

Dulces de Palenque: los sabores de Colombia

Las comunidades afrodescendientes colombianas han ganado espacios de reconocimiento en la música, la danza y en la gastronomía. En esta última, gracias a la elaboración de los dulces típicos de Palenque. Una mujer emprendedora y muy sacrificada tomó esta tradición gastronómica y la llevó a otro pueblo de la región caribeña. Todo su negocio está basado en un modelo de trabajo familiar liderado por ella y un acervo tradicional africano.

El poblado de San Basilio de Palenque fue fundado por esclavos africanos que escapaban durante la época de la colonia española. Está ubicado a una hora y media de la hermosa y antigua ciudad de Cartagena de Indias en la costa del Mar Caribe. El lugar es conocido por ser el primer pueblo libre de América pero también por sus deliciosos dulces, cuya costumbre culinaria fue transmitida de generación en generación y tiene sus orígenes en las mujeres de este pequeño lugar.

Los dulces palenqueros tienen una fuerte presencia en la gastronomía colombiana. Tanto es así, que el consumo masivo de estos durante los días de Semana Santa aumenta de manera considerable. Es por esta época que la gente del Caribe colombiano acostumbra a obsequiarse dulces, ya sean creyentes o no.

Buena parte de las ciudades turísticas del norte de Colombia son invadidas también por la venta callejera de estos manjares

tradicionales. Incluso en este pueblo, que es considerado Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad, es muy común ver a mujeres con trajes típicos acarreado sobre sus cabezas las famosas “poncheras”, llenas hasta el tope de pequeñas porciones de todos los dulces elaborados por ellas mismas.

Estas llamativas mujeres circulan por sitios turísticos gritando expresiones de doble sentido y picarescas que llaman la atención de los compradores.

La madre de los dulces Josefina Olivo de Pérez, es una “artesana del dulce” como ella misma se define. Tiene 58 años; es una mujer afro, robusta y gruesa. Ella llevó este legado culinario afro al poblado de Santa Marta hace 35 años.

“La tradición de los dulces que yo fabrico es legítima de Palenque y fue en Barranquilla, en el barrio Nueva Colombia, donde aprendí desde muy niña. Veía preparar los dulces a mis vecinas provenientes de Palenque. Tan solo mirando



aprendí a hacer las Alegrías, los Caballitos, las Cocadas de Ajonjolí, o sea todos los dulces típicos de los palanqueros”, explica Josefina.

Esta mujer procede de la región donde nació esta costumbre culinaria pero sus padres se mudaron de Palenque. Según nos cuenta, su familia “huyó de las dos únicas fuentes laborales que aún persisten en el pueblo: la agricultura y la pesca”. Fue así que nos asentamos en Barranquilla”. Allí conoció a su esposo y tuvo a cinco de sus siete hijos.

Actualmente residen en el mismo lugar donde tiene la fábrica, el barrio Cristo Rey. Una zona de la ciudad en Santa Marta donde a simple vista se observa el contraste entre la carencia de lo material y la riqueza humana. Es allí donde ella fabrica las suaves y agradables delicias, los dulces palenqueros.

En la comunidad de Cristo Rey hay 20 microempresas familiares y cada una de ellas tiene más de una decena de vendedores. Pero no solo se dedican a la producción del dulce artesanal. Además, son jardineros, peluqueros y cualquier trabajo que les genere unas monedas para llevar a su casa.

Familia y sacrificio

Josefina Olivo no esconde su orgullo al decir que “toda mi familia vive de la artesanía de

dulces, además hacemos trenzas, aretes y collares. También mis hermanas viven conmigo en este barrio. El más lejano es un compadre. En general, al que yo no traje, lo traje alguien a quien yo traje”.

José Pérez Morales, descendiente directo de palenqueros, es el marido. Es un señor de avanzada edad, acompañado de una tranquilidad que quizás proviene de tres décadas de ser el encargado de utilizar el “palote”: una cuchara de palo, de 1,50 cm aproximadamente, que se emplea para mezclar la leche y el azúcar; ambos ingredientes se ponen al fuego en un caldero durante casi dos horas para preparar el dulce de Cocada de Leche.

Al igual que muchas otras mujeres afrocolombianas, Josefina trabaja 12 horas en su pequeña empresa para darles un mayor bienestar a sus siete hijos, 30 nietos y cuatro bisnietos.

Un poco antes de las siete de la mañana, esta mujer inicia en su cocina, ubicada en el patio de su casa, la elaboración de los dulces de Alegría (semillas de millo o sorgo y panela), Caballitos de Papaya (papayas verdes, azúcar y canela), Bolas de Tamarindo (tamarindo y azúcar) o los Enyucao (yuca, coco, azúcar, mantequilla, anís, una pizca de sal y queso costeño).

“Realmente es una herencia familiar”, afirma Josefina. Mientras ella habla, Maryuri, su nuera, ralla más de



cincuenta trozos de yuca para la preparación de los Enyucao. Al mismo tiempo se empieza a impregnar toda la casa de un delicioso aroma proveniente del caldero atizado por el fogón de leña.

Aporte afroamericano

Las materias primas para la elaboración de los Dulces de Palenque son el coco y el azúcar, claro que se le puede adicionar pedazos de frutas tropicales como la papaya verde y la leche.

En la elaboración de las Alegrías con coco y anís, por ejemplo, “es importante lavar el millo (sorgo) tres o cuatro veces para quitarle lo sucio. Luego de estar limpio se lo tuesta y se hace una miel de panela con coco; se revuelve caliente y se hacen las bolitas. Sus ingredientes son el millo y la panela, se le agrega un pedazo de coco lleno de miel de panela como decoración”, explica Josefina.

La gastronoma y sibarita Lucrecia Botero comenta en su artículo “Alegrías con coco y anís (Recetas Caribe)” sobre el aporte cultural de los afrodescendientes en la inclusión de técnicas que cambiaron la forma de preparar los alimentos en Colombia. “Ellos nos enseñaron a salar y secar al sol el pescado, las vísceras, las carnes, el ahumado, los fritos, los sancochos, la leche de coco, los dulces, los jugos y las bebidas”.

La experta culinaria agrega que los afroamericanos han hecho

otros aportes importantes a la cocina colombiana en materia de utensilios como son el caldero, la palangana, el palote, el rallo, el pilón y la batea, entre otros.

Aaron, turista inglés que se encuentra de visita en las playas de Taganga, también se ha rendido a estos sabrosos manjares colombianos. “Lo que más me gusta del dulce es que es cien por ciento natural de frutas tropicales. No contiene ningún químico; y además proviene de una tradición de África”.

Cabe mencionar que cada dulce tiene un valor de 1000 pesos colombiano, es decir 33 centavos de dólar. En promedio estas mujeres venden a diario 400 pesos colombianos (134 dólares).



Las famosas Cocadas

Dulce tradicional palenquero que es conocido en países como Argentina, Brasil, Chile, Ecuador o Panamá. La diferencia radica en su preparación. Las Cocadas de Palenque proviene del norte de Colombia y su origen está ligado a la tradición africana. Tienen como ingredientes principales coco y azúcar, pero también pueden existir otras frutas tropicales como guayaba, plátano maduro o papaya verde. Para elaborar la Cocada de Guayaba se debe pelar y rallar el coco. Las guayabas se lavan, se le quitan las impurezas, se cortan y se cocinan en poca agua. Se deja reposar, se procesa y se cuele.

Luego, en un caldero hondo de fondo grueso se mezclan los tres ingredientes y se llevan al fogón de leña. Se revuelve de vez en cuando para verificar que no se pegue. Para saber si la cocada está a punto se pasa una cuchara de madera por el fondo y si se desprende la mezcla de dulce es porque ya está lista. El uso de fogón y leña es fundamental en la cocina palanquera.

Lee el artículo y escúchalo online:

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/146-de/>

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/146-en/>

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/146-fr/>

