



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

EL DULCE Y EL SALDO

“COSTUMBRES ALIMENTARIAS DE
LA SEMANA SANTA”

POR. CHEF LUIS ALBERTO MARTÍNEZ



EJECUTADO POR:



EL DULCE Y SALADO

“COSTUMBRES ALIMENTARIAS DE LA SEMANA SANTA”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Se presume que el uso de la sal para el secado y curado del pescado fue implementado hacia el año 3.500 a.C, lo que permitió que el hombre primitivo encontrara alternativas de almacenamiento con periodos extensos de vida útil de estos cárnicos. En el libro “Pescado seco salado – Alimento de ayer, de hoy y de siempre” su autor Héctor Troyano describe el proceso del salado como la primera técnica milenaria de conservación de alimentos, desarrollada principalmente por tres civilizaciones: Romanos, griegos y fenicios.

En Colombia, para la Semana Santa se ha mantenido viva la tradición del consumo de pescado seco, que se realiza de manera artesanal por medio de la adición de sal y expuesto al sol, lo que repercute en una concentración de sus minerales. Las especies más apetecidas para elaborar el proceso de salado, son: Bagre rayado, pintadillo, pirarucú, dorado y plateado. Aunque dependiendo del territorio se adaptan a sus cocinas especies que, para la época de la Semana Mayor se encuentren en subienda.

De manera transversal en el territorio nacional se ha desarrollado todo un universo dulce, que ha tenido como base la implementación de gran variedad de frutas y los aportes de ingredientes y técnicas introducidas por influencias provenientes de Europa y Medio Oriente.

Las fiestas populares que se realizan a lo largo del país perpetúan sus costumbres religiosas promoviendo sus preparaciones culinarias clásicas, diversificando aún más sus técnicas. Santa Cruz de Mompox, denominada coloquialmente como la ciudad de Dios, ubicada en la costa caribe; realiza para estas fechas religiosas una caminata como homenaje a sus muertos, y es clásico el consumo de bocachico elaborado en fritura profunda. Preparación que también es común en la celebración religiosa de Sabanalarga, festividad declarada Patrimonio Nacional Inmaterial.

Cartagena realiza entre el 2 y el 9 de abril la versión XIII del *Festival del Dulce Cartagenero*, una puesta en escena de lo más representativo en postres y dulces típicos de la región. Las costumbres alimentarias de consumo de variedades de pescados secos y fritos, al igual que el desarrollo de dulces típicos, se desplazan hacia la región andina. Una de las festividades religiosas representativas que lo corrobora se encuentra en el municipio de Pamplona, que realiza su Festival de Música Sacra entre el 18 de marzo y el 5 de abril.

La Vereda El Hoyito ubicada en Necoclí Antioquia, se engalana de color y recibe a sus visitantes con los aromas resultantes de la oferta preparada para el *Festival Gastronómico del Dulce*, que se desarrolla entre el 6 y el 8 de abril.

El pacífico colombiano no es ajeno al consumo de pescado seco, conocido como pescado seco salado “ñato”. Sin embargo, su oferta se concentra en las preparaciones de pescados y mariscos a base de leche de coco y con la adición de sus hierbas de azotea, como aromáticas insignias de la región.

Esta propuesta gastronómica es visible en el municipio de Popayán, con la muestra de arte religioso más antiguo de América Latina, declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en el año 2009; y la versión número **XIII del Festival Mesa Larga**, que promueve sus sabores y saberes tradicionales, evento que se realiza entre el 6 y el 8 de abril en la Plazoleta Tomás Cipriano de Mosquera del barrio Bolívar. Estos acontecimientos han hecho popular este territorio entre los feligreses que la visitan y se deleitan con su gastronomía.

En el interior del país se mantiene la costumbre de integrar la leche como ingrediente básico de las preparaciones del pescado preparado en Semana Santa, desde la época en que se consumía el capitán de la sabana hasta el periodo actual que se sigue implementando en la cocción del pescado seco. En territorios de los llanos y la amazonia, especies como la cachama y la gamitana siguen siendo emblemáticas, ensartadas en varas y cocidas a la brasa o envueltas en hojas como la patarashca.

Los recorridos religiosos de las celebraciones de la Semana Mayor, demuestran la pluriculturalidad y destacan la variedad de la gastronomía nacional, una actividad que consolida los destinos turísticos y culinarios como importantes valores patrimoniales.