

# LA NATILLA

MESTIZAJE CULINARIO DE  
CUATRO CONTINENTES

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



# LA NATILLA

## MESTIZAJE CULINARIO DE CUATRO CONTINENTES

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

La presencia de los árabes en la península ibérica se considera el inicio del gran recorrido de la multitudinaria lista de preparaciones dulces, que finalizaron su trayecto en el nuevo mundo revolucionando las costumbres manducatorias de las culturas indígenas, en tiempos posteriores al siglo XV.

Aunque no existe una versión oficial sobre el origen de la preparación, se presume que ha sido una variante de elaboraciones que surgieron en la época medieval "siglo V al XV", como resultado de la influencia árabe en el continente europeo. Los antecedentes históricos asocian la natilla con la elaboración del manjar blanco, inicialmente elaborado con leche, azúcar y adiciones como canela, limón o vainilla. Estos manjares que posteriormente se derivan en arequipes, se encuentran descritos en recetarios catalanes como el "Libro de Sent Sovi" (1.324) "siglo XIV" y un texto posterior derivado de este, "Libro de Guisados – Ruperto de Nola" (1.520) "siglo XVI".

También cobran relevancia durante el siglo de oro literario español, (finales del siglo XV e inicios del siglo XVII) con la considerada primera novela moderna de la literatura universal "Don Quijote de la Mancha", exponiendo estos manjares como una de las preferencias culinarias de Sancho Panza.

Durante la época medieval, los frailes endulzaban la leche con azúcar e integraban harina de trigo para espesar la preparación, una costumbre que se popularizó en las culturas españolas y francesas. Probablemente esta práctica pudo ser una versión alterna al hábito de involucrar huevos con el propósito de aportar una mejor estructura, como en el caso de los flanes.

Sin lugar a duda, el desarrollo de las preparaciones dulces ha sido la esencia de la cocina conventual, que tuvo su principal auge en el periodo posterior a la conquista cuando hace presencia en el territorio americano logrando un mestizaje con el principal producto encontrado en el nuevo mundo "el maíz". De esta manera se iniciaría su primera y más predominante variación en aporte de ingredientes, perdurando hasta la modernidad.

Antioquia se considera el departamento pionero de la preparación de natilla en el país luego de la colonización española, otra particularidad a través del tiempo fue la adición de la panela que repercutió en un cambio trascendental en sabor y color. Bajo esa combinación de ingredientes Antioquía consagró este postre como un emblema de su cocina. Aunque durante todo el año en Antioquia se fabrica la natilla, la tradición era que las familias antioqueñas se reunían frente a sus hogares y/o fincas en el mes de Diciembre con el fin de preparar este manjar.

La fabricación se realizaba mezclando todos los ingredientes en una paila u olla muy grande, en donde todos los integrantes de la familia con un gran cucharón de palo mezclaban o "bañan" todos los ingredientes al calor del fuego. Al final quienes participaban de esta agotada faena, raspaban el sobrante del palo el cual se repartía entre los participantes, obteniendo este gran premio. A través de los años se fue extendiendo por el eje cafetero (en Risaralda se realiza el festival nacional de la natilla), el Tolima grande y diversos territorios adoptando los ingredientes locales y estableciéndose como un plato dulce clásico de las celebraciones decembrinas, especialmente durante la celebración del día de las velitas, la noche de navidad, y el 31 de Diciembre de cada año.

Gracias a la pluriculturalidad del territorio colombiano, las mesas navideñas se visten con natillas blancas, oscuras o coloridas, gracias a la adición de frutas dentro de sus ingredientes, y se acompañan de salsas que contrastan las puestas en escena que realizan las familias en torno a una de las celebraciones que más evoca la paz, armonía, felicidad y representa nuestra idiosincrasia, cuando se trata de compartir y celebrar en unión la llegada de un nuevo año.