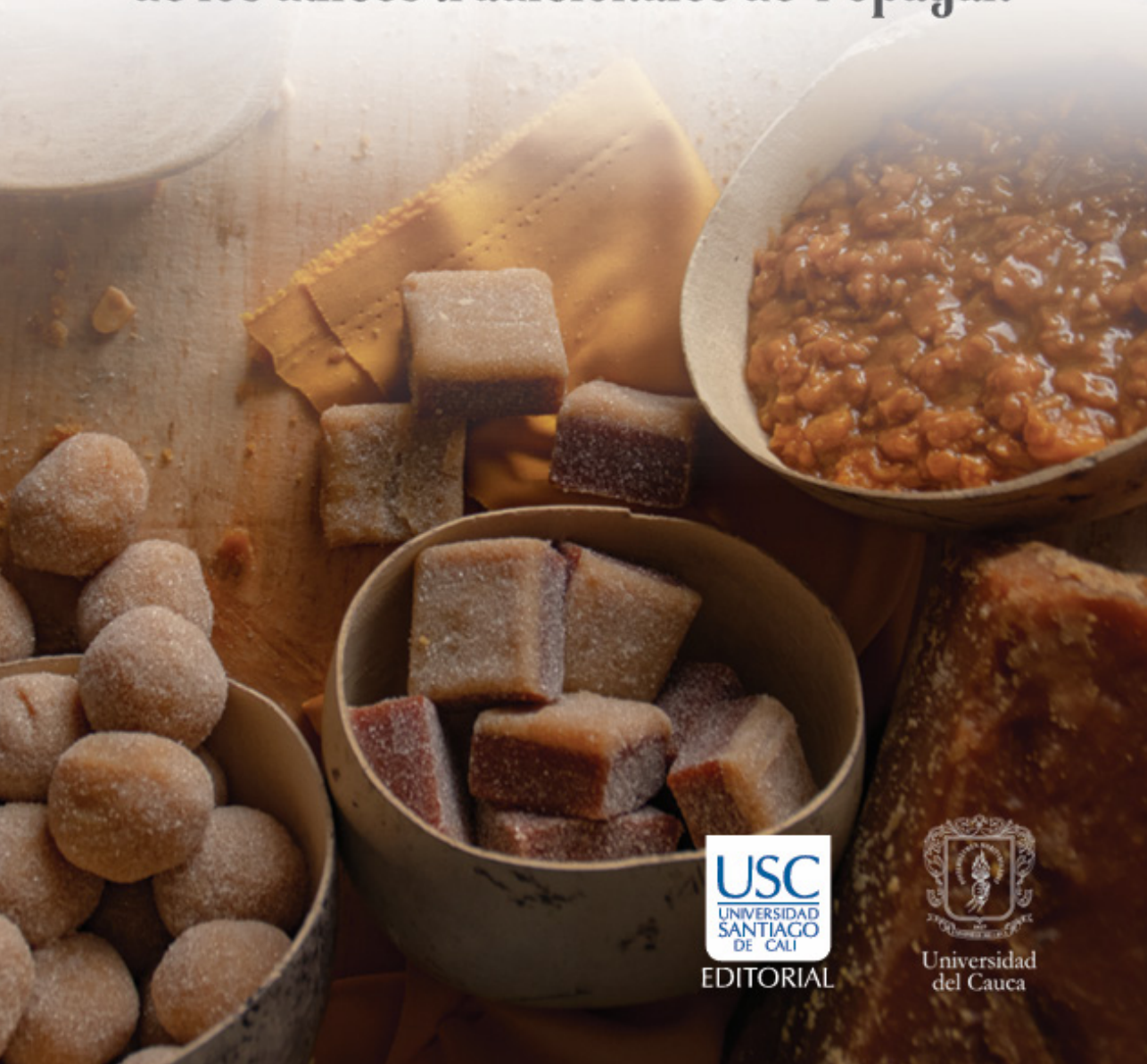


Amanda Lucía Fernández Pérez · José Fernando Grass Ramírez · Ana María Sicard Ayala

Estrategias para el rescate y la Valorización

de los dulces tradicionales de Popayán



USC
UNIVERSIDAD
SANTIAGO
DE CALI
EDITORIAL





Cita este libro / Cite this book:

Fernández Pérez, A. L.; Grass Ramírez, J. F. y Sicard Ayala, A. M. (2022). *Estrategias para el rescate y la valorización de los dulces tradicionales de Popayán*. Cali, Colombia: Editorial Universidad Santiago de Cali; Universidad del Cauca. Doi: <https://doi.org/10.35985/9786287604407>

Palabras Clave / Keywords:

Dulces, Cocina regional, Cocinas tradicionales, Dulces Tradicionales.

Sweets, Regional cuisine, Traditional cuisines, Traditional sweets.

Contenido relacionado:

<https://investigaciones.usc.edu.co/>

Estrategias para el rescate y la **Valorización**

de los dulces tradicionales de Popayán

*Strategies for the rescue and enhancement
of traditional sweets of Popayán*

Amanda Lucía Fernández Pérez
José Fernando Grass Ramírez
Ana María Sicard Ayala

Autores



Universidad
del Cauca

Fernández Pérez, Amanda Lucía.

Estrategias para el rescate y la valorización de los dulces tradicionales de Popayán / Amanda Lucía Fernández Pérez, José Fernando Grass Ramírez y Ana María Sicard Ayala. – Cali: Universidad Santiago de Cali; Universidad del Cauca 2022.

306 páginas: gráficos; 24 cm.
Incluye índice

ISBN IMPRESO: 978-628-7604-39-1 **ISBN DIGITAL:** 978-628-7604-40-7

1. Dulces 2. Cocina regional 3. Cocinas tradicionales 4 Dulces Tradicionales. I. Amanda Lucía Fernández Pérez II. José Fernando Grass Ramírez III. Ana María Sicard Ayala García. Universidad Santiago de Cali.

SCDD 641.5972 ed. 23

CO-CaUSC
JRGB/2023



Estrategias para el rescate y la valorización de los dulces tradicionales de Popayán.

© Universidad Santiago de Cali. © Universidad del Cauca.

© **Autores:** Amanda Lucía Fernández Pérez, José Fernando Grass Ramírez y Ana María Sicard Ayala.

1a. Edición 100 ejemplares.

Cali, Colombia - 2022.

Comité Editorial / Editorial Board

Claudia Liliana Zúñiga Cañón
Yuirubán Hernández Socha
Jonathan Pelegrín Ramírez
Adriana Correa Bermúdez
Doris Lilia Andrade Agudelo
Florencio Arias Coronel
Odín Ávila Rojas
Yovany Ospina Nieto
Milton Orlando Sarria Paja

Proceso de arbitraje doble ciego:

“Double blind” peer-review.

Recepción / Submission:

Marzo (March) de 2023.

Evaluación de contenidos / Peer-review outcome:

Junio (June) de 2023.

Correcciones de autor / Improved version submission:

Julio (July) de 2023.

Aprobación / Acceptance:

Agosto (August) de 2023.



La editorial de la Universidad Santiago de Cali se adhiere a la filosofía de acceso abierto. Este libro está licenciado bajo los términos de la Atribución 4.0 de Creative Commons (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), que permite el uso, el intercambio, adaptación, distribución y reproducción en cualquier medio o formato, siempre y cuando se dé crédito al autor o autores originales y a la fuente <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Esta obra es resultado de las investigaciones realizadas en el marco del proyecto «Estrategias para la valorización de los dulces tradicionales de Popayán», formulado y ejecutado por la Universidad del Cauca y financiada por Minciencias.

Agradecimientos

Acknowledgments

Los autores agradecen especialmente a las productoras de dulces tradicionales: Elizabeth Benavides, Martha Vallejo, Carmen Garcés, María Claudia Bravo, Elsy Manzano, Liboria Yontapiz, Francly Elena Vargas, Mary Luz Flor, Alba Muñoz, Fabiola Cañas, Marisol y Gloria Gutiérrez, Eunice Muñoz, María del Carmen Urrutia, Yolanda Bonilla y Melva Mosquera. Gracias por abrirnos las puertas de su casa y abrir su corazón para permitirnos contar sus historias y llevar a cabo esta investigación, valoramos el tiempo compartido, los conocimientos y la pasión con la que elaboran estos manjares. Gracias por confiar en este proyecto.

A las empresas: Dulces Rinconcito, Aplanchados Doña Chepa, Sweet Nonna, Lácteos Colombia y Mora Castilla, por compartir la experiencia, la vivencia y los sueños en la consolidación de las empresas familiares alrededor de los dulces tradicionales.

A los comercializadores de dulces como la antigua cafetería del aeropuerto y puntos de distribución como la Terminal de Transporte, Típico Payanés, Delicias Payanesas: dulces, postres y ponqués: Eunice Muñoz, La tienda de Carmelita, el Mecatico de Aliria, punto de venta Actitud, El Truque, tienda artesanal, por la disposición y el tiempo para compartir la información y poder hacer este diagnóstico.

Por último, al Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación, que a través del financiamiento del proyecto “Estrategias para la valorización de los dulces tradicionales de Popayán” hizo posible el desarrollo de la investigación y la publicación de esta obra.

Contenido

Introducción, a modo de dulce abre bocas.....	11
<i>Capítulo 1</i>	
Marco Conceptual y Metodológico.....	21
<i>Capítulo 2</i>	
Sobre el comer, los dulces, las cocinas regionales y las Cocinas tradicionales	39
<i>Capítulo 3</i>	
Inventario de dulces en Popayán	47
<i>Capítulo 4</i>	
Tradición en los dulces de Popayán: historia de los principales ingredientes, de las tiendas con más tradición y de una pionera entre los productores de dulces.....	73
<i>Capítulo 5</i>	
Tres dulces de leche: Manjar blanco, Manjarillo y Dulce Cortado.....	93
<i>Capítulo 6</i>	
Liberales, Comunistas y Panelitas de leche.....	117
<i>Capítulo 7</i>	
La Nochebuena caucana, la gran protagonista que incluye manjares, desamargados y dulces calados.....	125
<i>Capítulo 8</i>	
Mantecadas, las originales de yuca y las de harina	139

Capítulo 9	
Salpicón de Baudilia	145
Capítulo 10	
Postre Eduardo Santos	155
Capítulo 11	
Los aplanchados, ejemplo de difusionismo cultural	161
Capítulo 12	
Torta blanca casera / ponqué blanco casero	171
Capítulo 13	
Colaciones	181
Capítulo 14	
Repollitas	193
Capítulo 15	
Análisis de la Cadena Agroindustrial de los Dulces Tradicionales de Popayán	197
Capítulo 16	
Análisis De Redes De Los Productores De Dulces Tradicionales	243
Capítulo 17	
Estrategias para el Rescate y la Valoración de los Dulces Tradicionales de Popayán	261
Bibliografía	271
Acerca de los autores	301
Pares Evaluadores	303

Table of contents

Introduction, as a sweet mouth opener	11
<i>Chapter 1</i>	
Conceptual and methodological framework.....	21
<i>Chapter 2</i>	
About eating, sweets, regional cuisines and traditional cuisines	39
<i>Chapter 3</i>	
Inventory of sweets in Popayan	47
<i>Chapter 4</i>	
Tradition in Popayan sweets: history of the main ingredients, shops with more tradition and a pioneer among sweet producers	73
<i>Chapter 5</i>	
Three milk sweets: white delicacy, manjarillo and sweet cut.....	93
<i>Chapter 6</i>	
Liberales, comunistas and panelitas de leche.....	117
<i>Chapter 7</i>	
La Nochebuena caucana, the great protagonist that includes delicacies, desamargados and sweet puffs.....	125
<i>Chapter 8</i>	
Mantecadas, yucca and flour originals	139

Chapter 9	
Salpicón de Baudilia	145
Chapter 10	
Dessert Eduardo Santos	155
Chapter 11	
The flattened, an example of cultural diffusionism	161
Chapter 12	
Homemade white cake/ homemade white ponqué	171
Chapter 13	
Colaciones	181
Chapter 14	
Repollitas	193
Chapter 15	
Analysis of the agro-industrial chain of traditional sweets from Popayán	197
Chapter 16	
Network analysis of traditional sweets producers	243
Chapter 17	
Strategies for the rescue and valuation of traditional Popayán sweets	261
Bibliographic references	271
About the authors	301
Peer Reviewers	303



Introducción, a modo de dulce abre bocas

Introduction, as a sweet mouth opener

Asunción de Popayán es una de las ciudades más antiguas de Colombia y durante la Colonia se configuró como la segunda ciudad más importante de la Nueva Granada, después de Santa Fe; su ubicación estratégica conectaba con Quito y Lima, aún hoy, es la ruta obligada para ir del norte al sur del país. Durante la Independencia, el Cauca y Popayán fueron epicentros de la vida económica, política y militar del continente (Imagen 1).

La gastronomía de esta ciudad con casi 500 años, conjuga alimentos y tradiciones tanto de sus primeros pobladores indígenas como ingredientes y hábitos de consumo traídos por los españoles; de hecho, muchas recetas llegaron a través de las comunidades religiosas, las cuales adaptaron estas preparaciones con ingredientes locales en fogones de monasterios y conventos de la ciudad. Novedades gastronómicas fueron llegando entre las maletas de familias españolas después de retornar a su terruño de viajes migratorios promovidos especialmente por aspectos políticos y educativos y, por supuesto, está la incidencia de las cocineras negras, con técnicas de freído y tradiciones de uso de plantas aromáticas y condimentos, con lo cual le dieron forma y sabor al lugar en donde se encontraron y fundieron todos esos mundos: en la cocinas.

Imagen 1.

Ubicación del departamento del Cauca en Colombia.



Nota. La imagen muestra la ubicación del departamento del Cauca en territorio colombiano. Fuente: Sociedad Geográfica de Colombia, Academia de Ciencias Geográficas (2002).

Muchos de los dulces tradicionales de Popayán están presentes en la región suroccidental de Colombia y en buena medida se explica por qué hasta finales del siglo XIX, el Estado soberano del Cauca, el “Gran Cauca”, comprendía lo que hoy son los departamentos de Cauca, Chocó, Nariño, el viejo Caldas, parte de Antioquia, Huila e incluso la Amazonía. Así fue hasta que entró en vigor la Constitución Política colombiana de 1886, que redujo el entonces Estado y pasó a llamarse departamento del Cauca y en 1910 se separó de lo que hoy es Valle del Cauca. De manera que, no es de extrañar que se compartan comidas típicas con algunos de estos departamentos, en donde también se consideran como propios; esto sucede, por ejemplo, con el manjar blanco en el departamento del Valle. En ocasiones puede rastrearse el lugar de origen de un alimento, en otras es imposible.

La cocina tradicional de la ciudad goza de un amplio reconocimiento nacional e internacional, de hecho, hace parte de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, pero ¿cómo entender esa relevancia de la gastronomía de la ciudad, en especial en cuanto a dulces se refiere? Empezaremos describiendo a Popayán para quienes no la conocen.

La carga histórica de los cerca de cinco siglos de fundación de la ciudad se condensa en sus calles y en las fachadas de sus construcciones; la tradición religiosa se materializa en el fervor de sus habitantes, en el conjunto de iglesias que se focalizan en el centro histórico y especialmente en las solemnes y tradicionales procesiones de Semana Santa; así como en el liderazgo político que muchos de sus hijos ilustres han escrito con letras de oro en la historia de Colombia: el Parque de Caldas, ha sido el eje social, religioso, económico y urbanístico de la ciudad de Popayán a través del tiempo; con senderos en forma de estrella, ubica en su centro a la estatua de Francisco José de Caldas, hijo ilustre de la ciudad, valorado por sus aportes a la ciencia y su lucha incansable por la independencia de la patria, se ilumina en el día cuando los rayos de sol logran superar los frondosos y gigantes guayacanes rosados, magnolios, araucarias, madroños, arrayanes, carboneros, casuarinas, ceibas, mayos y hasta un árbol de corcho, que emergen como un oasis en medio de la “Ciudad Blanca”. En la noche un conjunto de faroles son los encargados de proteger de la penumbra al sabio Caldas. El parque, se encuentra enmarcado por las construcciones de la Catedral Basílica de Nuestra Señora de la Asunción, la vecina casa arzobispal, la Torre del Reloj, la sede de la Gobernación del Cauca, la Alcaldía de Popayán, así como un conjunto de casonas que hoy acogen los principales bancos, la Cámara de Comercio del Cauca y algunos locales comerciales.

Las fachadas blancas de estas construcciones se amplían por varias manzanas a la redonda; las residencias de tradicionales familias de la ciudad se conjugan con las edificaciones que sirvieron de monasterios y claustros en el pasado y que hoy albergan diferentes instituciones; también se destaca un conjunto de iglesias entre las cuales se encuentran Santo Domingo, San José, San Francisco, San Agustín, La Ermita, El Carmen, La Encarnación y Belén. Desde el mirador de El Morro se divisa Popayán, las tejas de barro en los techos de las antiguas construcciones coloniales se entrelazan con campanarios y cúpulas de las iglesias; al tiempo que contrastan con un degradé de amarillos, naranjas y rojizos, propios de los atardeceres de la ciudad (Fotografía 1).

Fotografía 1.

Asunción de Popayán.



Nota. Fotografía tomada por Ana Maria Sicard desde el montículo prehispánico El Morro en 2016.

Previo a la llegada de los españoles, el territorio era habitado por los pubenenses, comunidad indígena liderada por el cacique Payán y era identificada como *Pampayán* (unión de los vocablos quechuas *pampa* que significa valle y *yan* que significa río, por el paso del río Cauca por esta zona), y habría sido la base para el nombre de la ciudad (Aragón, 1941). Aunque otros investigadores sugieren que el nombre se deriva de otra lengua y que la palabra se compone de tres partes; *po* que significa dos, *pa* que significa paja y *yan* que significa caserío; en consecuencia, bajo esta conjugación el significado es *caserío de construcciones de paja*.

Esa aldea de paja, insertada entre las cordilleras occidental y oriental, y abrazada por un conjunto de ríos dentro de los que se destacan el Molino y el Cauca, habría sido el punto de referencia para que Sebastián de Belalcázar fundara la ciudad el 13 de enero de 1537 y conservara el nombre original. En la ceremonia de fundación hubo un acto litúrgico celebrado por el presbítero García Sánchez en un templo rústico instalado en donde hoy día se levanta la Catedral Basílica de Nuestra Señora de la Asunción, dejando en claro lineamientos administrativos y políticos como la base religiosa de la ciudad;

acto que marcó el punto de partida de la fuerte tradición religiosa de la ciudad que perdura hasta hoy, incidiendo en la tradición cultural de sus pobladores y en el sello arquitectónico y urbanístico de la ciudad. A su vez, la llegada de los españoles también permitió el arribo de semillas de cebada, trigo y caña de azúcar provenientes de Europa, así como animales domésticos, que permitieron el desarrollo inicial de las ganaderías en algunas haciendas que se establecieron en los alrededores de Popayán.

La economía en los albores de la ciudad giró en torno a las actividades agropecuarias y el comercio incipiente, sin embargo, el desarrollo de la minería extractiva del oro en la Nueva Granada y, en particular en los territorios de lo que hoy corresponden al sur del Cauca, Nariño y Chocó, derivó en un gran fortalecimiento económico de las tradicionales familias payanesas de origen español, las cuales también ampliaron su poder político en el ámbito nacional; sumado a ello les permitió educar a algunos de sus integrantes en diferentes partes de Colombia y del mundo. Así mismo, la minería vino acompañada del comercio de los esclavos.

Una línea de tiempo de la gastronomía de la ciudad

Antes del encuentro de mundos, la dieta de las comunidades indígenas se basaba en el maíz, la papa, la yuca, la quinua, los frijoles, la ahuyama y frutas silvestres, se complementaba con algunos pescados de río y carnes de monte que representaban la fuente de proteína animal y se condimentaba con sal, hierbas aromáticas y ajíes; la miel era el edulcorante para unas pocas preparaciones dulces. Los alimentos se consumían frescos y, en algunos casos, se incluían procesos de macerado, mezcla y cocción sencillos.

La llegada de los españoles permitió el ingreso de un amplio grupo de alimentos y condimentos: los bultos con granos y cereales, y barriles repletos de vino y aceites compartieron las bodegas de las embarcaciones con ganado vacuno, gallinas, porcinos y otras especies menores que permitieron la inclusión del huevo y las carnes a la dieta de los pobladores provenientes de España. También, abrieron la puerta para los primeros procesamientos de la leche en quesos, mantequillas y algunos lácteos fermentados, además de manteca en las haciendas. Estos ingredientes se complementaron con algunos equipos de cocina como hornos y estufas de carbón que todavía se conservan en algunas casas, así como técnicas de elaboración de alimentos

como el horneado, la fritura y el asado, y alternativas de conservación de alimentos en jarabes y salmueras, así como el ahumado.

El ingreso de la caña de azúcar por el puerto de Buenaventura permitió contar con un nuevo endulzante para las preparaciones; aunque los cristales de azúcar eran limitados para las clases más pudientes de Popayán, el desarrollo de los cultivos de caña y de los ingenios azucareros hacia el norte —en lo que hoy es el vecino departamento del Valle del Cauca—, permitió ampliar gradualmente la oferta de este edulcorante a una mayor parte de la población. Por otro lado, las terribles condiciones del comercio de los esclavos no posibilitaron la migración de los alimentos propios de sus orígenes afrodescendientes, pero la inclusión de mujeres en las cocinas de las familias españolas instaladas en Popayán y sus alrededores, permitió descubrir su capacidad para potencializar los sabores de diferentes recetas.

El chef, historiador y empresario colombiano Lácides Moreno Blanco en su obra “Palabras Junto al Fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas”, resalta que, durante la Colonia, la comida nativa fue discreta y de sabores más atenuados que la que procedía de Europa; Moreno (2014) indica que fueron los cuadros de costumbres y los relatos de viajeros los que rescataron algunas de las recetas o fórmulas que eran secretos de los conventos. En su libro son frecuentes las menciones a las cocinas conventuales, dejando ver que la tradición de dulces en Popayán proviene de esas cocinas:

Complemento de la mesa bogotana de aquel entonces, algunos de cuyos vestigios nos han llegado, era el de las golosinas, dulces en almíbar, panderos y rosquillas, aunque mucho debemos temer que por las impaciencias de la época gran parte de ellos haya perdido en delicadeza y en el amor con que eran confeccionados. Manos monjiles debieron participar, sin duda, en los bizcochuelos de canela, en mazapanes, panelitas de leche con cuajada, natas de leche, merengues, mojicones, tortas de albaricoque, alfajores, alfandoques y almojábanas. Estas últimas, herencias de la comida árabe-andaluza de la que hemos hablado anteriormente. En aquellas mesas criollas también estaban los bizcochos de huevo, de limón o cubiertos. Los bocadillos de batata, de manzana, de leche, de guayaba, de maní, de mamey, de piña, de cidra, de coco y los budines de durazno, fresa o manzana. Las caspiroletas, las cocadas y los dulces de manzana, de guayaba, de cidra en cascos, de uchuva, de mora, de guanábana, de breva, de melón o de mango. También los helados, preparados en grandes pailas de cobre y a mano, de curuba, de fresa, de mora o de piña. Y no podían estar ausentes en aquel aquelarre de azúcares la jalea

de batata, de durazno, de guayaba o de manzana. Los turrone eran de maní, o, tal vez como intrusos, aparecían allí los de Gijona o Alicante junto al vinillo dulce de Jerez, de Madeira, de Oporto o Moscatel (Moreno, 2012, pp. 69-70).

Hacia el final de la Colonia, las menciones a los almíbares son muy frecuentes: la técnica europea se afianzó con los cítricos de origen árabe que los españoles adoptaron como propios, y también empezó a aplicarse a las frutas que se encontraron en el Nuevo Mundo, especialmente en una región que provee climas templados y cálidos, lluviosos y secos. El desarrollo de la repostería es relativamente reciente y es, sin duda, un legado europeo: la harina de trigo, el azúcar y la mantequilla conquistaron al Nuevo Mundo (Rojas, 2012). Seguramente, la herencia africana se manifiesta en los alimentos fritos en varios tipos de aceite.

Fue la ubicación geográfica y topográfica de Popayán entre los cálidos y planos valles del río Cauca que se encuentran al norte —hoy departamento del Valle del Cauca—, y por otra parte, las frías y quebradas montañas del sur —hoy departamento de Nariño—, lo que permitió unir las virtudes de los productos que se producían en la ciudad con materias primas e ingredientes que transitaban entre los territorios ubicados al norte y el sur. Fue así como la leche que se producía en las haciendas del Cauca se mezcló con el azúcar proveniente del Valle, para obtener los primeros dulces de leche de esta parte de Colombia, como son el manjar blanco, el dulce cortado y las panelitas de leche. De manera similar, se elaboraron los primeros encurtidos y desamargados cuando los jarabes se fusionaron con las frutas silvestres de los alrededores de Popayán. La caña panelera y la implementación de trapiches paneleros alrededor de la ciudad permitió, posteriormente, el acceso de la población menos pudiente a la panela y abrió la puerta a un conjunto de nuevas preparaciones con estos bloques de sabor y dulzura.

Sumado a ello, la agitada vida social y política de Popayán, especialmente de las familias de mayor tradición, abrió espacios a fiestas y reuniones, donde los banquetes contaban con múltiples platos y preparaciones hechas en las mejores cocinas de la ciudad. En consecuencia, la rica historia de los alimentos en la ciudad sustentó la creación del Congreso Gastronómico que se celebra en Popayán desde el año 2002, el cual ha permitido que muchos turistas y expertos en el tema conozcan las virtudes de este patrimonio de la ciudad, pero también abrió la puerta para que alimentos y recetas de otras partes de Colombia y el mundo se expongan a la comunidad local.

Las calles del centro histórico resguardan aún los lugares donde los “portadores de la tradición” elaboran y venden los productos insignia de la gastronomía payanesa, pero también en las periferias, locales comerciales de la ciudad son hoy el referente para su compra por parte de los consumidores locales y algunos foráneos. Si bien la gastronomía de Popayán es muy amplia y forma parte del patrimonio cultural de la ciudad, los dulces que aquí se elaboran son de gran relevancia para la gastronomía regional y nacional.

¿Por qué y para qué este libro?

Los patojos o payaneses somos reconocidos en todo el país como «mecateros». Gustamos del mecato, ese refrigerio que suele ser dulce y que consumimos no tanto por hambre, sino por placer, compartir o por costumbre. Comemos mecato en el transcurso de la mañana y/o la tarde, en los entretiempos del desayuno, el almuerzo y la comida; es parte de nuestra identidad. En consecuencia, esta dulce tradición de Popayán forma parte de nuestro patrimonio gastronómico y cultural.

A lo largo del tiempo, algunos dulces han ido desapareciendo, especialmente debido a la falta de mecanismos de transmisión del conocimiento en su preparación, así como a la adulteración en su elaboración. Por otro lado, diversos investigadores han llevado a cabo estudios para proteger o salvaguardar el patrimonio gastronómico desde la perspectiva de las cocinas tradicionales. Sin embargo, los dulces, que son particularmente importantes para los habitantes locales, carecen de estudios que permitan llevar a cabo propuestas de fortalecimiento. Por esta razón, la presente investigación busca responder a la siguiente pregunta: ¿Cuáles son las estrategias de agregación de valor para los dulces tradicionales elaborados en la ciudad de Popayán; que permitirán proteger este patrimonio alimentario, dinamizar su producción y consumo, y beneficiar otras actividades vinculadas con la canasta de bienes y servicios como el turismo?

Este libro resume el diagnóstico para determinar procesos futuros que permitan encaminar un fortalecimiento de los productores de dulces tradicionales en Popayán, que son parte integral de la historia de la ciudad y su patrimonio gastronómico. El estudio se llevó a cabo en el marco del proyecto de investigación «Estrategias para la valorización de los dulces tradicionales de Popayán», formulado y ejecutado por la Universidad del Cauca a través de los grupos de investigación Tull, GIT y Sistemico,

y financiado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación de Colombia —MinCiencias— mediante la convocatoria 808 – 2018.

En este proyecto se empleó la metodología de Sistemas Agroalimentarios Localizados —SIAL—, propuesta por Grass, Cervantes y Palacios (2012; 2016), para realizar un diagnóstico de las particularidades de estos dulces, incluyendo su anclaje territorial con la ciudad de Popayán. A partir de este análisis, se reconocieron oportunidades para activar estos recursos territoriales mediante procesos de acción colectiva estructural, evidenciados en las oportunidades de consolidación de procesos organizativos entre los «portadores de las técnicas de elaboración de esta dulce tradición de Popayán». Asimismo, se avanzó en procesos de calificación de los dulces, lo que permitió establecer elementos que les otorgan identidad y calidad diferenciada. Se promovió también la acción colectiva funcional para validar oportunidades reales de gestionar una marca colectiva o denominación de origen que diferencie estos productos de similares. Este enfoque busca explorar nuevas oportunidades comerciales y al mismo tiempo protegerlos de copias, imitaciones o procesos de industrialización que puedan poner en riesgo este patrimonio de Popayán. El SIAL finaliza con el eje de la multifuncionalidad, explorando en este proyecto las oportunidades de diseñar e implementar una ruta turística en torno a los dulces tradicionales de Popayán.

El libro se compone de 17 capítulos. En el primero se detalla el marco conceptual, la metodología SIAL y los recursos metodológicos empleados para llevar a cabo el proceso de análisis de la información recolectada. El segundo capítulo aborda las clasificaciones de los dulces y aclara las diferencias entre cocinas regionales y tradicionales. El tercer capítulo presenta el inventario de dulces encontrados en la ciudad de Popayán. El cuarto capítulo detalla la historia de los principales ingredientes presentes en los dulces y da a conocer la historia de una pionera en la producción de dulces y reseña reconocidas tiendas de dulces en la ciudad. Los capítulos cinco al catorce presentan, en detalle, los resultados de la historia oral, la genealogía y la trayectoria tecnológica de cada dulce tradicional. El capítulo quince, evidencia los resultados del análisis de la cadena de los dulces tradicionales, y se complementa con los resultados del análisis de redes en el capítulo dieciséis. Por último, el capítulo diecisiete, pone en consideración algunas propuestas de estrategias que buscan el fortalecimiento de la producción de dulces.

Sean todos bienvenidos a este dulce recorrido, buen provecho.



CAPÍTULO 1

Marco conceptual y metodológico

Conceptual and methodological framework

Esta investigación sobre los dulces tradicionales de Popayán se llevó a cabo utilizando como referencia el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados —SIAL—, especialmente siguiendo la propuesta metodológica de Grass et al. (2012). Esta elección no solo proporcionó una guía de trabajo para el estudio de estos productos en el contexto de la investigación, sino que también permitió validar y retroalimentar dicha propuesta metodológica. En última instancia, contribuyó de manera significativa tanto a nivel metodológico como conceptual al enfoque SIAL.

El enfoque SIAL surge en la segunda mitad de la década de los noventa. Boucher (2012) destaca que «este nuevo enfoque surge de la continuidad de un encadenamiento de nociones teóricas sobre Distritos Industriales, Sistemas Productivos Localizados y Clusters» (p. 14). Muchnik y Sautier (1998) lo conciben como un modelo de organización localizada cuyo interés es servir como referencia para reflexionar sobre la importancia de los vínculos entre las concentraciones de agroindustrias rurales (AIR) y el territorio, y sus efectos en la actividad económica local y regional como fuente de un potencial competitivo para hacer frente a las nuevas exigencias del contexto (modelo de desarrollo neoliberal), especialmente ante la necesidad de desarrollar un enfoque sistémico que permita visualizar las interacciones que suceden entre actores, técnicas, productos y territorio.

Los primeros conceptos del SIAL se centran en la importancia del territorio en el desarrollo y las características de los sistemas agroalimentarios. El paso del tiempo ha conducido a una diversidad de perspectivas y planteamientos, que han derivado en la estructuración teórica del enfoque y en su reconocimiento como instrumento innovador para la investigación y el fortalecimiento de las agroindustrias rurales (AIR). En este sentido, Boucher y

Pomeón (2010) sistematizaron las propuestas elaboradas por diversos autores en los primeros quince años del SIAL. A partir de este análisis identificaron tres etapas en el desarrollo conceptual: anclaje territorial, activación de recursos y multifuncionalidad.

Etapa 1. Anclaje territorial. Esta primera etapa destaca los aportes que tienen en común el vínculo territorial de los sistemas agroalimentarios. Muchnik y Sautier (1998) conciben los SIAL como “sistemas constituidos por organizaciones de producción o servicios (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.), asociadas mediante sus características y su funcionamiento a un territorio específico” (p.7). Esta perspectiva es muy importante como elemento de caracterización del SIAL respecto a otros enfoques de la agroindustria, pues reconoce el potencial que tiene el territorio para ser parte constitutiva del sistema agroalimentario y, a partir de esta particularidad, la oportunidad de aprovechar estrategias de diferenciación en estos productos.

El concepto de *anclaje territorial* recoge tres factores de importancia que establecen una relación íntima entre los productos y el territorio, estos son los factores materiales, inmateriales e históricos.

Los factores materiales como el clima, el suelo, el agua y la biodiversidad pueden sintetizarse en las características de las materias primas, en las variables de proceso y, en consecuencia, en la calidad diferenciada de los alimentos. A su vez, el territorio puede convertirse también en un medio valioso para introducir componentes inmateriales. Por ejemplo, la transmisión de técnicas de producción y hábitos de consumo a través de las generaciones permite recoger el saber-hacer, la cultura, los elementos simbólicos y las tradiciones de los pueblos, para expresarlos en las virtudes de productos tradicionales. Por último, la historia y la tradición que tienen los alimentos en las comunidades instaladas en el territorio, establecen factores de ese vínculo intrínseco entre los alimentos (con o sin procesamiento agroindustrial) y el territorio donde se producen y consumen.

La dimensión del anclaje territorial en el SIAL se centra en el producto, se traduce en una producción limitada a espacios geográficos específicos, por lo tanto, deja en evidencia el potencial de aprovechar su identidad territorial como mecanismo para explorar estrategias de diferenciación a través de procesos de calificación y certificación. Aunque esta etapa del SIAL considera la importan-

cia del productor, en particular de su saber-hacer, no considera la relevancia de otras capacidades individuales y la incidencia que tiene la participación de los integrantes de la familia y el capital social entre los productores, ni el efecto de la acción colectiva para consolidar la activación de los recursos territoriales.

Etapas 2. Activación de recursos. Boucher (2004) lo concibe como “la capacidad para movilizar recursos específicos (endógenos y exógenos) de manera colectiva, bajo la perspectiva de mejorar la competitividad de las AIR” (p.2). Boucher et al. (2006), reconocen la necesidad de, al menos, dos etapas para la activación de un SIAL: la acción colectiva estructural y la acción colectiva funcional.

La acción colectiva estructural se refiere a la consolidación de procesos organizativos en la comunidad que integra el sistema agroalimentario, ya sea mediante una asociación, una cooperativa u otro modelo de agremiación. Este componente permite identificar la base social e institucional en el territorio, no obstante, deja en evidencia la posibilidad de lograr su evolución mediante procesos que estimulen el liderazgo y el capital social, así como una mayor presencia y gestión de las instituciones. Este tipo de acción colectiva encuentra en las estructuras de redes sociales e institucionales una herramienta valiosa para representar y analizar el tipo de relaciones que se tejen entre los diferentes tipos de actores.

La anterior información también permite verificar que las redes de relaciones (sociales, comerciales y técnicas) no son estructuras estáticas a través del tiempo; por el contrario, son susceptibles de dinamizarse mediante procesos territoriales (participación de comunidades e instituciones), el adecuado diseño y aplicación de políticas públicas y la orientación de los procesos por parte de un actor orquestador. Grass et al. (2012) identificaron que para evolucionar al nivel de acción colectiva resulta indispensable contar con tres elementos previos: el desarrollo de las capacidades de los productores, una participación de la familia en las actividades productivas (activación familiar) y la construcción de capital social en el territorio.

La acción colectiva funcional se vincula con la construcción de un recurso territorializado basado en su calidad, mediante la obtención de una denominación de origen (DO) u otro tipo de indicación geográfica. Esta perspectiva de “activación” del SIAL pone de relieve la importancia de aprovechar el potencial de los recursos alimentarios tradicionales mediante

la introducción de procesos de acreditación que garanticen el vínculo que existe entre el producto y el lugar donde se produce. Este concepto facilita la consolidación y la puesta en práctica de los planteamientos de diferenciación de productos que se desarrollan de manera preliminar en el componente de anclaje territorial.

La acción colectiva funcional generalmente deriva en mejores precios para los productos diferenciados en el mercado. No obstante, la otra cara de la moneda pone de manifiesto algunas experiencias, como la denominación de origen, donde los mayores beneficiarios fueron las grandes compañías procesadoras y comercializadoras, y no los pequeños productores, por ejemplo, la elaboración del tequila en México. En Colombia, la gestión de las indicaciones geográficas que permiten señalar la articulación de los productos con el territorio se realiza ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), y se puede materializar mediante el certificado de la denominación de origen (DO) o de la marca colectiva (MC).

El proceso de “activación” se convierte entonces en un mecanismo para diagnosticar y evolucionar el SIAL en un territorio. Propone inicialmente un esquema donde se identifican las capacidades de las comunidades e instituciones presentes y posteriormente otro donde se verifica la disponibilidad y el potencial de los recursos territoriales. Conjugar los dos elementos de activación permite diseñar e implementar estrategias orientadas a mejorar la competitividad de las AIR que allí se encuentran aglomeradas.

Etapa 3. Multifuncionalidad. La tercera etapa de evolución conceptual del SIAL incorpora la multifuncionalidad, en ella se producen dos reflexiones importantes.

La primera reconoce que, al activar los recursos locales para mejorar la competitividad de las agroindustrias rurales, se produce de manera simultánea un conjunto de externalidades positivas que benefician a las actividades multisectoriales y multifuncionales que forman parte del sistema agroalimentario. Al respecto, Torres (2012) indica que “en un territorio dado, se considera que cuando en éste se fabrica una serie de productos, éstos pueden formar una canasta que aumenta el valor en su conjunto, además la canasta de bienes y servicios es una alternativa para acceder a los mercados vía la diversificación de la oferta en un territorio” (p. 58).

Es necesario resaltar que estos procesos no siempre derivan en externalidades positivas. En este sentido, Grass et al. (2018) identificaron que la ausencia de mecanismos de señalización e información al consumidor derivaron en una pérdida de las características y la identidad de los productos tradicionales. Además, se desaprovechó el potencial turístico como mecanismo para ampliar su comercialización.

La segunda reflexión destaca cómo la consolidación del SIAL depende, en buena medida, de una diversidad de factores. Entre ellos, se reconoce el fortalecimiento de las redes sociales e institucionales para potenciar la acción colectiva y facilitar los procesos de activación de recursos; la importancia de los procesos de calificación y certificación de productos para verificar el vínculo entre la calidad y el territorio; la relevancia de los medios que emplean el saber-hacer para lograr que las técnicas de elaboración viajen a través de las generaciones; y, por último, la forma como el sistema agroalimentario y sus productos han logrado ser parte de la historia hasta constituirse en patrimonio del territorio. Muchnik (2006) indica al respecto: “El interés de la noción del SIAL es asociar la dimensión biológica, social y técnica de los fenómenos agroalimentarios” (p. 79).

Con base en la evolución conceptual del SIAL, Grass et al. (2012) sugieren los siguientes instrumentos metodológicos para reconocer, desde la práctica, todos los elementos conceptuales que otorgan identidad al SIAL:

1. Historia oral: permite identificar el origen, la historia y la relevancia de los factores materiales e inmateriales en la evolución de los productos agroalimentarios a través de testimonios históricos de los actores del proceso; en consecuencia, este recurso ofrece una alternativa para verificar el anclaje territorial de estos recursos en el territorio.
2. Método genealógico: para comprender la forma como se ha transmitido el saber-hacer a través de las generaciones familiares; este aspecto permite valorar en especial los factores inmateriales del anclaje territorial.
3. Trayectoria tecnológica: para reconocer las innovaciones que se han incorporado a los productos a través del tiempo, este aspecto resulta determinante para verificar la conservación de la genuinidad de los productos.
4. Procesos de calificación y certificación: para verificar y acreditar el vínculo entre la calidad del producto y el territorio, en la calificación se emplean técnicas avanzadas de análisis físico, químico y sensorial para reconocer de manera objetiva

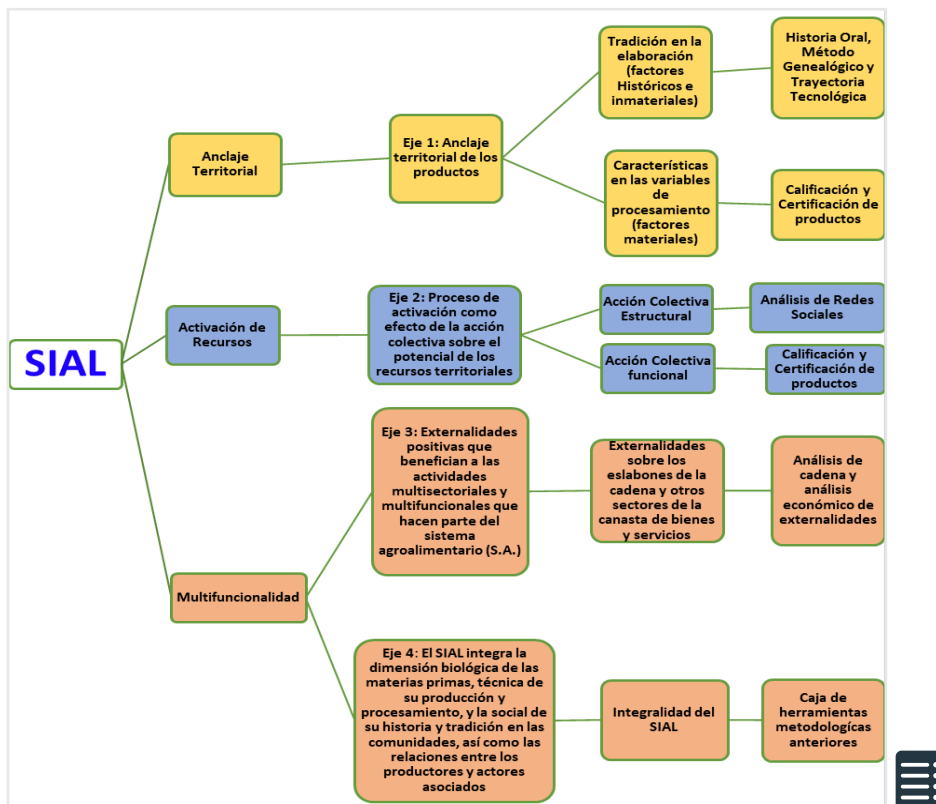
los vínculos materiales de los productos con el territorio y son la base para justificar o no, los procesos de certificación de los productos.

5. Análisis de redes: permite estimar los niveles de las relaciones sociales, técnicas y comerciales entre los actores objeto de estudio y, en consecuencia, las condiciones de acción colectiva estructural entre la comunidad de productores.
6. Análisis de cadena: para comprender la interacción económica entre los actores que representan los diversos eslabones y las estrategias de competitividad que desarrollan las agroindustrias, así como los análisis de externalidades que inciden de manera indirecta sobre otros actores en el territorio.

El esquema 1, presenta la parte inicial de esta propuesta metodológica del SIAL de Grass et al. (2012) con algunas modificaciones incorporadas a partir de investigaciones como esta, que emplea el SIAL en torno a los dulces tradicionales de Popayán. Identifica, en un primer nivel, los tres elementos de evolución conceptual del enfoque (anclaje territorial, activación de recursos y multifuncionalidad); en el segundo, se reconocen los cuatro ejes teóricos que constituyen al SIAL (anclaje territorial, proceso de activación como efecto de la acción colectiva sobre el potencial de los recursos territoriales, calificación y certificación del vínculo entre la calidad del producto y el territorio, y constitución y conservación del patrimonio territorial); en el tercero, se registra la información que requiere de manera independiente cada eje; y en el último nivel, se relacionan las herramientas metodológicas que sugiere esta propuesta (historia oral, método genealógico, trayectoria tecnológica, calificación y certificación de productos, análisis de redes, análisis de cadenas agroindustriales y análisis económico de las externalidades).

Esquema 1.

Relación entre el desarrollo conceptual del SIAL, ejes teóricos y herramientas de apoyo metodológico.



Fuente: adaptado de Grass et al. (2012).

A continuación, se detalla el fundamento teórico de cada instrumento metodológico y los elementos básicos para su aplicación.

La historia oral. Este instrumento busca apoyar al SIAL 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 en la historia y que en el presente forjan la identidad de un territorio. Su determinación demanda 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. La anterior restricción demanda una cons-

trucción de la historia territorial por parte del investigador. En este sentido, la historia oral ofrece una alternativa dinámica y sencilla para que los científicos puedan identificar el valor simbólico que tienen algunos productos para los habitantes, y que son considerados un legado de los antepasados.

Garcés (1996) considera la historia oral como “una historia que nace de la memoria que las personas guardan de su pasado individual y colectivo, su recuperación apunta a la elaboración de un producto cultural que refuerza los procesos identitarios” (p. 1). 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. La entrevista en profundidad es el principal medio para que el investigador pueda reconstruir la historia que vincula a los habitantes y los productos con su espacio geográfico; pese a existir la alternativa de la entrevista colectiva, en ella se busca producir un diálogo de experiencias entre el investigador y un grupo de personas pertenecientes a una misma comunidad, a diferencia de la entrevista individual, pues en esta última se reconoce la perspectiva del colectivo (comunidad) sobre un tema determinado.

En el caso particular del SIAL, este instrumento debe reconocer el contexto histórico que permitió el surgimiento de los productos agroalimentarios resaltando fechas aproximadas, sitios y comunidades participantes en el proceso. Posteriormente, la investigación debe evolucionar a esquemas que permitan identificar cómo los productos adquirieron su valor simbólico a través del tiempo, reconociendo su incidencia en la gastronomía, los eventos culturales y otros sucesos de importancia local, hasta finalmente llegar a los momentos actuales donde se consolida el valor patrimonial que se construyó a partir de la historia del producto en el territorio.

El método genealógico. El saber-hacer que se transmite a través de las generaciones constituye parte del patrimonio inmaterial del territorio, en consecuencia, es un elemento de relevancia en el enfoque SIAL. El estudio de las relaciones de parentesco se puede realizar mediante la aplicación de entrevistas como lo sugiere Rivers (1910) en su método genealógico o empleando la encuesta genealógica bajo la perspectiva de Héritier (1981). La posibilidad de sistematizar las encuestas y evolucionar hacia un análisis cuantitativo determina el principal elemento diferenciador con la entrevista.

En la práctica, el estudio genealógico se realiza mediante la aplicación del instrumento (encuesta o entrevista) a una o más familias con el fin de recolectar información de sus integrantes (tanto ascendientes como descendientes) en torno al tema central de la investigación. Esta información se sistematiza y representa gráficamente en un documento llamado “genealogía”, en el que se puede reconocer la forma en que se trasmite cierto saber-hacer a través de los individuos que tienen en común el parentesco y además brinda la posibilidad de analizar la información recolectada a niveles cuantitativo y cualitativo.

La elaboración de las genealogías se puede realizar mediante una entrevista directa a los integrantes de las familias, objeto de estudio, con el fin de recoger su percepción sobre la forma en que el conocimiento asociado a la elaboración de los productos agroalimentarios ha logrado evolucionar a través de la estructura familiar, e identificar cuáles causas derivaron en rupturas del proceso de transmisión del saber-hacer o cierto tipo de tradición. Otra alternativa consiste en indagar a personas externas a la familia, con el ánimo de recolectar elementos que son privados o que no fueron considerados en la recolección de la información de manera directa.

En el caso particular del SIAL, este instrumento debe reconocer la forma en que los conocimientos se han transmitido a través de las generaciones, la manera en que los habitantes enseñan y aprenden las técnicas de elaboración de los productos, y los factores que han estimulado o limitado estos procesos.

La 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. Al respecto, Jasso (2004) indica que:

[...] la trayectoria tecnológica ha sido enmarcada a partir del análisis de la innovación tecnológica. Dicha trayectoria está relacionada con el ciclo de vida de las empresas e industrias. Este es un proceso complejo y evolutivo del que no sólo la dimensión tecnológica forma parte, si no también el mercado y la producción (p. 83).

Este instrumento desarrolla un abordaje analítico-conceptual para captar relaciones, procesos y trayectorias sociotécnicas 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; y la segunda—al retomar los planteamientos dados por la sociología de la tecnología— estudia aspectos tales como las trayectorias sociotécnicas, las dinámicas problema-solución y los estilos sociotécnicos.

En el caso particular del SIAL, la trayectoria tecnológica permite verificar el grado de conservación de la tradición que incorpora la elaboración de los productos agroalimentarios mediante la valoración de los efectos que han tenido las innovaciones en la preservación o pérdida de su genuinidad. En la práctica resulta necesario entrevistar a las comunidades de productores para recoger de su propia voz las características que identifican al producto original y los momentos en los cuales se incorporaron las innovaciones reconociendo las causas que derivaron en las adopciones tecnológicas y los efectos que ocasionaron en las unidades de producción y en el mercado.

Calificación y certificación de productos. El proceso de calificación y certificación se fundamenta en el anclaje territorial, especialmente en las particularidades del territorio que se logran transformar en características de los productos agroalimentarios. Como consecuencia, los productos llegan a tener una calidad asociada al territorio que busca ser evaluada en la etapa de calificación y aprovechada como mecanismo de señalización en la fase de certificación. El anterior proceso conduce a una distinción de los alimentos, entre aquellos que son genéricos y los que son específicos en el territorio.

Los primeros se pueden encontrar en varias localidades, mientras que los específicos están anclados territorialmente; en consecuencia, estos últimos tienen potencial competitivo mediante estrategias de diferenciación y es en ellos donde el enfoque SIAL resulta pertinente. En concordancia con lo anterior, la calificación requiere identificar las características del producto que además de provenir del territorio le transfieren elementos de distinción respecto a sus similares. Además, la calificación se emplea como parámetro de referencia en el establecimiento de normas de elaboración que garantizan la homogeneidad y autenticidad del producto; la certificación, por su parte, busca acreditar el vínculo entre calidad y territorio. Para ello, se gestionan estrategias de señalización que están asociadas a indicaciones geográficas —IG— tales como la denominación de origen —DO—.

Resulta evidente la relación de complementariedad que existe entre la calificación y la certificación de los productos agroalimentarios en el enfoque SIAL. El proceso de certificación encuentra en la organización comunitaria y el apoyo institucional recursos imprescindibles para acreditar el vínculo territorial de los alimentos; también resulta determinante la claridad en la normatividad que tiene cada país para acreditar este tipo de productos, así como la transparencia y agilidad en los trámites que permiten consolidar estos procesos.

Múltiples autores han debatido sobre los efectos reales que producen los procesos de calificación y certificación en los territorios. En términos generales, sus planteamientos consideran necesaria una perspectiva integral donde se reconozcan los impactos económicos, pero también la incidencia en la sociedad y los recursos naturales.

Análisis de redes. La confianza, la interacción, la cooperación y los procesos asociativos entre los habitantes en un territorio, unido a una mayor presencia y gestión institucional, sustentan a un elemento determinante del enfoque SIAL como es la acción colectiva. Su importancia se relaciona con la capacidad para activar recursos locales y aprovechar los exógenos, aspecto que resulta de gran relevancia para incrementar la competitividad de las agroindustrias rurales y las actividades multisectoriales y multifuncionales que complementan la canasta de productos y servicios. En consecuencia, el análisis de redes resulta de gran valor para el investigador cuando requiere determinar las relaciones que se tejen entre los diferentes actores e instituciones en un territorio.

Este recurso se construye a partir del reconocimiento del entramado de relaciones (sociales, técnicas y comerciales) que se establecen entre los actores (personas e instituciones). En consecuencia, la unidad de análisis en el enfoque de las redes no es el individuo sino la red de relaciones. La teoría de grafos proporciona una representación apropiada del panorama de las relaciones en un territorio. Se trata de una serie de líneas conectadas con puntos, donde los últimos representan los nodos o unidades de estudio (personas, grupos, instituciones), y las líneas se relacionan con las interacciones objeto de análisis entre estas unidades.

Los datos relacionales pueden obtenerse por cuestionarios de encuestas o entrevistas y por efecto de la observación. En el primer caso, las preguntas se

diseñan para verificar el tipo de relación que resulta de interés para la investigación (generalmente social, técnica o comercial), de tal forma que se pueda confirmar la existencia de contactos, transacciones, vínculos y otros tipos de relaciones que pueden llegar a existir entre las diferentes unidades de análisis.

En el caso particular del enfoque SIAL, resulta importante reconocer las relaciones que se establecen entre los habitantes de un territorio para transferir el saber-hacer relacionado con las técnicas de elaboración de los productos tradicionales, los intercambios de materias primas e insumos entre los productores, las interacciones para compartir información sobre las tendencias del mercado, opciones de crédito, procesos de innovación, entre muchos otros. A partir de la información recolectada se realiza el análisis de la red; este proceso requiere etiquetar a cada informante y los actores que con él establecen diversos tipos de relaciones para posteriormente clasificar la información en forma de matriz o de texto.

Una vez se dispone de la información sistematizada en una base de datos se emplea software especializado en análisis de redes (por ejemplo, UCINET) para graficar la red, generar indicadores para realizar su análisis y elaborar propuestas orientadas a consolidar las relaciones entre los diferentes actores. Este último aspecto es de gran importancia en el caso del SIAL para fortalecer la acción colectiva estructural y, a partir de ella, diseñar estrategias que permitan el aprovechamiento de los recursos territoriales.

Análisis de cadenas agroindustriales. La mayor parte de las investigaciones que se han realizado bajo el enfoque SIAL emplean el análisis de cadenas agroindustriales como base metodológica. Este aspecto ha permitido caracterizar cada uno de los eslabones que conforman la cadena, reconocer la forma como funcionan e identificar las relaciones que existen entre los actores y los diversos elementos que componen la cadena.

Para la recolección de información se diseñan los instrumentos de encuestas, entrevistas, instrumentos de diagnóstico participativo, con el fin de caracterizar los diferentes eslabones de la cadena e identificar las relaciones que entre ellos se establecen. Estudios más detallados hacen necesario estratificar los actores con base en variables de referencia, por ejemplo, los volúmenes de producción, nivel tecnológico, ubicación, tipo de cadena a la que se articula. La información de interés de cada eslabón se clasifica en cuantitativa y cualitativa.

La información cuantitativa detalla los eslabones en aspectos como el tamaño de las unidades de producción, edad del productor y años de escolaridad de los actores de la cadena entre muchos otros; esta información es relevante para identificar la información que se relaciona con las estructuras de costos de operación, ingresos, utilidades y grado de competitividad. La información cualitativa, por su parte, se orienta al descubrimiento de los detalles en las relaciones que existen entre los actores que integran la cadena.

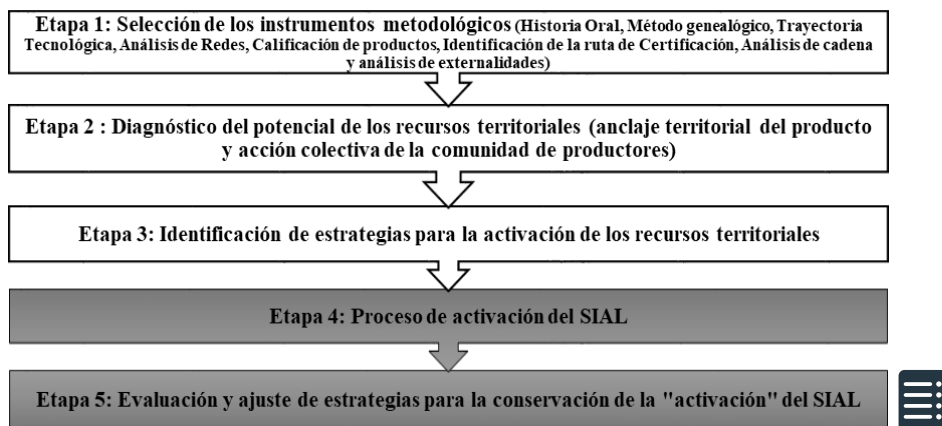
En la información cuantitativa se privilegia el uso de la encuesta y su análisis estadístico, mientras que en la cualitativa se destaca la entrevista y los instrumentos de diagnóstico participativo como medios para recolectar la información; a su vez, el proceso de análisis utiliza la triangulación como recurso para verificar los datos que suministran los diferentes actores y, para ello, se compara la información suministrada por los eslabones que se ubican adelante y atrás del eslabón analizado.

El análisis de cadena se debe complementar con los análisis económicos de las externalidades, para ello resulta necesario identificar el conjunto de actores indirectos que se impactan positiva o negativamente por los procesos de activación de los recursos territoriales. Para ello es necesario no solo identificar dichos actores, sino determinar el impacto económico y social entre las condiciones previas y posteriores al proceso de activación del recurso territorial.

Guía metodológica para el SIAL. Las anteriores herramientas metodológicas dejan en evidencia la necesidad de contar con dos componentes amplios en la metodología del SIAL, uno de carácter investigativo y otro de implementación de las propuestas para la activación del SIAL. Es necesario resaltar que estos dos componentes básicos del SIAL se constituyen, al tiempo, de cinco etapas: las tres primeras asociadas a la investigación y las dos últimas vinculadas al componente de implementación. El esquema 2 muestra la composición general de esta propuesta metodológica.

Esquema 2.

Guía metodológica del SIAL.



Fuente: elaboración propia.

A continuación, se detalla cada uno de los componentes y etapas:

Componente de investigación. Inicia desde el momento mismo en que el investigador selecciona al SIAL como enfoque para estudiar las posibilidades de activar un producto con anclaje territorial y culmina con la identificación de un conjunto de propuestas orientadas a la activación del SIAL en el territorio. Para ello se requiere de las siguientes etapas:

Etapa 1: Selección de los instrumentos metodológicos. El proceso metodológico sugiere reconocer los ejes teóricos que caracterizan este enfoque (eje de anclaje territorial, calificación y certificación, proceso de activación y constitución y conservación del patrimonio territorial) y realizar una selección del conjunto de instrumentos metodológicos (en este documento se sugieren la historia oral, el método genealógico y la trayectoria tecnológica, el análisis de redes, la calificación de productos y la identificación de la ruta para la certificación de los productos, el análisis de cadenas agroindustriales y, por último, el análisis de externalidades) de acuerdo a las particularidades de la investigación.

Como se ha indicado previamente, este enfoque otorga múltiples grados de libertad para que el investigador pueda seleccionar los instrumentos metodológicos de apoyo; sin embargo, se establecen restricciones dependiendo del rigor científico, la calidad de información que pueda generar cada una y la coherencia de los instrumentos metodológicos empleados.

Etapa 2: aplicación de los instrumentos y diagnóstico de los recursos territoriales. Además de dar respuesta a los ejes teóricos del SIAL, la aplicación de los instrumentos de apoyo metodológico permite recopilar información de relevancia para diagnosticar la acción colectiva y el potencial de los recursos territoriales que son susceptibles de activarse. En consecuencia, estos instrumentos son un medio para validar las posibilidades reales de evolucionar hacia la consolidación del sistema agroalimentario localizado.

La información que deben generar los instrumentos de apoyo metodológico en el estudio de los dulces tradicionales de Popayán es la siguiente:

- Grado de conservación de las tradiciones en la elaboración de los dulces de Popayán mediante la aplicación de la historia oral, método genealógico y trayectoria tecnológica.
- Calificación y certificación de productos para verificar el vínculo entre la calidad de los dulces y las características inherentes al territorio (ciudad de Popayán). En este caso es necesaria la *realización de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales* que permitan identificar la identidad de los dulces, pero, especialmente, los aspectos que pueden garantizar su exclusividad por la vinculación territorial.
- Niveles de confianza, interacción, cooperación y organización entre los actores y las instituciones. Esta capacidad de interacción de los “portadores de la tradición en la elaboración de los dulces de Popayán” se verifica mediante la aplicación de encuestas que posteriormente se materializan en los *análisis de redes* (sociales, técnicas y comerciales), en las cuales el mapeo de las relaciones y el cálculo de los indicadores son la base para analizar los niveles de interacción y, en consecuencia, las posibilidades de emprender procesos colectivos para activar el recurso territorial, que en este caso corresponde a los dulces tradicionales de Popayán.
- Para comprender el impacto que tienen los dulces en el territorio y sus oportunidades de valorización fue necesaria la aplicación de *un análisis de cadena* que permitió identificar la interacción de los productores con los demás eslabones de la cadena y reconocer las posibilidades de implementar una ruta de la dulce tradición de Popayán y sus impactos en otros actores del territorio objeto de estudio.

Los anteriores aspectos permitieron realizar un diagnóstico del territorio y, en concordancia con él, diseñar las estrategias que permitieran la activación de sus recursos mediante las estrategias de valorización de los dulces tradicionales de Popayán.

Etapa 3: Elaboración de estrategias para la activación de los recursos territoriales. La formulación de estrategias busca aproximar las realidades del territorio (producto del diagnóstico) a las expectativas del enfoque SIAL (valoración de los recursos territoriales e incremento de la competitividad de las AIR) mediante el proceso de activación.

Las estrategias de activación requieren comparar el estado de los recursos disponibles en el territorio (anclaje territorial de los dulces y nivel de acción colectiva) para emprender procesos de calificación y certificación, así como la articulación de iniciativas para explorar la multifuncionalidad del SIAL.

En las estrategias de activación ocupa un lugar de relevancia el fortalecimiento de la acción colectiva estructural, para ello, se requiere estimular el desarrollo de las capacidades de los productores, la participación de los integrantes de la familia en las actividades productivas, la formación de líderes, mejorar los niveles de comunicación entre actores e instituciones y consolidar procesos organizativos entre los productores de dulces tradicionales de Popayán.

Componente de implementación. Este segundo componente busca que las estrategias que se construyeron en la fase de investigación puedan evolucionar hasta su aplicación. En consecuencia, este componente no se exploró en el marco de esta investigación.

Esta parte del enfoque reconoce, por una parte, la importancia de contar con recursos para la financiación y, por otra, establecer las responsabilidades de las comunidades y las instituciones públicas y privadas. Este componente también sugiere una relación entre las propuestas investigativas del SIAL y el diseño de políticas públicas, además de clarificar el papel del Estado en estos procesos; adicionalmente, permite activar los recursos y pasar de la investigación a la acción. Es importante indicar que la implementación requiere de una evaluación y una retroalimentación permanente con el fin de aproximar los resultados obtenidos a los objetivos establecidos. Este componente conforma las dos últimas etapas del SIAL, las cuales son:

Etapa 4: Activación del SIAL. Evolucionar las estrategias hasta su aplicación en el proceso de activación del SIAL demanda varios elementos, entre ellos se destaca la capacidad de gestión de la comunidad y las instituciones, en este caso particular para gestionar una denominación de origen o marca

colectiva ante la SIC, identificando las responsabilidades de los actores y contar con presupuesto para financiar el proceso de activación. Este aspecto resalta varios elementos: por una parte, reitera la relevancia de la acción colectiva y, por otra, encuentra en la financiación un factor indispensable para consolidar las estrategias. Este factor también deja en evidencia los espacios donde el Estado puede participar y cómo las estrategias pueden canalizarse para diseñar políticas públicas que, simultáneamente, puedan servir como medio para contar con presupuestos para ejecutar las acciones que demanda la activación. En este sentido, se debe resaltar que los borradores del nuevo Plan de Desarrollo Nacional fomentan los procesos de valorización de los productos agrícolas y agroindustriales mediante procesos de señalización.

Etapa 5: Evaluación y ajuste de estrategias del SIAL. Las dinámicas del mercado, los procesos de innovación y la incertidumbre que producen los constantes cambios de las políticas públicas y marcos regulatorios hacen necesario un proceso permanente de evaluación y retroalimentación del SIAL. La evaluación se realizará de manera *ex ante* y *ex post* a la activación de los recursos, y deberá permitir la participación de los diversos actores en estos procesos, diseñar indicadores para medir el desempeño e incorporar mecanismos de sistematización de experiencias que faciliten la retroalimentación constante de los avances. La evolución del SIAL debe lograr atemperar dos aspectos que aparentemente resultan contradictorios: por un lado, la conservación del patrimonio territorial y, por otro, las innovaciones que permitirán ajustarse a las tensiones que ofrece el mercado, los desarrollos tecnológicos, las políticas públicas y la normatividad vigente.



CAPÍTULO 2

Sobre el comer, los dulces, las cocinas regionales y las cocinas tradicionales

About eating, sweets, regional cuisines and traditional cuisines

Para los grupos humanos *comer* es un acto cultural más que natural; da cuenta de la interacción con el medio natural, el uso de artefactos y tecnologías, de creencias, conocimientos y costumbres y de visiones de mundo.

La comida es cultura cuando se produce, porque el hombre no utiliza solo lo que se encuentra en la naturaleza, sino que ambiciona crear su propia comida... la comida es cultura cuando se prepara porque una vez conseguidos los productos básicos de su alimentación, los transforma mediante el uso del fuego y elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura cuando se consume, porque el hombre aun pudiendo comer de todo... [no lo hace] elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutricional del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida. De este modo, la comida se configura como un elemento de la identidad humana y como uno de los instrumentos más eficaces para comunicarla (Montanari, 2004. Contraportada).

De acuerdo con su acepción, el dulce es uno de los sabores básicos que percibimos y experimentamos los seres humanos a través del sentido del gusto. 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 concepto de dulce remite a algo de sabor agradable y suave al paladar, El término se emplea, frecuentemente, como sinónimo de postre y hace alusión a toda una familia de frutos cocidos en azúcar o piloncillo¹ (Larousse Cocina, 2020). Una definición acertada se expone a continuación:

¹ Término empleado en varios países de Suramérica para referirse a la panela.

Los azúcares, nutricionalmente hablando, son hidratos de carbono simple, un componente natural de la fruta y la verdura (sacarosa, glucosa y fructosa), la miel (fructosa y glucosa), los productos lácteos (lactosa) y, en menor medida, de los cereales (maltosa). También están presentes en el azúcar común (glucosa y fructosa) y de manera añadida en refrescos, postres, mermeladas, golosinas o lo que es lo mismo, en todo tipo de dulces (alimentos donde los azúcares son ingredientes o un elemento fundamental en la elaboración) (Nestlé Family Club, 2020, p.1).

Más allá del sabor, la noción de lo dulce se construye social y, sobre todo, culturalmente, cada sociedad ha elaborado sus dulces a partir de lo que le ofrece su geografía; ensayando, inventando e innovando con múltiples ingredientes y formas de preparación en diferentes momentos. Los alimentos que producimos y consumimos acompañan diferentes momentos de nuestras vidas (individual y colectivamente), son parte de nuestras costumbres y de nuestras tradiciones, por eso creamos vínculos afectivos con ellos. Dejamos evidencia de ello en la música, los refranes populares, la literatura y la oralidad.

Cristopher Mintz (2003) señala que comer no es una actividad puramente biológica pues,

[...] los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado (como se citó en Meléndez et al., 2009, p. 186).

En este sentido, Álvarez (2002, como se citó en Meléndez et al., 2009) menciona que la alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en el que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores.

Precisamente, las tradiciones gastronómicas se manifiestan en la gama de fenómenos que atraviesan la preparación y el consumo, en este caso de un dulce, así como en la diversidad geográfica y cultural en la que se da.

¿Existe en la gastronomía una tipificación para los dulces?

Para elaborar la lista de dulces artesanales disponibles en la ciudad de Popayán, anteriormente expuesta, consideramos poder ordenarlos y, para ello, pensamos en clasificarlos. Sin embargo, no hay una última palabra en cuan-

to a clasificación de dulces: desde la repostería, la panadería e incluso desde el *pensum* ofertado en varios programas de Gastronomía, las clasificaciones cambian de acuerdo al país y a la ciudad donde se ofertan. A pesar de ello, una búsqueda cibernética arroja varias clasificaciones.

En Miimy's Blog (2019), especializado en repostería, su autora, la venezolana Eimy Peña considera dos tipificaciones de los dulces, una general que incluye pasteles: postres elaborados a base de harina y manteca. Incluye pasteles fríos, pasteles esponjosos, pasteles húmedos, hojaldres, gelatinas y flanes hechos a base de huevo, llevan bastante tiempo de elaboración. Otra clasificación más especializada contempla los siguientes dulces: postres fríos como flanes, cremas, merengues, frutas al licor, gelatinas, mousses y postres calientes como soufflés, frutas cocidas, pudines, así también postres fritos como buñuelos, empanadas dulces, churros y postres a base de helados y quesos y frutas naturales.

Artes Culinarias (2020), otro blog especializado de pastelería y repostería contempla esta clasificación de la pastelería:

- Pasteles: son los preparados con todas las masas o pastas como bizcocho o genovesa, de choux, de cake, de hojaldre.
- Pastelería chica: también llamada pastelería francesa, son los mismos pasteles grandes preparados en porciones individuales para cada comensal.
- Pastas secas: como las de las galletas, son secas, quebradizas y muy azucaradas. Algunas llevan rellenos o coberturas de confitura, mermelada o chocolate. Son apropiadas para servirse a la hora del té.

Este blog hace referencia a otro tipo de repostería: la confitería, que incluye preparaciones de tamaño pequeño que se sirven al final de la comida, un ejemplo son las trufas y frutas caramelizadas. Estas clasificaciones se toman en cuenta porque pueden ser útiles en el momento de elaborar una clasificación propia.

Remitiéndose a que el término “dulce” se emplea, frecuentemente, como sinónimo de postre; para el caso que aquí nos concierne, lo “dulce” hace alusión a las preparaciones de harinas, frutos y de lácteos que tienen como base el azúcar.

La comida tradicional y los dulces tradicionales

El nombre del proyecto hace alusión a los “dulces tradicionales de Popayán”, por eso es fundamental analizar a qué hace referencia lo “tradicional”.

Puede pensarse, en primera instancia que “típico” y “tradicional” son sinónimos, pero hay que señalar que “típico” hace referencia a lo que es peculiar o característico de una persona, de un lugar, de una cosa, etc.; para nuestro caso, los platos típicos refieren a una identidad regional y son los que hacen que una provincia o nación sea reconocida en la gastronomía. Por otro lado, lo “tradicional” es aquello que se transmite a través de la tradición; es decir, que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado y se convierte en una herencia del acervo cultural. De modo que un alimento “tradicional” va un poco más allá que un alimento “típico” pues contiene un acervo histórico y cultural. En ese sentido:

El estudio de las cocinas tradicionales nos puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias (Meléndez y Cañez, 2009, p. 183).

Los saberes y las prácticas son el alma de la cocina tradicional y al ser transmitidos de generación en generación hacen que esta se constituya en herencia e identidad cultural, es decir, en un patrimonio intangible.

Los procesos de intercambio cultural ocurren constantemente y, en un panorama de globalización, la homogenización se hace presente en las dinámicas culinarias. Por eso es importante resaltar que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y reproducen en el ámbito de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales (Padilla, 2006 como se citó en Meléndez y Cañez, 2009).

Los dulces tradicionales dan cuenta de todas esas dinámicas anteriormente mencionadas. Cada vez que nos referimos a las cocinas americanas y, por supuesto de los dulces, nos remitimos a la historia del mestizaje pues el encuentro de mundos produjo interacciones y creaciones únicas y especiales. Muchos de los dulces que consideraremos en este proyecto tienen una larga

tradición que data de los tiempos de la Conquista, cuando se originó esa interacción cultural de saberes culinarios europeos, africanos y americanos. Al rastrear cada tradición ahondaremos en las complejidades socio históricas y culturales que les han dado forma.

Tradiciones compartidas: el difusionismo cultural

Las fronteras marcan límites de forma arbitraria, señalan áreas geográficas y realidades geopolíticas. Las fronteras regionales, nacionales y continentales pretenden ordenar el poblamiento humano marcando las diferencias. Pero, ¿qué tan diferentes somos de nuestros vecinos? Esas fronteras suelen desdibujarse cuando de tradiciones se habla. Lo que parece único y exclusivo de un lugar (un ritmo, una celebración, un plato típico) puede encontrarse en otro, quizás con diferencias notables o incluso no. Esto no le resta importancia para las gentes que entienden y viven sus costumbres y hábitos como propios.

En antropología, estas dinámicas se explican desde el difusionismo cultural, una corriente que considera un origen único para los rasgos culturales los cuales se extienden geográficamente, se adoptan y también se adaptan. Hasta fines del siglo XIX se creía en las evoluciones paralelas independientes, pero esta teoría, que surge desde la arqueología, comprueba que los objetos culturales tienen una movilidad (Smith, 1929; Winthrop, 1991)².

La difusión se puede definir simplemente como la expansión de un elemento cultural desde su lugar de origen a otros sitios o ya más extensamente, como el proceso por el cual rasgos culturales son transferidos de una sociedad a otra, a través de la migración, el comercio, la guerra u otro tipo de contactos. Esta teoría explica por qué muchas de las prácticas culturales que se hacen famosas y se reconocen como típicas de una región, están también en otras. Así es como un dulce puede ser ampliamente conocido en varios lugares y reconocido como propio, convirtiéndose en un elemento fundamental para la identificación territorial y cultural de sus pobladores.

² Cfr. Smith, G.E. (1929). *The migrations of early culture*. UK, University of Manchester. Winthrop, Robert H. (1991). *Dictionary of Concepts in Cultural Anthropology*. New York: Greenwood.

Las cocinas regionales

Es importante indicar que las cocinas regionales son aquellas que se dan en una zona geográfica concreta y con un conjunto de ingredientes de producción local y en éstas intervienen elementos culturales diferenciados. El antropólogo antioqueño Julián Estrada, importante investigador de las cocinas tradicionales colombianas y quien falleció en 2022, atestigua que la cocina colombiana es una cocina de regiones (Estrada et al., 2013), y no se puede olvidar que nuestro territorio nacional es increíblemente diverso natural y culturalmente. A esto último también hace referencia Moreno (2014) cuando indica:

Ese mestizaje sucede en los vocablos, con los alimentos, la forma de servirlos, los convites y celebraciones y en Colombia país de regiones habrá una mayor diversidad gracias a su geografía, sus procesos e influencias. No hay una comida colombiana propiamente dicha, pero sí, una comida regional colombiana. En la región, cada microclima multiplica a niveles exponenciales la posibilidad del uso de sus frutos. La comida se hace criolla con la aparición de elementos llegados durante el proceso de conquista de Europa y se produce un mestizaje amplísimo en las comidas regionales con la aparición, por razones de inmigración, de grandes grupos de etnias. Nos referimos, por ejemplo, al aporte de las migraciones árabes asentados en la Costa colombiana, especialmente en los alrededores del río Sinú, o a la influencia de los esclavos africanos. La comida, además, tiene tras de sí, una tradición: es un saber que se aprende. Todo quehacer culinario procede, entonces, de un proceso histórico y es su resultado (p. 11).

Teniendo esta claridad, no es de extrañar que dentro de los dulces tradicionales de Popayán se encuentren dulces que son de la región suroccidental de Colombia (departamentos de Valle, Cauca y Nariño).

Valle, Cauca y Nariño: los dulces regionales del suroccidente colombiano

No existe como tal una demarcación consensuada de la región suroccidental de Colombia; algunas fuentes referencian cuatro departamentos: Valle del Cauca, Cauca, Nariño y Putumayo y otras también incluyen a Caquetá y Huila. Desde la delimitación de las regiones naturales de Colombia, en el suroccidente confluyen las regiones Andina y Pacífica, e incluso una pequeña parte de piedemonte amazónico.

En este libro, la región suroccidental toma como referente la formación del Estado soberano del Cauca, en lo que hoy conocemos como departamentos de Valle del Cauca, Cauca, Nariño (también Chocó y parte de Antioquia); esta división administrativa y territorial de los Estados Unidos de Colombia se creó en 1857 y tuvo vigencia hasta 1886. Es importante recordar que, durante la Colonia y la Independencia, el Cauca y Popayán fueron epicentros de la vida económica, política y militar del continente.

Precisamente, Ordóñez (2014) considera la región del Cauca Grande y hace estas consideraciones sobre la tradición gastronómica de la región del suroccidente colombiano:

[...] Si bien el centro y el norte del valle catalizaron la mayoría de las tradiciones de la buena mesa, hoy estas se han extendido hasta abarcar prácticamente todo el sur, y han invadido las grandes ciudades, acompañando la nostalgia de los emigrados. Más cocina de hacienda que de ciudad, tiene en la caña de azúcar, que cultiva con talento, la base de una variada producción de excelentes dulces: su célebre manjar blanco, sus grajeas, sus delicados confites. El plátano es una fruta más en la enorme paleta que colorea sus puestos de venta, con variados y deliciosos frutos, como el níspero de Guacarí. Hoy agrícola, ayer ganadera, la zona del valle es, tal vez, la que más harinas fritas lleva a su mesa. Tamales de Cartago, o su casi extinguido chuyaco, y cada pueblo, o casi cada familia, tiene una receta propia del sancocho, que defiende como una atalaya de la tradición. El Cauca, tal vez el departamento más rico en variedad de platos de todo el país conserva diversidades criollas. Las viejas fórmulas indígenas, talentosas y económicas, y la colorida comida de los negros, que le ha dado ritmo y fuerza, al igual que a su música. Entre las cosas legítimamente autóctonas destaca un vegetal muy especial, el ulluco, con su enorme variedad de preparaciones, todas originales y apetitosas. Nariño es la tierra de los quillacingas, leales al reino de Quito, del que recogieron en su mansedumbre sus hábitos culinarios, que hoy nos llegan acompañando al tradicional cui, que hay que saber matar más que guisar. Su pastelería es variada y succulenta (p. 141).

Valdría la pena mencionar algo del contexto actual: Escobar et al. (2013) en los “Ensayos sobre Economía Regional”, exponen que en la región suroccidental (Valle del Cauca, Cauca, Nariño y Putumayo) se concentra la sexta parte de la población colombiana y un poco menos de la séptima parte del PIB nacional: “El Valle del Cauca es líder en la mayor parte de las actividades económicas de la región y aporta alrededor de las tres cuartas partes de su PIB. La minería tiene mayor presencia en el Putumayo y la silvicultura en Cauca y Nariño” (Escobar et al., 2013, p. 2).



CAPÍTULO 3

Inventario de dulces en Popayán

Inventory of sweets in Popayan

El trabajo de Carlos Humberto Illera, antropólogo, docente y director del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Gastronómico del Departamento del Cauca (GPG) de la Universidad del Cauca, ha estudiado el tema de las cocinas parentales de Popayán durante años y, además, ha trabajado arduamente en la visibilización, rescate y divulgación de estas, así como la reivindicación de quienes portan la tradición. Es Illera quien resalta que los dulces nos remiten a la historia del mestizaje.

Muchos de los dulces que se encuentran en las tiendas de Popayán (tanto en tiendas especializadas de dulces, panaderías, tiendas de souvenirs, entre otras), no son exclusivos de la ciudad; varios son dulces típicos de la región, del país y del continente. Primero, se identificaron casi 50 dulces artesanales en la ciudad: alfajores, amor de un día/ panderos o panderitos, aplanchados, coco asado, colaciones, cotudos/rosquetes, chandositas, cucas, merengues/merenguitos/merengos/suspiros, polvorones, ponqué casero/torta casera, repollitas, torta de vino/torta negra, mantecadas de harina, mantecadas de yuca, rosquilla con arequipe/manjar blanco, almendras de canela, comunistas, cocadas, coquitos, dulce cortado, liberales, manjar blanco, manjarillo o dulce negro, panelitas de leche, de guanábana, de coco, de limón, de maní, negras, bolas de maní, brevas caladas, dulce de camote, limones desamargados y calados, bocadillo caucano, desamargados, postre Eduardo Santos, salpicón de Baudilia, melcocha, natilla, cancherina/caucharina, chicharroncitas con bocadillo, empanadillas, conitos patojos rellenos de manjar blanco, cajitas de piña, de manjar blanco y/o arequipe y de coco, Nochebuena patoja, rollitos de bocadillo con manjar blanco.

No es de asombrarse que el nombre de muchos dulces se exprese en diminutivo, que es algo muy característico entre los payaneses. No solo es común

escuchar tamalito o empanadita de pipián, incluso referirse a cantidades en diminutivo: “unito”, “dositos” o indicar “estico”. Además, el diminutivo alude, efectivamente, al tamaño, pues la gran mayoría de dulces son del tamaño de un bocado.

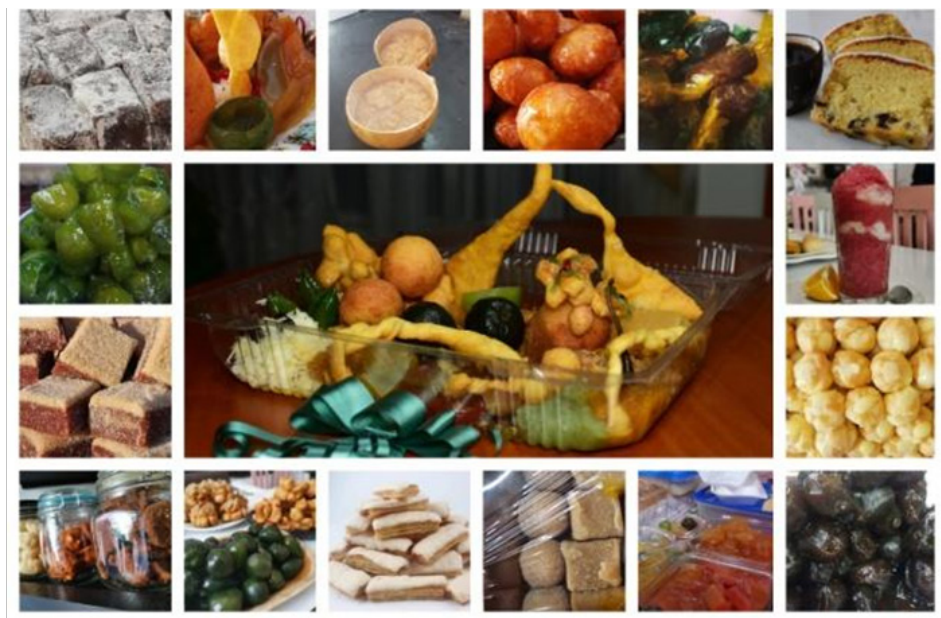
Esta variedad de dulces artesanales disponibles en la ciudad de Popayán es amplia: dulces que, para los patojos o para quienes hayan tenido el gusto de disfrutar de ellos con solo escuchar o decir su nombre, evocan un sinnúmero de recuerdos y sensaciones. Cada uno de estos dulces lleva consigo una tradición que se ha mantenido de generación en generación, pero, cabe resaltar, que no todos son propios de la ciudad, algunos de ellos se han adoptado por ser típicos de la región, han llegado provenientes de otros municipios, departamentos y hasta del vecino país de Ecuador.

Para reconocer esa amplia oferta de mecate y, en especial, de dulces que realmente nacieron en la Ciudad Blanca fue necesario analizar el origen y procedencia de los dulces ofertados en la ciudad. Es así como en la búsqueda de reconocer su tradición de origen payanes, los registros documentales y la información brindada por los productores juegan un papel importante en este proceso.

Tras realizar una breve caracterización de cada dulce se consideraron 15 preparaciones que tienen profundo arraigo e historia y se indagó por su genealogía y tradición en la elaboración, así como por los cambios que han tenido a través del tiempo; se procuró contactar a mínimo dos portadores de tradición por dulce priorizado para así corroborar la información (Fotocomposición 1).

Fotocomposición 1.

Dulces tradicionales de Popayán.



Nota. fotos tomadas por Ana María Sicard y Andrés Forero en 2019.

Con el propósito de validar su origen y tradición, la diversidad de dulces que se oferta en la ciudad se clasificó de acuerdo con los procesos agroindustriales por los que atraviesan en su etapa de elaboración. En la Tabla 1 se presentan los procesos agroindustriales bajo los cuales se clasificaron los dulces.

Tabla 1.

Clasificación de dulces.

PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA CLASIFICACIÓN DE LOS DULCES	
PROCESO	DESCRIPCIÓN
Horneado	Método de cocción de los alimentos por medio de la aplicación directa de calor, empleando especialmente el mecanismo de transferencia de calor por radiación.
Fritura	Técnica de cocción por el cual el alimento es sumergido en grasa o aceite hirviendo.

PROCESOS AGROINDUSTRIALES PARA CLASIFICACIÓN DE LOS DULCES

PROCESO	DESCRIPCIÓN
Concentración de azúcar por evaporación de lácteos	La evaporación es el método por el cual se elimina una fracción del agua contenida en un alimento fluido, en este caso la leche, a través de la ebullición, lo cual permite que los sólidos solubles e insolubles, en este caso asociados al azúcar, se concentren en el medio acuoso.
Concentración de azúcar o melado de panela por evaporación de frutas	Este caso es similar al anterior, con la diferencia que el agua evaporada corresponde a la presente en las frutas; y los sólidos que se concentran corresponden a los cristales de azúcar.
Congelación/ mezclas en frío	Sometimiento del alimento a temperaturas por debajo de la congelación de los líquidos, lo cual permite que de los componentes que se encuentran en fase líquida (agua, grasa, entre otros), cambien a la fase sólida.
Mezclas (de uno o más procesos)	Para obtener el alimento se mezclan uno o más ingredientes o procesos de los mencionados anteriormente.

Fuente: elaboración propia.

A continuación, se presenta un listado de dulces disponibles en la ciudad de Popayán. Esta información fue recopilada gradualmente a través de visitas a puntos de venta especializados y productores —portadores de la tradición en la elaboración de los dulces tradicionales de Popayán—; este inventario se recogió en diferentes momentos: inicialmente por parte de las investigadoras Andrea Maca y Luisa Navia (2019) en el marco de su trabajo de grado dirigido por el investigador José Fernando Grass, y posteriormente en este proyecto por los investigadores Ana Sicard, Amanda Fernández, Andrea Maca y José Fernando Grass.

En la Tabla 2 se detallan los dulces disponibles en la ciudad teniendo en cuenta en el proceso agroindustrial empleado, su nombre, puntos de venta en Popayán, algunos de sus productores en la ciudad, una fotografía y una breve descripción de su posible origen.

Tabla 2.

Dulces disponibles en la ciudad de Popayán clasificados por proceso de elaboración.

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
HORNEADOS			
<p>APLANCHADOS</p> 	<p>Pequeños hojaldres de harina de trigo con glaseado de azúcar en la parte superior.</p> <hr/> <p>Legado europeo, populares en el Cauca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Mecatico de Aliria • Mi Dulce Elena • Tienda de carmelita • CC Campanario • CC Terra Plaza • Éxito Panamericana 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplanchdos Doña Chepa • Bonilla'sBakery • Con Amor • Pan Casero
<p>AMOR DE UN DÍA (panderos o panderitos)</p> 	<p>La receta tradicional incluye almidón de yuca, fécula de maíz, mantequilla, azúcar, huevo y aguardiente o extracto de anís. Son crujientes por fuera y su interior se deshace rápidamente en la boca, por eso su nombre.</p> <hr/> <p>Reciben su nombre por el instrumento musical.</p> <hr/> <p>Legado europeo, populares en el territorio nacional, especialmente en el norte del Valle, pero también en Cauca, Valle, Huila, Antioquia, el eje cafetero y la región Caribe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplanchados Doña Chepa • Bonilla'sBakery • Con Amor • Pan Casero 	<p>Hay reconocidas marcas a nivel nacional que producen panderitos como Ramo o Kist</p>

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
HORNEADOS			
<p data-bbox="216 342 363 367">COCO ASADO</p> 	<p data-bbox="441 374 705 535">Aunque el nombre dice “asado”, estas bolitas se hornean y están listas en menos de 15 minutos, llevan huevo, maicena, coco rallado y azúcar.</p>	<ul data-bbox="723 433 899 480" style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos 	<ul data-bbox="919 444 1089 469" style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés
<p data-bbox="216 684 363 709">COLACIONES</p> 	<p data-bbox="441 593 705 884">Galletas horneadas hechas con harina de maíz y fécula de maíz. Otros ingredientes son mantequilla, huevos, leche, azúcar, polvo para hornear. Las colaciones son ese conjunto de galletas que, como en la imagen, incluyen los merengos, los panderos, galletas de naranja o de limón, también de chocolate.</p> <p data-bbox="441 911 705 1062">Legado europeo, populares en el territorio nacional, especialmente en la región del Suroccidente (Valle, Cauca y Nariño), Huila y Altiplano Cundiboyacense.</p>	<ul data-bbox="723 669 899 986" style="list-style-type: none"> • Actitud • Bonilla'sBakery • El Mecatico de Aliria • Mi Dulce Elena • Pan Casero • Típico Payanés • Aplanchados Doña Chepa • Mora Castilla 	<ul data-bbox="919 753 1089 906" style="list-style-type: none"> • Bonilla'sBakery • Aplanchados Doña Chepa • Pan Casero • Mora Castilla
<p data-bbox="181 1193 401 1219">COTUDOS (rosquetes)³</p> 	<p data-bbox="441 1095 705 1386">Amasijos delgados en forma de aro hechos con harina de trigo, huevos, mantequilla, melao. Sus ingredientes se mezclan, se amasan y se dan forma. Los aros se ponen en agua hirviendo hasta que floten. Se sacan y se ponen en agua fría durante 2 horas, luego se sacan, se hornean y se melan.</p> <p data-bbox="441 1414 705 1517">Populares en la región del Suroccidente (Valle, Cauca y Nariño), y Altiplano Cundiboyacense.</p>	<ul data-bbox="723 1168 899 1314" style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Mi Dulce Elena • El Mecatico de Aliria 	<ul data-bbox="919 1226 1089 1252" style="list-style-type: none"> • Janeth Huertas

³ Legado español que se evidencia en los ingredientes y en la preparación. Los roquetes son conocidos también en Perú y Argentina.


Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
HORNEADOS			
<p>CHANDOSITAS</p> 	<p>Galletas de harina de trigo con coco rallado las cuales se tuestan y/o se hornean.</p> <p>Zonas costeras, populares en Popayán.</p>	<p>El Mecatico de Aliria</p>	
<p>CUCAS</p> 	<p>Galletas negras, hechas de harina de trigo y panela rayada o melao de panela, que es lo que le da el color oscuro.</p> <p>Venezuela y Colombia.</p> <p>En Venezuela se conocen como Catalinas o Paledonias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Mecatico de Aliria • Mi Dulce Elena 	<p>El dulce es tan popular que muchas panaderías y marcas de productos de repostería las fabrican.</p>
<p>MERENGUES (merenguitos, merengos, suspiros)</p> 	<p>Hechos con claras de huevo a punto de nieve, azúcar y jugo de limón. A esta mezcla se le bate y se le da forma con una manga pastelera, los merengues se hornean a baja temperatura y resultan con un exterior seco y crujiente y un interior húmedo y jugoso.</p> <p>Legado europeo, populares en el territorio nacional.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria • Mi Dulce Elena • Típico Payanés 	<p>Ludy Álvarez</p>

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
HORNEADOS			
<p>POLVORONES</p> 	<p>Galletas cuyo ingrediente principal es la crema de maní, contienen harina de trigo, leche, huevos, manteca/margarina y bicarbonato de sodio.</p> <p>Elizabeth Benavides las endulza con panela.</p>	<p>Mi Dulce Elena</p>	<p>Elizabeth Benavides</p>
<p>Región del suroccidente (Valle, Cauca y Nariño).</p>			
<p>PONQUÉ CASERO/TORTA CASERA</p> 	<p>Como el de festejo de cumpleaños. Hecho con harina de trigo, mantequilla, azúcar, sal, polvo para hornear, huevos y aromatizada con ralladura de limón. Tiene pedazos de breva calada y uvas pasas. Se vende con y sin pastillaje (pasta dulce elaborada con azúcar, agua y gelatina que cubre la masa).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Tienda de Carmelita • Caucana de Dulces Típicos • Bonilla'sBakery • Aplanchados Doña Chepa • Mi Dulce Elena 	<ul style="list-style-type: none"> • Eunice Muñoz • Carmen Garcés • Aplanchados Doña Chepa • Bonilla'sBakery • Con Amor
<p>Legado europeo</p>			
<p>REPOLLITAS</p> 	<p>Bolitas de harina rellena de crema pastelera. Inspiradas en los profiteroles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonilla'sBakery • Caucana de Dulces Típicos • Doña Chepa • El Mecatico de Aliria • Tienda de la calle 5 frente al Hotel Colonial 	<ul style="list-style-type: none"> • Maritza • ¿Julián Becerra
<p>Legado europeo.</p>			


Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
HORNEADOS			
<p>TORTA DE VINO/TORTA NEGRA</p> 	<p>A la masa base para hacer torta se le agrega vainilla, café, y ralladura de limón y se bate. Se mezcla con fruta seca (uvas pasas, ciruelas), brevas en almíbar y nueces. También se le añade ron y vino tinto dulce.</p> <hr/> <p>Legado europeo. Se sirve en bautizos, primeras comuniones, bodas, y días festivos, como la Navidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La Tienda de Carmelita • Caucana de Dulces Típicos • Bonilla'sBakery • Delicias Payanesas 	<ul style="list-style-type: none"> • Eunice Muñoz • Carmen Garcés • Bonilla'sBakery
FRITURAS			
<p>MANTECADAS DE HARINA</p> 	<p>A partir de mezclar harina de trigo con queso campesino (algunos dicen que cuajada), se arman pequeñas bolas fríen las cuales se fríen en aceite caliente hasta dorar, luego se cubren con almíbar de azúcar.</p> <hr/> <p>Popayán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Actitud • Delicias Payanesas • El Mecatico de Aliria • Típico Payanés 	
<p>MANTECADAS DE YUCA</p> 	<p>A partir de mezclar yuca molida (algunos dicen que cocinada, otros que no) con queso campesino (algunos dicen que cuajada), se arman pequeñas bolas fríen las cuales se fríen en aceite caliente hasta dorar, luego se cubren con almíbar de azúcar.</p> <hr/> <p>Popayán</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • La Tienda de Carmelita 	<p>Alba María Muñoz</p>

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR POR EVAPORACIÓN DE LÁCTEOS			
ALMENDRAS DE CANELA 	<p>Producto elaborado a base de harina de arroz, leche y canela en polvo.</p> <hr/> <p>Suroccidente colombiano.</p> <p>En México hay una variación de los <i>jamoncillos de leche</i>: tienen forma de almendra y se cubren con canela en polvo, también son llamados <i>Huesitos de leche</i>.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • • El Mecatico de Aliria • • • Mi Dulce Elena 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Elizabeth Benavides
COCADAS 	<p>Elaboradas a base de una masa de ralladura de coco, leche, canela y azúcar blanca y/o panela.</p> <p>Así como en los conventos virreinales, los ingredientes se hierven hasta formar una pasta que luego se corta.⁴ Como en casi toda Colombia, suelen ser circulares.</p> <hr/> <p>Populares en el territorio nacional, en cada región hay una adaptación de la preparación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Delicias Payanesas • El Mecatico de Aliria • La Tienda de Carmelita 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés
LIBERALES 	<p>Pequeñas bolas hechas de manjar blanco cubiertas con azúcar blanca.</p> <hr/> <p>Popayán</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Delicias Payanesas • El Mecatico de Aliria • Caucana de Dulces Típicos • La Tienda de Carmelita • Típico Payanés 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Fabiola Cañas • Leonor Puliche • Dulces Rinconcito • Manjar Payanés

⁴ Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado Latino (2016). «La Historia de los Postres de Antaño el Perú». 2 de septiembre de 2016. Consultado el 24 de febrero de 2019. Disponible en: <http://www.latino.edu.pe/wp/2016/09/02/la-historia-de-los-postres-de-antano-del-peru/>

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR POR EVAPORACIÓN DE LÁCTEOS			
<p data-bbox="229 693 426 717">DULCE CORTADO</p> 	<p data-bbox="477 460 744 806">A la leche cuajada (se deja en una vasija tapadita tres días a que se vinagre) se le retira un poco de agua (suero) para que espese, se pone a fuego medio con panela, y cuando hierva se baja a fuego lento y se empieza a revolver con una cuchara de palo hasta que la leche se vaya consumiendo y empiecen a quedar en tronquitos.⁵</p> <p data-bbox="477 820 744 899">Se le pone clavos de olor, ralladura de cáscara de limón verde y astillas de canela.</p> <hr data-bbox="473 990 748 993"/> <p data-bbox="477 1075 580 1099">Colombia.</p> <p data-bbox="477 1117 722 1275">A esta preparación con algunas variaciones en la receta, en Antioquia se le conoce como <i>Miguelucho</i>, en el centro del país como <i>Mielmesabe</i></p> <p data-bbox="477 1294 744 1372">En Popayán las productoras afirman que le dulce de corta con la leche del higuillo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="761 702 937 884">• (popular en épocas navideñas donde pequeñas productoras lo venden en galerías y afuera de sus casas) <li data-bbox="761 902 937 957">• Caucana de Dulces Típicos <li data-bbox="761 975 937 999">• Mi Dulce Elena <li data-bbox="761 1017 937 1041">• Bonilla'sBakery <li data-bbox="761 1059 937 1113">• Aplanchados Doña Chepa 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="954 626 1117 649">• Marta Vallejo <li data-bbox="954 667 1117 722">• María Claudia Bravo <li data-bbox="954 740 1117 764">• Elsy Manzano <li data-bbox="954 782 1117 837">• Gloria y Marisol Gutiérrez <li data-bbox="954 855 1117 879">• Mary Luz Flor <li data-bbox="954 897 1117 920">• Carmen Garcés <li data-bbox="954 939 1117 993">• LiboriaYon-tapiz <li data-bbox="954 1011 1117 1066">• Dulces Rinconcito <li data-bbox="954 1084 1117 1139">• Lácteos Colombia <li data-bbox="954 1157 1117 1181">• Dulces Popayán <li data-bbox="954 1199 1117 1223">• Manjar Payanes

⁵ Recetas Comida Fácil. (9 de julio de 2014). Dulce cortado. <https://recetascomidafacil.blogspot.com/2014/07/dulce-de-cortado.html>

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR POR EVAPORACIÓN DE LÁCTEOS			
<p>MANJAR BLANCO</p> 	<p>Concentración de leche con azúcar y harina de arroz. La versión más tradicional de Popayán tiene almidón de yuca en lugar de harina de arroz.</p> <p>La cocción es lenta, a la leche pura se le añade azúcar y se revuelve con cuchara de palo, a menudo se agregan ingredientes como vainilla, jugo de limón y canela.</p> <p>Popular en varios países centro y suramericanos, también en el territorio nacional, especialmente en la región del Suroccidente.</p> <p>El Gran Libro de la Cocina Colombiana lo especifica como típico del Valle, pero estudiosos del tema como Germán Patiño Ossa afirma que su origen es caucano.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonilla's Bakery • Caucana de Dulces Típicos • Delicias Payanesas • Dulces Típicos • La Tienda de Carmelita • Mi Dulce Elena • Típico Payanés • Dulces Popayán • Manjar payanés 	<ul style="list-style-type: none"> • Cada uno hace el suyo y unos pocos distribuyen de otros • Marta Vallejo • María Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • Carmen Garcés • Liboria Yon-tapiz • Dulces Rinconcito • Lácteos Colombia • Manjar Payanés • Dulces Popayán
<p>MANJARILLO O DULCE NEGRO</p> 	<p>Variación regional del manjar blanco, propia de esta región del país. En lugar de endulzarse con azúcar se hace con panela.</p> <p>Patía, Cauca.</p> <p>Dado que la región de Patía fue durante la Colonia la despensa cárnica del suroccidente del país, era bastante la cantidad de leche producida, para conservarla se preparaban dulces como éste y el manjar blanco. El profesor Carlos Humberto Illera lo identifica claramente como un dulce afro del Patía.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponible en diciembre • Marta Vallejo • María Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • Carmen Garcés • Liboria Yon-tapiz

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR POR EVAPORACIÓN DE LÁCTEOS			
PANELITAS DE LECHE 	<p>Pequeños bloques hechos a base de arroz molido disuelto en leche con azúcar, canela, clavos de olor y ralladura de limón (opcional).</p> <hr/> <p>Centro America.</p> <p>En México se conocen como <i>jamoncillos de dulce de leche</i>, en Honduras como <i>tabletas de dulce de leche</i>. En Nicaragua se conocen como <i>Cajetas de masa</i>.</p> <p>Son populares en la región del Suroccidente Colombiano: Valle, Cauca y Nariño.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonilla's Bakery • Caucana de Dulces Típicos • Delicias Payanesas • Dulces Típicos • Lácteos Colombia • La Tienda de Carmelita • Mi Dulce Elena 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Dulces Rinconcito • Lácteos Colombia • Manjar Payanés
PANELITAS DE GUANÁBANA 	<p>Pequeños bloques hechos a base de arroz molido disuelto en leche con azúcar. A la preparación se le adiciona pulpa de guanábana.</p> <hr/> <p>En los recuerdos están las panelitas de guanábana que se vendían en La Tienda de Carmelita, Carmen Garcés de Caucana de Dulces Típicos es quien rescató la receta y quien produce y distribuye en la ciudad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • La Tienda de Carmelita 	<p>Carmen Garcés</p>
PANELITAS DE COCO 	<p>Pequeños bloques hechos a base de arroz molido disuelto en leche con azúcar, canela, clavos de olor y coco rallado.</p> <hr/> <p>Popayán</p>	<p>Caucana de Dulces Típicos</p>	

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZÚCAR POR EVAPORACIÓN DE LÁCTEOS			
PANELITAS DE LIMÓN	Pequeños bloques hechos a base de arroz molido disuelto en leche con azúcar, canela, clavos de olor y cáscara de limón rallada.	Caucana de Dulces Típicos	Carmen Garcés
	Invencción de Carmen Garcés.		
PANELITAS DE MANÍ			
	Pequeños bloques hechos a base de arroz molido disuelto en leche con azúcar, canela, clavos de olor y maní.	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria 	Carmen Garcés
	Popayán		
PANELITAS NEGRAS			
	Pequeños bloques hechos a partir de arroz molido disuelto en leche con panela.	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Fabiola Cañas 	Carmen Garcés
	Famosas y tradicionales de Popayán.		

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZUCAR Y/O MELADO PANELA POR EVAPORACIÓN DE FRUTAS			
<p align="center">COQUITOS</p> 	<p>Dulces elaborados a partir de panela derretida y coco rallado, son blandos y se derriten en la boca. Su sabor es similar al del famoso turrón Supercoco, producido y comercializado por la compañía Super de Alimentos.</p> <p>Probablemente Colombia, aunque deben existir versiones similares en otros lugares del mundo.</p> <hr/> <p>Cauca y Nariño. Común en la región andina.</p> <p>Como se vende en Caucana de dulces, es una elaboración propia de Popayán.</p>	<p>Caucana de Dulces Típicos</p>	<p>Carmen Garcés</p>
<p align="center">CHANCACAS</p> 	<p>Dulces elaborados a partir de panela derretida y coco rallado. Difieren de los coquitos por su textura mucho más rígida, tamaño y forma.</p> <hr/> <p>Cauca y Nariño.</p>	<p>Caucana de Dulces Típicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • María Claudia • Bravo • Carmen Garcés
<p align="center">DULCE DE CAMOTE</p> 	<p>Envueltos en papel celofán se venden estos dulces que se hacen mezclando el camote (batata, o papa dulce) cocinado con azúcar. Se mezclan con fruta para darles sabor: unos son de lulo y otros de maracuyá.</p> <hr/> <p>Cauca y Nariño. Común en la región andina.</p> <p>Como se vende en Caucana de dulces, es una elaboración propia de Popayán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Elsy Manzano

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONCENTRACIÓN DE AZUCAR Y/O MELADO PANELA POR EVAPORACIÓN DE FRUTAS			
PANELA DE GUAYABA			
	<p>Bloque de dulce de guayaba. Que se utiliza como base para realizar bocadillo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mi Dulce Elena • Leonor Puliche 	<ul style="list-style-type: none"> • Elizabeth Benavides • Leonor Puliche
Cauca y Nariño.			
BOCADILLO CAUCANO			
	<p>La pulpa de guayaba se le cocina con azúcar, cuando alcanza consistencia se le moldea y al enfriarse se corta en forma de rombos. Los bocadillos son espolvoreados con harina de trigo o con azúcar pulverizada.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonilla's Bakery • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Luz Sánchez tiene una empresa y es reconocida fabricante. • Leonor Puliche
Cauca			
DESAMARGADOS			
	<p>Los infaltables son higuillo, papaya (verde y/o roja), naranja agria y toronja (o naranja grey) aji dulce (en tiempos recientes reemplazado por pimentón), breva, y limón.</p>	<p>Dulces: de piña, dulce de coco, y cidra (recientemente reemplazado por cidra papa).</p>	<p>Populares en la región del Suroccidente (Valle, Cauca y Nariño) y Huila.</p>
HIGUILLOS			
	<p>Los higuillos se deslechan haciéndoles incisiones y cambiándoles el agua, Luego se procede a calarlos en agua con azúcar clarificada y al final se le adiciona al calado un cocimiento tamizado de los clavos de olor y canela, en agua.</p>	<p>Disponibles en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • Maria Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • Liboria Yontapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
DESAMARGADOS			
<p align="center">LIMONES DESAMARGADOS Y CALADOS</p> 	<p>Deben ser variedad Pajarito: tras un proceso de selección los limones se someten a abrasión (a veces con lejía, arena de río, estropajo) y se les hace una incisión en el ombligo. Una vez limpios se ponen a desamargar en agua hervida con un trozo de jabón de tierra). Cuando ablandan se extrae la pulpa por el orificio.</p> <p>Se inicia el proceso de desamargado, tras repetidos baños de agua (proceso de 3 o 4 días) en almíbar clarificado se calan en olla de cobre.</p> <p>Populares en la región del Suroccidente (Valle, Cauca y Nariño) y Huila.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • La Tienda de Carmelita • Delicias Payanesas • Donde Laurita • Típico Payanés • Mora Castilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • Maria Claudia B • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • LiboriaYon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera • Eunice Muñoz • Sophie's
<p align="center">PAPAYA</p> 	<p>La papaya se pela y se le extraen las semillas, se corta en cascos y éstos se ponen a cocinar en agua, cuando hierva se le pone el azúcar y se deja al fuego moderado hasta que ablanden.</p>	<p>Disponible en diciembre en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • Maria Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • LiboriaYon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera
<p>AJÍ DULCE (en tiempos recientes reemplazado por pimentón)</p> 	<p>Los ajíes se lavan y se les hacen cinco cortes (al abrir forma una flor). Se les extraen las semillas y se ponen en agua hirviendo 20 minutos, se enjuagan y se procede al calado en almíbar clarificado.</p>	<p>Disponible en diciembre en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • Maria Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • LiboriaYon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
DESAMARGADOS			
<p>NARANJA AGRIA Y TORONJA (O NARANJA GREY)</p>	<p>las naranjas agrias se disponen en cascos y las dulces en rodajas (sin semillas), se sumergen en agua varias veces y se procede al calado en almíbar clarificado.</p>	<p>Disponible en diciembre en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • Maria Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • LiboriaYon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera
<p>BREVAS CALADAS</p>	<p>Tradicionalmente las brevas se raspan en teja de barro (es común que se haga ahora con esponja o estropajo) y se les un corte en cruz desde el ombligo hasta cerca del pedúnculo. Se cocinan en abundante agua con sal y azúcar, en recipiente sin tapa, hasta que ablanden. Una vez cocidas se retiran del agua y se enjuagan en agua caliente. Pare terminar, en almíbar clarificado, se calan en olla de cobre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Delicias payanesas • El Mecatico de Aliria • Mi Dulce Elena • Típico Payanés 	<ul style="list-style-type: none"> • Marta Vallejo • Maria Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria Gutiérrez • Mary Luz Flor • LiboriaYon-tapiz • Carmen Garcés • Aliria Ortiz • Dulces Rinconcito • Lácteos Colombia • Mora Castilla • Manjar Payanés
<p>DULCE DE PIÑA</p>	<p>Se ralla la piña y se pone en agua con panela a hervir durante 20 a 25 minutos para calar la piña.</p>	<p>Disponible en diciembre en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • Maria Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Mari-sol Gutiérrez • Mary Luz Flor • LiboriaYon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
DESAMARGADOS			
<p align="center">DULCE DE COCO</p> 	<p>Se ralla el coco y se pone en su propia agua con un poco de agua adicional y se le adiciona azúcar, se coloca a hervir durante 20 a 25 minutos para calar el coco.</p>	<p>Disponibles en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • María Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Marisol Gutiérrez • Mary Luz Flor • Liboria Yon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera
<p align="center">DULCE DE CIDRA</p> 	<p>Se inicia el proceso de desamargado, tras repetidos baños de agua (proceso de 3 o 4 días) en almibar clarificado se calan en olla de cobre.</p>	<p>Disponibles en Galerías y tiendas especializadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Martha Vallejo • María Claudia Bravo • Elsy Manzano • Gloria y Marisol Gutiérrez • Mary Luz Flor • Liboria Yon-tapiz • Carmen Garcés • Melba Mosquera
DULCES QUE INCORPORAN MELADO DE PANELA			
<p align="center">BOLAS DE MANÍ</p> 	<p>Al caramelo (hecho con panela y/o azúcar negra) se le agrega maní tostado, luego se forman bolitas y se dejan enfriar.</p> <p>En algunos lugares de Centroamérica se le conoce como pepitorias o palanquetas a estos dulces hechos con cacahuete y piloncillo (panela), en países como México se les da forma cuadrada y rectangular.</p> <p>Las bolas o bolitas son populares en la región del suroccidente: Valle, Cauca y Nariño.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • La Tienda de Carmelita • Típico Payanés • Mi dulce Elena 	<p align="center">Carmen Garcés</p>

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
DULCES QUE INCORPORAN MELADO DE PANELA			
<p data-bbox="229 444 349 467">MELCOCHA</p> 	<p data-bbox="443 402 690 529">Dulce de panela derretida, amasada hasta que quede blanca con adición de mantequilla, mani y coco rallado.</p> <hr/> <p data-bbox="443 611 690 742">Populares en el territorio nacional. En el departamento del Cauca son famosas las melcochas de Almaguer.</p>	<p data-bbox="722 547 860 596">El Mecatico de Aliria</p>	
CONGELADOS			
<p data-bbox="190 1044 387 1068">EDUARDO SANTOS</p> 	<p data-bbox="443 899 703 1166">Mezcla de leche condensada y crema de leche a la cual se le añaden nueces del Brasil cortadas en láminas y doradas (otras recetas dicen almendras), frutas en almíbar (durazno, piña y cerezas) y ciruelas pasas cortadas en trocitos la cual se lleva al congelador.</p> <hr/> <p data-bbox="443 1252 529 1275">Popayán.</p> <p data-bbox="443 1294 703 1481">Creado en 1938 durante un banquete ofrecido al entonces presidente Eduardo Santos. El postre que habían preparado se dañó y resultó éste, producto de la improvisación.⁶</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="722 935 899 984">• Caucana de Dulces Típicos <li data-bbox="722 997 899 1046">• Don Pachito-He- ladería Puracé <li data-bbox="722 1059 851 1082">• Mi Vaquita <li data-bbox="722 1095 877 1144">• Hotel Camino Real <li data-bbox="722 1157 864 1206">• Hotel La Plaza <li data-bbox="722 1219 864 1268">• La Tienda de Carmelita <li data-bbox="722 1281 851 1330">• La Cosecha Parrillada <li data-bbox="722 1343 812 1366">• Mapián <li data-bbox="722 1379 873 1403">• Mora Castilla 	<p data-bbox="919 1135 1092 1233">En cada uno de los sitios en que se vende se elabora el postre.</p>

⁶ Hotel Camino Real Popayán (2016). Historia del postre Eduardo Santos. Disponible en: <https://hotelcaminoreal.com.co/historia-del-postre-eduardo-santos/>

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
CONGELADOS			
<p>SALPICÓN DE BAUDILIA</p> 	<p>Mezcla de hielo y frutas: mora de castilla, lulo, naranja agria y guanábana, también un chorrito de limón. (La receta original de Baudilia lleva piñuela) Se acompaña con colaciones y tajadas de naranja.</p> <hr/> <p>Popayán.</p> <p>Su creadora fue Baudilia Collazos quien tuvo un famoso local en el centro de la ciudad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Helados Puracé • Mora Castilla • La Tienda de Carmelita • Hotel Camino Real • Ñapanga 	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Mora Castilla • Eunice Muñoz • Heladería Puracé de Don Pacho • Ñapanga
<p>HELADO DE PAILA</p> 	<p>Jugo de frutas con azúcar y hielo. Se debe escoger y limpiar bien la fruta para licuarla, cernirla y endulzar su extracto con azúcar. La paila se coloca sobre el hielo y debe ser movida constantemente para que el helado coja textura.</p> <hr/> <p>Ecuador</p> <hr/> <p>Popayán</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Helados de paila Popayán • Ñapanga • La Tolda 	<ul style="list-style-type: none"> • Helados de paila Popayán • Ñapanga • Gerardo Otoya
MEZCLAS			
<p>CHICHARRONCITAS CON BOCADILLO</p> 	<p>Pan de hojaldre, relleno de bocadillo de guayaba.</p> <hr/> <p>Región del Suroccidente (Valle, Cauca y Nariño).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria • La Fontana • Pan Tolima 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • La Fontana • Pan Tolima



NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
MEZCLAS			
<p>ROSQUILLA CON AREQUIPE/MANJAR BLANCO</p>	<p>La rosquilla de Popayán tiene una forma única, en flor, con cinco puntas refiriendo a la corona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tienda de Carmelita • Delicias Payanesas • El Mecatico de Aliria 	<ul style="list-style-type: none"> • Eunice Muñoz • Aliria Suarez
	<p>Legado Europeo</p>		
<p>PATOJITOS</p>	<p>Masa de hojaldre relleno de arequipe y bocadillo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Mecatico de Aliria 	
	<p>Similares a las chicharronitas pero varía en su forma y por supuesto su nombre.</p>		
<p>Popayán</p>			
<p>EMPANADILLAS</p>	<p>Galletas horneadas, en forma de empanada y cuyo relleno es una mermelada de dulce de calabaza y piña.</p>	<p>Mi Dulce Elena</p>	<p>Elizabeth Benavides</p>
	<p>Sur del Cauca y Norte de Nariño.</p>		
<p>COMUNISTAS</p>	<p>Pequeños cuadrados que tienen dos capas: la primera, abajo está hecha de dulce de guayaba, la segunda, arriba está hecha de manjar blanco. Todo cubierto con azúcar blanca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonilla'sBakery • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria • La Tienda de Carmelita 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Fabiola Cañas • Leonor Puliche
	<p>Popayán</p>		

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
MEZCLAS			
<p>CONITOS PATOJOS RELLENOS DE MANJAR BLANCO</p> 	<p>Conos de harina de trigo (como los de los helados), rellenos de manjar blanco y espolvoreados con azúcar.</p> <hr/> <p>Invencción del señor Ismael de El Mecatico de Aliria.</p>	<p>El Mecatico de Aliria</p>	<p>El Mecatico de Aliria</p>
<p>CAJITAS DE PIÑA, MANJAR BLANCO Y/O (arequipe) Y COCO</p> 	<p>Pequeños hojaldres hechos de harina de trigo yen forma de caja (otros tienen forma circular o triangular) a los que se les cubre con piña calada, dulce de coco y arequipe.</p> <hr/> <p>Popayán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria • Puesto del IDE-MA 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Aliria
<p>CAJITAS DE COCO</p> 	<p>Pequeños hojaldres hechos de harina de trigo y en forma de caja (otros tienen forma circular o triangular) a los que se les cubre con dulce de coco.</p> <hr/> <p>Popayán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria • Puesto del IDE-MA 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Aliria
<p>CAJITAS DE MANJAR BLANCO Y/O (arequipe)</p> 	<p>Pequeños hojaldres hechos de harina de trigo y en forma de caja (otros tienen forma circular o triangular) a los que se les cubre con arequipe y/o manjar blanco.</p> <hr/> <p>Popayán.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • El Mecatico de Aliria • Puesto del IDE-MA 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Aliria

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
MEZCLAS			
<p>NOCHEBUENA PATOJA</p> 	<p>Bandeja con mezcla de preparaciones:</p> <p>Desamargados (mencionados anteriormente)</p> <p>Amasijos: buñuelo navideño (alargado, que en receta original es de yuca), hojaldra, rosquilla. Calados y desamargados: breva, el limón, higuillo, papaya (verde y/o roja), naranja (agria /o grey) aji dulce o pimentón.</p> <p>Dulces: de piña, dulce de coco, y cidra (si hay), en tiempos recientes papa cidra.</p> <p>Manjares: manjar blanco, manjarillo y dulce cortado.</p>	<p>Disponible en diciembre Diferentes presentaciones y arreglos de la bandeja de Nochebuena se venden en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bonilla's Bakery • Caucana de Dulces Típicos • Donde Laurita • Delicias payanesas • El Mecatico de Aliria • Mi Dulce Elena • La Tienda de Carmelita • Típico Payanés 	<p>Generalmente quienes los venden compran a diferentes personas, y por aparte, los desamargados y los amasijos.</p>
<p>ROLLITOS DE BOCADILLO CON MANJAR BLANCO</p> 	<p>A pequeños cilindros hechos de manjar blanco se les pone una tira de bocadoillo en su interior.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Caucana de Dulces Típicos • Dulces Rinconcito • Manjar Payanés 	<ul style="list-style-type: none"> • Carmen Garcés • Dulces Rinconcito • Manjar Payanés
	<p>Possible origen: Populares en el territorio nacional.</p>		

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

NOMBRE DEL PRODUCTO Y FOTO	DESCRIPCIÓN Y POSIBLE ORIGEN	PUNTOS DE VENTA	PRODUCTORES
DULCES QUE INCORPORAN MAÍZ Y SUS DERIVADOS			
<p>NATILLA</p> 	<p>Preparación cremosa pero consistente de leche, fécula de maíz, panela y canela</p> <hr/> <p>Legado europeo con adaptación propia. Popular en el territorio nacional, especialmente en diciembre.</p>	<p>Típico Payanés</p>	<p>Marta Vallejo</p>
<p>CANCHERINA/ CAUCHARINA</p> 	<p>Polvillo de maíz molido con azúcar previamente tostado.</p>	<p>Leonor Puliche</p>	<p>Vecina de Leonor Puliche</p>

Fuente: elaboración propia.

A partir de este listado de dulces artesanales disponibles en la ciudad de Popayán, la investigación se orientó a identificar cuáles son los dulces priorizados como tradicionales y originarios de Popayán, inicialmente se distinguieron 18, pero tras una investigación más profunda apoyada de la información obtenida con los productores de dulces tradicionales este listado se redujo a 15. La siguiente lista presenta los dulces que tienen un profundo arraigo, origen e historia asociada a la “Ciudad Blanca” y que se mantiene vigente.

- Nochebuena caucana
- Comunistas
- Liberales

- Postre Eduardo santos
- Aplanchados
- Mantecadas de yuca
- Mantecadas de harina
- Salpicón de Baudilia
- Torta blanca casera/ponqué blanco casera
- Desamargados (higuillo, papaya (verde y/o roja), naranja agria y toronja (o naranja grey), ají dulce (en tiempos recientes reemplazado por pimentón), breva y limón.
- Dulces: de piña, dulce de coco y cidra (recientemente reemplazado por cidra papa).
- Manjar blanco
- Dulce cortado
- Repollitas
- Colaciones

Es necesario resaltar que existen otros productos que son muy conocidos en la ciudad y caracterizados como propios, pero el enfoque de este proyecto se orientó de manera específica a los dulces tradicionales de la ciudad de Popayán y no del Cauca; algunos son muy reconocidos, pero fueron adoptados geográficamente y pueden pensarse que son tradicionales de la ciudad cuando no lo son. Por eso, es necesario recordar que “típico” hace referencia a lo que es peculiar o característico de un lugar, para este caso, los platos típicos refieren a una identidad regional y son los que hacen que una provincia o nación sea reconocida en la gastronomía. Por otro lado, lo *tradicional* es aquello que se transmite a través de la tradición, que sigue las ideas, normas o costumbres del pasado, de modo que un alimento tradicional va un poco más allá que un alimento “típico”, incorpora el origen, la vinculación con el territorio y, en consecuencia, asocia una relación histórica y un conjunto de factores materiales (asociados a factores ambientales) o inmateriales (relacionados con el saber-hacer) que establecen el anclaje territorial entre el producto y el territorio.



CAPÍTULO 4

Tradición en los dulces de Popayán: historia de los principales ingredientes, de las tiendas con más tradicción y de una pionera entre los productores de dulces

Tradition in Popayan sweets: history of the main ingredients, shops with more tradition and a pioneer among sweet producers

Esta investigación sobre los dulces tradicionales de Popayán inició con una cuidadosa investigación bibliográfica y documental: para entender cómo ocurrió el mestizaje culinario e indagar por el contexto histórico de cada dulce se recurrió a textos de cronistas y viajeros, consultas en el Antiguo Archivo Central del Cauca y, por supuesto, los trabajos que consideraron el tema antes, especialmente el trabajo de Carlos Humberto Illera (2017, 2014, 2012, 2005), referente académico en el tema a nivel regional y nacional

Tras identificar algunas productoras se inició el contacto con cada una y, a través de la etnografía, hubo una interacción constante con ellas durante todo el proyecto: para indagar por la historia oral, método genealógico y trayectoria tecnológica, se diseñó una encuesta y preguntas para una entrevista semiestructurada para productores de dulces; en total se aplicaron 17 formatos. Es importante mencionar que la investigación se vio afectada por la contingencia mundial por COVID-19 y a que gran parte de las interacciones estuvieron condicionadas por el aislamiento preventivo obligatorio, declarado por el gobierno nacional en 2020.

Es así como la investigación arroja una amplia perspectiva sobre la relevancia de los dulces en la historia e idiosincrasia de la ciudad de Popayán. De entre más

de 50 dulces artesanales disponibles, se consideraron 15 que tienen profundo arraigo e historia y se indagó por su genealogía y tradición en la elaboración, así como por los cambios que han tenido en el tiempo. Cada dulce toma una o dos historias representativas que ilustran su historia. Es importante mencionar que muchos dulces se han perdido por completo, en ocasiones porque quienes portaban la tradición prefirieron morir con ella antes que enseñarles a otros; y también hay dulces que se han reinventado y hay casos en que los ingredientes ya no se encuentran en la región. El interés de muchos es que las cocinas tradicionales perduren y, para ello, todos los esfuerzos son necesarios.

A continuación, se hace un recorrido por la historia de los principales ingredientes presentes en los dulces para entender de dónde viene la tradición, de igual manera se da a conocer la historia de una mujer pionera en la producción de dulces y se mencionan algunas de las más reconocidas tiendas de dulces de Popayán.

Contexto histórico: una historia del mestizaje culinario

Para contextualizar los resultados sobre la tradición de los dulces, se expone un recuento de la historia de ingredientes fundamentales en los dulces tradicionales de Popayán: azúcar, panela y leche.

Si bien, el dulce ha estado presente entre los nativos americanos a través de la miel y la fructosa, después de la Conquista, la noción de lo dulce adquirió nuevos matices: los europeos trajeron la caña de azúcar, también sus abejas y sus becerros para abastecerse de quesos y mantequillas, trajeron el trigo para hacer su harina y sus frutas favoritas. En especial, el azúcar y la leche (o mejor, la ganadería) marcaron el destino de millares de personas, pues estos alimentos cambiaron al territorio y a las gentes americanas para siempre, introdujeron instituciones sociales y económicas y también modificaron por completo los paisajes. El bagaje de cada uno es enorme.

El azúcar

Saccharum officinarum es una planta originaria del sudeste asiático a la cual conocemos como caña de azúcar. Este cultivo necesita abundante agua y sol, y de los tallos de la planta se obtiene el azúcar, además de otros productos, incluidos bebidas alcohólicas. La expansión musulmana hizo que la caña

llegara a la península Ibérica, los españoles la llevaron, primero a las islas Canarias y luego a territorio americano; se dice que en el segundo viaje de Colón (salida de Cádiz, 25 de septiembre de 1493 – regreso a Cádiz, 11 de junio de 1496), Pedro de Atienza trajo consigo las primeras plantas.

La caña de azúcar se expandió rápidamente en el continente americano, plantaciones e ingenios azucareros empezaron a ser toda una institución social y económica en el Caribe y también en Suramérica: esclavizados africanos fueron traídos a las colonias americanas y utilizados como mano de obra en las plantaciones, la demanda europea era enorme (Mintz, 1985). El cultivo de caña arrastró consigo, además del tráfico de seres humanos, una deforestación y un genocidio de nativos americanos sin precedentes, pues se necesitaba toda la tierra posible para sembrar caña (Blogtánico, 2018).

Fue Pedro de Heredia quien introdujo la caña a Colombia a través de la ciudad de Cartagena (hacia 1538). Sebastián de Belalcázar, entrando por Buenaventura, la llevó a Cali en 1540, y el cultivo se diseminó por la cuenca del río Cauca (Patiño, 1969). El cronista e historiador del mundo andino de origen español, Pedro Cieza de León (1520- 1554), relataba la presencia de los cultivos de caña en el país en 1542.

En Colombia la historia de la caña de azúcar no puede entenderse sin considerar la esclavización de hombres y mujeres africanos. Si bien la mayoría de esclavizados que llegaron a la costa pacífica colombiana fueron dispuestos para la extracción de oro, muchos se dispusieron en las haciendas agrícolas (cultivos de caña de azúcar, cacao y tabaco) y ganaderas.

Las élites urbanas compran esclavizados para las diferentes labores domésticas y los alquilan para construir obras públicas o desempeñar algún oficio. Poseer esclavizados es una inversión rentable y de lujo, con la que se adquiere prestigio. La economía y la vida en general en la Nueva Granada y la gobernación de Popayán durante la Colonia son posibles gracias al trabajo y los saberes de la población esclavizada (Banrepcultural, 2017, p. 12).

Subrayo el final del anterior párrafo porque es en esas haciendas agrícolas y, posteriormente, en palenques y asentamientos propios donde empiezan a mezclarse las tradiciones europeas, nativas americanas y africanas; el protagonismo que tuviera la tradición africana es enorme pues fueron esas mujeres las fuentes de alimento en las haciendas, con sus cuerpos y con sus conocimientos.

La panela y los trapiches en Colombia: de las haciendas coloniales, las licoreras departamentales y los ciclistas

Si bien India es el mayor productor a nivel mundial, en Colombia la panela tiene una gran relevancia. Conocida como rapadura (Brasil, Guatemala, Panamá), piloncillo (México), papelón (en Venezuela si tiene forma prismática se le llama panela y si tiene para la forma cónica papelón), raspadura (Cuba), atado de dulce (El Salvador), tapa de dulce (Costa Rica), empanizao, raspadura de guarapo, chancaca(en Ecuador, Perú y Chile), tableta de miel de caña(en algunos lugares de Argentina), panocha (Filipinas), y *jaggery* o *gur* (Pakistán, India) es la preparación que se obtiene a partir de la evaporación, concentración y cristalización del jugo de la caña de azúcar: ya cristalizada se le da forma rectangular o cónica según el lugar en donde se prepare.

Desde la introducción del cultivo, los trapiches—que son molinos para extraer el jugo de la caña y elaborar azúcar y panela— han sido escenarios de gran relevancia social; se implementaron con la llegada del cultivo y durante la Colonia se usaba mano de obra indígena para su elaboración, que más tarde fue reemplazada por esclavizados africanos. La palabra *trapiche* tiene relación con el mozárabe *trapíç*, afín al latín *trapetum*, *trapetus* y al griego antiguo *τραπητός* (*trapētós*), de *τραπέω* (*trapéō*, «prensar»), es similar al catalán *trapig* y la palabra también se encuentra en portugués (Wiktionary, 2020).

Las haciendas coloniales fueron formas de organización económica y social que dispuso el sistema español en sus colonias; este modelo se empleó en América desde mediados del siglo XVII y eran básicamente latifundios de producción agrícola y ganadera. Los ingenios azucareros requerían gran capital, unas instalaciones adecuadas y mucha mano de obra, así como asegurar el sostenimiento de esta última; los tipos de hacienda variaban según la colonia y, luego, según el virreinato. Para el historiador Germán Colmenares se pueden distinguir tres tipos de hacienda neogranadina en Cartagena y Popayán: hato ganadero, hacienda de trapiche y haciendas de labranza (Colmenares, 1987 en Ahumada, 2010). Al respecto, este relato sobre una hacienda azucarera en México, bastante ilustrativo:

La fábrica, que era el ingenio o trapiche propiamente dicho, constaba de diversas salas. En el cuarto de molienda se exprimía el jugo de la caña por medio de un gran molino formado por tres rodillos giratorios, impulsados por fuerza animal o hidráulica (figura 48). Después, el jugo pasaba a través

de canales hacia el cuarto de calderas, donde hervía en diversas calderas de cobre, con el fin de purificarlo y de que el azúcar se cristalizara. Luego, la masa se colocaba en conos de barro y se dejaba que las mieles escurrieran de los conos en el cuarto de purgar, para luego blanquear el azúcar, embadurnando aquéllos con greda. Finalmente, los conos de azúcar se secaban al sol, en asoleaderos con techos móviles.

Además de la fábrica, las haciendas azucareras contaban con una iglesia, habitaciones para el amo y para los trabajadores administrativos y viviendas para los esclavos y los indios residentes [...]. Era común que tuvieran carpintería, herrería y alfarería, lo que permitía fabricar y reparar la mayoría de los implementos agrícolas, maquinaria, herramienta y demás utensilios del ingenio. Por todo lo que implicaba su funcionamiento, los ingenios debían estar en manos de personas o instituciones que disponían de un amplio capital, tales como altos funcionarios, dueños de minas, comerciantes o instituciones eclesiásticas (Ward, 1977 como se citó en VonWobeser, 2019, p. 70).

Los indígenas que conocían sobre vaciado y aleación de metales fabricaban pailas, molinos, arneses o pilones utilizados para la molienda (Ramos, 2005 como se citó en Díaz, 2019, p. 42). Para el siglo XVII era muy popular la fabricación y consumo del aguardiente de caña: “En 1700 se incrementó el uso de derivados de la caña para la fabricación de aguardiente y desde 1772 se fundaron fábricas del licor (reales) en diversas ciudades del país” (CENICANÑA, 2014, p. 6), desde luego, el Estado colonial se beneficiaba, ya que cobraba diezmo sobre la miel y el establecimiento del estanco de aguardiente (Bermúdez, 1997 como se citó en Díaz, 2019, p. 43).

Las haciendas como instituciones se acabaron hace mucho tiempo, sin embargo, algunas de las edificaciones continúan en pie, muchas son hoy lugares de interés patrimonial o turístico, especialmente en el departamento del Cauca. Tras la Independencia, las haciendas de trapiche continuaban produciendo aguardiente, ya no lo hacían los esclavizados sino que se concertaba la mano de obra por medio de arrendamientos de tierras en las haciendas, que eran pagados con trabajo.

En el siglo XIX y en las primeras décadas del siglo XX, se veía en los ranchos campesinos más humildes un trapiche rudimentario compuesto por dos palos verticales y una especie de manija que denominaban “amansayernos” y utilizaban para moler la caña y obtener el guarapo (Cardona, 2017 como se citó en Díaz, 2019, p. 43).

Pequeñas empresas fueron organizándose, pero la caña seguía sembrándose en pequeñas parcelas para el autoconsumo. Carlos Saffray, un botánico y médico francés quien publicó su *Voyage a la Nouvelle Grande* relata el uso del azúcar y la panela entre los trabajadores de las minas en la provincia de Antioquia en 1860:

En resumen, los dos principales cultivos son los del maíz y la caña. El azúcar entra en gran parte en la alimentación, no refinado, o purificado cuando menos, como se ven en los mercados de la ciudad, sino en forma de panela, o de panes de una libra. Un trabajador de las minas o de las granjas recibe de doscientos setenta y cinco a cuatrocientos gramos de azúcar diariamente. Cuando viajan los naturales, no suelen llevar consigo más que pan de maíz y panelas; los muleteros se contentan con comer azúcar mojado en agua fresca.

Yo hice a menudo como ellos y me iba muy bien; el agua caliente azucarada sustituye al chocolate por la tarde (Saffray, 1948, p. 134; Carvajal y Romero, 1970, p. 190).

Aun con numerosos avances tecnológicos, las formas de obtener panela y los trapiches han permanecido, especialmente en el ámbito rural. Aunque la legislación colombiana ha establecido reglamentos sobre los requisitos sanitarios para su producción y comercialización esto no se ha implementado a gran escala, en parte porque el arraigo cultural de los procesos productivos es enorme, y porque es imposible hacer control dado que la escala a la que se elabora es muy pequeña y se da en un territorio realmente extenso (Díaz, 2019).

En Colombia reina la panela pues es un alimento versátil y emblemático, con ella se preparan bebidas, amasijos y postres; sus usos en la ruralidad son varios y en el proceso de la caña nada se pierde: el bagazo sirve de combustible, la cachaza que flota sobre el guarapo se utiliza para engordar los cerdos, la ceniza es abono, los cogollos se pican a las mulas y con las mieles se fabrica la panela, el aguardiente, los alfandoques y el azúcar (Cardona, 2017, p.7).

Nuestro país es el segundo productor de panela en el mundo y el primero en consumo por habitante. Según cifras de la Federación Nacional de Productores de Panela —FEDEPANELA— 350.000 familias en 21 departamentos de Colombia derivan su sustento de esta actividad (Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, 2019). Fiestas, música, saberes y hasta reinados se realizan en torno a la panela y hasta existen particularidades en cada región (fotocomposición 2).

La panela, que por mucho tiempo estuvo relegada al ámbito rural, está ahora presente en tiendas y supermercados, viene en diferentes presentaciones y también se exporta. De hecho, el ciclismo nacional tuvo mucho que ver con esa reivindicación de la panela; los célebres ciclistas que participaron en las competencias de hace casi 40 años aducían obtener de ella su aporte calórico (Radio Nacional, 2015).

Fotocomposición 2.

Trapiche en la Vereda La Viuda, Cajibío, Cauca: Saturnino Sánchez y su hija Neyi hacen panela para vender.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard, en octubre 15 de 2020.

La leche

La introducción de animales domésticos del Viejo Mundo en América trajo grandes cambios. En el segundo viaje de Cristóbal Colón en 1493, becerros, cerdos y ovejas fueron embarcados en el puerto de Sevilla, llegaron primero a La Española, hoy Santo Domingo, y dos décadas más tarde fueron introducidos a Cuba, Puerto Rico y Jamaica, para finalmente llegar al territorio continental (Rouse, 1977 como se citó en Ballesteros y Vásquez, 2006).

En Europa era común la manufactura de quesos de diferentes tipos y los quesos curados eran un alimento de gran importancia para los viajeros en sus largas travesías (Rojas, 2012). Para los nativos americanos adecuarse a estos nuevos alimentos no fue fácil: significó un *shock* cultural y más debido a la ausencia de la enzima lactasa en el estómago que hace posible digerirlos.

Cuando se autorizaron las exportaciones hacia tierra firme, el ganado bovino entró a la Nueva Granada. Fueron tres las vías de entrada a Colombia: la primera, con la importación de ganados procedentes de La Española—hoy Santo Domingo—, a la costa Atlántica colombiana, una segunda indica la movilización de bovinos hacia la Nueva Granada desde el actual territorio de Venezuela, la cual provocó el poblamiento en el oriente del país, la tercera vía de llegada de los ganados españoles en el territorio colombiano fue por el sur, procedente de Ecuador.

En las dos primeras décadas del siglo XVI, la ganadería se difundió por el archipiélago antillano y después por el territorio continental. Alonso de Ojeda y Sebastián de Belalcázar llevaron ganado al Urabá; a la región de Santa Marta, Rodrigo de Bastidas, en 1525; y a la península de Coro, en Venezuela, el alemán Nicolás de Federmán, en 1535 (Huertas y Huertas, 2015, p. 3).

Para el siglo XVI la ganadería y la tenencia de la tierra se expandían junto con los conquistadores, “la carne y la leche constituyeron la base alimentaria, complementada en clima medio y frío con frijol, maíz y papa, y en clima cálido con plátano y yuca” (Huertas y Huertas, 2015). Una vez fueron instalándose, los jesuitas, por ejemplo, forjaron un emporio fundamentado en la producción ganadera:

Las haciendas jesuitas de los siglos XVII y XVIII, en Latinoamérica, son ejemplo del empoderamiento territorial y económico de la ganadería. Por estas la llanura oriental de Colombia se convirtió en la principal zona ganadera en los siglos XVIII y XIX; liderazgo que se trasladó en el siglo XX a la región Caribe (Huertas y Huertas, 2015, p. 6).

El cruce de razas bovinas produjo las actuales razas criollas colombianas como la romosinuano, la blanco Orejinegro (BON), sanmartinero, el hartón del Valle, el casanareño y el costeño con cuernos (CCC), principalmente (Ballesteros y Vásquez, 2006). Para mejorar la productividad de las razas criollas, hacia finales del siglo XVIII se importaron bovinos de razas europeas

y a comienzos del siglo XX fue traído el primer toro cebú para mejorar la producción de carne.

Durante el siglo XX la actividad ganadera y láctea se posicionó y tiene que ver con los procesos de expansión de las ciudades y, como se mencionó anteriormente, los avances tecnológicos de conservación de la leche. Para finales de siglo XIX, en Europa y EE. UU. la leche estaba reservada principalmente a los niños: “Cuando la mortalidad infantil fue aumentando en las ciudades, los estándares para fabricar leche de forma más segura, con procedimientos como la pasteurización, comenzaron a cobrar más importancia” (Greenwood, 2015, p. 9). En Colombia no fue diferente, a principios de siglo XX empezó un programa llamado Gotas de Leche, el cual suministraba la bebida a niños de bajos recursos y su objetivo era reducir la mortalidad de la población infantil.

Hasta principios del siglo XIX la leche se consumía exclusivamente en las granjas y haciendas en todo el mundo, la ingesta de leche aumentó con el desarrollo de las ciudades, pero no se podía guardar ni transportar hasta que se inventó la pasteurización, la cual permitió mezclar leches de distinta procedencia y distintos rebaños para obtener un producto homogéneo y seguro.

Para la mitad del siglo XX se empieza a consolidar la industria láctea en el país: Alpina Productos Alimenticios S.A. fue fundada en el año 1945 por inmigrantes suizos que llegaron huyendo de la Segunda Guerra Mundial y empezaron actividades en Sopó; por su parte, Productos Naturales de la Sabana S.A.S, mejor conocida como Alquería, fue fundada entre 1958 y 1959, y aunque la primera planta de producción se estableció en Río Negro luego se trasladó a Cundinamarca. La empresa Colanta—Cooperativa de Lácteos de Antioquia— la fundó el caucano Rafael Cerón Escobar a principios de los sesenta. En 1963 se crea la Federación Colombiana de Ganaderos —FEDEGAN— y para 1993 se crea el Fondo Nacional del Ganado a través de la Ley 89 de 1993.

Cinco empresas procesan el 57% de la leche del país, lo que representa una gran concentración en la producción, aunque en menor escala en la pulverización, tres empresas de ellas controlan el 80% de la leche en polvo. Colanta está posicionada con un 25% del mercado nacional, seguida de Alpina con un 20% y Nestlé con un 18% y en menor proporción Parmalat y Coolechera (Quintero, 2011, p. 29).

Según FEDEGAN, “la producción lechera nacional proviene de 40% de razas bovinas de doble propósito (producción de carne y leche) como Pardo Suizo, Normando y Cebú, a las que pertenece 95% del total de la población de bovinos en Colombia” (Quintero, 2011, p. 29).

Hasta el momento de esta investigación, no se ha encontrado un documento o investigación que detalle la historia de la ganadería y de los lácteos en el Cauca. En Wikipedia se menciona lo siguiente: “Después de 1550 se inició por Buenaventura la sistemática entrada de ganado vacuno y caballar, lo que contribuyó a que se formaran las haciendas de ganado en Popayán y alrededores” (2020), no se especifica en la página, pero probablemente la fuente sea alguna de estas tres:

- Aragón, Arcesio (1941), *Fastos Payaneses 1536-1936*, Bogotá: Imprenta Nacional.
- Arroyo, Miguel Antonio (1953). *El Cauca es así - Un ensayo de su realidad económica y social sobre los datos de la historia, la geografía y la estadística*. Popayán: Universidad del Cauca
- Martínez Delgado, Luis (1959), *Popayán, Ciudad Procera*, Bogotá: Editorial Kelly.

Habiendo expuesto el contexto del complejo tratamiento de la leche no es de extrañar que las referencias sean pocas y no tan antiguas en el catálogo del Antiguo Archivo Central del Cauca (Imagen 2 y 3).

Imagen 2.

Petición sobre la leche de una hacienda hacia 1792 o 1793.

-333-

Sig.: 7408-(Col. -E I -18 d).

Remitente: Maestro Pedro Sánchez, Pbro.; don Vicente Hurtado.

Destinatario: Junta de Diezmos.

Contenido: Petición del Pbro. Sánchez, quien pretendía que de la **leche** de su hacienda de "La Ladera" debía pagar 1 de 15 y no 1 de 10. En traslado al rematador don Vicente Hurtado, aclara el punto, y la Junta resuelve que de cada diez botijas se pague una.

Lugar de procedencia: Popayán.

Fecha: 14 de julio de 1792- 19 de febrero de 1793.

Folios: 3

Observaciones: Manuscrito. Original.

-334-

Sig.: 6401-(Col. -E I -15 d).

Remitente: Junta Gral. de Diezmos del Obispado.

Fuente: Archivo colonia sección Eclesiásticos. Antiguo Archivo Central del Cauca.

Imagen 3.

Referencia a una demanda sobre una hacienda en donde había venta de lácteos en Almaguer hacia 1772 o 1773.

-1272-

Signatura: 9799 (Col. J II -7 cv)
Remitente: Francisco Sabogal
Destinatario: Juan Manuel de la Cruz.
Contenido: Causa seguida ante el Gobernador de Popayán y sus provincias por Francisco Sabogal contra su cuñado Juan. Manuel de la Cruz, para que le pagase el jornal de tres años que había trabajado en su hacienda de Putes, jurisdicción de Almaguer, y las mejoras que en dicha hacienda había introducido. El demandado declara no estar obligado a satisfacer nada, porque no celebró contrato alguno con Sabogal para que trabajase en su hacienda, sino que lo llevó a ella con su mujer por hacerles bien y buena obra, y manifiesta que durante todo el tiempo que se mantuvo en dicha hacienda el nominado Sabogal la disfrutó como si hubiese sido el verdadero dueño vendiendo leche, quesos y productos agrícolas. Recibida la causa a prueba y hecha la publicación de probanzas el Gobernador declara no estar obligado Cruz a satisfacer nada a su cuñado, y como éste insistiera en que se le pagaran las mejoras que había introducido en la dicha hacienda de Putes, Cruz se allana a que "disfrute la posesión de la casa" y sembrados que él mismo había plantado.
Lugar de Procedencia: Popayán.
Fecha: 9 de septiembre de 1772 - 17 de marzo de 1773.
Folios: 33
Observaciones: Manuscrito. Original. Camero 15 B N° 5.

lecheras
lechero

-1273-

Signatura: 9788 (Col. J II -7 cv)

Fuente: Archivo colonia sección Judicial Civil. Antiguo Archivo Central del Cauca.

Luego de este contexto histórico de los principales ingredientes que conforman la elaboración de los dulces tradicionales, es importante reconocer la historia de las personas que los elaboran. Actualmente, los productores de dulces son, en su mayoría, mujeres quienes aprendieron desde niñas, heredando la tradición de sus madres y abuelas; algunas aprendieron trabajando en casas de familia.

A continuación, se relata la historia de Fanny Valdivieso de Cajiao quien ilustra el por qué son las mujeres las portadoras de la tradición en la ciudad.

Fanny Valdivieso de Cajiao: pionera entre las productoras de dulces

El que predominen las mujeres como productoras y vendedoras de dulces puede explicarse porque desde mediados del siglo XIX Popayán poseía una riqueza basada en las haciendas, en las rentas y en la minería, cuando la

ciudad empieza a perder su poderío económico y político en una Colombia que se independiza, la clase económica debe buscar otras alternativas para sostenerse. Una vez las haciendas coloniales dejan de ser los epicentros de la vida social y económica, estas familias tuvieron que apelar a algo, y ya que los puestos que ofrecía el gobierno eran limitados y las mujeres, que aún no podían acceder a la educación, empiezan a asumir la responsabilidad de producir y aportar al hogar desde finales del siglo XIX, y lo hacen desde lo que conocen: la vida doméstica. Un claro ejemplo de ello es la vida de Fanny Valdivieso de Cajiao, cuyas recetas junto con las de Ione Valencia de Castriellón fueron compiladas por el médico Juan Jacobo Muñoz en un libro que hasta hoy es un referente indispensable para conocer la tradición culinaria en Popayán: *Platos de las abuelas: Cocina tradicional de Popayán* (1974).

Se indagó por Fanny Valdivieso, “Mamá Fa” —como la llamaban en la familia— con su sobrina, la antropóloga María Teresa Amaya, quien la describe como una artista: músico prodigio que tocaba el piano, la bandola, el tiple y la guitarra y que tenía su grupo musical, una poetisa que como buena patoja raizal hablaba un hermoso español, y claro, una artista de la cocina, la cual no fue únicamente su gran pasión, sino su sostenimiento económico.

Fanny nació hacia finales de los años veinte y creció en una familia donde todo lo producían, todo se compraba en galerías o se traía de fincas y en su casa se hacían pan y dulces; las mujeres tejían y cocinaban todo el día. “Mamá Fa” recibe el legado culinario de dos distinguidas líneas familiares de Popayán, los Iragorri y los Valdivieso. Por el lado Iragorri recibió el legado de su tía bisabuela Amalia Iragorri, de una cocina muy española (aprendiz de Sofía Ospina de Navarro, quien fue un hito para la literatura, especialmente de cocina que aprendieron muchas mujeres en Colombia a comienzos del siglo XX) y por el lado Valdivieso de sus primas Amalia Valdivieso y Nohemy Paz quienes venían de Cajibío: una línea muy centrada en los amasijos, especialmente las colaciones. María Teresa Amaya también recuerda que antes de estas mujeres, hay otro nombre importante en la historia de los dulces tradicionales de Popayán: misiá Amalita Constain quién enseñó a Chepa a hacer los aplanchados, hay otro nombre que no recuerda y es el de la primera mujer que puso una pastelería en Popayán.

La tía Fanny era apasionada por aprender y fue rigurosa con sus cuadernos de cocina, y le encantaba aprender nuevas recetas. Cuando la plata empezó a faltar en su casa, ella se dedicó a cocinar y a vender por encargo. Tuvo una

pastelería en la hacienda Yambitará que funcionaba los domingos y, por muchos años, Fanny surtió a la famosa Tienda de Carmelita con tortas y amasijos; era especialmente conocida por su plato de Nochebuena.

Hacia los años setenta, Ione Valencia de Castrillón, la mejor amiga de Fanny, enviuda y debe empezar a sostener a su familia. Ella creó la primera oficina de turismo que tuvo Popayán y fue en ese entonces cuando a ellas se les ocurrió hacer un libro sobre la culinaria de Popayán, en ese entonces Juan Jacobo Muñoz era ministro de Educación y entre los tres empezaron a pensar en el libro que sería la primera edición de “Platos de las Abuelas”, que era básicamente lo que Fanny había aprendido y hacía en la cocina. Los derechos de esta publicación quedaron para la curia y ni Fanny ni Ione, y tampoco Juan Jacobo recibieron alguna comisión. Para la segunda edición, el médico incluyó recetas de su mamá y de otras señoras.

Era innovador que un médico de esa época quisiera acercarse al ámbito de la cocina. Hasta esa época la cocina era un ámbito de vida, un escenario de complicidad, desahogo e intimidad entre mujeres; así lo concibe María Teresa, y hace énfasis en que muchas mujeres se realizaban en la cocina pues era un espacio vital en y de la casa. María Teresa recuerda las huertas con frutales y los patios con eras y vides; la experiencia sensorial que producía la elaboración de las comidas era total y rodeaba la casa siempre.

Fanny aprendió a hacer dulces con la abuela de María Teresa: María Delgado “Mariquita” Iragorri, pues creció con ella. Tras una decepción amorosa, María se encerró en la cocina de la casa de los abuelos de María Teresa, y se volvió jefe de cocina. “Mariquita” era reconocida en toda la ciudad y se auto sostuvo toda la vida con la venta de sus dulces de almíbar; todos los días alguien mandaba escudillas de fieltro a casa de María para comprar los dulces. Ella madrugaba a misa de 5: 00 a.m., iba a la galería, preparaba los dulces y hacia las 11 de la mañana ya estaba vendiendo los dulces. María Teresa recuerda que ella tenía una habitación grande y oreada que mantenía cerrada para evitar que los niños se acercaran a robar dulces.

Para todo el año Mariquita hacía almíbares: de breva, higuillo, ají dulce, papaya, naranja dulce, naranja agria, coco, sidra y limón pajarito. Esos dulces estaban tan bien calados que jamás se dañaban (a excepción del de papaya); y podían volverse tan duros como una piedra, y si se les ponían agua, volvían a adquirir su consistencia original.

Mariquita también hacía dulces confitados: breva pelada y mantecada de yuca y queso, ambos se hacían con almíbar batido. El dulce de breva era el dolor de cabeza de la tía Fanny pues, una vez se pelaba la breva y se calaba se ponían a secar, ella las disponía en latas y las colocaba en los aleros para secarlas al sol, debía cuidar que los niños inquietos no se subieran al techo a comérselos. Una vez las brevas tenían un revestimiento seco, ya estaban listas para confitar.

También hacía dulce de mora chiquita y dulce de mora de castilla. Cada semana una mujer indígena le vendía un platico de moras que ella traía en un canasto; en los veranos, Mariquita compraba batatas a mujeres indígenas que bajaban de PISOJÉ y preparaba dulce con esas batatas. Los dulces de limón, breva e higuillo eran los que más vendía Mariquita. Aunque ella vendía dulces todo el día, cuando murió no tenía dinero.

Las primeras tiendas de dulces tradicionales

Las tiendas de dulces especializadas aparecieron hasta bien entrado el siglo XX, cuando el producir alimentos, una tarea cotidiana durante la vida colonial, se convierte en una oportunidad de negocio (marcado también por la necesidad). Existen referencias sobre panaderías y pastelerías en el siglo XIX, pero es específicamente, después de la mitad del siglo XX que se tiene noticia y registro de las tiendas que empiezan a ofrecer una variedad de dulces tradicionales, las más famosas han sido La Tienda de Clarita y La Tienda de Carmelita.

La Tienda de Clarita, que era quien atendía el local, funcionó frente al claustro de El Carmen desde los años sesenta hasta el terremoto de 1983; en los estantes de vidrio se exhibían panelas de guayaba y bocadillos caucanos, coquitos (dulces de panela con coco envueltos en papelillo de color rojo, verde y azul) y bombones de coco (coquitos incrustados a un palito de madera rústico, había también suspiros (a unos les ponían pedacitos de maní, eran blancos y muy frágiles), borrachitos (botellitas rellenas de licor) y unos dulces transparentes en forma de conos, como de caramelo. En la tienda se vendían deliciosas tortas de chocolate y de piña, así como las repollas (profiteroles), además de unos pastelitos recubiertos de una masa como de pastel y relleno de piña (por la descripción, parecen ser empanadillas, una espe-

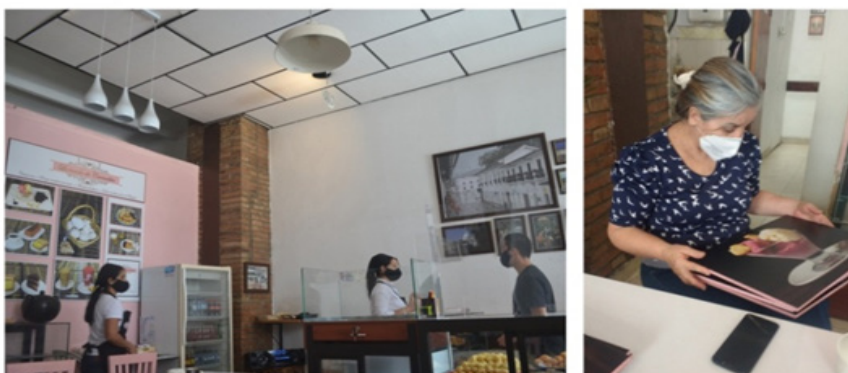
cie de galletas horneadas, tradicionales en Nariño). El dulce de camote se vendía también envuelto en papelillo pues era melcochudo. Cuenta María Isabel Casas que después del terremoto de 1983 la Tienda de Clarita dejó de funcionar.

Por otro lado, la tienda de Carmen Teresa Torres, Carmelita, abrió sus puertas en 1969; ella vendía todo tipo de dulces y comida tradicional y lo que no preparaba se lo compraba a productores reconocidos. Carmelita fue muy cercana a la señora Leonor Puliche, una eminencia en cuanto a dulces tradicionales; vendía las colaciones de Nohemí Paz Valdivieso (las más famosas de la ciudad) y que luego preparaban Marina y Ana Rosa Domínguez, también las famosas panelitas de las Lozada y las mantecadas de yuca de verdad, preparadas por Rosa Elvira Muñoz. Aún hoy, la tienda vende las mantecadas originales, ahora preparadas por Alba Muñoz, sobrina de Rosa Elvira.

El local fue atendido por la señora Carmelita casi hasta antes de fallecer en el 2005, luego su hijo Alberto Torres se hizo cargo del negocio y lo arrendó a su amigo Reinaldo López. En 2018 la señora Eunice Muñoz recibió el local, ella es una reconocida productora de tortas, pasteles y dulces, y quien tiene su propia tienda llamada Delicias Payanesas desde hace más de 20 años. Eunice ha mantenido el legado de Carmelita, que es el suyo propio, y solo hasta 2020 después de la pandemia la vieja tienda recibió una remodelación (Fotografía 2).

Fotografía 2.

Yolanda y Patricia quienes trabajan con Eunice hace varios años en La Tienda de Carmelita.





Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Las horas pico en la tienda son entre las 10:00a.m. y 11:30 a.m. y después de las 3:30 p.m. hasta casi las 6:00 p.m., cuando los patojos que estudian, trabajan o pasan cercavan a tomar onces o a merendar; cuenta Eunice que los turistas van a Carmelita, son casi todos son nacionales, especialmente caleños, quienes llevan de todo.

Otro lugar importante fue la panadería de las Astudillo, en la calle sexta con carrera segunda; allí vendían una apetitosa jalea de guayaba cuyos moldes eran las latas de sardinas. Por la calle segunda con carrera segunda, cerca de donde hoy funciona Wipala Café Galería, diagonal a La Ermita vendían liberales, mantecadas de yuca, liberales, colaciones, bocadillos, era también una panadería.

Actualmente, un lugar que se destaca es Caucana de Dulces Típicos, la cafetería de Carmen Garcés, la cual ha funcionado por más de 13 años frente al Teatro Valencia. Allí esta mujer producía y vendía la mayoría de preparaciones dulces tradicionales en la ciudad; a este lugar llegan locales y turistas incluso para encargar suministros en eventos y organizaciones. “Mi negocio nace de la necesidad” asegura esta cajibiana, quien trabajó desde niña elaborando comida y, por muchos, años trabajó en la empresa Carvajal S.A ensamblando libros animados.

Carmen decidió que iba a estudiar inglés e hizo 5 semestres, ya desde grado 10° y 11° del colegio arrendaba una habitación en la casa de Leonor Puliche, reconocida productora de dulces, quien con carisma y bondad (en palabras de Carmen) le enseñó lo que sabía hacer: liberales, dulce de camote y paneli-

tas (Fotografía 3). Doña Leonor le prestaba su paila de cobre, también le dejaba usar su brasero y hasta le dio su primer plante (\$ 23.000 pesos), también le cedió 3 clientes.

Fotografía 3.

Estante en Caucana de Dulces Típicos.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Así Carmen fue creciendo y pudo comprar sus cosas, mientras estudiaba Licenciatura en Preescolar y, después de graduarse, seguía vendiendo estos dulces. Años después, al exesposo de su sobrina Juliet, Luis Alexander Moreno, se le ocurrió que la experiencia de Carmen podría servirle para hacer su tesis de grado de administrador de empresas; fue entonces cuando decidieron montar una fábrica, con todos los permisos y requerimientos del In-vima. La empresa funcionó del 2001 al 2008 en la calle 2 # 3-34, tenía un contador y Alexander era el administrador, tenían etiquetas para los productos; empezó vendiendo manjar blanco en Comfacauca, pero al manjar le salían hongos después de 8 días, así que decidió buscar un ingeniero de alimentos y agregarle conservantes. Carmen distribuía a Olímpica y a Carrefour de Cali, Pasto y Popayán, y lo hizo de 2008 a 2010, pero lo más difícil era transportar los productos, viajaba a Cali dos veces por semana y a Pasto cada semana. Tales gastos fueron lo que la hicieron quebrar.

Cuenta que ProColombia la contactó una vez, pero para exportar debía tener una planta de producción, eso la animó y pensó en hacer una planta grande, incluso iba a pedir un préstamo a un banco para terminar de cumplir con los requerimientos que le pedía el Invima, pero ya debía 29 millones de pesos, y desistió.

Carmen reitera que ama lo que hace y que con eso ha vivido la mayor parte de su vida. Por eso, aún con deudas, decidió montar un local de dulces y en dos años pudo pagar su deuda. Por esa época pudo tomar en arriendo el local en donde funcionó el negocio, ella estaba segura de que esa era la ubicación que necesitaba y esperó hasta que estuviera disponible. De esta manera, *Caucana de Dulces Típicos* ha funcionado en el pequeño local pasando la calle frente al Teatro Municipal Guillermo Valencia. Cuando empezó con este local, lo compartía con otra señora, María, quien vendía almuerzos vegetarianos, a ella le fue muy bien y con el tiempo se fue y montó su propio negocio, así que Carmen dejó su negocio como cafetería y esperó dos años para vender almuerzos (Fotografía 4). Tras los estragos económicos de la pandemia de 2020, Carmen decidió mudarse a San Agustín, Huila en donde abrió un local llamado *Tertulia Payanesa*. Su sobrina Yulieth es quien está a cargo del local ahora.

Fotografía 4.

Caucana de Dulces Típicos.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Es imperativo nombrar un pequeño local callejero que tiene gran reconocimiento en la ciudad: el Mecatico de Aliria. Hasta antes de la emergencia sanitaria, la famosa caseta metálica pintada de blanco y rojo se localizaba sobre la calle sexta, entre carrera quinta y sexta, en el centro histórico de la ciudad. En este pequeño local sobresale una notable oferta de dulces y preparaciones de sal, comidas pequeñas, así como pasa bocas que se constituyen en el llamado “mecato” de los patojos; están exhibidas en vitrinas y en estantes de madera y colgando de las puertas e inundan el diminuto espacio en donde apenas y cabe una persona. El local funciona hace 25 años y es atendido por los esposos Israel Ordoñez y María Aliria Ortiz, quienes no son propiamente productores de dulces, el señor cala brevas y limones las cuales tiene disponibles casi todo el año. Cuando se les contactó a finales de 2019 fueron algo renuentes en brindar información de sus proveedores de mantecadas, repollitas y manjares (Fotografía 5).

Fotografía 5.

El señor Ismael y la señora Aliria en su local.



Fuente: @PopayanCO (2022).



CAPÍTULO 5

Tres dulces de leche: manjar blanco, manjarillo y dulce cortado

Three milk sweets: white delicacy, manjarillo and sweet cut

Manjar blanco: un dulce del suroccidente colombiano que fue primero “dulce de leche”

Un dulce puede ser ampliamente conocido en varios lugares convirtiéndose en elemento fundamental para la identificación territorial y cultural de sus pobladores. Uno de los que entran en esta categoría es el manjar blanco el cual posee un fuerte y especial arraigo en los tres departamentos del suroccidente colombiano.

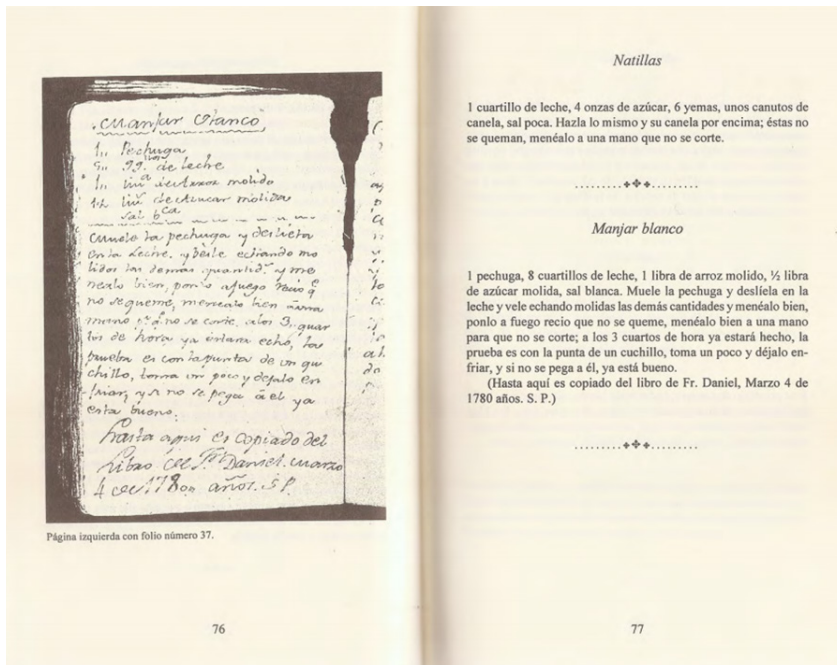
Se le conoce como *Confiture de Lait* en Francia, *MilkCaramelen* Estados Unidos y *Doce de Leite* en Brasil y Portugal; en el continente americano recibe nombres diferentes: Manjar Blanco en Bolivia, Panamá y Perú; manjar en Chile y Ecuador; fanguito en Cuba; cajeta en México; cajeta de manjar de leche en Nicaragua y arequipe en Venezuela, Guatemala y gran parte de Colombia. En Argentina el dulce de leche cuenta con el reconocimiento de “Patrimonio Cultural Alimentario y Gastronómico de la Argentina”. Desde 1995 el Centro Argentino de Promoción del Dulce de Leche y Afines determinó que el 11 de octubre sería el Día Mundial del Dulce de Leche.

Muy parecido al *toffe* o dulce de leche, este dulce es fácilmente relacionado con el Valle del Cauca y es sinónimo de celebraciones de Navidad en buena parte del territorio nacional. Su origen es árabe y llegó a Colombia a través de los españoles, aunque hay versiones de este dulce desde los pueblos del Caribe hasta Argentina. Tan arraigado en diferentes lugares, este dulce tiene un sorprendente bagaje histórico.

Algunos registros en América desde que datan de la Colonia, permitieron conocer recetas de manjar blanco que aparecieron en siglos pasados: una del *Libre del Coch* o *Libro de guisados* de Ruperto de Nola (de finales del siglo XV y cuya primera edición se publicó en 1520) incluye pechuga de pollo entre sus ingredientes, de hecho, la otra de fray Gerónimo de San Pelayo, que en *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (1780), también referencia la pechuga de pollo (Imagen 4):

Imagen 4.

Receta de manjar blanco la cual incluye pechuga de pollo.



Página izquierda con folio número 37.

Fuente: Fray Gerónimo de San Pelayo (1780).

German Patiño Ossa referencia también el uso de pechugas (el cual representaba una distinción social) y se menciona la adaptación americana del dulce en el contexto americano:

Xavier Domingo hace una referencia al libro de cocina de Francisco Martínez Mortiño, *Arte de cocina, pastelería y bizcochería y conservería*, editado en el siglo XVII, en el que se describe un dulce hecho con leche de almendras y azúcar: leche que, luego de varios “hervores recios, estará tan gruesa que, en enfriándose, la

puedan apelar manjar blanco” (1981: 117). Esta era la versión popular. La noble, de mesa pudiente, llevaba pechugas de pollo trituradas, leche de almendras y azúcar. El manjar blanco de pobres era despechugado. Ambas versiones pasaron a América Latina, donde se reemplazó la leche de almendras por la de vaca y se agregó la harina de arroz. José Rafael Lovera (1991) hace referencia a un recetario guatemalteco publicado en 1844 en el que el manjar blanco se prepara con leche de vaca, harina de arroz, azúcar y pechugas de gallina previamente cocidas y molidas. Por otra parte, el origen árabe del manjar blanco se encuentra bien documentado (Patiño, 2012, p. 63).

Por su parte, *El Estuche. Conocimientos útiles aplicados a la vida práctica o sean 8000 recetas y hechos diversos*, un libro de Jerónimo Argaez del año 1882, se menciona al almidón de yuca como ingrediente del manjar blanco.

La historia del manjar blanco en el suroccidente colombiano está ligada a las haciendas coloniales

Quizás el especial arraigo del manjar blanco con el Valle es que la receta encontró un nicho en haciendas ganaderas productoras de leche y de trapiches para la molienda de la caña de azúcar y cultivadoras de arroz (los tres ingredientes esenciales de la versión clásica). En el Valle, precisamente, preparan una variación a la que le agregan arroz, uvas pasas y brevas y suele venderse en una totuma partida por la mitad (Cortés, 2016), Germán Patiño Ossa, hizo un riguroso acercamiento a la historia del manjar en uno de sus libros: *Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana* (2012), en el expone que en el Valle del Cauca se perfeccionó la receta agregándole el arroz remojado y molido ya que actúa como espesante (llamado el cuajo) pero manteniendo la combinación de leche y azúcar.

Si hay algo que caracteriza la elaboración del manjar son las largas horas de batido ininterrumpido. Cuenta Patiño (2012) que esa labor la hacían mujeres esclavizadas quienes batían la leche con cagüinga durante unas seis horas hasta que tomara el color bronceado para luego envasarlo en el tradicional mate, la totuma natural que ayuda a conservar el manjar.

Por ello, el dulce sabor de la leche batida es un símbolo de la economía vallecaucana que se mantiene desde la época colonial con una tradición ancestral moroandaluza y con una técnica de preparación que, si bien trajeron los españoles, se apropiaron de ella las mujeres esclavas de origen africano en el Valle del Cauca. Como deliciosa muestra de nuestro mestizaje gastronómico, es posible que haya

sido idea de las esclavas africanas agregar el arroz remojado y molido. El cultivo del arroz también lo llevaron los árabes a España, pero los ibéricos lo cultivaron en la zona tropical de África y quienes se hicieron cargo de esos cultivos fueron los africanos subsaharianos, así que cuando llegaron acá, ya tenían la experiencia del arroz; entonces es muy posible que este arroz remojado que se le agrega, lo cual es exclusivo del manjar blanco vallecaucano, sea un aporte de las esclavas negras”, explica Germán Patiño, autor del libro ‘Fogón de Negros, sobre el origen de la comida vallecaucana (Redacción El País, 2010, p. 2).

Germán Patiño hace algunas consideraciones de la vida en las haciendas vallecaucanas y detalla el proceso de elaboración del manjar blanco tal y como Jorge Isaacs plasmó en su novela *María*:

[...] Este manjar blanco se ha tenido por plato típico de la región vallecaucana. El hecho de que sus ingredientes sean leche de vaca, azúcar y arroz parece confirmarlo. En la época de *María*, el valle del río Cauca era zona de extensas ganaderías y cañaduzales, lo mismo que de campos de arroz sembrados en los bajíos anegadizos. La propia hacienda El Paraíso, en la que se desarrolla la novela, era sitio que, de acuerdo con Efraín, el protagonista, su padre “había mejorado [...] una costosa y bella fábrica de azúcar, muchas fanegadas de caña para abastecerla, extensas dehesas con ganado vacuno y caballar, buenos cebaderos”. Carne, leche, azúcar, arroz en las cercanías. Así serán la mayoría de las haciendas en el valle caucano, aunque pocas contarán con modernas fábricas de azúcar. El manjar blanco, claro está, será el dulce que se corresponda con este tipo de economía.

Hacerlo requiere de tiempo, paciencia, fortaleza física y la mágica cualidad llamada sazón. Aquella que le permite a la cocinera experta saber la cantidad precisa de los ingredientes y sus respectivos puntos de cocción sin necesidad de dosificaciones previas. Sin recetario. Se hacía, y aún se hace, cocinando en grandes pailas de cobre, leche fresca con azúcar y una cantidad bien tasada de arroz remojado y molido, que servirá para cuajar el dulce. Se cuece en fogón de leña, con temperatura alta, durante larga jornada. Cincuenta botellas de leche, que es lo usual, consumen cerca de seis horas de trabajo. Y debe mecérselo todo el tiempo con cagüinga, que es una larga cuchara de madera, hasta que coja su punto. A esta faena se la denomina “batir el manjar blanco”.

Era labor para esclavas fuertes, tolerantes al calor y capaces de esfuerzos prolongados. A veces, por prejuicios, era para una sola esclava, pues se creía –y todavía se cree– que ciertos humores podían cortar el dulce y dar al traste con la delicada faena. La familia ronda alrededor: las señoritas, que no aguantan quince minutos batiendo la espesa mezcla –cuanto más se reduce, más exigente es el batido–, afanan a las esclavas; los niños juegan en el entorno, a la espera de que les

dejen raspar la paila una vez que se termine la cocción; y el aire se llena de aromas de miel que despiertan el gusto. Una vez listo, se le vierte en mates, que son vasijas hechas con el fruto del totumo. Se lo puede consumir tibio, al poco rato; pero mejor al clima, al día siguiente. Mejor aún, varios días después, cuando el aire y el calor vaporan su superficie y forman una costra avellanada, que conserva el interior untuoso, brillante y exquisito. Siendo de leche, va muy bien con un vaso de leche fría o encima de una gruesa tajada de queso fresco. Buena golosina para los señores que “vienen mañana” (Patiño, 2012, pp. 56-57).

El profesor Carlos Humberto Illera cree que es necesario reivindicar el manjar blanco de Popayán puesto que, el que aquí se elabora, mantiene esa cualidad de artesanal y conserva su espíritu, ya que no se le agrega ni bicarbonato de sodio ni glucosa. Patiño Ossa (2012) hace una importante referencia sobre cómo la receta llegó al Valle desde Popayán:

La cocinera tradicional María Elena Moreno, más conocida como María E, reconoce que la receta podrá ser de origen árabe y español, pero fue aquí donde se perfeccionó. “La receta entró por Popayán, pero se asentó en Buga y se extendió a las poblaciones del centro del Valle. Fuimos nosotros los que le pusimos el arroz molido y así fue como encontró su punto, un punto más duro, dice esta portadora de tradición gastronómica vallecaucana, ganadora del premio La Ruta Los Sabores de María 2009, en la categoría de Artesanía Culinaria (Periódico Diario El País, 2010: párr. 2).

El manjar blanco es tan popular en toda la región suroccidental de Colombia que, casi que cada familia tiene una historia sobre la preparación de este dulce, de compartirlo en épocas decembrinas o de escogerlo como presente o encargo y la mayoría de productoras entrevistadas en el marco del proyecto saben hacerlo, sin embargo, es bastante representativo y diciente el que empresas dedicadas a producir y comercializar dulces tradicionales hayan empezado con el manjar blanco.

Hoy en día son varias las empresas familiares que comercializan el manjar blanco en el Valle, muchas con una tradición de varias décadas:

- Dulces del Valle es una empresa de Buga fundada en 1926 por Cecilia Payán de Domínguez, quien logró que el manjar blanco saliera de la cocina casera para convertirse en una industria regional. Producen y venden bocadillos, brevas, cocadas, combinado, conservas, cortado, dulce de guayaba, jalea y veleños, mermelada de guayaba, caja de combinado, marqueta, bocadillo relleno, frutas re-

llenas y en almíbar brevas en almíbar, casquitos de limón, desamargado (cascos de limón, pimentón, breva) manjar blanco, sellitos de manjar y bugueñas. La empresa también exporta manjar blanco tradicional en mate, cortado de leche, bocadillos rellenos, marquetas y panelitas de leche desde el 2000.

- La marca Manjar del Valle, calidad de exportación, comercializa manjar blanco (sabores: tradicional, coco, pasas, brevas, coco, pasas, coco breva, coco pasas breva), espejuelo (dulce manjar blanco con una capa de jalea de guayaba), cortado (dulce cortado con trocitos de queso), brevas llenas de manjar blanco, panelitas y desamargado (Manjar del Valle, 2019).
- Productos Jardín, una empresa que funciona desde 1971 en Sevilla (Valle), comercializa los siguientes dulces típicos del departamento: brevas caladas, brevas con manjar blanco, brevas en almíbar, combinado de guayaba, combinado de guanábana, combinado de piña, cortado de leche, liberales, liberales de manjar con coco, manjar blanco en mate tradicional, panelas y panelitas de manjar.

Con respecto a Popayán, sobresalen dos empresas:

- Dulces Rinconcito: surge en 1986 cuando inició en Popayán un pequeño negocio familiar (familia Sánchez Chalá) destinado para el mercado local y el cual ha crecido hasta poner en funcionamiento una moderna planta para elaborar varios tipos de dulces. Venden manjar blanco tradicional, manjar blanco con brevas, manjar blanco cortado, panelitas de leche, panelitas de leche cortada, gomitas de manjar blanco, gomitas de manjar blanco rellenas de dulce de guayaba, gomitas combinadas de dulce de guayaba y leche. También naranja, brevas, casquitos de limón en almíbar, bocadillos de guayaba, bocadillos de guayaba con manjar blanco, rollitos de guayaba rellenos con manjar blanco y lonjas de guayaba. En esta empresa se sigue utilizando el mate de totumo y tiene puntos de venta en Popayán, Cali y Pasto y su planta de producción se encuentra en la Autopista Panamericana kilómetro14, vía Popayán- Cali.
- Manjar payanés: esta fábrica produce manjar blanco, manjar blanco con brevas, manjar blanco cortado, brevas rellenas de manjar blanco, loncheritas, liberales, panelas de manjar blanco. En su punto de venta, ubicado en el kilómetro 1 de la vía Popayán-Cali también venden tortas, pudines aplanchados, jugos, granizados, sancochos y almuerzos.

Precisamente, será la historia de Dulces Rinconcito la que ilustre cómo la tradición en la elaboración de un dulce trascendió y terminó en la creación de una empresa familiar.

La historia de Dulces Rinconcito

Para conocer la historia de esta empresa reconocida a nivel nacional se contactó a Marta Sánchez Chalá, gerente comercial e hija de los fundadores de la empresa. Si bien la empresa comenzó vendiendo manjar blanco, su oferta se ha diversificado, tanto que hoy producen manjar blanco tradicional, con brevas, cortado, panelitas de leche, panelitas de leche cortada, gomitas de manjar blanco, gomitas de manjar blanco rellenas de dulce de guayaba, gomitas combinadas de dulce de guayaba y leche. También naranja, brevas, casquitos de limón en almíbar, bocadillos de guayaba, bocadillos de guayaba con manjar blanco, rollitos de guayaba rellenos con manjar blanco, lonjas de guayaba (Fotografía 6).

Fotografía 6.

Gerente Dulces Rinconcito, Marta Sánchez.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

En la navidad de 1986 la familia Sánchez Chalá (Marina Chalá y su esposo José René Sánchez, acompañados por sus hijos y familiares cercanos) tuvo la idea de empezar a vender manjar blanco. La familia estaba reunida como todos los años en la finca de un hermano de José René llamada “Rinconcito” (por eso el nombre de la empresa); si bien Marina siempre ha tenido talento para la gastronomía, era tradición que se preparara el manjar blanco que, además, se hacía en grandes cantidades. Era tanta la leche que se producía en la finca que contemplaron empezar un negocio para utilizar todo ese insumo, así fue como empezaron a venderles a conocidos y familiares. En 1989 se formalizaron y desde entonces Dulces Rinconcito Productos Alimenticios Rinconcito S.A.S ha ido creciendo y diversificando su oferta de productos; en el 2008 se construyó en Cajibío la planta moderna que funciona hoy en día.

La imagen 5 muestra los cambios de imagen de la marca, fue compartida en la página de Facebook de Dulces Rinconcito y la acompaña el siguiente texto:

Desde 1989, año en el cual comenzaría para mi Familia, un rumbo lleno de maravillosas experiencias, una tradición que comenzó en una finca, llamada el Rinconcito, sitio en el cual, al calor de un fogón de leña y paila de cobre, se reunían abuelos, tíos, primos, nietos, a compartir y elaborar el más delicioso Manjar Blanco (dulce de leche), postre típico del Sur Occidente de Colombia.

De esta Finca, nace la marca, inicialmente su logo resaltaba el producto insignia “Manjar Blanco Rinconcito”. Los colores corporativos, verde y rojo, corresponden a los tonos de la Navidad, producto típico de las fiestas decembrinas.

El primer logo, significa mucho para nuestra familia, en su diseño plasma una imagen de la finca y otra imagen de la totuma (empaquete natural), en donde se envasa el Manjar Blanco. Con todo el amor, perseverancia, disciplina y trabajo arduo, por mantener una tradición y cultura que remonta la época de la esclavitud, nuestra empresa, poco a poco, fue diversificando el Manjar Blanco en otros postres derivados lácteos, de ahí que, en la evolución de la Marca, nos transformamos en “Dulces Rinconcito”.

Imagen 5.

Imagen compartida en la página de Facebook de Dulces Rinconcito.



Fuente: tomado de <https://www.facebook.com/1497586370458871/photos/a.2716932215190941/2726994994184663>

La primera superficie con la que vendieron fue Almacenes Ley, en ese entonces, CADENALCO. Cuenta Marta Sánchez, que, cuando la empresa estaba comenzando, su papá iba y hablaba con el gerente del Ley y le decía que le ayudara con el pago (cuando no tenía para el azúcar, por ejemplo) para seguir produciendo, para ese entonces existía un gran apoyo a los emprendedores. El Ley pasó a ser Éxito, el cual es actualmente una cadena comercial muy organizada. En cuanto a supermercados regionales, tienen presencia en Maxihogar y Coprovitec que son muy buenos aliados.

Desde que empezaron en la finca del hermano de José René (propiedad que ya no pertenece a la familia) y en donde ahora se ubica la planta de Rinconcito, los árboles de guayaba de las fincas han proporcionado la mayor cantidad de insumos para preparar dulces de esta fruta. Hoy la empresa cuenta con cuatro puntos de venta: uno en la ciudad de Popayán, otro en la planta de producción

que queda en la Vía Popayán- Cali, uno más en Cali y un último punto en la ciudad de Pasto.

Cuenta Marta que las ventas iban creciendo 6-7% desde 2015 a 2018 pero en 2019 bajaron 13%. Los ha afectado mucho el tema de los paros y el bloqueo de la vía Panamericana, por eso han pensado en trasladarse a otra ciudad (el mercado que ellos atienden no es solo local y la confianza de los clientes se ha visto afectada cuando no les han podido cumplir con las entregas programadas debido a los taponamientos de la vía). A raíz de la pandemia por COVID-19, la empresa pasó a funcionar sólo 2 días y las afectaciones a la industria del turismo en la región también las sintieron: *“El turismo jalona mucho la venta de típicos, uno sabe que en junio siempre hay tres festivos y los de este año fueron atípicos a los de años anteriores”*. Antes de la pandemia despachaban un carro a Nariño cada 15 días para surtir al departamento, en abril no se trabajó y para agosto solo habían hecho un viaje (desde mayo). En la ciudad de Pasto hubo toque de queda desde entrada la tarde y los fines de semana.

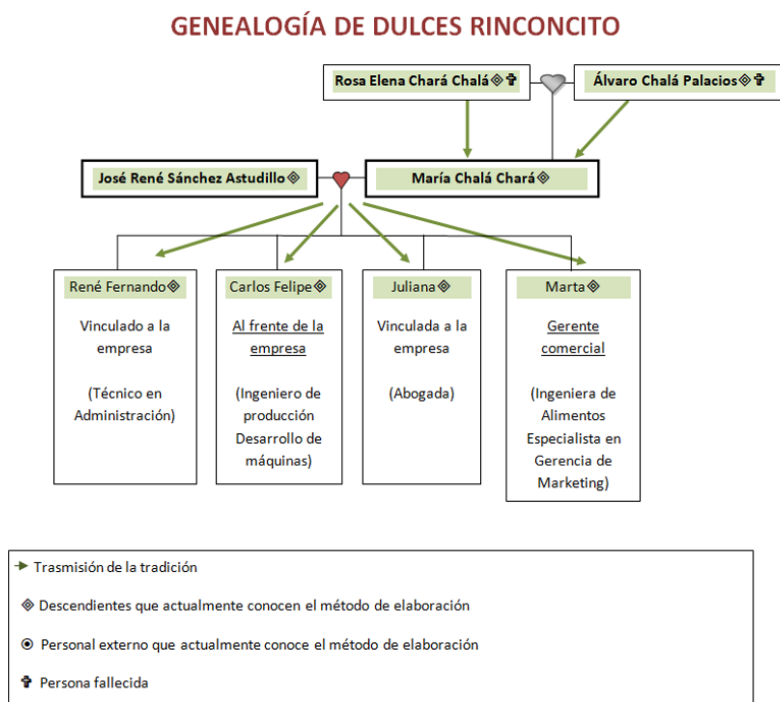
Es importante resaltar que en 2007 la empresa recibió el reconocimiento Alianza Regional Pacífico por la innovación en dulces típicos. Esta empresa sigue reinventándose aun en condiciones adversas: Marta y sus hermanos aprendieron de sus padres y están comprometidos endarle continuación al legado familiar.

Método genealógico de Dulces Rinconcito

El conocimiento de la producción del manjar blanco llegó a la familia por parte de la mamá de Marta Sánchez, la señora María Chala, quien a su vez aprendió de sus padres: Rosa Elena Chará y Álvaro Chalá.

Desde pequeños, los hijos de José René y María presenciaron la elaboración de los dulces en las reuniones familiares y con los años fueron involucrándose en el negocio familiar y, por ejemplo, sus vacaciones de la universidad las pasaban trabajando en la empresa familiar, casi siempre vendiendo (Gráfica 1).

Gráfica 1.
Genealogía de Dulces Rinconcito.



Fuente: elaboración propia.

Trayectoria tecnológica de Dulces Rinconcito

Cuando nació la empresa todo era manual: se hacía en fogón de leña y paila de cobre, se pasó a estufa de gas y paila de aluminio. Ahora utilizan marmitas y agitación mecánica, hay despulpadora (para los dulces de guayaba) dosificadora (para dulces de leche), máquina para cortar y laminar las panelitas de leche, extrusora, laminadora (diseño propio del hermano) y flow pack (importadas) que envuelven el producto de manera individual.

Las máquinas de extrusión permiten aumentar capacidad de producción y hacer definición real de lo que significan las gomas, producto estrella de la empresa que se ha posicionado muy bien. Al hacer el desarrollo industrial, la máquina permitió rellenar las gomitas: hay unas con relleno de dulce de guayaba otros con dulce de piña; más que innovaciones, Dulces Rinconcito

ha sabido cómo diversificar su oferta de productos. De igual manera, al tener mayor demanda empezaron a implementar el uso de conservantes; otra innovación de la empresa es que ahora venden desamargados en bolsa flex up para bajar el costo del frasco de vidrio.

Para empaquetar el manjar blanco usaban totumos (empaques naturales que vienen del Patía) pero han tenido inconvenientes con la persona que los suministraba, por eso les ha tocado implementar empaques plásticos en forma de totumos. Dulces Rinconcito implementó innovaciones tecnológicas, así como cambios en los nombres para ampliar su comercialización. Con los años fueron diversificando su oferta de dulces y también de empaques. Así lo narran ellos en su página web:

Es así como en el año 1986, durante una época navideña, en una finca familiar cercana a la ciudad de Popayán, se inicia con la elaboración del tradicional y exquisito manjar blanco (dulce de leche) Rinconcito; este producto inicialmente se fabricó con leña, destinando su consumo al mercado local y de algunas familias. Posteriormente la leña en los procesos de producción se reemplazó por quemadores a gas en 1989; la paila fue reemplazada por marmitas y así mismo los quemadores se reemplazaron por la caldera en 1995, mejorando los procesos productivos. En el 2008, se construye una Planta moderna de 683 m², ampliando la capacidad de producción para poder abastecer nuevos mercados, diversificando en nuevas líneas de productos (Dulces Rinconcito, 2020, p. 2) (Imagen 6).

Imagen 6.

Productos en la página de inicio de Dulces Rinconcito.

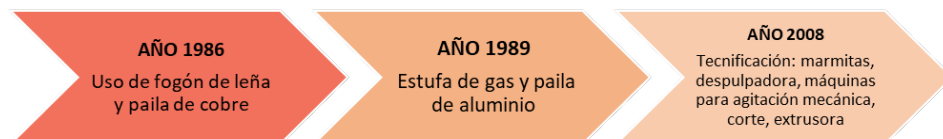


Fuente: <https://dulcesrinconcito.com/es/>

A continuación, puede verse en resumen la trayectoria tecnológica de la empresa Dulces Rinconcito que incluye un avanzado proceso de tecnificación, situación que no ocurre con los pequeños productores quienes han llegado hasta la implementación de estufa de gas (Gráfica 2).

Gráfica 2.

Trayectoria tecnológica de Dulces Rinconcito.



Nota. Fuente: elaboración propia.

El Manjarillo, un dulce patiano

El manjarillo es diferente del manjar blanco porque se hace con panela, su textura no es tan suave pero su dulce es más intenso, también su color, el cual es más quemado y en su textura puede sentirse algo arcillosa pero suave (Fotografía 7), sin embargo, ¿hay diferencias sociales entre ambos? La respuesta es que sí, al menos en su origen. Al indagar sobre su origen con el profesor Carlos Humberto Illera, recordó que el Patía fue la despensa cárnica para Popayán y el suroccidente del país, así que la producción de leche debía tener un volumen gigantesco; como se mencionó en el apartado sobre la leche, los procesos de tecnificación para conservar y transportar este líquido son muy recientes, de manera que mezclarla con el azúcar era la manera ideal de aprovecharla.

Fotografía 7.

Manjarillo de Fabiola Cañas.



Nota. Fotografía tomada por María Fernanda Jiménez (2020).

Para Illera había una diferencia social en la vida de las haciendas en cuanto al uso de endulzantes: hacendados y gente notable tenían acceso al azúcar refinado, mientras que los esclavizados tenían acceso a la panela. De modo que, el manjarillo debe tener un origen afro. Puede que ese uso de la panela para hacer manjar blanco se difundiera entre ámbitos rurales y que, al pasar el tiempo, y al democratizarse el uso del azúcar, la tradición de este dulce decayera. Quizás es por eso que ahora solo es posible conseguirlo en época navideña, y la mayoría de las productoras indica que no hay mucha demanda para él y que cada año es menos frecuente.

De las productoras encuestadas, Carmen Garcés de Caucana de Dulces Típicos (Fotografía 7), Elsy Manzano, Liboria Yontapiz, las hermanas Gutiérrez y la profesora María Claudia Bravo afirmaron elaborar el manjarillo cada año.

Fotografía 7.

Carmen Garcés elaborando manjarillo.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Dulce cortado

El manjar blanco y el dulce cortado son fáciles de conseguir en casi todo el suroccidente colombiano e incluso en el Eje Cafetero: en las terminales de transporte, sobre las tiendas de dulces y restaurantes al lado de la vía Panamericana, en las ciudades se consiguen en tienda y en grandes superficies. Existe gran cantidad de variaciones en la receta pues la preparación tiene presencia en muchos lugares del territorio colombiano y también en otros países de Centro y Suramérica en donde se le llama *dulce de leche cortada* o *cortado de leche*. Como su nombre le indica, puede que el dulce tuviera un origen a partir del aprovechamiento de la leche que se cortaba, aunque el proceso también se logra agregando cítricos. A esta preparación con algunas

variaciones en la receta, en Antioquia se le conoce como Miguelucho, en el centro del país como Mielmesabe.

En las recetas más sencillas se prepara con leche, azúcar o panela y jugo de limón, también clavos de olor, ralladura de cáscara de limón verde y astillas de canela. A diferencia del manjar blanco, que tiene una textura suave y uniforme, el dulce cortado adquiere forma de grumos y una textura algo compacta pero que se deshace fácilmente en la boca. Así como el manjar blanco, este suele comerse en cucharadas o acompañando algún producto de panadería (Fotografía 8).

Fotografía 8.

Dulce cortado de Fabiola Cañas.



Nota. Fotografía tomada por María Fernanda Jiménez (2020).

El profesor Illera incluye la siguiente receta contemporánea de dulce cortado en su libro *Cocinas parentales de Popayán* (2019), en donde el cuajo tiene protagonismo. Es importante mencionar que este se extrae de los estómagos de las crías de mamíferos rumiantes, especialmente vacas, y que es utilizado para elaborar quesos y cuajadas:

Ingredientes:

5 litros de leche, 1 pastilla de cuajo, 50 gramos de canela, 50 gramos de clavos, 1 kilo de panela, 2 cucharadas de harina de arroz.

Preparación:

Se pone la leche en un recipiente amplio; se disuelve la pastilla de cuajo en una taza de agua y se le echa a la leche. La mezcla se deja reposar al aire libre durante 15 minutos hasta que la leche se cuaje. Ya cortada la leche se le extrae el suero presionando la cuajada hacia el fondo del recipiente, cuando se extrae casi la totalidad del suero este se pasa a la olla donde se va a adelantar la cocción. Aparte, en una bolsita de tela ponga los clavos y la canela debidamente cerrada y échela en la olla con el suero, agréguele la panela partida en trozos pequeños y ponga a hervir la mezcla. Cuando se disuelva totalmente la panela, agregue la cuajada, deje hervir impidiendo que se rebose la mezcla de la olla revolviendo constantemente durante 30 minutos, luego agregue la harina de arroz disuelta en un poco de suero y se revuelve constantemente con la espátula hasta que espese y dé punto, se sabe que está cuando al revolver se ve el fondo metálico de la olla (Illera, 2019, p. 62).

El cuajo contiene una peptidasa llamada quimosina que causa la proteólisis de la caseína y provoca la coagulación (cuajado) de la leche. Desde hace unas cuantas décadas es posible encontrar la quimosina pura en pastillas o en pasta y no hay necesidad de utilizar los estómagos de los animales como elemento principal.

En algunas recetas se indica que a la leche cuajada (se le debe dejar en una vasija tapadita tres días para que se vinagre), se le retira un poco de agua (suero) para que espese, se pone a fuego medio con panela y cuando hierva se baja a fuego lento y se empieza a revolver con una cuchara de palo hasta que la leche se vaya consumiendo y empiecen a quedar en tronquitos (Recetas Comida Fácil, 2014). En Popayán, las productoras que lo elaboran aseguran que el dulce se cortaba tradicionalmente con la leche del higuillo. El empaque tradicional del dulce cortado, así como del manjar blanco y del manjarillo, es el mate de totumo.

Como se mencionó al principio, el dulce cortado tiene una amplia distribución y para ilustrar la preparación y comercialización de dicho dulce, mencionaré la experiencia de una productora de estos manjares conocida en Popayán.

La señora Liboria Yontapiz nació en Páez (Belálcazar-Cauca) en 1945 y ha trabajado tanto en modistería como en un hospital haciendo oficios varios: en la cocina, atendiendo enfermos, en la farmacia y ordenando mercancías. Desde hace más de 35 años vende dulces tradicionales ya que después de la avalancha del Páez en 1994, en donde perdió su casa y a familiares cercanos, decidió venir

a Popayán con sus 5 hijos (su esposo ya trabajaba acá), aprendió algunas preparaciones de su suegra, hizo cursos en el SENA y aprendió de amigas cercanas.

Liboria Yontapiz, una historia del dulce cortado

Doña Liboria vende manjar blanco, dulce cortado, manjar blanco en vasito, dulce cortado en vasito, obleas, limones y brevas calados y desamargados, otros desamargados para Nochebuena (higuillo, papaya roja, naranja, pimentón y ají dulce cuando hay), dulce de piña y mermelada de tomate de árbol, también repollitas y mantecadas de harina que hace su hija Franczy; se ubica en una pequeña mesita de madera sobre la cual dispone un mantel, organiza una sombrilla para que sus productos no reciban sol y se sienta en una silla plástica; el suyo es un puesto callejero ubicado sobre la carrera 5 entre calles 7 y 8, frente a la entrada del que era llamado Centro Comercial Idema, un área comercial de abarrotes. Este es su sitio de trabajo de lunes a sábado, al cual llega poco antes de las 10 de la mañana a instalarse; se queda hasta las 6: 30 de la tarde, cuando empieza a recoger todo su montaje y los fines de semana vende obleas en las piscinas de Comfacauca.

Cuenta Doña Liboria que le gustaba ir a las ferias de los pueblos porque se vende muy bien, a donde más le gustaba ir es a El Bordo. Cuenta también que en su barrio, La María, vendía grandes cantidades de manjar blanco, ya casi no hace porque requiere bastante tiempo y, solo de vez en cuando, hace dulce cortado; para Semana Santa sí hace una *pailadita* [sic]. Recuerda que hubo un tiempo en que el mate se escaseó y por eso se vendía en tarrinas, pero ahí el manjar suda mucho y se daña, le sale una lama. El mate de plástico tampoco le gusta a la gente, no lo apetecen tanto, por eso ella sigue vendiendo en mate de totumo; sobre el manjarillo asegura que se ha perdido, que ya la gente no pregunta por él.

“*La mano es la misma de siempre, no cambia el sabor, ni el color ni nada*” dice al referirse al cambio de estufa de leña a estufa de gas, el cual efectuó en 2010. Mucha gente la reconoce y la busca, especialmente por sus desamargados. Procura tener brevas y limones listos por si sale alguna feria donde vender, también para Semana Santa y en diciembre, que es cuando más demanda tienen, recibe ayuda de dos de sus nietos para vender. Mucha gente revende los dulces que le compra a Liboria, entre ellos Elizabeth Benavides, quien le compra desde hace unos 7 años. Liboria prepara los manjares para los meses

de alta demanda (noviembre, diciembre y marzo), el resto del año compra el manjar blanco y el cortado a otras personas (Fotografía 9).

Fotografía 9.

Liboria Yontapiz en su mesa vendiendo dulces.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Doña Liboria no tiene pensión y solo recibe una ayuda de la alcaldía; este es un pago por su labor como artesana en el que cada dos meses le pagan medio salario mínimo. Cuando salen los permisos de la alcaldía sale a las ferias, cada mes o cada 15 días.

Toda la vida he trabajado, por eso a veces me critican, me aconsejan, a veces y me regañan de tanto trabajar, vaya descanse, ya no trabaje más, todo el tiempo que la conocemos trabajando. Yo les digo: pues ese es mi gusto, y mientras que pueda trabajar y pueda andar a mi nadie, me puede impedir, ni los hijos porque los hijos a mí me dicen mamá vaya descanse, quédese en la casa ... en la casa yo me aburro, en la casa me ponen a hacer oficio todo el día, cocine y cocine y lave y lave, entonces es peor, no descanso yo (Yontapiz, Liboria. Entrevista personal. 2 de diciembre de 2020).

Su legado lo recibe su hija Francy Helena (Fotografía 9), quien vende mantecadas de harina, también masitas de choclo, empanaditas y aborrajados: “Mucha gente dice que se ha perdido la tradición, pero yo la tradición que aprendí no quiero que se pierda, si me pierdo yo, queda la hija”, expresa Doña Liboria.

Fotografía 10.

Francy Helena Vargas exhibe sus liberales, comunistas, rosquillas con majar blanco y repollitas en el Congreso Gastronómico de Popayán de 2022.



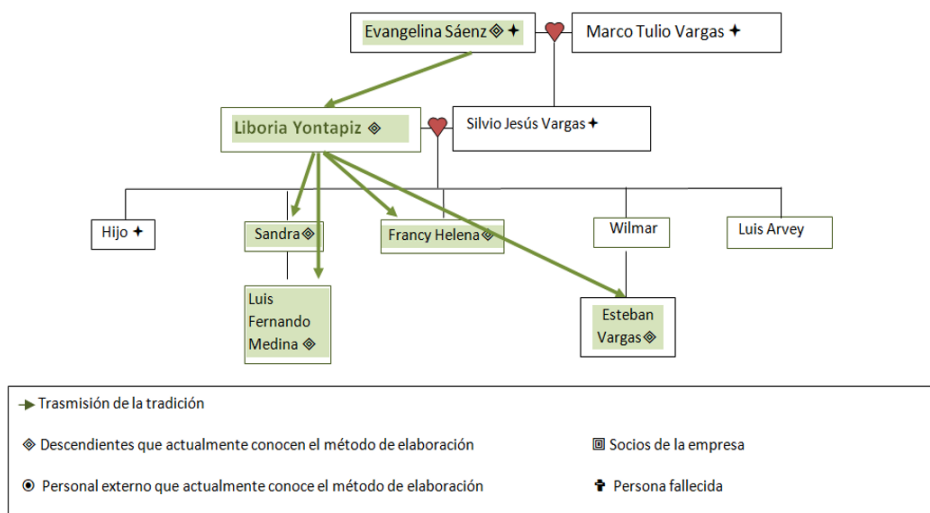
Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

En el mapa genealógico (Gráfica 3) puede observarse que Liboria aprendió varias preparaciones, especialmente los manjares de su suegra Evangelina Sáenz. Doña Liboria ha transmitido su saber hacer a sus hijas Sandra y Francy y es esta última quien ha recibido su legado, pues también la producción de dulces es su oficio. Sus nietos Luis Fernando, hijo de Sandra y Esteban, hijo de Wilmar, han aprendido también pues la ayudan en las preparaciones ocasionalmente.

Gráfica 3.

Genealogía de los manjares y dulces de leche de Liboria Yontapiz.

GENEALOGÍA DEL DULCE CORTADO DE LIBORIA YONTAPIZ



Nota. Fuente: elaboración propia.

Una trayectoria tecnológica compartida en el caso del manjar blanco, el manjarillo y el dulce cortado

El manjar blanco que se hace en Popayán sigue teniendo esa cualidad de artesanal: no se le agrega ni bicarbonato de sodio ni glucosa y se hace en paila de cobre sobre fuego de leña, mientras se bate durante largas horas con la cagüinga (cuchara de madera); luego se envasa en el tradicional mate, la totuma natural que ayuda a conservar el manjar. Se le conoce como totumo, sachamate o puro, el *Crescentiacujete* originario de la zona intertropical de América y su fruta y semillas tienen variados usos, desde lo medicinal hasta lo ornamental. Para convertir la semilla del totumo en recipiente, es decir en mate, las mujeres se encargan de su recolección obtención y debida preparación:

Con un garabato, que elabora del mismo árbol, Ernestina tira a coger un puro, hala con fuerza, suelta su herramienta y recibe en el aire el fruto prodigioso. Así, baja de varios árboles más de cuatro docenas que empaqueta en un costal. Debajo

del mismo árbol, pero sentada y protegida del fuerte sol, parte los totumos en la mitad y luego les saca la semilla, la tira a la tierra para que las vacas la consuman o para que la selva del totumo siga abundando en estas tierras.

El último proceso por el que pasa el totumo para convertirse en el mate que estas comunidades venden es la cocción que se les hace en el fogón de leña. “Luego, cuando ya parecen mates, les emparejamos el borde y finalmente los secamos en el sol, quedando listos para ser comercializados”, relata Ernestina. Lo máximo que le pagan a ella por una docena de mates son \$3.000 y debe llevarlos hasta Puerto Tejada, en el norte del Cauca. En su propia tierra tan sólo pagan \$1.500, dice la mujer (Bolaños, 2011, pp. 6-7).

El mate de totumo, tradicional empaque del manjar blanco, dulce cortado y del manjarillo está siendo reemplazado por uno hecho de plástico; esto ha ocurrido debido a la presión ejercida desde las normatividades de empaques de alimentos, pero los mates se niegan a desaparecer, no solo porque el plástico cambia obscuramente las características del manjar, sino porque su obtención y preparación están arraigados en la cultura afro del Valle del Patía en el sur del Cauca.

Quizás el cambio más notable en todas las preparaciones es el cambio del brasero por la estufa de gas. Hasta la mitad y otras hasta finales de la década de los noventa, todas las preparaciones se hacían en un brasero, carbón y con leña, generalmente se cocinaba en un patio o en una casa que tuviera bastante ventilación.

La leña había que cambiarla por salud, la gente se enfermaba mucho de los pulmones, mi abuela murió por eso [...]. El humo del brasero se le mete al dulce y le da un sabor característico. La norma de manipular alimentos con guantes, que entró en vigencia hace unos 5 años, no ha hecho que cambie la calidad del producto (Carmen Garcés, entrevista del 24 de enero de 2020).

El profesor Illera enfatiza en que el manjar blanco que se hace en la ciudad sigue teniendo esa cualidad de artesanal, no se le agrega ni bicarbonato de sodio ni glucosa (Fotografía 11).

Fotografía 11.

Manjar blanco de Fabiola Cañas.



Nota. Fotografía tomada por María Fernanda Jiménez (2020).

A manera de resumen, los principales cambios en la manera de elaboración del manjar blanco, el manjarillo y el dulce cortado se exponen a continuación (Gráfica 4):

Gráfica 4.

Trayectoria tecnológica del manjar blanco.



Nota. Fuente: elaboración propia.



CAPÍTULO 6

Liberales, comunistas y panelitas de leche

Liberales, comunistas and panelitas de leche

Los liberales y comunistas son hijos del manjar blanco y sus nombres dan pistas del contexto histórico en el cual pudieron aparecer; el Partido Liberal Colombiano se fundó el 16 de julio de 1848 y es el más antiguo del país y el Partido Comunista Colombiano fue fundado en 1930. En lo que respecta a los dulces, los liberales son pequeñas bolas del tamaño de un mamoncillo, hechas de manjar blanco y cubiertas con azúcar blanca; mientras que los comunistas son pequeños cuadrados, casi del mismo tamaño que los liberales y tienen dos capas: la primera, abajo está hecha de dulce de guayaba, la segunda, arriba está hecha de manjar blanco, estos también se cubren con azúcar blanca.

Para ilustrar la historia de estos dulces primero se presenta la historia de Leonor Puliche y de dos de las mujeres que han heredado su saber-hacer y, por último, se cuenta la historia de una empresa familiar que se hizo conocida gracias a su receta de panelitas de leche.

Leonor Puliche y la historia de Liberales, Comunistas y Panelitas de leche

Al referirse a estos pequeños manjares hechos con leche, de formas sutiles y delicadas, hay que hablar del legado de la señora Leonor Puliche, nacida en 1942 y quien aprendió lo relacionado con los dulces a los 20 años, cuando llegó a trabajar en casa de Laura Ramírez, viuda de Valencia, quien le transmitió a Leonor su conocimiento: le enseñó a elaborar calados (limoncitos, brevas), amasijos (hojaldras, rosquillas, buñuelos) y, por supuesto, los dulces de leche:

manjar blanco, panelitas, liberales y comunistas. Ella le recalcó que todos debían hacerse en olla de cobre (Maca y Navia, 2019). Años más tarde, Leonor empezó a vender las preparaciones en su casa, allí vivió Carmelita (la de La Tienda) y aprendió varias recetas que hacía Leonor (fotocomposición 3).

Fotocomposición 3.

Doña Leonor.



Nota. Doña Leonor en la puerta de su casa. A la derecha, liberales y comunistas Fuente: Andrea Maca (2018).

Si bien Leonor ha sido recelosa con sus recetas, personas allegadas a ella se han convertido en herederas de su tradición, este es el caso de Fabiola Cañas, quien fue su nuera y también Carmen Garcés, quien vivió en casa de Leonor durante varios años mientras era estudiante; para ayudarle a generar ingresos, Leonor le enseñó a elaborar liberales, dulce de camote y panelitas. Hoy en día Carmen y Fabiola son las principales productoras de estos dulces en la ciudad (Fotocomposición 4).

Fotocomposición 4.

Carmen Garcés.



Nota. En la fotografía se ve a la izquierda a Carmen Garcés en su local Caucana de Dulces Típicos y a la derecha, Fabiola Cañas en su casa. Fuente: Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Carmen les ha enseñado a varias personas, una de ellas es Nohora Chabaco, colega de Carmen quien vive en El Tambo y en las vacaciones le ayuda en el local. También a dos hermanas que trabajaron con ella: Paola Muñoz, quien es administradora de empresas, y a su hermana Yurani, quien le ayudó dos años en la vitrina del local y ahora distribuye sus propios dulces. Es Yurani quien le vende a Bonilla's Bakery—ahora llamado Sweet Nonna— los combinados (bandejas de liberales, panelitas y comunistas), ella también sabe hacer mantecadas de yuca.

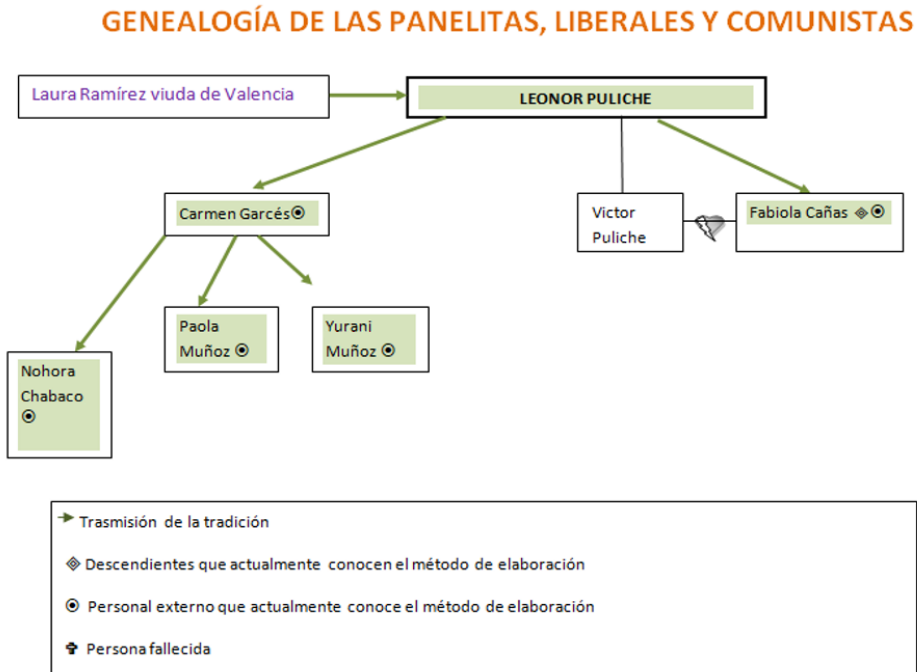
Fabiola Cañas nació en Bolívar (Antioquia) y hace casi 20 años vive en Popayán. Fabiola aprendió a desamargar y a hacer liberales, manjar blanco, dulce cortado, manjarillo, panelitas (también panelitas de maní), dulce de camote, bocadillo, comunistas y tortas (casera, de piña, de coco) viendo a Leonor cocinar y también ayudándole en temporada alta; la mayoría de las recetas las pulió experimentando por su cuenta, ya que Leonor tiene secretos que nunca le reveló. Gracias a los dulces, que son su principal y único ingreso, Fabiola ha podido hacerse a una entrada económica que le ha permitido sacar adelante a su familia.

Hoy en día Fabiola produce dulces en su casa, en donde ha dispuesto un lugar especial para la paila de cobre y el brazo eléctrico que le ayuda a batir y varios puntos de venta especializados venden sus productos. Fabiola nombró a su marca Cañas Dulces, y cómo no, si hasta en su apellido resalta una dulce vocación.

A partir de la información anteriormente expuesta puede plasmarse el método genealógico de las panelitas, liberales y comunistas (Gráfica 5):

Gráfica 5.

Método genealógico de las panelitas, liberales y comunistas.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Acerca de la trayectoria tecnológica, cuentan Maca y Navia (2019) que Leonor ha cocinado en estufa de petróleo, luego en un brasero con carbón o con leña y finalmente estufa de gas. Quizás la única innovación que puede referenciarse es del brazo eléctrico que Fabiola Cañas encargó y puso a funcionar en su casa, el cual le permite batir eficientemente por largas horas. Fabiola lo mandó a hacer a un conocido y lo tiene hace ya un par de años (Gráfica 6).

Gráfica 6.

Trayectoria tecnológica de panelitas de leche, comunistas y liberales.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Lácteos Colombia, una industria familiar

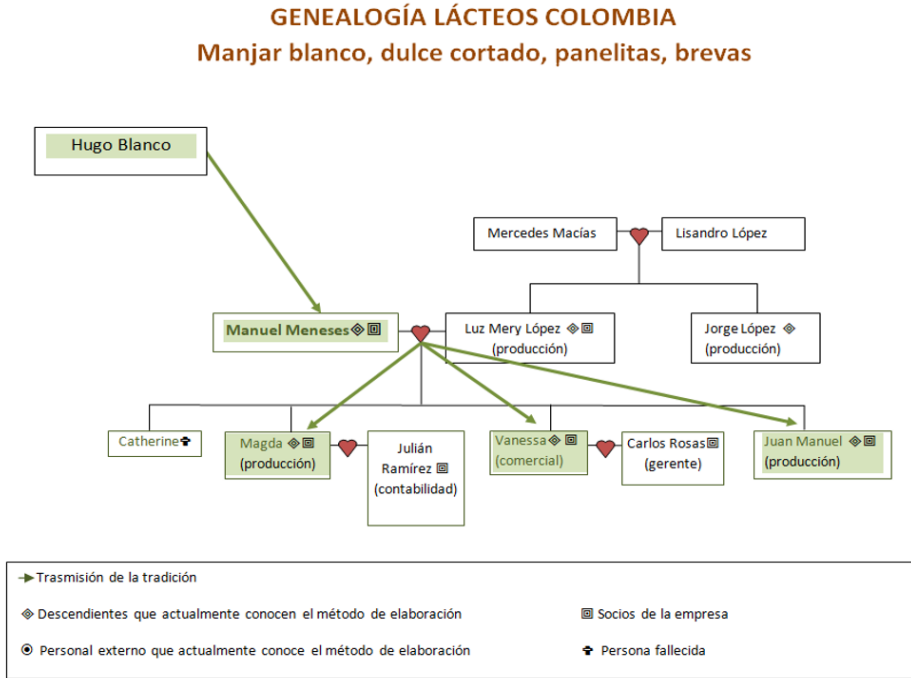
Lácteos Colombia Alimentos S.A.S. es una empresa que funciona desde hace 33 años y que nació en el Huila pero que encontró su hogar en Popayán. Carlos Rosas es el actual gerente de la empresa (trabaja allí hace 10 años) y es nuero de Luz Mery López y Manuel Meneses, fundadores de la empresa, también con Magda Meneses, hija de los fundadores y quien se desempeña como jefe de producción.

Lácteos Colombia fue fundada por Luz Mery López y su esposo Manuel Meneses, aprendieron la producción de dulces de un retirado de militar retirado llamado Hugo Blanco, quien había comprado, un terreno vacas para empezar a producir queso doble crema en La Argentina (Huila). Blanco tenía ascendencia holandesa y conocía las fórmulas de su familia; la guerrilla amenazó a Blanco y tuvo que dejar La Argentina, se fue a La Plata y allí conoció a Manuel y a Luz Mery quienes estaban recién casados, los animó a iniciar un negocio y les compartió sus fórmulas.

La pareja se mudó a Popayán y rápidamente encontraron una finca sobre la vía Panamericana en donde actualmente funciona la planta y es residencia de la familia Meneses López y sus hijos. Empezaron a vender puerta a puerta y tras 6 o 7 años de haber iniciado actividades se convirtieron en parador. Hoy trabajan allí 30 personas de las cuales 10 son familiares; desde pequeños, los 4 hijos de Luz Mery y de Manuel se han vinculado a la empresa (gráfica 7).

Gráfica 7.

Genealogía de los manjares y dulces de leche de Lácteos Colombia.



Fuente: elaboración propia.

Si bien su producto insigne ha sido el queso, sus dulces han ganado reconocimiento y cariño entre los payaneses y los viajeros. Los primeros dulces que comenzaron a producir fueron las panelitas hace 30 años, después siguieron el manjar blanco y el dulce cortado, hace 25 años. Empezaron a vender brevas caladas hace 15 años porque la gente preguntaba por ellas.

Fue Luz Mery quien experimentó con diferentes fórmulas hasta llegar a la de las panelitas tan apetecidas por el público; antes las vendían en bolsa y ahora en bandeja de poliestireno. Dice Magda que a los clientes les gusta que cada panelita tenga forma irregular, lo perciben como artesanal, el manjar y el cortado lo venden en mates de totumo, puesto que la gente los pide así.

En Lácteos Colombia hacen el manjar y el cortado en olla de aluminio y no en la tradicional paila de cobre, pero esto no obedece a un cambio en la trayectoria tecnológica de la empresa ya que desde el inicio han trabajado con

este tipo de ollas. En lo que respecta a cambios e innovaciones tecnológicas no se encontró, aparte de los empaques, algún cambio a resaltar en la trayectoria de la empresa.

Contrario a la mayoría de los negocios, Lácteos Colombia aumentó su producción durante la pandemia, le debe su éxito a la iniciativa de promocionar y vender productos en barrios y veredas a las que llega un pequeño carro desde el cual suena la propaganda de Lácteos Colombia. Su producción es bastante grande y reconocen que una dificultad para producir ha sido la estandarización de las recetas pues Luz Mery, y ahora su hija Magda, lo hacen todo a ojo y olfato, también identifican que la tecnificación de procesos como el de los empaques no es apetecida por el público, de igual manera quisieran extender la vida útil de los productos que es de un máximo 30 días.



CAPÍTULO 7

La Nochebuena caucana, la gran protagonista que incluye manjares, desamargados y dulces calados

La Nochebuena caucana, the great protagonist that includes delicacies, desamargados and sweet puffs

Con el apellido que la distingue, la Nochebuena caucana es la perfecta evidencia del sincretismo cultural de la ciudad que reúne ingredientes y preparaciones de diversos orígenes, que caben en un plato o en una bandeja, perfectamente dispuestos. Para Carlos Humberto Illera (2017), la nochebuena tradicional tiene 13 ingredientes en total: manjar blanco, manjarillo, calados de limón, naranja agria, naranja común, pomelo, papayuela o higuillos, cidra, papaya, ajíes dulces (un pimentón pequeño), rosquillas, hojaldras y buñuelos); este plato típico navideño es quizás el más representativo de entre los dulces tradicionales de Popayán.

En este plato, el cual es una fiesta de texturas y colores, pueden identificarse cuatro tipos de preparaciones:

- Dulces de leche (manjar blanco, manjarillo, dulce cortado) (Fotografía 12).

Fotografía 12.

En el que era el local de Elsy Manzano en su anterior local en la galería del barrio Bolívar armando la bandeja a pedido del cliente.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2019.

- Amasijos que son más bien salados (rosquillas en forma de flor, hojaldres y buñuelos) (Fotografía 13).

Fotografía 13.

Bandeja de nochebuena patoja elaborada por Carmen Garcés de Caucana de Dulces Típicos.



Nota. En la foto sobresalen los hojaldres alargados, en forma de árbol de navidad, la rosquilla en forma de flory el tradicional buñuelo alargado. Fuente: Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2019.

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

- Desamargados (limón y brevas principalmente, también naranja grey o, en ocasiones, pomelo) (Fotografía 14).

Fotografía 14.

Desamargados atrayendo abejas en Concurso de Platos de Nochebuena, evento Popayán sabe a Navidad. Se distinguen cascos de limón pajarito, brevas y ají dulce.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

- Frutas en almíbar que brillan tanto que parecen de cristal y dulces tipo mermelada (coco y piña, y recientemente cidra papa) (Fotografía 15 y Fotocomposición 5).

Fotografía 15.

Mesa en el local de Gloria Gutiérrez en la galería La Esmeralda.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Fotocomposición 5.

Dulces de coco, de cidra papa y de piña de Marisol Gutiérrez.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Muchos de los ingredientes de la Nochebuena se preparan durante todo el año y, en todo caso, desde noviembre ya se exhiben en tiendas de comida típica, plazas de mercado y centros comerciales (manjar blanco, limones y brevas, hojaldras, incluso los dulces de coco y piña que en El Mecatico de Aliria se venden sobre una pequeña hojaldra).

Una mención especial para los desamargados

Entre los almíbares de frutas sobresalen los que se llaman desamargados, que son, especialmente, cáscaras de cítricos, las cuales se someten a un proceso para retirar ese sabor amargo y, luego, a un calado en almíbar. Tanto dulces de leche como desamargados deben prepararse en olla de cobre, imprescindible para obtener las cualidades de sabor y brillo deseadas. Casi todas las productoras de dulces saben hacer desamargados y calados; para el caso de los cítricos y de las brevas es un proceso que solas buenas conocedoras llevan a cabo exitosamente pues lleva días y es un proceso lleno de minuciosidades y arduo trabajo.

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Antes, preparar los limones demoraba casi un mes porque había que raspar la cáscara contra una teja, se le quitaba todo el brillo y así era como se le quitaba el amargo, se tenía que desaguar y eso demoraba 15 o 20 días, ahora ese proceso se hace en 3 días. Cuando empecé a elaborar dulces todo se hacía en fogón de leña, hasta hace 10 años conseguí la estufa industrial y dejé de usar la leña, antes cocinaba siempre donde mi mamá en una casa grande con patio en el barrio Pandiguando (Marta Vallejo, entrevista del 17 de enero de 2020).

En el caso del desamargado de las brevas se dejó de utilizar la teja de barro. Esta situación se debe a que estos eran procesos que llevaban varios días, y con la alta demanda que se tienen en épocas navideñas o de feria, ya no es posible surtir todo el proceso. Carmen Garcés, dueña del local Caucana de Dulces Típicos, asegura que este es un proceso de 21 días en total. Su mamá, Leonor Campo, de quien aprendió los desamargados, fue ama de llaves de Amalia Grueso; en esa casa, a la que llegó con tan solo 12 o 13 años, fue donde aprendió de cocina (hoy tiene 92 años). Carmen recuerda mucho su manjar y sus panelitas, también su ponqué casero. La primera hija del papá de Carmen se quemó con leña, por eso fue que su mamá no le permitía acercarse al fogón, y la única forma en que ella pudo aprender fue viendo; Carmen recuerda que su mamá desamargaba con lejía, o sea con ceniza y se demoraba 3 días (Fotografía 16).

Fotografía 16.

Desamargados de Gloria Gutiérrez en la Galería La Esmeralda.



Nota. En la foto se ve a la derecha, brevas caladas en olla de aluminio, en el centro limón pajarito calado en olla de cobre y a la izquierda brevas caladas en olla de cobre. Fuente: Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2019.

Durante la entrevista hecha a la productora de dulces María Claudia Bravo, quien también es profesora en la Escuela Taller de Popayán, (24 de enero de 2020), Carmen y María Claudia hablaban sobre el arduo proceso del desamargado de las brevas (fotocomposición 6):

—Carmen: Un día que me dormí y se me quemaron todas las brevas [...] yo tengo una paila grandísima, se me queman esas brevas y perdí 2 millones y pico ahí en esas brevas, eso era lo que iba a sacar, te juro que, ay no, pero vieras... ni la paila le quería despegar [...] el pegado era impresionante...

—María Claudia: ¡Ay! la mía también, eso se demoró en despegarse... porque me dormí, eso hay que estar cuidando...

—Carmen: Yo también me dormí [...] no ve que uno tiene que estar cuidando, echándole, cada rato que se seca, el agua con azúcar [...] Por ejemplo, uno lo pone a las 5 de la tarde y son las 5 de la mañana y está hirviendo, pero [...] uno se duerme [...] eso uno tiene que levantarse

—María Claudia: cada tres horas, sí.

—Carmen: uno tiene que levantarse porque se le va consumiendo el agua, entonces uno tiene que irle echando la aguadulce, hervida, caliente [...] me dormí y se me quemaron, el quemado era impresionante.

—María Claudia: ¡Ay a mí también!

—Carmen: Me tocó que volver a calar, menos mal si ya uno quiere cala en un día, no tiene que estar desamargando si no uno quiere, porque si no yo también en tres días las desamargo, les quito el sabor, porque ellas no son amargas.

—María Claudia: Tan solo que sean muy moradas entonces uno si las tiene que desaguar.

—Carmen: Sí, para que boten un poco esa tinta (Garcés, Carmen y Bravo, María Claudia. Entrevista personal, 24 de enero de 2020).

Fotocomposición 6.

Bandejas de Nochebuena.



Nota. En la foto se ve a la izquierda: La profesora María Claudia prepara bandejas de Nochebuena con algunos estudiantes, a la derecha: limones sometidos al proceso de desamargado en olla de cobre. Fuente: Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2019.

Es importante mencionar que la nochebuena caucana tiene una relación directa con el desamargado vallecaucano, al que también se le denomina Nochebuena. La diferencia con este es que la nochebuena caucana cuenta con amasijos y mayor variedad de dulces de fruta en almíbar (Fotografía 17).

Fotografía 17.

Bandejas de Nochebuena.



Nota. En la foto se ve a la izquierda, sobresale la breva desamargada de una bandeja de Nochebuena de Carmen Garcés. A la derecha, limones desamargados elaborados por María Claudia Bravo. Fuente: Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

La Nochebuena en la Colonia

La elaboración de este plato se remonta a tiempos coloniales, desde ese entonces existe también la tradición de intercambiar platos de Nochebuena entre familiares, vecinos y amigos. Hasta hace unas décadas el plato se disponía en bandejas de plata entre las familias más pudientes. Una valiosa y magnífica narración del intercambio de bandejas de Nochebuena se encuentra en el libro *Reminiscencias de Santafé y Bogotá* escrito por el payanés José María Cordovez-Moure (1835-1918) quien detalla la celebración del 24 de diciembre de 1791:

Era el 24 de diciembre de 1791 y todos, desde el opulento patricio hasta el humilde artesano, lo mismo que las damas de alta alcurnia y las afamadas ñapangas se aprestaban a celebrar la nochebuena, que es sin disputa, la festividad que alcanza mayor popularidad en la cristiandad, pero especialmente en el Cauca.

Apenas sonaba en Popayán la última campanada de las doce del día en la Torre del Reloj, daban principio las idas y venidas de las negras esclavas, vestidas de camisa bordada que dejaba al descubierto el busto y los brazos, con faldas y mantilla de bayeta de colores vivos, zarcillos vistosos, descalzas, pulcras, dejando tras sí un ambiente de albahaca y quereme, plantas que aromatizaban sus ropas, conduciendo en bandejas de plata cubiertas con servilletas de alemanisco blanco como la nieve, los manjares de nochebuena que se obsequiaban mutuamente los popayanejos: Dorados buñuelos para empapar en transparente almíbar con cristalinos cascos de limón verde y manjar blanco, amén de las empanadas rellenas de pescado y suculento guiso, capaces de reventar vivos y resucitar muertos y el popular uchuyaco cuyos principales componentes son el caldo de piña con hojas de lechuga fresca.

Desde la seis de la tarde se encendían luminarias en las puertas y ventanas de las casas y tiendas, que daban alegre aspecto a las calles. Ya en estos momentos las recorrían grupos bulliciosos cantando bambucos y otros aires nacionales acompañados de tiples, guitarras, chirimías y panderos, que entraban dondequiera que se podía improvisar el fandango. Se suspendía este para ir a la misa de las doce de la noche y continuaba el baile hasta que la aurora sorprendía a los danzantes dando remate a las famosísimas empanadas de pipián que ya se podían comer sin reato de conciencia, porque se navegaba en pascua de navidad” [...] (Cordovez, 1899, p. 1325).

Las familias Mosquera y Gutiérrez, dos estilos de Nochebuena: historia oral y método genealógico

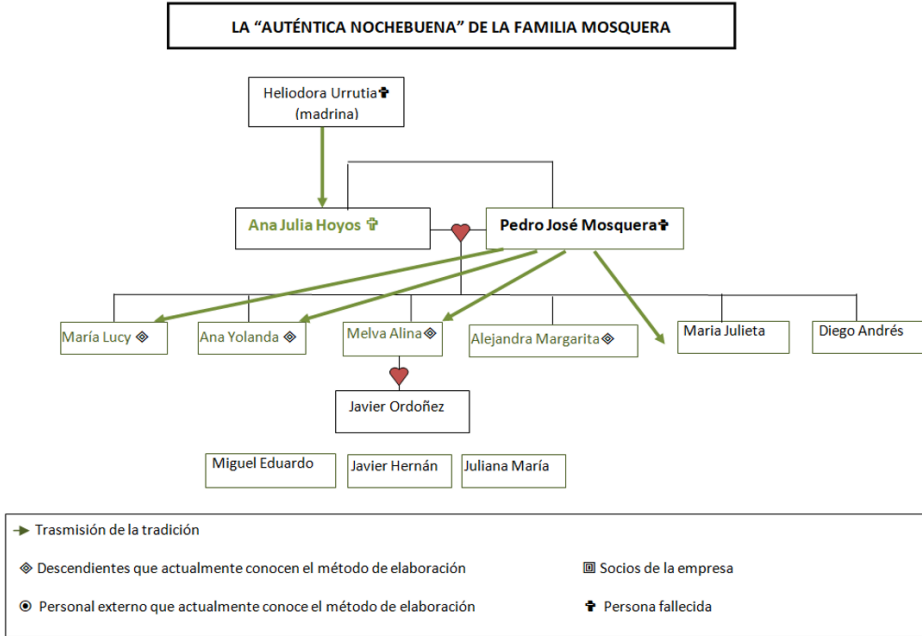
Hoy por hoy, sobresalen dos familias que siguen elaborando Nochebuenas, la primera es la familia Mosquera y la segunda, la familia Gutiérrez.

La llamada “Auténtica Nochebuena caucana” es como se le ha llamado durante años a las preparaciones que elaboraba Ana Julia Hoyos, viuda de Mosquera, quien nació un 3 de junio de 1921 en Popayán y fue criada por sus padrinos de bautizo; ella aprendió de quien fue su madrina, Heliodora Urrutia, los conocimientos culinarios para preparar comida de sal y de dulce, incluida la Nochebuena, que en esas épocas seguía siendo el plato para agasajar a vecinos y familiares y aún no era un producto para la comercialización (Illera, 2017). Su esposo fue el arquitecto Pedro José Mosquera Fernández, con quien se casó a los 15 años; en alguna ocasión, Pedro José le pidió que elaborara una Nochebuena para sus trabajadores y ella asumió ese encargo e hizo su primera Nochebuena, recibiendo el visto bueno de su madrina. Años después, cuando su esposo tuvo un derrame cerebral, ella debió ocuparse de sus siete hijos y la forma para mantenerse fue cocinando.

Ana Julia se considera una guardiana de la tradición de la Nochebuena y por eso ha dejado su legado a sus hijas María Lucy, Melva Alina y Alejandra, quienes desde niñas la han preparado. Actualmente estas mujeres, con más de 60 años, y quienes han ejercidos sus distintas profesiones, siguen dedicando las navidades a elaborar y vender manjares, desamargados e impresionantes bandejas, especialmente Melva, quien es enfermera y ha sido ganadora de los concursos de bandejas de Nochebuena en un par de ocasiones. En la receta de esta familia están presentes unos perfectos buñuelos alargados hechos con almidón de yuca (Gráfica 8).

Gráfica 8.

Genealogía de la Nochebuena de la familia Mosquera.

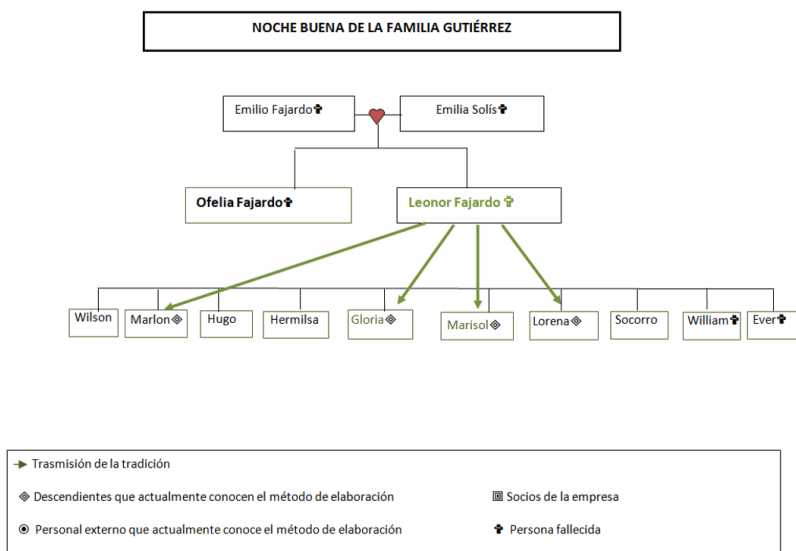


Nota. Fuente: elaboración propia.

Por otro lado, la familia Gutiérrez es conocida por un buen sector de la ciudad: Gloria tiene un puesto en la galería del barrio La Esmeralda y su variedad y calidad de calados y desamargados llama la atención de cualquier transeúnte, dispuestos cuidadosamente en vasijas, la cantidad de colores, formas y olores resultan toda una experiencia sensorial; Lorena también hace Nochebuenas y las vende por encargo en navidad; en diciembre se encuentra en la galería y Marisol, quien también estuvo en la galería hace años, ahora trabaja desde su casa haciendo Nochebuenas por encargo, también suele participar en ferias artesanales en toda la ciudad. Las tres son hermanas y honran el legado de su tía Leonor Fajardo, quien les enseñó de cocina todo lo que ella aprendió en un claustro. Algunos de sus hermanos también saben preparar algunos dulces de la bandeja de Nochebuena (Gráfica 9).

Gráfica 9.

Genealogía de la nochebuena de la familia Gutiérrez.



Nota. Fuente: elaboración propia.

La empresa de Marisol se llama *Marisol Gutiérrez* y las *delicias de la Abuela*, ella y sus hermanos aprendieron de su tía Leonor Fajardo, quien aprendió en un internado, aunque ella no recuerda el nombre ni la ubicación de este. Marisol aprendió de su tía que hay dos tipos de bandeja de Nochebuena: una que sigue el estilo de las damas de honor de la ciudad y otra que se especializó en los conventos. Su tía aprendió de ese último estilo, cuenta que para calar “brevas de monja” se demora 48 horas entre pringar y desamargar.

Marisol estudió psicología y ama hacer trabajo social, pero la cocina siempre ha sido su gran pasión, ella honra el legado de su tía, y además goza aprendiendo técnicas y recetas que son patrimonio de la ciudad. Hace un par de años asistió al curso organizado por la Casa de la Cultura en donde los organizadores compartieron recetas directamente de los recetarios de distinguidas damas de Popayán. Marisol afirma que le asombra la cantidad de azúcar que se utilizaba en otras épocas, pues este era el secreto para que el manjar se conservara por más tiempo.

Hablar de la procedencia de las frutas es entender, incluso, cómo el cambio climático ha incidido en la disponibilidad de las materias primas; Marisol re-

conoce que hay frutas que ya no se consiguen y le interesa que los cultivos tradicionales no se pierdan, por eso ha repartido semillas de ají dulce en El Tambo, el Patía y El Bordo. Hace unos 5 años implementó el dulce de papa sidra, ya que la fruta no se volvió a encontrar en la región, recuerda que la traían del valle del Patía. De igual manera, ella empezó a elaborar bandejas de Nochebuena con naranja grey ya que no volvió a encontrar naranja agria. Las toronjas se calan de 3 maneras: peladas, con cascara y con fruta, y que lo ideal es calarlas con todo. Gloria, su hermana, cuenta que la papaya verde viene del municipio de Patía(Cauca) y la papaya roja del departamento del Valle, el higuillo “canaledado” y liso, que viene generalmente de Ecuador y menos frecuentemente de Bogotá y la naranja grey del Valle (Fotocomposición 7).

Fotocomposición 7.

Gloria Gutiérrez en su puesto, en su casa y alistando los encargos de nochebuena.



Nota. En la foto se ve a la izquierda, Gloria Gutiérrez en su puesto de la galería La Esmeralda; en el centro Marisol Gutiérrez en su casa y a la derecha, Melva Mosquera en su casa alistando encargos de nochebuena Fuente: Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2019 - 2020.

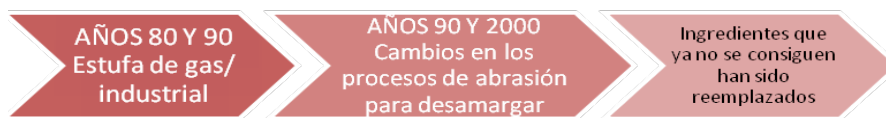
Trayectoria tecnológica de la Nochebuena

Ha pasado más de un siglo desde que Cordovez escribiera su texto y hoy encontramos otros ingredientes en el plato. El clima ya no permite tener las frutas que antes abundaban en el municipio o en los municipios cercanos;

la toronja (*Citrus médica*, diferente al pomelo) ya no se ve en Popayán, las productoras lo han reemplazado por dulce de papa cidra, *Sechium edule*, que es abundante en la región; Marta Vallejo recuerda un robusto árbol en el barrio El Cadillal, por ejemplo. El naranjo agrio, cuyas hojas son ingrediente principal del champús caucano (así lo asegura María Claudia Bravo), ya no se ve en la meseta de Popayán. Algunas productoras consiguen brevas que vienen de Coconuco, pero la gran mayoría vienen de Nobsa, en Boyacá, pero antiguamente, las casonas en Popayán contaban con árboles de brevo en los patios y solares, pero ya no se dan en este clima; Elsy Manzano enfatiza en que las brevas de Totoró son mucho mejor que las que traen de Nariño. El ají dulce es cada vez más difícil conseguir en las galerías, cuando lo traen es del que viene del Valle. El higuillo lo traen de Nariño, de cercanías a La Cocha y de cerca de Doña Juana. También los mates para servir manjar blanco, dulce cortado y manjarillo, los cuales vienen del Valle del Patía escasean (Gráfica 9).

Gráfica 9.

Trayectoria tecnológica de la nochebuena.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Actualmente, las nochebuenas se encargan a las productoras especializadas y hay de muchos tamaños, presentaciones y precios, el cliente es quien decide qué poner en su bandeja de nochebuena. En las épocas de fin de año, platos de todo tipo se regalan en empresas, colegios, entre familias y amigos y son protagonistas incluso de concursos que buscan el mejor plato. En los últimos años se han empezado a vender unas mininochebuenas: recreaciones en miniatura de la bandeja (Fotocomposición 8).

Fotocomposición 8.

Concurso de Platos de Nochebuena, evento. Popayán sabe a Navidad.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.



CAPÍTULO 8

Mantecadas, las originales de yuca y las de harina

Mantecadas, yucca and flour originals

Manihot esculenta es un arbusto originario del centro de América del Sur que se ha adaptado a condiciones de la zona intertropical del planeta y fue uno de los primeros cultivos domesticados en el continente (FAO, 1990). La yuca es base de la alimentación de muchos grupos indígenas del Orinoco y del Amazonas, hay incluso especies venenosas pero que ellos saben procesar.

Las mantecadas de yuca son amasijos a base de yuca y queso que se fríen en abundante aceite caliente y se cubren con una capa de almíbar de azúcar, tienen el tamaño de un limón pajarito. El profesor Illera indica que las mantecadas, por su forma de elaboración, son seguramente de origen afro. En el libro *Las cocinas escondidas de la Ciudad Blanca: una guía de las cocinas casi secretas de Popayán*, Carlos Humberto Illera resalta las mantecadas de Rosa Elvira:

Las Mantecadas de la Abuela Elvira son las más reconocidas en Popayán, por ser las “auténticas mantecadas de yuca”, y como la misma empresa familiar lo promociona, es una tradición de más de 90 años. Las herederas de esta tradición fueron sus hijas: doña Julia Elvira, quien ya falleció, y Alba María Muñoz Ruiz.

Rosa Elvira Ruiz de Muñoz, mejor conocida como Elvirita, hacía masitas de choclo, tamales, empanadas, mazamorra, de maíz y de mejicano, Nochebuenas a la antigua, aloja de maíz, pan pambazo, y el frito que la gente compraba para ir a comérselo a la Portada de Pandiguando, al occidente, en los extramuros de la ciudad de antes. Por aquel entonces era muy afamado el dulce de camote (batata) que Rosa preparaba y que mandaba a vender en las calles a uno de sus hijos, a quien por desempeñarse en esas labores llegó a conocerse popularmente como Diputado Camote. Sus productos se vendían por lo regular en la galería del centro de la ciudad, hoy desaparecida,

pero igualmente se los vendía en casa de familia, por encargo. En diciembre la especialidad de Elvirita era el plato de Nochebuena (Illera, 2017, p. 30).

Rosa Elvira Ruiz de Muñoz, oriunda de Popayán, aprendió de una amiga de infancia a hacer mantecadas de yuca. Alba recuerda que los productos que preparaba su mamá los vendía ella y algunos de sus hermanos, primero en una tienda entre las carreras 13 y 14; Maca y Navia (2019) referencian que también vendía en una tienda llamada “Pan y Leche”, luego en la galería central ubicada en lo que fue Teatro Anarkos y también vendían por encargo en casas de familia. Actualmente, el único punto de venta donde son distribuidas la Tienda de Carmelita (hoy bajo la administración de Eunice Muñoz); Alba no recuerda en qué año se conocieron con la señora Carmen.

De los 12 hijos que tuvo Rosa Elvira solo dos heredaron la tradición, Alba María y Julia Elvira: “Nosotros teníamos que colaborar en la casa y le colaborábamos a mi mamá y, a raíz de eso, fuimos aprendiendo” cuenta Alba María. Ella y su hermana tomaron las riendas del negocio hacia 1994, cuando el estado de salud de su madre se complicó.

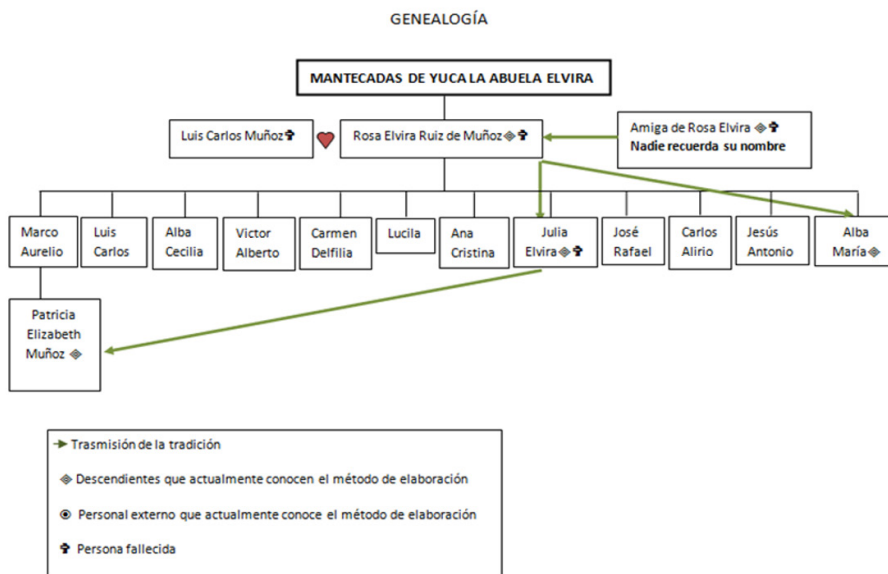
La cantidad de mantecadas producidas ha aumentado con el transcurso de los años, anteriormente se hacían más grandes y costaban 1 centavo, actualmente se hacen aproximadamente a la mitad del tamaño inicial y su valor es de \$400 pesos la unidad.

Método genealógico de las mantecadas de yuca de la abuela Elvira

Desde su fallecimiento en 2016, Alba María ha sido la encargada de mantener viva la receta de su madre. Actualmente, únicamente su sobrina Patricia Elizabeth Muñoz, hija de Marco Aurelio, quien por motivos de estudio y trabajo comparte vivienda con ella, sabe elaborarlas. Ni Alba María ni Patricia le han enseñado a alguien más la receta de las mantecadas; aunque Alba reconoce que la tradición de los dulces en Popayán se ha ido perdiendo, y que deberían enseñarse algunas recetas en ámbitos formales, ella no está dispuesta a compartir su receta, no es de su interés personal ni familiar. Como ha sido tradición en esta familia, las mantecadas se siguen vendiendo en la tradicional Tienda de Carmelita (Gráfica 10) (Fotocomposición 9).

Gráfica 10.

Genealogía Mantecadas de yuca La Abuela Elvira.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Fotocomposición 9.

Alba María.



Nota. En la foto se ve a la izquierda, Alba María y a la derecha, mantecadas de yuca de Alba María en La Tienda de Carmelita Fuente: Andrea Maca (2018) y Ana María Sicard (2020)

Hoy otras mujeres quienes se han hecho portadoras de la tradición. A Carmen Garcés la receta original popayaneja se la enseñó a hacer una cliente asidua de su local: cuenta Carmen una abogada le recriminó que su receta traicionaba la tradición, y por eso le enseñó la fórmula correcta, que Carmen tardó 6 meses en perfeccionar. Aunque doña Leonor Puliche le dijo a Carmen que no le enseñara a otras personas ella lo ha hecho, no solo porque no tiene familiares a quien heredar, sino porque cree que Dios tiene algo para todos. Le ha enseñado a Nohora Chabaco, quien es colega de Carmen, vive en El Tambo y en las vacaciones le ayuda en el local. También les enseñó a dos muchachas: Paola Muñoz, quien es administradora de empresas, y a su hermana Yurani, que le ayudó dos años en la vitrina del local, pero ella ya está distribuyendo dulces. Saben hacer panelitas, liberales y mantecadas de yuca.

Marta Vallejo, otra cocinera tradicional, aprendió a hacer mantecadas de yuca con su vecina Ayda en el barrio La Esmeralda. También las prepara la profesora de la Escuela Taller, María Claudia Bravo, quien ha innovado en la receta y usa cuajada y luego le pone mucha sal, esto para quienes no toleran muy bien los lácteos (Fotografía 18).

Fotografía 18.

Mantecadas de yuca.



Nota. Fotografía tomada por María Fernanda Jiménez (2020).

Las mantecadas son quizás una de las preparaciones más singulares de Popayán, a diferencia de las mantecadas de harina de trigo, las cuales se hicieron

populares hacia los años 2000 y que solo se asemejan en su forma, las mantecadas de yuca deben consumirse el mismo día que se preparan pues no llevan ningún tipo de conservante y después de unas horas ya están duras.

Trayectoria tecnológica de las mantecadas de yuca

Cuando Rosa Elvira inició la producción en 1939 utilizaba fogón de leña; hacia 1982, cuando su hija Alba se hizo cargo de la producción comenzaron a emplear estufa de gas. Este cambio no ha tenido ninguna repercusión en las características del producto pues siempre se tiene en cuenta la utilización de las mismas materias primas con el objetivo de tener siempre un producto estándar. La yuca que se consigue en Popayán proviene de pequeños productores de municipios aledaños como Timbío y El Tambo, los cuales son comercializados en la galería de barrio Bolívar (Maca y Navia, 2019). Los principales cambios que ha experimentado la receta en la ciudad pueden verse a continuación (Gráfica 11):

Gráfica 11.

Trayectoria tecnológica de las mantecadas de yuca.



Nota. Fuente: elaboración propia.



CAPÍTULO 9

Salpicón de Baudilia

Salpicon de Baudilia

Un refrescante y atractivo sorbete hecho de frutas: guanábana, mora de castilla, lulo y naranja, el cual tiene nombre propio: Baudilia Collazos. Baudilia le dio un nombre, sin embargo, este sorbete tiene una historia que empieza mucho antes. En el tomo 9 del Gran Libro de la Cocina Colombiana (Ordoñez, 2014, el autor referencia este salpicón como una receta propia del departamento del Cauca, especificando, además, que el hielo necesario para su preparación se traía del volcán Puracé:

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 cascos 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).

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 (Ordoñez, 2014, p. 144).

La receta anterior presenta algunos ingredientes polémicos como la piña y la papaya, para algunos también lo es la piñuela. Pero de boca de quienes conocieron el negocio de Baudilia y llevan viviendo décadas en la ciudad, la piñuela era una fruta común que se traía del valle del Patía. Para Ordoñez, la preparación está directamente relacionada con los helados de paila, populares en Nariño y en todo el territorio ecuatoriano. Estos helados son originarios de San Miguel de Ibarra en Ecuador y se hicieron conocidos desde finales del siglo XIX. Una importante mención del consumo de helados como este en Popayán la constituye un fragmento del libro *Viajes por el interior de las provincias de Colombia* (1832), del coronel John Potter Hamilton:

Los indios traen también de las estribaciones del Puracé, distante jornada y media, abundantes cargamentos de nieve, mediante la cual puede mantenerse helada cualquier vianda por bastante tiempo.

Frecuentemente se ven por las calles, vendedores de helados, quienes ofrecen un vaso lleno de tal refresco por cinco centavos (Hamilton, 1823 en Illera, 2017, p. 41).

El volcán Puracé desde la terraza del Teatro Guillermo Valencia. Rara vez se ve con alguna capa de nieve.

En el portal periodístico Rutas del Conflicto (Vallejo et al., 2020), se dan a conocer algunos datos importantes de la historia del Salpicón, incluso de “la nevera de Popayán” el lugar en donde se solían guardar los bloques de hielo traídos del Puracé que quedaba sobre la carrera quinta, justo donde hoy funciona el almacén de ropa Tierra Santa:

[...] Al local entraban caballos y mulas a descargar los bloques de hielo, cada uno cargaba dos. Vicente cuenta que “Mi suegra era muy allegada a los Valencia y me contaba que eso eran 110 o 120 mulas que llegaban a los portones cargadas con hielo, en la casa del maestro Valencia, el poeta”. Esos hielos se guardaban en el cuarto frío (párr. 18).

El relato pertenece a Vicente Bastidas, uno de los propietarios de Mora Castilla, conocido local de comida típica payanesa, y sobre el que se detallará más adelante. Bastidas detalla sobre el oficio de extraer hielo y cuenta de la procedencia de la famosa Baudilia:

La tradición cuenta que, en el siglo XVIII, mucho antes de la invención de las neveras actuales, uno de los oficios más prósperos consistía en extraer nieve y hielo para venderlo en la ciudad. Hielo que se transportaba en un habitáculo de madera, recubierto de sal y aserrín y proveniente del majestuoso Volcán Puracé.

De raspar este hielo, agregar mora de castilla, guanábana y lulo surgió el “salpicón de Baudilia”, una mulata descendiente de una familia de esclavos. Este manjar llegó al paladar de Simón Bolívar y cuentan en Popayán que se convirtió en su mecate favorito cuando visitaba o visitó la ciudad Blanca.

“Existe un verso de la historia, cuyo protagonista, de apellido Alvarado, era un hombre poco trabajador, bebedor empedernido y dependiente del producido de su mujer con los helados batidos en paila de cobre. Como el hielo lo bajaban enruanado del volcán Puracé, entonces el verso decía ‘mientras el volcán neve, Alvarado bebe’”. Historias como estas se cuentan alrededor de esas nieves que caían del volcán.

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

La receta del salpicón y de los helados de paila, de mora y leche, pasó por cuatro generaciones de mujeres que la atesoraron hasta llegar doña Zoraida de Lemos, bisnieta de Baudilia, que fundó la “Heladería de Baudilia”, ubicada en el casco urbano de la ciudad, en la carrera 5ª con calle 3ª esquina, donde actualmente funciona el café Madeira. (Ídem, Párr. 19, 20, 21 y 22).

Baudilia y su hija Zoraida Alvarado de Lemos tenían un local en la esquina de la carrera 5 con calle 3: la Heladería Baudilia, allí vendían helados, jugos de frutas como la guayaba coronilla y, por supuesto, el delicioso salpicón. El sitio, que era un lugar de encuentro y esparcimiento entre los payaneses y que también era visitado por visitantes y turistas, funcionó hasta el año 2000; quienes recuerdan ir al lugar dicen que las mujeres ya estaban entradas en años, pero no se conoce qué sucedió en los últimos días de la heladería. Se sabe que tiempo después algún ex empleado vendía salpicones y helados muy cerca de donde hoy es el Centro de Convenciones Casa de la Moneda (Imagen 7).

Imagen 7.

Baudilia Collazos de Alvarado.



Nota. En la foto se ve a la izquierda, una fotografía de Baudilia Collazos de Alvarado, y a la derecha, la esquina en donde funcionaba la heladería, fotografía de autoría de José María Arboleda. Fuente: Facebook.

Hasta ahora no se han encontrado familiares de Baudilia o de su hija, pero su legado sobrevivió a su partida. Una de las personas que se ha encargado de revitalizarlo es María del Carmen Urrutia quien, alentada por su mamá Josefina “Chepita” Bravo, creó en 2009, junto con su esposo Vicente Bastidas, una tienda especializada en comida tradicional, el lugar se llama Mora Castilla, como uno de los ingredientes del salpicón.

El Salpicón “Payanés” de Mora Castilla

En Mora Castilla se elaboran tamales y empanadas de pipián, salpicón payanés, champús, luladas, colaciones y postres: Eduardo Santos, de maracuyá y de limón. También distribuyen brevas y limones en almíbar de la marca Delicias de Sophie así como chocolates artesanales de la marca Provenza (todas empresas payanesas). Para la temporada de navidad elaboran y venden manjar blanco y desamargados: limones, brevas, dulces de piña, de papaya y de higuillo.

Cuando María del Carmen volvió a Popayán, junto con su esposo Vicente Bastidas y los hijos de ambos, empezaron a buscar una idea de negocio. La familia había vivido 12 años por fuera debido al trabajo de él como ingeniero civil. Cuando regresaron, María del Carmen y notó que el famoso salpicón de la ciudad ya no tenía un sitio, pues Baudilia había cerrado años antes; ella y su madre, Josefina solían visitar el local de Baudilia y, extrañando esta preparación, empezaron a experimentar para llegar a la receta. Según, la madre de María del Carmen, Baudilia hacía el salpicón con piñuela cuando escaseaba el lulo. (Fotocomposición 10).

Fotocomposición 10.

Familia de Baudilia Collazos de Alvarado.



Nota. En la foto se ve a la izquierda una imagen de la hija de Baudilia y a la derecha fotografía de la misma. Fuente: imagen extraída de la presentación de Cristian Alberto Trochez Mosquera (2016) y exhibida en el Salón Fundadores de la Cámara de Comercio de Popayán.

El salpicón es uno de los productos insignes del negocio, y para darle su lugar y su identificación lo llamaron *Salpicón payanés* (Fotografía 19). Desde ese entonces, y alentada por su hijo Gabriel, quien siempre vio el potencial del negocio, abrieron el local de comida típica en el garaje de la casa. Actualmente Mora Castilla es un negocio próspero, cuenta con 3 locales: el del Centro Histórico, el del Centro Comercial Campanario y uno en Almacenes Éxito. La producción se lleva a cabo en una casa del barrio San Camilo, en donde hacen las masas para empanadas y tamales. El único momento en que han dejado de producir fue del 15 de marzo hasta finales de abril de 2020, cuando el gobierno declaró el aislamiento preventivo obligatorio.

Fotografía 19.

Salpicón de Baudilia de La Tienda de Carmelita.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Método genealógico del Salpicón Payanés de Mora Castilla

María del Carmen (fotografía 20) experimentó junto con su madre para llegar a la receta, los sabores le quedaron en el recuerdo y no fue difícil al experimentar por ensayo y error. Con las colaciones pasó algo parecido y también encontraron su receta, no es de extrañar puesto que la señora Josefina sabe aprendió a hacer dulces en la casa Valencia, y además recuerda con lucidez cómo funcionaban las tiendas de Clarita y de Carmelita, también los Helados de Baudilia. De hecho, María del Carmen aprendió la tradición del manjar blanco y los desamargados desde niña, es el legado de su madre Josefina Bravo y de su abuela Romelia Arias, conocida como “mamá Roma”, quien recuerda, hacía un delicioso manjarillo.

Fotografía 20.

María del Carmen Urrutia en Mora Castilla, local del Centro Histórico de Popayán.

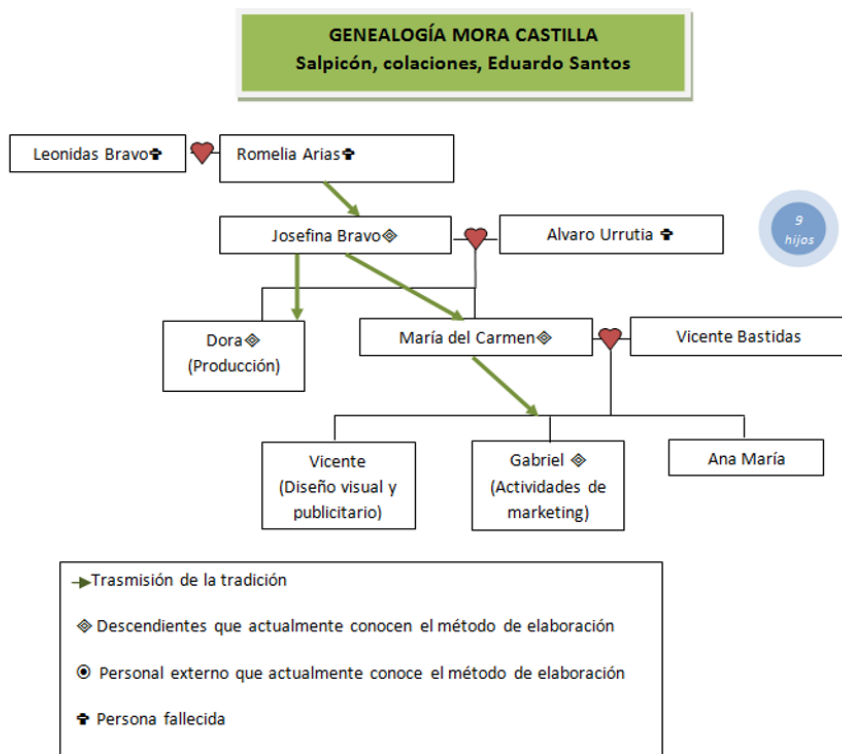


Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Varios familiares de María del Carmen trabajaban en el negocio: algunas hermanas y, por supuesto sus hijos Gabriel, responsable de las actividades de marketing, y Vicente, quien hace el diseño visual y publicitario (gráfica 12).

Gráfica 12.

Genealogía Salpicón de Mora Castilla.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Trayectoria tecnológica del Salpicón de Baudilia

El cambio más significativo que ha sufrido la receta es la fuente de obtención del hielo para su fabricación: las nieves perpetuas, es decir, el manto blanco del volcán Puracé, desapareció en 1940 (Fotografía 18), y los refrigeradores empezaron a democratizarse paulatinamente desde mitad del siglo XX. Es importante resaltar que los glaciares tropicales o ecuatoriales son pocos en el mundo y hoy solo quedan 6 de los 19 nevados que existían en Colombia en el siglo XIX.

“Puracé” que traduce Montaña de fuego en quechua, es uno de los volcanes más activos de Colombia y tiene una altitud de 4.646 m s. n. m.; hace parte de la Cadena Volcánica de los Coconucos o Serranía de los Coconucos, la cual se compone de 15 centros eruptivos; los Kokonukos son el pueblo indígena que habita sus inmediaciones; incluso, en el resguardo Puracé, ubicado en las faldas del volcán, se encuentran las únicas minas de azufre natural, activas desde 1945 (Martínez, 2021). Puracé es una de las más grandes y hermosas insignias del Cauca, suele resguardarse entre las nubes y, durante los días de verano y algún afortunado día de invierno, se despeja y permite a los habitantes del Valle de Pubenza apreciar su majestuosidad; el coloso vigilante sorprende algunos días con una tenue capa blanca en su cumbre (fotografía 21).

Fotografía 21.

Vista del Volcán Puracé desde la terraza del Teatro Municipal Guillermo Valencia.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2022.

Otro cambio, no menos significativo, lo constituye la disponibilidad de la piñuela, la cual, debido al cambio climático, ya no es fácil de conseguir (El Tiempo, 2019). La piñuela hace parte de la familia de las bromelias, plantas nativas del continente americano que viven en ramas y troncos de árboles; de hecho, el departamento del Cauca es en donde más se cultiva, especialmente en los municipios de Mercaderes y Patía en donde se emplea como cerco vivo para definir linderos (Gráfica 13).

Gráfica 13.

Trayectoria tecnológica del salpicón de Baudilia.



Nota. Fuente: elaboración propia.

El salpicón se consigue en otros negocios como La Tienda de Carmelita y Caucana de Dulces Típicos, también en la Heladería Puracé que funciona en el barrio El Recuerdo desde hace 25 años.

A este local se le conoce como “Don Pachito” por el papá de Carmenza Díaz, dueña del negocio, quien lo atendía y era un hombre muy conocido en la ciudad. Carmenza dice que tardó 15 años en dar con la fórmula correcta y que, por casualidad de la vida, se le presentó la persona que le dijo cómo se preparaba. El salpicón se sirve con rodajas de naranja y es para que no se oxide la fruta (Cultura Cocina, 2010).



CAPÍTULO 10

Postre Eduardo Santos

Dessert Eduardo Santos

Es el postre más famoso de la ciudad: una mezcla en frío de leche condensada y crema de leche; en una refractaria se le adiciona esta mezcla nueces del Brasil cortadas en láminas y doradas (otras recetas dicen almendras), frutas en almíbar (durazno, piña, uvas y cerezas) y ciruelas pasas cortadas en trocitos (que en Popayán se les conoce como “higos”), la mezcla se lleva al congelador, pero los expertos recomiendan no servirlo completamente congelado. Suele servirse acompañado de mermelada de mora como en el restaurante del Hotel Camino Real o bañado de caramelo y con chips de chocolate como el restaurante La Cosecha Parrillada (Fotografía 22).

Fotografía 22.

Postre Eduardo Santos del restaurante del Hotel Camino Real.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2021.

El relato más propagado dice que el postre fue creado en 1938 durante un banquete ofrecido al entonces presidente Eduardo Santos en el Hotel Lindbergh. El postre que habían preparado se dañó y resultó este, producto de la improvisación. Pero es incierto quién fue su creadora y cómo sucedió todo. En un comentario publicado por la Proclama del Cauca (2010), Luis Eduardo Ayerbe González, reconocido arquitecto payanés y férreo defensor del patrimonio artístico, cultural y arquitectónico, escribió sobre el postre retratando la cultura patoja de las familias notables de la ciudad y con apuntes bastante controversiales; amplía el margen de posibilidades acerca de la inventora del postre y cuestiona el lugar en donde el Eduardo Santos se originó, su relato retrata la cultura patoja de las familias notables de la ciudad con apuntes bastante controversiales.

[...]Lo cierto es que antes de escribir al respecto, solicité la versión de una asistente al banquete al cual me he referido y también investigué lo escrito sobre el asunto que a propósito leí, cómo un amigo Conservador, muy diplomáticamente no adjudicó la autoría a nadie. Por otra parte, creo que hay dos temas que hay que aclarar y así les pido tener en cuenta a quienes quieran continuar en esta polémica tan útil, importante y definitiva para Popayán.

Entonces, el primer tema es la autoría y el segundo, el Lugar.

Sobre la Autoría tenemos a distinguidas Matronas Payanesas -pleonasma- entre quienes encontramos unas ya citadas, como: Misiá Natalia Diez de Iragorri Isaacs, Doña Maruja Chauv Navas de Chauv y de Pantoja, Doña Leonor Villamil Londoño de Chauv Ferrer, Doña Julia Lenis Ordóñez de Otero y sus distinguidas hermanas, Doña Alina Muñoz Ayerbe de Zambrano Constaín, las Señoritas Julia y Amalia Constaín Caicedo y mi Mamá María Arboleda Castro de Ayerbe Segura y su hija, Misiá Cecilia Ayerbe de Bonilla Iragorri. De aquí en adelante queda libre el espacio para agregar otros nombres. He oído que fue un chef francés traído de París por el Embajador Enrique Chauv. Otra vez cuando almorzaba en un restaurante, le pregunté a un mesero por la autoría del postre y me refirió una larga historia sobre una indiecita guambiana, que por supuesto también amerita estar en esta lista y todas las personas que reclamen el democrático derecho desde Rosarito Achiole hasta la Tempestad de la Apoteosis. Olvidaba que en Bogotá se conseguía donde María la Perdida.

En relación al sitio o Lugar, encontramos la residencia del Doctor Francisco José Chauv Ferrer, la del Doctor Manuel José Mosquera Vidal, la Casa de las Chauv, frente a San José, el Club Popayán, la casa del Gobernador Don Pepe Lenis Ordóñez y hermanas, la Casa de Don Adolfo Zambrano Constaín, el Hotel Lindbergh de Don Pedro Martínez Madriñán, la residencia de Don Carlos M. Simmonds, el restauran-

te El Rancho del Doctor Germán Campos Garrido donde se me refirió la anécdota de la guambiana y todos los lugares, comedores, salones y cafeterías que así lo reclaman desde Belén hasta el Puente de Cauca... (Ayerbe en Burbano, 2010, pp. 2-9).

Considerando información puntual y sobre la que sí hay registro, es importante mencionar que el Hotel Lindbergh de la época (Imagen 8), se ubicaba en la calle 4 con carrera 5 esquina, y es en donde el relato más popular asegura que se celebró el banquete. El hotel fue construido en 1928 (Aguirre, s.f.).

Imagen 8.

Hotel Lindbergh.



Fuente: Twitter.

En todo caso, es en el Hotel Camino Real en donde el Eduardo Santos se ha convertido en emblema. Cuenta Rodrigo Botero Pulido, actual gerente general del Hotel, que su madre, Amparo Pulido y su esposo buscaban establecer un emprendimiento con sostenibilidad y rentabilidad, el suegro de su madre era Edgar Simmonds Pardo (gobernador y rector de la Universidad del Cauca) quien alquilaba el edificio al municipio y allí funcionaban unos juzgados, y tras una larga disputa y con la ayuda del entonces ministro de

Justica Alberto Santofimio, Edgar Simmonds Pardo pudo recuperar su propiedad y la negoció con su hijo y esposa.

Fue así como nació el Hotel Camino Real, inaugurado en 1981 y que en ese entonces contaba con 10 habitaciones. El sueño de Amparo Pulido se materializó al fundar y constituir este hotel en donde una de las principales consignas ha sido resaltar la comida típica local de una manera elegante, por eso el Postre Eduardo Santos ha estado en la carta del hotel desde sus inicios. Los hijos de Amparo trabajan en el hotel: Edgar Simmonds (chef del hotel) y Rodrigo Botero (actual gerente general) y, como si así el destino lo hubiera dispuesto, Rodrigo se casó con Virginia Pantoja, la nieta de Maruja Chaux de Pantoja, a quien su madre Amparo le atribuye la invención del postre (Gráfica14). Amparo ha sido enfática en siempre utilizar los ingredientes de mejor calidad en todas las preparaciones, y sus hijos así lo han hecho (Fotografía 23).

Fotografía 23.

Banquete ofrecido al entonces presidente Eduardo Santos.



Nota. Fuente: álbum familiar de Virginia Pantoja.

Actualmente, se vende Eduardo Santos en numerosos establecimientos de la ciudad, incluidas tiendas especializadas en dulces como Caucana de Dulces Típicos, Don Pachito-Heladería Puracé, Mapián, Mora Castilla, Crocantes, Tentaciones, La Tienda de Carmelita, en conocidos restaurantes como Carantanta y La Cosecha Parrillada, por nombrar algunos y, por supuesto, en hoteles como Camino Real y La Plazuela (fotografía 24).

Fotografía 24.

Postre Eduardo Santos del restaurante del te La Cosecha Parrillada.

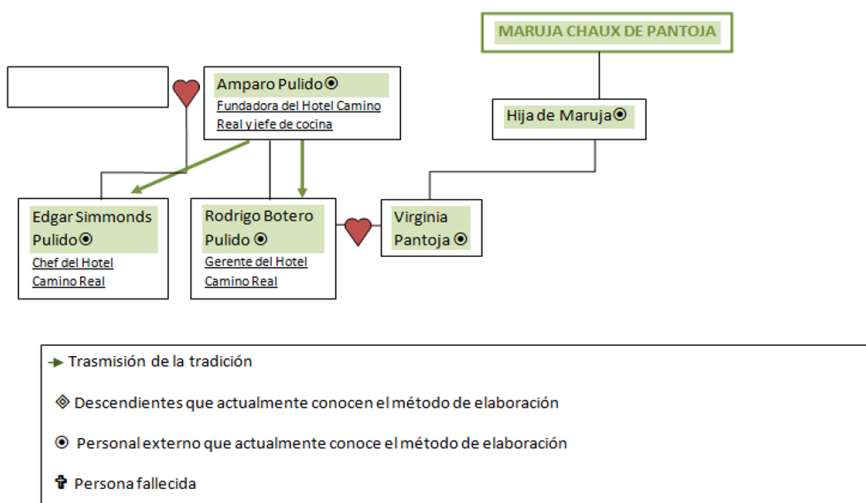


Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2021.

Gráfica 14.

Genealogía del Eduardo Santos del hotel Camino Real.

GENEALOGÍA DEL POSTRE EDUARDO SANTOS DEL HOTEL CAMINO REAL



Nota. Fuente: elaboración propia.



CAPÍTULO 11

Los aplanchados, ejemplo de difusionismo cultural

The flattened, an example of cultural diffusionism

La región del suroccidente colombiano muestra evidencias de difusionismo cultural con respecto a tradiciones dulceras; incluso, muchas de estas tradiciones se encuentran presentes en otros países y en otros continentes. Un ejemplo que ilustra muy bien estas dinámicas es el de los aplanchados: galletas de hojaldre cubiertas con clara de huevo y azúcar. En Colombia son ampliamente reconocidos los aplanchados de Doña Chepa y se les distingue como “producto tradicional de Popayán”, sin embargo, estas galletas son también populares en el sur del país (en Pasto), en Ecuador, Perú, Argentina, Uruguay, Portugal, Francia y España.

A los aplanchados se les conoce en La Sierra y Quito, en Ecuador, allí es fácil encontrarlos en panaderías y pastelerías. En Quito se preparan desde el siglo XIX y estos provenían de conventos, similar al caso colombiano. Es importante recordar que la de Popayán en un tiempo perteneció a la Audiencia de Quito (Pinto, 2016). En algunas partes de España, por ejemplo, se les llama *teclas de hojaldre* por su forma que semeja las teclas de un piano y son típicas de Antigua de León, con gran tradición desde 1908 (La Antigua de León., 2019).

Como *jesuitas* se les conoce ampliamente en España y Portugal, estas son el dulce típico de la ciudad de Santo Tirso en el norte de Portugal, se fabrican desde 1892 y, efectivamente, allí vivieron los jesuitas. En España son comunes los *jesuitas* rellenos de crema (especialmente en Salamanca) y hay variaciones que incluyen almendras en el relleno. En Uruguay, además de *jesuitas* les llaman *francesitos* y, en Argentina, además de *jesuitas*, les llaman *fosforitos* (se los encuentra en el Tucumán, Salta y Santiago del Estero, también en las provincias de Buenos Aires, Córdoba, Men-

doza, La Rioja, San Juan). A los jesuitas de Uruguay y Argentina se les rellena con jamón y queso.

El nombre de *francesitos* es muy diciente. Algunos estudios indican que el origen de estas galletas hojaldradas es francés, en donde se les conoce como *Allumettes glacées* y cuentan con una larga tradición. En todo caso, el nombre jesuita es revelador en su referencia a la orden religiosa de la Compañía de Jesús. El papel de los jesuitas en la difusión de recetas es sumamente significativo: fueron ellos quienes en el siglo XVII divulgaron las recetas de chocolate en países como Italia y Francia. De esta manera, estudiar las cocinas conventuales y rastrear la influencia de las comunidades religiosas es relevante, puesto que fueron ellos los protagonistas en la difusión de las tradiciones pasteleras.

Los aplanchados de Popayán, la historia de doña Chepa y sus hijos

Hablar de aplanchados en Popayán y en Colombia es referirse a Doña Chepa, la empresa más grande y conocida que fabrica estos hojaldrados. Reconocida a nivel nacional e internacional, Josefina Muñoz Martínez nació el 19 de enero de 1920 en la vereda La Cabuyera ubicada en zona rural del municipio de Popayán. En 1932, cuando tenía 12 años, aprendió a preparar los famosos aplanchados, era aún una niña, pero debía buscar sustento económico y así fue como empezó a trabajar en casa de la familia Constain:

Junto a su madre trabajo desde muy pequeña en casas de familia junto a su hermana Rosa. A sus 10 años empezó a trabajar donde Doña Jesusita Constain de Zambrano, y éste fue el inicio su camino entre 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. En esta casa debía intercalar las labores de la cocina y la limpieza, hasta los 12 años de edad: muy pocos para tantas responsabilidades... y llego 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 Constain”, como ella las llama cariñosamente, pues fue recibida como un miembro más de la familia, y 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 las esferas y lugares de la región y porque no decirlo del planeta; fueron 13 años de arduo trabajo: “Yo ayudaba a batir el ponqué, doña Amalita se metía en una pieza para hojaldrar, para que yo no la viera, pero había una ventana tapada con una malla por donde yo veía como hojaldraba.

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 y como ya doña Amalia no podía hacer las empanadas, la señora Rosa Elvira me compraba los ingredientes para que yo le hiciera las empanadas y me las pagaba sin que en la casa de las Constain se dieran cuenta. Cuando ellas volvieron yo ya sabía decorar ponqué y hojaldrar. Un día les encargaron aplanchados y ponqué y como ellas no podían por su enfermedad me indicaron, pero yo ya sabía hacerlo” (RCN Radio, 2017, p. 5).

Josefina no vio la necesidad de producir y vender comida hasta que, ya casada, con sus primeros hijos y viviendo en un galpón (su esposo Miguel Ángel Bonilla trabajaba haciendo ladrillos y tejas) empezó a preparar comidas y banquetes para diferentes celebraciones: matrimonios, primeras comuniones, bautizos, fiestas de navidad. Empezó a vender aplanchados hacia 1940 (Noticias Caracol, 2020); aunque estos han sido la base de la empresa familiar, y en un inicio se vendían a 10 centavos la unidad, lo que más vendía Chepa era ponqué, el cual no podía falta para celebrar primeras comuniones, bautizos, matrimonios y fiestas para las quinceañeras (Periódico El País, 2020). Fue tal su éxito que en 1952 se trasladó con su familia a la casa de monseñor Quintana en el centro de Popayán; Chepa preparaba exquisiteces para personas importantes del ámbito político y social del momento. En 1955 cocinó para el presidente Gustavo Rojas Pinilla.

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 y 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. 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 (Maca y Navia, 2019, p. 50).

Fue su hijo Víctor quien impulsó la idea de formalizar la empresa y aún hoy es el representante legal de la empresa Aplanchados y Alimentos Doña Chepa SAS. Si bien la empresa se constituyó como sociedad el 31 de enero de

2005, Josefina y sus hijos decidieron que este acontecimiento se festejara el 19 de enero, natalicio de Doña Chepa (Guzmán y Lara, 2019).

Hasta 2011 Josefina aún trabajaba en la cocina. Su empresa ‘Aplanchados Doña Chepa’ es hoy una fábrica artesanal de alimentos y algunos de sus 15 hijos siguieron su legado, bien porque quedaron a cargo del negocio familiar o porque emprendieron el suyo propio: precisamente, en la familia existe una disputa legal por el negocio familiar y no es muy clara información de cómo se ha transmitido la tradición de los aplanchados dentro del núcleo.

La herencia que la señora Josefina Muñoz le dejó a sus hijos aparece en tres empresas que producen aplanchados: la suya, la marca más reconocida que es Aplanchados Doña Chepa, la otra es Aplanchados con Amor y la última es Sweet Nonna (de sus hijas Gabriela y Yolanda, respectivamente) (Fotocomposición 11). La panadería Pan Casero también los elabora.

Fotocomposición 11.

Aplanchados de los hijos de la señora Josefina Muñoz.



Nota. Fuente: elaboración propia a partir de imágenes disponibles en la web.

Tal fue el reconocimiento y popularidad que adquirió Doña Chepa y sus aplanchados que en 2014 el Ministerio de Cultura le otorgó la Medalla al Mérito Cultural y en 2017 fue galardonada con el Premio Vida y Obra en el marco del XV Congreso Gastronómico de Popayán, numerosos medios de comunicación documentaron sobre ella y sobre los aplanchados (fotografía 25). Doña Chepa venía presentando quebrantos de salud y fue trasladada al hospital Universitario San José, falleció el 29 de agosto de 2021 a los 101 años.

Fotografía 25.

Homenaje desde la página de Facebook de la empresa Aplanchados Doña Chepa.



Nota. Fuente: publicación de Aplanchados Doña Chepa en Facebook (2021).

A continuación, se detalla sobre las empresas de las hijas de doña Chepa.

Aplanchados con Amor

Esta es la empresa que iniciaron las hermanas Yolanda y Gabriela y surgió casi al tiempo que Aplanchados Doña Chepa, así se relata en la página web de Bonilla's Bakery, hoy Sweet Nonna:

Con el tiempo las Sras. Gabriela y Yolanda de Bonilla, hijas de Doña Josefina Muñoz De Bonilla, optaron por independizarse del negocio familiar, contando con la aprobación y apoyo de su Madre, de esta manera fue como iniciaron su propia Empresa, distinguida cómo “APLANCHADOS CON AMOR”, se puede decir que iniciaron el año 2008, tan solo con tres latas para el horno y cuatro moldes para ponqué. Al poco tiempo gestionaron un préstamo, el cual les sirvió para comprar un horno de cuatro cámaras, un horno industrial, mesas, moldes y latas. (Bonilla’sBakery, 2016, p. 4).

La empresa se constituyó legalmente en 2015 y, para esa época, Gabriela decidió crear su propia marca alentada por una nieta. Honrando el legado de su madre, la empresa produce y comercializa colaciones, pan de novia y ponqué casero (como las empresas de los hermanos). Con la pandemia, la empresa lanzó una marca aliada llamada Al Calor del Hogar, y venden también sánduches y pizzas a domicilio.

Sweet Nonna, antes Bonilla’sBakery

Bonilla’sBakery, que desde hace poco más de un año cambió su nombre a Sweet Nonna, fue la empresa que fundó Yolanda Bonilla tras salir de Aplanchados con Amor.

Luego de 8 años con esta sociedad se decide liquidar la empresa, “APLANCHADOS CON AMOR”, dando inicio a nuevas alianzas quedando a la cabeza como representante legal de la nueva administración con razón social “BONILLA’S BAKERY S.A.S” el Dr. Paulo Cesar Bonilla Perlaza, sobrino de la Sra. Yolanda Bonilla quienes en sociedad con sus 4 hijos están en la dirección de este nuevo proyecto que lleva consolidado desde el 5 de febrero de 2016, con nuevas metas y propósitos, siguiendo la tradición y siempre en pro de cuidar la calidad de sus productos, para que sigan siendo apetecidos y con el sabor que siempre los ha caracterizado (p. 6).

La empresa produce y vende ponqué yoli con desamargados, pastillaje, ponqué decorado con fondant, pan brioche, dulce cortado, corazones de hojaldre rellenos de calado manzana, coco, mora, papaya y manjar blanco; hacen *cupcakes* personalizados y cocteles para el restaurante Chilango’s. También distribuyen combinados, alfajores, panelitas, carantanta y arroz de leche. Su sede se encuentra en la Carrera 5 No. 1 – 52, en el Centro Histórico y es usual que la misma señora Yolanda atienda a los clientes.

Método genealógico de los aplanchados de Doña Chepa y las empresas de sus hijas

El conocimiento que adquirió Josefina Muñoz al trabajar para las hermanas Amalia y Alicia Constaín sirvió de base para emprender el negocio de aplanchados. El apoyo y compañía de su sobrina Ismaelina fueron fundamentales para el posicionamiento de la empresa familiar.

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 “aplanchados” como se consumieron en aquellos años de calles empedradas de la Popayán de principio de siglo (Maca y Navia, 2019, p. 51).

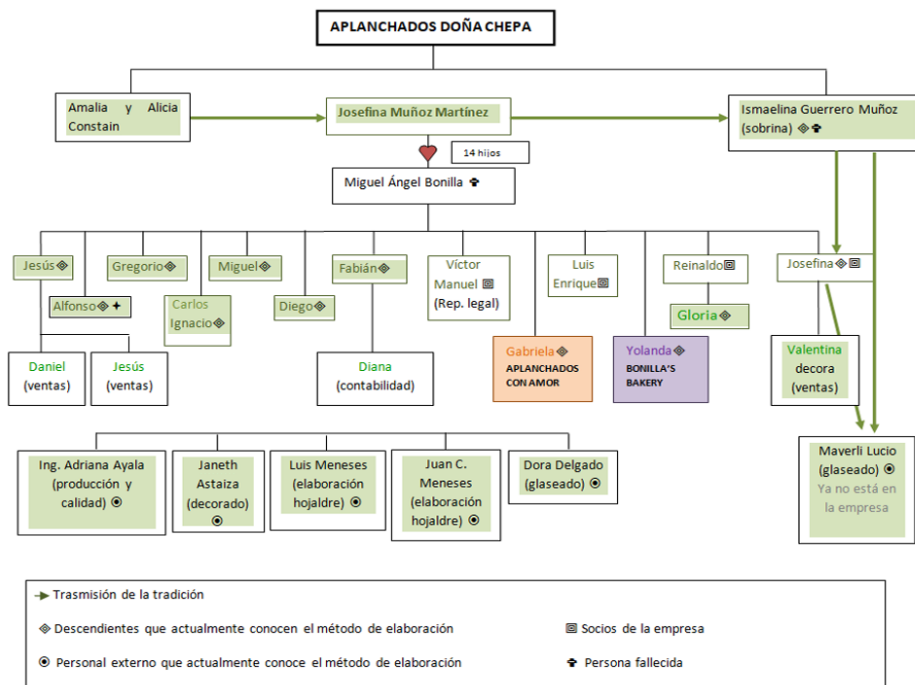
Josefina tuvo 14 hijos (uno falleció siendo muy niño) y de ellos, la mayoría atendió su legado familiar, aun con querellas. En la página de la empresa de su hija Yolanda, se presenta la siguiente narración:

Hacia el año de 1959, la Sra. Josefina Muñoz de Bonilla inició vendiendo los aplanchados en tarros de galletas, un poco después les redujo el tamaño y se empacaron en bolsas plásticas, lo cual no dio resultado al ser este un producto muy frágil, entonces se pensó en las cajas blancas con la razón social: “JOSEFINA MUÑOZ DE BONILLA”, desde ese entonces se empezó a perfeccionar el producto y el empaque, nuevamente se cambió a uno plastificado y de cierre hermético, se cambió la razón social como: “JOSEFINA MUÑOZ DE BONILLA E HIJAS”, esta razón social duro muy poco porque se tomó la decisión de cambiarla quedando finalmente como: “JOSEFINA MUÑOZ DE BONILLA E HIJOS” (Bonilla’sBakery, 2016, p. 5).

Para elaborar la genealogía de los aplanchados se tomó como punto de partida la información que recopilaron Maca y Navia (2019), y se complementó con la información brindada por Jesús Bonilla (Gráfica 15) (Entrevista personal, 13 de julio de 2020). En la siguiente gráfica en la cual se observa cómo se ha transmitido el saber-hacer de los aplanchados en la familia Bonilla y en la empresa:

Gráfica 15.

Genealogía de los Aplanchados Doña Chepa.



Nota. Fuente: elaboración propia a partir de datos de Maca y Navia (2019) y complementada tras entrevista a Jesús Bonilla.

Es de resaltar que, ya que Gabriela y Yolanda han creado empresas propias, fuera de la de sus hermanos y quienes, a su vez, han enseñado el saber-hacer a otras personas de su núcleo (Fotografía 26).

Fotografía 26.

Jesús Bonilla en su oficina de Aplanchados Doña Chepa, planta de río Blanco.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Trayectoria tecnológica de los aplanchados de Doña Chepa

Los procesos de mezcla, amase y glaseado siguen siendo manuales. A medida que creció la demanda se implementaron nuevos empaques como las cajas de acetato en las que ahora se empaquen (p. 53); pero el cambio más notable lo constituye el tipo de hornos utilizados para elaborar los aplanchados. Siempre se prepararon en el horno de leña de la casa del centro hasta que el INVI-MA—Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos—, pidió en 2015 que la fábrica fuera separada de la casa habitación de Doña Chepa. Hubo un gran movimiento de respaldo a doña Chepa y ese año su empresa ese año creó un frente ciudadano para impedir su cierre, liderado por el entonces gobernador Guillermo Alberto González (Radio Súper Popayán, 2015).

Para seguir con sus actividades la empresa debió adecuar una nueva sede, y desde 2015 funciona en Río Blanco, a las afueras de Popayán, una planta procesadora que cuenta con 4 hornos a gas. Para Jesús Bonilla (uno de los

hijos de Josefina y encargado de la dirección de la empresa) esta implementación no cambió las características organolépticas de los aplanchados y les permitió obtener el registro sanitario otorgado por el INVIMA (Maca y Navia, 2019, p. 53). Sin embargo, para una entrevista de 2012, su hijo Miguel declaraba:

Pero lo que le da el sabor debe ser la mantequilla, y que son hechos en leña. Ese es el toque secreto, el humo de la leña.

Y es tal vez ese sabor a leña, como dice Miguel, el que ha hecho que propios y extranjeros hayan convertido los «aplanchados» en una especie de adicción. «Uno no se puede comer uno solo», le he escuchado decir a varios.

Es tan importante la leña, que el reconocido chef Kendon MacDonald (fallecido en el 2008), un día que visitó la casa y por casualidad los socios estaban hablando de la posibilidad de instalar hornos de gas, les dijo que ese sería su mayor error; «la base del éxito de ustedes está en lo artesanal de su producto», sentenció.

-Por eso los aplanchados de aquí saben diferente- asegura Miguel, refiriéndose a los que preparan dos de sus hermanas en otro punto de venta, una cuadra abajo de esta casa. Con ellas existe un problema legal y familiar del que no se habla ni a gusto ni a viva voz en casa de doña Chepa (Bolaños, 2016, pp. 21-23).

El profesor Illera, allegado a doña Chepa, reconoce que sus aplanchados dejaron de ser artesanales y esto se evidencia en el sabor y color de estos: desde el traslado de la producción a la planta de Río Blanco, el cambio de horno afectó la calidad de los productos (Gráfica 16) (Illera, Carlos Humberto. Entrevista personal. 21 de enero de 2020).

Gráfica 16.

Trayectoria tecnológica de los aplanchados.



Nota. Fuente: elaboración propia.



CAPÍTULO 12

Torta blanca casera / ponqué blanco casero

Homemade white cake/ homemade white ponqué

Si bien hoy en día es común degustar una porción de torta blanca casera de medias nueves o en la tarde, hasta hace unos años esta torta era la protagonista en festejos como comuniones, bautizos, matrimonios y fiestas de celebración para las quinceañeras (Maca y Navia, 2019). La torta está hecha con harina de trigo, mantequilla, azúcar, sal, polvo para hornear, huevos y aromatizada con ralladura de limón. Tiene pedazos de breva calada y uvas pasas. Se vende con y sin pastillaje (pasta dulce elaborada con azúcar, agua y gelatina que cubre la masa). Lo que más llama la atención de la torta es su forma rectangular, que no es muy común en otras regiones del país (como lo vende Caucana de Dulces Típicos) o ponqué tradicional (como lo promociona Aplanchados Doña Chepa) está muy presente en la vida de la ciudad. Torta y ponqué funcionan como sinónimos y hacen referencia a una masa con base de harina utilizada para envolver ingredientes dulces o salados.

Cuando se trata de encontrar las tortas más tradicionales, las referencias en la ciudad son generalmente Aplanchados Doña Chepa y Delicias Payanesas (Eunice Muñoz). Sin embargo, son varios quienes la producen, entre ellos: Bonilla'sBakery (hoy Sweet Nonna), Con Amor, Caucana de Dulces Típicos, y hay numerosos locales que la distribuyen como El Mecatico de Aliria (Imagen 9).

Imagen 9.

Ponqué tradicional de Aplanchados Doña Chepa.



Nota. Fuente: página de Facebook de Aplanchados Doña Chepa (2020).

Para indagar sobre la tradición de la torta blanca casera se contactó a Eunice Muñoz, quien es conocida en Popayán por las tortas y ponqués que elabora desde hace más de 20 años. Aunque, por supuesto, mencionaré a Carmen Garcés de Caucana de Dulces Típicos y a Doña Chepa (Fotografía 27).

Fotografía 27.

Torta casera de La Tienda de Carmelita, preparada por Eunice Muñoz.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Eunice y sus tortas, el común denominador de Delicias Payanesas y La Tienda de Carmelita

Eunice Muñoz Vergara nació en Popayán y desde niña participaba en la elaboración de las tortas que hacían su mamá Teresa Vergara su abuela paterna, Natividad Fernández, en Mondomo (Cauca): Eunice picaba las brevas y enharinaba, así fue aprendiendo los pormenores y los secretos de las fórmulas familiares. En Mondomo era tradición hacer las tortas en horno de leña y en cada casa había un huerto con limón, papaya y breva (algunos de los ingredientes de la torta blanca casera) (Fotografía 28).

Fotografía 28.

Eunice Muñoz en La Tienda de Carmelita.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

“Siempre me gustó el comercio” asegura Eunice, quizás fue por eso que su padre, cuya familia era de Cali, la mandó a estudiar a Bogotá donde cursó Economía en la Universidad Central y vivió unos años. A su regreso a Popayán empezó a buscar la forma de trabajar de forma independiente; ella ha tenido múltiples negocios como, entre cafeterías, ventas de jugos y meriendas y cuando empezó vendía a las familias tradicionales de Popayán. Cuando llegó Superalmacenes Olímpica a Popayán, Eunice vio la posibilidad de vender sus productos a un público más grande y adecuó un local en las instalaciones del supermercado. De su parte, solo hay agradecimiento para estos almacenes quienes en los 20 años que lleva funcionando Delicias Payanesas, siempre la han apoyado (Fotografía 29).

Fotografía 29.

Vitrina de Delicias Payanesas en inmediaciones del supermercado Olímpica.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Con los años, Eunice abrió otro local de Delicias Payanesas en el centro (2016) pero debido a la contingencia con la cuarentena por la pandemia del COVID-19, debió abandonarlo. Desde el 2018 se hizo cargo de uno de los locales con más tradición en Popayán: La Tienda de Carmelita. Eunice les ha enseñado a varias trabajadoras en estos 20 años, también a su hija, quien vive en Bogotá.

Cuando se le pregunta a Eunice por el éxito de sus productos ella afirma que es porque no usa conservantes; los más famosos son su ponqué blanco, así como la torta envinada (conocida como “torta de novia”) y también la torta de milkyway. En sus locales, además de vender sus productos de pastelería, en diciembre vende desamargados y manjar blanco de su elaboración. De igual manera, distribuye otros productos tradicionales como lo son las mantecadas de yuca, repollitas, comunistas, liberales, bocadillo caucano, roscones blancos, rosquillas, brevas, queso de cabeza, tamales de pipián, champús, postre Eduardo Santos y un delicioso salpicón de Baudilia, cuya fórmula es propia. Eunice también sabe hacer otros dulces que no vende en la actualidad, como lo son las almendras de canela que aprendió de la mamá de un buen amigo suyo llamada Asunción de García.

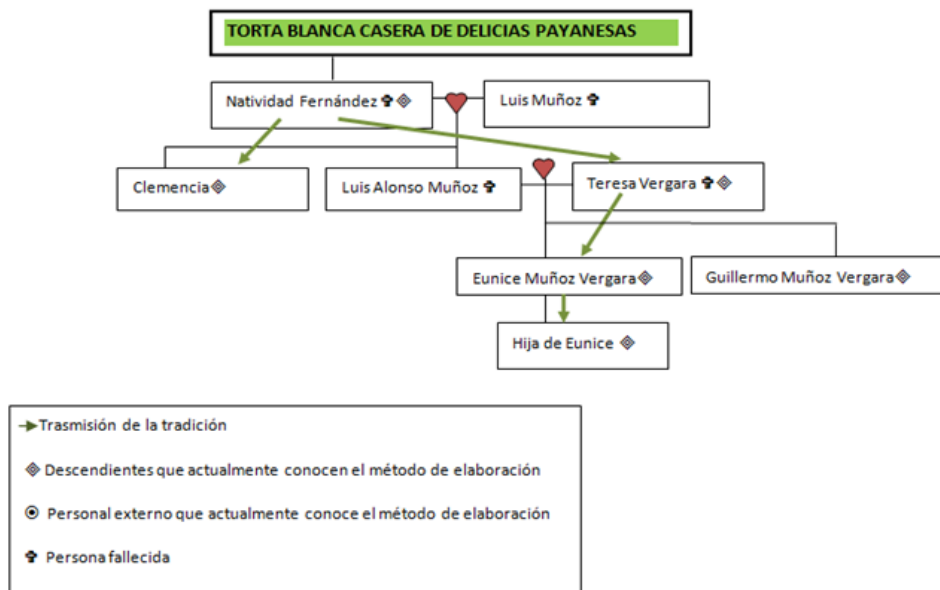
En más de 20 años de producir las tortas, Eunice solo dejó de producir los primeros 10 días después de que declararon el aislamiento preventivo obligatorio. Uno de los momentos más difíciles que pasó Eunice fue con el paro de 1999 en donde por el paro indígena, la vía Panamericana estuvo bloqueada por casi un mes, y no había gasolina ni víveres básicos en la ciudad. Cuenta Eunice que ella iba y venía caminando desde su casa en el barrio Benito Juárez hasta el local de Olímpica, y que sus amigos y vecinos la ayudaron, pues en los supermercados solo vendían de a un panal de huevo por persona, y ellos amablemente hacían la fila para comprar los insumos que necesitaba Eunice.

Método genealógico de la torta blanca casera de Delicias Payanesas

Eunice es reservada y ha sido renuente a dar nombres de familiares, pero asegura que son muchos en su familia entre tíos y sobrinos que poseen el conocimiento sobre la preparación de la torta blanca casera que se ha transmitido en su familia (Gráfica 17).

Gráfica 17.

Método genealógico de la torta blanca casera de Delicias Payanesas.

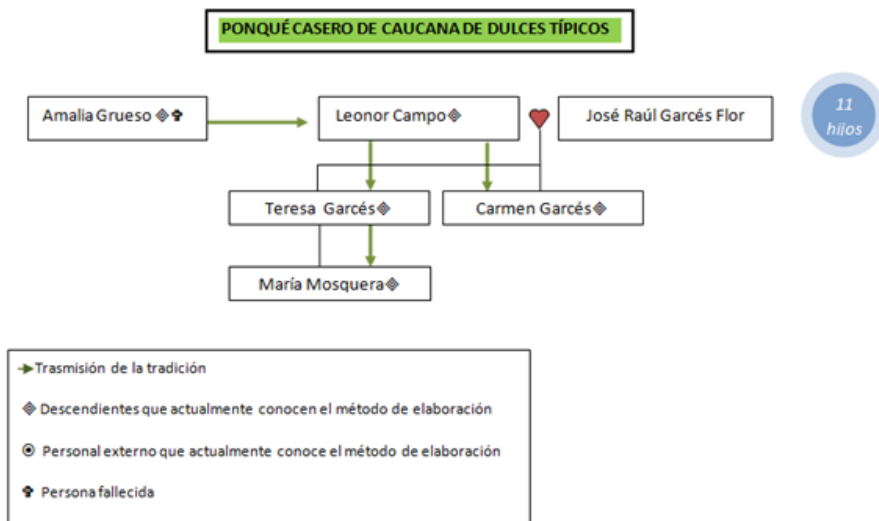


Nota. Fuente: elaboración propia.

Por su parte, la señora Carmen Garcés, quien también vende ponqué casero, aprendió la receta de su madre Leonor Campo quien, trabajando en casa de la señora Amalia Grueso, aprendió a hacer el ponqué (Gráfica 18) (Fotocomposición 12).

Gráfica 18.

Método genealógico del ponqué casero de Caucana de Dulces Típicos.



11
hilos

Nota. Fuente: elaboración propia.

Fotocomposición 12.

Ponqué casero de Caucana de Dulces Típicos con y sin pastillaje preparados por Carmen Garcés.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2020.

Trayectoria tecnológica de la torta blanca casera

Desde que Eunice aprendió a preparar torta el cambio más significativo ha sido dejar el tradicional horno de leña en que su madre y abuela hacían tortas en Mondomo. Ahora, desde que prepara tortas para la venta ha usado horno eléctrico y luego a gas. Asimismo, Eunice ha hecho algunos cambios en estos años: ha mejorado las fórmulas y ha hecho cosas impensables para su madre o su abuela: coberturas de chocolate. Incluso va a sacar un ponqué navideño especial.

Otro cambio que puede identificarse no es solo técnico sino más bien social: la torta blanca casera era muy utilizada, especialmente para primeras comuniones, hoy su uso se ha extendió a otras celebraciones y, por supuesto, a la cotidianidad (Gráfica 19).

Gráfica 19.

Trayectoria tecnológica de los aplanchados.



Nota. Fuente: elaboración propia.



CAPÍTULO 13

Colaciones

Colaciones

El Diccionario de la lengua española de la RAE incluye las siguientes definiciones para *colación*:

- f. Refacción que se acostumbra a tomar por la noche en los días de ayuno.
- f. Refacción de dulces, pastas y a veces fiambres, con que se obsequia a un huésped o se celebra algún suceso.
- f. Porción de cascajo, dulces, frutas u otras cosas de comer, que se daba a los criados el día de Nochebuena.
- f. Arg., Col., Ec., El Salv., Hond. y Méx. Golosina hecha de masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar (2022).

Las colaciones son prácticamente unas galletas y estas como las conocemos hoy tienen un origen francés (la palabra francesa es *galette*). Cabe mencionar que las primeras galletas eran duras, secas y no tenían azúcar y que durante la Edad Media eran una merienda práctica puesto que se ablandaban a medida que pasaban los días.

Estos amasijos están hechos de harina, la cual puede ser de trigo, de maíz o almidón de yuca (especialmente, para las recetas payanesas), a la que se le adiciona manteca (vegetal o animal, también mantequilla) y azúcar o panela; la mezcla se amasa y se moldea según se quiera, se corta y se lleva al horno. Otros ingredientes que llevan las colaciones incluyen maní, panela, canela, jugos de cítricos, huevos, leche, fécula de maíz, vino e hinojo. Unas muy famosas colaciones son las llamadas “polvorosas”.

En un artículo sobre las polvorosas venezolanas se menciona que la receta original utilizaba grasa de cerdo, puesto que después de los sacrificios que se

hacían en época navideña para la Nochebuena había que se aprovechar la grasa del animal y alude al contexto de festividad en que solían consumirse (Ok Diario, 2018). Con el tiempo, la manteca vegetal reemplazó la grasa de cerdo.

No solo las polvorosas si no otras colaciones eran típicas en la Nochebuena. Precisamente las celebraciones del catolicismo giran en torno a la vida de Jesús y esa influencia católica permeó la vida cotidiana y la manera en que se configuraron tradiciones gastronómicas en diferentes sitios de Latinoamérica. “Las colaciones para las posadas cercanas a la Navidad y los alfeñiques del Día de Muertos constituyen dos ejemplos más de dulces con una fuerte carga simbólica” (Molleda, s2016., p.4). Para el caso mexicano en donde las cocinas conventuales tuvieron un enorme despliegue, María de los Ángeles Magaña señala:

La gran dulzura novohispana apareció en Nueva España con los primeros banquetes protagonizados por Cortés y el primer virrey don Antonio de Mendoza, como el organizado con motivo de la paz entre Francia y España en 1538. Dulces, frutas, chocolate y panes serían las estrellas de estos festines, por lo que la presencia del azúcar en las mesas cortesanas era rotunda. El virrey De Mendoza, de acuerdo con Bernal Díaz del Castillo, gustaba de colaciones consistentes como “mazapanes, alcorzas de acitrón, almendras y confites, además de frutas de la tierra, vinos, cacao con su espuma y suplicaciones” (Magaña, 2018, p. 3).

En su trabajo de grado titulado “Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito Análisis cultural alimentario” (2018), María Sol Almeida referencia la pervivencia de dulces de origen colonial en una ciudad con fuerte influencia católica como lo es Quito y entrevista a José Andrés Chaguaro, dueño del local San Agustín, heladería-restaurant fundada en 1858 (aunque la heladería funcionaba años antes). Esta casa colonial fue también una pulpería, es decir un lugar donde se vendían granos secos, dulces, chicha y aguardiente. Entre los dulces que se mencionan hace referencia a unas colaciones preparadas en ollas de bronce y que tienen maní:

Chaguaro sabe preparar la mayoría de estos dulces, pero también tiene proveedores que facilitan su comercialización, las colaciones son un tipo de dulce muy tradicional que se puede encontrar en San Agustín, estas golosinas se preparan en una paila de bronce con aleación de cobre, se prepara una miel con el azúcar, se añade maní o nueces, anís para dar un sabor más intenso y se mueve la paila de manera envolvente hasta formar unas pepas blancas (Almeida, 2018, p. 25).

En el territorio nacional son bastante populares las colaciones que vende la marca Ramo, compañía que fundaron en 1950 Rafael Molano y su esposa Ana Luisa Camacho en el barrio Los Alcaceres de Bogotá. Entre las colaciones que produce y vende la marca se encuentran las que se venden con nombre propio: panderitos, españoletas, ochos, polvorosas, tesoros, carmelitas y surtidas. Algunos de estos nombres nos dan ideas de su lugar de origen: el continente europeo y las cocinas conventuales. Pero más allá de la producción en masa de Ramo, en Colombia las colaciones se preparan y consumen en diferentes presentaciones y con particularidades: por ejemplo, en los departamentos de Cundinamarca y Santanderes tradición tomar el chocolate en las tardes acompañado de colaciones. El *Gran Libro de la Cocina Colombiana* presenta la siguiente receta:

Colaciones Cundinamarca

Grado de dificultad * | Tiempo de cocción: 20 minutos

[...]

2 tazas de harina de trigo · ¼ libra (125 gr) de mantequilla · 1 taza de azúcar · ½ taza defécula de maíz · 5 huevos batidos · ½ taza de leche · ½ taza de vino dulce · ½ cucharadapequeña de polvo de hornear · gotas de hinojo.

Se baten la mantequilla, el azúcar y el polvo de hornear hasta obtener una crema. Luego se va agregando el resto de los ingredientes, poco a poco, batiendo suavemente hasta lograr una masa suave. Se extiende con un rodillo (o bolillo). Se cortan con diferentes moldes y se ponen sobre una lata engrasada sin que se toquen, y se llevan al horno precalentado a 300°, por 20 minutos aproximadamente (Ordoñez, 2015, p.373).

No obstante, las colaciones de Popayán son reconocidas por ser notoriamente pequeñas, de textura crocante al primer mordisco y que se derrite al contacto con la lengua; sobresale una variedad de ingredientes en ellas. Hay una interesante referencia que hace la historiadora y profesora de la Universidad del Cauca, María Teresa Pérez, sobre las ñapangas y una bolsa en la que llevan colaciones:

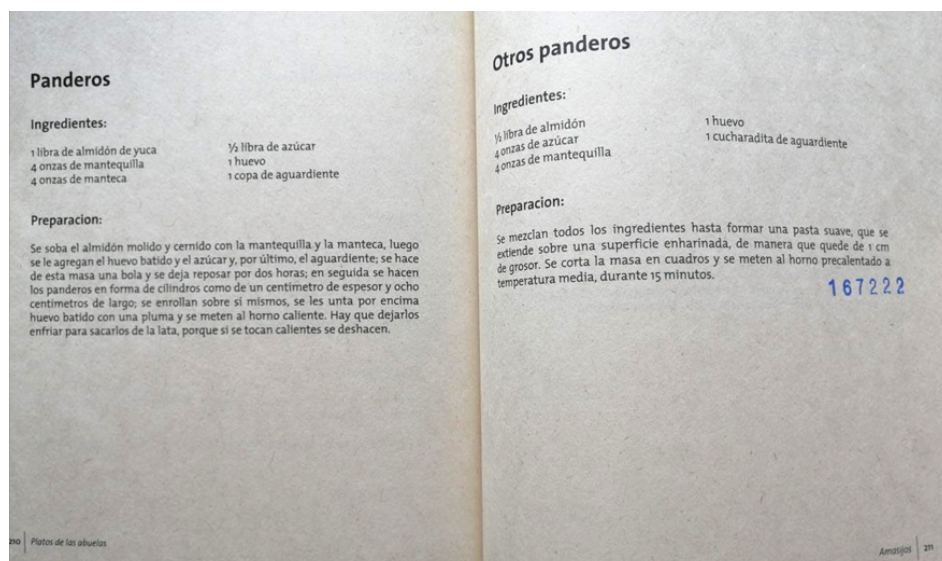
Según Lydia Inés Muñoz en Popayán, pero también en Pasto y Quito, los viajeros cronistas desde la Colonia hasta el siglo XX han descrito a las bolsiconas o ñapangas. El término llapanga o ñapanga, proviene de la lengua quechua y desde los tiempos hispánicos hace referencia a una mujer descalza de origen mestizo y profundo arraigo popular. Cuando Ernesto Cahartón de Treville, viajero francés

llegó a la ciudad de Quito a mediados del siglo XIX descubrió a “las mujeres del pueblo, las frescas y graciosas bolsiconas que llevan con gracia particular su modesto vestido”. Bolsicona viene de bolsicon, saya o follado con un bolsillo extenso donde la ñapanga guarda el pañuelo para el bambuco, las estampas y rosarios para el rezo, sin faltarle espacio para las colaciones, dulces y monedas (Pérez, 2018, p.379).

En el libro *Platos de las abuelas: cocina tradicional de Popayán* compilado por el médico Juan Jacobo Muñoz presenta dos recetas de panderos, ambas hechas con almidón de yuca y aguardiente, pero cuya preparación difiere una de otra. Estas son las recetas (Imagen 10):

Imagen 10.

Platos de las Abuelas, recetas.



Nota. Fuente: *Platos de las abuelas: cocina tradicional de Popayán* (2020).

Las colaciones payanesas, apenas más grandes que un maní son un conjunto de galletas de diferentes sabores y colores las cuales solían engalanar momentos de celebración. Si bien hasta hace 50 años se preparaban en casa, también era posible encontrarlas en las dos tiendas más recordadas por los payaneses: la Tienda de Carmelita y la Tienda de Clarita en donde solían venderse en bolsas de papel.

Historia oral: Nohemi y Ana Rosa, las colaciones más famosas de la Tienda de Carmelita

Muchos patojos recuerdan con mucho cariño las colaciones que se vendían en la Tienda de Carmelita. Las referencias de las colaciones que se vendían en Carmelita señalan a tres mujeres: Nohemy, Ana Rosa y Marina. Al indagar por ellas, Carmen Garcés de Caucana de Dulces Típicos, Eunice Muñoz de la Tienda de Carmelita y el señor Víctor Puliche, hijo de la señora Leonor Puliche, indicaron que quien podría dar información sobre ellas es el profesor José Omar Domínguez, quien era familiar de ellas. Víctor distingue a la familia puesto que Laura Ramírez, de quien su madre aprendió a preparar las delicias culinarias, era prima de Nohemí Paz Valdivieso, quien fuera el principal artífice de las colaciones.

Fue posible encontrar a José Omar en su casa de la carrera octava con calle séptima; él es un hombre delgado entrado en años, viste elegante y habla con dulzura, estudió en la Normal Superior y ejerció como profesor de Primaria en la escuela San Camilo por 34 años, también ayudó en la construcción de la misma y del teatro Orfeón Obrero. A José Omar le encantó la idea de hablar sobre esas mujeres que marcaron su vida y a quienes acompañó hasta sus últimos días.

La casa en que habita José Omar fue la casa familiar de la familia Valdivieso Orozco hasta finales del siglo XIX, la misma familia Valdivieso de Fanny y de Amalia, mencionadas al principio del libro. Hoy quedan solo retazos de lo que fue alguna vez una enorme casona con patios, solar y fuentes de baño. José Omar, quien ha estudiado en detalle la historia de la familia, sabe que hasta el año de 1892 fue propietaria la señora Aura Orozco.

Aura Orozco se casó con Daniel Valdivieso y tuvieron 7 hijos: Antonio, Sofía, Elvira, Amalia, Federico, Daniel y Aurora. Las hijas de esta unión aprendieron las artes culinarias siendo aún adolescentes. Años después Elvira se casó con Adolfo Paz Urrutia y de esa unión nació Nohemí Paz Valdivieso el 24 de febrero de 1921, Nohemy fue muy cercana a su prima hermana Fanny Valdivieso (Imagen 11).

Imagen 11.

Acta de bautismo de Nohemy Paz Valdivieso.

ARQUIDIOCESIS DE POPAYAN
PARROQUIA DE LA CATEDRAL
TEMPLO DE SAN FRANCISCO
LIBRO: 39
FOLIO: 71

NOHEMY PAZ VALDIVIESO.-

En la Iglesia de San Francisco de Popayán, a 15 de mayo de 1921,
fue bautizada solemnemente: NOHEMY,-
Nacida en Popayán, el 24 de febrero de 1921.-
Hija legítima de Adolfo Paz y Elvira Valdivieso.-
Abuelos Paternos Higinio Paz y Felisa Urrutia.-
Abuelos Maternos Daniel Valdivieso y Aurora Orozco.-
Padrinos Fernando Angulo y Jorgina Irigorri.-
Doy fe, Manuel E. Paredes.-

NOTA: Estapartida corresponde y pertenece a NOHEMY PAZ VALDIVIESO
nacida en Popayán,- Dcto. Ecco. No. 320 de 3 de agosto de 1983.-
Conste, Gersain Marin.- Es fiel copia del original.-
SIN NOTA MARGINAL DE MATRIMONIO.- Es fiel copia del original.-

MONS GERSAINMARIA
PARROCO

Nota. Fuente: José Omar Domínguez (2021).

En esa casa materna, la cual se fue dividiendo entre los hermanos, Nohemy ejerció sus habilidades culinarias y se dedicó a hornear deliciosas preparaciones toda su vida. Cuenta José Omar que en la casa original había dos hornos: uno grande para pan y tortas y otro pequeño para colaciones, ambos eran de leña y en los últimos años funcionaron con electricidad. Se encontraban hacia el fondo de la casa original, donde hoy funciona la editorial López.

La historia de José Omar comienza cuando su madre, Marina Domínguez, llegó junto con su hermana Ana Rosa para ayudar con el aseo, cuidado de los niños de la casa y también con una de las entradas económicas del hogar:

alimentación a estudiantes. Así fue como Marina conoció a Eugenio Arce, padre de José Omar quien nació en la casa en 1938. Marina y, especialmente, Ana Rosa aprendieron fielmente las recetas de Nohemy (Fotografía 30).

Fotografía 30.

José Omar Domínguez en su casa, repasando los documentos de sus familiares queridos.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2021.

Nohemy y Ana Rosa iban a comprar cada semana los insumos a los graneros y a la galería, hacían colaciones, rosquillas, desamargados, tortas de coco, naranja y piña, así como empanaditas de horno que eran de sal. José Omar recuerda que la presentación de las tortas consistía en una tabla de cuatro patas unas poco altas y sobre ella una bandeja de madera o metálica decorada con un encaje. Las tortas tenían 3 pisos, el de abajo era el más grande y el de arriba más pequeño.

Las colaciones que hacían incluían panderos, roscas de queso, galletas de maíz, galletas de mantequilla, galletas de limón y merengos, todas se presentaban en bandejas de madera o metálicas, y recuerda José Omar que se les encargaban para celebraciones como cumpleaños, matrimonios y primeras comuniones. Ellas no hacían colaciones de maní, que son diferentes al polvorón, estas son más dulces y se conseguían en la tienda de Clarita.

Las colaciones que hacía Nohemy junto con Marina y Ana Rosa se vendían en la Heladería Baudilia, sus productos acompañaban el salpicón y también el jugo de guayaba agria. Baudilia misma iba a comprarlas. José Omar cuenta que cuando Baudilia y su hija vivían en la misma casa en donde funcionaba el local, al poco tiempo que enfermó y murió la madre, su hija siguió sus pasos. Baudilia tuvo empleados a quienes les enseñó sus recetas de helados y estos también compraban colaciones.

Carmelita también iba a la casa de Nohemy a comprar los pasteles de coco y las colaciones que vendía en su tienda; recuerda José Omar que ella trabajó en la Imprenta Departamental, donde hoy funciona la Escuela Taller, en la Plazoleta de la iglesia San Francisco. Cuando se jubiló puso su tienda. Cuenta José Omar que, hacia los últimos años de Nohemí, Manuel Camayo, un sobrino de Leonor Puliche, llegó a la casa de Nohemy a terminar de criarse y aprendió a hacer las recetas de las colaciones e incluso las vendía junto a ella, no se sabe mucho de qué pasó con él, pero dice José Omar que Manuel estudió gastronomía en el SENA y que formó su familia; cuenta que hoy vive en el kilómetro 18, en donde tiene un restaurante llamado “Emanuel”.

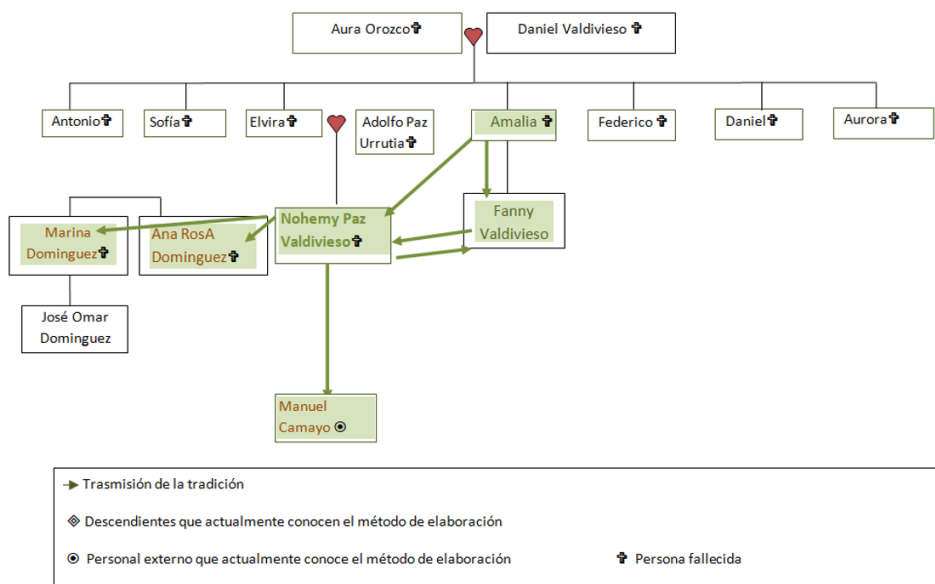
Mapa genealógico de las colaciones de Nohemy Paz Valdivieso

A continuación, puede verse la gráfica que ilustra la manera en que se transmitió el saber-hacer de las colaciones, conocimiento que Nohemy compartió a Marina y Ana Rosa Domínguez, mujeres externas a su familia quienes la acompañaron durante gran parte de su vida y también a Manuel Camayo (Gráfica 20).

Gráfica 20.

Colaciones de Nohemy Paz Valdivieso.

GENEALOGÍA DE LAS COLACIONES DE NOHEMY PAZ VALDIVIESO



Nota. Fuente: elaboración propia.

Las colaciones actualmente

Es posible conseguir colaciones en varios lugares de Popayán, entre ellos Mora Castilla, Aplanchados Doña Chepa y en el negocio de la hija de doña Chepa, Bonilla's Bakery; cada uno produce sus propias colaciones. En el caso de Mora Castilla, siguen la tradición de Baudilia y sirven una colación como acompañante del salpicón de Baudilia o payanés como ellos lo llaman, de la lulada y del champús. María del Carmen Urrutia relata que ella llegó a la receta de esta galleta de mantequilla experimentando con su madre.

Entre las que incluyen variedad de colaciones, se encuentra Sweet Nonna quienes venden cajitas con panderos, colaciones de chocolate y de maní, también de limón y merengos, como puede leerse en los ingredientes de la etiqueta (Fotocomposición 13). La caja transparente que sirve de empaque

deja ver la variedad de tonalidades y formas de las pequeñas galletas lo que resulta ser un deleite visual.

Fotocomposición 13.

Colaciones de Bonilla's Bakery, hoy Sweet Nonna (tradicional, naranja y chocolate, merengón).



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2021.

De igual manera, las hermanas Clarisas de la capilla de La Ximena preparan y venden colaciones como parte de su sustento. Hasta antes de la pandemia era común verlas por las calles de la ciudad vendiendo sus productos.

Una de las personas que más sabe de la cocina de Popayán es la actual propietaria del restaurante Il Gallo, su nombre es Michelle Illera McKoll, y es muy activa en el grupo de Facebook 'Cocinar y comer en Popayán', en el cual suele compartir recetas llenas de historia y en forma casi de poesía. La siguiente es una captura de pantalla con la receta de unas colaciones de maicena llamadas "esperanzas" (Imagen 12):

Imagen 12.

Receta de Esperanzas de Michelle IleraMcKoll.



Nota. Fuente: Facebook Cocinar y Comer en Popayán (2021).

Puede inferirse, a partir de la historia de Nohemy y conociendo cómo trabajan hoy en día Sweet Nonna y Mora Castilla, que el cambio más significativo en la historia de las colaciones tiene que ver con el cambio de horno de leña al horno eléctrico y luego al de gas, situación similar en el caso de los aplanchados y de la torta blanca casera.



CAPÍTULO 14

Repollitas

Repollitas

Estas bolitas de harina rellena de una crema que imita la pastelera e inspiradas en los profiteroles (Fotografía 31), son las grandes colonizadoras de todos los puntos de venta en la ciudad, sean estos locales o puestos callejeros, casi todos exhiben repollitas. Las repollitas, repollas pequeñas, están relacionadas con los profiteroles.

La palabra *profiterol* hace referencia a una pequeña ganancia (como la palabra en inglés *profit*), al parecer esa ganancia o propina era una pequeña bola de masa de pan horneado sobre cenizas (Cucinare, 2020). Su origen es probablemente francés, pero la historia referencia a Catalina de Médici quien, en 1533, al casarse con Enrique II de Francia se trasladó a este país en compañía de su corte, incluyendo un chef que elaboró una característica crema que se hizo muy famosa:

Y es al tal Popelini a quien se le atribuye la receta (quizá fue su perfeccionamiento) de un pastel hecho con una masa secada al fuego, lo que en francés sería *pâte à chaud*. Lo cierto es que con esta receta también se preparaban las clásicas *chouquette*, unas pequeñas pero ligeras bombas (precuroras de los profiteroles) que semejabán pequeños repollos (en francés *chou*), por lo que el término *pâte à chaud* derivó (por deformación sonora y semejanza vegetal) en *pâte à choux* (Conraju, párr. 2).

Los profiteroles se extendieron por todo el mundo, y los rellenos varían de lugar en lugar: crema pastelera, crema chantilly, chocolate, hasta quesos y cremas de queso. En Argentina los profiteroles tienen un tamaño menor que en Europa y son mejor conocidos como “bombas de crema”, el relleno a utilizar puede ser crema pastelera y dulce de leche. También se les conoce como *petisús* (del francés: *petitchou*, col pequeña) por su forma redondeada,

allí se puede evidenciar una referencia a la manera en que llamamos a esta elaboración: repollita, haciendo alusión a la forma del repollo. El nombre de repollita es utilizado en otras ciudades de Colombia y también de Venezuela, en donde, a veces se les recubre con azúcar glass.

Tal y como se conocen hoy, las repollitas se volvieron populares hace menos de 10 años en Popayán, algunos patojos de antaño referencian que las repollitas se vendían en la Tienda de Clarita, pero eran más grandes y tenían una crema pastelera diferente. La principal productora es una mujer llamada Maritza, ella y su esposo las distribuye por toda la ciudad; él, además, hace alfajores. Hablé con ella telefónicamente un par de veces, pero el acercamiento fue infructuoso. Las repollitas son bastante populares y debido a su pequeño tamaño y delicioso sabor, es casi imposible comer solo una.

Fotografía 31.

Repollitas.



Nota. Fotografía tomada por María Fernanda Jiménez en 2020.

Hoy es posible encontrar otros productores de repollitas como Julian Becerra, un chef de profesión quien desde hace un poco más de un año vende sus productos en una vitrina que da hacia la calle, ubicada en la calle quinta en el Centro, justo frente al Hotel Colonial. En La Abuela Pastelería, famosa repostería ubicada en el centro histórico de Popayán y que funciona desde hace más de 35 años, se venden “repollas grandes” (parecidas a las que vendían en la Tienda de Carmelita) a \$4000 pesos, estas son más parecidas a los

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

profiteroles europeos y tanto la textura de la masa como de la crema difieren a las repollitas de Maritza. Durante la ejecución del proyecto, en el año de la pandemia, la pastelería no estuvo abierta al público y no fue posible lograr un acercamiento en ese tiempo (fotocomposición 14).

Fotocomposición 14.

Repollas de la panadería de La Abuela.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2023.

En la página de Facebook 'Cauca Patrimonio Cultural' se encuentra una publicación que referencia la llegada de la receta de los profiteroles a Popayán hacia el siglo XVII y, además, comparte una receta que lleva almidón de maíz como ingrediente para la crema (Imagen 13):

Imagen 13.

Repollitas.



Nota. Fuente: publicación de Cauca Patrimonio Cultural en Facebook (2021).



CAPÍTULO 15

Análisis de la cadena agroindustrial de los dulces tradicionales de Popayán

Analysis of the agro-industrial chain of traditional sweets from Popayán

Hasta el momento el análisis de la historia oral, el método genealógico y la trayectoria tecnológica de los dulces estudiados, permiten resaltar el valor de los saberes y las prácticas alrededor la cocina tradicional, que al ser transmitidos de generación en generación han logrado construir parte de la identidad y la memoria cultural alrededor de la gastronomía caucana. Este patrimonio intangible, también significa que existe una actividad económica que tiene arraigo principalmente en las mujeres que han logrado rescatar las recetas tradicionales, y en algunos casos, han evolucionado tecnológicamente para consolidarse como empresas con presencia en mercados regionales, y reconocimientos de algunos productos a nivel nacional, razón por la cual es importante analizar la conformación de la cadena agroindustrial vinculada a la elaboración de los dulces e indagar sobre aspectos que pueden llegar a ser de interés para el desarrollo de las estrategias de fortalecimiento.

Las cadenas productivas juegan un papel importante para la consolidación de la competitividad económica a nivel empresarial debido a que integran diferentes actores involucrados en los diferentes entornos. Dicho esto, en Colombia el Departamento Nacional de Planeación —DNP— concibe la *cadena productiva o agroindustrial* como el “conjunto de procesos de producción que de manera estructurada comparten un mismo mercado y cuyas características de cada eslabón afectan la eficiencia y productividad en su conjunto” (DNP 1998, como se citó en Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial, 2004, p. 25). Por su parte, Jason, (2006) considera que la cadena productiva se denomina a la actividad productiva que no puede desenvolverse de manera aislada, en tanto que existen relaciones de interdependencia en-

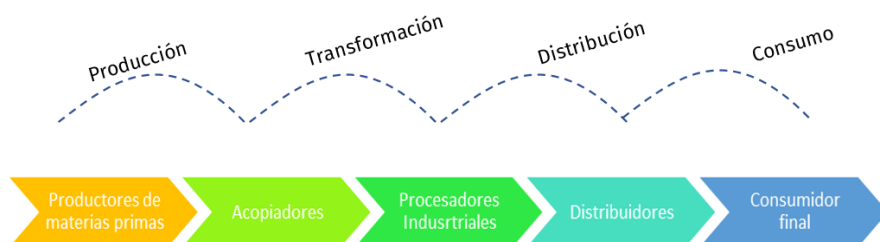
tre los agentes económicos que demuestran algún tipo de participación en el proceso de productivo y, por tanto, los riesgos y beneficios son compartidos.

En este mismo sentido, diferentes autores como Orjuela Castro et al. (2008) y Flores (2015) coinciden en que las cadenas productivas están supeditadas a las relaciones externas con clientes, proveedores y actores institucionales para lograr fortalecer sus ventajas competitivas y generar riqueza a través de los productos o servicios ofrecidos a nivel local o internacional. Para Bair (2009), el concepto de *cadenas productivas* fue presentado por Hopkings y Wallersstein (1977), quienes denominan las cadenas productivas como “un conjunto de insumos —transformaciones previas, las materias primas, mecanismos de transporte— y mano de obra para obtener un producto final” (citado en Bair, 2009). Sin embargo, para Marshall (1890), las cadenas productivas hacen parte esencial de las concentraciones industriales y, por ello, “requieren estar ubicadas donde exista facilidad de acceso a los recursos de transformación; en este caso, la localidad y la región son elementos fundamentales para la conformación del sistema productivo” (en Chaves et al., 2021, p.88)

En consonancia con esta idea, resulta importante hablar de integración hacia adelante y hacia atrás cuando se habla de cadenas productivas, entendiendo la *integración* como la conformación de los eslabones de la cadena que permiten el funcionamiento de esta, y vista como la necesidad de integrar factores externos como la decisión de inversión entre el sector privado y público y no solamente como la atracción de la oferta y la demanda (Hirschman,1983); por consiguiente, la concepción de la cadena productiva clásica se configura a través de los eslabones que de manera lineal permiten la comercialización de un producto (Gráfica 20).

Gráfica 20.

Ejemplo de cadena productiva tradicional.



Nota. Fuente: adaptado de Onudi (2004).

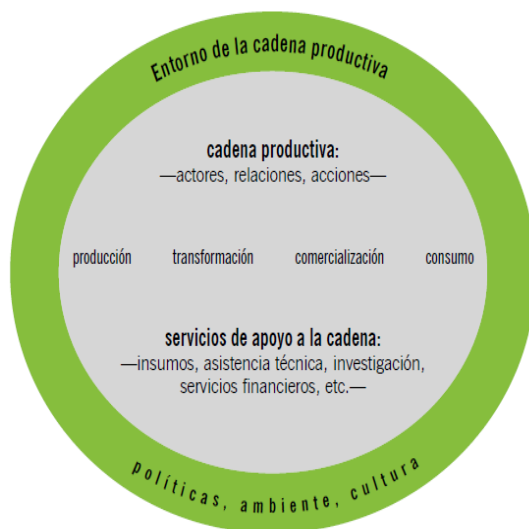
Sin embargo, para Porter (1990), las cadenas productivas que funcionan como una red interdependiente o red de actividades conectadas por medio de enlaces se denominan *cadenas de valor*, debido a que la forma por medio de la cual opera cada una de las actividades de los enlaces afecta el costo o la eficiencia de otras actividades (Gráfica 21). En esta misma línea, Tomta y Chiatchoua (2009) refieren las cadenas productivas como un conjunto de agentes económicos que participan en el sistema productivo y donde las empresas, instituciones, tecnología, capacidad de negociación y producción, entre otros aspectos, configuran la relación para la determinación de los precios.

De esta manera, se podría pensar que no existe una definición única de cadena productiva: dependerá del enfoque y la corriente económica con la que quiera trabajar, sin embargo, si se puede diferenciar al menos dos tipos de concepción de ellas. Por un lado, se encuentra el enfoque clásico considerado como una cadena lineal comprendida de las relaciones entre los eslabones hacia atrás y hacia adelante que la configuren y, por otro lado, se encuentra el concepto de la cadena de valor, sometido a la necesidad de establecer las relaciones no sólo entre los eslabones sino en las relaciones de ellos con los factores externos que permiten determinar el precio del producto o servicio.

En este sentido, analizar el comportamiento de las cadenas productivas ha sido de gran interés a nivel mundial, no obstante, en América Latina, este concepto toma importancia debido a que se consideran un instrumento para el desarrollo economía y la formulación de políticas o estrategias que promueven el crecimiento empresarial y productivo.

Gráfica 21.

Ejemplo de cadena de valor.



Nota. Fuente: Asocam, (2012).

En este sentido, Grass et al. (2007) menciona la necesidad de conocer las relaciones que se tejen entre los actores de la cadena, teniendo en cuenta el entorno externo a ella y en la cual se deben tener en cuenta las políticas públicas, evaluar su competitividad y productividad a fin de profundizar en las debilidades que permitan proponer planes de acción para su fortalecimiento y de la competitividad en el mercado local y globalizado.

Un estudio realizado por Hernández, Velázquez y Quintero, (2020) referente a las cadenas de valor de los dulces típicos de la ciudad de Nezahualcóyotl (México) indica la necesidad de identificar la cadena de valor de las micro y pequeñas empresas dedicadas a la producción de estos productos ya que se consideran generadores económicos en la región, sin embargo, se identifica que mantienen en una constante supervivencia y existe un factor determinante pues los procesos colaborativos contribuyen en la sostenibilidad de estas empresas.

Es así como realizar el análisis de cadena de los dulces tradicionales de Popayán permite conocer la aproximación teórica bajo la que se viene desarrollando esta actividad productiva, vinculando a ello la importancia de

conservar el patrimonio gastronómico en una ciudad que cuenta con reconocimientos UNESCO en gastronomía y en donde el turismo es considerado como uno de los ejes de desarrollo local dado que existe:

Un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre las formas de vida y el sector de los servicios. Así, gastronomía es desarrollo local y también desarrollo turístico (Fusté, 2016, p. 2).

En este sentido, las cocinas tradicionales vienen recobrando interés debido a la identificación del riesgo de perder los saberes inherentes a ellas por falta de valoración y reconocimiento, lo que ha conllevado a que se planteen diversas estrategias desde las políticas públicas para salvaguardar este conocimiento. Un ejemplo de ello es la existencia de la biblioteca nacional de cocinas tradicionales considerada como la primera política del año 2012 para el conocimiento y la salvaguarda de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

Por otro lado, la implementación de sellos comerciales como la denominación de origen —DO— y las marcas colectivas han logrado posicionar algunos productos de la gastronomía como los dulces típicos; ello ha permitido no solo el ingreso a nuevos mercados nacionales e internacionales, sino el fortalecimiento organizativo entre los productores, así como a la cadena productiva a través del posicionamiento de la imagen y el producto nacional e internacionalmente.

A continuación, la Tabla 3 presenta algunos dulces con reconocimiento regional, nacional o con sello de DO.

Tabla 3.

Algunos tipos de dulce en Colombia con reconocimiento.

CIUDAD	TIPO DE DULCE
BOLÍVAR	Alegrias de burro
CALDAS	Alfandoque
	Arequipe
	Gelatina Negra o de pata
VÉLEZ, SANTANDER	Bocadillo Veleño, Cuenta con Denominación de Origen

CIUDAD	TIPO DE DULCE
BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA	Cocadas
CALI, VALLE DEL CAUCA	Macetas de San Antonio
VALLE DEL CAUCA	Manjar blanco
NACIONAL	Merengues

Fuente: elaboración propia a partir de una dulce y artesanal tradición, artesanías de Colombia.

Los dulces tradicionales cobran importancia en la ciudad de Popayán, ya que hacen parte del patrimonio gastronómico de la ciudad, reconocida por la UNESCO como ciudad gastronómica. Según un estudio realizado por Maca y Navia(2019)—quienes adelantaron el trabajo de grado denominado “Estrategias para el rescate y valorización de los dulces tradicionales de Popayán”— existen alrededor de 48 productos que componen los dulces tradicionales de Popayán, convirtiendo este en un factor de análisis a la hora de realizar el análisis de cadena; si bien hay una amplia gama de dulces, no todos representan el patrimonio gastronómico de la cultura payanesa, como otros que tampoco se consideran dulces tradicionales y artesanales, sin embargo, es necesario conocer el funcionamiento de los eslabones que componen la cadena ya que aportan al desarrollo económico de la ciudad. Así mismo, se hace un “llamado a la necesidad de preservar las técnicas, prácticas, hábitos, ideas, valores, y espacios de las culturas alimentarias aprobadas” (Medina, 2017, p. 109).

Los dulces tradicionales comprenden una amplia gama de productos que sufren un grado de transformación desde el nivel artesanal hasta el nivel industrial, y que clasifican el producto teniendo en cuenta diferentes factores como el grado de intervención humana en el proceso o según la naturaleza del proceso.

Para efectos de resaltar la participación de las personas que producen dulces de manera artesanal se elabora la clasificación de acuerdo con el grado de intervención humana en el proceso que, en este caso, se torna en:

[...] producción manual/artesanal, en la cual las operaciones o actividades son realizadas íntegramente por personas; producción semiautomática, personas y máquinas se distribuyen las operaciones y producción automática, el ser humano se limita a la supervisión de las operaciones ejecutadas por máquinas (Bustos, 2009, p.38).

La anterior definición permite iniciar con la identificación del tipo de cadena que se configura en la producción de los dulces tradicionales de Popayán.

Eslabones que componen la cadena de los dulces tradicionales

Teniendo en cuenta la información recolectada, existen tres tipos de cadena para la producción de los dulces que coinciden con las definiciones expuestas por Bustos (2009). Las gráficas 22 y 23 se clasificaron como cadenas de producción de tipo artesanal en donde predomina el grado de intervención humano en el proceso de elaboración, sin embargo, se diferencia por la forma de comercializar sus productos pero comparte en común el grado de informalidad que se maneja principalmente en el eslabón de producción, siendo este, el eslabón más importante para configurar la cadena; podría decirse que en ambos casos, en un modelo clásico de cadena productiva, en donde existen relaciones hacia atrás y hacia adelante, pero carece del relacionamiento con el sector externo.

Mientras que la Gráfica 24 se considera como una cadena de tipo semiautomática debido a que se cuenta con un nivel de intervención humana en la producción, pero se ha incorporado tecnología que ha contribuido en la incursión de nuevos mercados, adicionalmente, podría mencionarse que esta empieza a buscar ser una cadena de valor en la medida que hay un grado de formalización empresarial y que contribuye a que el relacionamiento con el sector externo sea mayor.

Gráfica 22.

Cadena agroindustrial de dulces tradicionales a nivel artesanal 1.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Este tipo de cadena se caracteriza porque los productores realizan el proceso de elaboración de forma artesanal, generalmente en las cocinas de sus casas o en sitios dispuestos para ello en los lugares de vivienda. En cuanto al eslabón de materias primas, se consiguen principalmente en graneros de confianza o en las plazas de mercado con algunos proveedores fijos. Para la producción de dulces de leche, la materia prima se adquiere a través de cruderos que venden leche proveniente de zonas cercanas a la ciudad de Popayán. La comercialización se caracteriza porque los productores cuentan con su propio punto de venta, en pocas ocasiones intercambian dulces con otros productores para ampliar la oferta de los productos.

Gráfica 23.

Cadena productiva de dulces tradicionales a nivel artesanal 2.



Nota. Fuente: elaboración propia.

La cadena tradicional tipo 2 se caracteriza principalmente porque los productores hacen uso de los puntos de venta para ofrecer sus productos. Estos puntos de venta se ubican generalmente en sitios de mayor afluencia de personas como el centro histórico, los centros comerciales, el aeropuerto y la terminal de transporte. Sin embargo, la producción sigue siendo manual y la compra de materias primas sigue siendo los sitios de confianza.

Las cadenas 1 y 2 tienen como factor común que son emprendedores informales, por lo general no tienen marcas de sus productos y generalmente son reconocidos por la tradición y la calidad de sus productos. En ambos casos, existe un alto grado de informalidad, poca interacción con el sector externo y escasa presencia institucional para procesos de fortalecimiento.

Gráfica 24.

Cadena productiva de dulces tradicionales a nivel semi industrial.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Este tipo de cadena está representado por una minoría de los productores: son pocas empresas constituidas formalmente para producir este tipo de productos y, a diferencia de las cadenas 1 y 2, la compra de materias primas se hace con el proveedor directo, por ejemplo, el azúcar se compra con uno de los ingenios ubicados en el departamento del Valle del Cauca. Lo mismo sucede con algunos insumos y, por otro lado, el abastecimiento de leche para los dulces se hace con transportadores desde municipios con vocación lechera (Totoró, Puracé, Sotaró y Timbío). Algunos de los productores cuentan con producción de leche propia y con cultivos de algunas frutas como la guayaba. Esta cadena se caracteriza porque la inclusión de la tecnología, el diseño de los empaques y la inclusión de aditivos para alargar la vida útil ha permitido que puedan ingresar a supermercados o mercados regionales. Adicionalmente, hay una presencia institucional especialmente de las agremiaciones empresariales que han permitido que se realicen procesos de fortalecimiento empresarial, sin embargo, la cadena de valor podría no estar establecida, en la medida que existen limitaciones para el ingreso a diferentes mercados y en general el consumo en su mayoría es local.

Una vez identificadas el tipo de cadenas que existen en la producción de los dulces, se procede a realizar una descripción de la información de cada uno de los eslabones que conforman estas cadenas:

Eslabón de materias primas

El reconocimiento de las materias primas utilizadas por cada uno de los dulces permitió identificar que, en su gran mayoría, provienen de los departamentos del Valle —especialmente el azúcar y las brevas—, los limones de

Nariño y la guayaba desde el Huila. Algunas frutas provienen de los municipios de Totoró y Patía principalmente. La leche es comprada a crudereros que transportan desde algunas veredas del municipio de Popayán, como El Hato y Las Huacas, y a productores ubicados en los municipios de Totoró, Puracé, Sotará y, en menor grado, Timbío.

A continuación, la Tabla 4 resume la información obtenida en el eslabón de las materias primas principales, donde se detalla el tipo de dulce, los proveedores, el tipo de materia, la ubicación y la temporada de mayor consumo.

Tabla 4.
Reconocimiento de materias primas.

Tipo de Dulce	Proveedor	Tipo de materia prima	Ubicación	Temporada
Desamargados/calados	Plazas de mercado	Frutas	Popayán	Todo el año, se incrementa el volumen en temporadas decembrinas, semana santa y congreso gastronómico
Desamargados/calados	Proveedores fijos	Brevas	Nariño y Totoró	Todo el año, generalmente también se usan en las tortas
Desamargados/calados	Proveedores fijos	Limonas	Patía	Temporada alta: Diciembre, Semana Santa y Festival de Congreso Gastronómico
Salpicón Payanes/Baudilia	Proveedor fijo	Mora de castilla	Totoró	Todo el año

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Tipo de Dulce	Proveedor	Tipo de materia prima	Ubicación	Temporada
Dulces de leche (Manjar blanco, dulce cortado, liberales, panelitas de leche)	Productores de leche de Timbío, Puracé y Popayán y acopiadores de leche de las veredas la Huacas y el Hato	Leche	Municipios cercanos a Popayán	Todo el año, pero se incrementa el volumen de pedido en temporada alta
Bocadillo	Plazas de mercado/proveedor fijo	Guayaba común	Diferentes municipios del Cauca: el Tambo, Patía, Rosas. Municipios del Huila.	Todo el año, sin embargo, suelen existir meses de escases de la fruta, aunque haya demanda.
Azúcar	Deposito Fuentes, Granero el profe, granero El Punto Económico, (En general se compra en graneros, aunque también dependiendo la cantidad del pedido, se compra en supermercado Olímpica) Una de las empresas compra directamente en el ingenio MAYAGUEZ, del valle del Cauca	Todos los dulces, es uno de los principales insumos para la producción de los dulces	Popayán Valle del Cauca	Todo el año, sin embargo, en temporada alta se aumenta el volumen de la compra
Fécula de Maíz y Glucosa	Kimez Industriales	En el manjar blanco y otros productos de leche	Valle del Cauca	Todo el año porque el consumo de manjar blanco se ha extendido durante todo el año.
Huevos	Distribuidoras de huevos, huevos kikes	Usados principalmente en los amasijos, ponqués y colaciones	Popayán y Valle del Cauca	Todo el año

Tipo de Dulce	Proveedor	Tipo de materia prima	Ubicación	Temporada
Harina de trigo, generalmente se debe comprar Harina Haz de Oros.	Queseras	En los ponqués y amasijos	Popayán	Todo el año, aumenta cuando hay mayor demanda de consumo de tortas, por ejemplo, día de madre.
Nueces del Brasil	Repartidor de nueces a nivel nacional	En los ponqués caseros	Brasil	Todo el año se compra, se aprovecha que el camión repartidor viene de Brasil.
Mantequilla	Alpina	Usada principalmente en la preparación de ponqué casero y colaciones	Cali	Todo el año, mayor consumo en fechas especiales como mayo por día de madres, diciembre, semana santa y congreso gas-tronómico.
Empaques plásticos (cajas plásticas, bolsas de papel) Frascos de vidrio	Distribuidoras de plásticos, Distribuidora Quimpo Ajovert (icopor) Distribuidores de empaques	Usados en casi todos los dulces que se empaques por docenas o mayor número de unidades	Popayán Bogotá	Todo el año

Fuente: elaboración propia.

Según la información suministrada por las diferentes productoras de dulces, este eslabón se caracteriza porque es el primer paso para garantizar la calidad de los productos, especialmente en las frutas para elaborar los desamargados como el limón, la naranja, la piña, la papaya, el pimentón, el higuillo, las brevas y también se refleja especialmente en el salpicón payanes o de Baudilia.

Un ejemplo de ello es la escogencia del limón, el cual debe ser elegido en un nivel de madurez verde para que la cáscara pueda quedar de un color verde brillante en el proceso de calado. Esta es una de las principales materias primas usadas en la temporada decembrina debido a que es considerado como uno de los dulces “top” de la nochebuena, con mayor número de ventas; en diciembre en promedio cada uno de los productores de dulces compran entre 3 y 5 bultos de limones para procesar limones desamargados.

En cuanto a los demás desamargados, el higuillo es uno de los productos que, aunque se consume en diciembre tiende a escasear debido a que casi no se cultiva, en parte porque el cambio del clima ha afectado su producción.

Otra de las frutas más compradas por los productores es la breva, ya que durante todo el año se oferta; de este producto existen dos lugares de procedencia, uno es La Cruz (Nariño) y otro es Totoró (Cauca). Sobre este fruto, algunos productores manifiestan que las brevas procedentes de Totoró son mejores porque en el momento del calado adquieren un color verde más intenso y bonito que las brevas traídas de Nariño, que adquieren un color café en el momento del calado, sin embargo, no se cuenta con estudios fisicoquímicos comparativos que soporten esta afirmación y que permita identificar los factores diferenciales entre ellos, pero es probable que se vincular con el tipo de suelo y proceso productivo. De este producto, se compran en promedio de 2 a 3 bultos/semana en temporada alta.

En cuanto a la leche —que es el principal insumo para la elaboración de manjar blanco, dulce cortado, panelitas de leche, bocadillos combinados y liberales— generalmente se compra en tinas de 40 Lt a proveedores específicos ubicados en diferentes municipios del Cauca como Timbío, Totoró, Puracé y en las veredas del municipio de Popayán, El Hato y Las Huacas. Para identificar la calidad, solo las empresas consolidadas de manera formal aplican pruebas de plataforma; no obstante, los productores que aún llevan una producción artesanal han aprendido a identificar a través del olor y el sabor o con técnicas como alcohol, la calidad de la leche, especialmente su frescura.

El promedio del precio de compra del litro de leche oscila entre \$1200-\$1500 pesos dependiendo la temporada. En temporada alta las productoras deben encargar la leche con al menos un mes de anticipación debido a que es un producto que se vuelve escaso. El consumo promedio por productor es de 100 Lt/mes, que significa de dos a tres tinas de leche por semana y en el caso de las empresas

formales, generalmente, se procesa alrededor de 15000 Lt/mes. Sin embargo, esta información corresponde a cantidades procesadas antes de pandemia, es decir hasta el mes de diciembre de 2019, ya que para el año 2020 la pandemia afectó la producción reduciéndola hasta un 60%; una de las empresas manifestó una disminución en la cantidad de leche a 6000 Lt /mes en pandemia y en el caso de las pequeñas productoras manifestaron una disminución a 40 Lt/semana (1tina) o incluso cada dos semanas. Evidentemente, si este insumo disminuye, el consumo de azúcar y otros ingredientes también disminuye.

En cuanto al azúcar, todos los entrevistados coinciden que la mejor opción es comprar bultos de azúcar en los que, a pesar de no identificarse la marca y el lugar exacto de proveniencia, se supone que vienen de los ingenios azucareros del Valle. La presentación en bultos evita la manipulación del producto o el ingreso de insectos o roedores, ya que “los bultos vienen sellados desde las fábricas”. Este producto se compra mensualmente en graneros o queseras de la ciudad con quienes a través del tiempo se han construido relaciones de confianza, excepto una de las empresas quien compra a ingenios directamente.

La compra depende de la cantidad de dulces a elaborar, en temporada alta, el promedio de compra es aproximadamente de 4 a 6 bultos de azúcar por mes. Este insumo interviene directamente en la calidad de los dulces, especialmente de los calados, en los que la cantidad de azúcar usada en el almíbar determina la vida útil del producto final. En palabras de las productoras de dulce, si el proceso de calado se hace con suficiente azúcar y el almíbar cubre bien la fruta calada, el producto final puede durar varios meses sin que aparezcan moho u hongos.

En los dulces de leche se usa fécula de maíz y glucosa para dar textura y contribuir con la disminución de costos en el proceso de elaboración; estos productos son comprados en empresas del Valle del Cauca.

Para el caso de los ponqués y colaciones el insumo principal es la harina de trigo. La marca usada es Haz de Oros (Harinera del Valle) puesto que esta garantiza la calidad de los productos debido a que contiene un mayor porcentaje de gluten y proteína, lo que permite una mejor actuación de la levadura. De acuerdo con los productores, otras marcas de harina no permiten tener la calidad en cuanto textura y sabor de los productos; este insumo también se consigue en los graneros, aunque es comprado principalmente en queseras de la ciudad, sitios que se caracterizan por vender los insumos de panadería.

Por otro lado, en los ponqués y colaciones se usa la mantequilla. La marca usada por todos los entrevistados es Alpina ya que tiene una mejor calidad y contribuye en el sabor, textura y suavidad de las masas. Al igual que las harinas este producto se compra en las queseras que distribuyen esta marca, no obstante, algunos productores manifiestan que en ocasiones escasea y, por ello, deben traerla desde la ciudad de Cali. Así mismo, la gran mayoría que usan huevos en sus preparaciones compran de marca Kikes, con producción ubicada en el Valle del Cauca. Por último, las empresas que producen los empaques tanto plásticos como en cartón se ubican en la ciudad de Bogotá, quienes ofrecen mejores precios; algunas empresas usan el vidrio para sus empaques y los compran en Medellín.

En este eslabón se evidencia que no hay procesos colaborativos de compra de insumos o materias primas; cada productor tiene proveedores diferentes, lo cual se refleja en los costos de los productos finales, una debilidad que podría mejorarse a través de compras colectivas, ya que se obtienen mejores precios a mayores volúmenes de compra, tal como lo indica Hernández Leal et al., (2020) quienes evidencian que los procesos colaborativos en la cadena de valor permiten solventar algunos problemas asociados a este eslabón.

Por otro lado, la anterior información es de importancia para la cadena de los dulces tradicionales de Popayán pues permite evidenciar que el departamento del Valle del Cauca se convierte en una despensa para la ciudad de Popayán, al menos para la elaboración de estos productos; así mismo, los productores de dulces pueden hacer uso de materias primas o insumos provenientes de diferentes lugares sin que se afecten de manera drástica las características finales del dulce, por tanto, la calidad y el reconocimiento del dulce no está asociado a factores físicos y químicos específicos de una región. Esta información resulta relevante para validar que no hay lugar a una denominación de origen en alguno de los dulces, ya que de acuerdo con los requisitos de solicitud para este tipo de protección comercial es necesario que exista un vínculo directo con el territorio.

Algunas reflexiones realizadas por los mismos productores es que Popayán carece de empresas locales que puedan ofrecer calidad, cantidad y precios competitivos y, por ello, es necesario comprar casi todos los insumos por fuera de la ciudad y del departamento. Ello podría suponer acciones de mejora encaminadas al fortalecimiento del sector agroindustrial del departamento del Cauca.

Por último, es claro que la situación de la cadena de los dulces presenta un antes y un después de la pandemia. En general todos los productores antes de la pandemia en el año 2019 reportaban un crecimiento en ventas de hasta un 20% respecto a años anteriores; sin embargo, para el año 2020 a causa de los efectos de la emergencia sanitaria, sus ventas se redujeron hasta en un 60%, lo cual afectó de manera directa la compra de materias primas. En muchos casos, los productores no se atrevieron a realizar una proyección de cierre en ventas ya que el año 2020 se caracterizó por una incertidumbre muy alta debido a los efectos de la pandemia también asociado a cambios en el consumo de personas, ya que, al existir una afectación económica en las familias, los dulces no son una opción de compra porque no están dentro de los productos básicos de la canasta familiar.

Eslabón de productores

Este eslabón se caracteriza por la presencia de mujeres productoras que en su gran mayoría son quienes están vinculadas en la elaboración como actividad económica, y quienes en general no están formalmente constituidas, en la ciudad se encuentran pocas iniciativas familiares, algunas desde una iniciativa de pareja y otras incentivadas por los hijos. Las empresas familiares no llevan más de dos generaciones (Fotocomposición 15).

Fotocomposición 15.

Algunas de las productoras de dulces tradicionales.



Nota. Fotografía tomada por Ana María Sicard en 2019.

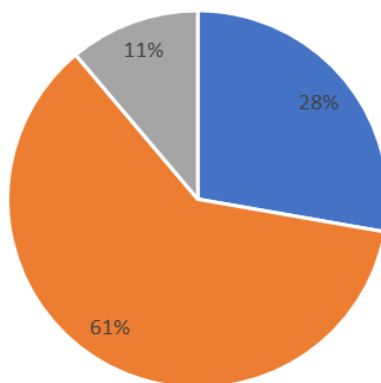
Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Se destaca que las recetas han pasado de generación en generación a través de sus madres, abuelas o bisabuelas y, en algunos casos, el conocimiento no ha sido a través de un vínculo familiar de sangre, pero si a través de un vínculo familiar político (suegras o cuñadas principalmente). La elaboración de estos dulces, especialmente el manjar blanco, manjarillo o dulce cortado, son dulces que evocan a reuniones familiares especialmente en época de-cembrina, lo que evidencia que es un dulce de carácter familiar, ya que su preparación permite congregarse a la unidad de la familia.

En particular, la mayoría de las productoras ha aprendido la técnica de elaboración a partir de un ejercicio de observación en el proceso de elaboración los dulces, lo que ha permitido ir perfeccionando sus recetas al punto de lograr productos de muy buena calidad. Actualmente, las redes sociales han contribuido al intercambio de conocimientos a partir de recetas escritas o videotutoriales y, por ello, se ha masificado la producción de los dulces típicos, especialmente en los dulces de leche, al punto que en otras ciudades del país se han empezado a elaborar. Sin embargo, en palabras de las productoras, las recetas no tienen el toque secreto de la tradición porque, en este tema, la calidad no se puede improvisar, “muchos elaboran dulces para tener un ingreso adicional especialmente en diciembre, pero la calidad de los dulces no es igual” (productor anónimo). Ahora bien, en cuanto al nivel de escolaridad de los productores, de los 18 entrevistadas, el 61% tiene un nivel de escolaridad universitario, el 28% corresponde a un nivel de secundaria y el 11% no reportó respuesta a esta pregunta (Gráfico 24).

Gráfica 24.

Nivel de escolaridad de las productoras de dulces.

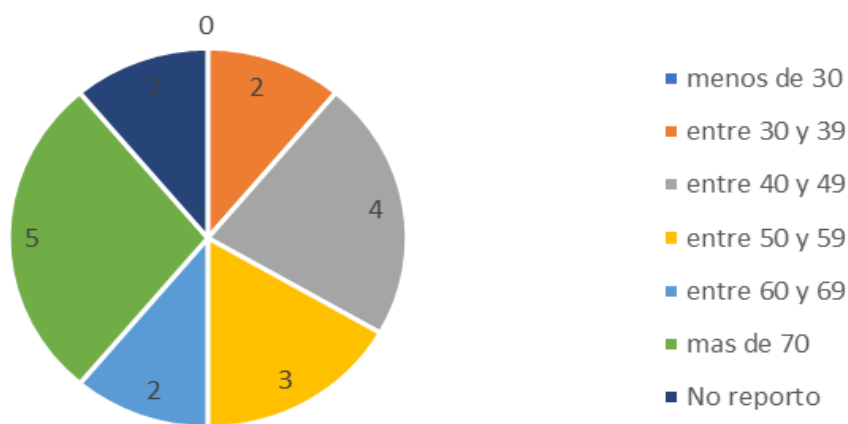


Nota. Fuente: elaboración propia.

Un factor común en las pequeñas productoras que no están formalizadas es que la actividad ha aparecido como opción de emprendimiento dado que no cuentan con un trabajo estable y, por tanto, esta ocupación ha dado sido considerada como un medio de subsistencia en el cual han encontrado un nicho de mercado muy aceptado en la ciudad. En cuanto al promedio de la edad de las productoras es 57 años y se resalta la edad de más de 70 años, pues es la que más predomina con 5 productoras seguido del rango entre los 40 y 49 años en donde se reportan 4 productoras, por su parte, 3 productoras se agrupan en el rango entre los 50 y 59 (Gráfica 25) En este punto, es importante mencionar que doña Chepa fue la mujer que más años reportó, ya que murió a los 102 años, de los cuales dedico alrededor de 80 años a la elaboración de los aplanchados y en general al servicio de banquetería, actualmente, la empresa es dirigida por el hijo mayor Jesús Bonilla.

Gráfica 25.

Edad de las productoras.

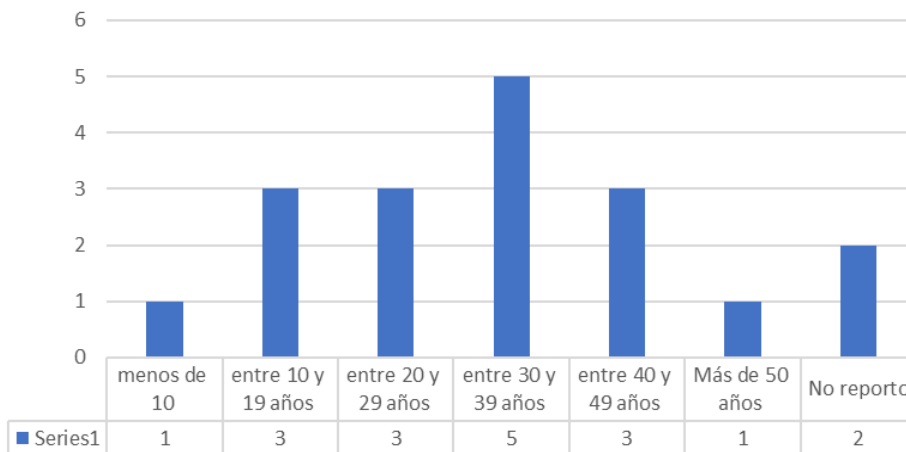


Nota. Fuente: elaboración propia.

Por último, el tiempo de ocupación como productoras de dulces se encuentra entre los 30 y 39 años cuando tomaron la decisión de emprender su propio negocio a través de sus saberes, la gráfica 26 muestra los años de dedicación en la actividad. Aquellos casos donde la empresa esta formalizada, se evidencia que son empresas familiares cuyos inicios evocan la preparación del manjar blanco en épocas decembrinas, como tradicionalmente se prepara el dulce en la ciudad o por servicios de banquetería que se ofrecían en la familia.

Gráfica 26.

Años dedicados a la producción de dulces.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Los elementos principales que se usan son una cocina industrial, pailas de cobre, ollas y hornos para los dulces horneados. En general, las pailas de cobre son heredadas por sus madres o familia, dado que actualmente es difícil encontrar este tipo de elementos nuevos. La paila de cobre es fundamental para que los colores de los desamargados queden brillantes y tengan una tonalidad agradable al ojo del consumidor final, pero este elemento también usado para preparar los dulces de leche, en donde también incide en el color, fenómeno causado posiblemente por la reacción de Maillard. En el proceso, algunos productores han intentado incorporar tecnología propia al proceso de producción, con el fin de disminuir el esfuerzo físico de “revolver” la leche y maximizar el tiempo, la Fotografía 32 es un ejemplo de ello.

Fotografía 32.

Equipo de procesamiento de dulces de leche.



Nota. Fuente: autorización de Fabiola de Jesus Cañas Jiménez.

Las productoras coinciden que el mayor flujo de ventas se realiza en diciembre con la nochebuena, plato que se reconoce como un 100% de tradición payanesa, sin embargo, en Semana Santa y el Congreso Gastronómico se consideran como temporadas clave en la venta. Un espacio que ha impulsado este sector de la economía es la “Noche de Museos”, estrategia implementada por la Alcaldía de Popayán en la que el último viernes del mes pueden participar las productoras de dulces con sus stands; por esta razón algunas de las productoras manifiestan que elaboran dulces durante todo el año, refiriéndose principalmente a los desamargados debido a que su consumo no logra limitarse a la temporada decembrina. Una de las productoras manifestó que su mejor época se la atribuyen a los meses que no son de alta demanda, ya que no tiene mayor competencia, pues suelen realizar producciones pequeñas para mantener inventario y poder ofrecer en temporada baja.

En cuanto a los dulces con mayor producción en el año son las repollas, mantecadas de harina y mantecadas de yuca, manjar blanco y dulce cortado en diferentes presentaciones (libra, media libra y cuartos de libra), liberales, panelitas de leche; sin embargo, no todas las productoras hacen todos los dulces y algunas intercambian productos para ampliar su oferta al consumidor.

El proceso de elaboración artesanal genera entre dos y tres empleos informales directos, especialmente en temporada alta. El pago del jornal oscila entre \$30.000 y \$40.000, sin embargo, en la pandemia la gran mayoría de las productoras tuvieron que prescindir del personal de apoyo debido a la poca rentabilidad de las ventas. En las empresas constituidas formalmente, la generación de empleos directos oscila entre 10 y 25 personas que trabajan en diferentes áreas, aunque también se vieron afectados por la pandemia y tuvieron que prescindir de al menos el 10% del personal.

Otro aspecto común de las productoras es la pasión y el amor por desarrollar la actividad, esto es lo que garantiza la calidad de los productos en buena medida porque se elaboran con los mejores conocimientos para que el producto cumpla las exigencias por parte de los consumidores. Muchos de los productores mencionan que el éxito de su empresa o negocio se atañe a la calidez humana y las relaciones de confianza que se tejen a través del tiempo con los consumidores, dado que estos de alguna manera les han dado el respaldo para continuar y ser exitosos, no obstante, existen algunos factores de carácter más empresarial que han logrado marcar una diferencia para el éxito de sus empresas.

En este sentido, el proceso de marketing es un factor clave para lograr el posicionamiento de los productos, por ello, las empresas consolidadas logran una diversidad de canales de comercialización que les ha permitido explorar el mercado no solo regional sino en gran parte del occidente colombiano. Este es el caso de Dulces Rinconcito que desde sus inicios entró en grandes superficies: en su momento el antiguo Ley, “quien fue una especie de catapulta para consolidar diferentes canales de comercialización”. Esta empresa se caracteriza por ser la más robusta a nivel empresarial dedicada a la producción de los dulces y distribuyen a grandes superficies como almacenes Éxito, Olímpica, Alkosto, la 14 y, también, han logrado entrar a canales regionales en otras ciudades del país como Pasto e Ipiales. A nivel del Cauca, tienen presencia en los mercados regionales como Coprovitec, Maxihogar, Mercafresh. En el Valley el Eje Cafetero tienen presencia regional a través de SuperInter, Caribe, Mer-

car, Renditienda/Rendidor, Gran Colombia, entre otros. Adicionalmente, la empresa cuenta con una venta a través de canales institucionales donde hace presencia en casinos y minutas de alimentación escolar.

La empresa Rinconcito es una de las empresas icono de innovación en la fabricación de los dulces de leche. Algunos productos se han diferenciado de los dulces como tradicionalmente se conocen, por ejemplo, las gomitas de dulce de leche, conocidos en Popayán como liberales, por dentro tienen relleno de arequipe o guayaba. El nombre también es una innovación de marketing, ya que debió ser modificado debido a que la palabra liberal tiene múltiples connotaciones. En cuanto a la tecnología, han logrado construir sus propios equipos como el de extrusión, la laminadora y la dosificadora.

Por otro lado, la empresa Aplanchados Doña Chepa ha logrado consolidar una empresa dedicada a la producción de aplanchados, colaciones, pan de novia y ponqués caseros; estos productos se caracterizan en la ciudad de Popayán porque una gran mayoría de los habitantes de Popayán conocen o saben quién es la señora Josefina o doña Chepa, quien es la madre y creadora de la empresa. Esta empresa obtuvo el registro Invima entre los años 2015-2016, con el fin de ingresar a nuevos mercados, sin embargo, este proceso obligó a que la producción dejara de ser tradicional con el uso del horno de leña, y se incorporara el uso de nuevas tecnologías (hornos industriales); sin embargo, el gerente de la empresa afirma que “sabor y la textura de los aplanchados no es el mismo, ya que el horno de leña le daba un toque de sabor diferente”.

Así mismo, el gerente sabe que las ventas por internet podrían dar lugar a nuevos mercados, pero el tipo de producto que se fabrica no es apto para ello, debido a la delicadeza de este, por ello, no se usa ese mecanismo de venta. La creación de la marca Doña Chepa en el año 2010 les permitió ingresar a diferentes canales de venta como terminales y especialmente a los aeropuertos, a través de la tienda Dulces Típicos de Colombia, que tiene presencia en los aeropuertos del país, además la empresa tiene 3 puntos de venta propios en la ciudad de Popayán ubicados en el centro histórico, la planta de producción sobre la vía Panamericana y un punto en el barrio José María Obando.

En esta línea de productos también se encuentra la empresa Bonilla's Bakery, quienes producen aplanchados, colaciones, pan de novia, ponqué casero y manjar blanco, pero también diversifican sus productos comprando otros dulces como liberales, panelitas, manjar blanco, dulce cortado y bocadillos.

Esta empresa pertenece a Yolanda Bonilla, hija de la señora Josefina “doña Chepa”, sin embargo, se considera como una empresa familiar en la que participan algunos sobrinos y nietos de doña Yolanda. La empresa tiene alrededor de 18 años de fundada y genera 5 empleos directos que en temporada alta ascienden a 7. Sus canales de venta, aunque tiene punto de venta propio ubicado en el centro histórico de la ciudad, se concentran en los diferentes puntos de dulces de la ciudad, por ejemplo, Típicos Payanes, tienda Carmelita, cafetería Machangara, punto de venta Actitud, Mi dulce Helena, Mamá Lombriz, la terminal, entre otros.

Por último, la empresa Mora Castilla inició aproximadamente en el año 2010, a cargo de la señora María del Carmen Urrutia, dueña del establecimiento y está dedicada a la producción de salpicón payanés y las colaciones, así como productos típicos de la comida patoja como empanadas, tamales, champús, entre otros. La empresa es de carácter familiar, genera 35 empleos directos, en los cuales 5 personas pertenecen a la familia, sin embargo, por la situación sanitaria de pandemia, se redujo a 22 personas; tienen dos puntos de venta ubicados en el centro histórico de Popayán y el Centro Comercial Campanario. Normalmente los productos se consumen en el lugar, el salpicón se vende en presentaciones de vaso de 7 oz y de 10 oz pero la pandemia obligó a vender el producto en presentaciones de litro y medio litro solos o en combo con empanadas o tamales, todo para domicilios; en cuanto a las colaciones, la dueña manifiesta que no tienen mucha salida y que se producen como acompañantes del salpicón que se vende.

La producción que se tiene del salpicón es de 110 Lt/semana y las ventas se reparten en 70 Lt en el punto de venta del centro comercial y 40 Lt en el punto de venta del centro histórico. El principal insumo del salpicón payanes es la mora de castilla, por ello, se aseguran de tener un proveedor fijo de este producto, ubicado en Totoró. Según la productora, la calidad de la mora y las características que tenga denotan la calidad del sabor final del salpicón, por ello se tiene proveedor fijo. El éxito del negocio se atribuye no solo a la calidad de sus productos, sino a la estrategia de marketing digital que se lleva a cabo, ya que esto ha permitido dar a conocer a turistas extranjeros el sitio de venta, sin embargo, se debe reconocer que los clientes más fieles son los patojos, especialmente, las personas que trabajan en oficinas cercanas. Aunque, la empresa ha tenido mucho éxito como punto de venta de comidas típicas, aún no distribuyen los productos a otros lugares o empresas, excepto por las empanadas, que las venden a un restaurante en Cali y también en un restaurante

de la ciudad de Popayán. Para ampliar la oferta de productos que se ofrecen, se tiene una vitrina con diferentes productos de otros productores, como brevas, cascara de limón en conservas, vino de frutas y chocolate gourmet, que fabrican otros productores y que contribuyen en el reconocimiento de estos.

Este eslabón indica, claramente, que la actividad económica ha sido una actividad propia del género femenino y que se convierte en el sustento para muchas familias, no obstante, persisten algunos problemas que podrían indicar que la ausencia de actividades de apoyo para el mejoramiento del proceso de transformación, por un lado, se evidencia que se carece de estudios para mejorar la vida útil de los productos y, derivado de esto, la nula posibilidad de llegar a mercados regionales, nacionales o internacionales, excepto por algunas empresas que han involucrado no solo la tecnología en sus procesos de producción, sino que han llevado a cabo procesos de investigación, como el caso de Aplanchados Doña Chepa, Bonilla´s Bakery o Dulces Rinconcito; lo anterior como consecuencia de la formalización que tienen estas empresa, situación que si se refleja en otras cadenas productivas, que demuestra que el grado de articulación con instituciones que realicen investigaciones permite generar procesos de mejora en la transformación del producto impactando de manera positiva toda la cadena como refieren Márquez y Olarte (2017).

Adicionalmente, la baja capacidad para generar acciones colectivas y asociativas no permite que exista un fortalecimiento entre ellos: el intercambio de productos para diversificar su oferta es casi nula o, en algunos casos, es demasiado específica cuando se requiere participar en un evento; sin embargo, este es un factor determinante en las pequeñas empresas que requieren de acciones específicas para su supervivencia y los beneficios de compartir experiencias, intercambiar productos o compartir conocimientos propios del proceso de elaboración que contribuyen en la mejora de la calidad, se convierten elementos clave no solo en la sostenibilidad del negocio sino en el crecimiento del mismo, tal como lo menciona Hernández et al. (2020).

Eslabón de puntos de venta

Actualmente los puntos de venta de dulces típicos han incrementado en Popayán. De acuerdo con la información suministrada por las productoras de dulces se debe a que las redes sociales han contribuido al consumo de los dulces típicos, además de enseñar las técnicas de elaboración de algunos dulces lo que motiva a empezar con su propio negocio.

Estrategias para el rescate y la valorización de los dulces tradicionales de Popayán

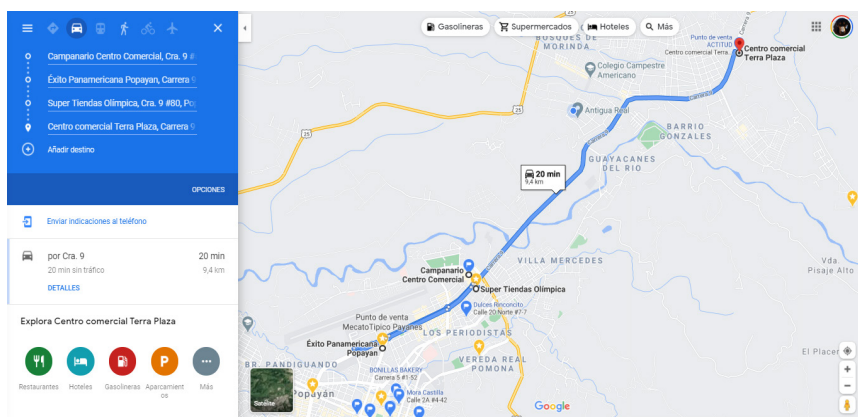
En Popayán se cuenta con al menos veinte(20) puntos de distribución de dulces ubicados en zonas estratégicas de la ciudad, de estos, cuatro (4) de los puntos de venta están ubicados en la zona norte de Popayán específicamente en centros comerciales de la ciudad, uno (1) ubicado en el aeropuerto, al menos ocho (8) ubicados en el terminal de transporte, cinco (5) en el centro histórico de Popayán y se cuenta con al menos cuatro (4) plazas de mercado principales en la ciudad de Popayán en donde se asume que existe un punto de venta de dulces especialmente manjar blanco y dulces calados, sin embargo, para esta caracterización no se pudo hacer entrevistas en las plazas de mercado debido a las limitaciones derivadas de la emergencia sanitaria de la pandemia.

En este eslabón de la cadena se lograron caracterizar 13 puntos de venta, que se agruparon en cuatro zonas para lograr una mejor comprensión de su ubicación, aunque inicialmente se había propuesto solo dos zonas (norte y centro de la ciudad), se evidenció que existe un número mayor de puntos de venta que los contemplados al inicio del estudio.

En la zona norte, se entrevistó los cuatro puntos de venta ubicados en el Éxito Panamericana, el centro comercial Campanario, el supermercado Olímpica norte y el centro comercial Terra Plaza, tal como como se muestra en la Gráfica 27:

Gráfica 27.

Puntos de venta zona norte.

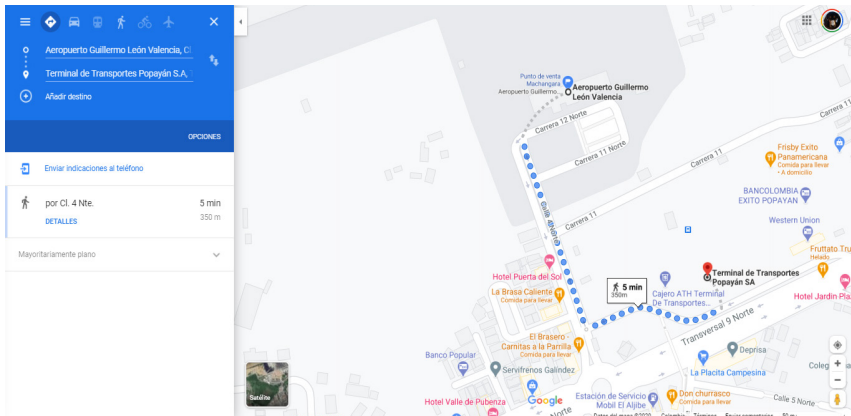


Nota. Fuente: Google maps.

También se logró entrevistar el punto de venta ubicado en el aeropuerto que principalmente funciona como cafetería y los puntos de venta ubicados en el terminal de transporte (Gráfica 28), siendo este uno de los principales sitios de arribo para turistas nacionales, internacionales y visitantes locales; en general, son restaurantes que tienen para la exhibición diferentes dulces y principalmente los dulces tradicionales de Popayán, ya que el consumidor final los lleva como souvenir. En este caso, solo 4 locales permitieron realizar la encuesta, ya que existe un nivel de desconfianza hacia proceso de investigación por parte de algunos dueños o administradores de los locales, quienes no permitieron aplicar el instrumento.

Gráfica 28.

Punto de venta aeropuerto y terminal de transporte.

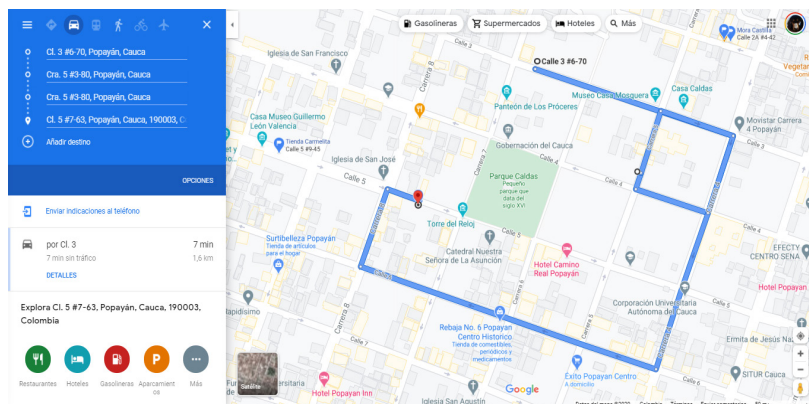


Nota. Fuente: Google maps.

Respecto a los puntos de venta ubicados en el sector histórico (Gráfica 29), se logró aplicar el instrumento en cuatro de los sitios con mayor reconocimiento en la venta de este tipo de productos, aunque se logró identificar la existencia de al menos 2 puntos de venta más, no fue posible entrevistarlos debido a que los administradores no permitieron aplicar el instrumento.

Estrategias para el rescate y la valorización de los dulces tradicionales de Popayán

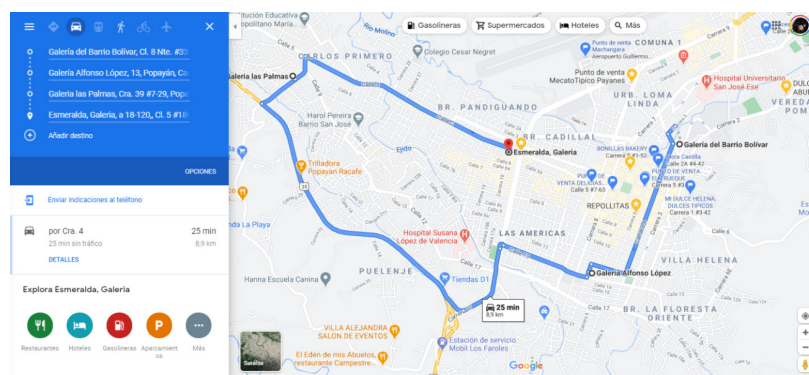
Gráfica 29.
Punto de venta centro histórico.



Nota. Fuente: Google maps.

Para el caso de las plazas de mercado se presenta la ubicación en la ciudad, pero no fue posible realizar la aplicación del instrumento debido a la limitación para adelantar el trabajo de campo a causa de la situación de restricción de movilidad derivada de la pandemia, sin embargo, se estima que existe al menos un punto de venta por plaza de mercado. Con toda seguridad, en época decembrina las productoras de dulce se ubican en la plaza de mercado, ya que es una época fija de venta de estos productos, adicionalmente, cuentan ya con un reconocimiento (Gráfica 30).

Gráfica 30.
Puntos de venta plazas de mercado.



Nota. Fuente: Google maps.

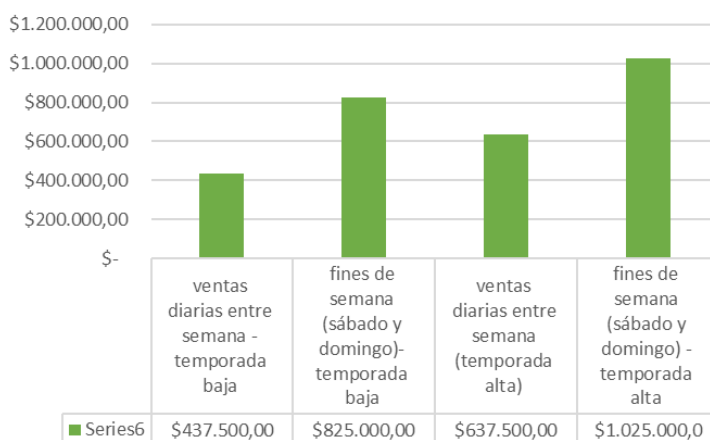
Al menos 10 de los puntos de venta caracterizados manifestaron existencia entre 15 y 20 años de funcionamiento en el mismo lugar, los 3 restantes tienen entre 3 y 6 años de funcionamiento ya que antes estaban ubicados en otros sitios.

Respecto a los horarios de atención, se evidencia que los puntos de venta ubicados en la zona norte, aeropuerto y terminal de transporte tienen horarios de atención de domingo a domingo de 9:00 a.m. a 9:00 p.m., y al menos un punto de venta ubicado en la terminal de transporte trabaja las 24 horas del día. De manera general, para la atención de estos puntos de venta se cuenta con dos turnos de trabajo, mientras que los puntos de venta ubicados en la zona del centro histórico funcionan en su mayoría de lunes a viernes de 9:00 a.m. a 7:00 p.m. y sábados solo hasta el mediodía; solo uno de los puntos de venta ubicado en esta zona trabaja los domingos. Los entrevistados manifiestan que los sábados en la tarde y domingos no hay afluencia de personas en el centro histórico y, por lo general, las ventas son bajas.

En cuanto a las ventas diarias, el valor difiere dependiendo de la zona en la cual se encuentren ubicados los puntos de venta y la temporada del año, por ejemplo, la zona norte registra un promedio de ventas diarias durante la temporada baja de \$473.500 y de \$825.000 durante los fines de semana. En temporada alta se evidencia un aumento en las ventas diarias durante semana de \$637.500 y durante los fines de semana de \$1.025.000, tal como se evidencia en el Gráfico 31:

Gráfica 31.

Promedio de ventas zona norte.



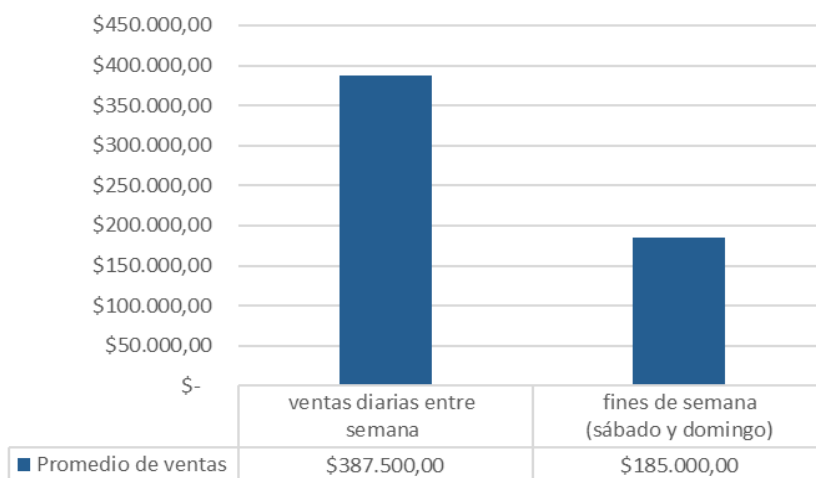
Nota. Fuente: elaboración propia.

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Los puntos de venta ubicados en la zona centro registran un promedio de ventas diarias de \$387.500 y durante los fines de semana se reporta una disminución en la venta a \$185.000. En esta zona los productores manifiestan que las ventas durante temporada alta aumentan alrededor del 10 al 15%, pero no cuentan con una información más exacta (Gráfica 32). La disminución en las ventas se debe a que solo abren los sábados hasta mediodía y dos de los puntos de venta manifiestan que trabajan hasta las 7:00 p.m. del sábado.

Gráfica 32.

Promedio de ventas zona centro histórico.

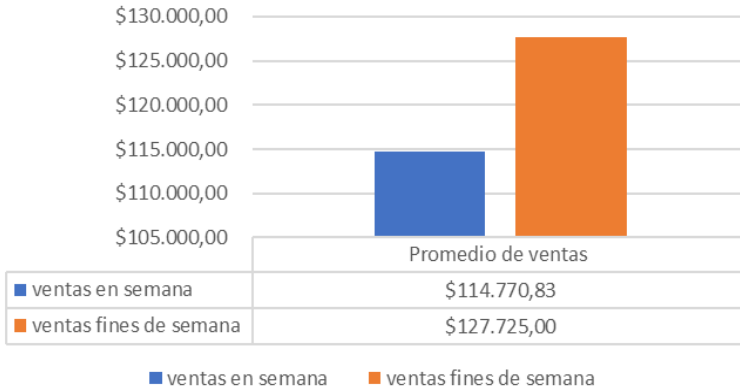


Nota. Fuente: elaboración propia.

Una situación diferente se presenta en el terminal de transporte respecto a las ventas. Se evidencia que, aunque es una zona de alta afluencia de personas, las ventas en dulces son bastante reducidas respecto a las demás zonas puesto que cuenta con poca oferta de dulces, en general se encuentra manjar blanco, dulce cortado y aplanchados. El promedio de ventas entre semana es de \$114.770 y los fines de semana de \$127.725 tal como se evidencia en el gráfico 33. Es importante realizar una anotación, dado que antes de la pandemia existía una burbuja como punto de venta de dulces tradicionales de la marca Manjar Payanes, llevaba alrededor de tres años de funcionamiento, sin embargo, en el momento de realizar la visita para la aplicación del instrumento, se evidenció que ya no existe este punto de venta debido a efectos de la pandemia.

Gráfica 33.

Promedio de ventas de la terminal de transporte, Popayán.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Claramente se evidencia que cada zona tiene un comportamiento diferente en las ventas, las mejores ventas se reportan en los puntos de venta ubicados en los centros comerciales y el aeropuerto.

Esta situación refleja dos posibles factores que son importantes en el funcionamiento de los puntos de venta. Por un lado, los centros comerciales apalancan un mayor número de visitantes de domingo a domingo debido a que funcionan otros negocios, es decir, las personas no solamente visitan el centro comercial para comprar dulces, más bien el dulce se convierte en el antojo de los visitantes; por otro lado, se evidencia que los fines de semana, hay un mayor número de personas visitantes, en buena medida porque los centros comerciales se convierten en el factor de distracción de fin de semana.

Una situación similar ocurre en un punto de venta ubicado en la zona del centro histórico que reporta las mayores ventas diarias donde su principal actividad no es la venta de dulces sino una cafetería en la cual se exhiben los dulces, lo que los convierte en el antojo del consumidor bien sea para el consumo inmediato o para llevar.

Respecto a los puntos de venta ubicados en el terminal de transporte corresponden principalmente a restaurantes. Los dulces con mayor presencia son manjar blanco y dulce cortado —especialmente en presentaciones de libra y media libra—; algunos restaurantes tienen presentaciones de ¼ de libra, pero

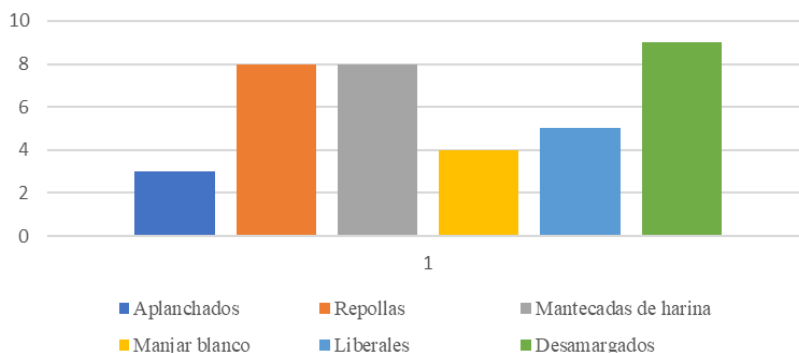
los vendedores manifiestan que no tienen mucha acogida, también se maneja presentación de 1 kg con muy baja rotación. Por otro lado, se encuentran los aplanchados y, por último, en algunos sitios se venden brevas con arequipe por 6 y 8 unidades. En ninguno de estos puntos de venta se encontró presencia de liberales, repollitas, mantecadas, combinados, bocadillos de guayaba caucanos, entre otros dulces. Según los entrevistados, las personas que compran en el terminal de transporte solo preguntan por los manjares y aplanchados porque son prácticos para llevar y regalar, además tienen una vida útil que disminuye las pérdidas por la baja rotación.

Los meses de mayor afluencia de ventas se reportan entre noviembre y enero, época de Semana Santa y algunos sitios reportan mayores ventas en los meses de junio-agosto debido a época vacacional. La anterior información conlleva a pensar que los dulces —al ser considerados dulces de antojo del momento para el consumidor— tienen una mayor venta cuando están apalancados por otros productos o negocios que motiven al consumidor final a comprarlos.

En cuanto a los dulces, con mayor frecuencia en las ventas, los entrevistados coinciden que las repollas, mantecadas y aplanchados son considerados como productos top puesto que se venden por sí solos. En diciembre, los desamargados son los de mayor frecuencia de venta, considerándolos como el dulce más consumido ya que son el principal insumo de las típicas nochebuenas patojas. La gráfica 34 muestra la frecuencia de venta de los dulces, se hace la salvedad que los desamargados, se ofertan en el mes de diciembre.

Gráfica 34.

Dulces con mayor frecuencia de venta.



Nota. Fuente: elaboración propia.

A continuación, la Tabla 5 consolida la lista de precios de los dulces ofertados en los puntos de venta, segmentado principalmente en las zonas norte y centro histórico, ya que como se mencionó anteriormente, en los puntos ubicados en el terminal de transporte ofrecen principalmente manjar blanco, dulce cortado y aplanchados que coinciden con los precios de venta a nivel general.

Tabla 5.
Promedio de precios por unidad de producto.

Tipo de dulces ofertado en puntos de venta	Puntos de venta zona norte			Puntos de venta zona centro histórico				precio promedio venta /und	
	Típico payanes/campanario	Típico payanes (éxito panamerica)	Actitud (terra plaza)	Delicias payanesas: dulces, postres y ponques. Eunice Muñoz (olimpica norte)	Trigo miel	Caucana de dulces típicos	El trueque -tienda artesanal		Delicias payanesas: dulces, postres y ponques. Eunice Muñoz (torre del reloj)
Liberales	\$ 500	\$ 350		\$ 500	\$400			\$ 500	\$ 450
Repollas	\$ 350	\$300	\$ 350	\$300	\$300	\$350		\$ 300	\$ 321
Mantecadas de yuca	\$ 500			\$500		\$ 350		\$ 500	\$370
Mantecadas de harina	\$ 300	\$ 300	\$300	\$ 300	\$ 500	\$350		\$ 300	\$336
Bolas de maní			\$700	\$600					\$ 650
Bocadillo guayaba con azúcar				\$ 400	\$500	\$350		\$ 400	\$ 413
Bocadillo combinado	\$ 400					\$350			\$ 250
Natilla	\$1.800	\$1.500							\$1.650
porción ponqué casero			\$2.000	\$ 3.000				\$3.000	\$2.667
Panelitas de leche				\$ 600		\$ 350		\$ 500	\$ 483
Comunistas				\$ 600		\$ 350		\$500	\$ 483
Cocadas de mani				\$ 1.000				\$ 1.000	\$1.000
Cocadas de coco				\$1.000				\$ 1.000	\$1.000
Brevas con manjar				\$1.500				\$1.500	\$ 1.500
Panelitas de guanábana						\$ 350			\$350
Coco						\$1.000			\$ 1.000
Coquitos						\$350			\$350

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Tipo de dulces ofertado en puntos de venta	Puntos de venta zona norte			Puntos de venta zona centro histórico				precio promedio venta /und
	Típico payanes/campanario	Típico payanes (éxito panamerica)	Actitud (terra plaza)	Delicias payanesas: dulces, postres y ponques. Eunice Muñoz (olímpica norte)	Trigo miel	Cauca-na de dulces típicos	El trueque -tienda artesanal	
Almendras						\$ 350		\$ 350
Dulces de camote						\$350		\$350
Chancacas						\$350		\$350
Alfajores						\$400		\$ 400
Merengón					600			\$ 600
Precios en presentación de cantidades								
roscón con sabor a naranja (paquete por 6)						\$ 4.000		\$ 4.000
Manjar lb		\$10.000	\$ 7.000	\$ 8.000			\$ 12.500	\$9.375
Manjar1/2lb		\$7.000	\$ 7.000					\$ 7.000
Manjar 1/4lb		\$4.500					\$ 2.500	\$3.500
Aplanchados		\$7.000					\$ 6.500	\$6.750
Panelitas de leche *15							\$ 4.000	\$4.000
Bocadillo combinado bloque							\$ 10.000	\$10.000
Bocadillo combinado1/2 bloque							\$ 8.000	\$ 8.000
Tipo de dulces ofertado en puntos de venta	Puntos de venta zona norte			Puntos de venta zona centro histórico				precio promedio venta /und
	Típico payanes/campanario	Típico payanes (éxito panamerica)	Actitud (terra plaza)	Delicias payanesas: dulces, postres y ponques. Eunice Muñoz (olímpica norte)	Trigo miel	Cauca-na de dulces típicos	El trueque -tienda artesanal	
Dulce cortado lb							\$ 12.500	\$12.500
Dulce cortado 1/4 lb							\$ 2.500	\$2.500
Bandejas de cada dulce*20						\$ 6.000	\$9.000	\$7.500

Fuente: elaboración propia.

Una excepción en las ventas de los dulces es el punto de venta ubicado en el aeropuerto Guillermo León Valencia debido a que no se ofrecen dulces por unidad sino en cantidades, tal como se muestra a continuación (Tabla 6):

Tabla 6.*Precio de venta en el aeropuerto.*

NOMBRE DEL DULCE	PRECIO DE VENTA (\$)	TIPO DE PRESENTACION
Manjar blanco	10.000	Mate de libra
Liberales	6.000	Bandeja X 20
Liberales	8.200	Bandeja X 30
Polvorosa	6.000	Caja
Biscochos	7.000	Caja
Aplanchados	25.000	Caja grande
Repollas	12.000	Caja X 24
Mantecadas	7.000	Caja X 15
Bocadillo con azúcar en polvo	.7.000	Bandeja X 20
Dulce cortado	11.000	Libra
Panelas de guayaba con azúcar	7.000	Bloque
Panelas de leche combinadas	3.000	Bandeja X 12
Panelas de leche combinadas	8.000	Bandeja X 20

Fuente: elaboración propia.

En este caso, la dueña del punto de venta manifestó que, por el tipo de flujo de personas en la cafetería del aeropuerto, no es viable vender unidades dado que principalmente hay afluencia de personas en los horarios de los vuelos que son tres en el día y la atención debe ser rápida.

Por otro lado, y de acuerdo con la tabla 5, podría decirse que, aunque los puntos de venta están localizados en diferentes zonas existe un precio de venta similar, no obstante, se evidencia que los puntos de venta que también producen dulces —como Caucana de Dulces Típicos y Delicias Payanesas: dulces, postres y ponqués. Eunice Muñoz— poseen mayor gama de productos para ofrecer al consumidor. Lo anterior podría deberse a que ambos establecimientos cuentan con un arraigo por la tradición de los dulces de Popayán y las productoras tienen más de 30 años en la elaboración y la distribución de estos. Se debe resaltar que Caucana de Dulces Típicos es uno —y quizá el úni-

co establecimiento— que ofrece dulces en vía de extinción al consumidor bien sea porque son de su propia elaboración o porque conoce al productor del dulce y aún lo sigue elaborando, aunque no en cantidades grandes.

Llama la atención que las devoluciones o quejas por la calidad de dulces en general son muy pocas; entre ellas está el cambio de sabor en el producto o cambios en la receta. En cuanto al manejo de pérdida del producto porque no se vende es una situación que casi nunca ha ocurrido porque son ventas casi seguras, no obstante, no todos los dulces tienen la misma vida útil, por eso, los dulces que son elaborados a partir de leche como liberales, panelitas de leche, manjar y dulce cortado son devueltos a quienes lo producen, pues hacen rotación cada 15 días, aunque la vida útil es de mayor tiempo. Esta situación no se genera con los productos frescos como las repollas y mantecadas puesto que su vida útil es de un (1) día, y aunque se pueden guardar en refrigerador pierden textura y sabor, y si se dejan en el ambiente toman un sabor agrio, por ello, cada punto de venta tiene una estimación promedio de la cantidad diaria del producto con el fin de minimizar el riesgo de pérdida.

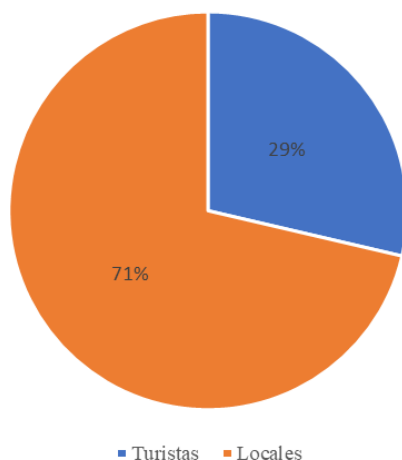
En lo concerniente al tipo de empaque, todos los puntos de venta manejan principalmente la servilleta cuando son unidades, bolsas de papel para cantidades menores y bandejas de icopor o cajas de plástico transparentes cuando son dulces para llevar en cantidad o como regalo.

En general, estos puntos de venta no hacen uso de ninguna estrategia para incrementar sus ventas, solo dos de trece puntos manejan Facebook como estrategia de comunicación. En buena medida porque el “voz a voz” ha funcionado como estrategia para posicionar los dulces no solo en la ciudad, sino a nivel nacional e internacional; según algunos vendedores, los turistas llegan preguntando especialmente por algún tipo de dulce. Particularmente, uno de los puntos de distribución menciona que enero es un mes de buenas ventas de estos productos debido a que muchos turistas visitan la ciudad y este está ubicado en el centro histórico.

Al respecto, los puntos de venta hacen énfasis en que el consumo de dulces en temporada normal (todo el año) se hace en un 71% por consumidores locales (habitantes de la ciudad de Popayán), mientras que el porcentaje de consumo por turistas es bajo 29%. En temporada alta este porcentaje se invierte, siendo los turistas quienes generan un mayor consumo de los dulces tradicionales, la Gráfica 35 evidencia esta situación.

Gráfica 35.

Porcentaje promedio de compradores en temporada normal.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Por último, los puntos de venta entrevistados no distribuyen a mayoristas y tampoco intercambian dulces con otros puntos de venta, lo que indica que son quienes llegan al consumidor final de la cadena de producción.

Esta información claramente presenta una situación antes de pandemia, pero como se ha mencionado anteriormente, la emergencia sanitaria obligó a cerrar algunos puntos de venta debido a la cuarentena impuesta por el gobierno nacional, afectando de manera directa este tipo de establecimientos que dependen de la afluencia de personas que visitan estos negocios; esta situación obligó a migrar las ventas de sus productos a través de WhatsApp y a domicilio. Algunos, lograron mantener este esquema y cerraron los puntos de venta físicos, mientras que otros retornaron a sus lugares de venta una vez se dio aprobación nacional al protocolo de bioseguridad para establecimientos de comida y restaurantes, no obstante, los administradores y vendedores manifestaron que las ventas se han reducido a hasta en un 50% respecto a años anteriores.

El análisis de este eslabón permite analizar la importancia que tiene eliminar los intermediarios en el proceso de comercialización; por lo general, estos puntos de venta hacen tratos directos con los productores o tienen un nivel bajo de intermediación lo que genera una mayor rentabilidad en el negocio.

Esto coincide con lo reportado por Hernández, Velázquez y Quintero, (2020) manifestando los beneficios de las acciones colectivas incluso en el eslabón de distribución, pues permiten diversificar los productos en los puntos de venta, así como generar un mayor flujo de ventas para los productores, situación que quizá difiere en otro tipo de cadenas productivas, como la yuca, en donde Márquez y Olarte (2017), manifiesta el alto grado de intermediación que tiene la cadena, afectando de manera significativa su competitividad.

Eslabones de consumidores

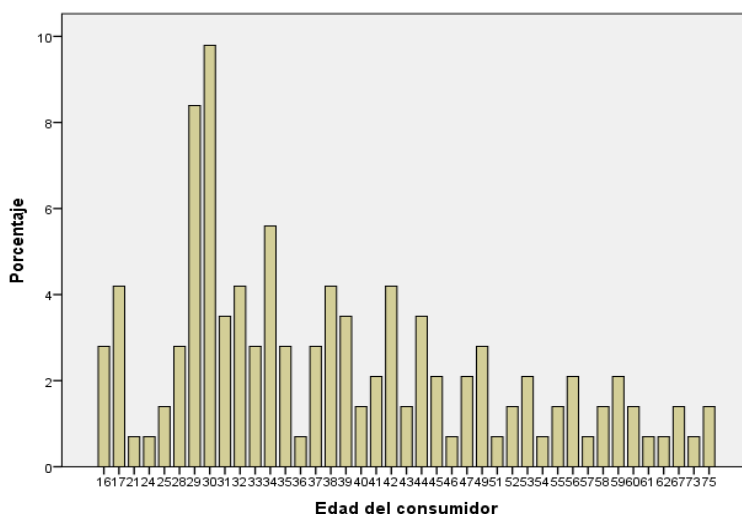
A continuación, se presentan los resultados de la encuesta realizada analizar el consumidor:

Edad del consumidor

La edad promedio de los consumidores encuestados fue de 38 a 56 años. Las edades con mayor frecuencia de respuesta fueron 29, 30 y 34 años; la edad mínima de respuesta fue de 16 años y la edad máxima fue de 75 años, la mediana se ubica en los 36 años, por último, el 25% de los encuestados está entre los 16 y 30 años; el 50% de los encuestados oscila entre los 16 y 36 años y el 75% se encuentran entre los 16 y 45 años (Gráfica 36).

Gráfica 36.

Edad del consumidor.



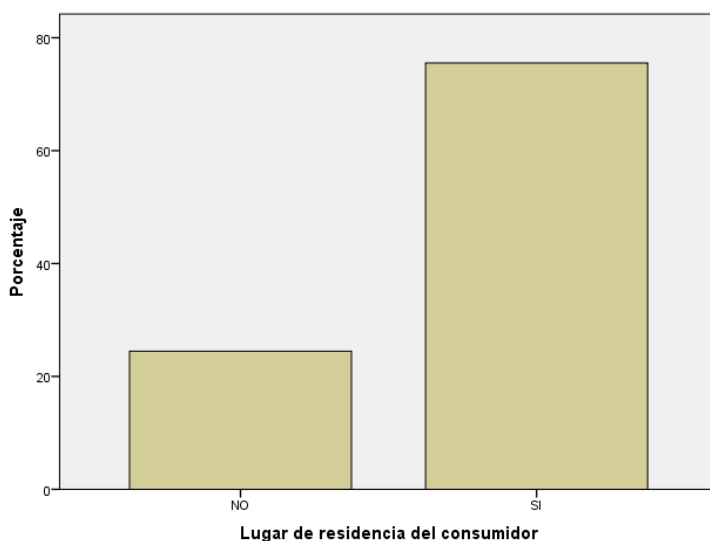
Nota. Fuente: elaboración propia.

Lugar de residencia del consumidor

El 75,5 % de los consumidores encuestados respondieron que su lugar de residencia es Popayán y el 24,5% no vive en la ciudad. Esta información coincide con los resultados en el eslabón de productores donde se menciona que el 71% consumidores son locales, frente al 29% que son compradores turistas, excepto por las temporadas altas (Gráfica 37).

Gráfica 37.

Lugar de residencia del consumidor.



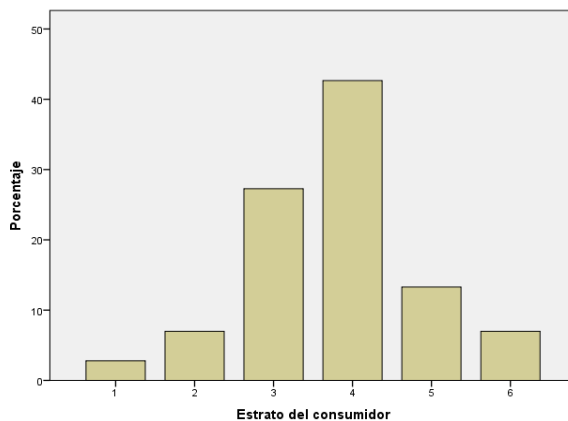
Nota. Fuente: elaboración propia.

Estrato socioeconómico del consumidor

En este caso, los consumidores encuestados se encuentran distribuidos de la siguiente manera: 2,8% corresponden al estrato 1; el 7% se encuentran ubicados en el estrato 2; el 27,3% se ubican en el estrato 3; el 42,7% se encuentran ubicados en el estrato 4; el 13,3% corresponde al estrato 5 y el 7% se encuentran ubicados en el estrato 6. Esta información es importante ya que los principales consumidores de los dulces tradicionales de Popayán se ubican en los estratos 3, 4 y 5 principalmente (Gráfica 38).

Gráfica 38.

Estrato del consumidor.



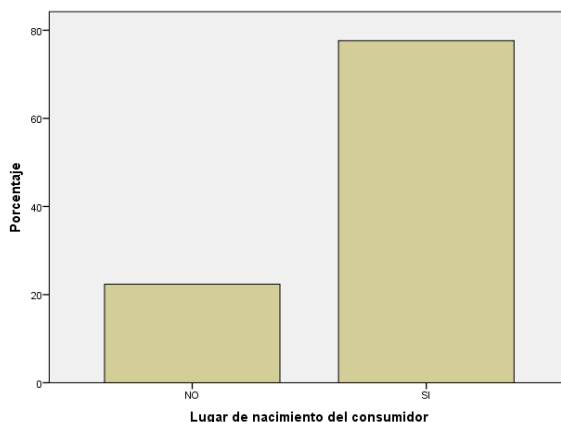
Nota. Fuente: elaboración propia.

Lugar de nacimiento del consumidor

En este caso, el 77,6% de los encuestados son nacidos en la ciudad de Popayán y el 22,4% manifiesta no ser payanés. Esto coincide con la pregunta de la ciudad de residencia, en dónde el 75,5% respondieron que viven en la ciudad de Popayán, lo que indica que el mercado de los dulces tradicionales se centra en un consumo local (Gráfica 39).

Gráfica 39.

Lugar de Nacimiento del consumidor.



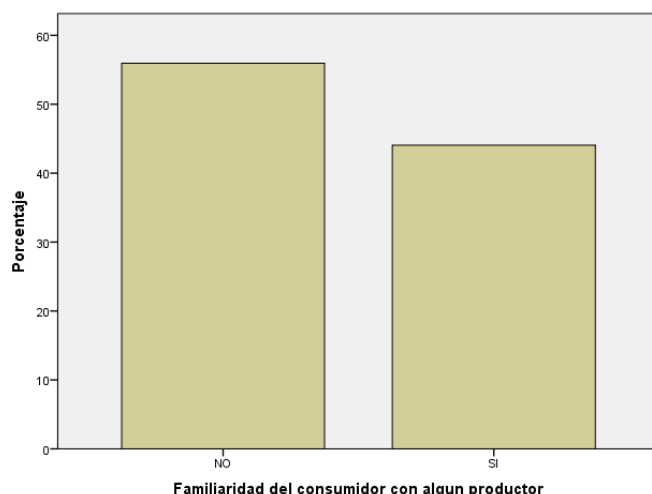
Nota. Fuente: elaboración propia.

Familiaridad del consumidor con algún productor

En esta pregunta el 44,1% manifiesta que alguien de su familia elabora algún tipo de dulces, mientras que el 55,9% manifiesta nadie en su familia produce este tipo de dulces tradicionales. Esta información es importante porque permite vislumbrar que la elaboración de los dulces ha sido una tradición familiar, sin embargo, también existe la posibilidad de crear estrategias de comunicación resaltando la actividad de los productores de dulces en la ciudad, esto contribuye al proceso de apropiación y el arraigo por la tradición en este campo (Gráfico 40).

Gráfica 40.

Familiaridad con algún productor.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Ocasionalidad de la compra de los dulces

A continuación, se mencionan las opciones para dar respuesta a la pregunta ¿cuándo compra este tipo de dulces?, Siendo una pregunta de múltiples respuestas (Gráfica 41).

- Cuando tiene antojo
- Regularmente entre semana

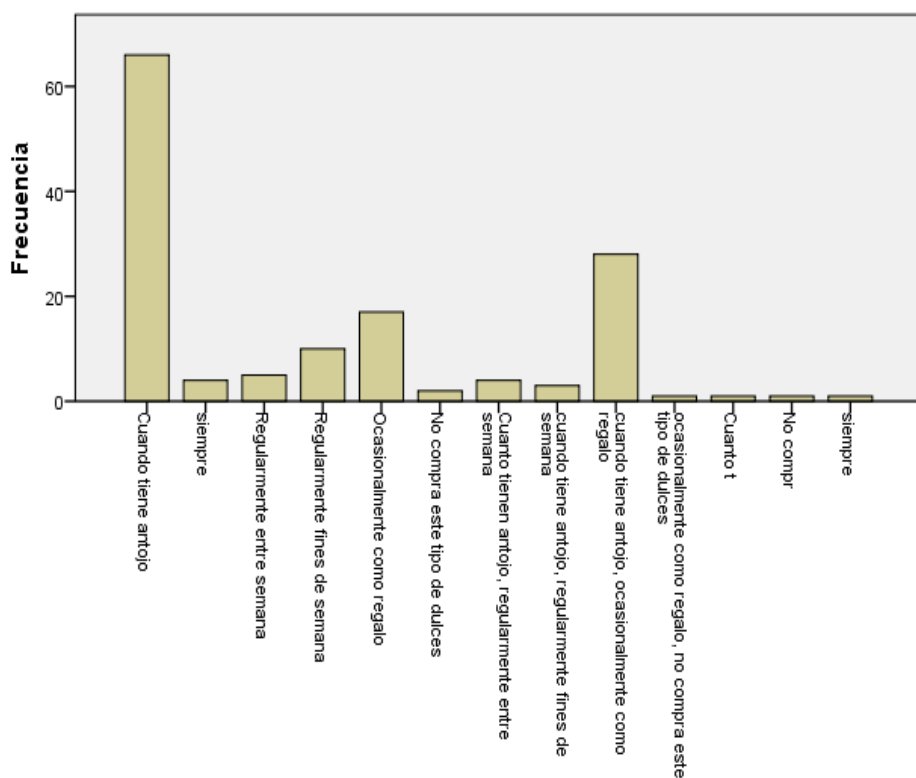
Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

- Regularmente en fines de semana
- Ocasionalmente como regalo
- No compra este tipo de dulces.

Nota: la respuesta “siempre” fue simplificada para aquellas respuestas que marcaron más de dos opciones.

Gráfica 41.

Ocasionalidad de la compra.



Nota. Fuente: elaboración propia.

En este caso, el 46.2% de los encuestados respondieron que consumen este tipo de dulces cuando tienen antojo, lo que ubica a esta opción en un primer lugar respecto a las demás opciones, reflejando un comportamiento marcado del consumidor; con un 19,6% se ubica en un segundo lugar la agrupación

de las opciones “cuando tiene antojo y ocasionalmente como regalo”, lo que también refleja una tendencia clara del consumidor al usar este tipo de producto como un detalle o recuerdo típico, y un tercer lugar lo ocupa la opción única “ocasionalmente como regalo” con un 11,9%.

La anterior información marca una tendencia del consumidor hacia la frecuencia de compra de este tipo de productos, lo que se contrasta con la información de ventas realizada en el eslabón de puntos de distribución, ya que concurda que los fines de semana hay un incremento considerable en las ventas respecto a las ventas que se realizan entre semana.

Conocimiento del consumidor acerca de la historia de los dulces de Popayán

Esta variable está enfocada a saber si los consumidores conocen la historia de los dulces tradicionales de Popayán (Gráfica 42).

Gráfica 42.

Conocimiento de la historia de los dulces.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Un 54,2% de los encuestados mencionan conocer la historia de los dulces o al menos algún tipo de dulce tradicional de Popayán, pero un 47,6% menciona no tener conocimiento alguno. Respecto a la Gráfica 42 puede observar que

la edad promedio de quienes conocen la historia de los dulces es de 39,93 con una desviación estándar de 13,476 mientras que quienes dicen no conocer la historia de los dulces tradicionales tienen una edad promedio de 37,11 con una desviación estándar de 11,701.

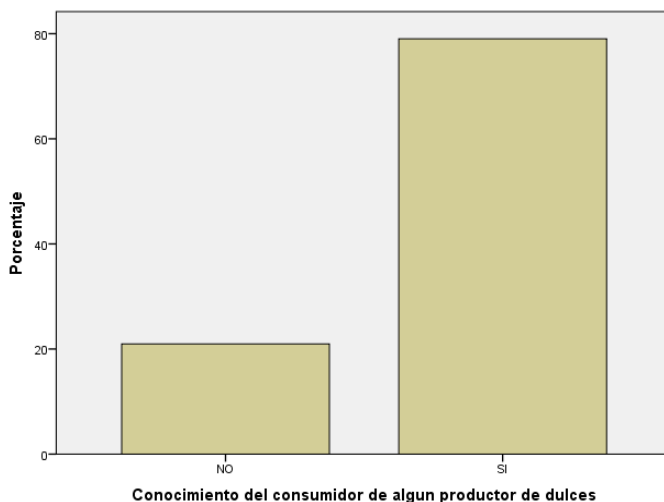
Conocimiento del consumidor de algún productor de dulces

Esta variable responde a la pregunta ¿conoce usted algún productor de dulces tradicionales?

El 79% de los encuestados menciona que, si conoce algún productor de dulces, mientras que el 21% menciona no conocer. La edad promedio de quienes manifiestan conocer algún productor es de 39,2 años con una desviación estándar de 13,391 mientras que la edad promedio de quienes manifiestan no conocer algún productor es de 36,13 con una desviación estándar 9,475 (Gráfica 43).

Gráfica 43.

Conocimiento de productores de dulces.



Nota. Fuente: elaboración propia.

Época de mayor consumo de dulces

La pregunta a esta variable es: ¿En alguna época del año usted y su familia consumen más dulces tradicionales?, siendo una variable de respuesta

abierta, se hizo una agrupación de las respuestas otorgadas por los encuestados de la siguiente manera:

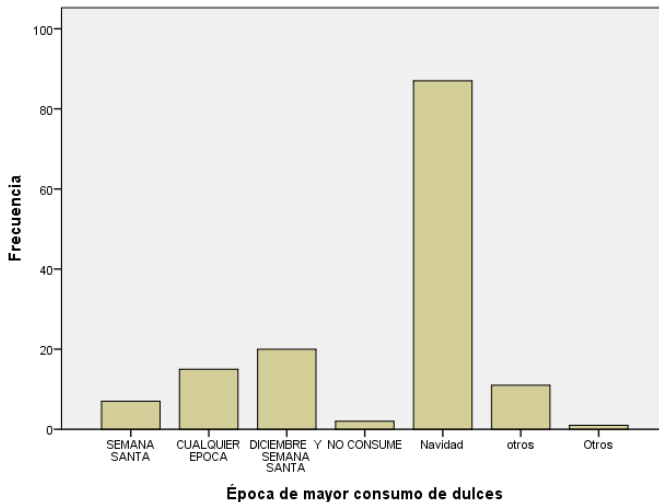
- Navidad
- Semana Santa
- Cualquier época
- Diciembre y Semana Santa
- Otros
- No consume

En el grupo otros se encuentran respuestas como épocas del festival gastronómico, vacaciones, cumpleaños y fiestas.

La época de navidad es la que refleja un mayor consumo de dulces tradicionales respecto a todo el año de acuerdo con el 60,8% de los encuestados; un 14% menciona que hay un mayor consumo en dos épocas: diciembre y Semana Santa y un 10,9% de la población menciona que se consumen dulces en cualquier época del año, por último, la época de Semana Santa sólo tiene atribuido un 4,9% del consumo de dulces tradicionales (Gráfica 44).

Gráfica 44.

Época de mayor consumo.



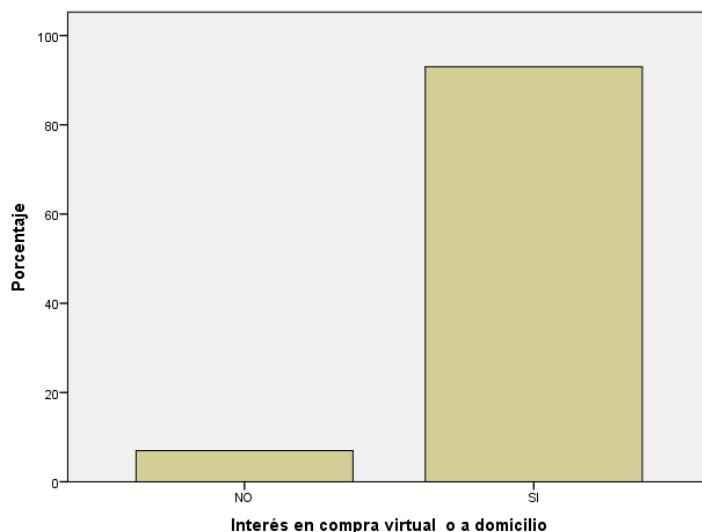
Nota. Fuente: elaboración propia.

Interés en compra virtual o a domicilio

El 93% de los encuestados están dispuestos a realizar compras por internet o solicitar pedidos a domicilio, lo cual es importante para la generación de estrategias comerciales especialmente para aquellos productores que buscan un canal de comercialización directa hacia el consumidor (Gráfica 45).

Gráfica 45.

Interés de compra virtual o a domicilio.



Nota. Fuente: elaboración propia.

El eslabón de consumidores muestra que la elaboración de los productos corresponde a una tradición que hace parte de la gastronomía de la ciudad y que corresponde a unas estacionalidades muy marcadas en el año, aún, cuando actualmente se consiguen algunos productos durante todo el año, por lo cual se pudiera pensar que no es una cadena centrada en el cliente, sino que corresponde a productos instaurados por tradición, sin embargo, los clientes marcan una tendencia importante en la medida que permiten identificar algunas necesidades que tiene la cadena, como la necesidad de mejorar los empaques, la vida útil de los productos para tener un mayor alcance en la comercialización y la necesidad de implementar estrategias para que las técnicas y que los conocimientos de elaboración de estos productos no se pierdan con el tiempo.

Ahora bien, este estudio muestra la realidad de un sector de la gastronomía tradicional en la ciudad de Popayán que no se había realizado antes. Así mismo, muestra la necesidad de iniciar acciones que permitan una mayor articulación para fortalecer la cadena productiva en todos los niveles y lograr un proceso de transformación hacia una cadena de valor en donde puedan generarse mayores niveles de apoyo y articulación de diferentes organizaciones, tal como lo han logrado otras cadenas productivas, dado que los dulces tradicionales representan un aporte importante en la economía de la ciudad y de las familias que los producen, puesto que aportan a la preservación de este patrimonio gastronómico que identifica la ciudad y, a pesar de que, se opera desde la informalidad en su gran mayoría, aporta a la generación de empleos tanto directos como indirectos.

Esto coincide con el estudio realizado por Hernández, Velázquez y Quintero, (2020), quienes demuestran que las micro y pequeñas empresas dedicadas a la producción de dulces típicos requieren procesos asociativos y de articulación principalmente entre los productores, de tal manera que logran impactar toda la cadena, pues es evidente el beneficio y aporte económico que generan en la economía de las ciudades donde se elaboran, sin embargo, es difícil contrastar otros estudios realizados, ya que en Colombia se carece de información específicamente de este sector, aun cuando existe una gran diversidad de dulces que se consideran típicos de las regiones.



CAPÍTULO 16

Análisis de redes de los productores de dulces tradicionales

Network analysis of traditional sweets producers

Una red social empresarial u organizacional se define como un “modelo complejo y estable de relaciones entre múltiples elementos interdependientes y autoorganizados y que pueden ser orden político, social, económico, etc., que conforman como un todo un sistema auto organizado” (Torres, 2014. p. 262), de ahí que el análisis de redes ha tomado fuerza para realizar estudios en diferentes ciencias como las ciencias sociales, la biología, física y otras (Borgatti & Halgin, 2011; Borgatti et al., 2009).

Wasserman & Faust, (1994), mencionan que el Análisis de las Redes Sociales (ARS), debe comprenderse como un “sistema social” conformado por las relaciones entre diferentes actores sociales en donde se concentran el análisis en dichas relaciones y los patrones que se derivan de estas estructuras a través de indicadores que contribuyen en el análisis de los comportamientos de la red (Aguilar., et al., 2017).

En este sentido, es importante entender y conocer cómo están conectados los actores o componentes de la red, puesto que determinan las condiciones y factores sobre cómo interactúa una organización en el entorno (Torres, 2014). Al respecto, Aguilar et al. (2016) coinciden que el análisis de redes sociales permite identificar y estudiar los vínculos interpersonales para determinar la transferencia de conocimientos, habilidades, actitudes, bienes, mercancías, entre otras, y que determinan el funcionamiento de las cadenas u organizaciones que involucran algunos factores que inciden en los procesos de innovación en sus diferentes tipos (organizacional, de productos, de procesos) (Aguilar et al., 2016).

Las redes sociales determinan la acción colectiva que se lleva a cabo en función de activar los recursos territoriales existentes con el objetivo de aprovechar los factores exógenos y las oportunidades comerciales derivadas de procesos de confianza, interacción, y los procesos asociativos entre los habitantes del territorio, todo esto unido a mayor presencia de la gestión institucional, que permita consolidar procesos de agregación de valor en las cadenas agroindustriales especialmente en cadenas de pequeña escala o rurales (Grass et al., 2012)

Un estudio realizado por Pérez (2018) en donde analiza la red de agronegocios en el municipio de Guatavita, Cundinamarca, indica que las instituciones y los actores que conforman el estudio de la red tienen una desconexión entre ellos, por lo cual prima el trabajo individual y no colectivo, lo cual impacta de manera negativa la comunicación y la oportunidad de generar procesos de aprendizaje colectivo; así mismo, se evidencia la baja presencia de la institucionalidad en los procesos de fortalecimiento de los agronegocios, sin embargo, las universidades e instituciones educativas externas son quienes prestan apoyo y conocimiento a las cooperativas existentes. Por su parte, en un estudio realizado para analizar las redes de innovación y colaboración del Sistema Agroalimentario Localizado del aceite de oliva de Sierra Magina en Andalucía permitió identificar que el consejo regulador de la denominación de origen —DO— es quien fomenta la conexión y la interacción de la red, así mismo, se evidencia que la interacción es más alta en aquellas organizaciones que tiene el sello, que en aquellas que no. La interacción es más frecuente y con mayor densidad en los temas comerciales y de gestión organizacional, sin embargo, se denota que en la colaboración horizontal hay una baja capacidad de acción colectiva derivada de procesos de gobernanza fallidos, y el fracaso del cooperativismo en temas de comercialización (Cendón et al., 2017).

Por último, Grass et al. (2012) realizaron el análisis de redes en las queserías de Tlaxco con el fin de identificar las acciones colectivas para revertir el proceso de extinción del queso. En el estudio se demuestra la desarticulación que existe entre los queseros artesanales y los tecnificados, así mismo, el estudio muestra el aislamiento técnico y social entre los queseros, lo cual indica que para aprender las técnicas de elaboración a nivel industrial pocas veces se hace dentro del territorio, excepto cuando hay una relación familiar de por medio, de lo contrario los queseros deben aprender las técnicas de elaboración por fuera del territorio. Por último, el estudio demuestra que las relaciones comerciales reflejan un mayor grado de dependencia de acto-

res externos y que los productores trabajan de manera independiente, lo que influye en el proceso de desaparición del queso.

Teniendo en cuenta lo anterior, el estudio de las redes en la producción de los dulces tradicionales de Popayán permite analizar el funcionamiento de este sistema productivo y contribuye en el proceso de orientar acciones a futuro que contribuyan en la gestión y focalización de esfuerzos para evitar la desaparición de estos productos gastronómicos que hacen parte del patrimonio de la ciudad, a su vez, el estudio de las redes complementa el análisis de la cadena realizado, sin embargo, en este procesos sólo pudo caracterizarse a 10 productores debido a que algunos de ellos manifestaron no poder diligenciar el cuestionario por motivos de privacidad, o por no disponer de tiempo para ello.

Resultados del análisis de las redes

Red comercial

Para la elaboración de la red comercial se tuvo en cuenta la relación existente entre los productores, proveedores, clientes (puntos de venta donde se venden los productos) y puntos de venta propios, de acuerdo con los insumos que se adquieren para la producción de los dulces; en algunos casos, los productores no distribuyen productos en puntos de venta, sino que manejan su propio punto de venta, por tanto, sus clientes finales no son identificados. De otro lado, algunos productores tienen producción propia de algunas frutas, y se proveen su materia prima, en ocasiones debido a la alta demanda del producto deben buscar proveedores externos que son definidos por su calidad. A continuación, la Tabla 8 muestra los vínculos existentes para la creación de la red.

Tabla 7.

Relación entre productores-proveedores y clientes.

Prod.	Relaciones identificadas														
	PV01	PV02	PV03	PV12	PVNI01	PV04	PV05	PVNI02	PV33	CL01	CL02	CL03	CL04		
PR01	PV01	PV02	PV03	PV12	PVNI01	PV04	PV05	PVNI02	PV33	CL01	CL02	CL03	CL04		
PR02	PV07	PV08	PV09	PV10	PVP										
PR03	PV11	PV12	PV01	PV03	PVP										
PR04	PV03	PVNI03	PV03	PV13	CL05	CLNI01	CLNI02	CLNI03	CLNI04	CLNI05	CLNI06				
PR05	PV03	PVP													
PR06	PVNI04	PVNI05	PV04	PV16	PVNI06	PV17	PV34	CL06	PVP						

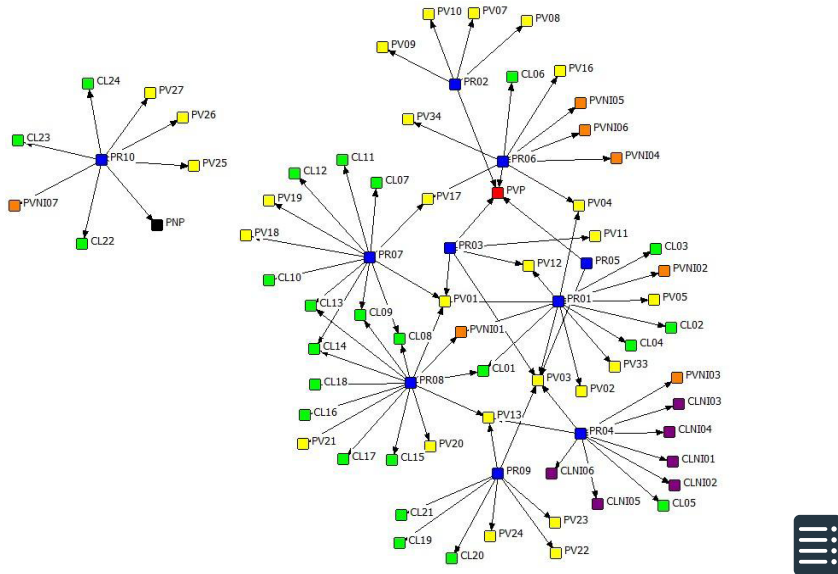
Prod.	Relaciones identificadas															
	PR07	PV17	PV01	PV18	PV19	CL07	CL08	CL09	CL10	CL11	CL12	CL13	CL14			
PR08	PV01	PV13	PV20	PV21	PV01	PVNI01	CL15	CL01	CL16	CL13	CL14	CL17	CL18	CL09	CL08	
PR09	PV22	PV03	PV23	PV24	PV13	CL19	CL20	CL21								
PR10	PV25	PV26	PVNI07	PNP	PV27	CL22	CL23	CL24	CL24							

Nota. Fuente: elaboración propia.

A continuación, se muestra en el Esquema 3 la red comercial con la caracterización de los productores.

Esquema 3.

Red comercial con 10 productores.



Nota. Fuente: Ucinet V6.78

Donde:

Productor = PR ■

Clientes identificados = CL ■

Proveedor = PV ■

Clientes no identificados = CLNI ■

Proveedor no identificado = PVNI ■

Punto de venta propio = PVP ■

Producción propia = PNP ■

El Esquema 3 permite visualizar las relaciones comerciales que se realizan entre los actores de la cadena de dulces y, así mismo, evidencia la conformación de pequeñas redes construidas de manera aisladas. Por ejemplo, el productor 10 refleja que no hay proveedores ni clientes en común con otros productores, además es el único productor que cuenta con producción propia, en este caso de guayaba, sin embargo, y de acuerdo con el consumo de esta fruta es necesario comprar a otros proveedores que no están claramente identificados. Respecto a los proveedores, el proveedor 01 tiene relaciones comerciales con los productores 08, 07, 03 y 01, es decir que estos productores realizan alguna compra de materia prima para la elaboración de los dulces, siendo este el proveedor más común entre los productores, seguido del proveedor 03 que lleva a cabo procesos de venta de insumos o materias primas con los productores 01, 04, 09 y 03. El proveedor 13 establece relaciones comerciales los productores 09, 04 y 08; mientras que el proveedor 12 cuenta con dos productores en común que realizan compras de alguna materia prima o insumo, el proveedor 17 genera interacción comercial con los productores 06 y 07 y, por último, se encuentra el proveedor 04 que lleva a cabo procesos comerciales con los productores 01 y 06. El resto de los proveedores no tienen una relación común con los productores indicando que son proveedores definidos o fijos para la compra de alguna materia prima particular.

En general, los proveedores que más comparten relaciones comerciales con productores son aquellos que distribuyen insumos como azúcar o frutas para calar, entre los cuales se encuentran los depósitos, supermercados y plazas de mercado, en especial la plaza de mercado del barrio Bolívar, la cual fue citada por los productores.

Respecto a los clientes, se evidencia que cada productor tiene una red de clientes establecida y en muy pocos casos se logra tener un cliente en común, por ejemplo, el cliente 01 comparte una relación comercial con los productores 08 y 01, y el cliente maneja una relación comercial en común con los productores 08 y 07, los demás clientes no cuentan con relaciones comunes entre productores. En este caso, los clientes 01 y 08 corresponden a puntos de venta de mecató típico de Popayán y las productoras que distribuyen dulces para estos lugares. El resto están ubicados en diferentes puntos de la ciudad o incluso son clientes regionales o nacionales con quienes se ha logrado establecer una relación comercial exitosa en la distribución de los dulces.

En este proceso existen 04 productores que no cuentan con clientes propios debido a que manejan sus propios puntos de venta o que su red de clientes es cerrada, como el caso de los productores 02, 03 y 05, quienes solo presentan relaciones comerciales con proveedores y manejan su propio punto de venta; el caso del productor 06 maneja una sola relación comercial con un cliente, tiene su propio punto de venta y presenta diferentes proveedores para la elaboración de sus productos.

Por último, es importante mencionar que algunos productores como el número 04, manifiesta tener diferentes clientes, pero por motivos de confidencialidad no pudo mencionar su nombre, por esa razón, se categorizaron como clientes no identificados. Así mismo, algunos productores (04, 01, 08, 06 y 10) manifiestan no tener un proveedor fijo para la compra de algunas materias primas, en especial las frutas usadas para calar, la guayaba para hacer bocadillo o el azúcar. Este último es comprado por bultos en los graneros y, por tanto, no está identificada la marca.

Red social

La red social se construyó a partir de la entrevista de los 10 productores, quienes referenciaron tener un tema en común con otros productores de dulces, tal como lo evidencia la Tabla 9. En la mayoría de los casos, los productores entrevistados referenciaron productores de dulces que no pudieron ser entrevistados por diferentes razones, entre las cuales era común el desconocimiento de un número telefónico o contacto que se pudiera realizar con ellos.

Tabla 8.

Relación entre productores en torno al tema de dulces.

Productor entrevistado	Productor relacionado									
	PR11	PR12	PR10	PR13	PR14	NN01	PR15	PR03	PR16	PR02
PR01										
PR02	PR17	PR13								
PR03	PR18	PR04	PR19							
PR04	PR03	PR20	PR02	PR21						
PR05	PR23									
PR06										

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Productor entrevistado	Productor relacionado									
PR07	PR03	PR01	PR20	PR15	PR24					
PR08	PR25	PR10	PR26	PR27	PR28					
PR09	PR29	PR30	PR31							
PR10										

Nota. Fuente: elaboración propia.

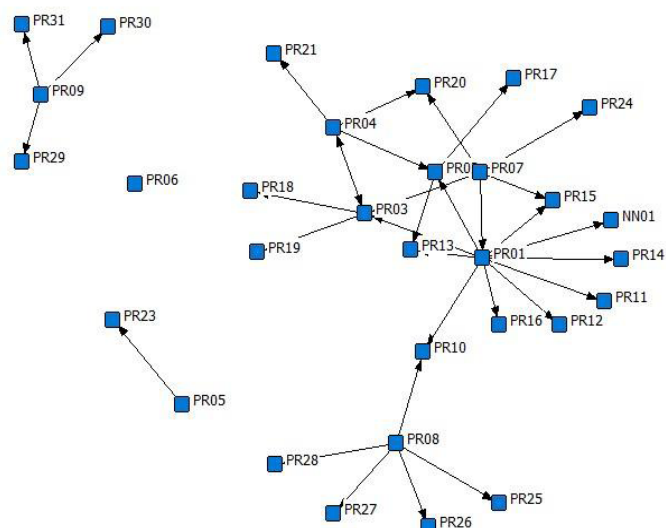
Dónde:

PR= Productor

NN= Productor no identificado

Esquema 4.

Red social.



Nota. Fuente: Ucinet V6.78.

A partir de este proceso de relacionamiento se pudo construir la red social que muestra un escaso relacionamiento entre productores, aunque existen un número significativo de ellos; en este caso, el productor PR03 es quien

tiene un número mayor de relaciones pues a simple vista logra relacionarse con tres productores (01, 02, 04), seguido del productor 13 quien también se relaciona con los productores 01 y 02.

Por otro lado, se puede identificar que los productores 08 y 10 manifestaron no tener alguna interacción con otros productores, sin embargo, para el caso del productor 10, fue referenciado por los productores 01 y 07 por temas de comercialización. Se resalta que se ha construido una red social entre los productores 01, 13, 13, 05, 07 y 15, es decir que entre estos productores comparten al menos la relación con un productor. Así mismo, el productor 09 ha creado su propia red social de manera aislada con otros tres productores; el productor 05 quien solo tiene relación con un productor más y por último, el productor 06 que no tiene o no manifestó ningún tipo de relación con otros productores.

Esto evidencia que, de alguna manera la interacción entre productores es muy poca, a pesar de que la gran mayoría de ellos cuenta con una presencia en el comercio de los dulces desde hace más de 10 o 15 años.

Red técnica

La red técnica fue construida a partir de las entrevistas realizadas que permitieron identificar como se ha realizado el proceso de transferencia de conocimiento de las técnicas de elaboración hacia los productores actuales (Tabla 9); también, logra reconocer las instituciones que ha estado involucradas en los procesos de capacitación de los productores.

Tabla 9.

Transferencia del conocimiento en los productores actuales.

Productor Entrevistado	Informante referenciado					
PR01	INFREF01	INFREF02	INFREF03			
PR02	INFREF04	INFREF05	INFREF06	INFREF07	INFREF08	INFREF09
PR03	INFREF10	INFREF11				
PR04	INFREF12					
PR05	INFREF13	INFREF14	INFREF15			
PR06	INFREF16					
PR07	INFREF14					

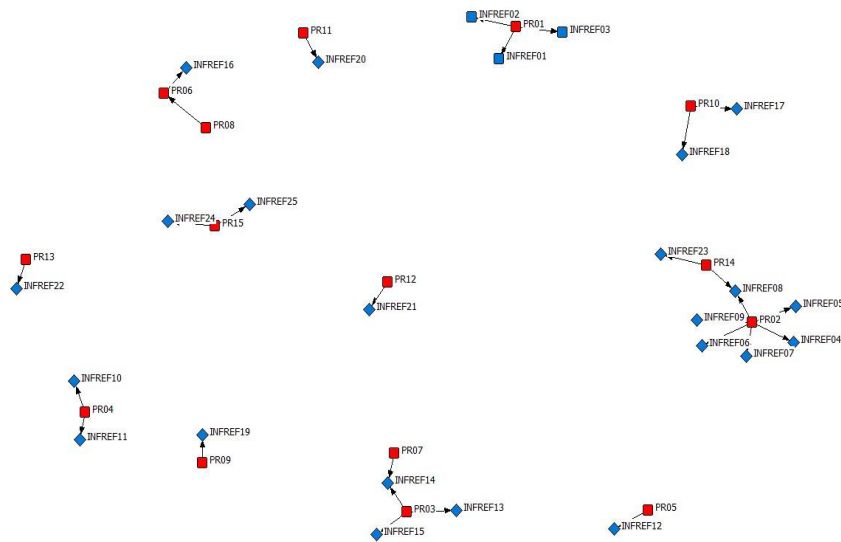
Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

Productor Entrevistado	Informante referenciado					
PR08	INFREF17					
PR09	INFREF18	INFREF19				
PR10	INFREF20					
PR11	INFREF21					
PR12	INFREF22					
PR13	INFREF23					
PR14	INFREF24	INFREF08				
PR15	INFREF26					

Nota. Fuente: elaboración propia.

A continuación, se muestra la red técnica (Esquema 5) que se logró construir a partir de la información brindada por los entrevistados:

Esquema 5.
Red técnica.



Nota. Fuente: Ucinet V6.78.

Dónde:

PR = Productor ■ **INFREF**= Informante Referido ◆

La red técnica evidencia claramente que cada productor ha tenido un proceso de aprendizaje propio e independiente, es decir cada productor ha logrado aprender por su cuenta. En general, todas las productoras mencionan a la mamá y la abuela como la principal fuente de aprendizaje, a través del aprender-haciendo y a través de procesos de observación.

Existen algunos casos particulares como la productora 02, quien ha tenido un proceso de aprendizaje a partir de familiares (cuñadas) y productoras conocidas, así como capacitación a través de cursos ofertados por la Casa de la Cultura de Popayán y procesos de autoaprendizaje a través de YouTube. Esta productora comparte una informante referenciada (INFREF08) en común con la productora 14, es decir que las productoras 02 y 14 aprendieron de una misma productora la preparación de un dulce.

Otro caso particular es la informante referenciada 14 (INFREF14) quien comparte el proceso de enseñanza con las productoras 03 y 07.

Por último, la productora 08 aprendió la técnica de elaboración de sus dulces de la productora 06; este es un caso particular de transmisión de conocimiento familiar en donde la madre ha transmitido el conocimiento a sus hijos, quienes a su vez han logrado consolidar su propia empresa y transmiten el conocimiento a sus hijos y familiares directos.

Un caso excepcional de aprendizaje en donde se evidencia que no hay una transmisión de conocimiento familiar es la productora 14 quien aprendió algunas técnicas de elaboración de algunos dulces a través de un curso en el SENA y pago a la productora (INFREF08) por la técnica de preparación de brevas y calados, particularmente. El resto de las productoras mencionan que el aprendizaje ha sido a través de una tradición familiar que se ha ido transmitiendo de generación en generación.

Esta red evidencia que solo hay dos instituciones que han estado involucradas directamente en la capacitación de elaboración de dulces tradicionales, la Casa de Cultura de Popayán y el SENA; no se evidencian otros procesos formales de capacitación, lo cual indica que existe una baja presencia institucional en este sector de la gastronomía local.

Cálculos de indicadores de las redes

Centralidad, centralización y densidad de la red comercial:

Para este caso, la centralidad de la red se ve representada en 79 nodos. En la Tabla 10 se presenta el resumen de los actores con un número relevante de interacciones tanto de entradas como salidas:

Tabla 10.

Grado de centralidad de la red comercial.

	1	2	3	4
	Outdeg	Indegn	Outden	Indeg
PR01	13.0000.	0000.	1670.	000
PV01	0.0004.	0000.	0000.	051
PV03	0.0005.	0000.	0000.	064
PR02	6.0000.	0000.	0770.	000
PR03	6.0000.	0000.	0770.	000
PR04	10.0000.0	000.	1280.	000
PR06	10.0000.	0000.	1280.	000
PR07	12.0000.	0000.	1540.	000
PR08	14.0000.	0000.	1790.	000
PR09	8.0000.	0000.	1030.	000
PR10	8.0000.	0000.	1030.	000

Nota. Fuente: Ucinet V6.78.

Los resultados de la Tabla 10 muestran que de 79 nodos con los que cuenta la red, solo 11 nodos tienen un número de interacciones representativas tanto de entrada como de salida. En este caso el productor 01 es uno de los productores —PR— que tiene un mayor flujo de salidas (14); es decir, que realiza un proceso de compras de insumos con los proveedores y venta de sus productos en puntos de venta con clientes, aunque también tiene un punto de venta propio, seguido de los productores 01, 07, 06 y 04 quienes tienen un mayor número respecto a los demás productores. Por último, están los productores 10, 09, 03 y 02, quienes tienen entre 8 y 6 interacciones respectivamente.

En cuanto a los proveedores —PV—, solo los proveedores 01 y 03 tienen un número mayor de llegadas, es decir que son los proveedores a quienes más buscan los productores para comprar algunos de los insumos requeridos en la elaboración de los dulces.

El *grado de centralización* de la red es del 16.70% en las interacciones de salida, ello indica que no existe un monopolio o monopsonio en el sector de los dulces tradicionales, pues ninguno de los actores acapara la compra de insumos o materias primas o las compras de productos en el caso de los clientes.

El porcentaje de entradas o llegadas a los nodos es del 5,01%, indicando que existe un proceso compra de insumos y venta de productos de manera homogéneo, es decir, que todos los productores tienen una diversidad de proveedores y clientes que permiten una libre competencia.

Esta información evidencia que hay diversidad de proveedores y clientes existentes en la comercialización de los dulces, de esta manera se contribuye a regular los precios al no existir un único proveedor, ni un único cliente. Lo anterior, explica de alguna manera que los precios de los dulces sean similares en todos los puntos de venta, excepto en los centros comerciales y aeropuerto donde el precio puede subir entre \$50 y \$100, lo cual puede deberse al pago de arrendamientos de los locales o burbujas.

Por otro lado, esta información permite inferir que no hay riesgos de desabastecimiento en la compra de insumos o materias primas, dado que existen diferentes proveedores que las comercializan. De alguna manera, se refuerza el hecho que obtener una denominación de origen para los dulces tradicionales no es viable por el momento debido a que no hay un anclaje territorial en las materias primas con los que se elaboran estos productos.

Densidad de la red comercial: La densidad está en función del número de interacciones entre los actores, en este caso la densidad de la red comercial de los dulces tradicionales es del 1.46%, representando que de cada 100 interacciones que se pueden dar en la red solo se están generando 1,46%, un porcentaje muy bajo que indica que los actores de red no tienen una mayor dinámica para generar vínculos comerciales.

Centralidad, centralización y densidad de la red social

La centralidad de la red social está representada por 31 nodos. La Tabla 11 resume los actores con un número relevante de interacción tanto de entradas como salidas:

Tabla 11.

Grado de centralidad de la red social.

	1	2	3	4
	Outdeg	Indegn	Outden	Indeg
1 PR01	10.0001.	0000.	3330.	033
4 PR10	0.0002.	0000.	0000	.067
5 PR13	0.0002.	0000.	0000.	067
8 PR15	0.0002.	0000.	0000.	067
9 PR03	3.0003.	0000.	1000.	100
11 PR02	2.0002.	0000.	0670.	067
14 PR04	4.0001.	0000.	1330.	033
16 PR20	0.0002.	0000.	0000.	067
21 PR07	5.0000.	0000.	1670.	000
23 PR08	5.0000.	0000.	1670.	000
28 PR09	3.0000.	0000.	1000.	000

Nota. Fuente: Ucinet V6.78.

En este caso, el grado de centralidad de los nodos indican el proceso que llevan a cabo los productores por establecer relaciones sociales, las relaciones de salida (*outdeg*) evidencia una búsqueda de relaciones sociales por parte de los productores, tal es el caso de la productora 01 tiene el mayor número (10) de relaciones establecidas por ella misma, es decir, la productora es quien ha salido a buscar algún tipo de interacción con otras productoras. Esta misma situación se refleja con las productoras 21, 23 y 14 quienes presentan un mayor número de interacciones.

Las interacciones de entrada (*indeg*) permiten analizar cuando un productor es reconocido y es buscado por otros productores. Los resultados para este caso indican que el productor 03 es uno de los más reconocidos o buscados por otros productores, no obstante, hay una homogeneidad en los demás

productores reflejando que son personas que gozan de un reconocimiento en el sector. Por último, los productores que no se encuentran citados en la Tabla 11 muestran que no han establecido un proceso de interacción ni de salida ni de entradas o son pocas interacciones establecidas.

El grado de centralización de salidas (*outdeg*) de la red es del 30,78%, siendo un porcentaje alto que evidencia que son pocos los productores que tienen la necesidad o buscan generar interacciones con otros productores, mientras que el grado de centralización de entradas (*indeg*) es del 6,67% indicando que en general los productores están dispuestos a recibir a algún productor para generar alguna interacción entorno a los dulces.

Densidad de la red social: La densidad está en función del número de interacciones entre los actores, en este caso la densidad de la red social de los dulces tradicionales es del 3.55%, reiterando que el capital social de la red tiene poca interacción entre ellos.

Centralidad, centralización y densidad de la red técnica

La centralidad de la red técnica está representada en 40 nodos. En la Tabla 12 se resumen los actores con un número relevante de interacciones tanto de entradas como salidas:

Tabla 12.

Grado de centralidad de la red técnica.

	1	2	3	4
	Outdeg	Indegn	Outden	Indeg
1 PR01	3.000	0.0000.	0770.	000
5 PR02	6.000 0.	0000.	1540.	000
10 INFREF08	0.0002.	0000.	0000.	051
12 PR03	3.0000.	0000.	0770.	000
14 INFREF14	0.0002.	0000.	0000.	051
16PR04	2.0000.	0000.	0510.	000
27PR10	2.0000.	0000.	0510.	000
36 PR14	2.0000.	0000.	0510.	000
38 PR15	2.0000.	0000.	0510.	000

Nota. Fuente: Ucinet V6.78.

El grado de centralidad de la red técnica refleja que la productora 02 ha tenido un proceso de búsqueda de personas o instituciones que le ayuden en su proceso de aprendizaje en las técnicas de elaboración de los dulces, seguido de la productora 01 y 03 quienes tienen un mayor número de personas o instituciones vinculadas en su proceso de aprendizaje.

Por otro lado, solo los informantes referidos 08 y 14 han brindado un proceso de capacitación o por lo menos así lo referencian los productores.

El grado de centralización de salidas (*outdeg*) de la red técnica es del 13,94% es decir, que todos los productores han tenido al menos una persona que les ha enseñado las técnicas de producción de los dulces ya sea un familiar, entidades, instituciones o han pagado a otros productores por la receta y su proceso de elaboración.

La centralización de entradas (*indeg*) de la red técnica es del 3,42% indicando que existe una disposición para enseñar por parte de los productores.

Densidad de la red técnica: La densidad de la red técnica de los dulces tradicionales es del 1,79% evidenciando que el capital técnico que tiene la red no ha logrado interactuar para realizar procesos de enseñanza -aprendizaje entorno a los dulces.

Los diagramas de redes evidencian que la gran mayoría de los actores de la red funcionan de manera independiente en cada uno de los procesos comercial, social y técnico; los indicadores reafirman que no hay proceso de asociatividad en el sector de los dulces, especialmente en la densidad de cada una de las redes; ello permite constatar que existen muy pocas relaciones en la red lo que coincide con los estudios realizados por Grass, Cervantes y Palacios, (2012), Pérez, (2018) y Cendón, Sanz, y Lucena, (2017), quienes coinciden en que las pequeñas organizaciones se caracterizan por el trabajo individual y existe un grado de desarticulación entre los actores que conforman la red especialmente en las redes sociales y técnicas, mientras que se evidencia una mayor articulación en los procesos comerciales.

De manera contraria, se refleja una dependencia de actores externos ya sea para la compra de insumos o para lograr la comercialización de sus productos; este proceso para el caso de los productores de dulces tradicionales se refleja en el hecho de intercambiar productos para ampliar su oferta lo que

denota que las productoras pueden realizar acciones conjuntas que contribuyan en el fortalecimiento de sus micronegocios. Las acciones coinciden también con el interés manifestado por las productoras entrevistadas de conformar una asociación que trabaje por logros comunes en el sector de los dulces y, así mismo, trabajar por la conservación de este patrimonio gastronómico, lo que significaría una posible acción a fin de generar procesos de confianza y trabajo colectivo que permitan tejer una red sólida para alcanzar mayores logros comerciales, tal como lo muestran estudios citados en el capítulo de análisis de cadena.

En consideración de lo anterior, se proponen las siguientes líneas estratégicas para el proceso de asociatividad:

Lineamiento 1. Relacionamiento con entidades territoriales para conformación de la asociación.

- Coordinar encuentros entre productores y entidades territoriales involucradas en la temática de valorización y conservación del patrimonio gastronómico a fin de buscar procesos de capacitación y acompañamiento entorno a la asociatividad. Entre las llamadas a participar de estos encuentros están la Oficina de Turismo de la Cámara de Comercio del Cauca, la Secretaria de Cultura y Patrimonio y la Oficina de Turismo de la Alcaldía de Popayán, la Corporación Gastronómica del Cauca, la Universidad del Cauca, la Corporación Universitaria Comfacauca, entre otras entidades que buscan promover y conservar el patrimonio gastronómico.
- Conocer la experiencia asociativa de las cocineras de mesa larga de la plaza de mercado del barrio Bolívar puede contribuir en el proceso.
- Promover el proceso de asociatividad con los productores de dulces tradicionales de la ciudad de Popayán y municipios o veredas cercanas en donde también elaboren dulces.
- Asesoramiento en temas legales, contributivos y responsabilidades que enmarcan el proceso asociativo; este proceso puede estar acompañado de la Cámara de Comercio del Cauca.
- Capacitación para los productores de dulces en diferentes temáticas que permitan fortalecer no solo el proceso productivo, sino comercial, organizativo y financiero de la asociación constituida
- Fortalecimiento de trabajo en equipo y el beneficio colectivo.
- Ampliar la asociatividad en otras actividades como la compra de insumos.

Lineamiento 2. Planificación estratégica de la asociación

- Identificación de oportunidades comerciales a nivel local, nacional o internacional.
- Identificación de objetivos comunes de los productores que regirán la asociación.
- Planificación estratégica para el cumplimiento de objetivos de la asociación.
- Creación de una estructura y cadena de valor que permitan a la organización incrementar los ingresos y mejorar la calidad de los productos entre otros beneficios.

Lineamiento 3. Acciones comunes para la identificación y mejora de los productos

- Identificar recursos de los procesos de producción y comerciales a fin de buscar mejoras y nuevas oportunidades.
- Creación de marca colectiva y canales de comunicaciones entre los asociados.
- Identificar los procesos requeridos para la obtención de la marca colectiva, de esta manera los esfuerzos estarán focalizados al cumplimiento de este objetivo.
- Promover el uso de herramientas tecnológicas y aplicaciones para generar procesos de trazabilidad no solo en la producción sino en la comercialización de los productos.
- Articular la ruta turística a diferentes productos que permitan tener una mayor oferta para el visitante/turista o consumidor.
- Realizar procesos de capacitación entre los mismos productores, generando una “escuela de elaboración de dulces tradicionales” a fin de mantenerlas recetas originales y, a su vez, fortalecer el proceso de transferencia de conocimiento como parte del rescate de la tradición y el patrimonio.



CAPÍTULO 17

Estrategias para el rescate y la valoración de los dulces tradicionales de Popayán

Strategies for the rescue and valuation of traditional Popayán sweets

En el marco de este proyecto de investigación se identificaron 15 dulces tradicionales de Popayán, la tradición en su elaboración para identificar su historia en el marco de la historia de la ciudad y a partir de allí su relevancia como patrimonio gastronómico de Popayán; la cadena de valor que permite integrar los eslabones que van desde los proveedores de insumos para los productores de los dulces y los procesos de comercialización para llegar hasta al consumidor; los análisis de las redes sociales, técnicas y comerciales de los productores de coco para reconocer las interacciones entre los productores de dulces, las formas de transmitir el saber-hacer y los vínculos comerciales; la trayectoria tecnológica para validar las innovaciones y la conservación de los elementos que le aportan identidad a los dulces, así como la calificación de estos para reconocer, no solo las particularidades que le dan identidad, sino también el cumplimiento de la normatividad higiénico sanitaria de Colombia.

Sobre los dulces tradicionales de Popayán

El análisis de cadena permitió identificar la pérdida de la producción local de una gran cantidad de materias primas, especialmente frutas, las cuales hoy provienen de poblaciones vecinas e inclusive de departamentos vecinos y en algunos casos particulares desde Ecuador. Esta situación no solo ha afectado el suministro de estas, sino que ha incrementado la dependencia de ellas en la medida que provienen de territorios lejanos, lo cual ha encarecido su producción y la estabilidad en la oferta de los dulces, debido a que en muchos casos no

se consiguen, o los precios son tan altos que no se puede avanzar en la compra. Este aspecto también es complejo al momento de explorar alternativas de certificación bajo una denominación de origen —DO—; pues el anclaje territorial de las materias primas con las cuales se elaboran los dulces resulta clave para que se verifique el anclaje territorial de los productos por parte de la Superintendencia de Industria y Comercio —SIC—. En este mismo sentido, la SIC demanda que los productos que deseen gestionar una DO deben articular su nombre al lugar de elaboración; por ejemplo, el bocadillo veleño, el queso Paipa, entre otros. Por ello, de los dulces tradicionales de Popayán ninguno —de los 15 dulces identificados— tiene la articulación de la denominación territorial a su nombre, a excepción de la tradicional Nochebuena caucana. El anterior aspecto, restringe una oportunidad de gestionar la DO para los diferentes dulces de Popayán, y en el caso de la Nochebuena caucana, la procedencia de las materias primas surge como la principal restricción para sustentar el anclaje territorial y en consecuencia la DO.

Como estrategia se deberá avanzar en la recuperación de la producción local de frutas y otras materias primas, que se emplean en la elaboración de los dulces, las cuales, hasta hace unos años se producían en las zonas rurales de Popayán. En este aspecto, algunos productores de dulces han propuesto que la Universidad del Cauca inicie una recuperación de este material biológico y se avance en procesos de reproducción de este, de tal forma que se garantice la entrega de este material a las comunidades rurales y se acompañe de asistencia técnica en su cultivo para contar con una producción local de las principales materias primas de elaboración de los dulces tradicionales de Popayán. Por otro lado, hay factores como el cambio climático que han hecho que las frutas no estén disponibles

Para avanzar en la vinculación territorial de la denominación de los dulces, se consideró relevante avanzar en un primer momento en la marca colectiva “Dulce tradición de Popayán”, la cual se deberá consolidar por iniciativa de los productores y el apoyo institucional, pero también buscando que sea la puerta de entrada a un conjunto de estrategias que permitan fortalecer la denominación de los dulces con la vinculación de Popayán en sus nombres, así por ejemplo, se deberán incluir nombres como “Dulces aplanchados de Popayán”. En este último aspecto, el rotulado como mecanismo de señalización y diferenciación será relevante para fortalecer la articulación de estos productos con el territorio de su producción lo cual, como se indicó previamente, es determinante para la gestión de una DO en el futuro. En el

caso de la Nochebuena caucana, que cumple con uno de los requisitos que la Superintendencia de Industria y Comercio exige para aplicar por una denominación de origen: la indicación de origen en su nombre, los ingredientes de la bandeja se traen de diferentes partes del país. En el caso del salpicón, la iniciativa que ha tenido Mora Castilla de llamarle “Salpicón payanés” es una estrategia acertada para que, a mediano o largo plazo, la preparación pueda ser tenida en cuenta para el proceso de obtención de DO

Es importante mencionar que, de entre los 15 dulces, sobresalen tres que tienen un innegable arraigo y una historia sobresaliente: la nochebuena caucana (no hay otro dulce con tal despliegue de variedad y arte), el salpicón de Baudilia (una célebre combinación de frutas propias y con nombre propio) y las mantecadas de yuca (no hay noticia de una preparación similar con esa base de yuca y que tenga tanta acogida entre los habitantes de la ciudad); priorizar estos dulces puede ser un buen primer paso para el fortalecimiento de los mismos.

Sobre el proceso de elaboración

La producción de estos dulces se hace de manera tradicional: la mayor parte de ellos se hacen en pequeños baches de producción y en las cocinas de los productores tradicionales (con cucharas de palo, con ollas de cobre, amasando manualmente), aunque se identifica un grupo reducido que ha escalado la producción a nivel semiindustrial, especialmente los que tienen una comercialización con mayor estabilidad. Estos últimos han avanzado en espacios dedicados exclusivamente a la producción de los dulces y equipos que facilitan la elaboración, tales como marmitas y brazos mecánicos.

Una verificación de las características microbiológicas de los dulces permitió identificar su cumplimiento en la normatividad higiénico-sanitaria del Invima (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, articulado al Ministerio de Salud y Protección Social); estos aspectos son importantes para reconocer los escasos riesgos que presentan estos productos en la salud del consumidor. En este sentido, en el marco de este proyecto de investigación se adelantaron capacitaciones a los productores en Buenas Prácticas de Manufactura —BPM—, las cuales se acompañaron de certificaciones a los portadores del conocimiento, pero también en orientaciones específicas para cada uno de ellos en aspectos por mejorar en las áreas de producción de los dulces.

Las posibilidades de escalar la producción y hacer mejoras significativas en las áreas de producción resultan muy reducidas, especialmente, por las limitaciones económicas de los productores, por ello resulta necesario explorar iniciativas de apoyo institucional a los productores para que puedan invertir en mejorar sus locaciones. En este sentido, otras alternativas han propuesto la posibilidad de construir o adecuar una planta de procesamiento colectiva que cumpla con toda la normatividad del Invima y en el cual los productores puedan acceder a un uso común y responsable, de modo que este espacio no solo se destine para el procesamiento de los dulces, sino también como un espacio de capacitación y comercialización de estos productos.

Esta posibilidad permitiría integrar de mejor manera la ruta de los dulces de Popayán para lograr una interacción directa entre productores, turistas y consumidores, aspecto clave para avanzar en una mayor articulación y relacionamiento y, a partir de allí, construir nuevas dinámicas comerciales para estos productores y la valorización de los dulces tradicionales de Popayán.

Algunos dulces requieren procesos de investigación y desarrollo para prolongar la vida útil sin alterar el producto en cuanto a sabor, textura y otras características que permiten generar valores diferenciales, sin embargo, se requiere el apoyo de la universidad que tiene los laboratorios y el personal capacitado para ello, pues aunque los productores tienen la disposición y voluntad de comercializar en otras ciudades, las condiciones mismas del producto lo hacen inviable, y no cuentan con los conocimientos y elementos suficientes para adelantar estos procesos. En el caso del manjar blanco y el dulce cortado, la no disponibilidad del mate de totumo para ser utilizado como su empaque tradicional, ha hecho que la preparación cambie radicalmente su sabor y pierda su conservación al ser empacado en mates plásticos o en tarrinas, de modo que una investigación y experimentación detallada de los empaques más adecuados para productos como los manjares o las mantecadas de yuca se hace pertinente.

Sobre los portadores del saber-hacer

La mayor parte de los portadores de la tradición en la elaboración de estos dulces de Popayán son mujeres de avanzada edad y, en varios casos, no cuentan con descendientes interesados en continuar con la tradición, quienes suelen tener formaciones técnicas, tecnológicas y también universitarias, pero no

es de su interés preparar y vender dulces pues no lo consideran una actividad próspera que les pueda brindar seguridad económica. Identificamos que los productores de dulces se dedican a la actividad, sobre todo, por convicción y, si bien, en la mayoría de casos han comenzado a producir para vender debido a necesidades económicas encuentran en esta actividad una forma de aplicar sus conocimientos y experiencias, y la mayoría son conscientes del legado que guardan en sus manos y lo hacen con la mayor dignidad, aunque muchas veces esta no se reconoce en otros ámbitos. Gran parte de los productores están dispuestos a compartir las recetas y conservar la tradición, pero en otros casos, han llegado a expresar “la receta nació conmigo y conmigo va a morir”, lo cual pone en riesgo la pérdida de la tradición. Como estrategia puesta en marcha, en el marco de este proyecto se realizaron talleres de elaboración de estos dulces orientados por los mismos productores y se dirigieron al público en general, interesado en conocer estas preparaciones. También se abordó la orientación empresarial para fomentar dinámicas de articulación a nuevos mercados, la difusión de la historia y características de los dulces como mecanismo de educación de consumidor y medio de motivación para incrementar el consumo, de tal forma que una mayor demanda, sea la estrategia no solo para incrementar la oferta, sino también de conservar estos emprendimientos familiares a través de las generaciones.

Sobre la divulgación del saber-hacer se hace necesario contar con alternativas que logren una armonía entre evitar la pérdida de la tradición de la elaboración, pero también en una regulación de las técnicas de elaboración de los dulces tradicionales de Popayán para evitar que sean de dominio público y se convierta en un riesgo de pérdida de su anclaje territorial.

Gracias a este proyecto mejoró el reconocimiento y la interacción entre algunos productores de dulces tradicionales de Popayán. En este sentido, se evidenció cómo la participación conjunta en ferias, eventos, capacitaciones, entre otros, es la ruta propicia para la construcción de confianza y la creación de apuestas de trabajo conjunto. Por ello, estos espacios de comercialización, unidos con el uso de elementos de identificación de “Dulce tradición de Popayán”, no solo les permitió hacer algunas compras colectivas como es el caso del azúcar y algunas materias primas e insumos, sino que también les permitió hacer intercambio de algunos dulces, aspecto importante para ampliar su portafolio en la comercialización, pues el análisis de cadena verificó que el consumidor tiende a comprar pequeñas cantidades de varios dulces. Aunque se fortaleció el trabajo colectivo, no se logró avanzar en la conformación de una organización “formalizada” ante la institución responsable (Cámara de Comercio del Cauca), en la cual

como ellos expresaron: “hace falta conocer mejor a los otros productores para avanzar en este tipo de responsabilidades”. El trabajo conjunto, la confianza y la relevancia de la formalización de la organización de productores de dulces tradicionales de Popayán, en aspectos como la formulación de proyectos, el acceso a beneficios en capacitación y financiación, así como la certificación en una MC o DO, seguramente será la motivación para avanzar en estos procesos.

Sobre la comercialización y la articulación con otros sectores

Alrededor de los dulces, de su elaboración y de su historia hay recursos y potencialidades para que, incluso, otros sectores económicos se expandan: tiendas, restaurantes, hoteles, el turismo y comercio en general. Popayán recibe turistas todo el año y los visitantes son nacionales y foráneos, el turismo se genera, principalmente, en torno a las procesiones de Semana Santa y en el marco de eventos, como el Festival Gastronómico, no obstante, hay un incipiente crecimiento alrededor de atractivos de naturaleza (avistamiento de aves, montañismo) así como el turismo de haciendas coloniales y de rutas agroalimentarias como la del maíz y hay ferias artesanales que se realizan con relativa frecuencia, por lo cual es necesario tener en cuenta algunos aspectos como:

1. La formalización de la comunidad de productores de dulces, la creación de códigos de barras y el cumplimiento de la normatividad del Invima, reconocido este último mediante el respectivo registro sanitario, son los elementos mínimos que exigen algunas tiendas especializadas en la comercialización de dulces, así como algunas cadenas de supermercados; en consecuencia, son ejes de importancia en los cuales los productores deberán avanzar para abrir estos nuevos circuitos de comercialización.
2. Contar con elementos para la participación de los productores en diferentes ferias y eventos, tales como delantales, gorros, carpas y otros elementos de identificación, resultan determinantes para mejorar la experiencia comercial de los portadores de esta tradición, pero también para lograr promocionar la organización y los productos, y por esta vía mejorar las alternativas de creación de circuitos cortos de comercialización.
3. La ruta turística de dulces tradicionales de Popayán y el soporte tecnológico mediante una aplicación móvil que le de soporte (app) será una posibilidad para mejorar la promoción de estos productos tradicionales de la ciudad y en consecuencia una alternativa para ampliar la comercialización.

4. Los sistemas de trazabilidad y monitoreo son alternativas tecnológicas muy interesantes para garantizar la originalidad y calidad de estos productos tradicionales y se convierten en un aspecto innovador que podrá implementarse no solo en los dulces tradicionales de Popayán, sino en un amplio tipo de productos diferenciados de características similares.

Sobre el patrimonio gastronómico y biocultural y su apropiación

La investigación deja en evidencia la necesidad de que exista una gestión del patrimonio alrededor de los dulces. Si bien, desde 2005 la ciudad cuenta con el título de capital gastronómica en la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO, y la Corporación Gastronómica de Popayán trabaja constantemente en dar a conocer y fortalecer las cocinas tradicionales, hay una necesidad urgente para que instituciones y entidades competentes desarrollen y ejecuten mecanismos de salvaguarda para que las preparaciones se mantengan vigentes, para dignificar y potenciar la actividad de productores de dulces y por trabajar en la apropiación social del patrimonio gastronómico y del patrimonio biocultural.

Muchas recetas se han perdido y hay dulces que cada vez tienden a desaparecer, es el caso de los dulces de camote o incluso del manjarillo, es por eso que poner en marcha un plan de acción para conservar y revitalizar estas preparaciones es pertinente.

Mencionado anteriormente, el turismo es clave para impulsar muchas de las estrategias mencionadas y es importante contextualizar que hay mucho por hacer en la ciudad; la señalética, por ejemplo, es un gran ausente en Popayán: la demarcación de los lugares más importantes, de las construcciones emblemáticas con valor histórico y, arquitectónico: iglesias, casonas, claustros, las estatuas, fuentes. Por otro lado, en la ciudad no se le ha dado una proyección a la marca Popayán o Cauca, la estrategia de promoción no ha sido eficiente y con ello, existe un poco aprovechamiento de los principales atractivos de la ciudad o el departamento, en este sentido, existe un trabajo arduo por hacer

A mediano o largo plazo, la posibilidad de que se cree un lugar especial para dar a conocer los dulces, como lo son la Casa Museo del Dulce de la Peña de

Bernal o el Museo del Dulce en Monterrey, México, es una alternativa para fortalecer la producción y comercialización de los dulces, para dar a conocer la tradición y generar apropiación sobre ella, también para generar ingresos para varios sectores y atraer turistas. Estos museos son lugares en donde el visitante conoce la variedad de dulces, hace un recorrido guiado por la historia: desde los dulces en la época prehispánica, a la fusión con lo colonial y hasta su elaboración actual, también conoce los procesos de elaboración e incluso puede preparar su propia paleta de cajeta o arequipe.

Un bocado final, a modo de cierre

La investigación aquí expuesta deja ver que hay mucho por conocer y, especialmente, reconocer, de las cocinas tradicionales payanesas y caucanas. Si bien existe interés tanto institucional como de la ciudadanía en conocer y preservar los dulces, deben ponerse en marcha estrategias que permitan valorizar los mismos y darle sostenibilidad a su producción. De igual manera, es supremamente importante resaltar, dignificar y garantizar condiciones dignas para la labor de esos pequeños productores que, en su gran mayoría son mujeres, portadoras de la tradición, rostro y voz del patrimonio gastronómico de una ciudad, de una región e incluso una nación.

Los humanos hemos hecho de nuestros alimentos no sólo un recurso para satisfacer la necesidad de saciar el hambre y nutrirnos, los hemos convertido en parte fundamental de nuestra vida social en la cotidianidad; gran parte de las actividades que realizamos giran en torno a preparar y compartir alimentos. Incluso, las preparaciones dulces suelen ir ligadas a experiencias de celebración, goce y el regocijo: no tenemos la necesidad de comer un dulce tanto como el antojo o el gusto, el placer o incluso el lujo.

La importancia de los dulces y de las comidas tradicionales—aquellos con un arraigo territorial cuya pervivencia configura la identidad de una ciudad y un departamento, incluso de toda una región—, es enorme puesto que llevan consigo conocimientos adquiridos del entorno: ciclos naturales, domesticación y desarrollo de plantas y cultivos, procesos físicos y químicos, desarrollos técnicos y tecnológicos; son también expresiones de creatividad en donde se plasman las cosmovisiones y es así como se constituyen en un patrimonio gastronómico y biocultural. El potencial que hay aquí para fortalecer y valorizar la actividad es formidable.

Es por eso por lo que, al indagar por cada preparación, se puede encontrar tanta información que nos lleva a apreciar la historia y legado que hay detrás y cuando las recetas caen en desuso y se pierden, mueren, y con ellas muere el conocimiento intangible que difícilmente podrá recuperarse. Conservar esas cocinas es aportar a crear una modernidad alternativa, creativa y auto-reflexiva, para vislumbrar una salida o, al menos una alternativa, a la crisis socioambiental global en donde se tiende la homogeneización (Boege, 2008).

No queda más que invitar a los lectores a recorrer Popayán y sus alrededores, a conocer y degustar estos dulces y a deleitarse con sus formas, olores y sabores y, de ese modo, reconocer, compartir y celebrar que son legados llenos de diversidad.

¿Algún antojo?



Referencias bibliográficas

Bibliographic references

- _____ (2012). Cocinas Familiares tradicionales de Popayán. La tertulia Payanesa en el fogón. Editorial Universidad del Cauca.
- _____ (2014). 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.
- _____ (2005). Dulce Tradición Al Estilo De Leticia Mosquera. Editorial López. https://issuu.com/carloshumbertoilleramontoya/docs/dulce_tradici_n...
- _____ (21 de diciembre de 2017). Dulces y postres vallecaucanos que alegran la Navidad: vea las recetas. Redacción El País de Cali. <https://www.elpais.com.co/valle/dulces-y-postres-caucanos-que-alegran-la-navidad-vea-las-recetas.html>
- _____ (18 de diciembre de 2010). El manjar blanco, el rey de la mesa en diciembre. Redacción El País de Cali. <https://www.elpais.com.co/valle/el-manjar-blanco-el-rey-de-la-mesa-en-diciembre.html>
- _____ (1986). La cocina vallecaucana. Editorial Printer colombiana.
- _____ (3 de julio de 2015). Alimentando la gloria del ciclismo colombiano. Radio Nacional de Colombia. <https://www.radionacional.co/cultura/alimentando-la-gloria-del-ciclismo-colombiano>
- _____ (2022). Boletín Técnico Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH) agosto 2022. Disponible en: Departamento Nacional de Estadística Nacional-DANE. (2020). La información del DANE en la toma de decisiones de los departamentos Cauca, marzo 2020, SEN Sistema Estadístico Nacional. Disponible en: <https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo>
- Aguilar, N. et al. (2016). Análisis de redes sociales para catalizar la innovación agrícola: De los vínculos directos a la integración y radialidad. *Estudios Gerenciales*, 32(140), 197-207. <https://doi.org/10.1016/j.estger.2016.06.006>

- Aguilar, N., Martínez-González, E. G., & Aguilar-Ávila, J. (2017). Análisis de redes sociales: Conceptos clave y cálculo de indicadores. Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo (UACH), Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM). Serie: Metodologías y herramientas para la investigación, Volumen 5.
- Aguirre, R. (s.f.). *Historia de la Hotelería en Colombia*. Sutori. [En Línea]. Consultado el 23 de agosto de 2020. Disponible en: <https://www.sutori.com/story/historia-de-la-hoteleria-en-colombia--gAtvadjdf6ZapU9YrTUuKWYy>
- Ahumada, C. (2010). El estudio de las haciendas. Un balance historiográfico. [Tesis de maestría], Universidad del Valle, Facultad de Ciencias Sociales y Económicas, Departamento de Sociología. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3797253.pdf>
- Almeida, M. (2018). “Los dulces tradicionales del Centro Histórico de Quito Análisis cultural alimentario” Trabajo de titulación Arte Culinario y Administración de Alimentos Universidad San Francisco de Quito.
- Aragón, Arcesio (1941), *Fastos Payaneses 1536-1936*, Bogotá: Imprenta Nacional.
- Artes Culinarias, Blogspot. (s.f). “Pastelería y Repostería”. [En Línea]. Consultado el 26 de marzo de 2020. Disponible en: <http://artes-culinarias.blogspot.com/p/clasificacion.html>
- ASOCAM (2012). ¿Cómo hacer análisis de cadenas? Metodologías y casos . ASOCAM.
- Bair, Jennifer (2009). “Global commodity chains: Genealogy and review”. En: Bair J. (Ed.), *Frontiers of commodity chain research*, Palo Alto. Stanford University Press- [En línea]. <http://let.iiec.unam.mx/node/750>
- Ballesteros, H. y Vásquez, R. (2006). “Introducción de los bovinos en Colombia y origen de la raza Romosinuano” Producción tecnológica AGROSAVIA. Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria. [En Línea]. Consultado el 24 de noviembre de 2020. Disponible en: https://repository.agrosavia.co/bitstream/handle/20.500.12324/17355/41775_43785.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- BanRepCultural (2017). Una breve narración de la esclavitud en Colombia. Alrededor de la exposición A bordo de un navío esclavista, La Marie-Séraphique. Red Cultural del Banco de la República en Colombia[En Línea].<https://www.banrep-cultural.org/exposiciones/la-marie-seraphique/una-breve-narracion-de-la-esclavitud>
- Barrera, E. y Bringas, O. (2016). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *GastronomicsScienceFoodforThought*, 1-11.

- Blogtánico (2018). Alimentos con Historia. II. El Azúcar de Caña [en línea]. <https://blogtanico.com/2018/09/22/alimentos-con-historia-ii-el-azucar-de-cana/>
- Boege, E. (2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Bolaños, E. (27 de abril de 2011). “El fruto mágico del Valle del Patía”. El Espectador. <https://www.elespectador.com/content/el-fruto-m%C3%Algico-del-valle-del-pat%C3%ADa>
- Bolaños, S. (2016). “Desde el tradicional fogón de Doña Chepa” en Agenda Propia, 15 de julio de 2016. Publicado originalmente el 8 de febrero de 2012. [En Línea]. Consultado el 16 de abril de 2020. Disponible en: <https://agendapropia.co/node/2423>
- Bonilla'sBakery (2016). Cómo nació Bonilla'sBakery. <https://bonillasbakery.blogspot.com/p/historia-de-bonillas-bakery.html>
- Borgatti, E. Halgin, D. (2011). On Network Theory. Organization Science. 1-14
- Borgatti, E., Mehra, A., Brass, D. J. Y Labianca, G. (2009). Análisis de redes en las ciencias sociales. Science. Vol. 323. No. 5916. pp.892-895
- Boucher, F. y Thomas, P. (2010). «Reflexiones entorno al enfoque SIAL. Evolución y avances desde la agroindustria rural - AIR- hasta los sistemas agroalimentarios localizados - SIAL-» Presentado en Seminario internacional SIAL. Dinámicas espaciales y sistemas agroalimentarios. Parma, Italia
- Boucher, F., Muchnik, J. y Requier, D. (2006). «Sistemas Agroalimentarios Localizados: Agroindustria Rural, valorización de recursos locales y dinámicas territoriales». En Dirección de difusión y promoción de la investigación y los estudios avanzados (ed.), Agroindustria rural. Tomo 1: los desafíos de los sistemas alimentarios localizados, pp 17-36. Mexico: UAEM
- Boucher, Francois. (2012). «Reflexiones entorno al enfoque SIAL: Evolución y avances desde la Agroindustria Rural (AIR) hasta los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL)». En: Gerardo Torres y Rosa Maria Larroa (comps.), Sistemas agroalimentarios localizados - identidad territorial, construcción de capital social e instituciones, pp 43-87. Mexico: Juan Pablo editor
- Burbano, M. (3 de septiembre de 2010). Comentarios sobre los orígenes del postre payanés Eduardo Santos. Proclama del Cauca. <https://www.proclamadelcauca.com/comentarios-sobre-los-origenes-del/>

- Bustos, F. C. (2009). La producción artesanal. *Visión Gerencial*. 37-52.
- Cardona, A. (23 de mayo de 2017). “El dulce sabor de la panela” en Blogspot <https://historiayregion.blogspot.com/2017/05/el-dulce-sabor-de-la-panela.html?m=0>
- Cendón, L, Sanz, J., y Lucena, D. (2017). Redes de innovación y colaboración en el Sistema Agroalimentario Localizado de aceite de oliva de Sierra Mágina (Andalucía, España). *Gobernanza territorial y Sistemas Agroalimentarios Localizados en la nueva ruralidad*. México: Red de Sistemas Agroalimentarios Localizados. pp. 32–38).
- CENICAÑA (11 de noviembre de 2014). “Fechas históricas de la agroindustria de la caña en Colombia” en Centro de Investigación de la Caña de Azúcar, Cenicaña <https://www.cenicana.org/fechas-historicas-de-la-agroindustria-de-la-cana-en-colombia/>
- Chaves Romero, E. y Cedeño M, L. (2021). Analysis of development of productive chains in Colombia during 2020. *Esc. Desarro. Innov. Soc (Vol. 2)*.
- Chaves Romero, E. y Cedeño Mangona, L. (2021). Analysis of development of productive chains in Colombia during 2020. *Esc. Desarro. Innov. Soc. 2*
- Clavijo, S. (27 de marzo de 2019). *Diario La Republica*. Obtenido de Turismo en Colombia y su medición: <https://www.larepublica.co/analisis/sergio-clavijo-500041/turismo-en-colombia-y-su-medicion-2844656>
- Comunidad Andina. (2000). *Decisiones andinas en propiedad intelectual Texto Compilado*. Secretaria General de la Comunidad Andina .
- Con todo el gusto Cultura cocina. (19 de febrero de 2010). El Salpicón de Helados Puracé con todo el gusto.[Video]Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=S-z076AKBl0w>
- Conraju, T. (s.f.). La historia de la Pâte à choux con una guía para comerla mejor. El Trinche. <http://www.eltrinche.com/la-despensa/la-historia-de-la-pate-a-choux-con-una-guia-para-comerla-mejor/>
- Cordovez, J. (2006[1899]). *Reminiscencias de Santafé y Bogotá*. Bogotá: Fundación Editorial Epígrafe.
- Cortés, M. Á. (2016). Doce dulces colombianos que no puede dejar de disfrutar. Radio Nacional de Colombia. <https://www.radionacional.co/cultura/doce-manjares-colombianos-que-no-puede-dejar-disfrutar>
- Cucinare (2020). Profiteroles, la historia que pocos saben sobre el postre preferido de los franceses. Cucinare. <https://www.cucinare.tv/2020/04/28/profiteroles-la-historia-que-pocos-saben-sobre-el-postre-preferido-de-los-franceses/>

- Curiel, J. E., Sánchez, V. E., y Antonovica, A. (2014). Turismo gastronómico y etnológico. Madrid: Dikynson. S.L.
- Departamento Nacional de Estadística Nacional —DANE— (2020). La información del DANE en la toma de decisiones de los departamentos, Cauca. <https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/planes-desarrollo-territorial/200313-Info-Dane-Cauca.pdf>
- Díaz, Y. (2019). Patrimonio cultural agroindustrial panelero Estudio comparativo Maripí y Santana – Boyacá [Trabajo de grado Mestría en Patrimonio Cultural, Universidad Pedagógica Y Tecnológica De Colombia, Tunja. Colombia] https://repositorio.uptc.edu.co/bitstream/001/2789/1/TGT_1409.pdf
- Diccionario de la lengua Española (2022). Colación. Real Academia Española. <https://dle.rae.es/colaci%C3%B3n>
- Dulces Rinconcito (2020). Nuestra Historia. Dulces Rinconcito. <https://dulcesrinconcito.com/es/nosotros-es/nuestra-historia-es>
- El Periódico de Chía (3 de noviembre de 2015). “Piñuela, un fruto colombiano exótico con potencial de exportación. El Periódico de Chía. <https://elperiodicodechia.com/chia/pinuela-un-fruto-colombiano-exotico-con-potencial-de-exportacion/>
- Estrada, J., Patiño, G., De los Ríos, E., Yances, M. (2013). Colombia Cocina de Regiones. Bogotá, MNR Ediciones.
- Etimologías de Chile. (2023). “Etimología de Mecato”. <https://etimologias.dechile.net/?mecato>
- Feo, P. F. (2005). Turismo gastronómico en Asturias. Cuadernos de Turismo, 77-96.
- Flórez, Martínez. D.H. (2015). Caracterización básica de sistemas productivos, cadenas y clústeres productivos como insumo para la construcción de sistemas departamentales de innovación. Corpoica.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (1990). “Utilización de alimentos tropicales. Alimentos y Tubérculos”. Estudio FAO Alimentación y Nutrición 47/2. Roma, 1990. [En Línea]. Consultado el 24 de mayo de 2020. Disponible en: <https://books.google.com.co/books?id=xwESL87IKMIC&pg=PA26&lpg=PA26&dq=Utilizaci%C3%B3n+de+alimentos+tropicales.+Alimentos+y+Tub%C3%A9rculos%E2%80%9D.+Estudio+FAO&source=bl&ots=kz9RR-lt3Wm&sig=ACfU3U1SA1s6hvzeLvyRAoym3jqGdX9IJw&hl=en&sa=X&ved=2ahUKEwjQru6Tm4rqAhUFm-AKHZvrCggQ6AEwA3oECAoQAQ#v=onepage&q=Utilizaci%C3%B3n%20de%20alimentos%20tropicales.%20Alimentos%20y%20Tub%C3%A9rculos%E2%80%9D.%20Estudio%20FAO&f=false>

- Fusté, F. F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*. vol.24. no.1 Montevideo.
- Gallegos, N. A., Genaro, E., González, M., & Ávila, J. A. (2017). Análisis de redes sociales: conceptos clave y cálculo de indicadores. Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de La Agroindustria y La Agricultura Mundial (CIESTAAM), 5.
- Garcés, M. (1996). La historia oral, enfoques e innovaciones metodológicas. *Revista del centro de investigación y difusión poblacional de Achupallas*: (4); 1-5.
- Grass Ramírez, J. F., Cervantes Escoto, F., y Altamirano Cárdenas. J. (2013). Estrategias para el rescate y valorización del queso tenate de Tlaxco Un análisis desde el enfoque de sistemas agroalimentarios localizados (Sial). *Culturales*. 1(2), 9–54.
- Grass Ramírez, J. F., Cervantes Escoto, F., y Palacios Rangel, M. (2018). Los sistemas agroalimentarios localizados Rescate del patrimonio quesero en México. Universidad del Cauca.
- Grass Ramírez, J. F., Villada Castillo, H. S., y Acosta Zuleta, H. A. (2007). Leche cruda y leche pasteurizada. Análisis de competitividad restringida de la cadena láctea formal y la cadena láctea informal en Popayán- Cauca. Universidad del Cauca.
- Greenwood, V. (18 de julio de 2015); ¿Cómo se volvió la leche un producto favorito de nuestra dieta? BBC News. https://www.bbc.com/mundo/noticias/2015/07/150712_vert_fut_finde_como_leche_volvio_favorita_yv
- Guzmán, A. y Lara, P. (2019). Lo “dulce” de Doña Chepa. Co.Marca Digital Periodismo Universitario. <https://comarcadigital.com/global2019/82-gente/488-lo-dulce-de-dona-chepa>
- Héritier, F. (1981). La encuesta genealógica y el proceso de datos. En: Robert Cresswell y Maurice Godelier (eds.), *Utiles de encuesta y análisis antropológicos*. Pp 239-284. Madrid, Fundamentos
- Hernández Leal, A., Velázquez Rodríguez, E. B. y Quintero Soto, M. L. (2020). Cadenas de valor en empresas de Dulces típicos Nezhualcóyotl. Vinculategica, EFAN. http://www.web.facpya.uanl.mx/Vinculategica/Vinculategica6_1/74%20HERNANDEZ_VELAZQUEZ_QUINTERO.pdf
- Hernández, F. (s.f.). *Gourmet de Mexico*. <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/historia-del-dulce-artesanal-mexicano/>
- Hirschman, A. O. (1983). La estrategia de desarrollo económico: una reevaluación <https://www.cieplan.org/wp-content/uploads/2019/04/Coleccion-Estudios-Cieplan-Num10.pdf>

Estrategias para el rescate y la valorización
de los dulces tradicionales de Popayán

- Hirst, K. (30 de mayo de 2019). “Dairy Farming - the Ancient History of Producing Milk. 8,000 years of drinking milk”. ThoughtCo.<https://www.thoughtco.com/dairy-farming-ancient-history-171199>
- Hotel Camino Real Popayán (2016). Historia del postre Eduardo Santos.<https://hotel-caminoreal.com.co/historia-del-postre-eduardo-santos/>
- Hotson, E. (febrero de 2019). Cómo se defiende la industria de la confitería frente a la ola de campañas contra el azúcar. BBC News. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-47230817>
- Huertas, H. y Huertas A. (15 de julio de 2015). “La ganadería: su aporte al proceso de independencia y desarrollo rural”. Semana. <https://sostenibilidad.semana.com/medio-ambiente/articulo/la-ganaderia-su-aporte-al-proceso-de-independencia-y-desarrollo-rural/44852>
- Illera Montoya, C.(2017). Las cocinas escondidas de la Ciudad Blanca: una guía de las cocinas casi secretas de Popayán. Editorial López.
- Jaime, Yazmin. J. (s.f.). Los signos distintivos y el interés colectivo: Marcas colectivas, de certificación y denominaciones de origen. <https://www.sic.gov.co/ruta-pi/septiembre5/los-signos-distintivos-y-el-interes-colectivo-marcas-colectivas-de-certificacion-y-denominaciones-de-origen>
- Jason, D. (2006). Identificación de las Oportunidades de Mercado y Mercadeo en Cadenas de Valor- Una Guía para Facilitadores del Desarrollo Empresarial Rural. Centro para la Competitividad de Ecoempresas (CeCoEco). CATIE. Turrialba, Costa Rica. 2006
- Jasso, V. J. (2004). Trayectoria tecnológica y ciclo de vida de las empresas: una interpretación metodológica a cerca del rumbo de la innovación. Contaduría y Administración. (214): 83-96
- La antigua de León. (9 de diciembre de 2019). “Teclas de hojaldre”. La antigua de León. Nuestra seña: artesanía, sabor y calidad. <http://www.laantiguadeleon.es/catalogo/teclas-de-hojaldre>
- Larousse cocina. (2020). Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. [En Línea]. Consultado el 22 de octubre de 2019. Disponible en::<https://larousse-cocina.mx/palabra/dulce/>
- Maca, J. y Navia, L. (2019). “Estrategias para el rescate y valorización de los dulces tradicionales de Popayán”. [Tesis de pregrado, Universidad del Cauca]. Repositorio Institucional.

- Magaña, M. (2018). México dulce. Historias para saborear desde la época antigua hasta nuestros días. En *Relatos e Historias en México*, No. 126, pp. 30-37
- Manjar del Valle. (2019). *Productos Manjar del Valle, con la tradición de las abuelas*. <https://www.manjardelvalle.com/productos>
- Márquez, E. y Olarte, M. A. (2017). Análisis de la cadena productiva y la implementación de tecnología en el cultivo de la yuca en Colombia. 1-71
- Martinez, C. (2021). *Cumbres blancas. Un homenaje a los glaciares colombianos*. Bogotá :Fotombia.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*. (519 106–113.
- Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” en *Estudios Sociales Número Especial XX Aniversario*. 22 de octubre de 2009. Pp. 185-204. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. [En Línea]. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- Mimmy's blog, Wordpress. (26 de marzo de 2019). “Clasificación de la Repostería” en <https://reposteriamimmy.wordpress.com/2019/03/19/clasificacion-de-la-reposteria/>
- Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, (2019). Cadena Agroindustrial de la panela Dirección de Cadenas Agrícolas y Forestales en <https://sioc.minagricultura.gov.co/Panela/Documentos/2019-12-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf>
- Ministerio de Cultura (2009). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales en Colombia. Ministerio de Cultura.
- Ministerio de Justicia (6 de agosto de 2009). Sistema Único de Información Normativa. <http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Decretos/1503266>
- Mintz, S. W. (2003) *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México, D. F., Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V. en MELÉNDEZ Torres, J. y Cañez de la Fuente, G. (2009). “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México” en *Estudios Sociales Número Especial XX Aniversario*. 22 de octubre de 2009. Pp. 185-204. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>:
- Molleda, R. (2016). *Delicias de antaño. Historia y recetas de los conventos mexicanos: convento de santa clara, 1570. Convento de san jerónimo, 1585. El dulce en México,*

sus dulces, confituras y ambrosías. Maestría en Cocinas de México. Culinary Art School México <https://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/wp-content/uploads/2016/07/Bloque-20-Actividad-1-Unidad-4.pdf>

Montanari, M. (2004). *La Comida como cultura*. Editorial Trea, S. L.

Moreno L. (2014). *Palabras junto al fogón: selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura.

Munchnick, J. y Denis, S. 1998. *Sistemas Agroalimentarios Localizados en construcción de territorios*, Paris, Cirad

Nestlé Family Club (2021). Los azúcares y los dulces aportan calorías vacías, es decir, energía sin nutrientes. Nestlé España en <https://nestlefamilyclub.es/articulo/los-azucares-y-los-dulces-aportan-calorias-vacias-es-decir-energia-sin-nutrientes>

Noticias Caracol (21 de enero de 2020). Josefina Muñoz, la creadora de uno de los patrimonios gastronómicos de Colombia, cumplió 100 años. Noticias Caracol. <https://noticias.caracoltv.com/valle/josefina-munoz-la-creadora-de-uno-de-los-patrimonios-gastronomicos-de-colombia-cumplio-100-anos>

Ochoa, M. (7 de enero de 2020). Colombia se derrite. Semana. <https://sostenibilidad.semana.com/medio-ambiente/articulo/glaciares-de-colombia-se-derriten/48150>

OK Diario (25 de noviembre de 2018). Receta de Polvorosas Venezolanas, Ok Diario <https://okdiario.com/recetas/receta-polvorosas-venezolanas-3390114>

Ordóñez, C.(2014). *Gran Libro de la Cocina Colombiana*. Investigación y recopilación. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. <https://www.min-cultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo09.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (2004). *Manual Minicadenas Productivas*. <https://open.unido.org/api/documents/5247178/download/MANUAL%20DE%20MINICADENAS%20PRODUCTIVAS>

Orjuela Castro, J. A., Castañeda Calderón, C. A. y Calderón, M. E. (2008). Análisis de la cadena de valor en las estructuras productivas de uchuva y tomate de árbol en la Provincia de Sumapaz y el Distrito Capital. *Ingeniería*, 13(2), 4-12. <https://www.redalyc.org/pdf/4988/498850167003.pdf>

Padilla, C. (2006) “Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico”, ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito, Ecuador, 20 -24 de noviembre. En Meléndez, J. y Cañez, G. (2009). “La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de

- San Pedro El Saucito, Sonora, México” en Estudios Sociales Número Especial XX Aniversario. 22 de octubre de 2009. Pp. 185-204. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. [En Línea]. Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/estsoc/v17nspe/v17nspea8.pdf>
- Patiño, G. (2007). Fogón de negros: cocina y cultura en una región latinoamericana. Edición del Convenio Andrés Bello. Unidad Editorial.
- Patiño, V. (2012). Historia de la cultura material en la América equinoccial. En Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, tomo I. Ministerio de Cultura.
- Perez & Merino. (2017). definición.de. Obtenido de Definición de dulce: <https://definicion.de/dulce/>
- Pérez, D. (2018). Análisis de una red de agronegocios para el municipio de Guatavita (Cundinamarca) [Trabajo de grado, Universidad de la Salle]. https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1221&context=administracion_agronegocios
- Pérez, M. (2018). Hábitat, Familia y Comunidad en Popayán (1750-1850). Popayán: Editorial Universidad del Cauca
- Periódico Diario El País (18 de diciembre de 2010). El manjar blanco, el rey de la mesa en diciembre. Redacción El País de Cali. <https://www.elpais.com.co/valle/el-manjar-blanco-el-rey-de-la-mesa-en-diciembre.html>
- Periódico Diario El País (24 de enero de 2020). Los 100 años de Doña Chepa, una hija ilustre de Popayán. Redacción El País de Cali. <https://www.elpais.com.co/entretenimiento/los-100-anos-de-dona-chepa-una-hija-ilustre-de-popayan.html>
- Porter, M. E. (1990). La ventaja competitiva de las naciones. Traducción al español. Vergara editores. Buenos Aires.
- Quintero, E. (2011). “Evolución y desarrollo del sector lácteo en Colombia desde la perspectiva del eslabón primario (producción)” [Monografía de revisión, Corporación Universitaria La Sallista]. http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/316/1/Cadena_lactea.pdf
- Radio Nacional de Colombia (10 de noviembre de 2016). Doce manjares colombianos que nosse pueden dejar disfrutar. Radio Nacional de Colombia. <https://www.radionacional.co/noticia/cultura/doce-manjares-colombianos-que-no-puede-dejar-disfrutar>
- Radio Súper Popayán(27 de enero de 2015). Crean frente ciudadano para impedir cierre de fábrica de aplanchados doña Chepa. Radio Súper Popayán. <http://www.>

radiosuperpopayan.com/2015/01/27/crean-frente-ciudadano-para-impedir-cierre-de-fabrica-de-aplanchados-dona-chepa/

RCN Radio (15 de septiembre de 2017). Premio Vida y Obra 2017 se entregó a “Doña Chepa” en el XV Congreso Gastronómico de Popayán. RCN Radio. <https://www.rcnradio.com/colombia/pacifico/premio-vida-obra-2017-se-entrego-dona-chepa-xv-congreso-gastronomico-popayan>

Rivers, W. H. (1910). La elaboración y utilización de las genealogías en las investigaciones antropológicas. *ThesociologicalRiewiew*. 3: 1-12

Rojas, L. (2012). Comentarios a la cocina precolombina De la mesa europea al fogón amerindio. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo II. Ministerio de Cultura.

Saffray, C. (1948). Viaje a Nueva Granada., Prensa del Ministerio de Educación Nacional, Departamento de Extensión Cultural y Bellas Artes. Bogotá, Biblioteca Popular de Cultura Colombiana.

Saldarriaga, G. (2012). Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, Siglo XVI y XVII. En Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, Tomo V. Ministerio de Cultura.

San Pelayo, G.(2003 [1780]). Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo. <https://patrimoniogastro.files.wordpress.com/2017/02/libro-de-cocina-del-hermano-fray-gerc3b3nimo-de-san-pelayo.pdf>

Sánchez, C. y Sánchez, E. (2012). Paseo de olla: recetas de las cocinas regionales de Colombia. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Tomo X. Ministerio de Cultura.

Toca, C. E. (2014). Inteligencia colectiva: Enfoque para el análisis de redes. *Estudios Gerenciales*, 30(132), 259-266. <https://doi.org/10.1016/j.estger.2014.01.014>

Toledo, V. y Barrera–Bassols, N. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Icaria Editorial.

Tomta, D. y Chiatchoua, C. (2009). Cadenas productivas y productividad de las Mipymes. *Criterio Libre*. 7(11), pp. 145–164.

Torres, G. (2012). La gobernanza de los sistemas agroalimentarios locales. En: Gerardo Torres y Rosa Larroa (coord), *Sistemas agroalimentarios localizados - identidad territorial, construcción de capital social e instituciones*, pp 69-86. Juna Pablos Editor, UNAM

- Trochez, C. (2016). Historia del salpicón de Baudilia [presentación en Prezi]<https://prezi.com/vy3xj3-igihq/untitled-prezi/>
- Vallejo, M., Muñoz, V., Rendón I., Cardona, A. (19 de febrero de 2020). “Memorias de un volcán que fue glaciar” en Rutas del conflicto. <https://rutasdelconflicto.com/notas/memorias-volcan-fue-glaciar>
- Wasserman, S., & Faust, K. (1994). *Social Network Analysis: methods and applications*. Cambridge, UK: Cambridge University Press. En: Aguilar-Gallegos, N., Martínez-González, E. G., & Aguilar-Ávila, J. (2017). *Análisis de redes sociales: Conceptos clave y cálculo de indicadores*. Chapingo, México: Universidad Autónoma Chapingo (UACH), Centro de Investigaciones Económicas, Sociales y Tecnológicas de la Agroindustria y la Agricultura Mundial (CIESTAAM). Serie: Metodologías y herramientas para la investigación, Volumen 5.
- Wobeser, G. von, (2019). *La formación de la hacienda en la época colonial: el uso de la tierra y el agua*, edición digital en PDF, México, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas en www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/198b/formacion_hacienda.html
- Cfr. Smith, G.E. (1929). *The migrations of early culture*. UK, University of Manchester.
- Winthrop, Robert H. (1991). *Dictionary of Concepts in Cultural Anthropology*. New York: Greenwood.
- Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado Latino (2016). «La Historia de los Postres de Antaño el Perú». 2 de septiembre de 2016. Consultado el 24 de febrero de 2019. Disponible en: <http://www.latino.edu.pe/wp/2016/09/02/la-historia-de-los-postres-de-antano-del-peru/>
- Recetas Comida Fácil. (9 de julio de 2014). Dulce cortado. <https://recetascomidafacil.blogspot.com/2014/07/dulce-de-cortado.html>
- Patrimonio Patojo. <https://web.facebook.com/PatrimonioPatojo/posts/pfbid02jcluaHc37oQ2i1CdmGC9KvDSrY3bmtXPz61f1M6dWs6szczbMUAnX2Z9YuTgZXABl>
- Con todo el gusto Cultura cocina. (19 de febrero de 2010). *El Salpicón de Helados Puracé con todo el gusto*. [Video] Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=Sz076AK-B10w>
- Twitt de la página popayanco. <https://twitter.com/popayanco/status/1281245324422545408>
- Aplanchados Doña Chepa, 14 de agosto de 2020. <https://www.facebook.com/AplanchadosDonaChepa/photos/985477645229359/>

**Referencias de entrevistas realizadas en el marco
de la investigación**

Amaya, María Teresa. Entrevista personal. 7 de noviembre de 2019.

Benavides, Elizabeth. Entrevista personal. 11 de diciembre de 2019.

Bravo, María Claudia. Entrevista personal. 24 de enero de 2020.

Dominguez, José Omar. Entrevista personal. 20 de enero de 2021.

Flor, Mary Luz. Entrevista personal. 17 de febrero de 2020.

Garcés, Carmen. Entrevista personal. 22 de enero de 2020, 24 de enero de 2020 y 27 de enero de 2020

Gutiérrez, Marisol. Entrevista personal. 24 de noviembre de 2020

Illera, Carlos Humberto. Entrevista personal. 21 de enero de 2020.

Manzano, Elsy. Entrevista personal. 5 de febrero de 2020.

Muñoz, Alba María Claudia. Entrevista telefónica. 27 de mayo de 2020.

Sánchez, Marta. Entrevista a través de Google Meets. 5 de agosto de 2020.

Vallejo, Marta. Entrevista personal. 17 de enero de 2020.

Yontapiz, Liboria. Entrevista personal. 2 de diciembre de 2020.

Lista de esquemas

Esquema 1. Relación entre el desarrollo conceptual del SIAL, ejes teóricos y herramientas de apoyo metodológico.....	27
Esquema 2. Guía metodológica del SIAL.....	34
Esquema 3. Red comercial con 10 productores	246
Esquema 4. Red social.....	249
Esquema 5. Red técnica.....	251

List of schemas

Schema 1. Relationship between the conceptual development of ACIS, theoretical axes and methodological support tools	27
Schema 2. ACIS methodological guide	34
Schema 3. Commercial network with 10 producers	246
Schema 4. Social network	249
Schema 5. Technical network	251

Lista de gráficas

Gráfica 1. Genealogía de Dulces Rinconcito.....	103
Gráfica 2. Trayectoria tecnológica de Dulces Rinconcito.....	105
Gráfica 3. Genealogía de los manjares y dulces de leche de Liboria Yontapiz.	113
Gráfica 4. Trayectoria tecnológica del manjar blanco.....	115
Gráfica 5. Método genealógico de las panelitas, liberales y comunistas	120
Gráfica 6. Trayectoria tecnológica de panelitas de leche, comunistas y liberales	121
Gráfica 7. Genealogía de los manjares y dulces de leche de Lácteos Colombia	122
Gráfica 8. Genealogía de la Nochebuena de la familia Mosquera	134
Gráfica 9. Trayectoria tecnológica de la nochebuena.....	137
Gráfica 10. Genealogía Mantecadas de yuca La Abuela Elvira.	141
Gráfica 11. Trayectoria tecnológica de las mantecadas de yuca.....	143
Gráfica 12. Genealogía Salpicón de Mora Castilla.....	152
Gráfica 13. Trayectoria tecnológica del salpicón de Baudilia.....	154
Gráfica 14. Genealogía del Eduardo Santos del hotel Camino Real	159
Gráfica 15. Genealogía de los Aplanchados Doña Chepa.	168
Gráfica 16. Trayectoria tecnológica de los aplanchados.....	170
Gráfica 17. Método genealógico de la torta blanca casera de Delicias Payanesas ...	177
Gráfica 18. Método genealógico del ponqué casero de Caucana de Dulces Típicos.	178
Gráfica 19. Trayectoria tecnológica de los aplanchados.....	179
Gráfica 20. Colaciones de Nohemy Paz Valdivieso	189

Gráfica 20. Ejemplo de cadena productiva tradicional	198
Gráfica 21. Ejemplo de cadena de valor	200
Gráfica 22. Cadena productiva de dulces tradicionales a nivel artesanal 2.....	203
Gráfica 23. Cadena productiva de dulces tradicionales a nivel semi industrial ...	204
Gráfica 24. Nivel de escolaridad de las productoras de dulces	213
Gráfica 25. Edad de las productoras	214
Gráfico 26. Años dedicados a la producción de dulces	215
Gráfica 27. Puntos de venta zona norte	221
Gráfica 28. Punto de venta aeropuerto y terminal de transporte	222
Gráfica 29. Punto de venta centro histórico	223
Gráfica 30. Puntos de venta plazas de mercado	223
Gráfica 31. Promedio de ventas zona norte	224
Gráfica 32. Promedio de ventas zona centro histórico	225
Gráfica 33. Promedio de ventas de la terminal de transporte, Popayán	226
Gráfica 34. Dulces con mayor frecuencia de venta	227
Gráfica 35. Porcentaje promedio de compradores en temporada normal.....	232
Gráfica 36. Edad del consumidor	233
Gráfica 37. Lugar de residencia del consumidor	234
Gráfica 38. Estrato del consumidor	235
Gráfica 39. Lugar de Nacimiento del consumidor	235
Gráfica 40. Familiaridad con algún productor	236
Gráfica 41. Ocasionalidad de la compra	237
Gráfica 42. Conocimiento de la historia de los dulces	238
Gráfica 43. Conocimiento de productores de dulces	239
Gráfica 44. Época de mayo consumo	240
Gráfica 45. Interés de compra virtual o a domicilio.	241

List of graphics

Graph 1. Genealogy of Dulces Rinconcito	103
Graph 2. Technological trajectory of Dulces Rinconcito.	105
Graph 3. Genealogy of Liboria Yontapiz delicacies and sweets	113
Graph 4. Technological trajectory of white delicacy	115
Graph 5. Genealogical method of panels, liberal and communist	120
Graph 6. Technological trajectory of milk panels, communists and liberals	121
Graph 7. Genealogy of Dairy Foods and Sweets.....	122
Graph 8. Christmas Eve genealogy of the family Mosquera.....	134
Graph 9. Christmas Eve technology trajectory.	137
Graph 10. Genealogy Mantecadas de yuca La Abuela Elvira.....	141
Graph 11. Technological Trajectory of Cassava Butter	143
Graph 12. Genealogy Salpicón de Mora Castilla	152
Graph 13. Technological trajectory of the Baudilia splash.....	154
Graph 14. Genealogy of the Eduardo Santos of the hotel Camino Real	159
Graph 15. Genealogy of the Aplanchados Doña Chepa	168
Graph 16. Technological trajectory of the flattened	170
Graph 17. Genealogical method of the homemade white cake of Delicias Payanesas.....	177
Graph 18. Genealogical method of Caucana's home ponqué of Typical Sweets.....	178
Graph 19. Technological trajectory of the flattened	179
Graph 20. Collations by Nohemy Paz Valdivieso	189

Graph 20. Example of traditional production chain	198
Graph 21. Example value chain	200
Graph 22. Traditional sweets production chain at artisanal level 2	203
Graph 23. Production chain of traditional sweets at semi-industrial level	204
Graph 24. Level of education of sweet producers	213
Graph 25. Age of producers.....	214
Graph 26. Years of production of sweets.....	215
Graph 27. Sales points north zone.....	221
Graph 28. Airport sales point and transport terminal	222
Graph 29. Point of sale historic center.....	223
Graph 30. Points of sale market places	223
Graph 31. Average sales north zone.....	224
Graph 32. Average sales area historic center.....	225
Graph 33. Average sales of the transport terminal, Popayán	226
Graph 34. Sweets most frequently sold.....	227
Graph 35. Average percentage of buyers in normal season	232
Graph 36. Age of the consumer	233
Graph 37. Consumer residence.....	234
Graph 38. Consumer stratum	235
Graph 39. Place of birth of the consumer.....	235
Graph 40. Familiarity with a producer	236
Graph 41. Timing of purchase.....	237
Graph 42. Knowledge of the history of sweets	238
Graph 43. Knowledge of sweet producers.....	239
Graph 44. Time of consumption	240
Graph 45. Interest on virtual or home purchases.....	241

Lista de fotografías

Fotografía 1. Asunción de Popayán.	14
Fotografía 2. Yolanda y Patricia quienes trabajan con Eunice hace varios años en La Tienda de Carmelita	87
Fotografía 3. Estante en Caucana de Dulces Típicos	89
Fotografía 4. Caucana de Dulces Típicos	90
Fotografía 5. El señor Ismael y la señora Aliria en su local.....	91
Fotografía 6. Gerente Dulces Rinconcito, Marta Sánchez.....	99
Fotografía 7. Carmen Garcés elaborando manjarillo.....	107
Fotografía 8. Dulce cortado de Caucana de Dulces Típicos.	108
Fotografía 9. Liboria Yontapiz en su mesa vendiendo dulces.	111
Fotografía 10. Francy Helena Vargas exhibe sus liberales, comunistas, rosquillas con majar blanco y repollitas en el Congreso Gastronómico de Popayán de 2022.	112
Fotografía 11. Manjar blanco de Fabiola Cañas.....	115
Fotografía 12. En el que era el local de Elsy Manzano en su anterior local en la galería del barrio Bolívar armando la bandeja a pedido del cliente	126
Fotografía 13. Bandeja de nochebuena patoja elaborada por Carmen Garcés de Caucana de Dulces Típicos	126
Fotografía 14. Desamargados atrayendo abejas en Concurso de Platos de Nochebuena, evento Popayán sabe a Navidad. Se distinguen cascotes de limón pajarito, brevas y ají dulce	127
Fotografía 15. Mesa en el local de Gloria Gutiérrez en la galería La Esmeralda	127
Fotografía 16. Desamargados de Gloria Gutiérrez en la Galería La Esmeralda.....	129

Fotografía 17. Bandejas de Nochebuena	131
Fotografía 18. Mantecadas de yuca de Carmen Garcés.	142
Fotografía 19. Salpicón de Baudilia de La Tienda de Carmelita.....	150
Fotografía 20. María del Carmen Urrutia en Mora Castilla, local del Centro Histórico de Popayán.	151
Fotografía 21. Vista del Volcán Puracé desde la terraza del Teatro Municipal Guillermo Valencia,	153
Fotografía 22. Postre Eduardo Santos del restaurante del Hotel Camino Real... 155	
Fotografía 23. Banquete ofrecido al entonces presidente Eduardo Santos.....	158
Fotografía 24. Postre Eduardo Santos del restaurante del te La Cosecha Parrillada	159
Fotografía 25. Homenaje desde la página de Facebook de la empresa Aplanchados Doña Chepa	165
Fotografía 26. Jesús Bonilla en su oficina de Aplanchados Doña Chepa, planta de río Blanco.....	169
Fotografía 27. Torta casera de La Tienda de Carmelita, preparada por Eunice Muñoz.....	173
Fotografía 28. Eunice Muñoz en La Tienda de Carmelita.....	174
Fotografía 29. Vitrina de Delicias Payanesas en inmediaciones del supermercado Olímpica.....	175
Fotografía 30. José Omar Domínguez en su casa, repasando los documentos de sus familiares queridos.	187
Fotografía 31. Repollitas	194
Fotografía 32. Equipo de procesamiento de dulces de leche	216

List of photographs

Photograph 1. Asunción de Popayán	14
Photograph 2. Yolanda and Patricia who work with Eunice do several years in La Tienda de Carmelita	87
Photograph 3. Shelf in Caucana of Typical Sweets.....	89
Photograph 4. Caucana of Typical Sweets	90
Photograph 5. Mr. Ismael and Mrs Aliria at their premises	91
Photograph 6. Manager Dulces Rinconcito, Marta Sánchez	99
Photograph 7. Carmen Garcés making manjarillo	107
Photograph 8. Sweet cut from Caucana of Typical Sweets	108
Photograph 9. Liboria Yontapiz at her table selling sweets.....	111
Photograph 10. Francy Helena Vargas exhibits her liberals, communists, donuts with white majar and cabbages in Congress Gastronomic of Popayán of 2022.....	112
Photograph 11. White delicacy by Fabiola Cañas.....	115
Photograph 12. In what was the local of Elsy Manzano in his previous local in the gallery of the neighborhood Bolivar arming the tray at customer's request ...	126
Photograph 13. Christmas Eve duck tray made by Carmen Garcés from Caucana of Typical Sweets	126
Photograph 14. Desamargados attracting bees in Dish Contest Christmas Eve, Popayan event tastes like Christmas. They are distinguished birdseed lemon hooves, brevas and sweet chili	127
Photograph 15. Table at the Gloria Gutiérrez Gallery	127
Photograph 16. Desamargados by Gloria Gutiérrez in the La Esmeralda Gallery	129

Photograph 17. Christmas Eve trays	131
Photograph 18. Mantecadas de yuca by Carmen Garcés	142
Photograph 19. Salpicón de Baudilia de La Tienda de Carmelita	150
Photograph 20. María del Carmen Urrutia in Mora Castilla, local Popayán Historic Center	151
Photograph 21. View of the Puracé Volcano from the Guillermo Valencia Municipal Theatre.....	153
Photograph 22. Eduardo Santos dessert from the restaurant of Hotel Camino Real.....	155
Photograph 23. Banquet offered to the then President Eduardo Santos.....	158
Photograph 24. Eduardo Santos dessert from the tea restaurant The Barbecue Harvest.....	159
Photograph 25. Tribute from the Facebook page of the company Aplanchados Doña Chepa	165
Photograph 26. Jesús Bonilla in his office in Aplanchados Doña Chepa, Blanco river plant	169
Photograph 27. Homemade cake from La Tienda de Carmelita, prepared by Eunice Muñoz	173
Photograph 28. Eunice Muñoz at La Tienda de Carmelita	174
Photograph 29. Showcase of Delicias Payanesas in the vicinity of the Olympic supermarket.....	175
Photograph 30. José Omar Domínguez at home, reviewing the documents of his loved relatives	187
Photograph 31. Repollitas.....	194
Photograph 32. Milk candy processing equipment.....	216

Lista de fotocomposiciones

Fotocomposición 1. Dulces tradicionales de Popayán	49
Fotocomposición 2. Trapiche en la Vereda La Viuda, Cajibío, Cauca: Saturnino Sánchez y su hija Neyi hacen panela para vender.....	79
Fotocomposición 3. Doña Leonor	118
Fotocomposición 4. Carmen Garcés.....	119
Fotocomposición 5. Dulces de coco, de cidra papa y de piña de Marisol Gutiérrez.....	128
Fotocomposición 6. Bandejas de Nochebuena	131
Fotocomposición 7. Gloria Gutiérrez en su puesto, en su casa y alistando los encargos de nochebuena.	136
Fotocomposición 8. Concurso de Platos de Nochebuena, evento Popayán sabe a Navidad.	138
Fotocomposición 9. Alba María.....	141
Fotocomposición 10. amilia de Baudilia Collazos de Alvarado	149
Fotocomposición 11. Aplanchados de los hijos de la señora Josefina Muñoz.	164
Fotocomposición 12. Ponqué casero de Caucana de Dulces Típicos con y sin pastillaje preparados por Carmen Garcés.	178
Fotocomposición 13. Colaciones de Bonilla'sBakery, hoy Sweet Nonna (tradicional, naranja y chocolate, merengón).....	190
Fotocomposición 14. Repollas de la panadería de La Abuela	195
Fotocomposición 15. Algunas de las productoras de dulces tradicionales	212

List of photocompositions

Photocomposition 1. Traditional Popayan sweets	49
Photocomposition 2. Trapiche in the Vereda La Viuda, Cajibío, Cauca: Saturnino Sánchez and his daughter Neyi make panela to sell.....	79
Photocomposition 3. Doña Leonor	118
Photocomposition 4. Carmen Garcés	119
Photocomposition 5. Coconut, potato cider and pineapple sweets by Marisol Gutiérrez	128
Photocomposition 6. Christmas Eve trays.....	131
Photocomposition 7. Gloria Gutiérrez at her post, at home and enlisting the Christmas Eve orders	136
Photocomposition 8. Christmas Eve Dishes Contest, event Popayán tastes like Christmas.....	138
Photocomposition 9. Alba María	141
Photocomposition 10. amilia de Baudilia Collazos de Alvarado.....	149
Photocomposition 11. Flattened children of Josefina Muñoz	164
Photocomposition 12. Caucana homemade ponqué of Typical Sweets with and without pastillage prepared by Carmen Garcés	178
Photocomposition 13. Snack Bonilla's Bakery, today Sweet Nonna (traditional, orange and chocolate, merengón)	190
Photocomposition 14. Cabbages from the bakery of La Abuela	195
Photocomposition 15. Some of the traditional sweet producers.....	212

Lista de imágenes

Imagen 1. Ubicación del departamento del Cauca en Colombia.....	12
Imagen 2. Petición sobre la leche de una hacienda hacia 1792 o 1793.....	82
Imagen 3. Referencia a una demanda sobre una hacienda en donde había venta de lácteos en Almaguer hacia 1772 o 1773.	83
Imagen 4. Receta de manjar blanco la cual incluye pechuga de pollo	94
Imagen 5. Imagen compartida en la página de Facebook de Dulces Rinconcito	101
Imagen 6. Productos en la página de inicio de Dulces Rinconcito.	104
Imagen 7. Baudilia Collazos de Alvarado.	147
Imagen 8. Hotel Lindbergh	157
Imagen 9. Ponqué tradicional de Aplanchados Doña Chepa.	172
Imagen 10. Platos de las Abuelas, recetas.	184
Imagen 11. Acta de bautismo de Nohemy Paz Valdivieso.	186
Imagen 12. Receta de Esperanzas de Michelle IlleraMcKoll.	191
Imagen 13. Repollitas.....	196

List of images

Image 1. Location of the department of Cauca in Colombia.....	12
Image 2. Petition on the milk of a hacienda around 1792 or 1793.....	82
Image 3. Reference to a lawsuit about a hacienda where sale of dairy products in Almaguer around 1772 or 1773	83
Image 4. White delicacy recipe which includes chicken breast	94
Image 5. Image shared on the Facebook page of Sweet Rinconcito	101
Image 6. Products on the homepage of Dulces Rinconcito	104
Image 7. Baudilia Collazos by Alvarado	147
Image 8. Hotel Lindbergh	157
Image 9. Traditional ponqué of Aplanchados Doña Chepa.....	172
Image 10. Dishes of the Grandmothers, recipes.....	184
Image 11. Baptism certificate of Nohemy Paz Valdivieso	186
Image 12. Recipe for Hopes by Michelle IlleraMcKoll	191
Image 13. Repollitas.....	196

Lista de tablas

Tabla 1. Clasificación de dulces.....	49
Tabla 2. Dulces disponibles en la ciudad de Popayán clasificados por proceso de elaboración.	51
Tabla 3. Algunos tipos de dulce en Colombia con reconocimiento.....	201
Tabla 4. Reconocimiento de materias primas.....	206
Tabla 5. Promedio de precios por unidad de producto.	228
Tabla 6. Precio de venta en el aeropuerto.....	230
Tabla 7. Relación entre productores-proveedores y clientes.	245
Tabla 8. Relación entre productores en torno al tema de dulces.	248
Tabla 9. Transferencia del conocimiento en los productores actuales.....	250
Tabla 10. Grado de centralidad de la red comercial.....	253
Tabla 11. Grado de centralidad de la red social.....	255
Tabla 12. Grado de centralidad de la red técnica.....	256

List of tables

Table 1. Classification of sweets.....	49
Table 2. Sweets available in the city of Popayan classified by development process	51
Table 3. Some types of sweet in Colombia with recognition	201
Table 4. Recognition of raw materials	206
Table 5. Average prices per unit of product	228
Table 6. Price at the airport	230
Table 7. Producer-supplier-customer relationship	245
Table 8. Relationship between producers on sweets.....	248
Table 9. Knowledge transfer in current producers	250
Table 10. Degree of centrality of the commercial network.....	253
Table 11. Degree of centrality of the social network.....	255
Table 12. Degree of centrality of the technical network	256



Acerca de los autores

About the authors

Amanda Lucía Fernández Pérez

Universidad del Cauca, Popayán, Colombia

© <https://orcid.org/0000-0003-4497-5814> / ✉ alfernandez@unicauca.edu.co

Es Ingeniera Agroindustrial de la Universidad del Cauca, Magister en Gestión de Organizaciones y Proyectos de la misma Universidad y actual candidata a Magister en Desarrollo y Gestión del Turismo de la Universidad de Quilmes, Argentina. Docente del programa de Turismo de la Facultad de Ciencias Contables, Administrativas y Económicas de la Universidad del Cauca. Desde el año 2023, miembro del grupo de investigación SysTémico. Como profesional se ha desempeñado en la formulación, ejecución y coordinación técnica y administrativa de proyectos financiados con recursos públicos y en la gestión de investigación. Ha participado en proyectos de investigación relacionados con en análisis de cadena, emprendimiento de base tecnológica, e innovación social y turismo.

José Fernando Grass Ramírez

Universidad del Cauca, Popayán, Colombia

© <https://orcid.org/0000-0001-6081-4581> / ✉ jfgrass@unicauca.edu.co

Es Ingeniero Químico con énfasis en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional de Colombia sede Bogotá, Especialista en Gerencia de la producción de la Universidad ICESI de Cali, Magister en Desarrollo Rural de la Pontificia Universidad Javeriana sede Bogotá y Doctor en Ciencias Económico Agroindustriales de la Universidad Autónoma Chapingo de México. Es profesor Titular de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad del Cauca. En sus 25 años como docente se ha desempeñado como Decano de

la Facultad de Ciencias Agrarias y coordinador de los programas de Ingeniería Agroindustrial, Maestría en Ciencias Agrarias y el Doctorado en Ciencias Agrarias y Agroindustriales de esta Universidad del Cauca. Hace parte del grupo de investigaciones para el desarrollo rural - TULL y ha participado en múltiples proyectos de investigación relacionados con la agroindustria y el desarrollo rural, las temáticas que aborda son análisis de cadenas agroindustriales, análisis de redes, sistemas agroalimentarios localizados, productos tradicionales y valorización de productos agropecuarios.

Ana María Sicard Ayala

Universidad del Cauca, Popayán, Colombia

© <https://orcid.org/0000-0002-1845-8939> / ✉ anasicard@unicauca.edu.co

Es Antropóloga social de la Universidad del Cauca, naturalista y fotógrafa, comprometida con contribuir a la conservación y celebración de la diversidad biológica y cultural a través de la investigación acción participativa. Como investigadora ha hecho parte de proyectos de desarrollo rural formulando estrategias para el rescate y valorización de alimentos tradicionales y para el fortalecimiento organizacional bajo el enfoque de Sistemas Agroalimentarios Localizados-SIAL y coordinó el Observatorio Mujer, Tierra y Territorio de la Corporación de Mujeres Ecofeministas-Comunitar. Tiene experiencia en educación ambiental, restauración ecológica participativa, y consulta previa. Ha trabajado con comunidades indígenas (Mhuysqa, Kichwa, Saliba, Curripaco y Eperara Siapidara), población afrocolombiana (consejos comunitarios de Guapi, Timbiquí y López de Micay en el departamento del Cauca), y con campesinos del municipio de Cajibío, en el mismo departamento. Desde hace 8 años hace parte de Tull Grupo de Investigaciones para el Desarrollo Rural-Universidad del Cauca y desde hace 5 años es parte del Semillero de Investigaciones en Etnobiología-SIE de la misma universidad. Aborda temáticas como ,memorias bioculturales y patrimonio biocultural, sistemas agroalimentarios localizados, valorización y rescate de cocinas tradicionales, antropología de la alimentación, etnobiología, ecología cultural, ecofeminismo y antropología visual. Es Joven Investigadora del proyecto «Estrategias para la valorización de los dulces tradicionales de Popayán», formulado y ejecutado por la Universidad del Cauca.



Pares Evaluadores

Peer Reviewers

Margaret Mejía Genez

Universidad de Guanajuato

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-5142-5813>

Alexander Luna Nieto

Fundación Universitaria de Popayán

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9297-8043>

Willian Fredy Palta Velasco

Universidad de San Buenaventura

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-1888-0416>

Pedro Antonio Calero

Investigador Asociado (IA)

Docente Universitario en Fundación Universitaria María Cano

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-9978-7944>

Lucely Obando Cabezas

Investigador Junior (IJ)

Universidad Libre

<https://orcid.org/0000-0002-8770-2966>

Maria Alejandra Ceballos

Fundación Universitaria de Popayán

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0640-4287>

Marco Alexis Salcedo Serna

Investigador junior (IJ)

Universidad Nacional de Colombia

Orcid: <https://orcid.org/0000-0003-0444-703X>

María Ceila Galeano Bautista

Universidad Libre

<https://orcid.org/0000-0002-6679-4259>

Carol Andrea Bernal-Castro

Universidad Del Rosario

Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-8284-0633>

Mauricio Jiménez

Universidad Autónoma Latinoamericana

<https://orcid.org/0000-0003-4811-2514>

Distribución y Comercialización

Distribution and Marketing

Universidad Santiago de Cali
Publicaciones / Editorial USC

Bloque 7 - Piso 5

Calle 5 No. 62 - 00

Tel: (57+) (2+) 518 3000

Ext. 323 - 324 - 414

✉ editor@usc.edu.co

✉ publica@usc.edu.co

Cali, Valle del Cauca

Colombia

Diseño de carátula

Cover design by

Diego Pablo Guerra Gonzalez

✉ diagramacioneditorialusc@usc.edu.co

Cel. 318 722 5351

Diagramación

Layout by

Juan Diego Tovar Cardenas

✉ librosusc@usc.edu.co

Cel. 301 439 7925

Fotografía de la portada

Cover photography

Zulay Stefania Osorio

Este libro fue diagramado utilizando
fuentes tipográficas Literata en el contenido
del texto y Fira Sans para los títulos.

Impreso en el mes de diciembre.
Se imprimieron 100 ejemplares en los
Talleres de Artes Gráficas del Valle S.A.S.
Cali, Valle del Cauca-Colombia

2023

Fue publicado por la Universidad Santiago de Cali
y la Universidad del Cauca.