

**PROYECTO DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL AL PROGRAMA DE
SOBERANIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL CESAR**

**INFORME SOBRE LA EXPLORACION DE CAMPO DE LAS
ZONAS AGROALIMENTARIAS DEL CESAR**



INFORME SOBRE LA EXPLORACION DE CAMPO DE LAS ZONAS AGROALIMENTARIAS DEL CESAR

OBJETIVO GENERAL

Explorar el contexto alimentario de los municipios de Aguachica, San Alberto, Curumaní, El Paso (La Loma), Río de Oro, Tamalameque, Chimichagua, Bosconia y Codazzi con el fin de poner a prueba las hipótesis construidas por la mesa de SAN departamental en torno al mapa agroalimentario del Cesar.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Levantar información de fuente secundaria sobre la cultura y la economía alimentaria de los municipios referenciados.
- Identificar “portadores de memoria” de los municipios y explorar sus saberes sobre la cultura alimentaria local.
- Establecer diálogos con las autoridades locales e indagar su percepción sobre la dinámica económica de los alimentos en su municipio.

DESARROLLO METODOLOGICO

Los aspectos metodológicos de la exploración de campo se dividen en tres ámbitos: la elaboración de categorías de análisis para el levantamiento de la información; el proceso de selección de los municipios que debían ser explorados y la secuencia de actividades seguida a lo largo de la exploración.

DEFINICION DE CATEGORIAS DE ANALISIS PARA LEVANTAMIENTO DE INFORMACION

Desde el inicio de la exploración se definió que la información se organizaría y analizaría desde las dimensiones cultural y económica. Cada una de estas dimensiones fue desagregada como se describe a continuación:

Dimensión cultural

- Preparaciones alimentarias tradicionales y actuales
 - Descripción e ingredientes
 - Instrumentos utilizados
 - Energía utilizada para la cocción
 - Formas de preservación de alimentos
- Influencias culturales
 - Procedencia de las preparaciones tradicionales y actuales

- Alcance geográfico de las preparaciones tradicionales (hasta dónde llegan dichas preparaciones)
- Influencia específica de las culturas presumiblemente dominantes del Cesar: ribereña, wicha y costeña
- Periodos históricos y causas de cambios alimentarios

Dimensión económica

- Demanda
 - Alimentos más consumidos a nivel local
 - Procedencia de los productos
 - Centros de acopio y comercialización y alimentos comercializados desde allí
 - Condiciones de las vías
- Flujo de mercados por grupos de alimentos
 - Hacia donde se distribuye y hasta donde llega el alimento
 - Comercio con municipios vecinos
 - Inserción en el mercado departamental
 - Tránsito de alimentos a través del municipio

CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS MUNICIPIOS

De acuerdo con el trabajo realizado por la mesa departamental de SAN, el departamento debía dividirse en las siguientes zonas.

Zona norte o costeña con epicentro en Valledupar.

Zona sur o de influencia cachaca con epicentro en Aguachica.

Zona ribereña con epicentro en Tamalameque.

Zona centro minera. Con epicentro en La Loma y Curumaní

Complejo indígena. No constituye una zona como tal ya que diferentes etnias que habitan la serranía del Perijá y la Sierra Nevada influyen sobre varios municipios del departamento.

Para poner a prueba esta hipótesis de zonificación, se decidió explorar municipios con dos características: que fueran los epicentros alimentarios definidos en la primera zonificación y que fueran municipios limítrofes entre zonas. Fue así como se optó por explorar los municipios de:

Aguachica por ser epicentro de la zona sur.

San Alberto por ser limítrofe de la zona sur del departamento puerta de entrada de la influencia santandereana

Curumaní por tratarse de un municipio limítrofe entre zona sur y centro-minera

El paso (La Loma) por ser epicentro de la zona centro-minera

Río de Oro por ser limítrofe de la zona sur y puerta de entrada de la influencia nortesantandereana

Tamalameque por ser epicentro de la zona ribereña

Chimichagua por ser limítrofe entre zonas ribereña y centro minera

Bosconia por ser limítrofe entre zona norte y centro minera

Codazzi por ser límite entre zona norte y centro minera y referente de áreas indígenas.

Se puede apreciar que el único municipio que siendo epicentro no fue tenido en cuenta para la exploración fue Valledupar. La razón es que se trata de una ciudad muy poblada por lo cual su historia y su dinámica son muy complejas y su exploración excede los alcances posibles del presente trabajo.

SECUENCIA DE ACTIVIDADES

1. Definición de categorías de análisis para levantamiento de información
2. Selección de municipios para la realización del trabajo de campo
3. Inducción a auxiliares de investigación. El personal seleccionado se citó en Aguachica donde se le impartió un taller sobre seguridad alimentaria y nutricional. Igualmente, se dio a conocer en detalle el proyecto de Fortalecimiento de la SAN en el departamento y se capacitó al grupo en los conceptos y componentes de la economía y la cultura alimentarias. Finalmente, se le instruyó sobre los aspectos metodológicos que debían seguirse para el levantamiento de la información. Como parte de este aspecto, los instrumentos para recolección de información fueron elaborados participativamente con el grupo.
4. Recolección de información en los diferentes municipios.
5. Organización de la información. Se realizaron dos encuentros con los auxiliares de investigación con el fin de revisar la información levantada y definir la manera como se organizaría para facilitar su análisis. Los dos encuentros fueron realizados en Aguachica.
6. Definición de resultados
7. Análisis y planeación de taller departamental de validación

RESULTADOS

Los resultados de la exploración se presentarán municipio a municipio bajo los siguientes tres elementos:

Relación de las raíces e influencias en la cultura alimentaria local. Se trata de ubicar en cada municipio la tendencia de su cultura alimentaria en términos de su procedencia, las influencias que ha recibido, la existencia y la pervivencia de costumbres alimentarias ancestrales.

Descripción de la dinámica de la economía alimentaria del municipio. En este aspecto se dará cuenta del flujo de alimentos que se presenta dentro y a través del municipio, cuáles son sus relaciones comerciales con los municipios vecinos y que grado de autosuficiencia alimentaria ha alcanzado.

Caracterización alimentaria del municipio. Con base en las características de su cultura y economía alimentarias, con este último elemento, se pretende inscribir al municipio dentro de una posible zona agroalimentaria departamental. Esta caracterización permitirá replantear las hipótesis construidas para la zonificación del departamento.

SAN ALBERTO

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

San Alberto es un municipio de muy reciente creación. Apenas alcanza algo más de 50 años de fundación y su cultura alimentaria aún es demasiado incipiente. De hecho, el proceso de poblamiento que ha experimentado conduce a la coexistencia actual de múltiples influencias alimentarias provenientes de muy distintas regiones.

Según se sabe, el primer periodo de colonización de este municipio provino de Norte de Santander. Durante un segundo periodo, en los años 60, se presentó una fuerte influencia de Santander, Antioquia y la costa a partir de la promoción del cultivo de la palma. Posteriormente, hacia los años 70, el crecimiento poblacional se disparó.

Como resultado de la presencia de las diferentes culturas alimentarias, es común apreciar en San Alberto preparaciones como la arepa antioqueña, el tamal santandereano, sancocho de gallina y el pescado en diferentes preparaciones. De cualquier manera, aún prevalecen las culturas alimentarias por colonias.

Dinámica de la economía alimentaria

San Alberto es un municipio con una enorme riqueza agropecuaria. En su territorio se encuentran suelos de muy alta fertilidad lo cual termina por convertirlas en algunas de las más caras de Colombia. El municipio goza de un enorme prestigio como centro ganadero tanto en producción de leche, como de carne y cría.

Producción para consumo interno: Una parte de la gran producción ganadera del municipio se queda en el municipio y aporta a la disponibilidad de queso y carne. Por otra parte, las zonas rurales del municipio aportan alimentos como plátano y yuca y frutas como papaya, mango, naranja y guanábana. Otros alimentos que se producen para consumo interno son el pescado y el huevo. No obstante, esta producción para el mercado local está lejos de ser suficiente para el autoabastecimiento. Es más, productos como la leche son vendidos a los intermediarios por menso de la mitad del precio por el que es ofertado en la localidad.

Consumidor de productos regionales: Provenientes de Ocaña, hay muchos productos, especialmente verduras, cuyo recorrido demuestra la ineficiencia del proceso de comercialización de la región. En efecto, estos productos parten de la zona alta de San Alberto y son conducidos a Abrego. De allí, a través de una buena carretera, en solo 30 minutos llegan a Ocaña. Finalmente, desde allí, son llevados a la zona baja de San Alberto.

Importador de productos nacionales: La mayor parte de alimentos consumidos en San Alberto, como legumbres, verduras, huevos, azúcares y cereales, provienen

de Bucaramanga. Algunas otras verduras llegan desde Ocaña y muchas frutas son importadas desde CÁCHIRA. El pescado, muy apetecido por la población joven, es llevado desde Santander y una parte desde Gamarra.

Importador de productos extranjeros: Se sabe también de productos ecuatorianos como la cebolla que son vendidos en San Alberto.

Caracterización alimentaria del municipio

El municipio de San Alberto es una potencia agropecuaria, especialmente en la producción de leche y carne, arroz, sorgo y maíz. No obstante, su participación en la economía alimentaria del Cesar es casi nula. Su producción se conecta con las cadenas productivas de Bucaramanga y Bogotá y su consumo alimentario está relacionado con las cadenas de Bucaramanga y Ocaña. Igualmente, la cultura alimentaria de San Alberto evidencia la influencia de los santandereos y hace parecer que este municipio, así como buena parte del sur del Cesar, están totalmente desconectados del departamento.

AGUACHICA

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Aguachica ha desarrollado una cultura alimentaria con algunas características propias que dan cuenta de la pervivencia del pueblo y de las identidades que lentamente se han llegado a construir en él. Se trata de una cultura híbrida procedente de las diversas influencias que ha tenido a lo largo de su historia. La base cultural de la localidad procede de la zona ribereña, particularmente de Mompos y Magangué. Originalmente, Aguachica poseía una cultura ribereña la cual constituye la estructura fundamental de sus costumbres. Dentro de los preparados más representativos de este tipo se encuentra el pebre de morrocóy.

Con la instalación del cable que conectaba a Gamarra con Ocaña, en Aguachica se consolidó la influenciada de la cultura nortesantandereana que se puede apreciar en los preparados de maíz de la localidad. En los 50 la cultura costeña llegó al municipio con el auge de las explotaciones de petróleo. Igualmente, los vastos cultivos de algodón atrajeron a gentes provenientes del departamento del Tolima. La influencia costeña se hace patente en la permanente utilización del suero y la presencia del bollo limpio. No obstante, es el pastel aguachiquense el que parece representar más claramente la cultura local. Se trata de una preparación que parece imitar al tamal tolimese, en el que también se utiliza la carne de cerdo, pero que recurre a otros ingredientes disponibles en la zona como el arroz, la zanahoria y el tomate.

Hoy día la influencia santandereana ha crecido ampliamente como resultado de la dinámica ganadera de la región. Aguachica, continúa siendo un punto de enlace

entre distintos territorios y lentamente ha construido una cultura alimentaria con pocos pero valiosos elementos de identidad.

Dinámica de la economía alimentaria

Aguachica es un importante centro de intercambio alimentario del Cesar. Por una parte, es productor de varios grupos de alimentos los cuales destina al consumo local y al mercado nacional. Igualmente, su mercado local capta algunos de los productos de los municipios vecinos.

Producción para consumo interno: Su mercado local es autoabastecido en carne de cerdo, yuca y carne vacuna. En este último caso tiene problemas para el sacrificio el cual debe realizarse en Ocaña con el aumento consecuente de precios y compromiso con la frescura del producto. También se autoabastece de algunos productos aislados como maíz y frijol y de algunas frutas y verduras como maracuyá y habichuela.

Consumidor de productos regionales: Aguachica es gran consumidor de queso proveniente de municipios cesarenses y magdalenenses vecinos (Astrea, Bosconia, Plato). También es consumidor de pescado proveniente de la zona ribereña. Buena parte del plátano proviene del sur de Bolívar.

Importador de productos nacionales: Tubérculos y verduras provienen de otras regiones como papa y cebolla de Boyacá, cilantro de Ocaña, ajo de Bucaramanga y plátano de Risaralda. También de Bucaramanga proceden el pollo y los huevos.

Importador de productos extranjeros. El municipio es total importador de leguminosas como lenteja y arveja procedentes de Estados Unidos.

Otros aspectos económicos: Aguachica dispone de centros de acopio de café, maíz, sorgo, frijol y ajonjolí. Estos alimentos son transportados, para su comercialización, hacia Bucaramanga y Valledupar e incluso hacia ciudades como Barranquilla, Santa Martha, Bogotá y Medellín. Igualmente, el municipio tiene varios molinos locales para el procesamiento del arroz el cual es enviado a mercados nacionales.

Caracterización alimentaria del municipio

Aguachica es el principal epicentro de economía alimentaria del Sur del Cesar. Es un municipio que enlaza a toda la zona ribereña con el eje vial del departamento pero que, a pesar de su importancia, no se vincula comercialmente con el resto del mismo. Culturalmente, su hibridación señala la importante influencia de la zona ribereña y del eje vial del departamento sobre las costumbres alimentarias del sur del Cesar.

RÍO DE ORO

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Los orígenes de Río de Oro no son muy claros ya que no se distingue claramente entre el momento de su construcción y el momento de su fundación. No obstante, es claro que el municipio tiene cerca de 400 años y que ha crecido a la sombra de Ocaña, la ciudad más grande y reconocida de la cordillera de los motilones. Se trata por lo tanto de un municipio con mucha influencia Norte Santandereana y con poca relación con la cultura Cesarensis.

En los aspectos alimentarios, las costumbres nortesantandereanas predominan dentro de su población y tiende a conservar muchos aspectos de su cultura original. Es así como mantiene la producción agropecuaria para abastecer la demanda cultural de la región. Por ejemplo, el maíz y el frijol son cultivos fundamentales y son la base de la dieta riodorensis. Con ellos se prepara la arepa regional conocida como arepa ocañera y la sopa de frijol villorro, la cual parece ser el plato más representativo del municipio.

Sobre la base de la cultura nortesantandereana, hacia los años 50, la influencia de Aguachica y de la cultura santandereana incorporó al pescado y al chivo a la dieta de la población. Ya en los años 70 la tecnificación de la tierra aumentó la diversidad productiva y la variedad culinaria. Sopas de mondongo y vísceras, jugos de fruta, agua de panela, pescado y café casero constituían la alimentación de los pobladores y son una clara expresión de la gran riqueza gastronómica que el municipio ha logrado construir a lo largo de los siglos.

Para los años 90 los procesos migratorios acentuaron la presencia de las costumbres santandereanas. El caldo de costilla y de huevo así como el chocolate y la yuca se incorporaron a la variedad alimentaria riodorensis.

Dinámica de la economía alimentaria

Río de Oro es un municipio netamente agrícola que cuenta con tierras fértiles y aptas para cultivos alimentarios. La producción de alimentos es bastante alta pero con serias fallas en la comercialización que desestimulan al campesinado y comprometen el potencial productivo hacia el mediano plazo. Más o menos una décima parte de la producción es comercializadas en el mercado local y todo el resto de la producción es comercializada especialmente hacia Ocaña, ciudad esta que absorbe y aprovecha casi toda la producción de Río de Oro. No obstante, se ha logrado desarrollar un comercio significativo con Aguachica en especial en el renglón de las frutas, como aguacate, papaya y naranja; algunas verduras y panela.

Producción para consumo interno: El maíz y el frijol villorro son los productos característicos del autoabastecimiento local y constituyen la base de la dieta de la población. También hay un importante mercado interno de cereales como arroz y

maíz así como de carnes y lácteos. Las bondades productivas de los suelos riodorenses favorecen también el autoabastecimientos de frutas y verduras. Aunque estas últimas con uso excesivo de agroquímicos.

Consumidor de productos regionales: Buena parte del mercado local es abastecido por Ocaña la ciudad vecina que, a despecho de los riodorenses, domina la vida económica del municipio. No solo es el principal receptor de la producción de Río de Oro sino que prácticamente todo el consumo de productos procesados proviene de Ocaña. De hecho, la cercanía con Ocaña ha desfavorecido el desarrollo de la plaza de mercado local.

Importador de productos nacionales extranjeros: A través de Ocaña llegan a Río de Oro ajos y aniz procedentes de Ecuador y Perú.

Caracterización alimentaria del municipio

La riqueza agrícola es la principal característica de Río de Oro. Un municipio antiguo que posee como su más importante patrimonio la cultura alimentaria diversa y nutritiva que, sobre una base nortesantandereana, ha incorporado elementos santandereanos contemporáneos. No obstante, su vinculación con el departamento del Cesar se reduce a pocos intercambios comerciales con el municipio de Aguachica. Por ello, se puede afirmar que cultural y económicamente Río de Oro no está ni integrado ni tan siquiera vinculado al Cesar. Hace parte, por el contrario de la cultura nortesantandereana propia de la serranía de los motilones.

CURUMANÍ

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

El municipio de Curumaní fue creado en 1887 como producto de la búsqueda de mejores parajes por parte de los ganaderos por lo cual esta actividad determina el origen de la cultura alimentaria local. Así hasta la primera mitad del siglo pasado sus costumbres alimentarias estaban representadas por carne de cerdo, plátano y ahuyama los cuales eran producidos por las mismas familias locales.

Fue a finales de los 50 cuando la llegada de inmigrantes del interior, particularmente de antioqueños y santandereanos, que se activa el comercio en la localidad. Con él se incrementa el consumo de preparados con harina de maíz y de trigo como bollos, almojábana y panochas. Igualmente, las arepas se convierten en parte de la dieta corriente de los lugareños.

Para los años 70, la tecnificación de la explotación de la tierra aumentó la influencia de las colonias de Santander y Antioquia y dio comienzo a la presencia tolimense. A partir de allí, la papa y la yuca fueron incorporados a la alimentación de los habitantes de Curumaní y, de ese modo, sopa de mondongo, vísceras,

arepas y el casabe (torta tostada) constituían la base alimentaria de la cultura local. Se destaca también una sopa de plátano preparada con chicharrón y jugo de naranja agria, entre otros ingredientes, la cual parece sintetizar los productos disponibles en la zona durante los años precedentes.

A partir de los años 90 las costumbres alimentarias se han hecho más semejantes a las del interior debido a la llegada de la gente de la Drummond. De ese modo los caldos de costilla y de huevo y hasta las ensaladas de fruta se han incorporado a la dieta de los pobladores de Curumaní.

Dinámica de la economía alimentaria

Curumaní se destaca por ser un importante centro de producción agropecuaria. En sus tierras se cultivan cereales como arroz y maíz y leguminosas como frijol. La vocación ganadera del municipio le permite producir grandes cantidades de lácteos (leche y queso) y de carne vacuna. Adicionalmente, en el municipio también se producen algunas frutas como Maracuyá y aguacate. El plátano, la yuca y la ahuyama son otros productos que también componen la agricultura de la localidad.

No obstante, la mayoría de estos alimentos se comercializan hacia zonas distantes del municipio como Bucaramanga, Cúcuta y Bogotá, en el caso de la carne, y Valledupar en el caso de la leche. Medellín y Barranquilla también son destinatarios de los cereales curumanilenses. Llama la atención que, a pesar de su capacidad productiva, el municipio prácticamente no mercadea sus productos en los municipios vecinos. Es así como la mayor parte de la producción del municipio sale del departamento.

Producción para consumo interno: Se podría decir que un 15% de los productos curumanilenses se quedan en el municipio para el auto consumo. El 20% de la carne se destina al mercado local así como el 10% de la leche. Igual situación ocurre con el aguacate y el maíz. El 10% de este último se queda en el municipio para preparación de bollos, arepas y petos. Por su parte el pollo y la ahuyama tienden a ser producidos exclusivamente para autoconsumo.

Consumidor de productos regionales: Curumaní también es consumidor de productos regionales particularmente de pescado proveniente de los municipios ribereños.

Importador de productos nacionales: El plátano que se consume, anteriormente producido totalmente en el municipio, hoy día procede del Urabá. Las verduras, como cebolla, cebollín, zanahoria, remolacha, pepino y habichuela, así como la papa, aunque consumidas en cantidades bajas, son traídas desde Ocaña.

Otros aspectos económicos: Finalmente, Curumaní es también un centro de acopio de leche la cual es trasladada a Valledupar por la principal industria láctea del departamento.

Caracterización alimentaria del municipio

Curumaní es un emporio agropecuario que, desde el punto de vista alimentario, se comporta solamente como un municipio de orilla de carretera. Sus costumbres alimentarias corresponden esencialmente a la cultura del camino con múltiples influencias y débil identidad. Desde el punto de vista económico, el municipio está ligado a cadenas alimentarias nacionales y no tiene relaciones comerciales con sus vecinos. No obstante, algo de su riqueza agropecuaria permanece en el municipio para mejorar la calidad y diversidad de su abastecimiento.

TAMALAMEQUE

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Tamalameque es un poblado legendario cuya fundación, según algunos, es incluso previa a la de Santafé de Bogotá. Originalmente, fue un pueblo indígena Chimila de cuyo cacique Tamalameque derivó su nombre. El exterminio paulatino de los indígenas, al ser utilizados como bogas, indujo a los españoles a llevar a la población negra esclava. Con ello, se produjo el zambaje y se configuró la base de la cultura local.

Convertido en un importante punto de referencia durante la colonia y la primera parte de la era republicana, Tamalameque desarrolló sus costumbres al vaivén del río Magdalena y llegó a ser uno de los municipios emblemáticos del bajo Magdalena. Ya en la segunda mitad del siglo XX quedó suficientemente alejado de la vía hacia la costa como para que su cultura no fuera modificada significativamente por influencias del interior.

Su cultura ancestral le permite gozar de una rica y variada gastronomía. Sobresalen dentro de sus preparaciones aquellas que tienen como base el pescado y son las más significativas la viuda de pescado salado, la sopa de arroz con cabeza de bagre o con espinazo de bagre y el sancocho de coroncoro. Los pescados ahumados y secos muestran también los desarrollos culturales alcanzados para la preservación de los alimentos. Como muchos pueblos ribereños allí también se acostumbra la preparación de la galápaga con coco y cerveza.

Como un claro vestigio de la cultura indígena se encuentra el calungo de maíz, antiguo preparado que se cocina envuelto en hojas de bijao así como el cafongo (bollo con pimienta). Algunas otras preparaciones que dan cuenta de la creatividad y gracia de los habitantes y que se usan para acompañar el consumo de tubérculos y plátanos son el cansamano o fritití y el suero atolla buey (producto lácteo típico de la costa).

El plátano pícaro y el cabeza de gato junto con el ajiaco costeño son manifestaciones de las influencias más recientes en la cultura tamalamequeña, probablemente producto del desarrollo de los cultivos bananeros en el siglo pasado.

Dinámica de la economía alimentaria

Es un municipio con una importante producción agropecuaria aunque con muchos problemas para la comercialización de sus productos debido al mal estado de sus vías. Por ello, buena parte de su producción termina utilizándose solamente para el consumo en el propio municipio.

Producción para consumo interno: Dentro de los más destacados productos destinados al autoabastecimiento de los tamalamequeños están el maíz, los lácteos, el pescado, la yuca y el plátano dominico. Todos ellos destinados a sostener la vigorosa cultura alimentaria local. Otros productos destinados al mercado local son el fríjol, la carne y los huevos criollos. En el municipio también se produce abundante fruta pero aparentemente el consumo local tiende a ser muy bajo.

Consumidor de productos regionales y nacionales: Tamalameque consume una buena cantidad de alimentos procedentes de Bucaramanga, en especial aquellos no perecederos como el arroz, la panela y el azúcar. Pero también por esta vía llega al municipio la papa procedente de Boyacá. Las hortalizas llegan a Tamalameque provenientes de Ocaña.

Otros aspectos económicos: Con respecto a Tamalameque también es importante destacar el importante comercio que tiene con pueblos del eje vial como Curumaní, Pelaya y Pailitas. Tamalameque es un importante proveedor de alimentos de estos municipios. No así de los otros municipios de la ribera con quienes no tiene ningún tipo de intercambio comercial.

Caracterización alimentaria del municipio

Tamalameque posee una importante vocación agrícola de tipo campesino que ha perdurado durante siglos. Su producción se conecta de manera coherente con el valioso patrimonio cultural alimentario ribereño. Así mismo, su cultura y producción influyen significativamente sobre algunos municipios del eje vial. Tamalameque es sin duda el gran epicentro de la zona ribereña del departamento del Cesar.

CHIMICHAGUA

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Las tierras de Chimichagua fueron originalmente habitadas por el pueblo Chimila hasta su fundación por parte de los españoles hacia finales del siglo XVIII. Como

poblado situado entre el río Magdalena y la ciénaga de Zapatosa su cultura alimentaria está basada en el pescado, el plátano y el maíz.

Hasta hace pocas décadas se consumía la comida de monte (El Saíno y la Guartinaja) y era habitual que en las casas se sembraran hortalizas como la habichuela, el tomate y el achiote las cuales servían como guisos para las diferentes preparaciones. En los patios también se sembraba yuca y plátano con fines de autoconsumo.

Como evidencia de esa riqueza alimentaria aún pervive una serie de preparaciones representativas de la cultura ribereña como la viuda de pescado salao asoliao, el mote de cabeza de bagre, el arroz de pescao salao y el pescao al cabrito.

Para los pobladores de Chimichagua aún son muy apetecidas algunas preparaciones que proceden de influencias culturales vecinas como el arroz con coco y el sancocho de gallina criolla. Así mismo comparte con otros pueblos ribereños el gusto por el plátano el cual se presenta en la mazamorra de plátano maduro, el plátano pícaro y la caribañola, el alimento para niños a base de mafufo verde tostado al sol y molido. Otras preparaciones tradicionales son el rosquete de yuca, la mazamorra de maíz.

En los últimos tiempos en la dieta propia de Chimichagua han incursionado muchos embutidos y enlatados como el salchichón y el atún. Igualmente, se consume en gran cantidad el arroz de fideo un plato relativamente nuevo en el pueblo. En buena parte las costumbres han cambiado debido a que se han dejado de cultivar los productos tradicionales por la falta de mercado para los mismos.

Dinámica de la economía alimentaria

Producción para consumo interno: Chimichagua presenta un importante nivel de producción para autoabastecimiento en productos como la yuca y el plátano. Otros productos como el maíz, los lácteos, el pescado y algunas frutas como la patilla y la naranja se caracterizan por ser producidos en cantidades significativas en el municipio pero que, así mismo son comercializadas fuera de éste. Es así como se conserva para autoabastecimiento aproximadamente un 30% de la producción (se desconoce si es una cantidad suficiente para las necesidades locales). Las familias de Chimichagua también producen con fines de autoconsumo el frijol.

Consumidor de productos regionales y nacionales: El Banco es el principal punto de abastecimiento en productos no perecederos como panela, chocolate y azúcar. La papa y el frijol proceden de centros de comercialización más lejanos como Bucaramanga y Ocaña. De estas ciudades, el municipio también recibe frijol, papa y todas las hortalizas que en él se consumen. La lenteja y la arveja, producidos en otros países, llegan a Chimichagua por esta misma ruta.

Otros aspectos económicos: Uno de los circuitos alimentarios más llamativo es el del arroz el cual es producido en cantidades importantes en el municipio pero es totalmente llevado a Bucaramanga, Ocaña o Aguachica y desde allí, luego de ser procesado, regresa a costos más elevados.

Vale la pena resaltar que es notable la comercialización que Chimichagua sostiene con el municipio de El Banco Magdalena y, en contraste, escasa con municipios cercanos del departamento del Cesar, como Astrea, Tamalameque, Curumaní y El Paso entre otros. Esta situación es atribuida por los pobladores a que el 90% de las vías terciarias se encuentra en mal estado.

Caracterización alimentaria del municipio

Desde la perspectiva cultural Chimichagua es claramente un municipio perteneciente a la zona ribereña y muchas de sus costumbres alimentarias se asemejan a las de Tamalameque. Sin embargo, luce totalmente desprendido del departamento del Cesar y su ciudad de referencia es El Banco Magdalena. Esta última es, sin duda, uno de los epicentros alimentarios de la región. De cualquier manera, se trata de una situación que parece muy fuertemente relacionada con los problemas de las vías de comunicación.

EL PASO (LA LOMA)

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

La etapa de formación de El Paso, como población, se remonta aproximadamente al año 1540. Sus primeros pobladores fueron negros procedentes del África, traídos por los españoles por vía fluvial y marítima para que se dedicaran al cuidado de las haciendas ganaderas.

El municipio se caracteriza por tres influencias culturales: ribereña, costeña y guajira las cuales permanecen vigentes a pesar de que allí han llegado algunas personas de otras zonas especialmente del interior. Como evidencia de estas influencias se encuentran platos propios de los paseros como la viuda de pescado y la carne de carnero asado o guisado, que se acompaña con yuca (el primero ribereño y el segundo guajiro). Igualmente, es común encontrar en el menú de los paseros, el conejo, el ponche, el armadillo, el mohán (tipo de armadillo), la iguana, la gallina criolla y el pato real (salvaje). La iguana se destaca como un plato muy apetecido a pesar de que se encuentra en vía de extinción.

Algunas interesantes expresiones de la cultura de El Paso son el quequi y la panocha. El primero es un pastel que se prepara con harina de trigo, queso rallado, coco, canela, clavos, anís y leche mezclados con panela en miel. La panocha, una especie de galleta de harina de trigo, leche, queso rallado y miel de panela.

Así como El Paso parece mantener muchas costumbres ancestrales, su principal corregimiento: La Loma es un territorio totalmente distinto. Se trata de un emporio minero ubicado en el centro del departamento del Cesar que posee una población que sobrepasa los 15 mil habitantes. Si se considera que El Paso tiene cerca de 21.000 habitantes, La Loma es, de lejos, el centro poblado más importante del municipio. De otro lado, según algunas estimaciones locales, el 43% de los pobladores de La Loma tienen sus orígenes en otros municipios y solo el 47% restante son de origen local.

Justamente, como producto de esta migración proveniente de otros departamentos con el ánimo de encontrar soporte económico en la mina, se ha ido perdiendo la identidad del Lomero. Actualmente, se presenta una fuerte influencia antioqueña debido a que en la mina trabajan muchas personas de esa región. El impacto en la gastronomía local se acentúa ya que los restaurantes de La Loma se mantienen por la demanda de las empresas que explotan la mina.

Dinámica de la economía alimentaria

Producción para consumo interno: La agricultura de El Paso es sumamente débil tanto por la baja calidad de sus tierras como por el traslado progresivo del municipio de una economía agropecuaria a una economía minera. No obstante, aún se produce Ganado bovino, caprino, ovino, porcino. Los tres últimos sobre todo para abastecimiento local. Es importante la producción de pescado bien sea en forma de cría en reservorios o jagüeyes o en los ríos Cesar y Ariguaní. Este pescado abastece el pueblo y también es llevado a otros municipios. Aun se ve mucho la venta de leche de cantina por las calles del municipio como expresión del autoabastecimiento de este producto. Así mismo, producen queso y suero para el consumo local. La producción de patilla es muy importante y una parte de la cosecha es consumida localmente. El maíz que produce el municipio, es consumido en este mismo, pero no alcanza a abastecerlo en su totalidad.

Consumidor de productos regionales: Aunque la yuca que se produce en El Paso no logra abastecer al municipio por lo que es traída de Bosconia, Pueblo Nuevo, y El Difícil (Magdalena). Desde allí mismo se trae el ñame y también del Magdalena, específicamente de la zona bananera, proviene el guineo que se consume en El Paso.

Importador de productos nacionales: Un alimento tan importante como el plátano es traído de merca abastos de Valledupar y desde el Urabá Antioqueño. El principal abastecedor de El Paso es Ocaña Norte de Santander de donde provienen las frutas y verduras, las legumbres, los cereales los azúcares y las grasas. Los huevos y las carnes frías proceden de Bucaramanga y en poca medida de Aguachica

Otros aspectos económicos: Es importante resaltar que algunos productos de El Paso son casi en su totalidad llevados hacia otras regiones para luego regresar al

municipio, procesados y a más alto precio. Entre ellos se encuentran el arroz que es transportado a Valledupar y la carne de res que es transportada a Barranquilla y Valledupar. El comercio con los municipios vecinos es prácticamente nulo.

Caracterización alimentaria del municipio

El Paso y La Loma representan claramente la transición económica y cultural del departamento del Cesar. A pesar de pertenecer al mismo ente territorial, uno de ellos, El Paso, aún es una reserva cultural alimentaria del departamento, con fuertes influencias ribereña y guajira, mientras que la otra, La Loma, es el resultado del proceso de explotación minera del centro del Cesar. Es así como El Paso es un punto fronterizo entre las zonas norte costeña y la zona ribereña y La Loma es, sin duda, la más clara representante de la zona minera del Cesar.

BOSCONIA

Raíces e influencias en la cultura alimentaria

Bosconia es una población extremadamente joven. Fue fundada apenas en 1958 a raíz de la edificación de la estación del ferrocarril del Atlántico en ese sector. No obstante, su condición de cruce de vías incentivó enormemente su poblamiento y condujo a que ya en 1979 fuera constituida como municipio. Para ese entonces ya se había construido la carretera que conecta a San Roque con Bosconia y esta última afianzó su condición de paso obligado para todos los que se dirigen a la costa o al interior, al valle de Upar y a la Guajira o al departamento del Magdalena.

Bosconia fue poblada por tolimenses, santandereanos y bolivarenses aunque son los dos primeros quienes allí se asentaron primeramente durante la época de la producción de algodón. Por este motivo son quienes más han influido en las costumbres alimentarias del municipio. Dichas costumbres reflejan la condición de un pueblo joven, sometido al vértigo de la vía que lo cruza y que en consecuencia tiene una cultura alimentaria apenas incipiente. De hecho, su único plato típico es el chicharrón de carne de cerdo con yuca que es vendido a diario en la zona del comercio. Al igual que el alto consumo de alimentos fritos como el buñuelo y las caribañolas de yuca, el plato típico de Bosconia refleja la influencia de las gentes tolimenses que migraron hace medio siglo a esta región.

Dinámica de la economía alimentaria

Producción para consumo interno: La carne de Res y especialmente la de cerdo se producen en el municipio para consumo interno. También se cultiva yuca, maíz y ahuyama pero en menores cantidades. Los lácteos (leche, queso, suero) son productos propios de Bosconia que abastecen el mercado local en pequeñas proporciones.

Consumidor de productos regionales: Buena parte de los alimentos que se consumen en Bosconia proceden de municipios cercanos. Así, el pescado ingresa al mercado público proveniente de El Banco, la ciénaga de Zapatosa y de Plato Magdalena. El banano, conocido en la región como guineo, proviene de la zona bananera del Magdalena.

Importador de productos nacionales: La mayoría del consumo alimentario del municipio llega desde regiones distantes. Pollo y huevos provienen de Bucaramanga. Prácticamente todas las verduras (Cebolla, tomate, Zanahoria, Lechuga, Repollo, Apio, Pimentón, Auyama) ingresan al mercado público provenientes de Ocaña. También de Ocaña proceden las leguminosas que ingresan al municipio (Frijol, Alverja, Habichuela, Lenteja). Las frutas (Papaya, piña, maracuyá, patilla, aguacate, manzanas, peras, uvas) son provenientes de los santanderes y del sur del país. El plátano, a diferencia de las otras frutas, llega desde el Urabá y de Córdoba. Alimentos básicos de la dieta como el arroz llegan a Bosconia desde diferentes partes del país mientras que la papa se origina en los Santanderes y Boyacá. La yuca, a diferencia de otros productos alimentarios, es traída del Carmen de Bolívar.

Otros aspectos económicos:

En los alrededores de Bosconia se cultiva arroz en poca proporción el cual se recoge y es llevado para su proceso a Valledupar o a Barranquilla y luego regresa desde otros lugares del país.

Caracterización alimentaria del municipio

Bosconia es un municipio de orilla de camino y, más exactamente, de orilla de autopista. Todos los productos alimenticios que se consumen allí, con excepción de la carne de res la carne de cerdo y los productos lácteos, son provenientes de otras ciudades. Del mismo modo, este municipio no se abastece de productos alimentarios de ningún municipio de su mismo departamento. Pareciera tener una especie de “puente terrestre” con el resto de Colombia de donde es originaria la mayoría de su población. Bosconia representa una zona que ocupa el territorio cesarense pero que tiene exiguos lazos económicos y culturales con el departamento del Cesar.

CODAZZI

Dinámica de la economía alimentaria

De acuerdo con las fuentes consultadas, el 85% de los alimentos que ingresan al mercado público de Codazzi provienen de otros departamentos y el 15% son suministrados por los agricultores del municipio. No obstante, la capacidad productiva de la zona rural del municipio es muy significativa.

Producción para consumo interno: en el municipio se produce con fines de autoabastecimiento la carne de res y la carne de cerdo. Provenientes de la parte alta del municipio se comercializan localmente frutas como mora, lulo, curuba y banano. Igualmente, verduras como tomate, cilantro, pimentón, cebolla, remolacha, apio, cilantro, Auyama y zanahoria. También se bajan a la cabecera municipal parte de las cosechas de malanga, maíz y frijol. La parte baja de Codazzi (alrededores de la cabecera municipal) ofrece maíz y yuca para el mercado interno. De cualquier modo, la producción es limitada y no cubre toda la demanda local de alimentos-

Consumidor de productos regionales: Desde la ciénaga de Zapatosa y El Banco Magdalena son llevadas a Codazzi importantes cantidades de boca chico, bagre, blanquillo, coroncoro y comelón. De ese modo, el pescado es prácticamente el único aporte de los municipios vecinos al mercado alimentario de Codazzi.

Importador de productos nacionales: Bucaramanga es uno de los principales proveedores del mercado alimentario de Codazzi. Desde esta ciudad llegan los cargamentos de pollo y huevos así como frutas y verduras que provienen del sur del país (Cebolla, tomate, Zanahoria, Lechuga, Repollo, Apio, Pimentón, Auyama). La papa llega desde el sur del país (Boyacá y santanderes). El pollo también es abastecido desde Barranquilla mientras que buena parte del plátano procede de Montería. Otros productos como la yuca llegan desde diferentes puntos de producción en el país mientras que desde el Tolima llega el arroz. Las leguminosas como frijol, alverja, habichuela, lenteja ingresan al municipio proveniente de Ocaña.

Importador de productos extranjeros. Desde Venezuela, a través del corredor vial del nor-oriental llegan a Codazzi alimentos como el arroz y los diferentes tipos de harina para la elaboración de los diferentes productos de la dieta municipal.

Otros aspectos económicos: Según los pobladores el plátano se ha dejado de cultivar por falta de semilla certificada. Pero también ha influido en la disminución de la producción local la carencia de mano de obra y de tierras así como la precariedad de las vías.

Caracterización alimentaria del municipio

Codazzi es un municipio ubicado en la frontera con la zona costera del Cesar. A pesar de la presencia de los pueblos indígenas de la serranía del Perijá en su cultura alimentaria actual no se identifican influencias significativas de estos pueblos. Codazzi apenas conserva un poco de la producción agropecuaria para consumo interno y casi toda su disponibilidad de alimentos depende de otros departamentos. Se trata de un municipio transformado radicalmente por la vía que

atraviesa la región y se suma a la serie de municipios que yacen a lo largo de la troncal y que ya casi no tienen conexiones ni económicas ni culturales con el departamento del Cesar.

ANALISIS

EPICENTROS ECONOMICOS ALIMENTARIOS (Ver mapa 1)

A partir de la exploración de campo realizada en los nueve municipios es posible identificar seis epicentros económicos alimentarios. Solo dos de ellos se ubican dentro del departamentos del Cesar, se trata de Valledupar y Aguachica. Las industrias alimentarias de estas dos poblaciones, especialmente de la primera, recogen una buena parte de las cosechas de los municipios de la región, las procesan, les dan valor agregado y las comercializan ampliamente. Es el caso del arroz y los lácteos entre otros productos. De igual manera, atraen, aunque modestamente, parte de la producción alimentaria departamental para el consumo de sus habitantes.

Ya dentro de los municipios pertenecientes a otros departamentos, pero vecinos cercanos del Cesar, figuran El Banco y Ocaña como epicentros económicos alimentarios para el Cesar. El Banco es un punto de referencia de altísima importancia para los municipios ribereños en especial los que se encuentran más hacia el norte y alrededor de la ciénaga de Zapatosa. Pero realmente es Ocaña en donde se ubica el gran emporio alimentario del nororiente. Ocaña es un impresionante centro de acopio de frutas, verduras, leguminosas y tubérculos. Desde allí, los alimentos son distribuidos a todo lo largo del departamento del Cesar, desde Aguachica hasta Valledupar, y se puede afirmar sin titubeos que la seguridad alimentaria del departamento del Cesar depende esencialmente de Ocaña.

Más lejanos aún, se encuentran Bucaramanga y Barranquilla como epicentros económicos alimentarios para el Cesar. A pesar de la distancia, son proveedores de altísima importancia para los mercados municipales del departamento especialmente en lo que tiene que ver con pollo, huevos y alimentos procesados no perecederos. Estas dos capitales también captan buena parte de la producción cesarense de cereales, carnes y lácteos con la cual estimulan y desarrollan sus economías agroindustriales.

RELACIONES COMERCIALES INTERNAS (Ver mapa 2)

A pesar de la gran dependencia que el Cesar tiene de los epicentros externos, es de vital importancia evidenciar las relaciones comerciales existentes al interior del departamento. La primera en importancia es la de los municipios ubicados en el eje vial que envían parte de su producción hacia Valledupar.

En segundo lugar, aparece una significativa relación entre los municipios de la zona ribereña con aquellos que se encuentran en el eje vial. El valor de esta relación comercial radica en que se basa en las demandas culturales alimentarias. La producción de los municipios ribereños está muy ligada a su cultura alimentaria y ésta, a pesar del severo impacto que ha producido la vía, aún está vigente entre los municipios del eje vial.

De manera semejante ocurre con los municipios de la ciénaga de Zapatosa y la zona de Codazzi junto con otros municipios cercanos a Valledupar. En este caso es el pescado el producto que caracteriza la demanda cultural alimentaria y que evidencia las influencias ancestrales de la zona ribereña sobre la vida del Cesar.

Desde Río de Oro hacia Aguachica se producen intercambios comerciales más o menos significativos que deben ser apreciados porque representan el único contacto económico que integraría a Río de Oro con el departamento del Cesar.

RESERVAS CULTURALES ALIMENTARIAS (Ver mapa 3)

En medio de las aceleradas transformaciones que han reportado al departamento del Cesar los grandes proyectos económicos que se han radicado en él, es posible identificar algunas reservas culturales alimentarias que deben ser apreciadas como uno de los principales patrimonios inmateriales del pueblo cesareño.

La zona norte vallenata posee una gastronomía que refleja la diversidad étnica que hizo vida en el Valle de Upar. Fuertemente influidos por las costumbres de la Guajira pero también con la importante presencia de las culturas indígenas de la Sierra, en la zona norte se cuenta con una rica variedad culinaria y con un corpus gastronómico claramente distinto del que se aprecia en el resto del departamento.

La zona Ribereña es tal vez la que más ha conservado sus costumbres ancestrales y, por ello, aquella que más tiende a mantener las formas de producción para el autoabastecimiento. En esta zona las preparaciones tomaron elementos de las culturas negra e indígena chimila y conjugaron una gastronomía que no solo es variada y nutritiva sino que además es creativa y encantadora.

Al sur aparece la zona motilona en los municipios de Río de Oro y González. Se trata de una cultura alimentaria típicamente andina que se halla totalmente marcada por las costumbres nortesantandereanas. Es una gastronomía totalmente distinta de las dos anteriores y en conjunto constituye una excelente respuesta a las necesidades alimentarias de sus pobladores.

Finalmente, también figuran algunas reservas culturales alimentarias menos influyentes, más localizadas pero igualmente dignas de ser reconocidas. Se trata Aguachica, El Paso y Pueblo Bello en donde se aprecian preparados originales, “fruto de los frutos” de esas tierras y que muestran parte del sincretismo que caracteriza a todo el departamento del Cesar.

POSIBLE REDEFINICIÓN DE LAS ZONAS AGROALIMENTARIAS (Ver mapa 4)

A continuación, y con base en la exploración realizada, se presenta una propuesta de redefinición de zonas agroalimentarias del departamento del Cesar. Se trata de una propuesta que debe ser socializada y validada con los mismos habitantes del Cesar quienes finalmente deben ser quienes deben zonificar y ordenar su territorio a partir de sus aspiraciones de desarrollo y su propio “sueño de departamento”.

Teniendo en cuenta la dinámica de la economía alimentaria y la cultura alimentaria de los municipios explorados, el departamento del Cesar contaría con las siguientes seis zonas agroalimentarias:

Zona norte o costeña: Con epicentro en Valledupar, agrupa a los municipios del área metropolitana. Se caracteriza por la influencia guajira y por una pujante economía agroindustrial.

Zona ribereña: Recoge a los municipios que se encuentran a la orilla del río Magdalena y alrededor de la ciénaga de Zapatosa. Es la zona más deprimida desde el punto de vista económico pero, sin duda, es donde se encuentra la mayor riqueza gastronómica del departamento.

Zona motilona: También podría llamarse de los güichos de acuerdo con el apelativo que se les da a los habitantes de esa región. Allí se ubican los municipios de Río de Oro y González así como las áreas que hacen parte de la serranía de los motilones. Es una zona que, tanto económica como culturalmente, está determinada por Ocaña y Norte de Santander.

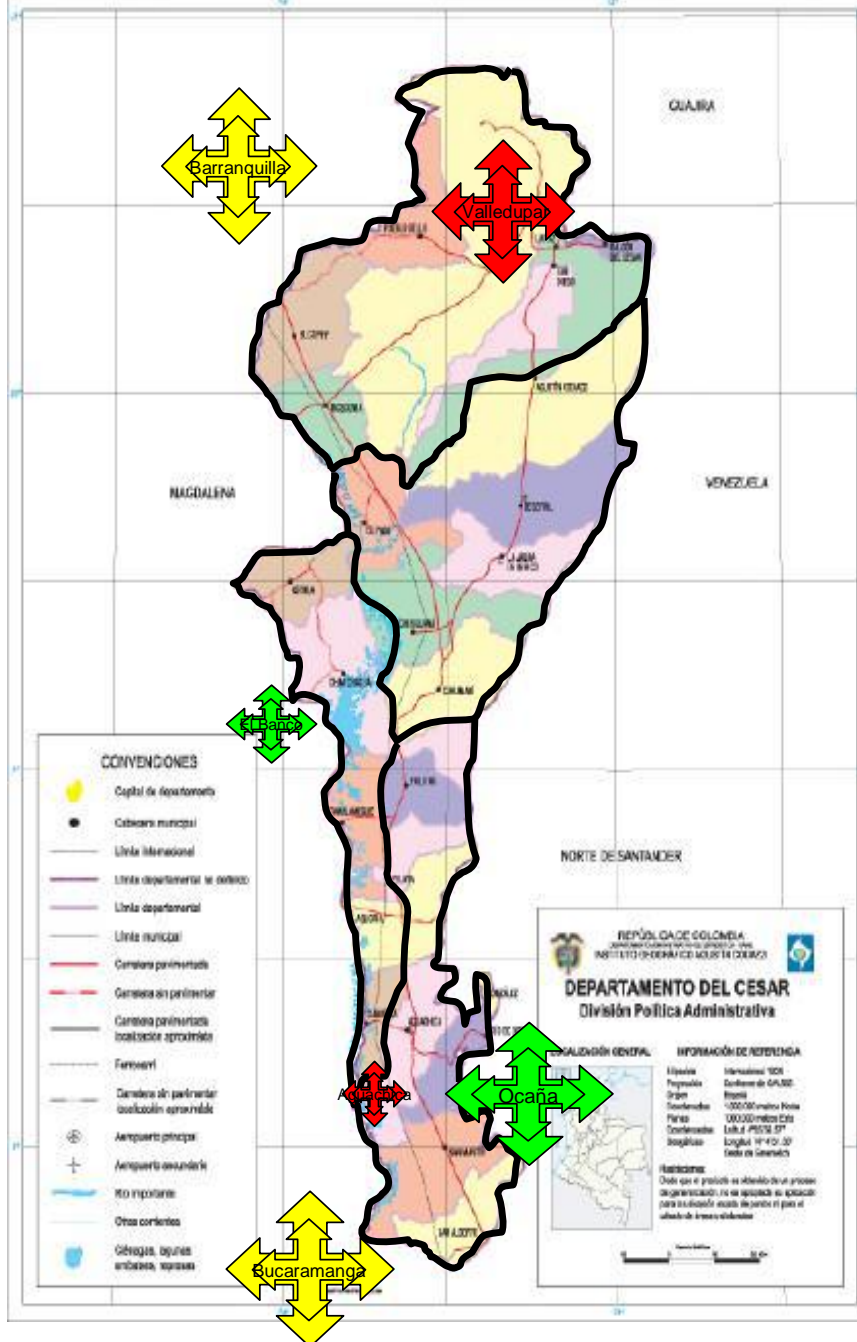
Zona sur o cachaca: Al sur del departamento están los municipios de San Alberto y San Martín. Se trata de asentamientos relativamente recientes que no parecen haber sido influidos por el norte del departamento. Desde el punto de vista económico y aún desde la perspectiva cultural están plenamente integrados al departamento de Santander y por ello se constituyen en una zona que se desprende del Cesar.

Zona eje vial: A todo lo largo del departamento, desde San Alberto hasta Codazzi y Bosconia hay una serie de poblados que lucen como un rosario de islas extrañadas del Cesar. Son municipios que no dejan su producción en el departamento ni tampoco comercian con los municipios vecinos. Ubicados a la vera de la vía a la costa, son habitados por migrantes y por población flotante y configuran una especie de abismo económico y cultural que aún no contribuye a la integración del departamento.

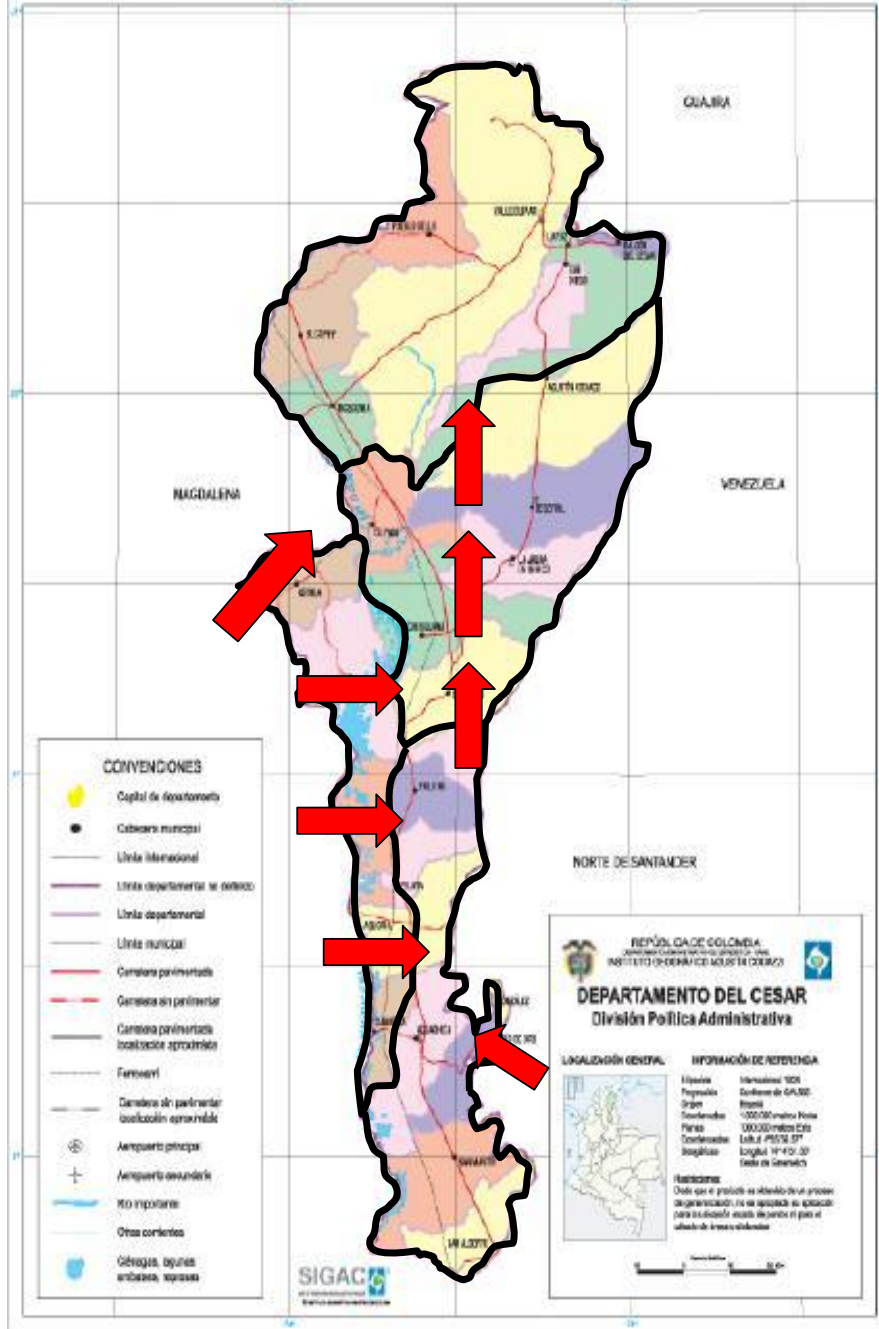
Zona minera: La explotación minera que se ha concentrado en el centro del departamento del Cesar ha transformado drásticamente la vida de muchas poblaciones. Allí las prácticas agropecuarias están virtualmente extinguidas y los consumos alimentarios están determinados por las demandas y los gustos de los trabajadores de la mina. La zona minera es un conglomerado de necesidades

humanas que aún no construyen una base identitaria que les permita afrontar la vida con dignidad y desarrollar un mínimo nivel de autonomía alimentaria.

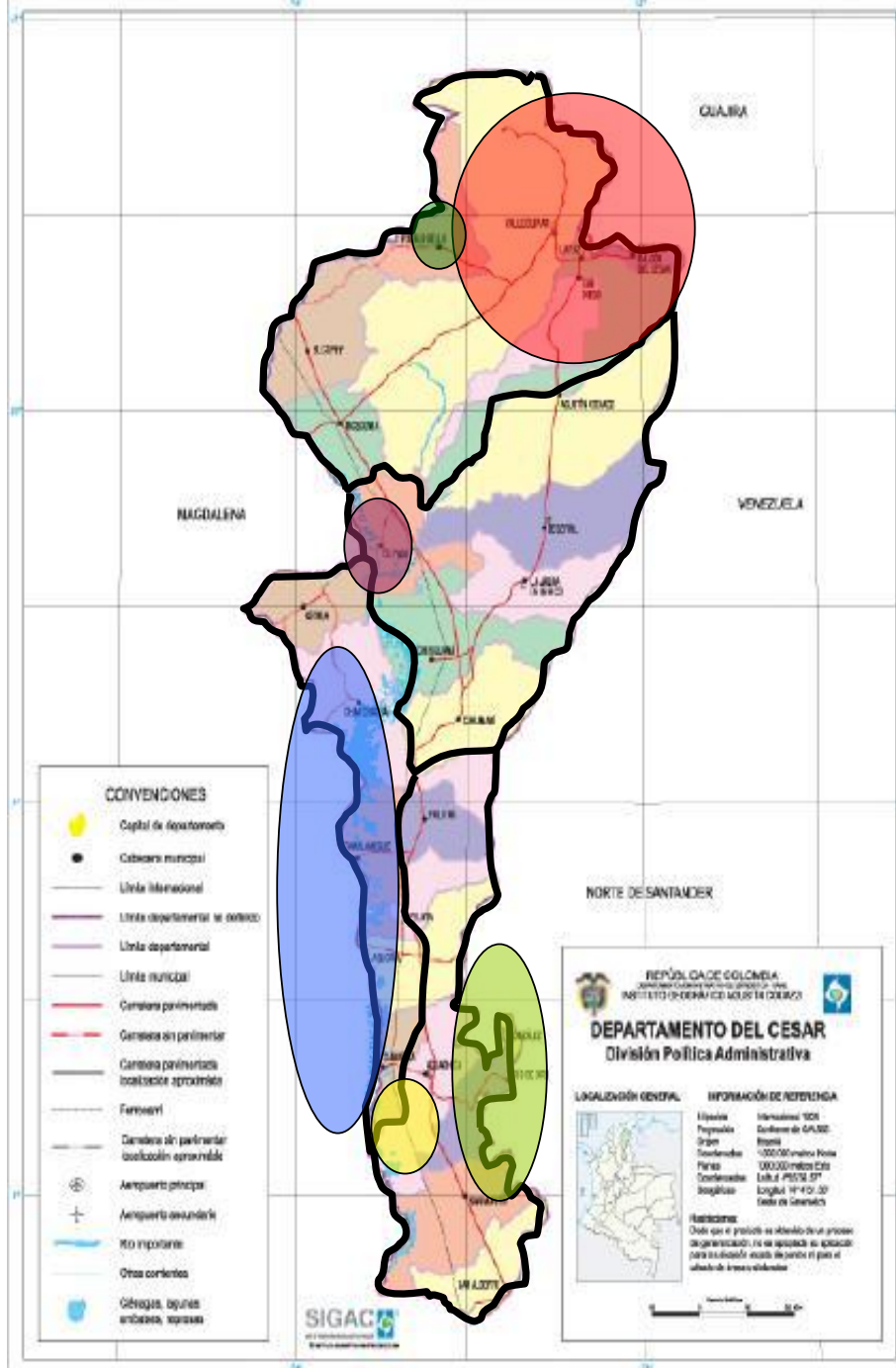
MAPA 1. EPICENTROS ECONOMICOS ALIMENTARIOS



MAPA 2. RELACIONES COMERCIALES INTERNAS



MAPA 3. RESERVAS CULTURALES ALIMENTARIAS



MAPA 4. POSIBLES ZONAS ALIMENTARIAS DEL CESAR

