

BARRANCABERMEJA Y SU GASTRONOMÍA, UN TESORO POCO EXPLORADO

Paul David Cañas Carvajal, Diego Fernando Capacho Tirado

BARRANCABERMEJA AND ITS GASTRONOMY, A LITTLE EXPLORED TREASURE

Barrancabermeja, es un municipio colombiano ubicado a orillas del Río Magdalena, en la parte occidental del departamento de Santander, su economía está basada principalmente en el petróleo, y como segunda opción se encuentra el turismo y su gastronomía; por el momento el petróleo en el país sufre una escasez que está afectando notablemente la economía de dicha ciudad.

El quebranto económico de esta zona del país y su impacto social hasta el momento no están totalmente establecidos, pero a futuro se cree que la ciudad puede tener un déficit económico grande, por esta razón es indispensable evitar una caída económica del municipio en cuanto a actividades sostenibles

que este tiene como lo es la pesca, de la cual se deriva una serie de ocupaciones que hacen parte del sustento de Barrancabermeja. Un claro ejemplo es su gastronomía típica, ya que a través de este sector se puede aumentar el turismo y de esta manera hacer crecer la gastronomía para ubicarla como la principal actividad económica que genere recursos para la ciudad y la región.

En esta zona del país, el río Magdalena cuenta con una gran variedad de peces que pueden ser consumidos entre los que se destacan: bagre, bocachico, vizcaína, pincho, hocicón, bonito, comelón, hachita, sardina, arenque, chango, sardina blanca, moncholo, barracuda, aliso, doncella, chivo español, anguila

AUTORES

Paul David Cañas Carvajal

Correo: pcanas575@unab.edu.co

Diego Fernando Capacho Tirado

Correo: dcapacho340@unab.edu.co

Estudiantes del programa Gastronomía y Alta Cocina
Universidad Autónoma de Bucaramanga

COORDINACIÓN DE PUBLICACIÓN:

Hilda Lorena García Rodríguez

Correo: hgarcia90@unab.edu.co

Margareth Julyana Holguin Mariño

Correo: mholguin@unab.edu.co

Docentes escuela Gastronomía y Alta Cocina
Universidad Autónoma de Bucaramanga

FOTOGRAFÍAS

Paul David Cañas Carvajal

Recibido: 10 de mayo 2019
Aprobado: 20 de mayo 2019

criolla, mojarra azul, mojarra amarilla, pácora. Aún frente a esta diversidad, se ha evidenciado que tan solo las especies más conocidas y consumidas a diario son el bocachico y el bagre, esta tendencia tiene un trasfondo: pérdida de tradición por parte de los pescadores y de las cocineras del sector.

Gastronómicamente, el uso de estas dos especies se limita a una serie de preparaciones en las cuales se les sirve frito, sudado, en viuda y frito sudado, siendo este último el más típico de la zona (Foto 1). Sin



Foto 1. Bocachico frito-sudado en leche de coco.

embargo, estos productos tan significativos en los fogones tradicionales de Barrancabermeja escasean, lo que a futuro acarrearía la desintegración de la gastronomía típica barranqueña. Algunos de los investigadores que trabajan sobre la biodiversidad en el río Magdalena han informado que estas especies pueden desaparecer, las razones: los pescadores no respetan los tiempos de pesca y los tamaños, y es evidente su excesiva captura y extracción para consumo.

La Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca, AUNAP, señaló que la actividad pesquera en el río Magdalena se ha ido deteriorando a lo largo de los años. Los fuertes veranos han hecho que se cambie el flujo del agua de esta importante fuente hídrica y en las ciénagas se observa un avanzado deterioro (estas zonas del río son una importante fuente de abastecimiento pesquero ya que sirven como unas áreas de cría y engorde). Entre las especies que se encuentran afectadas se resalta el bocachico, el bagre rayado, la doncella, entre otros.

Partiendo del interés por atender esta problemática y a partir del conocimiento adquirido durante el proceso formativo, los estudiantes de gastronomía y alta cocina de la UNAB propusieron el desarrollo de un proyecto de investigación que permitiera dar a conocer aspectos relacionados con la gastronomía y su impacto sobre el rescate, conocimiento y uso de especies pesqueras que habitan el río Magdalena en la zona del sur y en el norte entre los límites del corregimiento "El Llanito", y abarcando la zona urbana de Barrancabermeja (El Muelle, La Rampa) y parte del río Sogamoso.

Los textos que se abordan a continuación son el producto de charlas, entrevistas, observaciones, experiencias y vivencias directas con los habitantes de la región, los cuales hacen parte del problema, pero también de la solución. Todos ellos dispuestos a trabajar

mancomunadamente por cuidar su hábitat, incrementar la actividad turística y la economía de la ciudad, así como mantener las tradiciones dentro del gremio de los pescadores y de las cocineras ancestrales.

PESCA ARTESANAL

La pesca artesanal es una actividad económica rural, basada en la extracción de peces que no cuenta con una infraestructura organizada. Para practicar esta labor es necesaria la utilización de anzuelo y atarraya, y se realiza en pequeñas embarcaciones artesanales (en su gran mayoría de madera) con un tamaño menor a 15 metros y en un gran porcentaje son manejadas con remo (Foto 2).

Este método de pesca es importante debido a que es uno de los pilares fundamentales en la economía de Barrancabermeja. Los puntos ribereños más adecuados para este tipo de actividad son el corregimiento El Llanito, corregimiento El Centro, y El Muelle. En estos sitios los pescadores ya tienen identificado en qué lugares hay mayor concentración de peces y en qué época del año hay una mayor reproducción de los mismos (marzo-abril y septiembre-octubre), esto se conoce popularmente como subienda.

La alcaldía de Barrancabermeja formuló un proyecto que tiene como objetivo principal potenciar la pesca artesanal y de manera conjunta tomar acciones como la veda de bocachico, de esta manera se promueve la conservación de especies locales como lo es el bagre y el bocachico y de igual manera la creación del Comité Ambiental Intersectorial de Barrancabermeja con el fin de tener una entidad reguladora en los sectores aledaños al río Magdalena.

FORTALECIMIENTO A ASOCIACIONES DE PESCADORES

Algunos pescadores de las zonas del corregimiento El Llanito y El Muelle, coinciden en que las empresas presentes en la zona están afectando desfavorablemente su labor y medio de sustento a través de los procesos industriales que generan contaminación, así como el uso desmedido de químicos y la ruptura de pozos de petróleo, a los cuales no se le da solución inmediata, e incluso resaltan el uso de pesca por trasmallo y rastrera. De igual manera algunos pescadores mencionan la problemática de las bufaleras, un



Foto 2. Pescadores saliendo hacia el río Sogamoso.

daño directo a las fuentes hídricas ocasionado por los búfalos, debido a que estos animales cuando bajan a tomar agua a la ribera del río destrozan las ciénagas y los humedales a través de sus pisadas, las cuales van deformando el terreno y a su vez creando barro, lo que facilita la sequía de esta fuente hídrica.

La mayoría de los pescadores de la zona insisten en que las especies que se capturaban y extraían con mayor facilidad hace algunos años eran el bagre y el bocachico, seguidos de doncella, mojarra, vizcaína, blanquillo, barbudo, chango y picúa. Incluso, algunos otros pescadores han indicado que no solo se trata de capturar peces en menor medida, sino que incluso hay especies que han desaparecido con los años, dentro de estos se resaltan el bagre, blanquillo, bocachico, coroncoro, vizcaína, mojarra, sábalo, mayupa y cachama.

Las contribuciones de los pescadores en pro de mitigar esta extinción de especies están relacionadas con el concepto de “pesca responsable”. Este término comprende una utilización sostenible de los recursos pesqueros, en armonía con el medio ambiente, así como la utilización de prácticas pesqueras y acuícolas que no dañen los ecosistemas, los recursos, ni su calidad (Foto 3).

Algunas organizaciones gubernamentales y ambientales han generado y aplicado programas de concientización en los pescadores del corregimiento El Llanito y El Muelle, y dentro de sus objetivos se encuentra informar sobre: las especies amenazadas o sobreexplotadas; la talla adecuada para la extracción de los peces (lo que permite y facilita su reproducción); las épocas de veda; y finalmente propender por la pesca artesanal (selectiva con anzuelo).



Foto 3. Venta de pescado en el sector del Muelle, Barrancabermeja.

LA GASTRONOMÍA DE YARIGUIES Y SUS COCINERAS

En las recetas tradicionales de esta zona del país se denota una gran influencia gastronómica típica de la región Caribe colombiana, que está ligada a la cultura indígena de los Yarigües descendientes de los Caribes. De referencias pasadas se sabe que la mayoría de los habitantes que vivían en esta zona del país provenían únicamente de los departamentos de Bolívar, Cesar y Antioquia, y muy pocos eran oriundos de Santander; esta mezcla de culturas en las cocinas desencadena lo que se conoce actualmente como platos tradicionales de la región.

Muchas de estas preparaciones están elaboradas con los ingredientes que se cosechan en los campos vecinos al río Magdalena. Estas incluyen guisos con

ají dulce, uso de la leche de coco y la hoja de plátano. Estos dos últimos ingredientes aportan ese sabor característico de la costa colombiana.

En la antigüedad, de la hoja de plátano se dice que estaba relacionado con la conservación de alimentos; las cocineras realizaban envoltorios que no solo eran útiles para su transporte si no que a su vez conservaban el calor de éstos en las largas jornadas de trabajo.

De la gastronomía barranqueña se resaltan preparaciones y platos como:

Bocachico frito sudado. Preparación que consta de este tipo de pescado que pasa primero por un proceso de fritura y cuando la parte exterior está bien crocante, se sumerge en un guiso tradicional colombiano a base de tomate, cebolla larga y leche de coco.

Pescado frito (Bagre, Bocachico, Blanquillo, Pacora). Este plato independiente de la especie que se fría, debe pasarse por harina con especias, para luego proceder freírlo en abundante aceite caliente. Usualmente es acompañado con arroz con coco, patacón, suero, y ensalada tradicional. En eventos gastronómicos algunas cocineras de la región lo sirven particularmente, tendido en palillos de madera a modo de pincho (Foto 4).

Viuda de Doncella. Este tipo de pescado es cocido al vapor en hogo con yuca, papa y plátano maduro.

Pescado salado. Los peces extraídos del río Magdalena son sometidos a un proceso de salado y posteriormente expuestos al sol para su secado. Pueden ser usados en la preparación de viuda de doncella.

Sancocho de Bagre. La preparación consta de una sopa con la cabeza de bagre y bagre en rodajas. Ha-



Foto 4. Presentación de pescado frito. Pinchos de Bocachico.

bitualmente se espesa con plátano y se sirve acompañada por hogo.

Envueltos. Entre este tipo de productos se resalta el Bollo limpio, Bollo de mazorca, Bollo de huevos de pescado y Bollo dulce. Muchas de estas preparaciones se caracterizan por ir envueltas en hojas de plátano (Foto 5).

Usualmente los pescados pueden ir acompañado con bastimento también llamado vitualla (yuca, plátano, ñame, arepa, bollo), o puede ser presentado con arroz blanco, con coco o con titoté; en el caso específico del plátano algunas veces se sirve cocido (de preferencia maduro o verde) o frito, que lleva



Foto 5. Chori Agamez y Heidi Pinto. Cocineras ancestrales y portadoras de tradición, exponiendo sus envueltos tradicionales de maíz envueltos en hojas de plátano.

como añadido suero costeño también conocido como atollabuey.

La frita de huevos de pescado, comúnmente extraídas del bocachico (Foto 6) son otro tipo de producto típico de la región. Esta preparación se elabora salpimentando al gusto las huevas de pescado, posteriormente se pasan por harina de trigo y finalmente se fríen en aceite caliente hasta dorarlas. Son muy apetecidas y habitualmente se acompañan en el servicio con patacón (Foto 7).

Otros platos tradicionales de la zona y elaborados con especias del Río Magdalena son la cazuela de bagre, la cazuela de mariscos, el bagre frito sudado,



Foto 6. Fritas de huevos de pescado.



Foto 7. Frita de huevos de pescado con patacón.

cazuela mixta, caldo de coroncoro y la viuda en hoja de plátano, además de la picada de pescado.

Los dulces son otra característica de la gastronomía de Barrancabermeja, entre los destacados se encuentra el dulce de guanábana, dulce de orejero, dulce de cañandonga, dulce de árbol del pan, bolitas de tamarindo, dulce de wandu, dulce de ñame, dulce de zanahoria, dulce de apio, auyama y algunos no tan tradicionales pero deliciosos, como es el dulce de espaguetis (Foto 8).

Las exigencias por parte de la Alcaldía municipal y la Secretaría de salud de Barrancabermeja, es que



Foto 8. Dulce de espagueti.

las cocineras y personas que tengan contacto con el producto porten el correspondiente carnet de manipulación de alimentos, de igual manera periódicamente se hacen revisiones, las cuales permiten verificar la calidad del producto a vender y las condiciones del establecimiento de distribución del producto final.

Producto de este viaje de experiencias culinarias tradicionales, y de los relatos de los pescadores y las cocineras, Paul Cañas y Diego Capacho, quisieron a partir del concepto de la “Cocina Fusión” (mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas, como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias, etc.) dar a conocer las diferentes especies pesqueras que habitan en el río Magdalena, específicamente en la zona del sur y en el norte entre los límites del corregimiento “El Llanito”, y la zona urbana de Barrancabermeja (El Muelle, La Rampa) y parte del río Sogamoso.

Entre los peces del río Magdalena poco implementados en preparaciones gastronómicas que encon-



Foto 9. Pez Pácora. Especie pesquera que habita el río Magdalena.

traron estos investigadores se destacan: Doncella, Barbudo, Mayupa, Pácora, Coroncoro, Blanquillo, Vizcaína, Capaz, Comelón y Picuda (Foto 9).

La falta de conocimiento sobre el aprovechamiento culinario de estas especies ha limitado la generación de propuestas gastronómicas por parte de las cocineras, ya que casi todas ellas venden los mismos tipos de pescado y preparaciones, es decir bocachi-

co y bagre, en sus muchas presentaciones. Sin embargo dentro de su recorrido, Cañas y Capacho se percataron de que doña Rosalía Campos, dueña del puesto 3 del Malecón, en su menú ofrece picada de pescado, la cual se elabora con distintas especies que están en temporada.

El desarrollo de comida fusión incorporando producto local, permitirá a las cocineras tradicionales ofrecer nuevos platos al comensal, y de este modo aumentar la propuesta gastronómica del sector y



Foto 10. Comida Fusión. Arroz salteado con pácora.



Foto 11. Comida Fusión. Cazuela de blanquillo.

disminuir el exagerado consumo de especies como el bagre y el bocachico. Dentro de las propuestas gastronómicas que Cañas y Capacho desarrollaron se encuentran arroz salteado con pácora (Foto 10) y cazuela de blanquillo (Foto 11).

TURISMO GASTRONÓMICO

El turismo gastronómico es precisamente aquel que está orientado hacia el interés de la cultura culinaria de un lugar que se visita. En Colombia, por año, casi 4 millones de turistas extranjeros buscan conocer la gastronomía colombiana, así como identificar las técnicas de cocción que se utilizan desde épocas remotas.

Durante las épocas de Semana Santa y diciembre en las zonas aledañas a Barrancabermeja, como lo son



Foto 12. Exhibición de atarrayas. Festival del Pescado.

el corregimiento El Llanito, corregimiento El Centro, y El Muelle, se observa una gran afluencia de turismo como consecuencia de la bonanza pesquera que se vive en la zona debido a la subienda (periodo de tiempo en el que hay abundancia de pescado) de Bagre, Nicuro y Bocachico.

Para este mismo periodo de tiempo se llevan a cabo distintos festivales, entre los que se resaltan: Festival del Bollo, Festival del Pescado (Foto 12) y Festival del Dulce. Todas estas actividades son un atractivo para los turistas que llegan desde el extran-



Foto 13. Ciénaga El Llanito.

jero y de las distintas zonas del país a conocer la gastronomía, el río y visitar distintos lugares como el famoso Cristo Petrolero, el museo del petróleo, el corregimiento El Llanito entre otros (Foto 13).

ECONOMÍA, PESCA Y ESPECIES

Cuando se habla de la economía de Barrancabermeja se piensa en las grandes empresas petroleras, pero lamentablemente esto ha tenido un declive en la economía, por esta razón la creación de pequeñas empresas y otras alternativas fortalecen la economía de la ciudad.

La pesca es el medio alternativo de entrada de dinero al municipio porque está directamente relacionado con el turismo y la gastronomía, de igual manera genera empleo a las familias poco favorecidas que habitan en esta zona y sus alrededores, esto quiere decir que cuando se habla de pesca, se habla de inclusión social (Foto 14).

Las distintas asociaciones pesqueras son comunidades que luchan por sus derechos y distintas causas, de igual manera regulan y denuncian la pesca ilegal que se da en el río Magdalena, Sogamoso y ciénagas aledañas a estos afluentes.

Bajo todas estas premisas y situaciones reales, se busca resaltar como alternativa gastronómica, turística y económica, la extracción y comercialización de especies pesqueras diferentes al bagre y al bocachico, y que además se pueden explotar también del río Magdalena. Así mismo motivar tanto a los visitantes como a la población nativa de la provincia de Yariguies, a que se empiecen a consumir otras especies para que en un futuro ya no se hable de extinción de peces comunes y tan regionales como los son el bagre y el bocachico.



Foto 14. El muelle, Barrancabermeja.