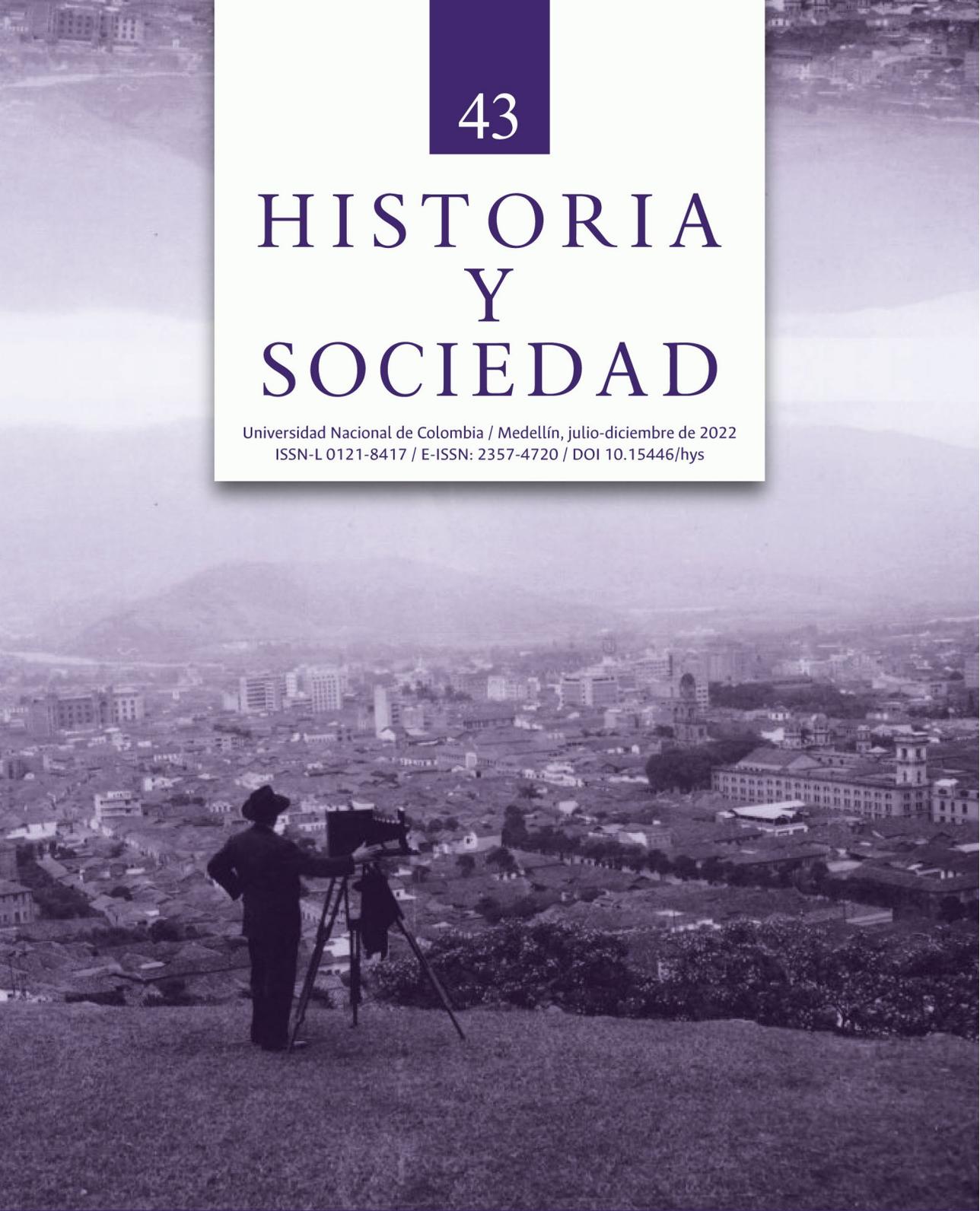


43

# HISTORIA Y SOCIEDAD

Universidad Nacional de Colombia / Medellín, julio-diciembre de 2022  
ISSN-L 0121-8417 / E-ISSN: 2357-4720 / DOI 10.15446/hys



Facultad de Ciencias Humanas y Económicas  
Sede Medellín



UNIVERSIDAD  
**NACIONAL**  
DE COLOMBIA

# Léxico sobre el uso de dulces en el virreinato del Nuevo Reino de Granada y en la primera república colombiana\*

Rosa-Isabel Zarama\*\*

Cecilia Restrepo-Manrique\*\*\*

DOI: <https://doi.org/10.15446/hys.n43.98881>

**Resumen** | en Colombia hay escritos valiosos acerca de los dulces tradicionales, pero del periodo colonial se carece de un vocabulario que permita conocer el significado de estas denominaciones. En dicho contexto, surgió el objetivo de caracterizar los dulces coloniales a través de un léxico del dulce en el virreinato de Nueva Granada. La metodología para lograrlo partió de una lista construida a partir de palabras referentes al mundo de los dulces que con frecuencia se encuentran en documentos de la época y en la bibliografía revisada. Posteriormente, a través del método comparativo, con diccionarios coloniales y contemporáneos, se investigaron las acepciones de esas palabras hasta obtener una definición acorde con el contexto colonial; palabras que se enriquecieron y se ejemplificaron con citas extraídas de documentos y libros de esos años. Los resultados de la investigación demostraron el interés de los neogranadinos por consumir preparaciones con azúcar, el cual se expresó en la aparición de un amplio léxico que contribuyó a definir los dulces colombianos desde la época colonial. El uso contemporáneo de algunas de esas palabras evidencia su permanencia, la evolución hacia otros significados o su desaparición. Este vocabulario permitirá a los interesados en la historia de la cocina y de la alimentación contar con bases sólidas para las interpretaciones que realicen sobre la preparación y desarrollo de este tipo de alimentos.

**Palabras clave** | historia de la alimentación; alimento; gastronomía; producción alimentaria; lexicografía; glosario; diccionario; lenguaje de indexación; dulces; azúcar; trapiche; oficios; Nuevo Reino de Granada; Nueva Granada; Colombia; siglo XVIII; siglo XIX.

\* **Recibido:** 6 de octubre de 2021 / **Aprobado:** 25 de noviembre de 2021 / **Modificado:** 31 de mayo de 2022. Artículo de investigación sin financiación institucional.

\*\* Doctora en Historia por la Universidad Católica Andrés Bello (Caracas, Venezuela). Investigadora independiente  Conceptualización, metodología, análisis e interpretación de datos, escritura, revisión, redacción del borrador original y aprobación de la versión final del manuscrito  <https://orcid.org/0000-0001-8066-0655>  [rosa\\_isabelz@hotmail.com](mailto:rosa_isabelz@hotmail.com)

\*\*\* Licenciada en Arqueología por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (Ciudad de México, México). Investigadora independiente  Curaduría de datos, investigación, administración del proyecto, redacción, edición, validación y aprobación versión final del manuscrito  <https://orcid.org/0000-0002-1683-0549>  [crestrepo@historiacocina.com](mailto:crestrepo@historiacocina.com)



**Cómo citar / How to Cite Item:** Zarama, Rosa-Isabel y Cecilia Restrepo-Manrique. "Léxico sobre el uso de dulces en el virreinato del Nuevo Reino de Granada y en la primera república colombiana". *Historia y Sociedad*, no. 43 (2022): 181-207. <https://doi.org/10.15446/hys.n43.98881>



Derechos de autor: Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0)

Hist.Soc. 43 (Julio-diciembre de 2022) / pp. 181-207  
ISSN-L 0121-8417 / E-ISSN: 2357-4720 / DOI: <https://doi.org/10.15446/hys.n43.98881>

### **Meanings in the Lexicon of Candies in the Viceroyalty of New Granada and the First Colombian Republic**

**Abstract** | in Colombia there are valuable writings about traditional sweets, but in the colonial period there is a lack of vocabulary that allows one to know the exact meaning of these denominations. In that context, the following question arose: can a characterization of colonial sweets be made through a lexicon about the world of sweets in the Viceroyalty of New Granada? The methodology started from a most common word list about those foods that were found in file documents or in voyager's books. Subsequently, through the comparative method, the meanings of those words were researched in colonial and contemporary dictionaries until finding a definition in accordance with the colonial context; words that were enriched and exemplified with quotes from documents and books of those years. The results of the research show the people's interest in consuming sugar preparations, which was expressed in a wide lexicon that contributed to defining Colombian candies. The contemporary use of some of those words evidence their permanence, evolution into other meanings or their disappearance. This vocabulary will allow those interested in the subject to count on solid bases for the interpretations they make of these foods.

**Keywords** | history of nutrition; food; gastronomy; food production; lexicography; glossary; dictionary; indagation language; candies; sugar; sugar press; trades; Viceroyalty of New Granada; New Granada; Colombia; 18<sup>th</sup> Century; 19<sup>th</sup> Century.

### **Léxico sobre o uso dos doces no vice-reino de Nova Granada e na primeira república colombiana**

**Resumo** | na Colômbia existem escritos valiosos sobre os doces tradicionais, mas o período colonial carece de um vocabulário que permita conhecer o significado dessas denominações. Neste contexto, surgiu o objetivo de caracterizar os doces coloniais através de um léxico dos doces no vice-reino de Nova Granada. A metodologia para alcançá-lo partiu de uma lista criada a partir de palavras referentes ao mundo dos doces que frequentemente são encontradas em documentos da época e na bibliografia revisada. Posteriormente, por meio do método comparativo, foram investigados os significados dessas palavras em dicionários coloniais e contemporâneos até obter-se uma definição de acordo com o contexto colonial; palavras que foram enriquecidas e exemplificadas com citações retiradas de documentos e livros dessa época. Os resultados da investigação mostram o interesse das pessoas em consumir alimentos preparados com açúcar, demonstrado em um amplo léxico que contribui para a definição dos doces colombianos desde a época colonial. O uso contemporâneo de algumas dessas palavras evidencia a sua permanência, evolução para outros significados ou o seu desaparecimento. Este vocabulário permitirá que os interessados na história da

cozinha e da alimentação possam contar com uma base sólida para as interpretações que façam sobra a preparação e desenvolvimento desses alimentos.

**Palavras-chave** | história da alimentação; alimento; gastronomia; produção alimentar; lexicografia; glossário; dicionário; linguagem de indexação; doces; açúcar; trapiche; ofícios; Vice-reino de Nova Granada; Nova Granada; Colômbia; século 18; século 19.

## Introducción

Durante la época prehispánica en el actual territorio colombiano, los indígenas consumieron, al parecer, pocos alimentos dulces; los más comunes fueron la miel de abejas o algunas frutas con alto contenido de sacarosa, como la piña, lo que incidió en que sus habitantes no estuvieran familiarizados con ese sabor<sup>1</sup>. Este hábito cambió con la colonización ibérica, porque para algunos españoles del siglo XVI los alimentos hechos con azúcar, panela o miel de abejas formaban parte de su dieta alimenticia, aunque el azúcar era un producto costoso. En este contexto, la caña de azúcar fue el principal cultivo que trajeron los foráneos hacia América para preparar las recetas dulces; planta que prosperó fácilmente en tierras templadas y cálidas. Con este cultivo llegaron los trapiches, el proceso de la molienda y la fabricación de sus respectivos productos, entre ellos, la panela y el azúcar, además de recetas que se enraizaron en la vida diaria, porque con esas preparaciones se equilibraba la dieta ibérica basada en comida salada y en carnes, como tasajo, cecina y jamones. Asimismo, con estas tecnologías se prolongaba la vida útil de las frutas, junto con sus colores y aromas<sup>2</sup>. En esas circunstancias, el investigador Víctor Patiño afirmó que “el consumo de dulces en todas formas fue rasgo característico en la comida americana desde fines del siglo XVI”<sup>3</sup>. Por su parte, el *Diccionario de autoridades* (1726-1739) ofrece dos acepciones de dulce que resultan pertinentes para la comprensión de su significado en la época colonial:

Aquello que hace en el gusto una impresión agradable, y toca sin ofensa la parte sensitiva del paladar. Aunque este epitheto conviene generalmente a todas las cosas apacibles, lo dulce propriamente se entiende en orden al sabor de las cosas que no son árias<sup>4</sup>, salóbres, ni picantes, y están templadas al gusto, respecto de las primeras calidades.<sup>5</sup>

.....  
1. Lucía Rojas de Perdomo, *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 69; Víctor-Manuel Patiño, *Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 119-120.

2. Pilar Ponce-Leiva, estudio introductorio y transcripción, *Relaciones histórico-geográficas de la Audiencia de Quito siglos XVI-XIX*. Tomo I (Quito: MARKA - ediciones Abya-Yala, 1992), 2245; Hermes Tovar-Pinzón, *Relaciones y visitas a los Andes, siglo XVI* (Bogotá: Colcultura e Instituto de Cultura Hispánica, 1993), 459.

3. Patiño, *Historia de la cultura*, 209.

4. Árias: se considera que el significado de la palabra corresponde a la palabra agria.

5. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo III (1732), <https://apps2.rae.es/DA.html> Dulce (1).

La segunda acepción es:

Dulce. Se llama regularmente cualquier género de cosa confitada en seco, a diferencia de los almíbares, que son líquidos, y de las conservas que son ralladas. Componense los dulces de varias especies de frutas cocidas en el almíbar, bañadas de azúcar, y enxutas después al Sol y al áire: por cuya razón se llaman comunmente Dulces secos.<sup>6</sup>

El concepto de la palabra dulce se remite a uno de los cinco sabores básicos que detecta el sentido del gusto: dulce, salado, ácido, amargo y picante. Con respecto a la segunda acepción, es necesario precisar que en el Nuevo Reino de Granada, en la Nueva Granada y en la República de Colombia el significado de dulce no se limitó a las confituras secas, sino que se extendió a todas las recetas que tuvieran como materia prima azúcar, miel de caña o panela, miel de abejas, leche de vaca, frutas, tubérculos como la batata, cucurbitáceas como la calabaza y canela, e implicó un amplio conjunto de alimentos que se utilizaron, además, en la panadería y en la repostería, asuntos que no serán tratados en este escrito. De la segunda definición también se desprenden cuatro palabras relacionadas con estos alimentos: confitar, almíbar, conservas y dulces secos que fueron usuales en el vocabulario colonial neogranadino. Palabras que en este artículo se ampliaron a dulces específicos como son el dulce de batata o la miel con requesón. El utillaje indispensable para la preparación y el servicio de estos alimentos lo constituyeron pailas de cobre de diferentes tamaños, cucharas de madera, cuchillos, lienzos o cedazos para cernir y ralladores. Del mismo modo, se emplearon hojas de plátano y bijao, totumas, cajitas, botijas, pilones, tazas vidriadas y plásticos para dulce.

En la actualidad, el dulce hace referencia a cualquier alimento que contenga un alto contenido de azúcar, panela o miel. Lácydes Moreno, estudioso de la cocina colombiana, ofrece una definición para el siglo XXI: “Dulce: que tiene un sabor parecido al azúcar. // Comestible compuesto de azúcar, de sabor muy agradable al paladar. // El que se prepara con panela o azúcar y generalmente alguna fruta o leche”<sup>7</sup>.

En 1717 se creó el primer virreinato del Nuevo Reino de Granada, aunque se disolvió en 1723. Para 1739 este fue restablecido y permaneció hasta la caída del régimen español en 1822. En este territorio el aporte español a la alimentación dulce abarcó recetas, ingredientes, técnicas de preparación, implementos y palabras castellanas, muchas de ellas con etimología árabe, para referirse a la confitería, que es el arte de elaborar dulces y confites. En América, estos aportes se enriquecieron y se diversificaron gracias a la creatividad de las personas, a los frutos del

6. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo III (1732), <https://apps2.rae.es/DA.html> Dulce (3).

7. Lácydes Moreno-Blanco, “Diccionario de voces culinarias. Colombianismos”, en *Manual introductorio. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 127.

continente y a las lenguas nativas. Con el paso del tiempo, se modificaron algunas palabras, porque los gustos, las modas y la tecnología también se transformaron, ya que los sistemas culinarios no son estáticos, sino que evolucionan y cambian, a veces de forma imprevisible<sup>8</sup>.

En el siglo XVIII, la ingesta de estos alimentos era una costumbre arraigada e hizo parte del menú de colegios, de hogares y de celebraciones políticas —como los banquetes destinados a los virreyes— o de fiestas religiosas, como la novena del Niño Jesús, en donde se ofrecían dulces refinados. Este también fue alimento para viajeros o destinado como regalo para demostrar afecto y respeto a las personas<sup>9</sup>.

Las anteriores características convirtieron a los dulces en objeto de oferta y demanda: se expendían en tiendas, en pulperías, en los mercados públicos y en los conventos. Varios tipos de dulces llegaban de Vélez y de Moniquirá a Santafé<sup>10</sup>. Algunas amas de casa los cocinaban para la venta, además de los famosos dulces hechos en los conventos femeninos<sup>11</sup>. De igual manera, en las tiendas se ofrecían los ingredientes necesarios para su elaboración, especialmente, el azúcar, la panela y la miel<sup>12</sup>. En el inventario de una pulpería santafereña en 1772 figuraban entre sus opciones la conserva de cajeta, el alfandoque, azúcar, la conserva de guayaba, de naranja, y colaciones<sup>13</sup>. El tema de los dulces trascendió el uso doméstico y se conectó con la política y la economía, aspecto que se identifica en la reglamentación por parte de los Cabildos sobre disposiciones referentes al abasto del azúcar, como ocurrió en Santafé y en Pasto en 1777 con la raspadura de panela<sup>14</sup>.

En las colonias americanas, como otra influencia de la Europa medieval, el dulce iba más allá del concepto de golosina porque era considerado una medicina para contribuir a restaurar la salud de los enfermos; así se preparaban los famosos electuarios, que fueron definidos como medicinas que se elaboraban con miel o azúcar y otros ingredientes para hacer una especie de conserva con propósitos purgantes, astringentes o cordiales<sup>15</sup>. Igualmente, en esa época, a las recetas hechas en las boticas se les añadía azúcar o miel para

8. Pilar Gonzalbo, *Introducción a la historia de la vida cotidiana* (Ciudad de México: El Colegio de México, 2006), 218; Claude Fischler, *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo* (Barcelona: Anagrama, 1995), 148-151.

9. Mario Cicala, S. I. *Descripción histórica-topográfica de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, trad. Julián Bravo Santillan s. j. Tomo I (Quito: Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit, 2008), 1: 30 y 137; Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*. Tomo II (Bogotá: Comisión Preparatorio para el V Centenario, Instituto Colombiano de Cultura, 1994), 2: 251 y 352.

10. Robert Ojeda-Pérez, "Abastecimiento de Santafé antes de la Independencia. A propósito de la tienda de Llorente", *Tabula Rasa*, no. 8 (2008): 154, <https://doi.org/10.25058/20112742.326>

11. Rosa-Isabel Zarama-Rincón, *Pasto: cotidianidad en tiempos convulsos, 1824-1842* (Pasto: Alcaldía de Pasto, 2012), 345-354.

12. Jean-Baptiste Boussingault, *Memorias 1823-1832*. Tomo II (Bogotá: Banco de la República, 1985), 91 y 329.

13. Edwin López-Rivera, *Circuitos mercantiles de la ciudad de Santa Fe a finales de la época colonial* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2010), 66.

14. Rosa-Isabel Zarama-Rincón, *Vida cotidiana en San Juan de Pasto, 1770-1810* (Pasto: Fondo Mixto, 2005), 51 y 56.

15. "Cordial: todo aquello que sirve y es útil para confortar y fortalecer el corazón. Cuentase entre las medicinas confortativas y cordiales, porque restaura la facultad vital, y alegra el ánimo". Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo III (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Cordial (2).

mejorar su sabor amargo<sup>16</sup>. Así siguió ocurriendo en el Nuevo Reino durante el siglo XVIII, como lo demuestra el caso de los pacientes del Hospital de la Purísima Concepción de Tunja, ya que a ellos les daban conserva de membrillo como medicamento<sup>17</sup>. Asimismo, en el libro *La terapéutica en el Nuevo Reino de Granada: un recetario franciscano del siglo XVIII*, publicado por Santiago Díaz Piedrahita y Luis Carlos Mantilla, aparece una relación de plantas y animales empleados para aliviar las dolencias; entre ellos se encuentran la miel de abejas o de caña, aguamiel y panela que fueron utilizados como medicamentos. Por ejemplo, “para los golpes y caídas es bueno el suero cocido y beberlo con miel”<sup>18</sup>. Igualmente, en 1761, el azúcar y la miel eran remedios fundamentales en la enfermería de las Conceptas de Santafé: “Dos pesos p. [pesos] y dies r. [reales] en asucar i miel p. [ara] las enfermas”<sup>19</sup>.

A partir de este contexto, el objetivo del escrito consiste en identificar en el virreinato del Nuevo Reino de Granada, las principales palabras relacionadas con los dulces, para establecer a qué se referían los habitantes de este territorio en el periodo tardocolonial cuando empleaban esos términos. Esta investigación se justifica por dos razones principales: en primer lugar, porque en la actual Colombia se han hecho con fuentes orales numerosas investigaciones acerca de la alimentación<sup>20</sup>, pero es fundamental corroborar complementar esos datos con la experiencia del pasado y retomar diccionarios y fuentes de archivo para precisar esos significados, además de profundizar en su raigambre histórica. En segundo lugar, porque al revisar el *Diccionario de autoridades* (1726-1739) creado por la Academia Española de la Lengua se encontró que algunas acepciones incluidas no corresponden al significado de algunas palabras usadas en el contexto neogranadino. Ese fue, por ejemplo, el caso de la palabra melcocha, que es definida como “cierto género de torcido hecho de harina, miel y especias, tostado al fuego”<sup>21</sup>. Al comparar esa palabra con el libro de fray Juan de Santa Gertrudis<sup>22</sup> y con el conocimiento de los dulces actuales colombianos, se comprendió que la definición no se ajustaba al uso local neogranadino, porque las melcochas en ese

16. Pablo-José Alcover-Cateura, “Del panal a la mesa: La miel en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)”, en *New Approaches to the Archaeology of Beekeeping*, ed. David Wallace-Hare (Oxford: Archeopress, 2022), 186-195, <https://doi.org/10.2307/j.ctv2b07txd.16> Así en el reino de Aragón este producto se utilizó tradicionalmente también para “quitar el sabor amargo de la mantequilla cruda...”.

17. Abel-Fernando Martínez-Martín, *El Hospital de la Purísima Concepción de Tunja 1553-1835* (Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2018), 161-162, <https://doi.org/10.19053/978-958-660-293-8>

18. Santiago Díaz-Piedrahita y Luis-Carlos Mantilla, *La terapéutica en el Nuevo Reino de Granada: un recetario franciscano del siglo XVIII* (Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Físicas, Exactas y naturales, 2002), 65.

19. “Relaciones de gastos, conceptas”, Santafé de Bogotá, 1761, en Archivo General de la Nación (AGN), Bogotá-Colombia, Sección: Colonia, Fondo: Miscelánea, t. 33, f. 654.

20. Carlos-Humberto Illera-Montoya, *Dulce tradición al estilo de Leticia Mosquera* (Popayán: Corporación Gastronómica de Popayán - Universidad del Cauca - Grupo de Investigaciones Gastronómicas del Departamento del Cauca, 2006); Félix-Domingo Cabezas, *Barbacons, enigmática, extraordinaria y paradójica* (Pasto: s. e., 2018), 526-555.

21. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Melcocha.

22. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 84.

lugar ni eran tostadas al fuego ni llevaban harina. Otro ejemplo es el de la palabra repostero que según el *Diccionario* significaba “el que cuida la vajilla o el lugar donde se guarda la vajilla”<sup>23</sup>, pero luego aludía a la persona que preparaba los dulces. Este concepto, como tantos otros, cambió con el tiempo y con el uso local del término. Otra versión de la palabra repostero es la de Sebastián de Covarrubias según la cual este es:

El Oficial en las causas de los Señores, a cuyo cargo está el guardar la plata y servicio de mesa, como tambien ponerla, y hacer las bebidas y dulces, que se han de servir al Señor. Covarr. dice viene del verbo Latino *Reponere*, porque está a su cuidado el poner en orden las cosas de su cargo. Latín. *Abaci suppellectilis & potionum praeffectus*.<sup>24</sup>

Al identificar la importancia de estos alimentos en la vida cotidiana del virreinato neogranadino conviene establecer y caracterizar el léxico de los alimentos dulces, de las personas que los preparaban, de los enseres que utilizaban, de los espacios de trabajo y los nombres de algunas poblaciones que los producían y consumían, para avanzar en la definición diacrónica de estas palabras, lo que permite establecer su significado en la actualidad.

Para responder a la pregunta y al objetivo de la investigación se empleó el método comparativo entre diccionarios históricos y contemporáneos de lengua española y neologismos. De esta manera, inicialmente se elaboró un listado de las palabras más representativas de los dulces en el virreinato; posteriormente, se cotejaron las acepciones con los siguientes diccionarios para elegir la definición pertinente: *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos*; el *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*; el *Diccionario de Americanismos*; el *Diccionario de la Lengua Española*; el *Diccionario de voces culinarias*; y el *Diccionario de colombianismos*. En ocasiones, cuando las fuentes no ofrecieron referencias para las palabras requeridas se construyeron las definiciones y, en otras circunstancias, se agregó un comentario para complementar la información. Conviene precisar que para algunas palabras se encontró únicamente una mención. La acepción de cada palabra se refuerza y enriquece con una cita del uso de esa palabra, extraída de documentos coloniales o libros de viajeros que incluyen información sobre los dulces. Por las características del método, se optó por respetar la escritura original de las palabras, como el caso de, por ejemplo, “rayado” en lugar de rallado. En cuanto al listado y los ejemplos del léxico estos se obtuvieron de la revisión documental en el Archivo General de la Nación (Bogotá, Colombia), particularmente de los fondos Conventos, Virreyes, Abastos, Miscelánea, Asuntos Importantes y Enrique Ortega; en el Archivo Histórico Universidad del Rosario y en el Archivo Histórico Universidad de Nariño (Pasto, Colombia), fondo Conceptas.

23. José-Luis Curiel, *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España* (Ciudad de México: Editorial Porrúa, 2011), 215.

24. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo V (1737), <https://apps2.rae.es/DA.html> Repostero (1).

Este artículo trata exclusivamente sobre los dulces en el espacio físico de la cocina, del trapiche y en las preparaciones del arte culinario tradicional, porque estos comestibles han sido fundamentales en la cocina colombiana y en la identidad de algunas de sus poblaciones. Así, el objetivo de la investigación es contribuir a la identificación histórica de la diversidad de alimentos dulces del país, la cual es muy amplia. De esta manera se profundiza en el conocimiento y sistematización de las prácticas alimentarias y, especialmente, dulceras en la sociedad neogranadina. La elección del periodo de estudio, entre la primera constitución del virreinato en 1717 y la primera república neogranadina hasta 1850, se fundamenta en las siguientes razones: primero, porque en el Archivo General de la Nación hay mayor número de fondos de las últimas décadas coloniales en comparación con otros periodos históricos, es decir, por un motivo práctico. En segundo lugar, porque fue en ese periodo que llegaron viajeros extranjeros (no solo españoles) que escribieron sus memorias de viajes sobre el territorio y costumbres neogranadinas; y tercero, porque fue hasta 1850, aproximadamente, que los dulces usados por las élites de la ciudad tuvieron aún una fuerte influencia ibérica, ya que después de esta fecha fueron parcial y progresivamente desplazados por la repostería francesa que arribó con nuevas recetas, ingredientes y conceptos.

## **Léxico de dulces usados en el virreinato del Nuevo Reino de Granada**

Alfandoque: “Golosina tradicional que se obtiene al cocinar y batir la caña de azúcar hasta obtener una pasta o melcocha, la cual se sigue batiendo; cuando se enfría, llega al punto que queda sólido y de color blanco, este se envuelve en hoja de plátano”<sup>25</sup>. En noviembre de 1767 el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario (Bogotá) poseía tres haciendas, una de clima caliente llamada Calandaima<sup>26</sup> la cual fue arrendada y entre las obligaciones del arrendador estaba que:

[...] Debería enviar cada mes dos cargas de alfandoque para el gasto del refectorio que tenga diez pesos cada carga y han de ser blancos y calados, y del tamaño y peso que se acostumbra a vender en las tiendas de la ciudad [...].<sup>27</sup>

Alfeñique: “Miel de panela presentada en pequeñas barritas sólidas”<sup>28</sup>. En Santafé de Bogotá, para la comida de bienvenida del virrey Francisco Gil y Lemus (1789), entre otros alimentos se compraron:

25. Instituto Caro y Cuervo, *Diccionario de colombianismos* (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 2018), 47; Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 109.

26. La hacienda Calandaima estaba ubicada en las tierras templadas de Mesitas del Colegio (Cundinamarca, Colombia). Información obtenida por Cecilia Restrepo-Manrique.

27. Archivo Histórico Universidad del Rosario (AHUR), Bogotá-Colombia, 1767, vol. 7, f. 294.

28. Asociación de Academias de la Lengua Española, *Diccionario de americanismos*, 2010, <https://www.asale.org/damer/alfe%C3%B1ique>

3 tercios de turrone de cacao comprados a Lorenzo García, uno molido al repostero y dos para la despensa [...] azúcar para los dulces, bizcochos y bizcochuelos [...] confites, alfeñique, almendras, sandías, melones, higos, tunas, duraznos, manzanas y otras muchas frutas nacionales.<sup>29</sup>

Almíbar: “Es el azúcar disuelto en agua y cocido al fuego, de modo que tome algún cuerpo”<sup>30</sup>. Es una expresión que encontramos en documentos de inicios del siglo XIX en frases como “Dulce de almíbar cinco tazas”<sup>31</sup>.

Ariquepe, ariquepe: “dulce de leche//Col. Dulce a base de leche, azúcar y canela, muy trabajado en paila de cobre”. En Cauca, Huila y Valle se conoce como “manjar blanco”<sup>32</sup>. Para el siglo XVIII el *Diccionario de Autoridades* (1726-1739) no ofreció acepciones para esta palabra. Por su parte, en los poemas en ocho cantos escritos originalmente en 1867 en *La Dulzada*, dice que:

A par de ese recinto delicioso  
un limpio lago de Ariquipe brilla,  
que al impulso del viento sonoro  
sus ondas mueven hasta la verde orilla.<sup>33</sup>

Arracacha: “Es una raíz que echa las hojas como las de apio, no tan menudas. Sabrosas asadas y en la olla y mejores para hacer conservas”<sup>34</sup>. Volviendo a la hacienda Calandaima recordamos que esta proveía al Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario de los materiales para el consumo de dulce. Al respecto anotan que esta “poseía cañaduzales... de la cual se sacaría el azúcar, la miel y las conservas de batatas y arracachas [...] será preciso plantar abundancia de frutales y de semillas a propósito para las conservas”<sup>35</sup>.

Azúcar: “El xugo que dán de sí las cañas dulces, ò se saca de ellas exprimiéndolas en el ingénio, y cociéndolas hasta que en fuerza del fuego pierda las heces y se purifique, el qual despues se condensa y queda seco y enxúto”<sup>36</sup>. En 1771, en la relación de los gastos

29. AGN, Santafé de Bogotá, 1789, Sección: Colonia. Fondo: Virreyes, SC 61, leg. 5, t. 11, f. 427.

30. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo I (1726), <https://apps2.rae.es/DA.html> Almíbar (1).

31. AGN, Santafé de Bogotá, 1808, Sección: Colonia, Fondo: Asuntos importantes, SAA.1.2.2, d. 8, f. 697.

32. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 69.

33. Ángel Cuervo, *La Dulzada* (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973), 14. En las constituciones del Colegio se anotaba la producción de cada hacienda y su concepto por fuente de ingresos.

34. Fray Pedro Simón y su *vocabulario de americanismos*, introducción y notas por Luis Carlos Mantilla Ruiz, O. F. M. (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1986), 53.

35. Cecilia Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 / 1776-1900* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 73.

36. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo I (1726), <https://apps2.rae.es/DA.html> Azúcar (1)

efectuados para el banquete de recibimiento del virrey Manuel de Guirior aparece: “Por cuarenta y cinco arrobas de azúcar, las veinte para la despensa y las restantes gastadas en la repostería, cocina, dulces de almíbar y cacao, a doce reales la arroba, 67 pesos, 4 reales”<sup>37</sup>.

Bijao: el bijao pertenece a la familia *Maranthaceae*, cuya especie es *Calathea lutea*. Durante la época del virreinato del Nuevo Reino de Granada, los habitantes de la región del actual departamento de Santander guardaban o transportaban comestibles o sal en hojas de bijao. Los bocadillos de guayaba de Vélez, ciudad de Santander y los de Moniquirá, ciudad de Boyacá, aún conservan hoy la tradición de envolverse en tales hojas<sup>38</sup>.

Bocadillo: “Dulce de guayaba de consistencia dura, que se envuelve en hoja de plátano o en hoja de bijao”<sup>39</sup>. A mediados del siglo XVIII ya se empleaba la palabra bocadillo; al respecto de ella, escribió el jesuita Mario Cicala:

Hacen de ellas [guayabas] conservas muy sabrosas y olorosas, y bocaditos llamados de guayaba, muy delicados y finos y de muy agradable sabor. Son ponderados y famosos en toda la Provincia de Quito, las cajitas de bocadillos de guayaba de la Villa de Ibarra, luego las de Popayán.<sup>40</sup>

Buñuelos: “Una bola mas ó menos grande (lo mas comun del tamaño de una nuéz) de massa, bien preparada, que echada en azéite hirviendo, se forma de esta manera y figura, y despues de bien frita se come con miel ó sin ella”<sup>41</sup>. En 1839, las monjas Conceptas de Pasto mandaron a preparar “dulce de los buñuelos para la novena del Niño Jesús”<sup>42</sup>.

Calabaza: “Fruto de la calabaza, muy vario en su forma, tamaño y color, por lo común, grande, redondo y con multitud de pipas o semillas”<sup>43</sup>. Durante la época prehispánica los nativos americanos sacaron mucho provecho de la calabaza, y tales usos fueron continuados en la colonia. En esas circunstancias, incluso las monjas de la Concepción en Pasto seguían disfrutando y preparando hacia 1849 en la etapa republicana “bocadillos de calabaza”<sup>44</sup>.

.....  
37. Roger Pita-Pico, *Celebraciones políticas y militares en Colombia: de virreyes y monarcas al santo pastoral* (Bogotá: Academia Colombiana de Historia, 2016), 465.

38. Santiago Díaz-Piedrahita, *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012), 86 y 108.

39. Instituto Caro y Cuervo, *Diccionario de colombianismos*, 83.

40. Cicala, *Descripción histórica-topográfica*, 2: 284.

41. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo I (1726), <https://apps2.rae.es/DA.html> Buñuelo.

42. “Disgregaciones”, 1839-1841, en Archivo Histórico Universidad de Nariño (AHUN), Pasto-Colombia, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 473.

43. *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed. [versión 23.4 en línea], <https://dle.rae.es/calabaza>

44. “Disgregaciones”, 1839-1841, en AHUN, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 555.

Canela:

Árbol odorífero, que se cría principalmente en la Isla de Ceilán, a quien también llaman Cásia o Cinamomo, cuyos ramos y troncos están cubiertos de una gruesa corteza, y las hojas son muy semejantes a las del pimienta. De sus cortezas se saca la canela de que comúnmente usamos. [...] Es muy útil para muchas enfermedades, y se usa para sazonar manjares y bebidas.<sup>45</sup>

Las religiosas neogranadinas conocían las propiedades aromáticas y de sabor que ofrecía la canela, por eso, en el cuadernillo de cuentas del convento de las Conceptas de Bogotá figura que, en agosto de 1832 se compró una libra de canela que costó 4.4 (cuatro pesos con cuatro reales) y luego hicieron otra adquisición de una libra de canela cuyo valor fue de 4 pesos<sup>46</sup>.

Caña de azúcar: es una planta procedente del sudeste asiático y de Nueva Guinea, tiene tallos gruesos, ricos en sacarosa, la cual se deposita en los entrenudos del tallo. La planta mide entre dos y seis metros de altura aproximadamente. Fue la base para preparar la miel de caña de azúcar, la panela, el alfandoque y el alfeñique, productos estimados porque, habitualmente, no requerían de muchos ingredientes adicionales y aportaban abundantes calorías: “[...] Generalmente trabajaban con esclavos para el beneficio de la caña de azúcar”<sup>47</sup>.

Caxeta o caja de dulce:

Pieza hueca de palo, metal, piedra o otra materia, cuya parte principal está abierta y tiene separada una tapa hecha a su igual o poco mayor que la cubre, y encaxa en ella por fuera o dentro, por lo regular no tiene llave ni goznes.<sup>48</sup>

En el Nuevo Reino de Granada, estas cajas se usaban para guardar y transportar el manjar y otros dulces. El ya mencionado Mario Cicala, en 1743, al descender el páramo de Guanacas (actual departamento de Cauca en Colombia) junto con varios compañeros de su comunidad y los indígenas que los guiaron comieron: “[...] Algunas cajas de dulces, rosquillas, bizcochos, algunos panes y seis botellas de rosado”<sup>49</sup>.

Cidra: “Fruto que produce el árbol llamado Cidro, parecido en la formación al huevo de Abestrúz. Tiene la corteza amarilla por fuera, y blanca por dentro; pero tan gruesa, que el

45. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Canela.

46. “Cuadernillo de cuentas No. 7”, Bogotá, 25 de agosto de 1832, en AGN, Sección: República, Fondo: Enrique Ortega, Serie: Monasterios, caj. 179, carp. 658, ff. 17 y 18.

47. AGN, Sección: Colonia, Fondo: Visitas, SCC 2.8.1670, f. 885.

48. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Caxa (1).

49. Cicala, *Descripción histórica-topográfica*, 1: 117.

corazón ó zumo, siempre es pequeño”<sup>50</sup>. “[...] Suelen con ello hacer una especie de conserva que llaman rallado, con cáscaras de naranjas, limones o sidras [...], y no está malo”<sup>51</sup>.

Cocada: golosina de coco rallado, preparada con azúcar y panela. Las hay de diferentes formas<sup>52</sup>:

[El coco] cuando está verde es comida regalada, que, raspándosela con una cuchara, que está muy tierna, parece una cuajada de leche; y los cocos así llaman pipas. [...]. Más en Cartagena lo confitan, y llenan de ello cajetas, y es una confitura muy especial que llaman cocada.<sup>53</sup>

Colación: “Es el agasajo que se da por las tardes para beber y, ordinariamente, consta de dulces y, algunas veces, se extienden a otras cosas comestibles: como son ensaladas, fiambres, pasteles, &c”<sup>54</sup>. La actividad culinaria de las casas santafereñas estaba centrada en el espacio de la cocina, por tanto, existía una serie de instrumentos depositados allí para la preparación de alimentos. En una descripción de esta habitación, a inicios del siglo XIX se menciona, por ejemplo, la presencia de “un horno para el amasijo del pan y la colación...”<sup>55</sup>. En el contexto de la culinaria conventual, las colaciones tuvieron una mayor especialización al integrar otros ingredientes. En Pasto eran conocidas por ser pequeñas bolas de azúcar que llevaban en el centro un grano de maní. Durante la primera república colombiana las Conceptas de Pasto hacían preparar una colación con maní y azúcar de Ancuya<sup>56</sup>.

Confitar: “Cubrir o bañar con azúcar alguna fruta, semilla o otra cosa semejante”<sup>57</sup>. Lo que significa que eran dulces sólidos que se comían con la mano o con cubiertos. No fue posible encontrar un ejemplo documental de la época neogranadina para esta palabra.

Confite: bolitas de diversos tamaños hechas de azúcar y frutas. En 1811 en una recepción que se dio en Medellín (Provincia de Antioquia) a los diputados José Manuel Restrepo y Juan del Corral, que iban a Santafé con el fin de unirse a la Independencia de las Provincias Unidas de la Nueva Granada, se ofrecieron entre otras exquisiteces lo que sigue: “En los platos de los convidados había confites traídos de Honda, que tenían almendras de corozo, pedacitos de almendra de cacao; además, rosquetes, tostaditas y bizcochuelos blanqueados [...]”<sup>58</sup>.

.....  
50. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Cidra.

51. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 85.

52. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 122.

53. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 58.

54. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Colación (3).

55. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 207.

56. Ancuya es un municipio del departamento de Nariño (Colombia) famoso por la calidad del azúcar. Esta información fue obtenida por Rosa-Isabel Zarama a partir de la tradición oral del lugar; “Disgregaciones”, 1839-1841, en AHUN, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 544.

57. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Confitar.

58. Tisnés, 1980 citado en Patiño, *Historia de la cultura*, 70.

Confitero: “El que tiene por oficio hacer y vender toda suerte de dulces y confituras. Latín. Condimentarius, ii. *Dulciarius conditor*”<sup>59</sup>. Incluso en las épocas más tempranas de la colonial se registra la presencia de este oficio en las jurisdicciones del Nuevo Reino, por ejemplo: “En Tunja había, en 1620, unos 50 artesanos en todos los oficios... un confitero, tres pintores, un herrador [...]”<sup>60</sup>.

Confitura: “La fruta o otra qualquier cosa que está confitada; y oy más comunmente se entiende todas las cosas que están hechas de azúcar: como confites, chochos, peladillas &c”<sup>61</sup>. Al respecto, anotó el viajero francés Gaspard-Théodore Mollien, visitante de la actual Colombia en 1823: “El pan en Santa Fe de Bogotá, es bastante bueno, pero se come poco, en cambio se toma tres veces al día chocolate con queso y confituras”<sup>62</sup>.

Conserva: es la composición que se hace de una fruta con azúcar o miel, poniéndola en punto para que se conserve<sup>63</sup>. En el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, en diciembre de 1665, se compraron: “Tres pesos de una arroba de conserva para el refectorio y veinte reales de postres...”<sup>64</sup>.

Dátil: fruto de la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*) que se da en racimos. Es originaria del Oriente Medio y del norte de África y fue traída al sur de América por los españoles. Desde la colonia se ha cultivado en el norte de Boyacá, principalmente en el municipio de Soatá<sup>65</sup>. Así en 1792, al mercado de Santafé llegaron: “[...] 8¼ cargas de dátiles, 11 cargas de confites”<sup>66</sup>.

Dulce o postre del trapiche: son los dulces que se preparaban en las zonas aledañas al trapiche, por ejemplo, la melcocha. En el Colegio del Rosario en la Bogotá de 1653 se ordenaba: “Lo tercero, la olla con vaca y ternero, con tocino y repollo, y lo último, postre de algún dulce de trapiche, o, queso, o, cosa semejante”<sup>67</sup>. De acuerdo con las investigaciones realizadas sobre los hábitos en esta institución todos los días se recomendaba dar postre del trapiche<sup>68</sup>.

59. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Confitero.

60. Orián Jiménez-Meneses, Sonia Pérez-Toledo, Kris Lane, “Artistas y artesanos en las sociedades preindustriales de Hispanoamérica, siglos XVI-XVIII”, *Historia y Sociedad*, no. 35 (2018): 11-29, <https://doi.org/10.15446/hys.n35.71995>

61. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Confitura.

62. Gaspard-Théodore Mollien, *Viaje por la República de Colombia en 1823* (Bogotá: Presidencia de la República. Comisión - Instituto Colombiano de Cultura, 1992), 222.

63. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo II (1729), <https://apps2.rae.es/DA.html> Conserva.

64. AHUR, 1665, V. 2. f. 26v.

65. ELDIARIO Boyacá, “#VIVEBoyacá Los dátiles de Soatá”, Video de YouTube, <https://www.youtube.com/watch?v=sidCloOLO4o>

66. AGN, 1793, Sección: Colonia, Fondo: Abastos, SC.1, 2. d. 2, f. 31.

67. Constitución IX, títuloIII: 20 citada en Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 75. Las constituciones del Colegio se organizaron en títulos y cada título se compone a su vez de varias constituciones, lo que significa que su fecha se remonta a la fundación del Colegio en 1653. Estas se consultaron para todo el periodo escolar.

68. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 182.

Dulce seco o dulce de fruta enconfitado, cuya principal característica es que no desprende líquido, por esa razón, eran los dulces preferidos para llevar durante los viajes. En un documento de 1792 de la Expedición Botánica se registró el uso de “[...] azúcar que se gastó en las monjas para hacer el almíbar los dulces secos”<sup>69</sup>, lo que indica que las enclaustradas o sus criadas, elaboraban los alimentos requeridos también por consumidores externos. La fuente no mencionan a qué comunidad religiosa se referían.

Durazno: “Fruto del durazno, globoso, amarillento, de carne apretada y jugosa con un surco longitudinal y una gran semilla protegida por una cáscara; es comestible”<sup>70</sup>. En el suroccidente de la república las monjas Conceptas de Pasto obtuvieron de su hacienda por lo menos “500 duraznos de la huerta de Chapal para el dulce de la octava”<sup>71</sup>.

Espejuelo: “Confitura muy trabajada de frutas, con consistencia compacta, como la guayaba o el mango biche y brillante por el azufre que lleva”<sup>72</sup>. “[...] El espejuelo se prepara únicamente con el agua del cocimiento de dichas frutas [manzanas o duraznos] y el azúcar suficiente para darle punto al corte. La transparencia es característica del espejuelo”<sup>73</sup>.

Gelatina o jelaína: “Substancia helada y dispuesta a modo de jalea”<sup>74</sup>. En 1830, en Santa Marta, el médico Alejandro Próspero Réverénd atendió a Simón Bolívar en la fase final de su vida y entre los alimentos recomendados estaban: “Por agua común la tisana de la semilla de linaza [...] y los alimentos fueron una o dos tazas de caldo, la jelaína y varias tazas de sagú”<sup>75</sup>.

Golosina: “Se llama también el manjar delicado que sirve más para el gusto que para el sustento: como la fruta, los dulces &”<sup>76</sup>. “Mientras tanto se divertía la gente devorando bizcochos, dulces y guarruz [...] y otras golosinas de gusto no muy refinado”<sup>77</sup>.

Guayaba: “Es una fruta colorada por de dentro y de fuera, del tamaño de manzanas, con unos granillos no pocos ni blandos [...]. Hacese de ellas buena conserva; algunas hay blancas de dos o tres maneras. Estas son mejores para todo [...]”<sup>78</sup>. Las monjas Conceptas de Pasto, en 1839, mandaron a preparar “dulces de guayaba y sidra [sic]”<sup>79</sup>.

69. AGN, 1792, Sección: Colonia, Fondo: Asuntos importantes SAA.1.2.2. d. 8, f. 414.

70. Asociación de Academias de la Lengua Española, *Diccionario de americanismos*, 2010, <https://www.asale.org/damer/durazno>

71. “Disgregaciones”, 1839-1841, en AHUN, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 440.

72. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 239.

73. Cuervo, *La Dulzada*, 180.

74. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Gelatina

75. Sagú: “1. Planta herbácea que crece hasta 1 m de altura, con tallos ramificados y subterráneos, hojas de unos 30 cm y flores blancas y pequeñas dispuestas en racimos. 2. Harina extraída de la desecación y maceración de la raíz de esta planta”, Instituto Caro y Cuervo, *Diccionario de colombianismos*, 412; Alejandro Próspero Réverénd, *La última enfermedad, los últimos momentos y los funerales de Simón Bolívar, libertador de Colombia y del Perú por su médico de cabecera el Doctor A.P. Réverénd* (París: Imp. Hispanoamericana de Cosson, 1866), 18.

76. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Golosina (2).

77. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 203.

78. Fray Pedro Simón y su *vocabulario*, 68 y 69.

79. “Disgregaciones”, 1839-1841, en AHUN, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 443.

Higo: “La fruta que da la higuera. Es en forma de pera con su pezón, el meollo es granuloso y mui dulce. Háilos de diferentes colores negros, verdes, blancos &c”<sup>80</sup>. “Breva. El higo temprano, ò la fruta priméra que dá la higuéra, que se diferéncia del higo en ser mayor y mas prolongada, y sin sazón”<sup>81</sup>. Entre los gastos de la Expedición Botánica figuraron: “Por dos platos de higos guisados que hicieron en [...] las monjas”<sup>82</sup>.

Jalea: “Fruta cernida y cocida hasta que da un punto espeso, es líquida. En los recetarios se incurre en el mismo error al confundir la jalea con el espejuelo [...] en la primera las frutas van cernidas...”<sup>83</sup>.

Lienzo: tela elaborada en algodón que servía para múltiples usos domésticos, como cernir la miel de caña de azúcar, tapar los alimentos; también se emplearon como limpienes o manteles. En la relación de los gastos efectuados para el banquete de recibimiento del virrey Manuel de Guirior, en 1771, aparece mención a este utensilio: “Por dieciocho paños de manta del Socorro para la repostería [...]”<sup>84</sup>.

Mamei:

Es una fruta de tierra caliente, grande, redonda, el cuerpo áspero y pando, la carne colorada y buena sabe algo a la del melocotón. [...] Tiene un grueso hueso y algunas veces dos y más agujereados como los de durazno. Son los árboles muy bellos.<sup>85</sup>

En Cartagena hacia 1743 se preparaba una conserva de mamey (*Mammea americana*) que tenía mucho prestigio:

Es una de las conservas más exquisitas (la de mamei) que se sirven en los banquetes suntuosos y espléndidos de los personajes nobles, de rango, pues su hermoso y vivo color, su agradable aroma y su exquisito y selectísimo sabor adornan las mesas más nobles y recrean los palacios más delicados.<sup>86</sup>

Manjar blanco: “Cierta suerte de guisado que se compone de pechugas de gallina cocida, deshechas con azúcar y harina de arroz, lo cual se mezcla, y mientras cuece, se le va echando leche, y después de cocido se le suele echar agua de azahar”<sup>87</sup>. Entretanto, la acepción que ofrece el *Diccionario de colombianismos* corresponde al concepto de manjar blanco que

80. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Higo (1)

81. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo I (1726), <https://apps2.rae.es/DA.html> Breva.

82. AGN, Sección: Colonia, Fondo: Asuntos Importantes SAA.1.2.2. d. 8 f. 464.

83. Cuervo, *La dulzada*, 180.

84. Pita-Pico, *Celebraciones políticas*, 465.

85. Fray Pedro Simón y su *vocabulario*, 73.

86. Cicala, *Descripción histórica-topográfica*, 2: 367.

87. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades* (1726-1739), Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Manjar (2): Manjar blanco.

se empezó a gestar en tierras neogranadinas durante la colonia: “Dulce que se prepara con leche y azúcar y requiere cocción a fuego bajo hasta que alcance su consistencia”<sup>88</sup>. En las Constituciones<sup>89</sup> del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, se evidencia la práctica de servir al mediodía de los domingos de cuaresma “[...] Manjar blanco por dulce”<sup>90</sup>.

Melado: “Jarabe algo espeso y de color oscuro que deriva de la elaboración del jugo de la caña de azúcar”<sup>91</sup>. En 1796, el rector del Colegio de Nuestra Señora del Rosario presentó unas cuentas, en ellas figuran: “[...] Gastos de la conducción del melado de la hacienda de Calandayma [...]”<sup>92</sup>.

Melcocha: “Dulce blando elaborado con panela”<sup>93</sup>. “Golosina preparada con panela y leche de coco, que estirada en las manos se blanquea”<sup>94</sup>. “Dulces tan santafereños como las panelitas de leche y las melcochas [...]”<sup>95</sup>.

Merengo o merengue: “Dulce elaborado con claras de huevo montadas y azúcar, cocido al horno de leña del cual hay muchas variantes”<sup>96</sup>. En Popayán, en 1812, en la tienda de Luis Castro Bedón, se ofrecía: “Primeramente cinco arrobas de azúcar, [...] merengos y rosquetas, un peso de pita, dos pesos de velas, cuatro pesos de leña, ocho pesos de chocolate molido, ocho pesos de canela y gordana y dos pesos de cominos y pimienta”<sup>97</sup>.

Membrillo: “Árbol de la familia de las lecitidáceas, que crece hasta 15 metros de alto, cuyos frutos amarillos y grandes se comen crudos, cocidos en almíbar en forma gustosa y como pasta dura”<sup>98</sup>. “En Vélez hacen de ello conserva, y es muy buena, y algo así se parece al membrillo”<sup>99</sup>. En décadas recientes, en Colombia se redujo considerablemente la siembra de membrillo, pero en países como Chile y Perú, la fruta se vende en los mercados y se consigue en forma de jalea industrial.

Miel (de abeja): “Liquor algo espeso, amarillo, dulce, agradable y transparente, que forman las abejas de la substancia crassa de las flores, y encierran, guardándole para su sustento en invierno, en las celdillas de cera, que a este fin han formado antes. Es bien conocida por su .....

88. Instituto Caro y Cuervo, *Diccionario de colombianismos*, 299.

89. “Las Constituciones del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario contienen las reglas o normas necesarias para su gobierno. Están organizadas en cinco títulos que contienen puntos y constituciones, entre ellas estas las relacionadas con la Hacienda, con los rectores, con los alumnos y con la manutención entre otras”. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 71.

90. *Constituciones originales. Colegio mayor del señor arzobispo en Salamanca* (Salamanca: Typographum Universitatis. 1753), 104; Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 83.

91. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 145.

92. AHUR, 1796, caj. 13, ff. 261-262.

93. Instituto Caro y Cuervo, *Diccionario de colombianismos*, 309.

94. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 145.

95. Cuervo, *La Dulzada*, 192.

96. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 145.

97. Orián Jiménez-Meneses, *El mundo de la vida en la revolución neogranadina. Testamentos de la época de la Independencia* (Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander, 2012), 489.

98. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 145.

99. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 60.

utilidad y usso, assi para el gusto, como para la medicina”<sup>100</sup>. La miel de abejas se vendía en las tiendas envasada en totumas. La miel estaba entre los productos que, en 1812, Luis Castro Bedón ofrecía en su tienda en Popayán fueron: “[...] Catorce millares de chocolate en graso, veinte y cuatro arrobas de arroz, treinta y cuatro pesos de unas arrobas de harina que importaron a catorce reales, y no se sabe cuántas, una carga de miel, [...] ocho pesos de canela [...]”<sup>101</sup>.

Miel de caña: en el trapiche, el jugo que se extrae de la caña de azúcar se hierve en las pailas del trapiche hasta que toma una consistencia espesa. El producto era habitual en el santafereño Colegio Mayor del Rosario, allí se ordenaba: “Enviar cada mes [...] una partida de miel la cual debería tener treinta botijas de ocho totumas, cada una de miel limpia y buena, y de grueso tal que tenga buena salida, y se pueda vender en el estanco de aguardiente [...]”<sup>102</sup>.

Miel con requesón<sup>103</sup>: El dulce de miel de caña caliente al que se le ha añadido en la olla un trozo de requesón o cuajada. En el *Instructivo de Usos y Costumbres del Colegio San Bartolomé de Antioquia*, fundado en 1727, el consumo del postre se describía así: “[...] De día era queso con fruta o requesón<sup>104</sup> con miel y por la noche miel o conservas de frutas”<sup>105</sup>.

Monjas (Convento): en España y en Centroeuropa los conventos femeninos fueron conocidos por asumir como actividad característica de sus instalaciones la preparación de dulces, tradición que continuó con las órdenes que llegaron a América. En tiempos coloniales las monjas elaboraron colaciones y dulces famosos por su delicada preparación destinados para el consumo de las residentes del claustro y de repostería fina para vender en ocasiones especiales como los convites para virreyes o para instituciones importantes, por ejemplo, la Expedición Botánica. Así en la relación de los gastos efectuados para el banquete de recibimiento del virrey Manuel de Guirior, en 1771, se encuentra: “Por los bizcochuelos y dulces que se hicieron en las monjas para dejar en la despensa con todo lo demás que comprende las seis partidas antecedentes, 24 pesos, 4 reales”<sup>106</sup>.

Mora: “Fruto del moral, de unos dos centímetros de largo, con forma ovalada, formado por la agregación de glóbulos pequeños, carnosos, blandos, agridulces y, una vez maduro, de color morado”<sup>107</sup>. Ha sido una fruta muy usada para los dulces de almíbar. La abadesa

100. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Miel.

101. Jiménez-Meneses, *El mundo de la vida*, 489.

102. AHUR, 1767, vol. 7 f. 294. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 77.

103. Requesón: cuajada que se saca de los residuos de la leche después de hecho el queso. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 486.

104. Requesón: “El segundo cuajo que se hace, cociendo el suero de la leche, después de hecho el queso”. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo V (1737), <https://apps2.rae.es/DA.html> Requesón.

105. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 182.

106. Pita-Pico, *Celebraciones políticas*, 464.

107. *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed. [versión 23.4 en línea], <https://dle.rae.es/mora> Mora (2). Mora: “Se llama también el fruto del moral, que se compone de unos granillos arracimados muy xugosos, de color roxo, que en estando maduro tira a negro: su zumo es de color de sangre, y tiñe como ella”, Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo IV (1734), <https://apps2.rae.es/DA.html> Mora (2).

María Mercedes, del claustro pastuso de las Conceptas, escribió en 1841 que, entre otras muchas cosas, “[...] Se compró moras para el dulce [...]”<sup>108</sup>.

Paila: “Vasija grande de metal, redonda y poco profunda”<sup>109</sup>. En 1828, el viajero francés Augusto Le Moyne describió con estas palabras una cocina bogotana: “[...] Y un sartén para los fritos y asados, unos cántaros y finalmente una gran paila de cobre para hacer los dulces [...]”<sup>110</sup>.

Papayuela, chilaguán o chilacuán:

Su figura es diferente de la Papaya; tiene figura oval y en las dos extremidades tanto en la de arriba en donde tiene un peciolo muy corto, como en la inferior, tiene la figura perfectamente cónica; por lo demás el chilguán es estriado [...] con cinco estrías [...] Su carne y pulpa es muy porosa o sea esponjosa y llena de jugo blanquecino y algo denso y apretado.<sup>111</sup>

En 1840, en el contexto de la guerra de los Supremos (1839-1842) que se vivía en Pasto, los alimentos escaseaban, pero el 29 de noviembre comenzó la novena de la Pura y Limpia Concepción donde se dio “[...] un real para dulce de chilacuanes”<sup>112</sup>.

Platico para dulce: recipiente pequeño y hondo de loza o cerámica, elaborado para servir confituras, almíbares y miel con requesón. El 29 de agosto de 1794, en el inventario hecho a Antonio Nariño para embargarle los muebles del comedor se encontraban: “[...] Seis platicos de loza para dulce [...]”<sup>113</sup>.

Panela: “Azúcar sin refinar que se obtiene de la miel de la caña de azúcar y se fabrica en bloques compactos de forma circular o rectangular”<sup>114</sup>. En 1792, al mercado interno de Santafé llegaron: “[...] 508 y medio cargas de panela; 340 cargas de conservas; [...] 8 ¼ cargas de dátiles, 11 cargas de confites”<sup>115</sup>.

Pan de azúcar:

La miel, ya que en el fondo tomó punto de azúcar, la sacan y la ponen en una pila o canoa, y al enfriarse un poco la reparten a los pilones, donde se ha de blanquear. Estos cada uno tiene abajo su agujero, tapado con una coronta de maíz. A los 2 días que ya los panes de azúcar están ya del todo bien cuajados, toman greda y la deslien con un poco de agua y un tantico de lejía de molle<sup>116</sup>, y tapan con este caldo la superficie de los panes de azúcar, a las 24 horas quitan las corontas de abajo para que vaya

108. “Disgregaciones”, 1839-1841, en AHUN, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 523.

109. *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed. [versión 23.4 en línea], <https://dle.rae.es/paila>

110. Augusto Le Moyne, *Viaje y estancia en la Nueva Granada* (Bogotá: Guadalupe, 1969), 126.

111. Cicala, *Descripción histórica-topográfica*, 2: 359.

112. “Disgregaciones”, 1839-1841, en AHUN, Fondo: Conceptas, caj. 4, f. 509.

113. Guillermo Hernández de Alba, *Archivo Nariño 1727-1795* (Bogotá: Presidencia de la República, 1990), 240-254; Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 195.

114. Instituto Caro y Cuervo, *Diccionario de colombianismos*, 348.

115. AGN, 1792-1793, Sección Colonia, Fondo: Abastos, SC.1, 2. d. 2, f. 31.

116. Molle: Árbol de mediano tamaño, de la familia de las anacardiáceas, propio de América Central y América del Sur [...]. *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed. [versión 23.4 en línea], <https://dle.rae.es/molle>

purgando toda la humedad y color moreno. Gota a gota va destilando por el pie una especie de miel muy denegrida, hasta que se queda el azúcar seca. La greda se acentó encima hecha una torta la quitan, a ya bajo de ella hállase el pan de azúcar, que antes era moreno, blanco. Esta miel denegrida, que llaman miel de purga, la recogen en un fondo, y cría en la superficie una costra blanca, que es el azúcar candi más fino.<sup>117</sup>

Con respecto al abasto de azúcar en Santafé en 1802, los diputados, alcaldes ordinarios y el fiel ejecutor mencionaron que había en: “[...] Otra tienda del puente de San Agustín con 40 panes de azúcar [...]”<sup>118</sup>.

Pasa: uva u otras frutas deshidratadas.

Uva cosechada a su total madurez y secada generalmente al sol o bien cociéndola. Por extensión también se le denomina pasa a la ciruela desecada, con hueso o sin él, que se usa, sobre todo, como ingrediente de ciertas recetas.<sup>119</sup>

Entre los gastos conventuales de las Conceptas de Bogotá se mencionaron 2 tarros de aceite de almendras que costaron \$10.4 (diez pesos con cuatro reales), una botella de aguardiente de España con un valor de \$1 (un peso), una libra de canela cuyo valor fue de \$4 (4 pesos) y una libra de pasas a 0.6 reales<sup>120</sup>. Estos ingredientes eran indispensables para darle mayor sabor y aroma a los dulces.

Piña:

Es una fruta que dan unos cardos, tan grandes como melones medianos. Son olorosísimas y suavísimas de comer. Llamaronle los españoles piñas, por lo mucho que por de fuera se parecen a las piñas de los piñones, aunque en todo lo demás no se parecen en nada. Tengola por la mejor fruta de las indias y hay abundancia de ellas en tierras calientes.<sup>121</sup>

Con respecto a esta fruta escribió Cicala: “Es de las más regaladas frutas que tiene el Perú, ni hay en España fruta que la iguale. Es una fruta muy fresca para el cuerpo; [...] De ella se hace conserva con almíbar; más así antes pierde que gana de su nativo sabor moscatel”<sup>122</sup>.

Papaya:

Es una fruta tamaño como un melón y con sus tajadas señaladas que se da en unos árboles desaliñados y de no agradable vista, aunque la fruta lo enmienda que es

.....

117. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 85.

118. AGN, 1802, Sección: Colonia, Fondo: Abastos, SC 1.2 d. 34. f. 670.

119. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 432.

120. “Cuadernillo de cuentas No. 5”, 25 de octubre de 1833, en AGN, Sección: República, Fondo: Enrique Ortega, Serie: Monasterios, caj. 179, carp. 658, f. 2.

121. Fray Pedro Simón y su *vocabulario*, 75.

122. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 60.

muy sabrosa y sana. Tiene las pepitas como granos de pimienta, aunque un poquito mayores y más arrugados que saben a mastuerzo. Es fruta de tierra caliente [...]. Todas son buenas para hacer conserva.<sup>123</sup>

Cicala se refirió a la papaya con las siguientes palabras: “El olor de la papaya, es muy débil pero agradable. La preparan en conserva y resulta de lo más fina y delicada”<sup>124</sup>.

Postre: proviene del latín “poster” o “postĕri” que viene después. Este concepto fue analizado a partir de los platos autorizados en el Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario para los estudiantes internos, de acuerdo con las *Constituciones*. “Los sábados se les podrá dar de cenar algunas yerbas, una tortilla de huevo y su postre”<sup>125</sup>.

Pulpería-pulpero:

El que vende en público frutos de la tierra y de Castilla, fuera de ropa, particularmente cosas de comer, no guisadas. Y llamaronle pulpero a los principios en estas Indias, porque como había pocos que usasen este oficio, acostumbraron, los que lo usaban, a vender en sus tiendas todas brozan de estas, y como tenía muchas cosas al modo que los pulperos tienen muchos pies, les llamaron pulperos.<sup>126</sup>

A finales del siglo XVIII, en el ordenamiento de la ciudad de Santafé, se proponía lo siguiente:

Los pulperos no podrán comprar para revender conservas, azúcares, pescados y otros comestibles hasta que no haya pasado tres días que los que conducen de afuera los haya estado vendiendo públicamente y para ello deberán tomar primero el consentimiento de la justicia pues es periciosísimo al público y contrario a las máximas del buen gobierno el abuso que en este particular se experimentan en esta ciudad.<sup>127</sup>

Rayado: del verbo rayar<sup>128</sup> en sus acepciones<sup>129</sup>. Alrededor de 1758, un grupo de romeros que salieron de Pasto con el propósito de peregrinar a donde la Virgen de las Lajas, llevaron como provisiones: “[...] Muchos rayados de cáscaras de naranjas agrias, hechos conserva cuajada con miel de caña; mucho alfandoque; muchos envoltijos de choclos”<sup>130</sup>.

.....  
123. Fray Pedro Simón y su vocabulario, 75.

124. Cicala, *Descripción histórica-topográfica*, II: 358.

125. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 75.

126. Fray Pedro Simón y su vocabulario, 77.

127. AGN, 1785, Sección: Colonia, Fondo: Policía, SC 47.6. d. 3 f. 59.

128. En el siglo XVIII, la palabra rayar se escribía con y. Hoy en día se escribe con ll.

129. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo V (1737), <https://apps2.rae.es/DA.html> Rayado.

130. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 251.

Ramillete: “Se llama methaphoricamente una especie de piña artificial de dulces, o de varias frutas, que sirven en las mesas y en los agasajos”<sup>131</sup>. En el banquete de recibimiento al virrey Manuel de Guirior, en 1771, figura: “Por el costo de dulces para el ramillete y refresco, y el de las aguas cuarenta y cinco pesos, a D. [don] Antonio Gutiérrez” y “por diez frascos de frutas de España en aguardiente, del que se hicieron dulces para el ramillete y refresco, 30 pesos”<sup>132</sup>.

Raspadura: “Panela, azúcar sin refinar”<sup>133</sup>:

Cuatro puntos distintos toman la miel, y cada uno da su especie de dulce distinto. El primero llaman raspadura, tiene un punto menos que el azúcar. De esta masa meten en una tabla que tiene unos vaciados como unos platos, y allí se cuaja. Juntan después con otra, y lo envuelve con vástago de plátano, y un envuelto de estos llaman allá una raspadura. Esto se suele comer a bocados, que no es muy duro, junto con pan y queso.<sup>134</sup>

Raspadillo: panela en porciones pequeñas e individuales. “El Colegio Jesuita de Antioquia contaba [en entre 1726 a 1739 aproximadamente] con haciendas en donde se producía miel, azúcar, panelas, raspadillos y aguardiente”<sup>135</sup>.

Refresco: “Se toma también por el agasajo de bebidas, dulces y chocolate, que se da en las visitas o otras concurrencias”<sup>136</sup>. En 1771, figura en la relación de los gastos efectuados en el banquete de recibimiento del virrey Manuel de Guirior: “Por cinco pesos y medio de confites para la mesa y refresco, 12 pesos”<sup>137</sup>.

Repostería: “El lugar donde se guarda la plata y todo el servicio de una mesa, y se hacen los dulces y bebidas”<sup>138</sup>. En el marco de la construcción del palacio virreinal de la ciudad de Santafé en 1779, el ingeniero Juan Jiménez Donoso realizó los planos que dan cuenta de la estructura planeada para el edificio del Palacio Real. Allí el autor describe también su organización interior y al hablar de la distribución de sus aposentos dice que: “En torno al

.....  
131. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo V (1737), <https://apps2.rae.es/DA.html> Ramillete (2).

132. Pita-Pico, *Celebraciones políticas*, 463.

133. Asociación de Academias de la Lengua Española, *Diccionario de americanismos*, 2010, <https://www.asale.org/damer/raspadura>

134. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 84.

135. Edgardo Pérez-Morales, “Vida material, religiosidad y sociedad colonial. Espacio, objetos y prácticas de consumo en el colegio jesuita de la ciudad de Antioquia, 1726-1767”, *Historia Crítica*, no. 38 (2009): 75, <https://doi.org/10.7440/histcrit38.2009.05>

136. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo V (1737), <https://apps2.rae.es/DA.html> Rayado.

137. Pita-Pico, *Celebraciones políticas*, 465.

138. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo V (1737), <https://apps2.rae.es/DA.html> Repostería.

segundo patio (se encuentra) la cocina con su horno, el lavadero y las pilas de agua; la sala de repostería y su horno, la despensa, la panadería y su horno”<sup>139</sup>.

Repostero: “Persona que elabora pastas, dulces, y algunos licores.// despensa, lugar donde se almacenan víveres”<sup>140</sup>. En 1717, arribó el primer virrey del Nuevo Reino de Granada, Jorge de Villalonga, conde de la Cueva, quien disfrutaba de las celebraciones con pompa y del buen comer. En su viaje hacia Santafé por el río Magdalena, Villalonga ocupó una canoa grande, adornada, en donde iban:

“[...] Dos capitanes de su guardia y en otras canoas las personas de su sequito el despensero: D. [on] Francisco de Estrada con un criado; repostero Joseph Timón con un criado; cocinero Pedro Gallardo con un segundo y dos galopines (que eran los auxiliares de cocina) [...]”<sup>141</sup>

Tazas vidriadas para dulces: Recipientes profundos de cerámica vidriada para colocar almibares y otros dulces con abundante miel. En la Expedición Botánica, entre los enseres destinados para la cocina se encuentran: “[...] Tazas vidriadas para los dulces [...]”<sup>142</sup>.

Trapiche: “Col. Lugar donde se produce azúcar y que consiste en un molino rústico para exprimir la caña y otros aparatos, que se utilizan para procesar la miel”<sup>143</sup>.

Llaman el ingenio de moler caña dulce, para hacer azúcar. Son tres palos parados redondos a punta de compás, de vara y media de alto, engarzado uno con otro con sus dientes al modo de la rueda de la matraca. El de en medio tiene su espiga, y con ella engarza la hembra de un timón como una noria. Éste tira caballos o bueyes, y cuanta caña se mete entre las tres medidas por éste y sacada por el otro, la estrujó de tal suerte que sale hecha una hiesca. El caldo cae abajo en una canal, y va a dar a una poza donde se recoge. De allí lo pasan a los fondos de la hornasa, en donde con la candela se cuaja la miel.<sup>144</sup>

Sobre esta materia, en el título III de la Constitución del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario se mencionan los productos derivados de este lugar: “[...] Por último algún dulce del trapiche o, queso, o, cosa semejante”<sup>145</sup>.

.....  
139. Guadalupe Romero-Sánchez e Iván Panduro-Sáez, “El proyecto de Juan Jiménez Donoso para la construcción del palacio virreinal de Bogotá”, *Archivo Español de Arte* 93, no. 371 (2020): 269, <https://doi.org/10.3989/aearte.2020.17>

140. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 485.

141. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 485.

142. AGN, 1792, Sección: Colonia, Fondo: Asuntos Importantes, f. 700.

143. Moreno-Blanco, “Diccionario de voces”, 547.

144. Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza*, 1: 83.

145. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 75.

Turrón: “Massa, que se hace de almendras, piñones, avellanas, y nueces, mezclados con miel puesta en punto, y tostado todo, resulta una materia sólida, y dura mui sabrosa, y tambien le suelen mezclar algunos terrones de azúcar”<sup>146</sup>. En Santafé de Bogotá, para la comida de bienvenida del virrey Francisco Gil y Lemus, quien llegó en 1789, se adquirieron, entre otros alimentos: “3 tercios de turrónes de cacao comprados a Lorenzo García, uno molido al repostero y dos para la despensa [...]”<sup>147</sup>.

Vélez: La ciudad se fundó en 1539 en un plano inclinado de una alta peña. En sus alrededores se encontraban todo tipo de climas, por tanto, era tierra muy fértil. En el siglo XIX se cultivaban numerosos productos, entre ellos maíz, caña de azúcar, trigo, y se fabricaban los “[...] Afamados bocadillos de guayaba y de limón y el excelente masato de maíz [...]”. Productos que se comerciaban en otros lugares<sup>148</sup>. Incluso algunos habitantes de territorios aledaños del nororiente neogranadino preferían trabajar sus haciendas en inmediaciones de Vélez, por las características territoriales ya mencionadas. Así lo hizo el convento de monjas de la Limpia Concepción Tunja, que poseía una “hacienda de tierras y trapiche de Ubasa en la jurisdicción de Velez”<sup>149</sup>.

Zurrón de miel: “La bolsa grande de pellejo que regularmente usan los pastores para guardar y llevar su comida u otras cosas; y se extiende a significar cualquier bolsa de cuero”<sup>150</sup>. En 1762, en el convento dominico de san Sebastián Mártir de Popayán, el miércoles 1 de diciembre se compraron: “14 y medio reales de pan y 4 pesos en un zurrón de miel”<sup>151</sup>.

## Conclusiones

Este artículo cumplió con el objetivo propuesto y respondió a la pregunta formulada en la introducción, ya que contribuyó a caracterizar los tipos de dulce que circularon en el Nuevo Reino de Granada, la Nueva Granada y la primera república colombiana, a partir de la recolección sistemática de sesenta y seis acepciones relacionadas con la gastronomía dulcera tardo colonial, complementada con información documental enfocada en la costa

.....  
146. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo VI (1739), <https://apps2.rae.es/DA.html> Turrón (1).

147. AGN, 1789, Sección: Colonia, Fondo: Virreyes. 1789. SC 61 leg. 5 t. 11, f. 427.

148. Agustín Codazzi, *Geografía Física y Política de la Confederación Granadina. Volumen V: Estado de Santander: Antiguas Provincias de Vélez, Socorro, Soto, Ocaña, Santander y Pamplona*33, edición, análisis y comentarios de Camilo Domínguez-Ossa, Augusto Gómez-López y Guido Barona-Becerra (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia - Universidad del Cauca, 2004), 43 y 45.

149. “Convento de la Concepción Tunja: pleito por tierras”, 1721, en AGN, Sección: Colonia, Fondo: Miscelánea. SC39. f. 121.

150. Real Academia Española, *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, Tomo VI (1739), <https://apps2.rae.es/DA.html> Zurrón (1).

151. Restrepo-Manrique, *La alimentación en la vida*, 99.

Caribe y en los Andes neogranadinos y que se encontraba dispersa en fondos disímiles de archivos colombianos. Al comparar este recorrido histórico con la oferta gastronómica colombiana actual, se observaron transformaciones del léxico, del gusto y de la moda; por ejemplo, no hay claridad sobre la continuidad de los bocadillos de calabaza, pero si logramos identificar los dulces cuya preparación y consumo prácticamente desaparecieron entre los que se encuentran la batata, la cidra y el membrillo; por su parte, los dulces que en pleno siglo XXI conservan toda su vigencia son el alfandoque, alfeñique, los bocadillos de guayaba, la melcocha, la miel con cuajada, y los dulces elaborados con frutas y vegetales tales como calabaza, cocadas, duraznos, mamey, mora o piña.

Otros dulces cambiaron de nombre: el de higos es conocido hoy como dulce de brevas; en otros casos se modificaron sus ingredientes, así, los confites coloniales que fueron bolitas de frutas con azúcar se convirtieron en confites elaborados principalmente con productos químicos. De esta manera, la descripción detallada, sistemática e histórica del léxico contribuye a caracterizar la historia de los dulces en Colombia para identificar sus continuidades, transformaciones y particularidades, entre ellas, por ejemplo, la vigencia en el uso actual de la palabra bocadillo para referirse a los bloques de guayaba; una referencia que se remonta a mediados del siglo XVIII; o, la permanencia en la culinaria del presente de la miel con cuajada. A finales de la colonia, con respecto a los objetos utilizados para servir los dulces no se empleó la palabra dulcero que se refería a platos o tazas para presentar estos bocados.

Gracias a las fuentes utilizadas se reveló la enorme riqueza del vocabulario referente a la cocina dulce en la jurisdicción de lo que actualmente es Colombia. Este artículo es un aporte al léxico histórico gastronómico, pero no es definitivo porque el mundo de los dulces neogranadinos es muy amplio y la investigación se ciñó a las referencias que fue posible comparar entre el Diccionario de Autoridades y la vida material que se revela en los documentos de archivo y en los libros de viajeros.

Tratar este tema desde el lenguaje y desde la historia cumple una función social porque se aproxima al papel jugado por estos alimentos en la vida cotidiana colonial neogranadina y de los primeros años republicanos de Colombia, para identificar en la larga duración varios patrones alimenticios, algunos de los cuales hoy están presentes, mientras que otros se transformaron. Así mismo, los ejemplos que acompaña cada palabra revelan otros aspectos novedosos de la vida cotidiana del Nuevo Reino de Granada, por ejemplo, la fabricación de confites en Honda, o de los turrone, con lo que se demostró la antigüedad y variedad algunos dulces del pasado colombiano. Tales asuntos ameritan nuevas preguntas e investigaciones.

Con seguridad, este artículo animará a otros investigadores a continuar con la dulce tarea de profundizar en los estudios sobre este tema, para ir construyendo progresivamente en Colombia un glosario completo sobre su historia gastronómica.

## Bibliografía

### Fuentes primarias

#### Archivos

- [1] Archivo General de la Nación (AGN), Bogotá-Colombia. Sección: Colonia. Fondos: Abastos, Asuntos Importantes, Miscelánea, Policía, Virreyes, Visitas. Sección: República. Fondo: Enrique Ortega.
- [2] Archivo Histórico Universidad de Nariño (AHUN), Pasto-Colombia. Fondo: Conceptas.
- [3] Archivo Histórico Universidad del Rosario (AHUR), Bogotá-Colombia.

#### Documentos impresos y manuscritos

- [4] Asociación de Academias de la Lengua Española, *Diccionario de americanismos*, 2010, <https://www.asale.org/damer>
- [5] Boussingault, Jean-Baptiste. *Memorias 1823-1832*. Tomo II. Bogotá: Banco de la República, 1985.
- [6] Cicala, Mario. S. I. *Descripción histórica-topográfica de la Provincia de Quito de la Compañía de Jesús*, trad. Julián Bravo Santillan s. j. 2 tomos. Quito: Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinosa Pólit, 2008.
- [7] Codazzi, Agustín. *Geografía Física y Política de la Confederación Granadina. Volumen V: Estado de Santander: Antiguas Provincias de Vélez, Socorro, Soto, Ocaña, Santander y Pamplona*, edición, análisis y comentarios de Camilo Domínguez-Ossa, Augusto Gómez-López y Guido Barona-Becerra. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia - Universidad del Cauca, 2004.
- [8] *Constituciones originales. Colegio mayor del señor arzobispo en Salamanca*. Salamanca: Typographum Universitatis, 1753.
- [9] Cuervo, Ángel. *La Dulzada*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1973.
- [10] *Diccionario de la lengua española*, 23.ª ed. [versión 23.4 en línea]. <https://dle.rae.es>
- [11] *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos*, introducción y notas por Luis Carlos Mantilla Ruiz, O. F. M. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1986.
- [12] Instituto Caro y Cuervo. *Diccionario de colombianismos*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 2018.
- [13] Jiménez-Meneses, Orián. *El mundo de la vida en la revolución neogranadina. Testamentos de la época de la Independencia*. Bucaramanga: Universidad Industrial de Santander, 2012.
- [14] Le Moyne, Augusto. *Viaje y estancia en la Nueva Granada*. Bogotá: Guadalupe, 1969.
- [15] Mollien, Gaspard-Théodore. *Viaje por la República de Colombia en 1823*. Bogotá: Presidencia de la República. Comisión - Instituto Colombiano de Cultura, 1992.
- [16] Moreno-Blanco, Lácydes. "Diccionario de voces culinarias. Colombianismos". En *Manual introductorio. Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*, 105-175. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

[206] Léxico sobre el uso de dulces en el virreinato del Nuevo Reino de Granada

- [17] Ponce-Leiva, Pilar. Estudio introductorio y transcripción. *Relaciones histórico-geográficas de la Audiencia de Quito siglos XVI-XIX*. 2 tomos. Quito: MARKA - ediciones Abya-Yala, 1992.
- [18] Real Academia Española. *Diccionario de Autoridades (1726-1739)*, 6 tomos, <https://apps2.rae.es/DA.html>
- [19] Réverénd, Alejandro Próspero. *La última enfermedad, los últimos momentos y los funerales de Simón Bolívar, libertador de Colombia y del Perú por su médico de cabecera el Doctor A.P. Réverénd*. París: Imp. Hispanoamericana de Cosson, 1866.
- [20] Santa Gertrudis, Juan de. *Maravillas de la naturaleza*. 3 tomos. Bogotá: Comisión Preparatoria para el V Centenario, Instituto Colombiano de Cultura, 1994.
- [21] Tovar-Pinzón, Hermes. *Relaciones y visitas a los Andes, siglo XVI*. Bogotá: Colcultura e Instituto de Cultura Hispánica, 1993.

### **Fuentes secundarias**

- [22] Alcover-Cateura, Pablo-José. “Del panal a la mesa: La miel en la Corona de Aragón (siglos XIV-XV)”. En *New Approaches to the Archaeology of Beekeeping*, editado por David Wallace-Hare, 186-195. Oxford: Archeopress, 2022. <https://doi.org/10.2307/j.ctv2b07txd.16>
- [23] Cabezas, Félix-Domingo. *Barbacoas, enigmática, extraordinaria y paradójica*. Pasto: s. e., 2018.
- [24] Curiel, José-Luis. *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*. Ciudad de México: Editorial Porrúa, 2011.
- [25] Díaz-Piedrahita, Santiago. *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- [26] Díaz-Piedrahita, Santiago y Luis-Carlos Mantilla. *La terapéutica en el Nuevo Reino de Granada: un recetario franciscano del siglo XVIII*. Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Físicas, Exactas y naturales, 2002.
- [27] ELDIARIO Boyacá. “#VIVEBoyacá Los dátiles de Soatá”, video de YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=sidCloOLO4o>
- [28] Fischler, Claude. *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995.
- [29] Gonzalbo, Pilar. *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. Ciudad de México: El Colegio de México, 2006.
- [30] Hernández de Alba, Guillermo. *Archivo Nariño 1727-1795*. Bogotá: Presidencia de la República, 1990.
- [31] Illera-Montoya, Carlos-Humberto. *Dulce tradición al estilo de Leticia Mosquera*. Popayán: Corporación Gastronómica de Popayán - Universidad del Cauca - Grupo de Investigaciones Gastronómicas del Departamento del Cauca, 2006.
- [32] Jiménez-Meneses, Orián, Sonia Pérez-Toledo, Kris Lane. “Artistas y artesanos en las sociedades preindustriales de Hispanoamérica, siglos XVI-XVIII”. *Historia y Sociedad*, no. 35 (2018): 11-29. <https://doi.org/10.15446/hys.n35.71995>

- [33] López-Rivera, Edwin. *Circuitos mercantiles de la ciudad de Santa Fe a finales de la época colonial*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2010.
- [34] Martínez-Martín, Abel-Fernando. *El Hospital de la Purísima Concepción de Tunja 1553-1835*. Tunja: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 2018. <https://doi.org/10.19053/978-958-660-293-8>
- [35] Ojeda-Pérez, Robert. "Abastecimiento de Santafé antes de la Independencia. A propósito de la tienda de Lorente". *Tabula Rasa*, no. 8 (2008): 147-175. <https://doi.org/10.25058/20112742.326>
- [36] Patiño, Víctor-Manuel. *Historia de la cultura material en la América equinoccial. Alimentación y alimentos*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- [37] Pérez-Morales, Edgardo. "Vida material, religiosidad y sociedad colonial. Espacio, objetos y prácticas de consumo en el colegio jesuita de la ciudad de Antioquia, 1726-1767". *Historia Crítica*, no. 38 (2009): 70-95. <https://doi.org/10.7440/histcrit38.2009.05>
- [38] Pita-Pico, Roger. *Celebraciones políticas y militares en Colombia: de virreyes y monarcas al santo pastoral*. Bogotá: Academia Colombiana de Historia, 2016.
- [39] Restrepo-Manrique, Cecilia. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773 / 1776-1900*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- [40] Rojas de Perdomo, Lucía. *Comentarios a la cocina precolombina. De la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- [41] Romero-Sánchez, Guadalupe e Iván Panduro-Sáez. "El proyecto de Juan Jiménez Donoso para la construcción del palacio virreinal de Bogotá". *Archivo Español de Arte* 93, no. 371 (2020): 259-276. <https://doi.org/10.3989/aearte.2020.17>
- [42] Zarama-Rincón, Rosa-Isabel. *Vida cotidiana en San Juan de Pasto, 1770-1810*. Pasto: Fondo Mixto, 2005.
- [43] Zarama-Rincón, Rosa-Isabel. *Pasto: cotidianidad en tiempos convulsionados, 1824-1842*. Pasto: Alcaldía de Pasto, 2012.