



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

Antecedentes del Programa “Rescate y posicionamiento de bocados y bebidas tradicionales cocina regional colombiana.” 2004
Aser Vega – Profesional Subgerencia de Desarrollo

Entre la gastronomía popular se destaca la oferta de dulcería regional, diversa, mestiza, enriquecida con jugos tropicales, vinculada a fiestas y tradiciones ancestrales de fertilidad, abundancia e intercambio de bienes y promovida por la mujer.

El dulce cumple un importante rol de trueque y socialización durante festejos especiales por su aporte calórico diferencial y como una manifestación explícita de lo femenino. Es común aún en la Costa Caribe que los vecinos se regalen dulces (“conservas” o “rasguña’os), elaborados de diversas frutas, durante la Semana Santa, principalmente en la antigua sabana grande (Bolívar, Córdoba y Sucre). Es una época especial de apaciguamiento del dominio masculino en que los hombres consumen el dulce sin “aniñarse”, ya que el dulce regularmente es considerado en algunas localidades como algo propio de mujeres y niños.

La dulcería tradicional celebra la abundancia de las cosechas, la generosidad de la naturaleza, la conquista del bosque y la selva (espacio tradicionalmente reservado para el cazador, agricultor y pescador) por parte de la mujer que reserva su huerta casera para el cultivo de plantas aromáticas, medicinales y frutales. Celebra también la creatividad y destreza de la mujer que durante horas y días en ollas de barro y fogones de 3 piedras, mezcla 7 frutas diferentes para hacer el “mongo-mongo”, famoso dulce de Córdoba, invitando luego al buen catador a descubrir en su paladar el sabor de cada fruta.

Colombia cuenta con una dulcería regional extensa y variada y existen registros departamentales, nacionales e incluso regionales, contextualizados en general en los patrones culturales. Estas recetas son indicadores del complejo mundo de artefactos, técnicas, saberes, liderazgos, experiencias, destrezas, relaciones históricas, naturales, sociales y culturales que las respaldan.

Sin embargo, es preciso trascender el recetario y el libro de cocina y convocar el apoyo de entidades públicas, privadas, ONG, universidades y del mercado. Las primeras, para rescatar, fortalecer y desarrollar los lazos que vinculan la gastronomía regional con el medio ambiente, las fiestas locales y los diversos escenarios de desarrollo de identidad cultural; el segundo, para que reconozca la diversidad y riqueza gastronómica de una oferta mejorada en calidad e higiene, enriquecida con los agregados cultural y ambiental y respaldada por una imagen y marca regional.



Artesanías de Colombia S.A.
Subgerencia de Desarrollo

**Antecedentes del Programa “Rescate y posicionamiento de bocados y bebidas
tradicionales cocina regional colombiana.” 2004
Aser Vega – Profesional Subgerencia de Desarrollo**

Siendo parte de conocimientos ancestrales ejercidos por abuelas y mujeres en general, la dulcería tradicional remite al aprovechamiento de la biodiversidad regional, al afianzamiento de la cultura local, al liderazgo de género. Su rescate y proyección comercial permite al mismo tiempo crear nuevas opciones de ocupación e ingresos para un sector poblacional de escasos recursos, pero con un cúmulo de saberes y un capital humano y cultural, los cuales hoy, en tiempos de homogenización y globalización, nos pueden ayudar a establecer la diferencia.