

La santandereanidad desde la perspectiva de la gastronomía y la culinaria (1)

Santandereanidad from a gastronomy and culinary perspective

María José Almeyda Camargo

Daniela Fernanda Cáceres Claro

Gianfranco Buvoli Macareno

Estudiantes pregrado Medicina

Universidad Autónoma de Bucaramanga

Semillero Silencio, Grupo TCP Unab

Luis Rubén Pérez Pinzón

Historiador

Tutor Semillero Silencio

Grupo Pensamiento Sistémico

Docente

Universidad Autónoma de Bucaramanga

lperez14@unab.edu.co

Artículo recibido el 13 de febrero del 2016

Aprobado el 02 de mayo del 2016

Resumen

El artículo de revisión demuestra porqué la región cultural de Santander se ha caracterizado por sus platos típicos. La comida típica santandereana es de las más reconocidas de Colombia, añadiendo el hecho de que en la región de Santander se consume lo que se cultiva, además cuenta con una gran variedad de platos y preparaciones diferentes en los cuales las carnes juegan un papel predominante. La gastronomía santandereana posee una enmarcada historia que está marcada a su vez por una importante participación extranjera, además de esto, en la gastronomía y culinaria santandereana se ve reflejada el profundo sentimiento de santandereanidad. El artículo al estar articulado al Semillero de Investigación en Literatura (Silencio) de la Unab y al proyecto de investigación interinstitucional “Turismo literario

en las obras y autores inspiradores de la santandereanidad”, profundiza en la visión del ser santandereano expresada en la literatura folclórica de obras como “Acuarelas Folclóricas de Santander” de Juan de la-Fuente y “Aspectos folklóricos del Departamento de Santander” de Luis Alberto Acuña.

Palabras clave: Literatura, literato, gastronomía, santandereanidad, turismo

Abstract

The review paper demonstrates why the region of Santander has been characterized for its typical foods. Santander's food is one of the most recognized in Colombia, also has the privilege that in Santander, people eat the food that they grow by themselves. This region has so many different kinds of foods and a variety of preparations, being the meat one the main dishes. Santander's gastronomy has tradition and history, which is complemented with an important foreign participation, also, in Santander's culinary is easily recognizing the deep feeling of “Santandereanidad”. The article to be articulated to the seedbed of research in Literature (Silencio) of Unab and interinstitutional research project "Tourism literary on works and authors inspirers of the Santandereanidad", delves into the vision of the being from Santander expressed in the folk literature on literary works as “Acuarelas Folclóricas de Santander” by Juan de la-Fuente and “Aspectos folklóricas del Departamento de Santander” by Luis Alberto Acuña.

Keywords: Literature, literary, gastronomy, Santandereanidad, tourism

Introducción

Santander es un Departamento ubicado en la zona noreste de los Andes colombianos, es la sexta división político-administrativa en aglomeración de personas y la cuarta económica nacional. Limita al norte con los departamentos de Norte de Santander, César y Bolívar, al Occidente con Antioquia y al sur Oriente con Boyacá. Su capital es Bucaramanga, la cual es la quinta zona metropolitana más poblada del país (Gobernación de Santander, 2008). El Departamento de Santander recibe su nombre en honor al héroe de la independencia de la Nueva Granada: Francisco de Paula Santander (Gobernación de Santander, 2012).

Haciendo un pequeño recuento histórico Santandereano podemos hallar que antes de la conquista española, dicha zona que hoy llamamos Santander estaba habitada por varios pueblos indígenas destacando entre ellos a los Guanes, Agatáes y Chipatáes. Estos pueblos tuvieron un declive poblacional durante la conquista causada por enfermedades

traídas por sus colonizadores de Europa, no obstante sus pocos sobrevivientes junto a los españoles fundieron una nueva raza, manteniendo así el perdurable legado cultural indígena dentro de los santandereanos (Colombia, 2012).

Durante el período de la independencia los santandereanos protagonizaron la “revolución de los comuneros”, la cual dio origen a la independencia nacional del dominio español. El pueblo santandereano se ha caracterizado por su activa participación e iniciativa en las diferentes luchas ideológicas y armamentistas nacionales. Cualidades particulares de personas pujantes, emprendedoras y de carácter (Ministerio de Educación Nacional, 2010).

En el siglo XIX, el Departamento de Santander concentró su economía en la explotación minera de oro y de sus yacimientos de petróleo, establecidos principalmente en Barrancabermeja, también llamada la “ciudad del oro negro” (Fuente, 1963). Lo cual dio como resultado un auge económico e industrial importante, factor que provocó la llegada de innumerables inmigrantes del exterior del país como alemanes, italianos, españoles, franceses, ingleses, judíos y árabes (Gavassa, 2012). Por el petróleo no solo llegaron extranjeros desde el exterior del país sino que también inmigraron costeños, antioqueños y cachacos (Fuente, 1963).

La ciudad de Barrancabermeja fue considerada como la “babel santandereana”, pues en ella se hablaban todas las lenguas y dialectos, haciéndola la primera ciudad cosmopolita del oriente colombiano (Fuente, 1963). Desde allí, se esparcieron o establecieron los inmigrantes, siendo referente precoz de la globalización a viva flor de piel dentro del Departamento, quienes contribuyeron a la formación de la “raza” y algunas costumbres que hoy son características de los santandereanos.

En el ámbito geográfico se debe destacar su diversidad y riqueza. El Departamento cuenta con parte de la cordillera de los Andes, con ‘volcanes’, mesetas, páramos, desiertos, ríos y valles. Los cuales junto a sus diferentes pisos térmicos, le proporcionan una amplia biodiversidad y capacidad de producción de varios productos agrícolas y ganaderos.

“Toda cuestión de orígenes es peligrosa, el origen está siempre o muy en lo alto o muy en lo hondo. Exige ascenso o sumersión, vértigo o ahogo” (Acuña, 1949). El actual concepto de “santandereanidad” surgió como un Plan de Desarrollo del Departamento de Santander, como un proyecto educativo para los grados de enseñanza básica, cuyo propósito fue comprometer a las nuevas generaciones de santandereanos en la construcción de la identidad del departamento (Rincón, 2014).

La identidad es la circunstancia de ser en concreto una cosa y no otra, la cual es determinada por un conjunto de rasgos y características que diferencian en este caso al Departamento de Santander de otros departamentos, dentro y fuera del país. Ese proyecto departamental propició una serie de debates sobre dichos rasgos como eran su gastronomía, su cultura, sus costumbres, artesanías, literatura, arte, economía, e incluso, su gente que debido a su particularidad representaban a los Santandereanos mismos y a su región.

En los ajueres hogareños de antaño santandereano, en los artículos de guarnicionería, en la repostería decorada en la que dulceros y panaderos solían hacer primores (como las muy curiosas figuritas de alfandoque y alfeñique) y en mil

manifestaciones de las industrias populares o casera, el ingénito sentido artístico del pueblo santandereano se halla explícito en forma admirable en su espontaneidad y llaneza. Dentro de la visión del mundo del Santandereano el concepto de lo bello está unido casi siempre a la utilidad (Acuña, 1949), como se puede comprobar en su gastronomía al utilizar elementos propios y de fácil alcance, e incluso creando platos como solo son las arepas santandereanas y la carne oreada. Cuyo fundamental origen remota de la necesidad de tener un alimento nutritivo y que sea resistente a las adversidades del ambiente por periodos de tiempo prolongados (Chacón, 1999).

Experiencia reafirmada por Hoyos Sainz al expresar: “Desde el mismo momento en que existe el pueblo, y aun el individuo, tiene que existir el arte, puesto que el sentido estético es en el hombre un sentido innato y según A. Carrel en su sugestivo estudio sobre *La Incógnita del Hombre* es aún más fuerte que la inteligencia puesto que lo tienen hasta los loco y los idiotas” (Acuña, 1949). Los santandereanos no son ajenos a este fenómeno, incluyéndolo de manera característica elementos culturales y tradicionales artísticos como son los cantos, los bailes, sus creencias, su gastronomía, entre otros elementos que distinguen a un santandereano (Acuña, 1949). Por ello es que el “material de folclor cualquier información fidedigna constituye una aportación valiosísima” (Acuña, 1949). La tradición se constituye por aspectos como las costumbres, las cuales son cotidianas y que por sus mismas características pueden llegar a caer dentro de la sutilidad de la rutina. Por ello es debido reforzarla e identificarla como propia.

Al fusionar los conceptos de gastronomía y tradición se origina el concepto tradición culinaria. Concepto que en la actualidad está siendo popularizado debido a que se basa en la exposición de la tradición de una sociedad por medio de su gastronomía, el cual tiene una especial relevancia en el fortalecimiento de la identidad y el sentido de pertenecía. (Sena, 2014). A consecuencia y en coherencia con el gran reto que representa el fortalecer la cultura santandereana, o que conceptualizamos como “santandereanidad”, se tiene una especial importancia fortalecer las raíces santandereanas. Por ello se propone la gastronomía y la culinaria santandereana como viva muestra de la riqueza cultural de la región, ya que va más allá de los exquisitos sabores que se encuentran detrás de cada plato típico donde se halla un recuento histórico de lo que fueron y son los Santandereanos: son una muestra de su tradición.

La tradición es un proceso dinámico: cambia y se desarrolla a lo largo del tiempo. A pesar de ello el tiempo no es un rasgo clave para definir la tradición pues las características que definen una tradición son el ritual y la repetición. Las cuales son propiedades siempre de grupos o comunidades (Giddens, 1999). En la elaboración de un plato que catalogamos como típicamente santandereano, ya sean las hormigas culonas, la pepitoria, la arepa santandereana o la carne oreada, entre otros platos, podemos ver que esos rasgos característicos que definen a un objeto como tradicional se encuentran dentro de la gastronomía. Durante la realización de este artículo de revisión se comprobó que algunos de estos platos preservan los procedimientos para su preparación. Esos rituales se han repetido y perduran entre muchas generaciones (Semana, 2011).

Metodología

El artículo es el resultado de una investigación de tipo descriptiva. Se buscó describir algunas características fundamentales del fenómeno a estudiar (en este caso la Gastronomía Santandereana) y así mismo, determinar los orígenes de los mismos, conocer de dónde vienen estas tradiciones, como han trascendido y como caracterizan hoy en día al departamento de Santander. Se tuvo en cuenta numerosas publicaciones en internet de variados autores, y finalmente, después de haber leído rigurosamente y escogido la información que fuera veraz y apropiada, utilizamos unas obras como guía.

Se empleó información encontrada en documentos de la gobernación de Santander, diarios y revistas nacionales en línea y en páginas web del Ministerio de Turismo del país. Las cuales abarcaban lo relacionado con el turismo de Santander. Ese recurso nos brindó la mayoría de información y finalmente se escogió como principal fuente. También se emplearon como referentes las obras: “Acuarelas Folclóricas de Santander” de Juan de la fuente y “Aspectos folklóricos del Departamento de Santander” de Luis Alberto Acuña. Libros que permitieron ampliar la temática y profundizarla desde un punto de vista muy tradicional y regionalista, ya que se pudo reconocer las tradiciones y costumbres muy arraigadas y propias de Santander desde hace más de medio siglo.

La lectura y revisión de esos libros requirió centrar la atención y recolección de la información en las secciones de cada capítulo que mencionaban a la gastronomía y culinaria, y cómo estaba ligada con varios aspectos de la vida típica del santandereano como eran: las cosechas, las fiestas, los bailes, su diario vivir. Demostrándose así que la comida santandereana es un representante del Departamento por excelencia. Después de analizar la información, se organizaron los datos dependiendo del tipo de alimento, e igualmente, en cada alimento o plato típico. La información fue redactada de tal modo que abarcara todos los aspectos planteados en las preguntas-problemas acordadas. Finalmente, se concluyó por qué y cómo la gastronomía y la culinaria representan al Departamento de Santander, y consigo, lo hacen reconocido en el ámbito nacional e internacional.

Resultados

La gastronomía es una forma de expresión cultural, la cual se nutre de las costumbres de sus habitantes, de su posición geográfica, de pasado histórico, e incluso, de las condiciones económicas del grupo de personas que comparten dichas costumbres, ideas y tradiciones que los caracterizan (Universidad de Guadalajara, 2014). La cultura es dinámica porque evoluciona con el paso del tiempo. Dentro de la misma pueden conservar algunas de las costumbres de un pueblo, volviéndolas tradiciones y emblemas significativos que representan rasgos asociados con una sociedad específica, o pueden perderse en el tiempo debido a la consecuencia irremediable de un pueblo de adaptarse a unas nuevas condiciones de su ambiente (Giddens, 1999).

Las hormigas ‘culonas’ son un insecto de grandes tenazas y cuatro alas monumentales, a su vez son un tipo de

hormigas arrieras o cortadoras de hoja originarias de la zona andina, principalmente del departamento de Santander, donde particularmente se cultivan y se consumen desde hace más de 5 siglos (Gutierrez, 2006). Las técnicas de consumo y cultivo se remontan a los indígenas que habitaban la zona: la cultura Guane. Saber el día exacto en que las hormigas saldrán de sus hormigueros, la forma en que son cocinadas y consumidas ha sido un legado de tradición indígena de los Guane. Ellos aprendieron a masticarlas y a protegerse de las cortadas que los machos producen con ferocidad a los intrusos al proteger a sus reinas.

Las hormigas solo salen de sus hormigueros alrededor de la Semana Santa, en los meses de marzo, abril o mayo. Siempre en un día soleado, que preceda a otros de intensa lluvia, cuyo propósito de salida es el apareamiento de las hormigas reinas. La forma de preparar las hormigas ha sido conservada a lo largo del tiempo y para hacerlo se calientan en un tiesto de barro, se engrasa un poco y se ponen a tostar las hormigas, cuidando de no dejarlas quemar. Se les rocía un poco de sal y están listas para el consumo.

Para la cultura Guane las hormigas culonas eran un regalo casi obligatorio que se hacía dentro de la costumbre de sus rituales matrimoniales. Se creía que dicho alimento tenía cierto poder de estimulante sexual y potenciaba la virilidad. De igual forma eran consumidas en el diario vivir de los indígenas. En la actualidad, la hormiga culona es un producto tradicional indígena que sobrevivió al paso del tiempo y que se utiliza como símbolo en la política, la industria y el comercio por los descendientes de la cultura Guane: los santandereanos. De esta manera, han perpetuado y valorado una tradición aborígen dándole la propiedad del símbolo más grande de la cultura santandereana.

Los granos también hacen parte de las tradiciones culinarias de Santander, En el Municipio de San José de Charta, también llamado el Rincón florido de Santander(Alcaldía del Municipio de Chartas, 2015), existen cuevas que durante los tiempos de la conquista “se dice que los primitivos escondían sus vidas, mientras los conquistadores deambulaban en busca de tesoros que nunca hallaron, porque no podían cosechar trigo, que es el gran tesoro de ésta privilegiada comarca” (Fuente, 1963).

La arepa santandereana hecha de maíz y tostada en tiesto, conocida como la “arepa amarilla”, es otro plato típico regional. Es descrita por los habitantes de su región como una arepa distinta a las del resto del país. Sobresale por la explosión de sabor que le brinda el chicharrón el cual le otorga un toque especial dentro de su masa. Su preparación mantiene un halo artesanal que evoca la cocina de las abuelas desde las que salía este alimento directo al paladar de los santandereanos, haciéndola de esta manera un plato sumamente característico de la gastronomía santandereana. La arepa santandereana se prepara con una masa de maíz amarillo cocido con ceniza disuelta en agua, lo que le da su singular sabor. Luego, el maíz se muele junto con el chicharrón, se forman las arepas y se doran en tiesto de barro (utensilio para asar), sin ningún tipo de grasa (Chacón, 1999).

La masa de maíz tiene un origen indígena, fue el combustible de los lugareños para aguantar las duras jornadas en el campo desde épocas anteriores a la colonia. Junto a la carne oreada, la arepa era la única comida que podía mantenerse largo tiempo en óptimas condiciones durante los duros años de expediciones y luchas en la indomable

cordillera. Por esto se convirtió en parte esencial de la alimentación de los santandereanos. Se dice que gracias a la arepa y a la carne oreada fueron construidos los caminos de Santander al ser la ración que llevaban en sus alforjas los cuadrilleros, quienes a golpe de machete abrían las vías.

Actualmente, la arepa santandereana se puede comprar fácilmente en tiendas y supermercados en versiones industriales que evitan a la persona tener que hacer manualmente el alimento para degustar su singular sabor. Esas versiones a precios muy accesibles, permite a las personas solo calentar el producto y dejarlo listo para su consumo (Chacón, 1999).

Los habitantes del Departamento de Santander son personas aguerridas que durante los primeros siglos de la conquista se han dedicado a labores agrícolas y ganaderas. El comercio y la industria han tenido su auge durante el siglo XIX, atrayendo infinidad de extranjeros. Entre ellos se encontraban alemanes, italianos, españoles, franceses, ingleses y judíos, quienes contribuyeron a formar las costumbres y a enriquecer la gastronomía haciéndola variada y diversa tanto en sabores como en ingredientes (Gavassa, 2012).

En cuanto a las carnes, los santandereanos se han vuelto expertos en la preparación de los diversos platos cuyo ingrediente principal es el cabro, el cual es la res característica de zona. Entre los diversos platos tenemos, el mute santandereano, la carne oreada, la pepitoria, entre otros, que tienen como elemento principal el cabro el cual según afirman los santandereanos le agrega ese rasgo característico de la región. El cabrito es uno de los platos que representa a Santander porque es una de las especies animales que solo se cría de manera "espontánea" en Santander y otras regiones al norte del país.

Los cabros son animales que habitan lugares donde más nadie quiso estar. Así pues, las montañas que parecen asegurar una caída libre son su hogar ideal. Según los biólogos, los cabros son animales de ágiles movimientos, que aprovechan la ligereza de su cuerpo para habitar la dura geografía santandereana. Se cree que las enormes vacas no habrían podido sobrevivir debido a su gran peso y sus enormes requerimientos alimenticios. Los cabros, pueden sobrevivir de pequeños arbustos, sin comprometer la fauna de la zona y no requieren de extensos pastizales para sobrevivir.

Los cabros, llegaron a la región con los colonizadores y expedicionarios españoles en la conquista. No son una especie nativa, se les considera una especie invasora, aunque su presencia en el Departamento no ha tenido consecuencias negativas. Al contrario, el cabro ha sido una alternativa excelente para el negocio de la cría de animales. Es una especie, que desde su llegada se adaptó muy bien a las condiciones de la geografía Santandereana y permitió posteriormente, su crianza y consumo. Esos animales proveen a sus criadores con cuatro materias primas principales: carne, leche, pieles y textiles.

La fácil adaptación de los cabros a las condiciones geográficas del departamento, su posterior crianza y el hecho de que brindaran una fuente de alimentación a los habitantes de la región, hacen que el cabro sea uno de los platos típicos y representativos del departamento de Santander. Así mismo, la variedad de preparaciones y platos que han

surgido utilizando la carne del animal, permiten que la gastronomía santandereana sea característica y sea reconocida en cualquier lugar del país.

Enfocándonos en la tradición gastronómica, Santander y La Guajira son los únicos Departamentos de Colombia en los que se consume carne de cabro como alimento. Los primeros habitantes, criadores de cabros, reservaban su consumo para los eventos más especiales. Es un alimento en el que los santandereanos no se comprometen a una receta específica, pues se puede consumir asado, sudado y al horno. Desde épocas pasadas, su proceso de preparación es muy completo, desde el sacrificio mismo del animal, ya que no se pueden desperdiciar las vísceras o la sangre pues son indispensables para otro de los emblemas de la cocina santandereana: la pepitoria.

La pepitoria se remonta a los tiempos de la colonización española. Está compuesta por vísceras y sangre de cabro revueltas con arroz, cuyo consumo se debe al apetitoso cabro (Grisales, 2009). Este patillo es uno de los platos más conocidos y folclóricos de la región, tanto para sus ciudadanos como para los extranjeros que junto al Parque Nacional del Chicamocha, Barichara y las hormigas culonas se han convertido en un atractivo para los turistas (ElTiempo.com, 2009). En la actualidad, la pepitoria hace parte de los patrimonios culturales inmateriales de la región debido a que se busca preservar la su tradición con elemento representativo de los santandereanos (ElTiempo.com, 2009). Así, todas las comidas cuyo principal componente son el cabro se han constituido en ejemplo de la gastronomía santandereana. (Meroño, 2013).

La carne oreada. Orear es colocar al viento cualquier cosa para refrescarla, y en el caso de la carne oreada o carne seca santandereana no es cualquier cosa pues se trata de un corte especial y milimétrico, cuyo adobo (mezcla de la cebolla con el ajo, la naranja, una taza de panela y dos cucharadas de comino), secado por los rayos del sol, el humo o el viento, la convierten en un extraordinario manjar.

La carne oreada santandereana es el resultado de una solución creada por los indígenas de la región ante la necesidad de sobrevivir en tiempos de escases. Práctica conservada por los mestizos y libres que dieron origen a los “santandereanos”. El auge de esta preparación, debido a su resistencia a la descomposición, se dio en tiempos de lucha y enfrentamientos como fueron las guerras civiles. La gente tenía que conseguir un alimento que soportara largos desplazamientos y no se dañara ante las diversas adversidades que eran padecidas en esos tiempos.

La preparación fue heredada por los campesinos santandereanos, quienes extienden la carne adobada en parrillas sobre brasas para que el calor la ase, alcanzando así su punto especial de cocción. Esa técnica tiene presencia soberanamente en el norte como en el sur, así como se constituye como una de las más deliciosas propuestas. No en vano pertenece al famoso grupo de carnes que los especialistas llaman ‘cecina’.

Actualmente, en la región hay demasiados lugares donde la carne es preparada de forma tradicional, pero también es importante recalcar que en la mayoría de los restaurantes (2949) que ofrecen este plato típico en Bucaramanga, crearon sus propios métodos para el adobo de la carne, siendo extendida solo las horas necesarias para que alcance el punto de oreado.

En cuanto a la producción de mieles y dulces, Vélez es uno de los municipios santandereanos más destacados al ser la cuna de uno de los dulces insignia del departamento de Santander y del país: El bocadillo. El bocadillo veleño nació de la cocina de barro de una de esas casas de tapia pisada, que formaban el casco antiguo del municipio de Vélez. A principios de siglo, surgió como una combinación de guayaba y azúcar. Pronto se convirtió en el sustento de 400 familias y el poder financiero de una población. El bocadillo veleño es una preparación artesanal, empacado en hoja de mata de bijao y está impregnado en la memoria gastronómica de la región de Santander.

Es un dulce tradicional que se consigue en supermercados o tiendas de cadena. Representa el primer renglón de la economía de la provincia de Vélez, la cual es un área integrada por 19 municipios al sur del Departamento. Con respecto a la cocina artesanal del bocadillo se han puesto en práctica nuevas técnicas que facilitan su elaboración. Esto ha hecho que cada año se produzcan más de 35.000 toneladas de bocadillos, las cuales son distribuidos por todo el país y traspasan las fronteras hasta llegar a Centroamérica, España y Estados Unidos.

El bocadillo se caracteriza por su sabor, frescura y su olor concentrado a guayaba y es un alimento rico en vitaminas y calorías, por lo que es muy usado como fuente energética. No existe consenso acerca de a quien se le debe atribuir la creación del bocadillo. Los veleños señalan que la guayaba, su materia prima, se consumía desde tiempos inmemoriales y las poblaciones aborígenes la consideraban el fruto de la fuerza. Y esta práctica gastronómica tomó forma con las preparaciones de jaleas introducidas por los españoles en la época de la conquista.

Las familias campesinas empezaron a mezclar la pulpa que se extraía del cultivo con panela pulverizada, y dicha preparación, originó un sabor concentrado y una textura rígida, compacta y más atractiva para su comercialización. Además, con los años el producto fue recibiendo otros ingredientes como azúcar y frutos cítricos. El uso de la guayaba por las poblaciones nativas desde tiempos remotos, su posterior preparación influenciada por los españoles y su elaboración de manera artesanal da origen a un exquisito dulce que representa la santandereanidad. El bocadillo, representa la región de Santander, porque al escuchar su nombre se relaciona con el municipio y la provincia de Vélez. Así mismo, hablar de esa producción gastronómica tradicional implica pensar en la gran industria y el potencial económico que le genera a la región.

Las creencias y las prácticas religiosas de un pueblo son la expresión más íntima, tradicional y vigorosa de un pueblo (Acuña, 1949). A partir de ellas se originan la percepción y actuar de las sociedades, aunadas a otras costumbres y tradiciones como son la gastronomía. Al evocar al santandereano de antaño, de hace más de 50 años debemos incluir dentro de sus costumbres que: “después de terminado el rosario, generalmente en horas avanzadas de la noche, es de rigor la cena: sopa de arroz, gallinas, pavos asados, lechones dorados al horno, ají de huevo, pepitoria, arroz seco, papa, bollos de masa y abundante cantidad de guarapo, masato, etc. Y después de charlar un rato y libar nuevos vasos sigue el rosario de las ánimas:” (Acuña, 1949). “Y al amanecer se ofrece el chocolate con tamales y huevos tibios, amasijos de maíz, envueltos con arroz, etc.” (Acuña, 1949).

A pesar de esto el mundo más globalizado que hoy por hoy vivimos ha influenciado en las costumbres del

santandereano. Ha llevado a modificar opiniones y a desbancar los dogmas religiosos. No obstante la tradición culinaria de los alimentos que consumían los santandereanos hace más de medio siglo no se ha perdido.

También se han introducido y adoptado otras costumbres y tradiciones, influenciadas por los inmigrantes. La cerveza es una bebida que le ha dado fama al Departamento y ha hecho que se le reconozca por la misma. Lo podemos constatar en la frase: “Tal parece que esta Floridablanca su mayor prestigio lo tenga en dos fábricas que le han dado fama: una de Cerveza fundada por los señores Clausen en un hueco donde –como un castillo medioeval- levanta sus instalaciones y fermenta, con un poco de lúpulo las aguas destiladas que fueron por todos los confines predicando las bondades de su cerveza y que luego, como todo lo nuestro, paso a poder de otros dueños” (Fuente, 1963). Haciendo de la cerveza, una de las bebidas representativas de Santander junto con el aguardiente y el guarapo.

La cerveza ha sido una bebida ‘entonadora’ y refrescante que es conseguida fácilmente en las tiendas en grandes cantidades desde hace más de un siglo. Ello lo podemos verificar en frases como: “En las tiendas se vende cerveza en cantidades, y por allá –en ciertos sitios más o menos ocultos- se expende guarapo” (Fuente, 1963) y, “...en las tiendas hay olor de aguardiente y cerveza” (Fuente, 1963).

La cerveza siempre ha estado presente junto con el guarapo y aguardiente como bebidas que atribuyen a quien las beben ciertas características como ganas de trabajar o el hecho de olvidar las cosas de la vida. Por ejemplo: “Las gentes de Lebrija son secas y adustas como su tierra y, por lo mismo, requiérase estarlas mojando con algo: ese algo no puede ser otra cosa que el guarapo, bebida famosa que hacía trabajar y olvidar la vida y su razón de ser, o la cerveza o el aguardiente de caña dulce” (Fuente, 1963, p. 84). También se menciona a la cerveza como bebida acompañante de alimentos como la hormiga culona, las cuales son también representantes sin duda alguna del departamento, y esto lo comprobamos al decirse que: “Por la época de mayo y junio, aparecen en la región de Mogotes, las famosas “hormigas culonas”, cuya fama extendida a todo lo largo y ancho del país, es muy merecida, ya que se trata de un plato exquisito, pero mejores si se las emplea como “pasa-palo” en la alegre y reconfortante hora de la cerveza” (Fuente, 1963).

En la cultura florideña se creó que quien viniendo de la Patagonia, del polo norte o la luna y bebe aguardiente destilado en los alambiques que el gobierno tenía allí, por el hecho de beberlo, como si se tratara de una nueva “fuente de Castalia”, deja de ser un triste mortal para convertirse en un auténtico santandereano (Fuente, 1963). Lo cual demuestra la identidad y el valor que le da el santandereano a su comida y a su bebida, tomándola como símbolo de la identidad de su gente.

En Girón, su economía se basaba principalmente en dos cosas: el chocolate y el oro. Se decía que: “los chocolates gironeses, del cacao cosechado en las vegas del “Río del Oro” cosechado por las manos acariciadoras de las gironesas, hecho bolitas por ella, por el encanto de sus poéticas manos...” (Fuente, 1963), era preparado en “chorotes vernáculos al calor del fuego del hogar o de su propio calor, que por lo visto arde como la zarza bíblica, sin consumirse y quema a quienes se lo sirven en famosas tazas y que, gracias a ella, es tan tradicional como su bondad indiscutible” (Fuente, 1963). La forma de hacer el chocolate refleja su forma de cultivar y preparar este fruto y bebida típicamente hogareña

(Fuente, 1963). En palabras de los literatos folcloristas: “Las mujeres de Girón / se conocen al totiado, por su coto tan hermoso / o el batir de su cacao” (Fuente, 1963). Así, dentro de las costumbres santandereanas el chocolate es cosa de familia que aún no se ha vulgarizado al ser consumido preferencialmente por las familias en la comodidad de su hogar (Fuente, 1963).

Análisis

La región de Santander posee una riqueza histórica y cultural que también se transmite en la forma como se preparan y consumen los alimentos regionales. Cada plato típico lleva en sí un resumen de las tradiciones de un pueblo. Muchos de ellos, vemos que se originaron gracias a prácticas indígenas y otros, se desarrollaron gracias a la astucia de pueblos campesinos y guerreros que necesitaban ahorrar su comida, conservarla para tiempos de escases y así mismo transportarla a lugares lejanos sin que esta se dañara.

Cada región de Santander, de donde son originarios los diferentes platos típicos atribuye la creación del mismo al ingenio del pueblo. Fueron los mismos habitantes, ayudados por algunas prácticas y tradiciones españolas aprendidas, quienes tuvieron la iniciativa de cosechar, recolectar, cocinar, mezclar ingredientes, probar y finalmente crear dichos platillos. Igualmente, el surgimiento de algunos de los platos, fue posible gracias a las condiciones de la geografía y el clima de la región, que permitieron a ciertas especies adaptarse perfectamente a este y acoplarse y desarrollarse como si fueran una especie nativa. Esos animales, permitieron a los nativos y personas que vivían de la cría de estos, favorecerse con sus productos (entre esos la carne) y utilizarlos como sustento tanto alimenticio como económico.

Las obras leídas y analizadas permiten establecer una clara relación entre la comida y lo que es el regionalismo santandereano. Cada pueblo del Departamento muestra con orgullo los productos que cultiva, cosecha y prepara, y así mismo, es evidente cómo la población demuestra que cada plato representa la idiosincrasia del pueblo, la identidad de la gente y lo autóctono de la región. Al hablar de ellos se demuestra también cómo estos se relacionan con el campo, la agricultura, las mujeres, las tradiciones españolas aprendidas, las rústicas cocinas, las fiestas y bailes del pueblo, las plazas de mercado y en general con la típica vida del indígena, del campesino y del santandereano en general. La gastronomía santandereana también atrae a los turistas y éstos se sienten como en casa. Es notorio que los santandereanos, brindando sus tradicionales bebidas y alimentos, acogen a las demás personas como sus paisanos.

Al hablar de la gastronomía santandereana se debe exaltar a las mujeres pues son ellas quienes le imprimen un sello propio y hacen que esta sea tan magnífica como se menciona en los libros. Por ejemplo, regiones como Curiti, que se dice es el “Paraíso de las naranjas”, los habitantes que ven a las mujeres comiendo naranjas, encuentran este hecho como algo provocativo y seductor. Así mismo, en otras secciones de las obras estudiadas se menciona cómo las mujeres se dedicaban en las casas, a cuidar hermosos jardines llenos de flores y árboles frutales, los cuales les permitían preparar los más exquisitos dulces de diversas clases, y así, ofrecerlos a sus invitados y trabajadores.

Con respecto a la relación de la creencia de Santandereanidad con el desarrollo esperado para Santander, consideramos que es muy importante el hecho de que la región mantenga viva sus tradiciones en cuanto a la parte gastronómica, y así, estas mismas puedan contribuir al desarrollo del Departamento. Creemos que si Santander conserva sus tradiciones, sus rasgos autóctonos y su cultura característica, creando así una forma de turismo que invite a las personas a conocer lo propio y lo bello de su región, esto favorecerá el turismo de la región, y así mismo, los bienes económicos que se produzcan podrán ser utilizados para el desarrollo y embellecimiento regional.

La relación de santandereanidad con el desarrollo del departamento conlleva a un beneficio mutuo y hace que Santander conservando sus raíces y rasgos significativos contribuya al mismo auge y desarrollo de la región. Con los resultados obtenidos también se pueden realizar estudios que analicen la economía de las regiones, analizando cómo el desarrollo de la gastronomía de un pueblo puede generar oportunidad de empleo y capital para una región. Así mismo, es importante llegar a analizar el impacto en la salud que tienen dichos alimentos propios del departamento o como estos contribuyen a formar patrones dietarios en la población.

Conclusiones

Los platos típicos de la región de Santander son símbolos únicos del territorio, mediante los cuales se expresan la tradición y la historia de toda una población. La cual, a lo largo de los años se ha caracterizado por salir adelante ante las más desfavorables circunstancias y sobrepasando adversidades gracias a las cualidades emprendedoras y al carácter dominante que poseen los santandereanos.

La gastronomía y la culinaria santandereana son una viva muestra de la riqueza cultural de la región. Más allá de los exquisitos sabores que se encuentran detrás de cada plato típico se halla un recuento histórico de lo que fueron y son los santandereanos. Viéndose reflejado el profundo sentimiento de santandereanidad en que las viejas raíces siempre prevalecen, pregonando la adhesión a unas tradiciones heredadas. Abarcando la importante participación de toda una población, partiendo desde indígenas hasta guerreros que lucharon por defender cada pedazo de la región y que sobrevivieron gracias al consumo de alimentos como la carne oreada, la arepa santandereana, que por sí mismos elaboraban. Buscando siempre que estos resistieran a cambios climáticos y a los infortunios que soportaban en sus travesías.

Cada plato típico y cada rincón de la región de Santander tienen una historia que contar. Sucesos reales o imaginarios que están y estarán en la vida de los santandereanos y forman parte indiscutible de la cultura de las gentes que habitan su territorio. Cuando se habla de la región, no solo se puede mencionar la gastronomía y culinaria, no solo es departir sobre el cacao de Santander, el tabaco o el más pequeño grano de café de la región, e incluso el guarapo, la cerveza o el aguardiente. Lo más importante es reconocer que hay detrás de cada una de esas expresiones. Es decir, la historia que comprende desde el pasado hasta el día más coetáneo de la existencia de Santander y de su población;

historia que ha permitido el establecimiento de cientos de tradiciones de las cuales, cada santandereano se siente orgulloso.

Es importante reconocer que la santandereanidad sobrepasa cualquier límite. El sentimiento de cada ciudadano de la región hacia la misma es indecible y puede verse reflejado, por simple que parezca, en el relato de cada singular historia de los pueblos de la región comentada por sus habitantes. En los platos típicos; alimentos que por sí solos, comprenden un centenar de años de historia y dificultades, que no en vano, dieron la posibilidad de tener hoy en día un territorio como lo es la región de Santander. Un territorio con la mayor riqueza histórica de Colombia, con una singular diversidad cultural y una hermosa biodiversidad. Esta es la región de Santander: “el único riesgo es que te quieras quedar”.

Referencias

Acuña, L. (1949, abril). “Folklore del Departamento de Santander”, en Revista de Folclore. 1 (5), Separata: 95-143.

All.biz. (2010). Provincias de Colombia. Obtenido de <http://www.co.all.biz/geografa-santander-srd50028>

Chacon, E. (1999, agosto 17). Arepa Santandereana, Del Tiesto A La Globalizacion. Obtenido de

<http://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-937990>

Colombia, Ministerio de Educación Nacional. (2010). Colombia aprende. Obtenido de

<http://www.colombiaaprende.edu.co/html/productos/1685/article-219876.html>

Colombia.sa. (2012). Santander, Colombia - América del Sur. Obtenido de <http://www.colombia-sa.com>

</departamentos/santander/santander.html>

ColombiaTravel (Octubre 18, 2013). Gastronomía en Colombia: Santander y su comida. Disponible en

<http://seecolombia.travel/blog/2013/10/gastronomia-en-colombia-santander-y-su-comida/#>

ComidadeColombia (2009). Pepitoria (Santander). Disponible en <http://comidadecolombia.blogspot.com.co>

</2009/10/pepitoria-santander.html>

El Guane (Octubre 7, 2011). Las “culonas” también son historia. Disponible en <http://elguane.blogspot.com.co>

</2011/10/las-culonas-son-historia.html>

El Tiempo.com (Octubre 20, 2009). La pepitoria y el mute, platos representativos santandereanos que serían

protegidos con salvaguardia. Disponible en <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-6402207>

Fuente, J. (1963). Acuarelas Folclóricas de Santander. Bucaramanga: Imprenta del departamento.

Gavassa, E. (2012, abril 3). Los inmigrantes en Santander. Obtenido de <http://www.vanguardia.com/opinion>

</columnistas/edmundo-gavassa-villamizar/150781-los-inmigrantes-en-santander-i>

Giddens, A. (Septiembre 23, 2009). Un mundo desbocado: Los efectos de la globalización en nuestras vidas.

- Recuperado el 28 de noviembre del 2015 de [file:///C:/Users/DanielaFernanda/Downloads/GIDDENS,UnMundoDesbocado%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/DanielaFernanda/Downloads/GIDDENS,UnMundoDesbocado%20(1).pdf)
- Gobernación de Santander (2008). Plan de Desarrollo Departamental. Obtenido de <https://www.uis.edu.co/webUIS/es/investigacionExtension/documentos/docInteres/pddSantanderIncluyente.pdf>
- Gobernación de Santander (2012). Bucaramanga- Santander. Obtenido de <http://www.fundacionbat.com.co/regionales.php?CoordX=21&CoordY=19>
- Gobernación de Santander (2015). Planes Gastronómicos, Un dulce artesanal que cautiva. Disponible en <http://www.turismosantander.co/un-dulce-artesanal-que-cautiva/>
- Gobernación de Santander (2015). Planes Gastronómicos, El momento del cabro. Disponible en <http://www.turismosantander.co/el-momento-del-cabro/>
- Grisales, G. (2009, octubre 21). Recetas de comida colombiana. Obtenido de <http://comidadecolombia.blogspot.com.co/2009/10/pepitoria-santander.html>
- Gutiérrez, J. C. (2006, julio 6). Las hormigas culonas. Obtenido de <http://www.semana.com/especiales/articulo/las-hormigas-culonas/79609-3>
- Meroño, D. (2013, octubre 18). Santander y su comida. Obtenido de <http://seecolombia.travel/blog/2013/10/gastronomia-en-colombia-santander-y-su-comida/#>
- Rincón, A. (2014). La Santandereanidad: Debate de la constitución. Revista Pretextos. Obtenido de <http://rednormalesantanderes.blogspot.com.co/2007/03/la-santandereanidad-un-debate-en.html>
- Semana.com (Junio 24, 2006). Las hormigas culonas. Disponible en <http://www.semana.com/especiales/articulo/las-hormigas-culonas/79609-3>
- Servicio Nacional de Aprendizaje (Sena) (2014). El Sena trabaja por el rescate de la tradición culinaria. Obtenido de <http://www.sena.edu.co/sala-de-prensa/escrita/Paginas/Noticias/SENA-trabaja--por-el-rescate-de-la-tradici%C3%B3n-culinaria-.aspx>
- Universidad de Guadalajara (2014, marzo 23). La gastronomía como expresión cultural y patrimonio inmaterial de la humanidad. Obtenido de <http://www.cusur.udg.mx/es/noticia/la-gastronomia-como-una-expresion-cultural-y-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad>

Notas.

- (1). Citar este artículo como: Almeyda, M.; Cáceres, D.; Buvoli, G. & Pérez, L. (2016) “La santandereanidad desde la perspectiva de la gastronomía y la culinaria”. En: Revista La Tercera Orilla (16). Bucaramanga: Universidad Autónoma de Bucaramanga

