



NIT: 900 615235-9

## HISTORIA DEL BOCADILLO MOGOTANO

*Industrias Mogotes*

La historia del bocadillo mogotano comienza con nuestros aborígenes, José Vicente Rodríguez afirma que el bocadillo se encuentra entre los manjares guanes, así lo deduce al estudiar momias de La Purnia y la Mesa de los Santos (Rodríguez JV 2.006, 163).

Abunda la guayaba, fitonímico guane –GUA-IA-VA: (fruta) para llevar fuera de la mata (Moncayo Arnulfo, 1.983, 30)-, obtienen azúcar de la caña de una variedad dulce de maíz –Zea mays variedad amylacea o saccharata (Rodríguez H 1.978)-, fabrican cedazos de totumo y fique, envuelven sus preparaciones alimenticias en bijao y utilizan métodos como el escaldado y colado de la fruta (Restrepo Cecilia, 2012, 38).

Durante la colonia los bocadillos de guayaba se elaboran en todas partes e inicia su comercialización, en Mogotes se conserva la técnica aborígen. Hacia la época comunera una arroba de bocadillo con panela vale 6 reales y con azúcar 8 reales (Oviedo Basilio, 1.776, 45). En el siglo XIX Eladio Mantilla incluye al bocadillo como uno de los productos comerciales de importancia en Mogotes (Mantilla Eladio, 1.880, 67):

*“... comercia en ganado, panela, fique, azúcar, sombreros, bocadillos, manteles, toallas y otros tejidos de algodón y lana”*

A comienzos del Siglo XX Luis Enrique Figueroa, en su “Invocación de Mogotes” (Compiladores Gómez Alfonso y H Sánchez, 2.002, 167), recuerda la existencia de bosques de guayaba en Cabecera y la elaboración de bocadillos y espejuelos de renombre nacional por marcas caseras como “Mogrovejo”, los abuelos recuerdan unas veinte fábricas en esa época.

Desde 1.966 “El Vencedor”, hoy “Industrias Mogotes”, recoge la técnica autóctona junto a innovaciones en el cultivo y procesamiento de la guayaba para garantizar productos naturales con 12% menos azúcar, sabor, aroma, textura y suavidad, que lo distinguen de sus similares. La filosofía empresarial armoniza tradición y renovación, ambiente humano y natural; se basa en principios de honestidad, responsabilidad, calidad e innovación. Su lema:

**“Brindar a la gente sanas delicias”.**