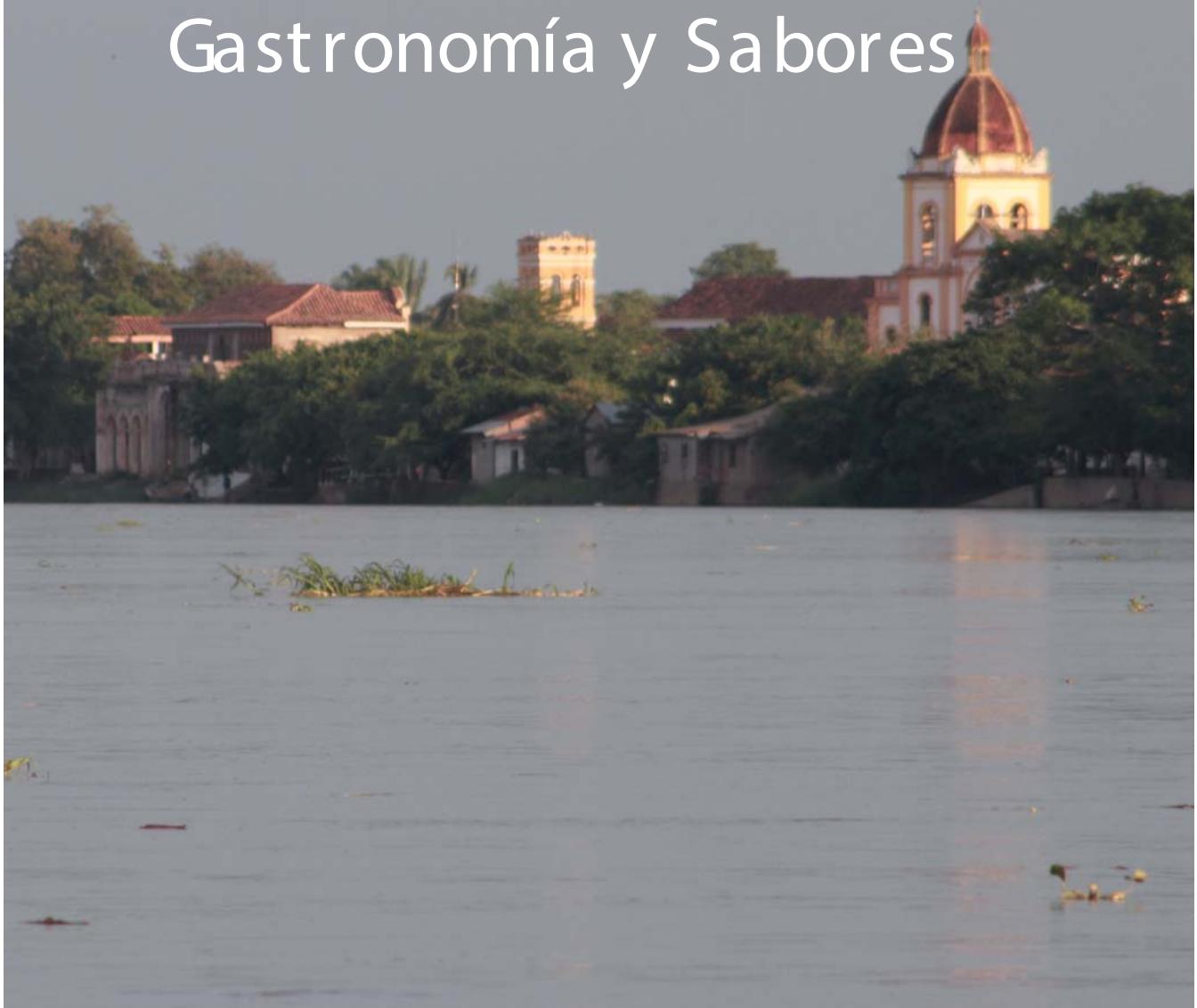


El Gran Río Magdalena

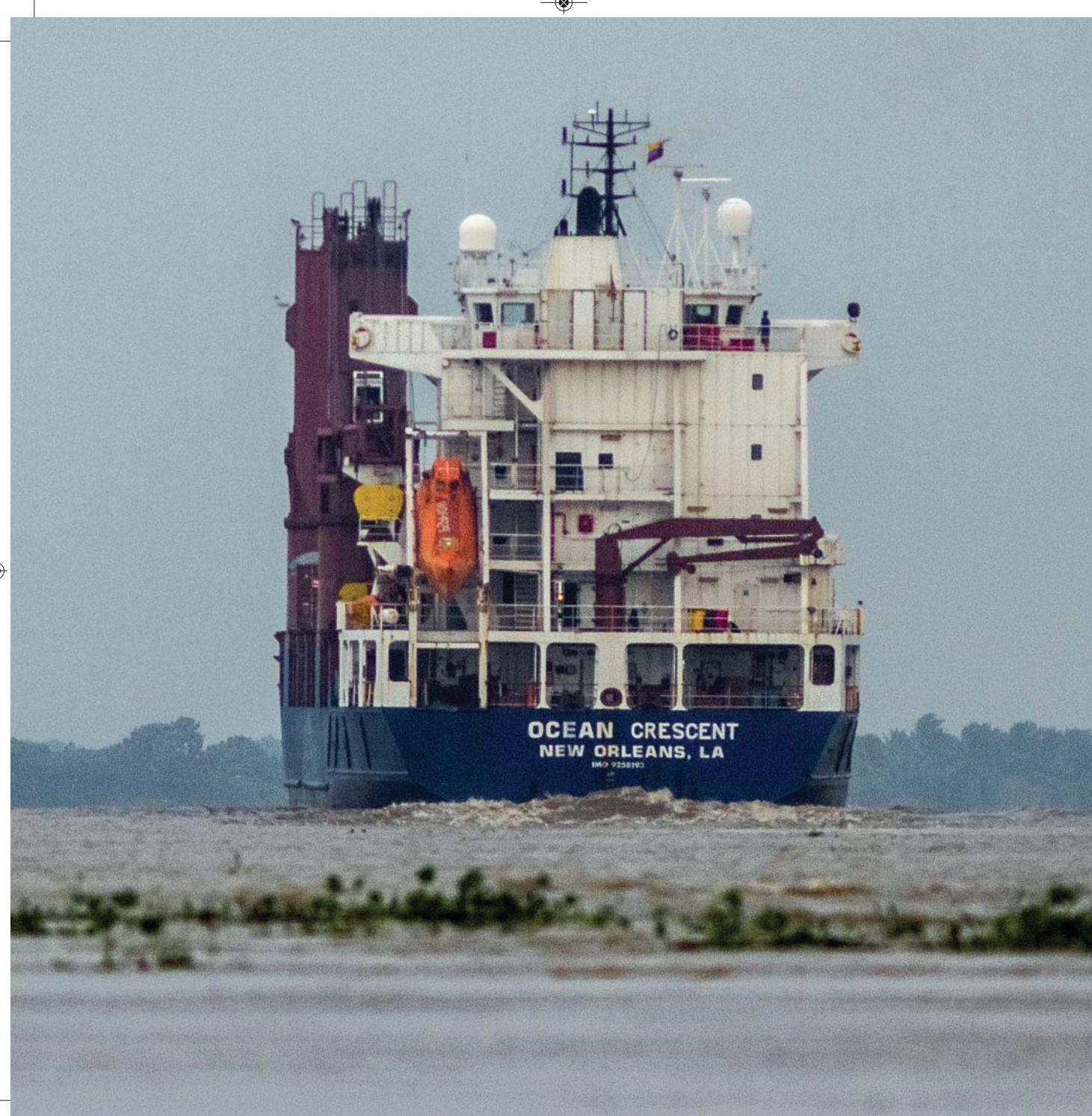
Gastronomía y Sabores





Contenido

Prólogo.....	7
Mapas.....	10
Introducción	13
El Río Grande de la Magdalena	14
El Magdalena en los 50 según Nereo López Meza	16
La región del Alto Magdalena...	22
La región del Magdalena Medio	26
La región del Bajo Magdalena ..	30
Los Municipios bajo la Influencia del Río Grande de la Magdalena.....	34
Atlántico	36
Magdalena	42
Bolívar	46
Sucre.....	56
Cesar.....	57
Santander	59
Antioquia	62
Boyacá	64
Caldas	65
Cundinamarca.....	66
Tolima	68
Huila.....	72
Cauca.....	81
Algunas presencias del Río Grande de la Magdalena en las letras colombianas	82
La gastronomía en el entorno del Río Grande de la Magdalena ...	84
Los productos del río y sus aledaños	86
Gastronomía en el área de influencia del Magdalena	96
Algunas recetas indispensables .	98
Entradas	100
Platos únicos.....	108
Carnes.....	120
Pescados.....	144
Postres	182
Tablas de Equivalencias	197
Algunos datos de interés	198
Índices	200
Agradecimientos.....	204





PRÓLOGO

Después de muchos años de olvido los colombianos nos aprestamos a ser testigos del resurgimiento de nuestra principal arteria fluvial. Con el inicio de las obras de recuperación de la navegabilidad del Río Magdalena, el proyecto de infraestructura más ambicioso del gobierno del Presidente Santos para el desarrollo del país en los últimos años, se abre por fin un amplio abanico de posibilidades hacia el progreso a miles de habitantes de las poblaciones ribereñas.

Las ventajas que ofrece la reactivación de un río en cuya cuenca se concentra el 70% de la población colombiana, y a lo largo de la cual se encuentran 18 de los 32 departamentos del país, son múltiples y de diversa índole. Volver a tener un Río Magdalena navegable en 908 kilómetros todo el año las 24 horas del día, permitirá un crecimiento más equitativo y el renacer de ciudades intermedias que ahora se convierten en foco de atención para inversores y empresarios.

Esta histórica iniciativa que conectará a toda la nación, además de ser una apuesta en infraestructura con repercusiones favorables y medibles en lo económico y ambiental, ofrece así mismo un gran potencial en otros indicadores igual de valiosos en materia de generación de desarrollo social para todas las poblaciones ribereñas, como lo son la reactivación del turismo, la recreación y el reforzamiento de su identidad cultural.

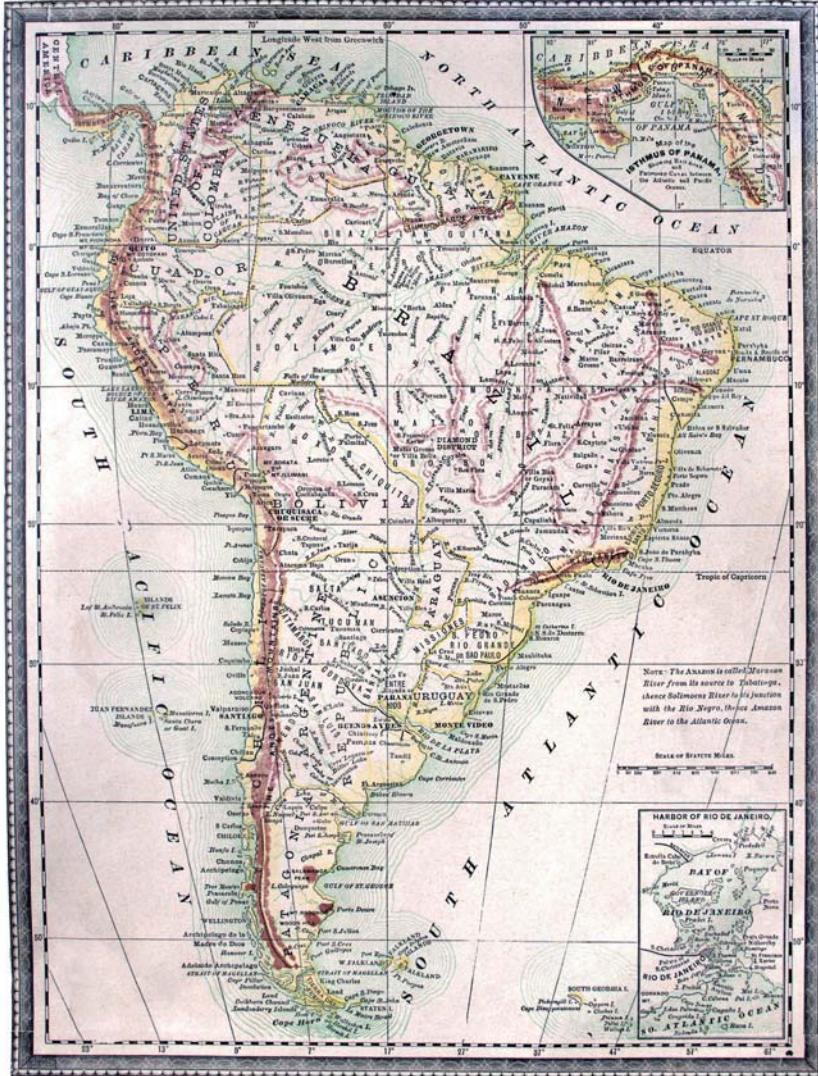
El Río Magdalena está ligado a nuestra historia y a la memoria de la mayoría de las familias colombianas. A lo largo de sus orillas y aguas que recorren 1.540 kilómetros de la geografía nacional se anclan tradiciones y expresiones culturales que marcan nuestras raíces y orígenes, como los carnavales, festivales y ferias, acompañados por supuesto por los sabores y olores de nuestra rica y variada gastronomía.

Precisamente a rescatar esos aromas y recetas entrañables de las cocinas tradicionales del Rio Grande de la Magdalena, se dedican las páginas de este libro. Como un ingrediente más en esta tarea integral de recuperación que emprendimos con placer desde Cormagdalena, y hoy es una realidad, que apunta a devolver a quienes lo habíamos perdido, y a las nuevas generaciones, el gusto y la provocación por las aguas dulces del río y sus infinitas riquezas.









Mapa antiguo de Sudamérica





Introducción

El Gran Río de la Magdalena, es el eje fluvial principal de Colombia. A lo largo de sus 1.540 kilómetros encontraremos, por una parte los orígenes del desarrollo del país, de la cultura colombiana y de su historia y por otra, sus perspectivas de futuro.

Cuando el español Rodrigo de Bastidas descubrió el Magdalena en 1501, poco podría suponer de la importancia vital del Río en la evolución de las gentes y en la construcción del gran país que es hoy Colombia.

El propósito de este libro es procurar un mayor conocimiento a nacionales y extranjeros de lo que significa y ha significado el Río

dentro del conjunto tan diverso que es el país, pasando asimismo revista aquellos Departamentos que participan en su cuenca, los Municipios que están en su zona de influencia, los representantes del arte que nacieron y vivieron en su entorno, su atrayente gastronomía y los datos más relevantes respecto al mismo.

Las limitaciones de espacio impiden efectuar un recorrido más profundo de su historia, su cultura y su proyección económica pero a través de estas páginas podremos empezar a disfrutar del conocimiento de sus peculiaridades y esto nos puede animar a profundizar más en él.







El Río Grande de la Magdalena





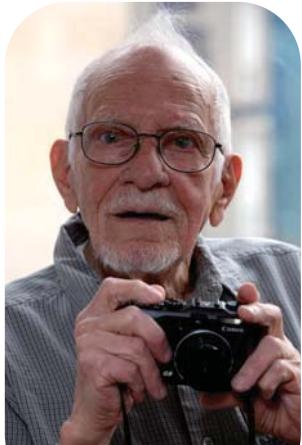
El Magdalena en los 50 según Nereo López Meza

Nereo López Meza es posiblemente el fotógrafo de mayor prestigio en Colombia y sin duda entre los más venerados de América.

Nacido en Cartagena de Indias en 1920, publicó su primer reportaje sobre Barrancabermeja en 1950 para la revista Cromos.

A partir de ahí, una imparable carrera que ha obtenido innumerables premios y galardones.

Ha sabido, como nadie, plasmar el espíritu de las gentes y del propio Río Magdalena y hemos querido ofrecer una muestra (reducida por culpa del espacio) de su visión del entorno del río en la década de los años 50, que nos permite una ventana al pasado y al modo de vivir en esa época.



Orillas del Río Magdalena



Canoa a orillas del Río Magdalena en subienda



Pesca en el Río Magdalena



Pescador en el Río Magdalena en subienda





Canoa en el Río Magdalena



Pesca en el Río Magdalena en subienda



Pescador en el Río Magdalena en subienda



Bote pesquero en el Río Magdalena en subienda



Pesca en el Río Magdalena en subienda



Balsa surcando el Río Magdalena





Alrededores del
Río Magdalena.
Barrancabermeja



Barrancabermeja



Puerto en el
Río Magdalena.
Barrancabermeja

Vaca
transportada en
el barco David
Arango por el
Río Magdalena.
Barrancabermeja



Barrancabermeja



Navegando en el
barco David
Arango por el
Río Magdalena.
Barrancabermeja





El banco Mago



Navegando en el
barco David
Arango por el
Río Magdalena.
El banco Mago



El banco Mago



Navegando en
el barco David
Arango por el
Río Magdalena.
El banco Mago

Río Magdalena.
El banco Mago



Atardecer en el
barco David
Arango en el
Río Magdalena.
El banco Mago





El banco Mago



Puente sobre el Río Magdalena



Desembarcando del barco David Arango en el Río Magdalena. El banco Mago

Pescadores en el Río Magdalena



Rueda de paletas de otro barco en el Río Magdalena



Paisaje en la dorada Honda





Pescador con
un remo en la
orilla del
Río Magdalena



Pescando con
red en el
Río Magdalena



Botes junto a
la orilla del
Río Magdalena

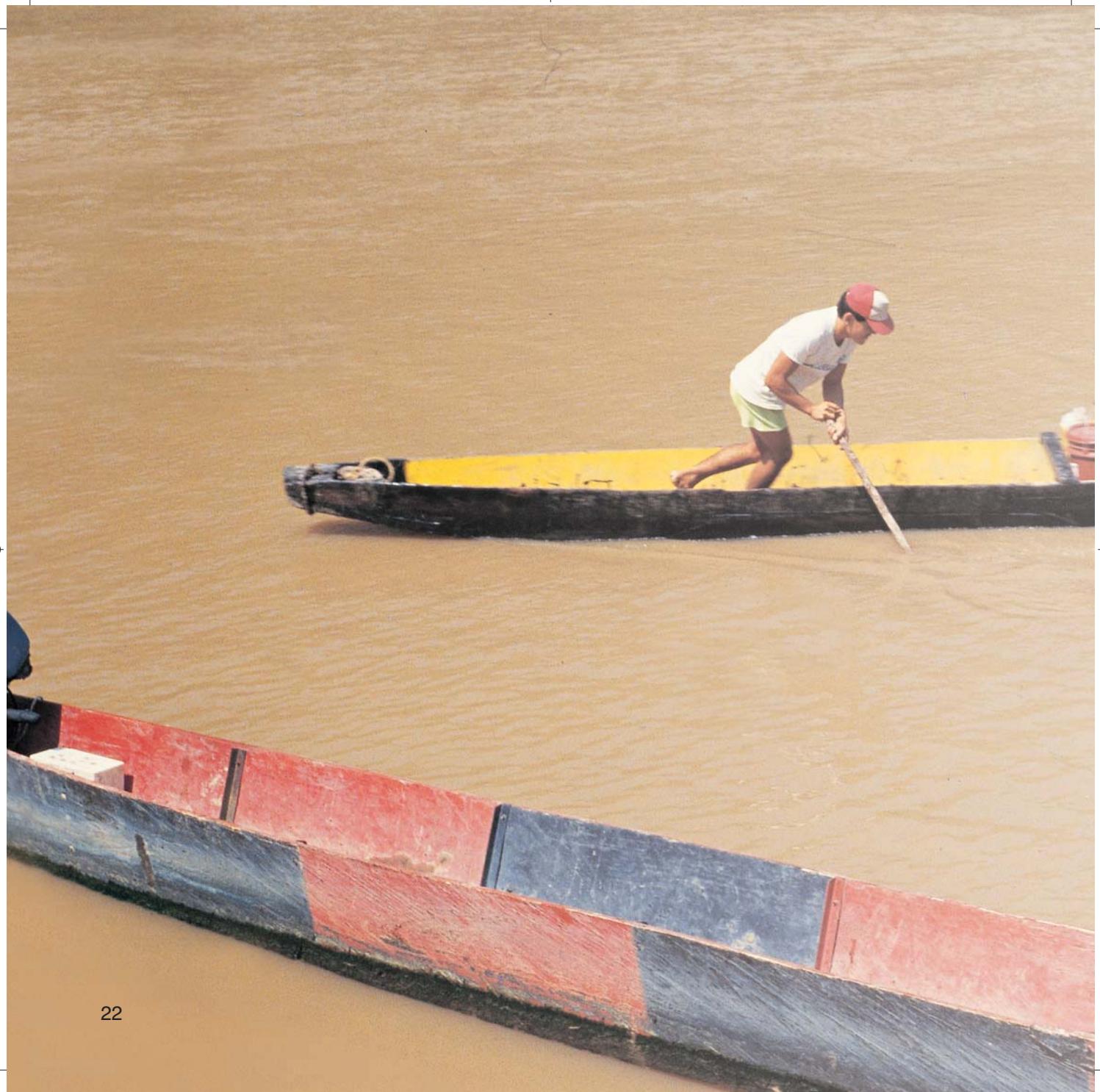


Pescado a
orillas del
Río Magdalena.
Honda



Niña a la
orilla del
Río Magdalena.
Honda







La región del Alto Magdalena

Se considera Alto Magdalena las tierras del Departamento de Huila, gran parte del de Tolima y parte de la región occidental de Cundinamarca.

La primera constancia que se tiene de su navegación por el río, data de 1539 en la que un grupo de españoles recorrieron en rústicas canoas el tramo entre Guataquí y Neiva.

El río nace en la Laguna de la Magdalena en el Páramo de las Papas, al sur del Parque Nacional Natural Puracé en el límite entre los departamentos del Cauca y el Huila. Ya desde entonces es el principal motor de la región que como el resto de la cuenca del Magdalena vive su desarrollo gracias a los recursos que proporciona y a la magia que emana.

El gran valle del Alto Magdalena se caracteriza por estar libre de las frecuentes inundaciones que suelen ser abundantes en otros tramos del río. Es importante recalcar sus amplios recursos madereros y sus extensas praderas que favorecen su producción ganadera, principalmente la de la raza Cebú y también señalar que existe una importante cabaña de caballos.

Hoy en día sus principales recursos económicos vienen dados por las explotaciones agropecuarias y pesqueras, aunque parece probable que se encuentren reservas petrolíferas importantes que se sumarían a las ya existentes, amén de otros recursos minerales como carbón, hierro, plomo, cobre, plata y oro, así como sal gema, mármol y azufre al igual que una pujante industria artesanal, lo que hace predecir un progresivo desarrollo económico.

Su clima es realmente variado y podemos encontrar temperaturas en el entorno de los 26 °C en las riberas o de tan solo 8 o 10 °C en las estribaciones de la cordillera andina.





Sus recursos turísticos naturales son de notable importancia, contando con varios parques naturales nacionales.

La artesanía es un punto y aparte en el que no podemos dejar de mencionar su cerámica en Huila, con especial mención de las mundialmente conocidas “chivas”, así como diversas muestras de la actividad cotidiana. También réplicas de artesanías precolombinas que los turistas atesoran y asimismo interesantes muestras de alfarería. Son resaltables los sombreros suaceños, elaborados con fibra de la palma de araca y que están considerados como de excepcional finura. Tejidos diversos hechos a base de fibra de palma, alpargatas y otros elementos en los que el fique, planta netamente colombiana, es la base y algunos instrumentos musicales autóctonos de amplia utilización en fiestas locales. En cuanto a Tolima, encontraremos igualmente una importante industria artesanal de alfarería en la que encontraremos no solo cuencos y vasijas sino vajillas completas de alto nivel artístico. También muebles y objetos de madera (guadua-el bambú colombiano) e igualmente instrumentos musicales.

Con respecto a Cundinamarca, hablaremos más detalladamente en el espacio dedicado al Magdalena Medio, ya que su presencia es mayor en esa área.

Hablaremos ahora de los Opitas, grupo étnico que predomina en la región, formado por la mezcla de los diferentes pueblos que habitaron la zona a lo largo de los años: Indígenas, entre los que debemos mencionar a los Paeces (Chibchas), Alaquíes, Pijaos o Panches, entre otros, los africanos, esclavos libres y los españoles, principalmente asturianos, navarros y extremeños, así como algún que otro castellano. Esta mezcla de razas y etnias se consolidó en una población honesta y hospitalaria, defensora de la justicia y la libertad y con talante arrojado y dispuesto. Estas son actualmente las gentes que habitan el Alto Magdalena y en la que se depositan las esperanzas de un avance hacia un futuro de paz y prosperidad.





El folclore y las fiestas de esta parte del país tienen su máxima expresión en el mes de Junio, con las celebraciones de San Juan y San Pedro, en las que amén del baile y el cante, se deleitan con la deliciosa gastronomía de la zona en la que podemos destacar, entre otros muchos, el viudo de capaz y los insulsos. También se celebran riñas de gallos, muy populares y concursos de caza, como la de la paloma o la del venado. Son frecuentes las corridas de toros y el lanzamiento de cohete.

Las vestimentas típicas que se utilizan en fiestas y bailes son sencillas pero vistosas. En el caso de las mujeres, blusa de manga larga, con adornos de encaje y de un blanco impoluto. Van acompañadas de faldas amplias con adornos florales y zapatillas con lazos negros. Los hombres acostumbran a llevar pantalones blancos, subidos hasta media pierna y camisa también blanca, sin cuello. Complementan con la manta al hombro y pañuelo en el cuello. Ambos forman parte de las figuras que se realizan en el baile.

En cuanto al aspecto musical, debemos mencionar el Bambuco, baile que parece tener reminiscencias vascas y que se combina con algunos elementos de danzas indígenas, también el Bunde, una apasionante mezcla de ritmos y compases y por supuesto el Sanjuanero, que es una combinación de bambuco y joropo.

De la región han salido importantes personajes como el Presidente Misael Pastrana, escritores de peso, como José Eustasio Rivera, Waldina Dávila de Ponce de León, Joaquín García Borrero, Guillermo González Otálora o Benhur Sánchez entre otros, artistas plásticos como Ricardo Moros Urbina, Ricardo Borrero Álvarez, José Milton Morales, Darío Jiménez Villegas o José Alirio Ortiz Ferreira y músicos y compositores de la talla de Oscar Buenaventura, Leonor Buenaventura de Valencia, Jorge Villamil Cordovez o Alberto Urdaneta, por citar algunos ya que la lista podría ser mucho más extensa.







La región del Magdalena Medio

Se considera como región del Magdalena Medio las zonas del valle interandino de los departamentos de Antioquia, Boyacá, Bolívar, Santander y Cesar y parcialmente Caldas, Cundinamarca y Tolima. Se baraja la creación de un departamento diferenciado, que tendría como capital Barrancabermeja y que sería sin duda uno de los más prósperos de Colombia, pero como suele suceder en estos casos, la propuesta tiene sus detractores y sus defensores.

Los cambios climáticos y algunas actuaciones poco afortunadas, como la deforestación, han agravado en las últimas décadas los problemas de las inundaciones, habituales por otro lado en todas las grandes llanuras atravesadas por ríos caudalosos. En general el clima es cálido y húmedo, de características netamente tropicales.

La economía de la región tiene varias facetas. Por un lado el sector agrícola que hay que tener en cuenta a pesar que la superficie cultivada es algo inferior al diez por ciento de la extensión total de la región. Los cultivos principales son la yuca, el plátano y el limón aunque también existen plantaciones de maíz, cacao, guayaba y caña panelera. La ganadería, básicamente de raza cebú, está encaminada principalmente hacia la producción de carne aunque en los últimos años se ha empezado a desarrollar el sector lechero para consumo local y comercialización hacia otros departamentos, así como el de queserías.

Los recursos pesqueros naturales se han visto amenazados por la sobre explotación aunque ya se han tomado medidas para su normalización. Se han desarrollado actividades de acuicultura, básicamente de tilapia roja y cachama.

Sin embargo, el sector de mayor importancia económica es el minero en el que hay que mencionar las producciones de oro, carbón, cuarzo, caliza y mármol, con una amplia producción cementera, pero sobre todo es de máxima importancia el petróleo, tanto en su





producción, en constante aumento y con enormes perspectivas, como en su industria transformadora del crudo que tiene su mayor exponente en Barrancabermeja.

También hay que destacar sus encantos naturales, atracción del turismo nacional e internacional. La región, considerada como reserva natural, propicia el ecoturismo, con sus bosques húmedos, su flora exótica, sus grutas invitando a la exploración y sus cristalinas aguas que predisponen a un refrescante baño.

En lo que a su actividad artesana se refiere, ésta es muy amplia y diferenciada pues así son los colectivos que habitan el Magdalena Medio.

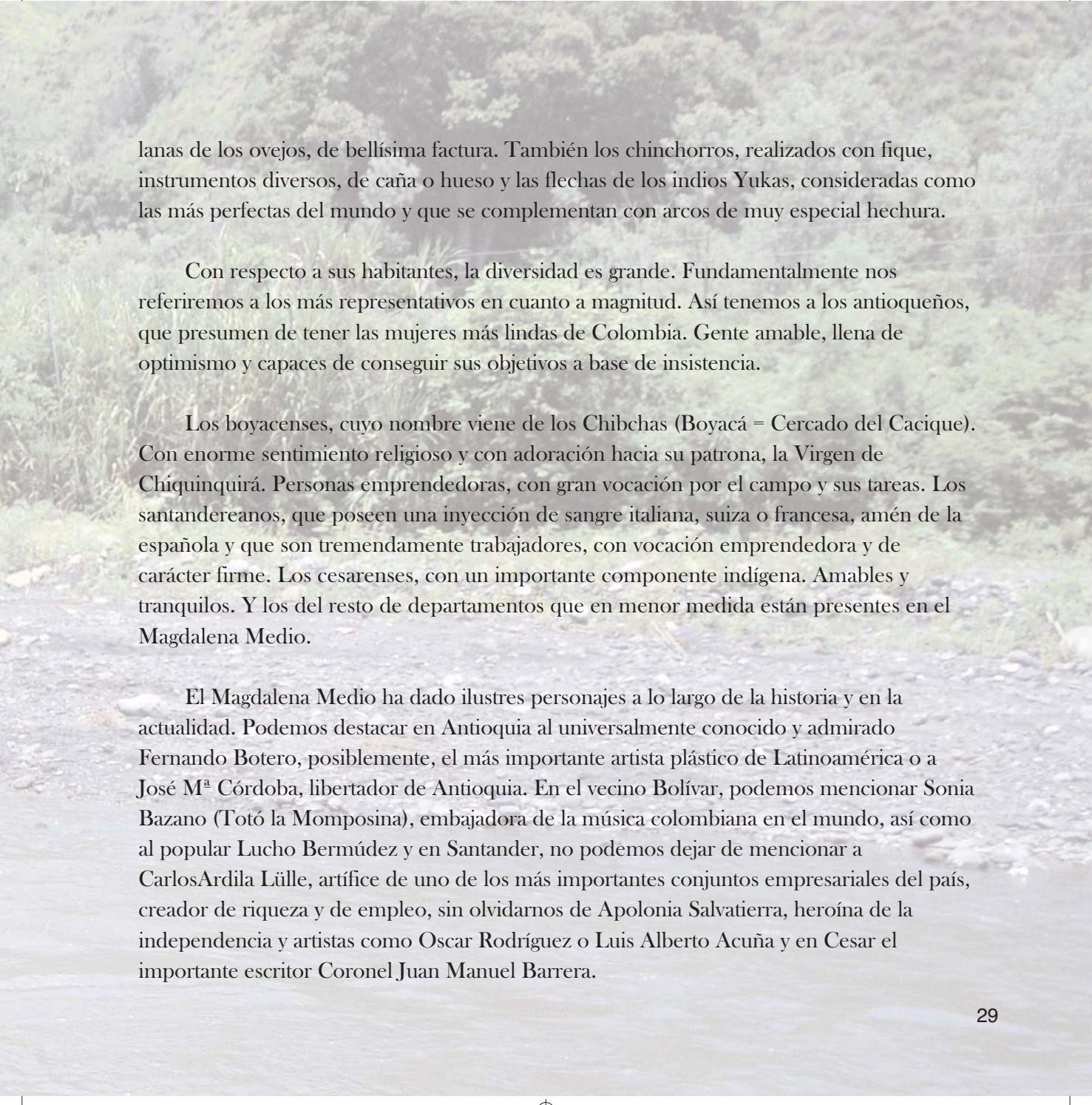
Encontraremos en Antioquia preciosas obras de cerámica y alfarería. En muchos casos pintadas con vistosos colores y horneadas por segunda vez. Ollas, cayaneras, vasijas... todo un abanico de productos de bella manufactura. También encontraremos trabajos en cuero, principalmente zapatos, lápidas y estatuas principalmente, cinturones e igualmente espléndidas monturas.

En otras zonas encontraremos forjas de metal realizadas con una perfecta técnica o también preciosas joyas de exquisita presentación. Otra muestra de la habilidad de los artesanos de la región son los trabajos en piedra, principalmente lápidas y estatuas. También bonitas velas y jabones artesanales

La tajaduría es otro de los elementos importantes de la artesanía local. Se elaboran telas de cabuya, ruanas, sombreros de paja Iraca y un largo etc. Son notables asimismo los sombreros "voltiaos" de Bolívar.

Por último y aunque podrían quedar algunos aspectos de interés en el tintero, nos centraremos en Cesar, en donde la artesanía indígena elabora la mochila Arhuaca, con las





lanas de los ovejos, de bellísima factura. También los chinchorros, realizados con fique, instrumentos diversos, de caña o hueso y las flechas de los indios Yukas, consideradas como las más perfectas del mundo y que se complementan con arcos de muy especial hechura.

Con respecto a sus habitantes, la diversidad es grande. Fundamentalmente nos referiremos a los más representativos en cuanto a magnitud. Así tenemos a los antioqueños, que presumen de tener las mujeres más lindas de Colombia. Gente amable, llena de optimismo y capaces de conseguir sus objetivos a base de insistencia.

Los boyacenses, cuyo nombre viene de los Chibchas (Boyacá = Cercado del Cacique). Con enorme sentimiento religioso y con adoración hacia su patrona, la Virgen de Chiquinquirá. Personas emprendedoras, con gran vocación por el campo y sus tareas. Los santandereanos, que poseen una inyección de sangre italiana, suiza o francesa, amén de la española y que son tremadamente trabajadores, con vocación emprendedora y de carácter firme. Los cesarenses, con un importante componente indígena. Amables y tranquilos. Y los del resto de departamentos que en menor medida están presentes en el Magdalena Medio.

El Magdalena Medio ha dado ilustres personajes a lo largo de la historia y en la actualidad. Podemos destacar en Antioquia al universalmente conocido y admirado Fernando Botero, posiblemente, el más importante artista plástico de Latinoamérica o a José M^a Córdoba, libertador de Antioquia. En el vecino Bolívar, podemos mencionar Sonia Bazano (Totó la Momposina), embajadora de la música colombiana en el mundo, así como al popular Lucho Bermúdez y en Santander, no podemos dejar de mencionar a Carlos Ardila Lülle, artífice de uno de los más importantes conjuntos empresariales del país, creador de riqueza y de empleo, sin olvidarnos de Apolonia Salvatierra, heroína de la independencia y artistas como Oscar Rodríguez o Luis Alberto Acuña y en Cesar el importante escritor Coronel Juan Manuel Barrera.





La región del Bajo Magdalena

EL Río llega a su destino: el mar, y para ello atraviesa las tierras de Bolívar, Cesar, Sucre, Magdalena y Atlántico. Sus habitantes conocen bien los beneficios del agua, pero también su capacidad de destrucción y devastación.

Un importante concepto que se debe tener muy presente es el de “Los Humedales”, presentes en toda la zona y que caracterizan su fisonomía. Humedal es, básicamente, el apelativo a un gran número de fenómenos relacionados con el agua. Esto incluye esteros, lagunas, ciénagas y pantanos. También extensiones de bosques inundados, como pueden ser los manglares, que conforman la excepción a la vegetación más habitual, de tipo bajo. En todos ellos, la riqueza en microorganismos y nutrientes, favorece la reproducción y evolución de colectivos de fauna y flora.

Las gentes que pueblan el Bajo Magdalena son alegres y trabajadores, capaces de enfrentarse una y otra vez a los ataques de la naturaleza y seguir siempre adelante. Son acogedores y emprendedores y predomina la mezcla de razas con la belleza que esto origina en muchísimos casos.

La música es parte importante de la vida en la región, así tendremos la Tambora que es un clásico baile “cantao” y por supuesto la Cumbia, mezcla de alegría y tristeza originaria de los pobladores africanos. Otros ritmos como el Bullerengue y el Mapalé son también parte del folclor de la región. En los últimos años ha tomado un gran auge el Vallenato, que no ha tardado en saltar fronteras y hoy es conocido en todo el mundo.

Su economía es amplia y diferenciada. La agricultura ha perdido parte de su antigua importancia en favor de otras ocupaciones más rentables, sin embargo se están realizando grandes esfuerzos para potenciarla desde los gobiernos regionales y central, sobre todo en el área frutícola.



La ganadería es de mayor importancia y así tenemos departamentos como Cesar con una cabaña superior al millón seiscientas mil reses.

Como se puede suponer, la pesca es otra de las actividades más importantes para los habitantes de la región, aunque en la actualidad se está controlando para prevenir la desaparición de algunas especies debido a la sobrepesca de las últimas décadas.

En toda la región podremos encontrar parajes maravillosos que invitan a visitar este entorno en donde la diversidad es una constante para mayor atractivo. El turismo es una de sus fuentes más importantes de ingresos, que además fomenta el desarrollo de infraestructuras.

Así en Atlántico, la ciudad de Barranquilla ofrece interesantes y atractivos recursos de ocio y turismo, con especial énfasis de su carnaval, fruto de recopilación de diferentes poblaciones de la región, que a su vez han recogido de vuelta el espíritu y las formas del de Barranquilla.

El Magdalena es sin duda un importantísimo foco de atracción con impresionantes paisajes y recursos. Otros destinos interesantes son Sabana Grande y Puerto Colombia así como las Bocas de Ceniza o el Parque Ecológico Cocodrilia. Cesar posee diversos destinos de turismo sostenible o Bolívar con el reclamo de Cartagena de Indias, foco de turismo nacional e internacional, así como puerto de importantísimo tráfico comercial.

La industria está diseminada lo que favorece el desarrollo de las poblaciones, sobre todo en el departamento de Atlántico. Podemos encontrar elaboradoras de harina de pescado para consumo animal, textiles, productos químicos o derivados lácteos. También son de gran importancia las industrias madereras y sus derivados como el papel.

La minería se centra en la producción de calizas, yesos y feldespatos para la industria y la construcción y por supuesto el carbón que tiene gran representación en el departamento de Cesar.





El comercio se presenta como el gran futuro de la cuenca del Bajo Magdalena, pues los planes de dragado convertirán al río en la principal vía comercial y a Barranquilla en uno de los puertos más importantes de la América Latina.

Las artesanías en el Bajo Magdalena forman parte inequívoca de su personalidad. En la actualidad existen proyectos institucionales para primar la innovación en estos menesteres, pues es considerado importante la aparición de nuevos productos para el turismo y la exportación.

Sin embargo, la actual producción artesana es muy codiciada y representa una fuente básica de ingresos para muchos municipios.

Así por ejemplo las hamacas y mochilas de impactantes coloridos de Sucre, en donde encontraremos bellos bolsos y sombreros u objetos decorados como encendedores y cajitas o los collares elaborados con semillas endurecidas que llaman “piedras de Tayrona” en el departamento de Magdalena o los textiles y las famosas muñecas de trapo en Atlántico, así como trabajos de cestería o en piedra y madera (las archiconocidas totumas).

En los departamentos que componen la región han nacido personajes de ilustre condición. Así en Magdalena tenemos al Presidente de la República General José M^a Campo, al eminentе jurista Jacobo Pérez Escobar, al historiador Arturo Eduardo Bermúdez y al gran símbolo de las letras colombianas, Gabriel García Márquez, Premio Nobel de Literatura y Colombiano Universal. Y también otro personaje conocido en todo el mundo, el cantante y compositor Carlos Vives.

En Sucre podemos mencionar al polifacético escritor y pintor Héctor Rojas Torrazo o al conocido pintor Hernando González Arrazola y en Atlántico al gran empresario Julio Mario Santo Domingo, hombre clave en el desarrollo económico del país y de su proyección internacional, la poetisa Amira de la Rosa, el político Alberto Pumarejo Bengoechea y la mundialmente famosa cantautora Shakira.







Los Municipios bajo la Influencia del Río Grande de la Magdalena

A su paso por los diversos territorios de Colombia, el Magdalena presta su inmensa influencia a diferentes municipios, de los que 128, son los de mayor relieve y de los que a continuación haremos una breve semblanza que nos permita conocerlos un poco mejor.





Atlántico

Barranquilla

El Distrito Especial, Industrial y Portuario de Barranquilla, ciudad emplazada en la desembocadura del río Magdalena en el mar Caribe y cuya superficie es de 154 km², es la capital del Departamento de Atlántico, con casi un millón y medio de habitantes.

Su asentamiento oficial no se produjo hasta una época relativamente tardía, en 1629.

Sin embargo pronto se erigió como una de las ciudades más importantes de Colombia puesto que su posición privilegiada (en la desembocadura del río Magdalena) le permitió ser





el punto donde Europa entraba a Colombia (de hecho hasta el siglo XX, el río Magdalena y por lo tanto, Barranquilla, ciudad de su desembocadura, eran el único enlace entre Santa Fe de Bogotá con el Viejo Mundo).

Fue también una de las ciudades que tuvo una participación más intensa a favor de la Independencia, lo cual le valió que el 7 de abril de 1813 don Manuel Rodríguez Torices, Presidente-Gobernador del Estado Libre e Independiente de Cartagena de Indias, le concediera el título de Villa de Barranquilla.

A pesar de no disponer de grandes recursos naturales esta ciudad ganó en esplendor cuando, a mediados del siglo XIX se le cedieron los derechos de navegación a vapor por el río Magdalena.

Se convirtió así en uno de los emplazamientos comerciales más importantes de este país, cuya importancia se extendió tanto al mercado interno, como al internacional. No en vano, en aquella época logró ser el principal puerto exportador de café del país.

También la difusión de otros inventos en tierras colombianas tuvieron como base Barranquilla pues fue aquí donde por primera vez se instalaron líneas de ferrocarril o líneas telefónicas.

El clima de Barranquilla es bastante soporífero gracias a que no tiene un elevado grado de humedad y a que



cuenta en las épocas de más calor con el alivio de los vientos alisios.

La ciudad se ha mantenido como uno de los motores económicos de Colombia a lo largo del siglo XX y del XXI.

El desarrollo de sus infraestructuras está en constante progresión y una serie de nuevas y pujantes industrias se está desarrollando. La apertura de los mercados internacionales es otra de las circunstancias que están favoreciendo el desarrollo de la estructura comercial de la ciudad pero es en el desarrollo del río donde reside la principal esperanza de un próspero futuro pues convertirá a Barranquilla en uno de los centros de transporte marítimo y fluvial más importantes de América.

El flujo de mercancías desde y hacia Europa, Asia y Sudamérica hará de la ciudad un centro básico del comercio internacional. Además de los sitios de interés turístico (señalaremos aquí, por su relación con el río, las Bocas de la Ceniza, desembocadura del Magdalena en el Atlántico y Puerto Colombia, en su día uno de los muelles más grandes del mundo), la amplísima vida cultural de Barranquilla encuentra su máximo exponente en el carnaval, fiesta traída por españoles y portugueses, pero engrandecida por los lugareños y declarada Patrimonio Nacional por la UNESCO.

Empieza el sábado previo al miércoles de ceniza con la emblemática Batalla de las Flores y termina el martes con el entierro de Joselito Carnaval, personaje que resucita cada año al inicio del carnaval para morir el martes siguiente, cuando este concluye.





Soledad

Soledad o San Antonio de la Soledad es uno de los mayores municipios del Departamento de Atlántico. Separada de Barranquilla tan sólo por el arroyo Don Juan y flanqueada por la margen izquierda del Río Magdalena por el este, tiene una extensión de 67 km² y una población que se acerca a los 600.000 habitantes. Su economía está marcada por una creciente actividad comercial y tiene proyectos muy importantes de mejora de sus infraestructuras a corto y medio plazo. Se está desarrollando un importante programa de fomento del turismo ecológico que puede ser fuente de incremento de visitantes en un futuro muy próximo.

Su historia comienza en 1597 al instalar el Capitán Antonio Moreno Estapíñan unas porquerizas al cuidado de media docena de indígenas. El asentamiento de nuevos colonos en los meses siguientes y su característica de definirse como vecinos libres llama al incremento de su población, sobre todo por la llegada de Don Álvaro de Leyva, acompañado por un grupo de españoles en 1610 y a recibir el título de

Parroquia en 1743 por el Virrey Sebastián de Eslava, alcanzando según un censo de 1771, la nada despreciable cifra de 2.072 habitantes.

Ya en 1813 Don Manuel Rodríguez, Gobernador de Cartagena le concede el título de Villa por su tenaz colaboración en el desarrollo del movimiento independentista.

Soledad recibió en dos ocasiones la visita de Simón Bolívar, la primera en 1820, para apoyar la elección de Álvaro de Leyva como representante en el Congreso y diez años después, camino de Santa Marta, permaneciendo 33 días en la casa de Don Pedro Juan Bisbal (hoy convertida en Museo Bolivariano) y desde donde dictó sus últimas cartas a sus generales.

Soledad tiene un interesante Museo Aeronáutico y celebra anualmente uno de los carnavales más importantes del Atlántico, lleno de color y de música, no en vano es la cuna de la cumbia y del merengue, este último de la mano del queridísimo Pacho Galán, autor de la música del himno de Soledad cuya letra realizó Orozco.





Malambo

A tan sólo 2 kilómetros de Barranquilla, formando parte del municipio metropolitano se encuentra el municipio de Malambo que ostenta este título desde 1912.

Con una población algo superior a los 200.000 habitantes y una extensión de 108 km² es uno de los mayores municipios de la región del Bajo Magdalena.

Toma su nombre del Jefe de los indígenas Mocaná que a su vez lo tomó del árbol Malambo, de abundante implantación en toda la zona.

Con algunos planes de complemento en su infraestructura por concluir, Malambo es una ciudad en la que se nota el desarrollo y el empuje por mejorar día a día.

La visión de los brazos del Magdalena desde los alrededores de la ciudad, es un espectáculo digno de observar por su esplendor y belleza.

La ciudad cuenta con la Iglesia de Santa María Magdalena, declarada patrimonio histórico, así como algunos otros notables edificios.

Su economía es muy dependiente de la ciudad de Barranquilla, aunque se empiezan a asentar poco a poco diversos complejos industriales.

La potenciación del ecoturismo y otras actividades como su carnaval pueden incrementar a corto plazo una mejora importante en su evolución.

También goza de gran popularidad la "Batalla de flores" que congrega numerosos visitantes de la zona y del resto del país. Cerca se encuentra el Parque Natural Isla de Salamanca.





Sabanagrande

Sabanagrande es un municipio de unos 28.000 habitantes y de 43 km² de extensión situado 28 kilómetros al sur de Barranquilla. Su origen se puede remontar a la primera mitad del siglo XVII debido a que aquí se empezó a concentrar gente que huía de las inundaciones de Sitionuevo. Desde entonces las actividades agrícolas han supuesto uno de los fundamentos económicos de la ciudad. La cercanía con Barranquilla ha favorecido que esta localidad se haya desarrollado como sede de industrias, en especial de construcción y alimentarias. La festividad local más importante se celebra durante el mes de mayo, se trata de la novena de Santa Rita de Casia, celebración que consiste en la procesión de un paso con una virgen de manufactura italiana. La novena termina cada 22 de mayo entre grandes festejos.

Santo Tomás

Santo Tomás, zona de lagos, es otro municipio que vive bajo la influencia de la gran metrópoli, Barranquilla. Cuenta con unos 25.000 habitantes y una extensión de 66 km², destaca por su actividad en el sector servicios y como en el caso de Sabanagrande por albergar cierta industria subsidiaria de Barranquilla. Fue fundado a mediados del siglo XVII y en él estuvo emplazada la capitánía de guerra de Tierradentro durante la época colonial.

Conviene destacar que esta población celebra su propio carnaval, declarado Patrimonio Cultural de la Nación en 2011. Son también importantes las fiestas de la Semana Santa y las consagradas al patrón de la ciudad, Santo Tomás de Villanueva.

Palmar de Varela

Palmar de Varela fue fundada oficialmente a mediados del siglo XVIII, probablemente sobre un conglomerado de poblaciones que se habían ido asentando a lo largo de un camino real (calzadas creadas por los españoles) y posteriormente y de forma definitiva, debido a una reordenación del territorio (una disposición de 1745 obligaba a los habitantes a fusionarse con Santo Tomás o a segregarse en una población diferente) por una

parte y a las frecuentes inundaciones del Magdalena. La creación y nombre definitivo de esta colonia corrió a cargo de Catalino Varela, quien la llamó así por sus abundantes áboles de palma real. El territorio que ocupa está salpicado de abundantes ciénagas (que cubren agrosso modo una sexta parte del territorio). Tiene una importante actividad agrícola y diversas festividades, entre las que se cuentan la de San Juan Bautista, el festival de la guayaba en el mes de junio y los festejos carnavalescos, de los más importantes de la región. Actualmente cuenta con unos 25.000 habitantes y ocupa una superficie de 94 km².

Ponedera

Ponedera debe su origen a la concentración de colonos dispersos por la zona a mediados del siglo XVIII. Su característico nombre hace alusión a un fenómeno que sucede en la zona. En efecto, las playas que deja el Magdalena en épocas de sequía las aprovechan diversas especies de tortugas e iguanas para la puesta de huevos. Se encuentra a 40 kilómetros de Barranquilla y es un nudo de comunicaciones de cierta importancia. El lugar cuenta con unas excelentes vías rurales que permiten a sus habitantes vivir de plantaciones como la Yuca, la guayaba, el maíz, el tomate o el ají. La población se estima en unos 20.000 habitantes y su extensión en 204 km².

Campo de la Cruz

Esta ciudad fue fundada el 9 de noviembre de 1634 por una familia española. Fue en primer lugar conocida como Puerto Real de la Santísima Cruz para posteriormente ser llamada, simplemente, Campo de la Cruz. Tiene unos 28.000 habitantes en 105 km² de terreno. Cuenta una leyenda que el propio Simón Bolívar pronunció una arenga en esta ciudad en tiempos de la Independencia. Se elevó al rango de municipio en 1914 y de él se segregó el municipio de Santa Lucía, también población del Departamento de Atlántico. Cuenta con la fiesta patronal de San José (en la que se reúnen los campocruenses de la ciudad con los que viven en los campos), que mezcla eventos paganos como castillos de fuegos artificiales con otros religiosos como la procesión del santo. Hay otra hermosa celebración en esta ciudad que es única en el mundo: el Festival de la Décima.





La décima (o espinela) es una estrofa poética a lo largo del festival, que tiene lugar durante el mes de mayo. Se puede participar en diversos certámenes (en solitario, enfrentamientos dialécticos, etc.). Resulta muy llamativo observar las capacidades poéticas de gran parte de la población.

Suán

Suán es una pequeña localidad de unos 10.000 habitantes y 55 km² de amplitud, que fue fundada entrado el siglo XIX por Diego Martín de León. Practica la agricultura y la ganadería a pequeña escala. Durante la época de la navegación a vapor, los barcos que recorrían el Magdalena río arriba podían repostar combustible en el puerto de Suán. A esta población le viene el nombre de los suanes, unos árboles que crecen en la ribera del río.

Repelón

Repelón tiene unos 23.000 habitantes y 330 km² de superficie. La villa fue oficialmente creada por Hilario Berrio el 25 de octubre de 1848. Colinda con el Departamento de Bolívar. Su actividad económica se basa en la agricultura donde destaca el cultivo del sorgo, la pesca y la ganadería.

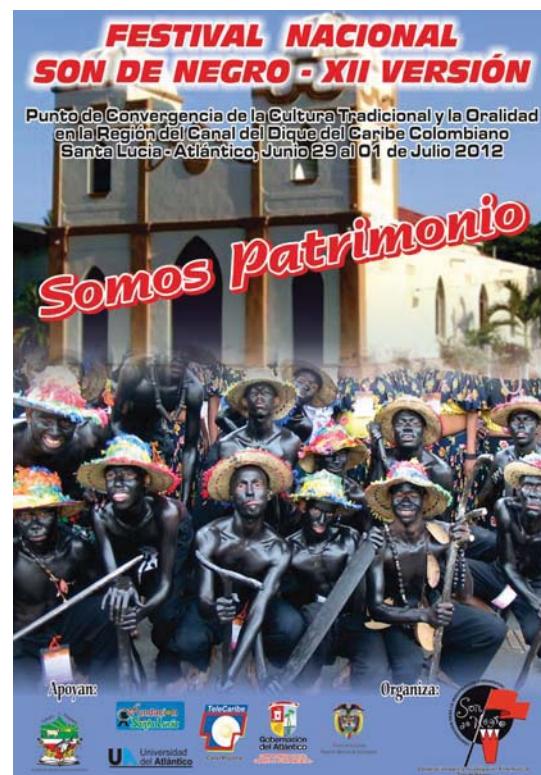
Manatí

Anteriormente a la llegada de los españoles, Manatí era una población indígena llamada Mahabana, en honor al cacique lugareño, Mahabada. A continuación recibió el nombre de un misionero dominico que predicó en este lugar, San Luis Beltrán. El nombre actual lo recibió después, cuando los pescadores descubrieron manatíes pescando en el río. Obtuvo la categoría de municipio a mediados del siglo XIX. Como es habitual en las zonas poco urbanizadas del Departamento de Atlántico la principal fuente de ingresos la constituye la agricultura aunque también hay algo de extracción minera (yeso, sulfato y calcio). Como fiestas caben destacar la de los carnavales, la del patrón, San Luis Beltrán en octubre y la de la Virgen de la Inmaculada Concepción en diciembre. Su población se eleva a unos 16.000 habitantes y su extensión a 206 km².

Santa Lucía

La zona de Santa Lucía estuvo bajo la influencia de la tribu india de los Mocaná hasta que llegaron los españoles. La fundación actual resulta bastante tardía. La realizó doña Luisa Guerrero de Hormanza, nacida en Cartagena de Indias, quien se desplazó desde Campo de la Cruz en busca de agua para sus reses a causa de un tórrido verano. Esto ocurrió en 1874.

En un principio dependió del municipio de Suán, después, a principios del siglo XX, del municipio de Campo de la Cruz. Fue elevada a municipio primero en 1965 y debido a problemas administrativos perdió esta naturaleza para reobrarse de nuevo en 1970. Consta de 12.000 habitantes aproximadamente sobre un pequeño dominio de 50 km².





Magdalena

Sitio Nuevo

Sitio Nuevo se compone de unos 27.000 habitantes y un territorio de 967 km² entre zona rural y área urbana.

Cuenta con el enclave natural "Isla de Salamanca" y el de "Los Cocos", exuberantes por sus manglares y por la rica fauna que en ellos habita, principalmente aves y anfibios.

Vive de la agricultura y ganadería propia de la zona aunque también cuenta con ladrilleras.

A este municipio lo baña el mar Caribe y el Magdalena, creando abundantes ciénagas (entre otras, es bañado por la de Santa Marta).

En la zona que ocupa este municipio empezó a llegar gente a mediados del siglo XVI en busca de nuevas tierras, pero la fundación oficial corrió a cargo de Fernando Mier en 1751 aunque el lugar en aquel entonces era llamado de diferente manera.

Simón Bolívar inició aquí la campaña militar del Bajo Magdalena.

Remolino

Fue fundado en la segunda mitad del siglo XVIII, probablemente por José Joaquín Zúñiga, aunque hay quien sostiene que la fundación la llevó a cabo José Fernando de Mier.

Se documentan además otras versiones diferentes sobre el origen de esta localidad y se han encontrado yacimientos prehispánicos que indican que esta zona estaba ya habitada, aunque es pertinente aclarar que no se han realizado investigaciones exhaustivas al respecto.

Obtuvo la municipalidad en 1814.

Como en tantos otros casos, la pequeña actividad económica se sustenta en la tríada de agricultura, ganadería y pesca.

Su población suma 9.000 habitantes sobre una superficie de 611 km².

Salamina

Se cuenta que en 1812 fue Bolívar quien dio el nombre a esta población a lo largo de sus guerras de independencia porque le pareció similar a la famosa Salamina griega. También se dice que fue aquí donde conoció a un romance apasionado, Anne Lenoit, hija de un comerciante de telas francesas. Salamina tiene 9.000 habitantes y 175 km².



El Piñón

Fundado en 1770 y hecho municipio en 1915. Su población es de aproximadamente 19.000 habitantes y su extensión de 544 km². Su fiesta patronal, en honor a San Pedro Mártir de Verona, se celebra el 29 de abril.

La economía se basa en las plantaciones que se dan localmente, como yuca, millo, maíz o frijol. Existe también una pequeña actividad ganadera (cerdos y cabras principalmente) y comercio a pequeña escala.





Cerro de San Antonio

La fundación oficial de esta población que previamente había sido una finca habitada por españoles, la realizó José Fernando Mier a mediados del siglo XVIII y obtuvo la municipalidad en 1926. Simón Bolívar pasó por Cerro de San Antonio durante la Guerra de Independencia. La economía depende de los recursos fluviales y está, como es habitual, asociada al sector primario, con agricultura, ganadería y pesca locales. Tiene unos 9.000 habitantes y 184 km².

Pedraza

El señor don Pablo José Torregosa fundó Pedraza en 1791, es decir, a finales del siglo XVIII. Se convirtió en municipio en 1908. El territorio que señaorea esta localidad es más bien llano, con algunas ondulaciones. Los lugares turísticos más señalados de este municipio son el Palacio Municipal (antiguamente una factoría de tabaco), el Parque Central y la Iglesia consagrada a San Pablo. Sus principales festividades son de corte religioso. Destacan la fiesta de la conversión de San Pablo que se celebra el 25 de enero, los carnavales, la Semana Santa y la festividad del Sagrado Corazón de Jesús, el 14 de junio. Vive, como la mayor parte de las poblaciones pequeñas que jalona el Magdalena, de los cultivos (siendo la Yuca y el maíz los más importantes en este caso aunque también hay frijol y tomate) y de pequeñas actividades ganaderas y pesqueras. Tiene unos 28.000 habitantes y 310 km² de superficie.

Zapayán

Se trata del municipio más joven del Departamento. Antes de la llegada de colonos la zona la habitaban los indios Chimiles. La llegada de pobladores en 1800 a la ciénaga de Zapayán desembocó en la fundación del pueblo homónimo, sin embargo, no ha sido municipio hasta el año 2000. Pesca, ganadería y agricultura son las ocupaciones profesionales más frecuentes en la localidad, los carnavales y la Semana Santa, sus principales fiestas. Cuenta con lugares turísticos de interés, como la Ciénaga de Zapayán o el Templo a San Luis Beltrán y el Parque María Auxiliadora, en Punta de Piedras. La población es de unos 10.000 habitantes y su extensión es de 353 km².

Tenerife

Esta localidad tiene unos 13.000 habitantes distribuidos en 490 km² y aunque llegó a ser capital de un departamento propio perdió tal estatus y fue constituida en municipio en 1923. Pero la historia de Tenerife se remonta al siglo XVI, pues aquí había una pequeña población de indios con una mayoría étnica de Malebyses que conquistó el capitán Francisco Henríquez en 1536 (a pesar de ello, la fecha de fundación es objeto de debate). Este por su parte, bautizó este poblado como Tenerife en honor a Gonzalo Fernández de Lugo, gobernador de Santa Marta y superior suyo, natural de las Islas Canarias en España. Durante la época española fue una urbe de bastante importancia y era considerada Villa Real. Se dice que, también aquí Bolívar mantuvo sus amores con Anne Lenoit y que esta murió en este mismo lugar años más tarde, en 1868. Este lugar es importante porque en él Simón Bolívar ganó su primera batalla por la independencia a los españoles, gracias a la cual Tenerife ha sido distinguida posteriormente con varios epítetos laudatorios. Entre sus lugares turísticos destacan la Iglesia de San Sebastián (no en vano, el nombre completo de esta localidad es San Sebastián de Tenerife, en honor al santo patrono del día de su fundación) de época colonial española y el parque adyacente, dedicado a Simón Bolívar. Las fiestas principales de la localidad son las de Semana Santa y las dedicadas a la Virgen del Carmen (16 de julio) y a San Sebastián (10 de octubre).

Plato

Plato, que cuenta con unos 55.000 habitantes sobre una extensión ligeramente superior a los 1.500 km² y domina un territorio eminentemente llano, se encuentra en lo que actualmente es un importante enclave geográfico pues a su altura atraviesa el Magdalena el puente más largo del país, oficialmente llamado puente Antonio Escobar Camargo. Su importancia radica en que une las zonas costeras con el interior del país y es parte de la conocida como Vía Transversal, que une Colombia al noreste con Venezuela por Maicao (en el Departamento de La Guajira). Plato es también uno de los municipios más cenagosos del país. Tal orografía se puede bien



aprovechar turísticamente y resultan muy interesantes las visitas a las ciénagas de Zárate y Malibúes, al propio puente del que se ha hablado o al Parador Turístico. Ya en la propia ciudad está el Parque del Hombre Caimán. El Hombre Caimán se trata en realidad de una leyenda de la zona de un comerciante locuaz que se enamoró perdidamente de una bella mulata, Roque Líma. El padre de ella, mercader de arroz, impidió al Hombre Caimán que se vieran. Estos, en cambio, acordaron verse cada vez que ella fuera a bañarse al río, pues en una parte del mismo, en una orilla se bañaban los hombres y en la de enfrente las mujeres. Como a esa altura el río formaba un gran remolino, era imposible que los hombres cruzaran a la otra orilla. Sin embargo el Hombre Caimán tenía la capacidad de transformarse en dicho reptil y así visitar cada vez a su amada. Como siempre sucede con estas historias, los hermanos de Roque Líma, que tenían el deber de custodiarla, descubrieron el subterfugio urdido por los amantes y dieron la voz de alarma al padre. Tras observar el comportamiento del Hombre Caimán, decidieron echarse todos los hombres al río para dar caza al enamorado. Este, inteligente que era, descubrió el complot y el día de la batida, en lugar de ir a buscar a su amada, fue directo al barco del padre de la muchacha, devoró todo el arroz, empobreciendo al mercader y después se llevó en silencio a su amada. Nunca más se supo de ellos pero dice la leyenda que por la zona de Plato los hombres procura apurar los platos de arroz y meterse en casa con sus mujeres temprano, no sea que venga el Hombre Caimán. En la propia plaza mayor de Plato, también de interés turístico, hay un monumento al Hombre Caimán. Otros lugares que merecen visita son la alcaldía, las Iglesias Trinitaria, Adventista y de la Inmaculada Concepción y la Casa de la Cultura. Además de las festividades de carnavales, Semana Santa y de la Concepción (patrona del lugar), destacan en Plato la fiesta de música afrocarribeña (que se celebra en octubre) y como no podía ser menos, la fiesta del Hombre Caimán, del 16 al 20 de diciembre.

Santa Bárbara de Pinto

Santa Bárbara de Pinto es otro de los pueblos que debe relacionar su origen con José Fernando de Mier y Guerra. Si tantas localidades del bajo Magdalena se deben a este per-

sonaje, procedente de Asturias en España y caballero de la Orden de Santiago, es porque a mediados del siglo XVIII realizó una campaña de fundaciones (o en muchos casos, refundaciones, porque se bautizan lugares sobre los que antaño vivían indígenas) por la región, bajo petición del virrey Don Sebastián de Eslava a causa del hostigamiento que sufrían las poblaciones españolas por el acoso de tribus indias (especialmente Michichoas y Chimiles). Tal es el caso de Santa Bárbara de Pinto, así llamada porque en la región vivían, entre otras tribus, la que los españoles llaman "Pintaos". A mediados del siglo XX tuvo una importante actividad maderera. Hoy día es conocido por sus plantaciones, en especial el algodón, la Yuca, el frijol y el maíz, por la pesca y por la ganadería, de la que destacan sus productos lácteos. Cuenta con alrededor de 10.000 habitantes y aproximadamente 497,5 km² de superficie.

Santa Ana

José Fernando de Mier y Guerra fundó Santa Ana en 1750 como parte de la consolidación española en la zona. Recibió el título de municipio en 1918. Su economía se basa en la tríada de la ganadería, pesca y agricultura y es considerada una importante despensa agropecuaria para la región. Dispone de lugares culturalmente relevantes, como su museo arqueológico, un zoológico, la casa colonial "Casa de Teja" y la Iglesia de Santa Ana, o los enclaves naturales de la Ciénaga de Coroncoral o Los Barrancos. Las fiestas, como no podía ser de otra manera, se organizan en torno a los carnavales y a la festividad de la patrona, Santa Ana. A día de hoy cuenta con unos 25.000 habitantes repartidos en un territorio de 1.120 km².

San Zenón

Fue también fundado por la familia Mier en 1750. El nombre le fue puesto en honor a un secretario de indias y caballero del toisón de oro español, Zenón de Somodevilla. Obtuvo la municipalidad en 1950 y actualmente cuenta con unos 10.000 habitantes y 238 km² de extensión. Como el resto de pequeñas poblaciones del bajo Magdalena, su terreno es eminentemente pantanoso y su economía depende de los aportes fluviales (por tanto, ganadería, plantaciones y pesca).





San Sebastián de Buena Vista

Se encuentra en una región conocida como tierra del Chande, que es la música folklórica de la región. Lo bautizó José Fernando Mier y Guerra el 20 enero de 1748. El nombre viene de un curioso azar; una carta, proveniente de España y con destino a Santa Ana de Buenavista, acabó por error en esta localidad. Este municipio (tiene tal categoría desde 1957) tiene unos 18.000 habitantes y su actividad ganadera está muchas veces organizada y liderada por mujeres. En la finca "El Paraíso" se han ido descubriendo desde hace algunos años restos arqueológicos del sustrato indígena previo a la llegada de los españoles. La extensión total de San Sebastián de Buenavista es de 413 km².

Guamal

Fundado por José Fernando de Mier y Guerra en 1747, obtuvo la municipalidad en 1886.

La economía, como siempre, se basa en la agricultura (donde, aparte de los productos locales, se producen también cítricos), pesca y ganadería. Tiene dos enclaves naturales frecuentados por la población local, las playas de "La Puntica" y "Playas Blancas". Se dice que en las lagunas que el Magdalena deja por este municipio a veces sucede un fenómeno conocido como la "Luz de Sabalito", una especie de fuego fatuo que a veces las ilumina. Gozan de especial importancia las fiestas de la Semana Santa, de rai-gambre española. A día de hoy su territorio domina 554 km² y en él viven unas 27.000 personas.

El Banco

El Banco fue refundado por José Fernando de Mier y Guerra tras agrupar a las poblaciones diseminadas por la comarca en 1747 y que habitaban indios Chimilas. Estas poblaciones se debían a anteriores colonias españolas que comenzaron dos siglos antes y habían sido hostigadas por indios de la zona, conocidos como Sompachai (que significa "barbudo" en referencia a que los varones indígenas lucían barbas prolíjas). En 1871 fue hecho municipio.

A principios del siglo XX un incendio destruyó la mitad de la aldea. Esta población, que tiene 58.000 habitantes y unos 820 km² de superficie, es sede de una catedral llamada Nuestra Señora de la Candelaria así como la Virgen del Carmen entre otros. Hay un importante monumento a los caídos en la batalla de La Humareda, acaecida en 1885, en el que reposan los restos de siete generales. El muelle fluvial, construido en la primera mitad del siglo XX también es considerado lugar de interés. La economía es la propia de la región centrada en el sector primario. Aparte de las fiestas patronales y las típicas de la región, esta localidad alberga un gran festival de cumbia.





Bolívar

Cartagena

La magia de Cartagena (Distrito Turístico y Cultural de Cartagena) es palpable para el viajero apenas ha arribado. Su luz, su aire con frescos aromas marinos, la cordialidad y aspecto de sus gentes, la belleza de sus edificios, su historia presente a la vuelta de cada esquina...



La permanencia de la historia, se ha conseguido con gran esfuerzo, respetando al máximo cualquier vestigio del pasado, con el paso de las diferentes culturas a través de los años.

Fundada en 1533 por Don Pedro de Heredia, fue desde mediados del siglo XVI puerto de importancia, legado que ha mantenido esta hasta la actualidad, contribuyendo a su desarrollo y esplendor. Alcanzó su independencia de España en 1811.

En la actualidad, cuenta con una población superior al millón de habitantes y una extensión de algo más de 709 km².

Durante las primeras décadas de su existencia y debido a las riquezas que contenía por su privilegiada posición como





puerto básico del tráfico marítimo, fue asaltada numerosas veces por piratas de diferentes nacionalidades lo que llevó a Felipe II a encargar su fortificación a Luis de Tejada y al italiano Bautista Antonelli. Estas fortificaciones fueron consolidándose a lo largo de los años, quedando hoy en día muestras patentes de ello como por ejemplo sus murallas o el Castillo de San Felipe Barajas.

Cartagena es una ciudad de una gran diversidad económica. Desde la industria petrolera pasando por la fabril (Parque Industrial El Mamonal) y por supuesto la comercial gracias a su puerto y a sus numerosas zonas francas. Sin lugar a dudas también se destaca la industria turística, pujante y en ascenso imparable, con la constante construcción de extraordinarios hoteles, las mejores tiendas y centros comerciales, museos y zonas residenciales.

Sus playas y las cercanas Islas del Rosario ofrecen al visitante excitantes y cálidas playas y los más esmerados servicios. Cartagena goza de un clima privilegiado que incluso en momentos de intenso calor encuentra alivio en la fresca brisa marina, siempre presente.



Entre sus actividades es notorio el Festival Internacional de Cine, durante el mes de marzo y las Fiestas de N^a Sra. de la Candelaria en febrero.





San Cristóbal

San Cristóbal limita con el Departamento de Atlántico al norte.

Se trata de un pequeño pueblo de unos 7.000 habitantes y una extensión de 43 km². Inundaciones provocadas por fenómenos climáticos han afectado esta localidad en los últimos años.

Soplaviento

Esta población, fundada por Pedro de Heredia (el legendario conquistador español) en 1533 y elevada a municipio en 1908, linda con el Departamento de Atlántico al norte y se encuentra a lo largo del Canal del Dique, cuyo desbordamiento inunda dos tercios del municipio (que consta de 8.879 hectáreas) la mitad del año.

Dista de Cartagena, la capital del Departamento, 50 kilómetros.

La población se dedica principalmente a la pesca y menormente a labores agropecuarias.

La Ciénaga de Capote es el lugar más interesante de la zona en términos turísticos.

A día de hoy cuenta con 9.000 habitantes, aproximadamente.

Mahates

Tras fundar Cartagena de Indias, Don Pedro de Heredia se encaminó a descubrir nuevas tierras.

La fundación de Mahates en 1533 es producto de esas exploraciones.

Mahates era punto obligado para la navegación en el Magdalena cuando era posible y como ruta terrestre cuando no lo era.

La construcción del Canal del Dique en el siglo siguiente permitió la navegación permanente por el río, lo cual hizo menguar la importancia de esta localidad a pesar de que continuó siendo puerto fluvial.

En 1860 un incendio arrasó dos terceras partes de la ciudad, por lo que esta población ha sufrido un lento pero con-

tinuo declive desde el siglo XVII hasta nuestros días. A pesar de ello, sigue siendo municipio.

Actualmente cuenta con unos 25.000 habitantes en un territorio de 479 km², de los cuales 71 pertenecen al área urbana. La economía se centra casi exclusivamente en el sector agrícola y ganadero.

Se puede recorrer el Canal del Dique o asistir a los eventos del Palenque San Basilio que celebra anualmente el Festival de Tambores.

Otros festejos conocidos son el Festival del Mango y las carreras de caballos del mes de junio.

Turbana

Esta población, de unos 15.000 habitantes, tuvo fundación tardía (a finales del XIX), a pesar de que en la zona que ocupa habían vivido indios Yurbaná (que dan nombre a esta urbe) y era conocida por los españoles.

Su extensión es de poco más de 159 km². La ocupación mayoritaria es agropecuaria.

Arjona

La cercanía a Cartagena de Indias (se encuentra tan sólo a 30 km de ella) le ha conferido cierta importancia a este municipio que cuenta con 65.000 habitantes y 566 km² de extensión.

En general, ejerce de ciudad dormitorio para Cartagena y muchos de los arjoneros trabajan allí.

La economía local dominante es la agropecuaria y la pesca, siendo una de las despensas alimenticias del Departamento de Bolívar.

Fue fundado ya bien entrado el siglo XVIII, en 1775, por Don Antonio de la Torre y Miranda, luego de agrupar tres fincas y reubicarlas en la ruta entre Cartagena y Mompox. Llegó a municipio en 1870.

El monumento más emblemático es la Iglesia de Nuestra Señora de la Candelaria.

Se celebra anualmente un festival de acordeón, así como un festival de compositores y piquería.





San Estanislao

San Estanislao, que se encuentra a medio centenar de kilómetros de Cartagena, debe su fundación a mediados del siglo XVII a la orden de los jesuitas, quienes afincados en Cartagena y con permiso del gobierno español, comenzaron a extender su influencia por el virreinato de Nueva Granada organizando a las poblaciones diseminadas.

A esta localidad la llamaron de esta manera en honor a Estanislao Kostka, un chiquillo polaco de la misma orden que luego sería elevado a santo. En 1812 pasó por esta localidad Simón Bolívar en su camino a Mompox y en 1894 se le puso una estación de ferrocarril, la de San Estanislao, perteneciente a la ruta Cartagena-Calamar. A mediados del siglo XX se excluyó a esta ciudad de la ruta ferroviaria. Ha sufrido al menos tres graves inundaciones, una en 1860, otra en 2010 y nuevamente en 2011, debido a los problemas en el Canal del Dique. Tiene 18.000 habitantes y la extensión total es de 216 km², la parte urbana ocupa tan sólo 4 km². La Iglesia local, de arquitectura colonial, es el monumento más destacable.



Calamar

La corta historia de la ciudad de Calamar es efervescente por lo bulliciosa que llegó a ser debido a ser núcleo de comunicaciones. La fundó Tomás Cipriano en 1840. Como tenía muelles sobre el Magdalena y era cabecera de una línea ferroviaria que la unía con Cartagena, gozó de una importante actividad comercial durante décadas. A principios del siglo XX a Calamar llegaban también hasta dos veces por semana aviones de la compañía Scadta, la segunda aerolínea del mundo y la primera en América. Las nuevas comunicaciones, el desmantelamiento del tren, y la pérdida relativa de importancia del Magdalena como vía estratégica disminuyeron la preponderancia de Calamar desde mediados del siglo XX hasta la actualidad. El municipio abarca 246 km² y hoy día vive de ganadería y agricultura. Pero también del progreso porque a pesar de lo dicho anteriormente, conserva su puerto fluvial que aglutina los productos agropecuarios de hasta tres departamentos diferentes (conviene recordar que Calamar tiene acceso tanto al Canal del Dique como al Magdalena). Su población actual es de 22.000 habitantes.

María La Baja

Circulan tres versiones diferentes acerca de cómo se fundó María la Baja. En dos de ellas figura Alonso de Heredia (hermano de Pedro de Heredia) como creador de la ciudad. Una tercera tesis propone que fue Don Alonso López de Ayala. Sea como sea, esta ciudad nació de manera oficial en el segundo cuarto del siglo XVI. Se encuentra a 72 km. de Cartagena y linda al oeste con el Departamento de Sucre. Viven en este municipio unas 80.000 personas y consta de 547 km² en las faldas del monte de María y a orillas de la ciénaga de María la Baja que es además lugar turístico (visitables en canoa).



Destaca también el Volcán de Flamenco como sitio de interés. Como sucede con todas las poblaciones pequeñas del Bajo Magdalena, su economía se basa en los sectores ganadero y agrícola. Tiene una alta producción de leche y dedica esfuerzos también a la pesca. Los locales celebran tres fiestas principalmente: la de la patrona, la Inmaculada Concepción, las fiestas por la Independencia y las fiestas de corrajeas.

El Guamo

Esta pequeña población de unos 9.000 habitantes colinda al este y al norte con el Municipio de Calamar. Fue fundada por un poblador de San Juan de Nepomuceno, Matías Serrano, el 3 de febrero de 1750. La localidad recibió el nombre de un árbol típico de la zona. En 1838 se decidió otorgarle la municipalidad. La economía corresponde al sector primario ya que se sustenta en los recursos que ofrecen el campo y el río así como la artesanía. La orografía presenta suaves colinas a lo largo de este municipio, que ocupa 390 km².

San Juan de Nepomuceno

Antes de la conquista, el territorio que ocupa San Juan de Nepomuceno era zona habitada por indios locales, conocidos como Malibúes. Antonio de la Torre y Miranda lo fundó durante la colonia en agosto de 1776. En 1870 fue convertido en municipio y aglutina el comercio local, pues está situado en el centro físico del

Departamento de Bolívar y está en el ca-



mino que lleva de Barranquilla, Cartagena y Sincelejo al interior. Actualmente el censo del municipio eleva su población a unas 38.000 personas que viven en un territorio de 4.130 km², divididos a partes prácticamente iguales entre zona urbana y zona rural. Aparte de la economía de tipo primario hay una pequeña producción mineral que incluye piedras calizas y silíceas que se emplean tanto en la construcción como para elaborar áridos. La rica biodiversidad se ve representada por los parques naturales de Los Colorados y las reservas de Perico y La Laguna. Hay un festival de acordeoneros y se celebran durante el año diferentes fiestas religiosas y hay también espacio para un pequeño festival folklórico.

Zambrano

Zambrano recibió el nombre de su fundador, Álvaro Zambrano, quien en 1770 la hizo nacer. Antes la región estaba habitada por indios Malibúes. De ello da fe la Finca Bucarilia, en donde ha dirigido expediciones arqueológicas Richel Dolmatoff, investigador proveniente de Austria.

Simón Bolívar pasó en dos ocasiones por esta ciudad, cuyo puerto permitió albergar navíos de gran calado hasta la década de los 70 del siglo XX. Fue municipio en 1916, tiene unos 12.000 habitantes y ocupa una superficie de 302 km². Su economía es de tipo agrícola, ganadero y pesquero. El santo patrono de la ciudad es San Sebastián.

Córdoba

Aunque Córdoba fue fundada a mediados del siglo XVIII por Antonio de la Torre y Miranda, dos siglos antes los españoles habían sometido a los indios Malibúes que residían en la zona. Al principio esta localidad tenía por nombre Tetón, en honor al cacique indio de los Malibúes. Sin embargo, cuando se obtuvo la municipalidad, se cambió el nombre por el de Córdoba, en agradecimiento a José María Córdoba, vencedor de los españoles en Tenerife, Departamento de Magdalena. Se trata de un municipio pequeño, de 150 km², 15.000 habitantes y economía agropecuaria.

Las fiestas patronales están consagradas a San Pablo y San Pedro y se celebran en el mes de junio.





Achí

Achí se encuentra en las proximidades de la Sierra de San Lucas y abarca 1.471 km². Fue fundado por ciudadanos emigrantes que huían de una epidemia de cólera que se había originado en Ojolargo (población fundada en el siglo XVIII y que sucumbió a la enfermedad desapareciendo). En 1817 el trasvase de ciudadanos a este nuevo emplazamiento se completó y al nuevo lugar le dieron el nombre de Achí en honor a un árbol autóctono. En 1869 sufrió el azote de un terremoto que destruyó la población. Por fin, en 1934 obtuvo la municipalidad. Le da importancia la presencia de minas de platino, que se suman a la actividad agropecuaria. Posee un clima muy agradable, cálido con moderación. La población del municipio es de 26.000 personas.

Magangué

Segundo municipio en importancia de Bolívar que fue fundado en 1610 por Diego Carvajal. Con una población estimada de 130.000 habitantes, ocupa una superficie de cerca de 1.200 km² de los cuales apenas 2 km² conforman la zona urbana. La parte sur sufre frecuentes inundaciones y es la zona con mayor número de ciénagas del país. Su actividad económica se centra en el comercio y la agricultura, aunque empiezan a establecerse industrias artesanas y manufactureras. Tiene potencial turístico por sus paisajes y naturaleza, como las puestas de sol frente al Río Magdalena, la Ciénaga Grande y en la ciudad, el Centro Histórico y la Catedral de la Candelaria. El desarrollo del nuevo puerto fluvial es sin duda una de las apuestas de mayor importancia para el empuje de su economía futura.

Barranco de Loba

Barranco de Loba tiene una población estimada de 25.000 habitantes y una extensión de 416 km². Fundada por un personaje de apellido Barranco (de donde viene el nombre) en 1830. Fue municipio en 1931. Su economía se debe a los sectores pesquero y agrario, aunque produce a menor escala madera y minerales. Se trata de uno de los municipios que se encuentran en la depresión momposina.

San Martín de Loba

En San Martín de Loba viven unas 16.000 personas y el territorio se extiende unos 414 km². Fue fundada por el capitán español Diego Ortiz en 1637 en el transcurso de sus incursiones contra el cacique Malibú de nombre Loba. Este residía en Mompox y había solicitado permisos para llevarlas a cabo. La economía es la propia de la zona, agropecuaria y dependiente de los recursos que aporta el Magdalena.

Talaigua Nuevo

Talaigua Nuevo es otro de los ocho municipios perteneciente al territorio que ocupa la isla Margarita o Mompox rodeada por el río Magdalena.

Su población es de 12.000 habitantes y una extensión de 261 km². Esta población toma su nombre del cacique Talaigua de los Malibúes, expertos navegadores del Magdalena, quienes fueron hostiles en 1530 a los hombres del español Gonzalo Jiménez de Quesada (quien, por cierto, fundó la ciudad de Bogotá, capital moderna de Colombia). Diez años más tarde, Alonso de Heredia y el licenciado Santa Cruz dominaron este territorio, lo cual cristalizó en la fundación de Santa Cruz de Mompox.

En un principio, la zona de Talaigua recibió el estatus de Resguardo Indígena, no obstante, en el siglo XIX mestizos y blancos la ocuparon, dando origen a este pueblo. Se mantienen aún vivas algunas tradiciones indígenas. Fue hecho municipio en 1984. Pesca, ganadería y comercio sustentan su economía.

Cicuco

El origen de Cicuco se relaciona con la trashumancia de ganado entre la región de Mompox y el Departamento de Magdalena. Cicuco (una de las 8 provincias de la isla de Mompox) se crearía como lugar intermedio en el camino entre finales del siglo XIX y principios del XX. Fue aquí donde se instaló la sede de ECOPETROL (Empresa Colombiana de Petróleos) a pesar de la exigua población (12.000 habitantes) y de lo pequeño del municipio (103 km²), que obtuvo tal categoría en 1994.



Mompox

Santa Cruz de Mompós, conocida habitualmente simplemente por Mompox o Mompós (según la grafía, ambas están aceptadas), se encuentra en la margen izquierda del río Magdalena y se trata evidentemente de una de las ocho localidades de Isla Margarita. A la derecha quedaría la isla homónima en lo que se conoce como la Depresión Momposina. Mompox es una de las ciudades con más historia y más bellas de la zona. Actualmente cuenta con unos 45.000 habitantes y ocupa una superficie ligeramente superior a 645 km². Su fundación se remonta a 1537, cuando Don Alonso de Heredia (hermano, ya se ha dicho, de Pedro de Heredia) luchó en la zona contra las tribus indias autóctonas y derrotó al jefe local Mompoj, en honor al cual se nombró a la ciudad. Desde época independentista Mompox dejó de recibir la primera parte de su nombre "Santa Cruz", aunque tanto la versión extensa como Mompox son aceptadas actualmente. El rey de España le concedió un escudo de armas propio a la ciudad en la segunda mitad del siglo XVI, pues Mompox fue una villa importante en época española. En ese sentido, cabe destacar que en esta ciudad se fundó un monasterio de agustinos descalzos en el siglo XVII y que fue sede de la Inquisición. También se llegó aquí la orden de los jesuitas que extendiéndose por el reino de Nueva Granada fundaron aquí un colegio, el de San Carlos, en donde se podía aprender latín, teología y filosofía. Fue también un importante centro económico y comercial. Así pues, además de las actividades pesqueras, ganaderas y agrícolas que se dan a lo largo de todo el Bajo Magdalena, esta ciudad se destacó porque en ella se trabajaron y se trabajan el oro y otros metales preciosos. La práctica de la orfebrería en Mompox ha permitido que destaque en el sector por sus filigranas de estilo propio. El desarrollo de este tipo de artesanía se debe a que los españoles traían

oro a la ciudad para ser acuñado (pues Mompox no dispone de minas) y hacer, entre otras cosas, monedas.

Se caracterizó en su día también por su importante cerámica (sector que hoy día ha bajado su producción), por su ebanistería, que además ha superado a las dos actividades anteriores en cuanto a importancia y por su amplia actividad comercial, pues fue el puerto fluvial más importante en el Magdalena que se mantiene actualmente y ha dado lugar al desarrollo de un sector bancario en tiempos modernos. No se puede dejar de mencionar (puesto que ha sido nombrado ya en numerosas ocasiones) que el español José Fernando de Mier y Guerra residía en Mompox y que fue desde aquí donde comenzó sus campañas de colonización en el siglo XVIII. También vivieron aquí otras grandes personalidades de la historia colombiana.

Por otra parte, fue de

las primeras ciudades en rebelarse contra los españoles y considerarse independiente del reino de Nueva Granada en 1810 y su ayuda resultó clave para la rebelión encabezada por Bolívar. De hecho, fue precisamente en la Casa Municipal de Mompox donde se declaró la independencia de Colombia (hasta tal punto es importante esta ciudad para el país). Dicha casa forma parte del patrimonio cultural de la ciudad. En ge-



neral todo el casco histórico de esta ciudad resulta espectacular al viajero, quien puede visitar lugares como sus iglesias, las de San Francisco, la Inmaculada Concepción, Santa Bárbara y San Agustín, su cementerio, el Palacio Municipal (claustro del colegio de San Carlos), la Casa de los Apóstoles y el Hospital de San de Dios, el primero de toda América. Entre sus fiestas más destacadas se encuentran, cómo no, las Fiestas Patrias, que celebran la Independencia, así como la Semana Santa y la Semana Santa (una Semana Santa diseñada para niños). La ciudad alberga también un festival de cine independiente.





San Fernando

San Fernando es otro de los municipios de Isla Margarita, con unos 15.000 habitantes y una extensión de 288 km². El nombre de esta población se lo puso en homenaje al rey castellano Fernando III el Santo Juan Rodríguez y Francisco Rangel el 30 de mayo de 1759. Tras recabar en Mompos, vivieron a este lugar abundante en nísperos.

Además de las tradicionales explotaciones agropecuarias y de la pesca, en San Fernando hay un pequeño sector textil y otro dedicado a trabajar la madera.

Margarita

Margarita se encuentra al sur de la frontera con el Departamento de Magdalena y es otro de los municipios de la depresión momposina.

Se trata de una pequeña localidad de 10.000 habitantes y 29,5 km². Fue fundada por una mujer, Doña Margarita Durán de Cogollo, en 1600, cuyas tierras se corresponden con la extensión actual de Margarita y es en recuerdo de ella que la Isla de Mompos recibe también el nombre de Isla Margarita. En 1812, dentro del territorio de este municipio, se libró una de las batallas de la Guerra de Independencia, la Batalla del Botón de Leyva. En 1882 Margarita fue elevado a la categoría de municipio. Cuenta con numerosos caños y ciénagas

La actividad económica es la propia de la zona y de ella destaca la producción de cítricos.

Pinillos

Esta localidad está situada en la isla de Santa Bárbara. Cuenta con aproximadamente 25.000 habitantes y una superficie de 753,5 km². Su fundación es relativamente tardía (1842) y fue realizada por José María Portos y otros colonos que buscaban nuevas tierras. Primeramente recibió el sencillo nombre de Pueblo Nuevo pero en una ocasión en que un obispo de Cartagena de Indias celebró misa aquí, les propuso a los aldeanos cambiar el nombre por el de Pinillos, en honor del filántropo y clérigo Pedro Martínez de Pinillos. La economía se basa en la ganadería, la agricultura y la pesca.

Hatillo de Loba

Antes de la llegada de los españoles, el área estaba habitada por indios Chimiles y Malibúes. La fundación es algo confusa, pero sigue los mismos pasos que muchas de las localidades del bajo Magdalena: se somete a los indios que poblaban estos territorios, tras estas luchas (acaecidas hasta 1637) se van asentando colonos y forman una propiedad conocida como Hato (terreno) de Loba, a la que a su vez llegan negros y ciudadanos libres pero empobrecidos. En 1745 estas tierras pasan a ser propiedad de José Fernando de Mier y Guerra, cuyo linaje se mantiene entre las familias más poderosas del lugar. Se trata de la última de las localidades pertenecientes a la depresión momposina, tiene unos 12.000 habitantes y una extensión de 426 km². Uno de los lugares más interesantes de la zona es la reserva natural de El Garsero.



El Peñón

El peñón es una pequeña localidad de 7.000 habitantes que ha sido hecha municipio en tiempos recientes (1995). Fue fundada por el capitán Diego Ortiz Nieto en 1637, tras hacerse con el control de este territorio, que habían detentado anteriormente indios Chimiles y Malibúes. Abarca una superficie de 352 km².



Morales

Morales fue fundada en 1610 por Don Pedro Vicente de Morales, de quien le viene el nombre y está situada en un emplazamiento poco conflictivo con los indios que habitaban la región. Consta de 20.000 habitantes sobre una superficie de 1.338 km². En 1774 la orden de los jesuitas se estableció aquí y tomó Morales como base para la evangelización de la zona. A los recursos de subsistencia que le proporciona el Magdalena se suma una cierta actividad minera, pues en el municipio hay yacimientos de oro y carbón y actividad agropecuaria. Sus festividades giran en torno a los carnavales y a las fiestas patronales, consagradas a San Bartolomé de las Palmas y a San Atonio de Padua, del 4 al 13 de junio.

Altos del Rosario

Altos del Rosario, un pequeño municipio de unos 12.000 habitantes y una extensión de 248 km², forma parte del conglomerado de tierras de las que se hizo cargo Diego Ortiz en el siglo XVII y que se vieron engordadas (como en el caso de Hatillo de Loba) por negros cimarrones y españoles pobres. Ganadería, pesca y labores del campo constituyen el modo de vida de las gentes que aquí habitan.

Regidor

Regidor se segregó del municipio de Morales en 1995. Por tanto, es un municipio de creación reciente. Consta de 396 km² y 5.000 habitantes. Agricultura y ganadería son sus principales fuentes de subsistencia. Las fiestas regionales de Regidor están dedicadas a San Francisco de Asís y se realizan del 3 al 5 de octubre.

Río Viejo

Río Viejo fue fundado a finales del siglo XVIII, al son de la llegada de negros cimarrones y españoles pobres a la región. Obtuvo la municipalidad en 1982. Ocupa 1.234 km² y en él viven unas

15.000 personas. Sus fuentes económicas las constituyen la ganadería, la pesca, la agricultura y la minería. Dispone también de un pequeño hospital llamado La Candelaria. El patrón del municipio es San Pedro (no en vano, este municipio tuvo el mismo nombre que el santo en sus primeros años) por el que se celebran fiestas anualmente. Otra festividad de importancia en Río Viejo es la dedicada a la Virgen de la Candelaria.

Arenal

Arenal pertenece ya a lo que se considera el Magdalena Medio. Su población fue en origen debida a la rebelión de negros cimarrones (llevados a la zona para explotar los yacimientos de oro de la región) y a la venida de españoles pobres (quienes venían también atraídos por las supuestas riquezas de las que había oído hablar). En el siglo XVII, la Marquesa de Torre Hoyos se interesó por los recursos minerales de la zona de Arenal y Catalina Ochoa, quien conocía muy bien la zona, exploró la de calizas y allí encontró asentamientos de emigrados a quienes propuso la minería como trabajo. Por tanto se considera que Doña Catalina es la fundadora de Arenal que ha si-





do elevado a la categoría de municipio en 1996. Cuenta con 8.000 habitantes y 534 km² de amplitud. Junto al sector primario, aún hoy se explotan yacimientos auríferos, y hay también un sector económico dedicado a la explotación maderera.

Simití

Simití, municipio que tiene unos 28.000 habitantes y una superficie de unos 1.237 km², fue fundado por un familiar de uno de las personalidades culturales más sobresalientes del Renacimiento en España, Antonio Lebrija y Maldonado, descendiente del celeberrimo Antonio de Nebrija (o Lebrija, un pueblecito de Sevilla), gramatista español, hombre de cultura, creador de las primeras gramáticas para el uso del latín y del castellano y primer filólogo clásico moderno. Lebrija y Maldonado hizo dos expediciones a esta zona, una primera en 1529 y una segunda que partió de Santa Marta en 1536 bajo las órdenes de Gonzalo Jiménez de Quesada. En 1537 fundaría esta población antes de fundar la de Barrancabermeja. Las actividades ganaderas y de cultivo copan la economía del lugar (entre otros productos, se cultiva el cacao); sin embargo, la pesca, que tiene gran importancia para el lugar, se ha visto algo afectada por la contaminación de las aguas del lugar. Las fiestas patronales se celebran

en honor a la Virgen de la Original, debido al misterioso descubrimiento de una imagen de la misma en la serranía de San Lucas. Otra festividad importante es la dedicada a San Simón.

San Pablo

San Pablo cuenta con una población de unos 28.000 habitantes y un terreno de unos 2.086 km². Se barajan dos posibles fundaciones muy dispares entre sí: la primera consistiría en la llegada del conquistador Alonso Ramírez de Arellano a mediados del siglo XVI, quien vería en este lugar un escenario perfecto para un asentamiento y el establecimiento de un puerto en el Magdalena Medio. La otra versión establece que fue fundada pasada la segunda mitad del siglo XVIII por gentes que emigraron de las minas de Guamocó, agotadas. Sea como sea, San Pablo obtuvo cierta relevancia durante la época de la navegación a vapor por ser un puerto estratégico para llegar a Barrancabermeja y porque la explotación maderera de la zona servía de combustible para los barcos a vapor. A mediados del siglo XX, el municipio vivió un segundo florecimiento por las explotaciones petrolíferas en uno de sus yacimientos y por la minería. Actualmente, la minería, junto con el sector primario, son las principales fuentes de ingresos de San Pablo. Aquí se celebran los carnavales de San Pablo en febrero, la feria de la Virgen del Carmen en julio y las fiestas de San Pedro y San Pablo en junio.

Cantagallo

A pesar de que los lugareños creen que Cantagallo fue fundado a finales del XIX, parece ser que esto en realidad ocurrió en el siglo XX en el marco de la búsqueda de recursos petrolíferos en la región, que son los que dictan el desarrollo económico de la misma. En efecto, la extracción de petróleo (que proporciona unos 5.000 barriles diarios) y derivados (como la producción de gas) supone la principal fuente de ingresos, a la que se añaden pesca y agricultura. Cantagallo tiene unos 869 km² y es habitado por unas 8.000 personas.



Sucre

Guaranda

La fundación de Guaranda se produjo en la segunda mitad del siglo XIX. Familias procedentes del extinto asentamiento de Algarrobo entran en tierras del general Vázquez Castro y al final consiguen armar el nuevo asentamiento, Guaranda. Formó parte al principio del municipio de Achí (Departamento de Bolívar) pero en 1898 pasó a depender de Majagual. En 1984 fue hecho municipio. El sector primario es la base de su economía. Actualmente su población se eleva a unas 18.000 personas que se distribuyen en los 370 km² del territorio.

Majagual

Majagual, al igual que Guaranda, fue antaño territorio de los indios Zenú, quienes sobresalieron en el trabajo de los metales (su orfebrería en oro es exquisita) y la cerámica. Majagual, Sucre y Guaranda se ubican en una región que era conocida como La Mojana (nombre que o bien se debe a una divinidad local o bien es un trasunto de "mojadas" en referencia a cómo se encontraron estas tierras los españoles).

Durante los siglos XVI y sobre todo XVII, los españoles van llegando aquí desde Mompox atraídos por leyendas del oro. En efecto, en regiones aledañas a La Mojana se podía encontrar este metal precioso. Para finales del siglo XVIII el asentamiento de gentes en Majagual ya es estable y está bien conformado y es reconocido oficialmente como villa en 1814.

La canalización de aguas en la década de los 40 del siglo XX permitió un desarrollo superior a Majagual (que ya era un puerto importante que unía el Magdalena con el río Cauca y el San Jorge) al incrementarse el tránsito de bienes y personas por la ciudad.

En 1938 obtuvo la municipalidad. La plantación tradicional de la zona ha sido siempre la caña de azúcar, aunque ahora también se cultivan el tabaco, el arroz o el cacao.

Una pequeña actividad pesquera y minera completa la economía local. La extensión de Majagual es de 876 km² y su población se eleva a unos 37.000 habitantes. Entre las festividades municipales, caben destacar la de Independencia y la de San Cayetano.

Sucre

Sucre, municipio homónimo del Departamento, tiene unos 23.000 habitantes y un territorio de 1.139 km².

La difícil orografía y la dispersión de pueblos indígenas propició que la llegada española a la zona fuera relativamente tardía. Sólo a principios del siglo XVIII se comienza a establecer timidamente gente en la zona. Se tiene por fundador a Jerónimo de Bombantí el 1 de enero de 1799, quien le dio el nombre de Boca de Atajo hasta que fue denominada Sucre a mediados del siglo XIX. Entre medias también fue conocida por Boca de la Granadina. Es el gran almacén agrícola de la región (produce abundante arroz y azúcar).

En los años XX se instalaron por la zona fábricas de hielo y refinerías de azúcar y café. La Santísima Cruz de Mayo y la Virgen del Carmen son las principales festividades amparadas por el municipio.





Cesar

Gamarra

Gamarra es la historia de un puerto y de sus habitantes en relación con este. En 1583, el capitán Lorenzo Fernández de Rojas fundó el Puerto Real. Los cambios en el Magdalena propiciaron que este se trasladara a un nuevo emplazamiento conocido como Puerto Nacional en 1785. Finalmente, se trasladan los efectos del puerto a las tierras del señor Martín Gamarra en 1878, fecha que se considera la fundación oficial del lugar, que recibió el nombre de este último negociante. Fue hecho municipio en 1929. Actualmente tiene una extensión de 320 km² y unos 15.000 habitantes. El sector primario y el transporte (fluvial y terrestre) de mercancías conforman las bases de su economía.



La Gloria

La Gloria, población de 736 km² de extensión y poblada por unas 15.000 personas, surgió en 1800 como apoyo logístico al transporte de pasajeros y mercancía a lo largo del Magdalena.

Posteriormente prestó este apoyo al transporte ferroviario. Fue hecho municipio del Departamento de Magdalena en 1888 y en 1916 pasó a ser municipio de Cesar.

Sus recursos económicos, a día de hoy, vienen proporcionados por las actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras y un comercio a baja escala que se apoya en las cuidadas infraestructuras de que goza el municipio (ferrocarril, carreteras e incluso una pista aérea). El propio río Magdalena es su principal atractivo turístico y la fiesta principal, la de la Inmaculada Concepción.



Aguachica

A comienzos del siglo XVIII, gentes españolas provenientes de una hacienda de San Roque se empezaron a instalar alrededor del actual parque de San Roque que hoy embelece Aguachica. Antes de eso Aguachica era territorio de indios Chimiles. Tal movimiento de personas se vio confirmado y consolidado en 1748 cuando Don José Lázaro de Rivera obtuvo los permisos reales para la fundación de esta localidad. Durante el siglo XIX su puerto fue importante en la ribera del Magdalena y era uno de los puntos clave en el correo que iba de Bogotá a Ocaña.

Aguachica fue elevada a municipio en 1914. Es la segunda ciudad en importancia del Departamento de Cesar, detrás de la capital del mismo, Valledupar. En efecto, cuenta con 80.000 habitantes para un territorio de 876 km². El sector primario y el comercio copan su actividad económica. Desde el Cerro de la Cruz hay una vista panorámica a la ciudad y allí se celebra la festividad de la Santa Cruz. El Bosque del Agüil es una de las reservas naturales mejor conservadas del Departamento de Cesar, cuyo nombre hace referencia a los manantiales de agua que hay en él. También es importante el Bosque del Potosí. Otras festividades locales que se celebran anualmente son los carnavales y las fiestas de fundación de la ciudad.



Tamalameque

Las noticias sobre la fundación de Tamalameque se pierden en la historia del descubrimiento de Colombia. Se pueden recabar dos datos objetivos: las sucesivas expediciones de españoles enviadas hasta aquí tenían por objetivo hallar el nacimiento del río Magdalena y que se considera fundada de manera oficial en 1544 por obra del capitán Manjares.

Esta era una zona habitada por indios Chimiles. La primera referencia histórica es que Pedro de Lerma alcanzó a llegar hasta aquí cuando exploraba el valle de Upar. Según se colige de los escritos de Diego de Viana, hubo una expedición de Juan Céspedes y Juan de San Martín que también llegó a esta zona pero fue repelida por los indígenas Chimiles. En una tercera ocasión, un tal Alfonso Alfinger llegó a estos parajes, saqueando y exterminando cuantos indios le salieron al paso. Por último, Gonzalo Fernández de Quesada, so autorización del gobernador de Santa Marta, en su búsqueda del nacimiento del Magdalena, llegó a tierras de Tamalameque en 1536 en una difícil expedición. No fue hasta ocho años más tarde cuando empiezan a asentarse de forma definitiva los colonos. El municipio tiene una extensión de 511 km² y una población estimada de 15.000 personas.

Agricultura, ganadería y pesca son los medios de subsistencia locales.

Es famoso el festival de la Tambora y circula una leyenda popular, la de la Llorona Loca, espectro que se aparece en el río y las ciénagas del lugar y que aterroriza a sus habitantes. Parece ser que sería el fantasma de María Cervanta Unamuno, enamorada de un pirata con el que tuvo un hijo que el propio padre asesinó arrojándolo al río.

Aún hoy, cuentan los lugareños, a veces se aparece el fantasma clamando por su hijo entre gritos pavorosos.





Santander

Puerto Wilches

Puerto Wilches fue creado como cabecera de la línea de ferrocarril que en el siglo XIX comunicaba Bucaramanga con el resto del Departamento de Santander. El nombre lo debe al principal benefactor de esta población, general Don José Solón Wilches Calderón, quien, en calidad de gobernador del Departamento e interesado en las riquezas del Magdalena, ordenó que se construyera la línea férrea. Por tanto, fue gracias a él que nació Puerto Wilches. Las actividades agrarias conforman la práctica totalidad de la economía de la región, centrada en la palma africana. Su población ronda los 36.000 habitantes y la superficie de su territorio, los 1.539 km².

Puerto Parra

Puerto Parra tiene una extensión de 761 km² y unos 7.000 habitantes. Forma parte del entramado ferroviario que une Bogotá con Santa Marta y Medellín. Obtuvo la categoría de municipio en 1981. Las actividades económicas se centran en el sector primario y en una creciente explotación madiera. Las cuencas de los diferentes ríos que riegan el municipio constituyen el atractivo turístico más destacado.



Cimitarra

La historia del nombre de Cimitarra se remonta a las épocas de la conquista española (siglo XVI). Más concretamente, se cuenta que se llamó Valle de la Cimitarra al lugar donde se encuentra este municipio porque allí perdió un expedicionario español su cimitarra. Más tarde, al volver el grupo en busca de la preciada arma, se dieron cuenta de que los indios del lugar (indios Carare) se habían hecho con ella y fascinados por lo extraña que les resultaba, le empezaron a rendir culto. De modo que los españoles, sabidos estos sucesos, le dieron el nombre del arma al lugar. Sin embargo, la población de lo que hoy es el municipio no comenzó hasta el siglo XX por las necesidades de crear un tejido ferroviario.

En los años 20 de dicho siglo algunos obreros se asentaron aquí para construir la línea férrea, pero al acabar el proyecto muchos marcharon. En los años 30 los primeros terratenientes empezaron a adquirir terrenos en la zona y Silvano Cortés albergó en su Hacienda Ceiba el 50% de lo que hoy es Cimitarra. En 1951 se hizo corregimiento y en 1966, municipio. La economía ganadera es la más importante de la zona a la que hay que sumar las extracciones petrolíferas que aquí se dan. Hoy día viven en Cimitarra unas 36.000 personas; la superficie del lugar es de 3.165 km².



Bolívar

Bolívar es junto a Cimitarra, uno de los municipios más extensos de la región y aunque su superficie actual es de 957 km² debido a todas las poblaciones que se han segregado de este municipio, en su día contó con 3.077 km² de superficie. En Bolívar viven unas 15.000 personas. Se asentó en tierras del cacique Ramón Palomino en 1840 y fue oficialmente fundada por el señor Palomino y por Pedro Antonio Castañeda en 1844. A mediados del siglo XX se terminó de construir la iglesia Nuestra Señora del Carmen, que es de bonita factura arquitectónica a pesar de ser reciente. La riqueza económica del municipio reside en el sector primario. Las fiestas a la Virgen del Carmen y el festival folklórico de La Guabina y el Requinto constituyen los dos eventos más importantes de Bolívar.



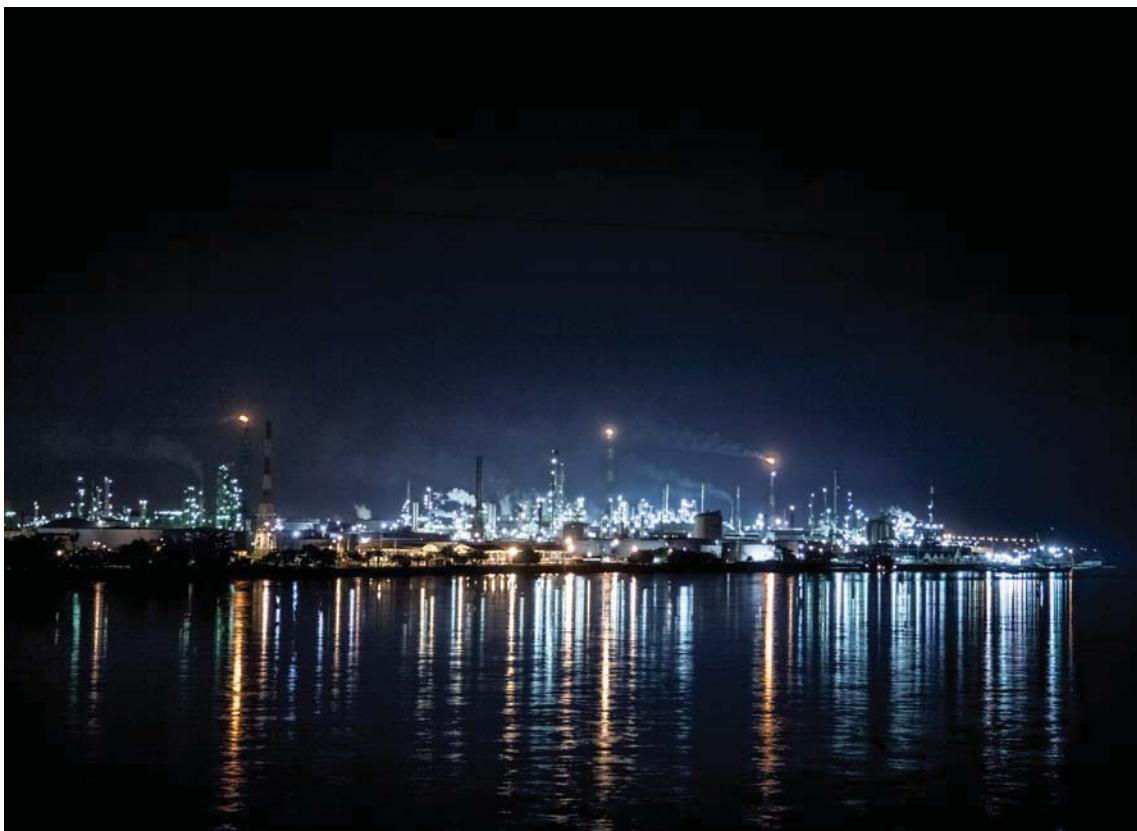
Barrancabermeja

Barrancabermeja, hoy en día primera potencia petrolera del país y en continuo y franco desarrollo, ha tenido a lo largo de su historia una enorme cantidad de vicisitudes que la han encumbrado y abandonado sucesivas veces hasta llegar a la situación actual de posicionamiento económico y en lucha constante por una estabilidad social para sus habitantes.

Actualmente posee una población que ronda los 200.000 habitantes y el municipio abarca algo más de 1150 km².

Los orígenes poblacionales se remontan al siglo XX a.C. con habitantes indígenas de diferentes procedencias y su evolución fue constante hasta el año 1536 en el que Gonzalo Jiménez de Quesada, en su empeño por descubrir los orígenes del Río Magdalena, divisó en el 44 aniversario del Descubrimiento, unos montes de tonalidad rojiza (las barrancas bermejas) que dieron nombre al paraje, actual emplazamiento del municipio.

Desde esa época, evolucionando a través de numerosos asentamientos y abandonos y hasta 1913 los indígenas hostigaron con ataques y robos a los colonos y es a partir de esa fecha cuan-





do empieza la explotación de los recursos petrolíferos, salvando el deterioro de la economía producido por el abandono de la utilización de los recursos forestales. Como en toda explotación minera en la que el dinero corría con facilidad, la ciudad creció rápida aunque algo desordenada y por otro lado se produjeron en los primeros conflictos laborales de importancia en la industria. En 1926 se inauguró el oleoducto Barrancabermeja-Mamonal, que marcó el asentamiento definitivo de la industria petrolera. La Tropical Oil Company, tenedora de los derechos de explotación del petróleo, los revirtió al Estado Colombiano en 1951. A partir de los años '90 se comenzó a desarrollar la ciudad con un con-

cepto de modernidad y visión de futuro que hoy en día se ve como más inmediata, gracias a las nuevas inversiones y al proyecto de sustanciales mejoras de navegabilidad del Río Magdalena.

Desde el punto de vista turístico podemos mencionar La Ciénaga de San Silvestre que ofrece muchas posibilidades.

Es de gran belleza el puente que comunica Barrancabermeja con Yondó y son de interés parques como El Parque a la Vida o el Paseo de la Cultura. Nuevos hoteles, restaurantes y centros comerciales contribuyen a integrar a Barrancabermeja en el conjunto de las ciudades modernas y prósperas de Colombia.





Antioquia

Yondó

Aunque Yondó era territorio de indios Yarigüies, quienes venían aquí a embadurnar sus cuerpos con petróleo en estanques que manaban de forma natural para protegerse de los insectos, se considera en cambio, que fue fundado en 1845.



En los años 30 la petrolifera Shell puso sus ojos en este lugar, en el que se dedicó a la extracción de este oro negro.

Esto atrajo a gentes de alrededor, a pesar de ello, desde los años 60 la producción de petróleo ha ido descendiendo, de modo que el municipio ha menguado en tamaño. Cuenta ahora con una población de unos 16.000 habitantes para un vasto territorio de 1.881 km². Tan es así, que hubo de crearse un comité para preservar la continuidad de Yondó. Gracias a esta iniciativa fue hecho municipio en 1978. Junto a la actividad petrolifera deben ser mencionadas otras labores que se llevan a cabo en Yondó, como la exportación madadera y las tradicionales ganadería, pesca y agricultura. Hay un puente que cruza el Magdalena y une Yondó con Barrancabermeja (Departamento de Santander), de modo que este lugar está volviendo a obtener cierto dinamismo.

Puerto Berrio

Puerto Berrio nació para homenajear a un gobernante que tuvo el Departamento de Antioquia, general Pedro Justo Berrio (1827-1875). Se escogió precisamente este lugar porque en años anteriores se había construido el ferrocarril de Antioquia (por orden, en efecto, del general Berrio, cuyo diseñador e ingeniero jefe fue el cubano Francisco Javier Cisneros) que pasaba y se detenía en lo que ahora es este municipio y también un puerto para dominar la zona media del Magdalena.

Se mantuvo como un importante lugar industrial (sede, por ejemplo, de industrias navieras y de todo tipo de logística ligada al ferrocarril) hasta los años 70 del siglo XX, momento en que el lugar entra en decadencia y una profunda crisis.

Su superficie es de 1.184 km² y acoge una población que actualmente es de unas 40.000 personas. A día de hoy, Puerto Berrio vive esencialmente del sector primario, aunque dispone de ciertas riquezas turísticas (hay cierto patrimonio arquitectónico y zonas naturales de gran belleza) y culturales (yacimientos arqueológicos de los aborígenes) que permiten ser razonablemente optimistas sobre su futuro.





Sonsón

Se tiene por fundador de esta población, en el año de 1800, al juez José Joaquín Ruiz y Zapata. Con anterioridad, esta región había sido conocida por españoles y hecha dependiente de la ciudad de Santiago de Arma. Sonsón, que hoy tiene alrededor de 39.000 habitantes y dispone de un territorio de 1.323 km², llegó a ser una ciudad puntera durante el siglo XIX y la segunda ciudad del Departamento después de Medellín.

De hecho, era base de donde partían colonos a nuevos lugares de Colombia.

En el segundo cuarto del siglo XX, sin embargo, fue perdiendo pujanza industrial y económica y en los sesenta padeció dos importantes terremotos que destruyeron, entre otras cosas, su catedral, uno de los templos más grandes de Iberoamérica. Su economía depende hoy del sector primario, aunque cabe destacar que dispone de canteras de granito y un importante sector dedicado a la cerámica en sus diferentes variantes (producción de ladrillo o tejas, vasijas, etc.).

Aún hoy es posible saborear la añeja grandeza de Sonsón, pues hay diferentes lugares que merecen visita, tales como el museo arqueológico, el folklórico o el de arte religioso, El Lago o el imponente Páramo de Sonsón.

Puerto Nare

Puerto Nare, llamado así porque en esta tierra hubo un líder indio llamado Naré, tuvo su apogeo en el siglo XIX, siendo estación obligatoria en la ruta del Magdalena para quienes querían penetrar en la región de Antioquia. Fue pues, uno de los puertos más importantes del Magdalena Medio junto al de Puerto Berrio.

Como a menudo sucede a lo largo del Magdalena, el ritmo de los pueblos es el ritmo del río. En este caso, a finales del XIX Puerto Nare comenzó un lento declive, debido en parte a la pérdida de importancia estratégica del río y en parte al surgimiento de nuevos centros de población. Con todo, esta tendencia empezó a revertirse a mediados del siglo XX gracias a que se empezaron a explotar yacimientos de mármol y de piedras calcáreas.

A eso hay que añadir que se han encontrado yacimientos de oro y petróleo por lo que diversas multinacionales se han fijado en este municipio. Tiene unos 17.000 habitantes y una extensión de 660 km².

Puerto Triunfo

La zona que hoy ocupa Puerto Triunfo fue ya explorada por el español Francisco Martínez de Ospina en el siglo XVI. Ha sido un territorio ciertamente conflictivo por cuestiones de tierras y de política.

Fue hecho municipio en 1977, siendo dotado de una extensión geográfica de 366 km². Este municipio es célebre porque aquí el narcotraficante Pablo Escobar (líder del cártel de Medellín) adquirió y creó un recinto espectacular y fastuoso, al que llamó Hacienda Nápoles, sobre el que se cuentan todo tipo de anécdotas.

Modernamente por Puerto Triunfo pasa la importancísima autopista Medellín-Bogotá, que contribuye a enriquecer el lugar, que por lo demás accede a los recursos agropecuarios y a la producción de mármoles y cementos para cimentar su economía.

En Puerto Triunfo viven en torno a 19.000 personas. Es también un importante foco de turismo, debido a su exceiente gastronomía y a la reserva natural de Río Claro.

La fiesta más reconocida en el municipio es la fiesta de La Simpatía.





Boyacá

Puerto Boyacá

En su origen no fue más que una finca, que por poseer un puerto en Río Negro fue conocida como Puerto Reyes, siendo puesto el apellido en homenaje al presidente Rafael Reyes, quien antes de llegar a la presidencia, había venido a estas tierras en busca de materias primas como caucho o quina.

Dentro de este Departamento se encuentra un lugar conocido como Territorio Vásquez, que en su día fue objeto

de disputa entre Cundinamarca, Antioquia y Boyacá. La importancia de este territorio radica en su riqueza de petróleo, cuya extracción ha corrido en beneficio de la compañía estadounidense Texaco desde los años 40 del siglo XX.

Esta empresa, a través de su agente Nicolás Escobar Soto, fue la que creó definitivamente Puerto Boyacá, que es uno de los principales productores de petróleo del país.

En 1957 fue elevado a la categoría de municipio, se trata por tanto, de un lugar creado recentísimamente. Aparte del petróleo, generan beneficios la agricultura y la industria maderera.

Este territorio abarca 1.472 km² y en él viven unas 59.000 personas.





Caldas

La Dorada

La Dorada fue creada a finales del siglo XIX por don Antonio Acosta, quien se estableció en este lugar traído por su negocio maderero. Por efectos de la construcción del ferrocarril entre Yegua y Hondas, La Dorada fue acumulando gentes. Los reconocimientos de las autoridades administrativas tardaron en llegar y aunque La Dorada ya funcionaba como núcleo urbano a todos los efectos desde finales del XIX no fue reconocido oficialmente hasta 1920, cuando fue hecho corregimiento del municipio de Victoria. No obstante, tan sólo transcurrieron siete años hasta que obtuvo la categoría de municipio.

La ganadería conforma sus bases económicas. En efecto, se trata de uno de los lugares con mayor actividad ganadera de Colombia. Agricultura y pesca son las otras dos grandes actividades en la zona. Hoy día viven en La Dorada 95.000 personas sobre una superficie de 574 km².



Victoria

Esta zona estuvo habitada por indígenas antes de la llegada de los españoles.

Estos intentaron asentarse en diversas ocasiones en la zona desde el siglo XVI en adelante pero los asentamientos nunca prosperaron.

En el siglo XIX, emigrantes de diferentes Departamentos aledaños se asentaron en la montaña de Buenavista, pero las adversidades climatológicas les forzó a que buscaran un mejor lugar que es por fin la actual Victoria, en 1879.

El municipio de La Dorada se segregó de este, por ello su extensión hoy es de sólo 507 km² y su población es de 11.000 habitantes.

El sector primario es la fuentes de subsistencia de los victorianos.





Cundinamarca

Puerto Salgar

Puerto Salgar fue fundado en 1935 por Eulogio Salgar, luego de trasladar un asentamiento en diversas ocasiones y debe su nacimiento a la construcción del ferrocarril y al interés por conectarlo con el río Magdalena. Tiene 521 km² de extensión y en torno a 16.000 habitantes. Su economía es eminentemente agraria, siendo el plátano su producto más destacado. También hay ganadería y pesca, también se producen algunos contratos en la zona por parte de compañías petro-gasísticas. Se celebra anualmente el Festival de Música Colombiana Apolinario Ciales, ya asentado, puesto que en 2013 cumplió 20 años de antigüedad.



Guaduas

Guaduas, situada en un valle, tuvo importancia como lugar de reposo en el penoso Camino Real que llevaba de Santa Fe de Bogotá a Honda. Este municipio pertenece ya al Alto Magdalena. Fue fundado hasta en tres ocasiones a lo largo de la historia. Una primera vez lo fue so mandato de Don Andrés Díaz Venero de Leyva, presidente de la Real Audiencia de Nueva Granada (máxima expresión de la autoridad de la realeza española en Nueva Granada) en 1572, aunque poco después fue abandonada.

Fray Tomás Morales volvió a fundarlo en 1610 y lo hizo construyendo algunos monumentos (como, por ejemplo, el convento franciscano de La Soledad), algo que en la época era toda una prueba de poder y esfuerzos. La tercera y última fundación corrió a cargo de Francisco Pérez Guzmán, quien redobló el hecho erigiendo un pilar de piedra (símbolo que indicaba que un emplazamiento había obtenido el rango de Villa).

Aún hoy conserva gran parte de su monumentalidad y es un lugar muy interesante desde el punto de vista turístico, como por ejemplo la catarata conocida como Salto de Versalles que es sede de la desdichada leyenda amorosa entre Guampon y Calia, similares a Hero y Leandro de la mitología griega; estos indios se amaban a pesar de pertenecer a dos familias indias enfrentadas, cuando los descubrieron, el río se desbordó, acabando con los enamorados y con los pueblos a los que pertenecían.

También son muy interesantes el Puente Navarro (primer puente metálico de Sudamérica), Puerto Gallote (primer puerto fluvial del reino de Nueva Granada), la casa de Policarpa Salvatierra o asentamientos aborígenes entre otras cosas. Su población se eleva a 23.000 habitantes y su territorio es de 756 km². Sus actividades económicas actuales están relacionadas con el petróleo y con el sector primario.

Chaguaní

Chaguaní, pequeño municipio de 5.000 habitantes y 142 km² era territorio de indios Panches. Aunque ya había sido explorado por españoles en el siglo XVI, quienes iban en busca de metales preciosos (que acabaron encontrando en Mariquita), esta localidad no fue fundada hasta la segunda mitad del siglo XVIII cuando se asentaron aquí padres Dominicos. En Chaguaní hay culto a un Señor de la Salud traído por españoles por equivocación pues éstos pretendían en principio destinar una imagen de un Señor de la Salud para la ciudad de Palma y una Señora de la Salud para Chaguaní; una confusión con los embalajes del cargamento equivocó los destinos de cada una de las imágenes. Hay lugares de obligada visita turística, como la reserva ecológica en la Vereda de Montefrío, la Hacienda la Polonia o el santuario al Señor de la Salud. Este municipio vive de la actividad agropecuaria.





San Juan de Ríoseco

Este municipio estuvo ocupado por indios Panches hasta la llegada de los españoles, quienes exploraron el territorio de la mano de Hernán Venegas. Desde finales del XVIII se tiene constancia de que los Dominicos están presentes y desarrollan sus actividades en la zona. Hay documentos en los que consta la creación de la “Parroquia de San Juan de Ríoseco” en 1801 y esta es la fecha que se considera fundacional. Hoy día el municipio se extiende 323 km² y en él viven unas 10.000 personas y vive básicamente del cultivo de café y de la ganadería.

Beltrán

La fundación de Beltrán se produce a mediados del siglo XIX de manera oficial, aunque anteriormente la zona estaba habitada por indios Panches y era conocida de los españoles, de quienes se sabe que tenían ya asentamientos en la zona desde el siglo anterior.

Este municipio intentó en varias ocasiones pasar a pertenecer al Distrito de Santafé de Bogotá. En él viven 2.000 personas y tiene una extensión de 211 km².

Guataquí

La zona del municipio de Guataquí era lugar por donde los indios Panches podían vadear el Magdalena y posteriormente albergó el primer puerto del Alto Magdalena siendo, por tanto, un lugar de relativa importancia. Pesca, ganadería y agricultura proporcionan la riqueza de la zona que tiene unos 3.000 habitantes que ocupan 87 km².

Nariño

Nariño es un pequeño municipio de 3.000 habitantes y apenas 54 km² de extensión. Nació en la década de los 30 del siglo XIX, fruto del progresivo crecimiento de una alquería que había en la zona, dedicada a la producción tabaquera y a la pesca. Se trata de un lugar de gran tranquilidad y con una naturaleza de gran belleza.

Girardot

Girardot fue en tiempos precolombinos territorio Panches. La población actual se originó gracias a una finca (La Chivatera) que fue aumentando en tamaño. Se encuentran documentos que datan de mediados del siglo XIX que se refieren a Girardot y donde se menciona que posee una parroquia. En el último cuarto de ese mismo siglo se crea una línea de ferrocarril Girardot-Facatativá, lo que aumenta la prosperidad de este municipio. En aquellos tiempos llegó a poseer el segundo puerto más importante del Alto Magdalena, justo detrás del de Honda. También recibió el primer vuelo interno de la compañía Scadta, que volaba desde Barranquilla. Atraviesa el municipio la carretera panamericana, de modo que Girardot se trata de un punto estratégico en lo que a comunicaciones se refiere. El nombre que recibió Girardot fue en honor al general Atanasio Girardot. Hoy este municipio cuenta con 135.000 habitantes y una extensión de 129 km². A día de hoy, su principal fuente económica es el sector primario con especial atención a la producción cafetera, a la creación de aceites vegetales y al algodón; también tienen su peso específico la producción cárnica y la extracción de yeso, así como el comercio (no en vano, junto con Flandes y Ricaurte forma la conurbación más importante de Cundinamarca). El turismo también genera cuantiosos ingresos, a tenor de sus lugares de interés (el puente de hierro, la plaza del mercado, el puente colgante o la Isla del Sol).

Ricaurte

Ricaurte está conurbada con Girardot y Flandes, formando un gran núcleo poblacional. Su origen está ligado a los negocios de la familia Nieto Ricaurte, quienes tenían donde el actual municipio una hacienda que producía tabaco, añaíl y café. A mediados del siglo XIX le cambiaron el nombre a esta hacienda (conocida como Peñaliza) por Ricaurte. En un principio dependía de Girardot hasta que obtuvo la categoría de municipio. Aparte del sector primario, la conurbación Girardot-Ricaurte-Flandes es un lugar turístico preferente para los ciudadanos de Bogotá, quienes aprovechan estos parajes como lugar de recreo. Ricaurte tiene 130 km² de extensión y una población de unos 9.000 habitantes.



Tolima

Suárez

Suárez fue fundada como lugar de descanso del Camino Real que llevaba hasta Neiva por los Dominicos en 1696. En aquel entonces el nombre que recibió fue Santa Rosa. Se incendió completamente en 1853 pero la familia Ricaurte donó terrenos para su reconstrucción, que comenzó en el año siguiente. Desde ese momento floreció al son del comercio por el río Magdalena. En 1930 se le cambió su nombre de Santa Rosa por el del ex presidente Marco Fidel Suárez, fallecido poco antes. Su superficie es de 194 km², en donde viven unas 5.000 personas. Su economía es de corte agropecuario.

Honda

Honda es una de las ciudades más antiguas de Colombia. Debe su nombre a los indios ondaimas, que habitaban en la zona. De hecho, Honda no fue fundada sino que fue absor-

bida por la influencia española. En Honda construyó dos bergantines la expedición de Antonio de Lebrija y Gonzalo Jiménez de Quesada en 1539. Las necesidades del Reino de Nueva Granada, que consistían en dar salida fluvial a Bogotá por el Magdalena (la ruta más segura al interior), propiciaron que los españoles construyeran un puerto al lado del asentamiento indígena. De ahí que no se hable de fundación. Fue elevada al rango de Villa en 1643, si bien en aquellos días su nombre era San Bartolomé. De este modo, Honda se convirtió pronto en la cabecera de transporte y comercio en el Alto Magdalena y sirvió para comunicar Mompos y Cartagena con Bogotá, Mariquita y el altiplano. Se trataba, por tanto, de un emplazamiento de suma importancia en época colonial. Fue monumentalizada entre los siglos XVII y XIX. Un tremendo terremoto ocurrido en 1805 unido a las vicisitudes de la Guerra de Independencia sumieron Honda en un periodo de declive. Sin embargo, logró reponerse rápidamente merced a la navegación a vapor por el río y a la construcción de líneas ferreas. Se la llegó a conocer como "La Ciudad de los Puentes" debido a la multitud de puentes construidos en su área urbana para cruzar a un lado y otro del Magdalena. A diferencia de la mayor parte de municipios de la ribera del río, Honda no depende exclusivamente

del sector primario pues tiene una grandísima importancia como centro turístico (es una ciudad histórica y se encuentra cerca de





grandes núcleos poblacionales; además abundan restos de pueblos precolombinos) y posee industria. Su superficie es de 304 km² y viven en ella unas 59.000 personas.

Armero Guayabal

Armero Guayabal fue fundado en 1895, gracias a unas tierras que la señora Dominga Cano de Rada cedió a tal efecto. En un principio esta localidad fue conocida como San Lorenzo. En 1908 Rafael Reyes, general y presidente de la República, de camino a Honda, hizo noche en Armero Guayabal y le concedió ser cabeza de municipio. En 1938 cambió su nombre por el actual en honor a José León Armero. En 1985 entró en erupción el volcán Nevado Ruiz, matando a 21.000 de las 30.000 personas que entonces habitaban Armero. El 95% del casco urbano fue destruido en la catástrofe. Tras ello, se hizo de Guayabal la cabecera del municipio de Armero y desde entonces el municipio es menos importante de lo que llegó a ser. Actualmente viven en él unas 14.000 personas, que viven del sector primario y tiene una extensión de 440 km².

Ambalema

En la actual Ambalema creó un asentamiento Lesmes Espinoza en 1627 para reunir en él a los indios Ambalema (de donde el nombre del municipio), esto fue ratificado por Luis Serdño y Monzón tres décadas más tarde. Durante el siglo XVIII era conocido como "Ciudad del Tabaco" por la proliferación de estas plantaciones. En 1825 un incendio arrasó con todo el poblado, lo cual no fue óbice para que Ambalema siguiera prosperando. A día de hoy la agricultura (algodón y arroz), la ganadería y el comercio constituyen los pilares económicos del municipio. Tiene ciertamente lugares de interés turístico, tales como la Casa Ingresa o la Casa Amurallada y marismas como la Laguna de Zancudal o Guasimal. Cuenta con unos 8.000 habitantes y una superficie de 240 km².

Venadillo

Venadillo fue fundado hasta en tres ocasiones por los españoles debido a la fluctuante presencia española en la zo-

na. Basta decir que antes de la colonización del lugar, en él habitaban indios Panches. Los primeros españoles se asentaron en 1560 y se le concede la categoría de municipio en 1863. Cuenta con una alta tasa de producción de café y arroz y se dice que su avena es la mejor del país, además tiene actividades ganaderas y piscícolas. Cabe destacar también que en el municipio hay una factoría de ladrillos.

Las fiestas patronales son en honor a Santa Bárbara y a la Virgen del Carmen. Su población es de unos 22.000 habitantes y su extensión, de 352 km².

Piedras

En el siglo XVIII (1754) se movió a su ubicación actual una población preexistente (nacida a mediados del siglo XVI) que estaba emplazada a 3 km de la actual Piedras. Por tanto, aunque en un lugar ligeramente diferente del original, se considera que la fundación de Piedras es del siglo XVI. Este municipio estaba al pie del camino que unía Bogotá con Quindío y ello le permitió gozar de cierta prosperidad. En 1903, debido a rivalidades políticas, fue incendiado y arrasado. Su economía pertenece en exclusiva al sector primario, aunque hay un conflicto en ciernes: parece ser que Piedras posee un inmenso yacimiento de oro que los lugareños se niegan a que sea explotado en aras de preservar su entorno ecológico.

Piedras tiene 355 km² de tamaño y una población de 6.000 habitantes.

Coello

Coello nació el 5 de julio de 1627 de la mano de Lesmes de Espinosa Sarabia como consecuencia de la pacificación y sometimiento de la tribu india de los Pijáos, de tal manera que con esta fundación se pretendía afianzar el dominio español en la zona. A finales del XIX se le quitó la categoría de aldea pero los esfuerzos ciudadanos lograron no sólo que le fuera devuelto este rango sino también obtener la municipalidad.

El sector primario es su principal medio de subsistencia aunque produce también algo de minería. Su superficie es de 333 km², y su población, 10.000 personas.



Flandes

Flandes es la tercera de las ciudades que conforman la conurbación Girardot-Ricaurte-Flandes.

Su destino está unido al de Girardot. Más concretamente, uno de los accesos a esta ciudad era conocido como "El Paso de Flandes".

La llegada del primer vuelo doméstico de la historia de Colombia, operado por Scadta (actual Avianca) a la zona, fue todo un hito para la región. Tanto es así, que en Flandes se creó una escuela militar de aviación en 1921, se le creó un aeropuerto y llegó a ser conocida como "Puerta de Oro de Tolima".

Sin embargo, le costó conseguir reconocimiento administrativo y no fue hecha municipio hasta 1954. Como el resto de la conurbación, es lugar de recreo de los bogotanos, por lo que tiene una importante infraestructura turística. Vive también de las actividades agropecuarias y es un famoso destino nacional por su gastronomía.

Tiene tan sólo 95 km² de extensión para una población de 31.000 habitantes.

El Espinal

En 1754 se documenta una finca perteneciente a Antonio Vázquez Forero y Juan Manuel Moya. Estaba ubicada en un lugar conocido como Llano Grande de El Espinal. Poco más tarde, Pascual Andana y Andagoya decidió establecer una población en un lugar cercano a Llano Grande al que llamó Upito.

Apenas un cuarto de siglo más tarde (en 1781), los vecinos de Upito, que había llegado a ser cabecera del lugar, solicitaron desplazar la localidad para ejercer un mejor dominio sobre el Llano, lo cual les fue concedido y refrendado con la construcción de una nueva iglesia; la fusión de ambos asentamientos dio lugar a El Espinal. Este lugar adquirió relevancia por ser punto de tránsito de las ferrovías que llevaban de Bogotá a Neiva e Ibagué.

Posee cierta diversificación económica, así el sector agrario copa parte importante de las actividades de la zona, por otro lado, existe un sector industrial enfocado principal-

mente en las manufacturas de diversos productos y por último también hay buena actividad comercial.

Tiene un folklore arraigado, representado por su música local; la fiesta más representativa es la que se celebra en honor a San Pedro. Su población alcanza los 80.000 habitantes y su extensión es de 231 km².

El Guamo

El territorio que hoy corresponde a El Guamo fue explorado por Sebastián de Belalcázar en 1538.

Más adelante se instaló aquí un pequeño caserío que fue creciendo hasta formar una población a la que se dotó de parroquia en 1772 y esta es la fecha que se considera fundacional. De ahí en adelante fue alcanzando cierta prosperidad, a pesar de sufrir varios incendios. Fue finalmente elevado a municipio en 1863.

La base de su economía la conforma el sector primario, aunque hay un oscilante sector minero en el que destacan la extracción petrolífera y en menor medida la aurífera y la de plata.

A parte de los lugares de belleza natural, en El Guamo destaca su iglesia, la Parroquia de Santa Ana que es la original del siglo XVIII. Aquí viven unas 36.000 personas y la extensión del territorio es de 386 km².

Purificación

La Villa de Purificación de Nuestra Señora fue fundada por don Diego de Ospina Maldonado por decreto real en 1663, en una meseta conocida como "El Palmar".

Fue una ciudad próspera, hasta el punto de que fue capital de Tolima entre 1861 y 1864. Por contra, en 1896 fue pasto de un terrible incendio. Hoy día vive casi en exclusiva de la agricultura (cacao, plátano, arroz, maíz...).

Las Cascadas de las Veredas de Campo Alegre y la Cueva La Palestina (en donde hay restos precolombinos conocidos como petroglifos) son sus dos puntos de mayor interés turístico.

Purificación alberga unas 30.000 personas en un territorio de 422 km².





Prado

Aunque el lugar fue explorado por Gonzalo Jiménez de Quesada en 1545, su fundación hay que colocarla en 1781, fundación que fue llevada a cabo por un grupo de notables. Poco después, en 1807, la ciudad se trasladó a unos terrenos cedidos por el capitán Cristóbal Valdez Flórez, en donde se halla ubicada actualmente.

En 1959 comenzaron las obras de la Represa Hidroeléctrica de Río Prado que ha creado un paraje de naturaleza artificial en el municipio, además de los importantes servicios que presta a la comunidad la presa.

A pesar de haber sido creado por la mano del hombre se trata de un importante atractivo turístico. La actividad agropecuaria y en menor medida, comercio y turismo, constituyen las riquezas del municipio que tiene 14.000 habitantes y 428 km² de extensión.

Coyaima

Los indios Coyaima fueron aliados de los españoles en la guerra contra El Píjaos que llevó a cabo Juan de Borja y Armendia por orden de la corona española, que tenía noticias de que en la región existían yacimientos de oro.

En este contexto, Juan de Borja fundó un poblado indígena al que llamó Nuestra Señora del Carmen de Coyaima, fusionando la tradición topográfica con nombres sagrados y el respeto a la tribu aliada.

Esta fundación fue ratificada administrativamente en 1621 aunque a finales del XVIII el poblado fue trasladado a su ubicación actual.

Coyaima fue pasto de las llamas en 1857 y en 1863 obtuvo el rango de municipio.

Tiene una extensión de 667 km² y alberga aproximadamente unas 30.000 personas.

Este municipio es esencialmente agricultor y ganadero. Por otro lado, tienen una leve actividad manufacturera (de fibras vegetales tradicionales como el bambú y la palma) y un pequeño sector de servicios. Las fiestas patronales a San Roque y el Festival de San Pedrino son los eventos más señalados del calendario local.

Natagaima

Los indios Natagaima fueron otra de las tribus aliadas del español Juan de Borja en la guerra contra los Píjaos. Al finalizar esta y para dominar el territorio de forma efectiva, dicho español fundó además de Coyaima, Natagaima (con el nombre indio de la tribu beneficiaria). Diversas inundaciones del Magdalena a principios del siglo XIX obligaron a cambiar el emplazamiento de la localidad que se trasladó al lugar que hoy ocupa.

Fue capital de Tolima entre 1863 (año en el que obtuvo simultáneamente la categoría de municipio) y 1866. Después de eso, entró en decadencia hasta la llegada del ferrocarril en los años 20 del siglo XX aunque en los años 40 volvió a entrar en recesión. Actualmente todos los ingresos los proporciona el sector primario en diversas vertientes. Su extensión es de 862 km² y su población de 25.000 habitantes. El Cerro de Pacande es probablemente el lugar más interesante del municipio.

Aquí se dice que vivió el cacique Nataga y que era considerado hogar de los dioses.





Huila

Villavieja

Antes de la llegada de los españoles, Villavieja estaba poblada por diferentes tribus indias (Doches, Totoyoes y Pijaos). De ellas consta por restos arqueológicos que comerciaban con Incas hacia el Perú y con otras tribus indias hacia Ecuador. Los españoles, en su expansión colonizadora, fundaron Villavieja de camino a lo que hoy es Neiva, pues parece ser que manejaban información acerca de riquezas en la zona (lo que luego desembocaría en la leyenda de El Dorado). El lugar que hoy ocupa esta localidad fue escenario de violentos enfrentamientos entre

españoles e indígenas; además, se encuentra en el Desierto de Tatacoa, razones por las cuales el valle en el que Villavieja está emplazada se conoce como “El Valle de las Tristezas”. Fue fundada una primera vez a mediados del siglo XVI; pocos años más tarde, en 1569, fue destruida por los Pijaos y refundada en 1612 por Diego de Ospina y Medinilla, quien más adelante fundó Neiva. Seguidamente se instalaron aquí los jesuitas en su expansión particular por el Nuevo Mundo. El trazado que origina la ciudad actual corresponde al diseño de don José Antonio del Lago, a finales del siglo XVIII. El sector agropecuario, a pesar de las adversidades del terreno, es la principal fuente económica de Villavieja. El turismo ha ido menguando en los últimos años aunque el Desierto de Tatacoa supone un atractivo innegable a ojos del visitante. En Villavieja viven unas 8.000 personas y el territorio tiene 670 km² de extensión.





Tello

La fundación de Tello se debe a don Juan José Mesa, quien empezó a edificar esta población en su finca de Matareddonda en 1811, previa donación de parte de sus tierras. El poblado fue creciendo paulatinamente hasta que en 1833 se le concedió una viceparroquia y por tanto fue hecho distrito parroquial y se concedió a este lugar un nombre propio: Unión. En 1936, mediante una ordenanza, se le cambió el nombre a esta localidad por el de Tello, en homenaje al héroe de la Guerra de Independencia, José María Tello Salas, al tiempo que recibió la categoría de municipio. El territorio de Tello abarca 557 km² en el que habitan unas 15.000 personas. Las actividades económicas dependen principalmente de la agricultura y también se trabaja la madera y se realiza algo de cestería. El Cerro del Cucará y el Parque Nacional Cordillera de los Picachos constituyen los principales atractivos turísticos del lugar.

Aipe

Este municipio debe su fundación a los benefactores doña Teresa y don Enrique Cortés, quienes cedieron parte de sus tierras a tal efecto. 30 años más tarde se les autoriza a construir un templo donde rendir culto y un siglo más tarde, en 1872, esta población cambia de lugar y en 1912 fue hecha municipio. Su superficie es de 801 km² y forma parte de la región considerada andina; tiene unos 24.000 habitantes. La base de la economía es de carácter agrario, si bien hay otros dos importantes factores económicos en la zona: la producción de petróleo (hay en torno a Aipe 120 pozos petrolíferos) y la minería. Se está intentando potenciar el sector del turismo, y no sin razón, pues hay numerosos petroglifos precolombinos en diferentes haciendas del municipio. Los municipios de Aipe, junto con Tello, Villavieja, Rivera, Camposalegre (y Palermo y Baraya) se encuentran conurbados con la ciudad de Neiva, aunque no de forma oficial.

Neiva

La capital del Departamento de Huila, posee una extensión de 1.533 Km² y su población estimada es de 350.000 habitantes.



La fundación de Neiva, originalmente habitada por los indios Tamas, se produjo por primera vez en 1539 por el capitán Juan Cabrera. Tras diferentes destrucciones y vicisitudes, se refundó de forma definitiva por D. Diego de Ospina en 1612 y quedó como capital de la provincia de Páez.

Neiva tiene un clima cálido y bastante húmedo con oscilaciones poco pronunciadas a lo largo del año. Su actividad económica en el sector primario está diversificada entre la actividad agrícola (la más importante), la ganadería y en menor escala la pesquería. Así mismo presenta diversas actividades en el sector de la minería. También tiene algunas explotaciones de petróleo y de gas natural. Se están desarrollando otras industrias como las alimentarias y las artesanales y se ha convertido en un centro de distribución comercial en constante auge.

Muchos son los atractivos que Neiva puede ofrecer al visitante. Podemos ofrecer en su Patrimonio Arquitectónico, edificios como la Catedral de la Inmaculada Concepción, de estilo gótico, el Edificio Nacional, de estilo mudéjar o la Hacienda Matamundo, utilizada como refugio durante la "Guerra de los mil días" y hoy convertida en hotel, con muchos recuerdos del pasado. Más de una decena de parques alegran la ciudad con su verde e instalaciones, centro frecuente de visita de los neivanos. La gastronomía es otro de los platos fuertes de la ciudad, pudiendo disfrutar de la cocina huilense con platos como el "viudo de bocachico" el "sudado de capaz" o el "asado huilense".

Durante el mes de junio se puede disfrutar del Reinaldo Nacional del Bambuco que junto con otras actividades folclóricas ha sido declarado Patrimonio Cultural de Colombia.



Rivera

Vicente Poveda es el hombre que comenzó a erigir Rivera, en 1888, nombrándola en un primer momento San Mateo, siendo administrativamente un corregimiento de Neiva.

El desarrollo de este lugar propició que adquiriera naturaleza propia y en 1943 pasó a ser municipio, tomando su nombre actual del escritor José Eustasio Rivera.

Su cercanía con Neiva (distá de esta ciudad sólo 20 km) así como el hecho de que dispone de aguas termales, hacen de Rivera un importante lugar turístico.

La economía la completan el sector agropecuario y la belleza paisajística, caracterizada por ser un frondoso vergel.

Rivera tiene una superficie de 435 km² y 17.000 habitantes. Rivera forma parte de la conurbación (no oficial) de Neiva.

Campoalegre

A pesar de que en la zona hubo numerosas fundaciones y refundaciones en un territorio reducido (que comprende Neiva y sus inmediaciones) no consta que Campoalegre fuera fundada hasta 1809, cuando el terrateniente



don José Ignacio Gutiérrez cedió terrenos a fin de fundar una parroquia y a pesar de que hubo tentativas de ponerle el nombre de Sevilla (en recuerdo de la ciudad española) el rechazo y uso generales consolidaron el nombre que ahora lleva.

En 1860 fue elevada a cabeza de municipio.

Desde su creación hasta mediados del siglo XX su crecimiento fue lento pero sostenido, siguiendo los planes urbanísticos tradicionales que habían sistematizado los españoles (calles rectas y perpendiculares formando una retícula).

A lo largo de los años 50 del siglo XX pero sobre todo desde los años 70 hasta hoy, la ciudad ha crecido a ritmo acelerado y de forma algo desordenada, siendo el resultado que el área urbana acapara 250 km² del total de 661 km² totales del municipio.

En Campoalegre viven unas 34.000 personas y debe recordarse que la cercanía con Neiva supone una influencia importantísima en el devenir de este municipio.

La producción es eminentemente agropecuaria, con atención especial al arroz (de hecho, se celebra anualmente una "Fiesta del Arroz"), a la que hay que añadir el trabajo de la cerámica.

El Hobo

El Hobo es un pequeño municipio de 7.000 habitantes y una extensión aproximada de 191 km². Su existencia se debe a la presencia de franciscanos en la región (quienes disponían del monasterio de San Juan Bautista de Hobo) para evangelizar y cubrir las necesidades culturales allí.

Hay constancia de que en el siglo XVII (1656) Fray Bernardino de Lira crea un asentamiento, que posteriormente (1805) fue trasladado a su ubicación actual. Poco después (1851) alcanzó el estatus de municipio. El sector primario supone la principal fuente de riqueza del municipio, con cultivos de café, yuca, plátano y frijol. También hay un pequeño sector dedicado a la minería.





Gigante

Con anterioridad a la fundación de Gigante existía en la zona una viceparroquia hacia el año 1750.

No obstante, se toma por fecha de fundación un pacto de 1782 en el que el entonces alcalde hacía compra de unos terrenos para ampliar el casco urbano del asentamiento.

A finales de ese mismo año de 1782 un grupo de viviendas se trasladó al lugar que ocupan en la actualidad y poco más tarde, en 1789, obtuvo la categoría de municipio.

La toponimia es oscura y no ha sido estudiada de forma seria.

Entre las múltiples teorías que se barajan, las más plausibles parecen la que asegura que el nombre se debe a que en la zona aparecieron restos fósiles de mastodontes, la de que en la zona hubo una finca llamada Gigante y la de que el nombre se debe a un cerro local de gran tamaño (Cerro Matambo).

Gigante tiene una extensión de 626 km² y una población de aproximadamente 45.000 habitantes.

La economía es eminentemente agropecuaria y destaca por su producción cafetera y de cacao. Hay dos pozos petrolíferos, de los cuales sólo uno está siendo explotado.

Garzón

En el siglo XVII, existía en la zona de Garzón un centro para educar y evangelizar a los indios Tama. En aquella región habían sido divisadas en varias ocasiones aves conocidas como garzones (una subespecie de garza) y por eso habría sido conocido como Garzoncito.

No se puede pasar por alto, sin embargo, que a mediados del siglo XVIII, el virrey de España dio licencia a un español de apellido Garzón para educar indios en un lugar que coincide con la actual ciudad de Garzón. En 1783 se donaron tierras para que se fundara la ciudad, y se le cambió el nombre de Garzoncito a Garzón. Posteriormente la villa ha ido prosperando; tiene una catedral y a comienzos del siglo XX se instaló aquí un seminario.

El café en primerísimo lugar y después el plátano, el arroz y la maracuyá constituyen los principales cultivos de Garzón que se complementan con la actividad ganadera y pes-

quera. La extensión del municipio es de 580 km² para una población de unas 80.000 personas.

El Bosque Petrificado (una formación rocosa), el Parque Nacional Páramo de Miraflores o el Salto de las Damas (un impresionante salto de agua) son algunos de los atractivos turísticos del lugar y en el ámbito festivo cabe destacar celebraciones como el Concurso Nacional de Bandas Marciales, las fiestas patronales (en honor a San Miguel) y la Fiesta de las Brujas.

Altamira

En la zona de lo que hoy es Altamira, que fue descubierta por la expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada, se documentan caseríos ya en el siglo XVII, en especial uno llamado El Boquerón, situado donde ahora está Altamira, en 1738 ya está funcionando activamente una parroquia.

En 1850 el caserío se incendió accidentalmente, siendo enteramente destruido.

En 1853 se sabe que doña Ana Joaquina Escandón vendió terrenos suyos para que fuera reubicada la parroquia y sus gentes y en 1855 fue administrativamente reconocido como Distrito Municipal. El Doctor Elías Alonso le cambió el nombre por el de Altamira, con el deseo de que este lugar fuera tan turístico como la Altamira española.

Tiene una extensión de 188 km² y una población de 4.000 personas.





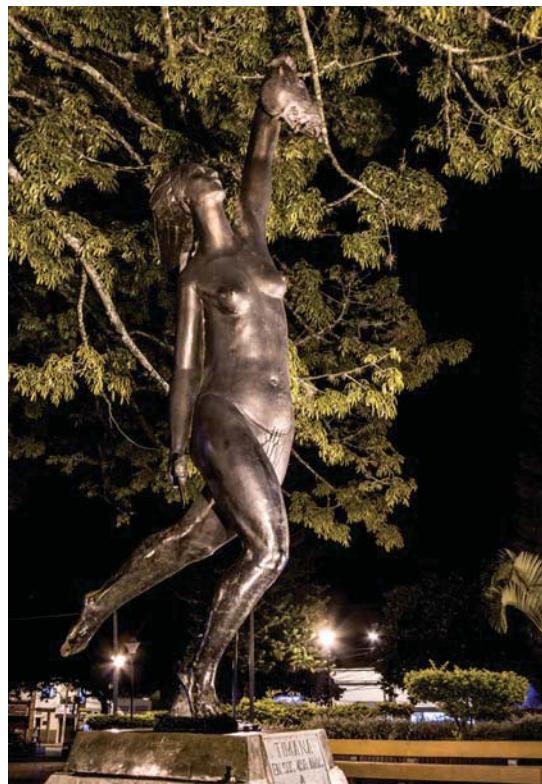
Elias

Elias es una pequeña población de 4.000 habitantes y una extensión de apenas 82 km². Fue fundado por el doctor y capitán Manuel Elías Carvajal, de donde le viene el nombre, quien había solicitado al obispo de su jurisdicción la posibilidad de fundar una viceparroquia. La agricultura proporciona las mayores fuentes de ingresos, seguida de la ganadería.

Timaná

La historia de Timaná es una narración épica del enfrentamiento entre españoles e indígenas que el continuo fabular ha convertido en una legendaria historia de la resistencia india al invasor. Al valle del río Timaná los españoles llegaron en 1538, en medio de una febril campaña de exploración y de búsqueda de riquezas. En ese año el conquistador Pedro de Añasco fundó una colonia en dicho valle con la intención de administrar la comarca. Se cuenta que los españoles se excedieron brutalmente en sus imposiciones y forma de gobierno a los indígenas, lo cual provocó un malestar creciente que desembocó en una rebelión cuyo líder fue Timanco, hijo de la célebre cacique Gaitana. Timanco fue rápidamente capturado por los españoles y hecho quemar vivo en la ciudad indígena de Guacacayo, como muestra de la supremacía de los españoles y simultáneamente, dando cuenta del tipo de represalias que iban a aceptar los españoles ante la insumisión. La noticia fue recibida con terrible desgarro por Gaitana quien, por su parte, fue de tribu en tribu ganándose para su causa a los caciques locales. Como resultado, los indígenas lograron apresar a Pedro de Añasco junto con otros españoles, quienes fueron llevados ante el cacique Pigoanza, el cual a su vez los hizo llevar a Gaitana. Esta, en primer lugar, cobró venganza sobre Añasco: primero fue azotado públicamente, después le arrancó los ojos, a continuación le tajó desde la parte de abajo de la mandíbula hasta la base de la lengua y por ese agujero pasó una soga con la que lo llevó a rastras por diferentes poblados indios mientras pregonaba sus crímenes. Finalmente, lo descuartizó. El resto de los españoles no corrieron mejor suerte, pues también a ellos se les quitaron los ojos y fueron colgados frente a las viviendas indias. Las refriegas entre indígenas y es-

pañoles se alargaron durante varios años (concretamente, hasta principios del siglo XVII), quienes acabaron imponiéndose a los indios. No se sabe nada acerca de la muerte de Gaitana, sin embargo es recordada como símbolo de resistencia. El municipio tiene una extensión de poco más de 182 km² y viven en él unas 29.000 personas. Modernamente, el café y la explotación de ganado vacuno constituyen los principales recursos económicos de la comarca. Timaná ofrece unos paisajes espectaculares, entre los que destacan el Cañón del Pericongo, desde los alto del cual, según dice la leyenda, se tiró la Gaitana para suicidarse, las Cuevas de Santa Clara o Los Aposentos de Tobo, una gruta formada por rocas y saltos de agua.





Pitalito

La fundación de Pitalito se debe al continuo transvase que se produjo a lo largo de 1818 desde la población de Los Laboyos (que tenía el grado de viceparroquia) a un nuevo lugar situado unos 10 kilómetros al noreste y que disponía de abundante agua, un mejor clima, unas tierras fecundas, y estaba situado cerca de haciendas ricas en ganado. El sacerdote de la viceparroquia, presbítero José Hilario Sierra, resolvió mudarse con el resto de las gentes, de modo que el antiguo emplazamiento de Los Laboyos quedó abandonado y en su lugar comenzó a prosperar el nuevo asentamiento, situado en un lugar conocido como Pitalito. Fue el propio José Hilario Sierra quien demarcó las lindes de la nueva población; en tiempos del padre don Jerónimo España (quien logró establecer un mercado dominical estable para dar abasto a la nueva población) hubo terrenos que fueron cedidos por la noble Catalina Artunduaga para la construcción del nuevo templo, de la plaza principal y de la casa del cura. El Valle de Laboyos y por tanto Pitalito se encuentran en ese territorio que anteriormen-

te había pertenecido a los indios Timaná, quienes combatieron con funesta fortuna a los españoles. El Valle de Laboyos pertenece al cinturón andino y forma parte de una reserva de la biosfera reconocida por la UNESCO. Pitalito es, a día de hoy, el mayor productor de café de toda Colombia. La ganadería supone otra importante fuente de ingresos y hay un pequeño sector industrial y de servicios. La Laguna de Guaitipán es un paraje que no conviene perderse. Tiene fama el Festival Folklórico Laboyano, que organiza la ciudad. También se organizan anualmente una feria artesanal y una feria equina. Pitalito hace uso de un territorio de 666 km², en el que habitan unas 112.000 personas.

Palermo

Palermo es la última ciudad conurbada con la localidad de Neiva de forma no oficial, pero sí efectiva. Palermo fue antaño conocido como Guagua o Valle del Guagua. Fue fundada, según documentos oficiales, por Agustín Manuel Pérez y Manuel Guirior en 1774. Previamente, el Valle del Guagua



había sido descubierto por españoles y desde el siglo XVII había instaladas allí haciendas ganaderas. Tiene una superficie de 695 km² y una población de unas 15.000 personas. A pesar de que Neiva ejerce una influencia directa sobre la población y sus actividades, Palermo tiene una economía propia que se basa en el sector primario (agricultura y ganadería sustancialmente), en una minería (de aquí se extraen piedras como mármol, calizas y dolomitas) y una industria (estimulada por la cercanía con Neiva) consolidada, y ciertas actividades de servicios en el sector terciario (tiendas, restaurantes, etc.). El municipio dispone de no pocos encantos, entre los que deben señalarse el Camino Real de Buenos Aires, el Puente de Arco, y las lagunas conocidas como Charco del Boquerón y Charco de El Poira.

Yaguará

Aunque la etimología de Yaguará es incierta, parece ser que se debe a los indios homónimos y que hay que relacionarla con el felino de nombre Jaguar. Los indios Yaguará se quedaron en esta comarca donde podían defenderse mejor de los Pijaos de la región de Tolima. Habiendo fundado Diego de Ospina la ciudad de Neiva, dio la orden al capitán don Francisco Gómez Quintero, en 1623, de que se asentara en esta zona. Para ello le fueron donadas las tierras que había de poblar y también cabezas de ganado y cereales. Poco después, el propio Pérez Quintero moriría a manos de algunos indígenas que había ido a pacificar. A día de hoy el territorio del municipio de Yaguará circunda la presa de Betania que es la más grande del país. El lago artificial formado por las aguas contenidas reviste un gran potencial turístico. La economía es esencialmente ganadera, con abundantes pastos y agrícola. La superficie de Yaguará es de 329 km² y aloja a una población de aproximadamente 9.000 personas.



Tesalia

Parece ser que en lo que hoy conforma el municipio de Tesalia había a la llegada de los españoles un asentamiento de indios Pijaos en el que había numerosos presos y restos de otras tribus indias y de españoles que vendrían a confirmar costumbres antropófagas entre los Pijaos.

Cuando los españoles llegaron en expedición a este lugar, a comienzos del siglo XVII, lo encontraron arrasado desde hacía poco y abandonado.

Lo llamaron Las Carnicerías. Comenzaron a llegar colonos para habitarlo de forma permanente a principios del siglo siguiente y para 1775 dos docenas de ellos se instalan en Las Carnicerías y construyen la iglesia de Santa Catalina, que

opera de forma autónoma, y varios edificios.

En octubre de ese año ya se están firmando partidas de bautismo.

Las Carnicerías fue hecho municipio en 1915 y se le cambió el nombre por el actual de Tesalia en 1960. Actualmente su extensión es de 373 km² y alberga una población de 15.000 personas. Los tesalenses viven del sector primario y de la extracción mineral de fosforita.

Paicol

Paicol, pequeño municipio de 6.000 habitantes y 298 km² de superficie, era lugar de paso en la ruta que llevaba a La Plata (Huila). Fue fundado en 1701 merced a la existencia de las haciendas Villa Rosa y Villa Nury. En 1717 don Juan de Vargas y Figueroa la trasladó a su ubicación actual, en 1808 ya era municipio por orden española. La iglesia de Santa Rosa de Lima se erige como su patrimonio arquitectónico más valioso. La ganadería y la agricultura (café especialmente) constituyen las actividades económicas más reseñables del lugar.





El Agrado

El Agrado fue fundado por aglomeración de habitantes, colonos provenientes del municipio del Pital durante la segunda mitad del siglo XVIII.

Decidieron llamar al lugar Pitalito, pero al descubrir que repetían nombre ya que había otra localidad que lo tenía, decidieron, en 1835, cambiárselo por el de El Agrado, en referencia a la pureza de las aguas de esta comarca.

Seguidamente, fue promocionado en municipio en 1837. Su superficie es de 222 km² y su población se eleva a 9.000 habitantes que viven esencialmente de la agricultura y del comercio.

Pital

El origen de Pital se remonta al siglo XVII.

Esta tierra, que había sido indígena, se mezcló con los españoles que decidieron colonizarla. Aunque esta mezcolanza diluyó la cultura indígena queda el recuerdo suyo en el propio nombre del municipio, que hace referencia a un cacique local llamado Pitaló o Pitayó.

Pruebas de este mestizaje se dan en 1711, cuando la viuda Bárbara del Campo y Salazar hizo entrega de un lote de tierras a los indios Páez, o en 1738, cuando los indígenas de Pital fueron acusados de no asistir a la celebración religiosa del Corpus Christi, a pesar de lo cual se les absolió y se les liberó de llevar ofrendas y tributos a Timaná.

La actividad agrícola es la más importante de la zona, en especial en la vertiente del cultivo de frutas. Pital se está empezando a asomar tímidamente al sector de la pesca. Su territorio se extiende unos 203 km² y su población es de unos 15.000 habitantes.

Tarqui

Leónidas Ledesma, español, vio nacer esta ciudad tras comprarle un lote de tierras a don Gregorio Tobar, en un acto oficializado en Timaná, en el año 1787. Tarqui se encuentra ya en zona andina, tiene una superficie de 303 km² y allí viven unas 18.000 personas.

El pescado y la explotación agraria constituyen los dos pilares que sustentan la economía local. Los parajes naturales en este municipio tienen mucho encanto, entre ellos se pueden destacar el Balneario Las Lajas, una fuente natural que es lugar de recreo de los lugareños y El Encanto, un manantial que también abastece de aguas a la ciudad.

A esto hay que añadir las celebraciones municipales, que giran en torno al patrono de Tarqui (San Antonio de Padua), a San Juan y San Pedro y a Santa Cecilia, patrona de la música.

Oporapa

En un principio las fincas de Oporapa y de Saladoblanco pertenecían a una misma sección parroquial.

Antes de la llegada de colonos, los indígenas que habitaban aquí eran de la tribu Oporapa (de donde le vino el nombre al caserío y de ahí al municipio) que formaba parte de los indios Yalcon.

En 1860 Oporapa logró obtener autonomía administrativa, por eso su fundación se remonta a esta fecha. Su extensión es de 182 km² y viven unas 12.000 personas.

Como es lógico, el principal recurso local es la agricultura, dominada por las plantaciones de café, si bien se cultivan también otros tipos de plantas, como la Yuca, el cacao, el maíz, etc.

Saladoblanco

Como en el caso de Oporapa, Saladoblanco es de reciente creación. Desde el siglo XVII hay constancia de que hay pobladores en la zona; aparentemente se da noticia de unos indios que se conocen como Totalco, pero desaparecieron o se mezclaron sin dejar huella.

Los fundadores originarios de Saladoblanco fueron mestizos y le dieron el nombre debido a unas fuentes de agua salada que hay en el propio municipio. La superficie del lugar es de 448 km² y 12.000 sus habitantes.

De forma paralela a lo que ocurre en Oporapa, la agricultura es el principal medio de subsistencia, siendo el café el producto estrella, pero no el único.



Isnos

La voz Isnos proviene de un antiguo vocablo indígena que quería decir “piedra sagrada”, por lo que se puede remontar una población indígena en el lugar a épocas de la llegada de los españoles. Sin embargo, Isnos no ha recibido fundación hasta una época realmente reciente, a finales de los años 30 del siglo XX, cuando el presbítero Hermógenes Rodríguez, párroco de Pitalito, solicitó a un par de terratenientes la cesión de unos terrenos a la parroquia de Pitalito para fundar un pueblo y así se hizo. Tras algunas penurias administrativas se pudo por fin inaugurar el pueblo de San José de Isnos en 1958, conformado ya en municipio y fagocitando terrenos de los municipios de Saldoblanco, Pitalito y San Agustín. Tiene a día de hoy una extensión de 361 km² y una población de 25.000 habitantes. La actividad agropecuaria es la principal en la zona, aunque también se debe hablar de la actividad minera, como basaltos y arenas, aunque esta es incipiente y se irá incrementando.

San Agustín

San Agustín se halla en una zona realmente privilegiada. De una parte se encuentra a los pies de la laguna del Magdalena, lago que da origen a este río que atraviesa toda Colombia. Por otro lado, el territorio que ocupa es muy rico en restos arqueo-

lógicos de diversas culturas precolombinas que aquí habitaron. Para el siglo XVII, San Agustín formaba parte de la hacienda de Los Leboys en calidad de poblado indígena. A mediados del siglo XVIII, un clérigo español atravesó esta zona de camino a Timaná y reparó por primera vez en los prolíficos restos arqueológicos, dando cuenta de algunos de ellos. A finales de este mismo siglo, San Agustín es ya considerada aldea. A lo largo del siglo XIX el pueblo fue visitado por el coronel italiano Agostino Codazzi, por el colombiano general Carlos Cuervo Marqués, primero en hablar de forma académica de las ruinas precolombinas e incluso de una expedición del British Museum que se llevó algunas estatuas, pero que naufragó en los océanos de vuelta a Inglaterra. En 1926 San Agustín fue elevado a municipio y a lo largo de esa primera mitad del siglo XX fue visitado por numerosos curiosos e investigadores de diversa fama y renombre, atraídos irremediablemente por las curiosidades del lugar. La extensión de este municipio es de 1.386 km² para una población de 26.000 habitantes, cuya primera fuente de recursos es la agricultura. Como se viene diciendo, el principal atractivo a ojos del turista lo constituyen los numerosos sitios arqueológicos del municipio, que son: El Alto de las Chimas, El Purutal (donde quedan estatuas con restos de pigmentación policromada), Lavaderos, El Tablón, La Chaquira o La Gaitana, entre otros; la mayoría de ellos destacan por las imponentes estatuas precolombinas que han sacado a la luz.





Cauca

San Sebastián

San Sebastián, situado en el nacimiento del Magdalena, es una hermosa villa de fundación española.

El paisaje lo conforman las escarpadas superficies de los Andes y la laguna del Magdalena.

Nació en 1562 de la mano de don Pedro Antonio Gómez, que le dio el nombre de su santo protector.

Conserva hoy día la mayor parte de su arquitectura colonial, lo que lo convierte en un lugar fascinante por su belleza arquitectónica.

Todavía se perpetúan en este lugar ciertas tradiciones indias de raigambre antiquísima, tales como sus trabajos de alfarería, telas, o su folklore y música.

Aparte de eso, la economía se basa esencialmente en la agricultura.

Los principales atractivos turísticos son el macizo andino y la laguna del Magdalena.

Su superficie es de 436 km² y su población es de 13.000 habitantes.





Algunas presencias del Río Grande de la Magdalena en las letras colombianas

El Magdalena ha estado presente a lo largo de los tiempos en las páginas de poetas, novelistas historiadores y relatores de vivencias y sentimientos. Plasmamos aquí una pequeña muestra de algunos de ellos como homenaje a todos aquellos que reflejaron la impronta del Río en sus escritos.

“No se parece a las lindas cuadrillas con que se divierten los parisienses; ni estas playas ardientes rodeadas de bosques ignorados se asemejan a sus ricos salones alfombrados con los productos de las fábricas de los gobelinos; ni tienen nada de común los casi desnudos bogas del Magdalena con los perfumados leones de la capital de Francia.” (El boga del Magdalena. Manuel María Madiedo. 1850)

Museo de cuadros de costumbres, Bogotá
Biblioteca Banco Popular, Tomo I

“El Río Grande de La Magdalena lo llamaban las Cédulas Reales de la época de la colonia, y oradores, de la talla de José Camacho Carreño, se referían al Gran Río de la Patria, como que este río, excepcionalmente caudaloso, singularizaba a Colombia por su recorrido, que dividía a la patria en dos regiones, en dos fragmentos, frecuentemente contradictorios, pero el esquema de la Patria giraba en una infinitud de ciudades y aldeas que vivían a su vera.” (Antonio López Michelsen. La Colombia del Río Magdalena: Evocaciones de infancia. El Valle del Magdalena Medio Tierra de Promisión. 2004)

“La última vez que visité el Magdalena, durante la campaña reelecciónista de 1982, me invadió la nostalgia al evocar el río de mi infancia frente al desolado paisaje del fin del siglo XX.” (Antonio López Michelsen. La Colombia del Río Magdalena: Evocaciones de infancia. El Valle del Magdalena Medio Tierra de Promisión. 2004)

“Soy un grávido río, y a la luz meridiana
ruedo bajo los ámbitos reflejando el paisaje;

y en el hondo murmullo de mi audaz oleaje
se oye la voz solemne de la selva lejana.
Flota el sol entre el nimbo de mi espuma liviana;
y peinando en los vientos el sonoro plumaje,
en las tardes un águila triunfadora y salvaje
vuela sobre mis tumbos encendidos en grana.”
(José Eustasio Rivera. Soy un grávido río. Tierra de Promisión. 1921)

“Al amanecer crece el río, retumban en el alba los enormes troncos que vienen del páramo.

Sobre el lomo de las pardas aguas bajan naranjas maduras, temeros con la boca bestialmente abierta, techos pajizos, loros que chillan sacudidos bruscamente por los remolinos.

Me levanto y bajo hasta el puente. Recostado en la baranda de metal rojizo, miro pasar el desfile abigarrado. Espero un milagro que nunca viene.

Tras el agua de repente enriquecida con dones fecundísimos se va mi memoria.”

(Álvaro Mutis. La Creciente. Los elementos del desastre. 1945-1947)

“– Es lo poco que nos va quedando del río –le dijo el capitán... Florentino Ariza, en efecto, estaba sorprendido de los cambios, y lo estaría más al día siguiente, cuando la navegación se hizo más difícil, y se dio cuenta de que el río padre de La Magdalena, uno de los más grandes del mundo, era sólo una ilusión de la memoria. El capitán Samaritano les explicó cómo la deforestación irracional había acabado con el río en cincuenta años. Las calderas de los buques ha-





bían devorado la selva enmarcada de árboles colosales que Florentino Ariza sintió como una opresión en su primer viaje.” (Gabriel García Márquez. El amor en los tiempos del cólera. 1985)

“En este río confluyen antiguos asentamientos humanos, relatos de conquista, expresiones culturales de un mundo mestizo, el sueño de la modernidad y el desarrollo político y económico de un país que creció paralelo a la navegación del río Magdalena.” (María Victoria de Robayo. Río Magdalena: Navegando por una nación. Museo Nacional de Colombia. Segunda edición. 2010)

“Viajar por el Magdalena es sentir y conocer a Colombia, redescubrir la geografía y la historia, los orígenes, las culturas, el mestizaje y el desarrollo económico; la emoción de identificar arquitecturas e ingenierías inscritas en el paisaje; el disfrute de bambucos y cumbias, de tambores, acordeones y gaitas; el respeto y la tolerancia por las creencias políticas y religiosas, y el reconocimiento de la diversidad étnica y regional que, asomadas al río, han soñado una nación.” (Museo Nacional de Colombia. Segunda edición. 2010)

“La navegación en el Magdalena ha sido uno de los grandes placeres de mi vida: no lo perturbaban ni las grandes paradas de entonces en los leñateros; ni me parecía pésima la comida como a los demás pasajeros; ni dormía la siesta para no perder la visión siempre encantada de los paisajes ribereños; me divertían las conversaciones ininteligibles de los llamados marineros; las varadas no me inquietaban, porque me daban la oportunidad de descender a tierra y curiosear los ranchos de los pescadores y leñadores [...]” (Justiniano Macía Vélez. Mis Memorias. 1905)

“Nuestros gobernantes merecerán bien de la patria si consiguen que navegando el Magdalena con regularidad cinco o seis vapores, bajen los pasajes y los fletes, desarrollándose por consiguiente la industria del país, facilitándose de una manera eficaz la emigración y dejando de ser para el extranjero estas comarcas interiores un país recóndito y misterioso, de cu-

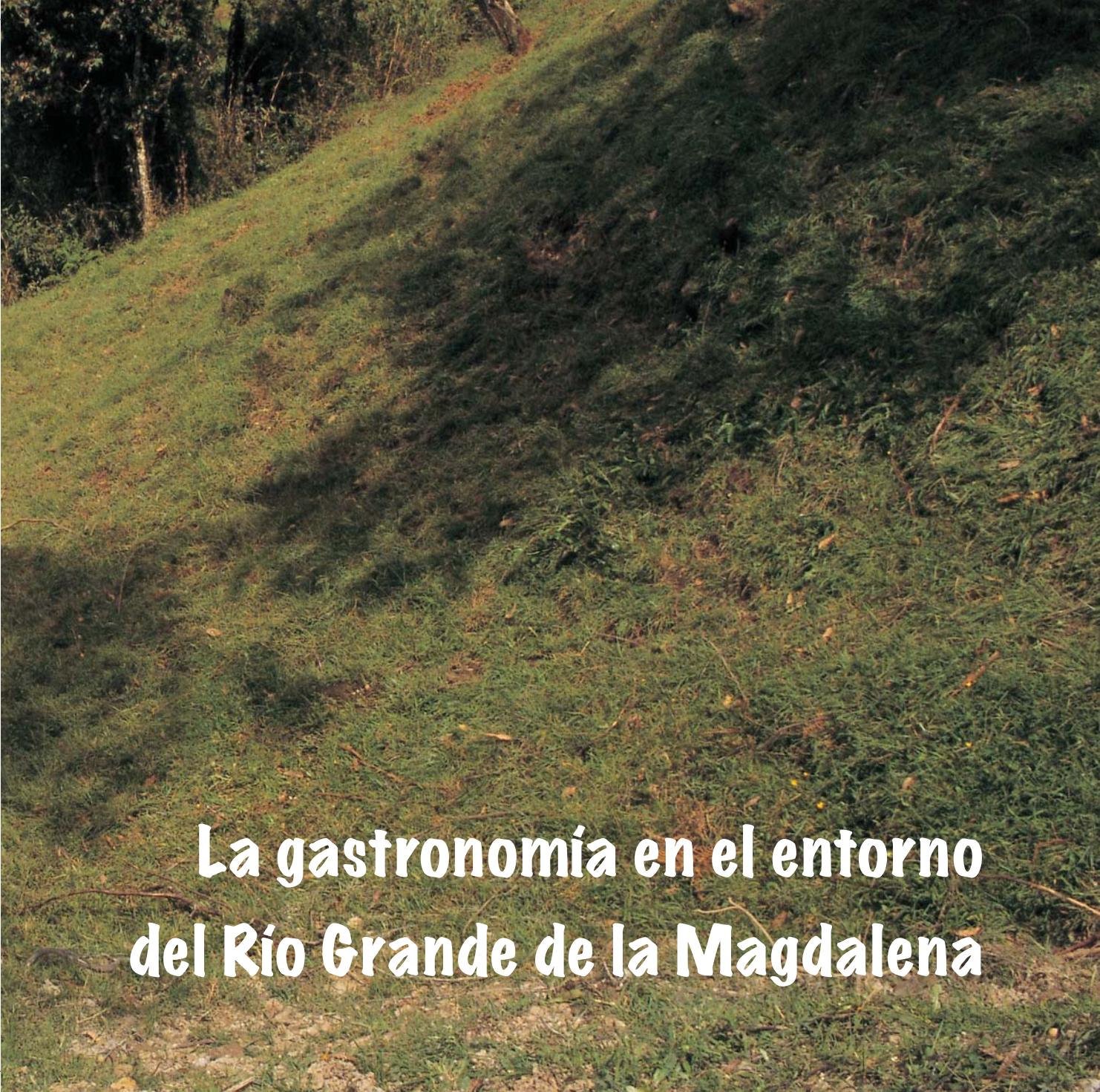
ya existencia a penas se tiene noticia, y al cual no se llega jamás.” (Emiro Kastos. Bogas Verdaderos y Bogas Apócrifos. Crónica Grande del Río de La Magdalena: Recopilación, notas y advertencias de Aníbal Noguera Mendoza. 1954- 1979)

“Jamás habíamos navegado en el río, y por lo tanto no conocíamos su cauce. Muy despacio fuimos encontrando que el canal profundo está generalmente donde el río parece hervir. Sin embargo, en muchas ocasiones esa característica cambia, se encuentran diferentes superficies, unas calmadas, que la mayoría de las veces son profundas, pero que en otras ocultan bajos de arena, o aguas rizadas debajo de las cuales hay fondos de poca profundidad, donde el bote encalla.” (Luis Gabriel Cano. Magdalena, Río Abajo... en el “Suasie”, la de los 16 pies. Crónica Grande del Río de La Magdalena: Recopilación, notas y advertencias de Aníbal Noguera Mendoza. 1954- 1979)

“En un playón del bajo Magdalena,
que lame el agua con su oleaje mudo,
hay un árbol fantástico, desnudo
de toda pompa, en medio de la arena.”
(Julio Flórez. En el río. Antología Poética de Eduardo Carranza. 1985)







La gastronomía en el entorno del Río Grande de la Magdalena





Los productos del río y sus aledaños

Los tres elementos que configuran la dieta y por ende la gastronomía de los habitantes del área de influencia del Río Grande de la Magdalena son sin duda los pescados, las frutas y verduras y la ganadería, sobre todo vacuna y porcina, sin olvidar la avícola.

En el Río Grande de la Magdalena y en las charcas, lagunas y ciénagas de su entorno habitan cerca de 300 especies, de las cuales, una veintena son las más consumidas y comercializadas, incluso hacia otras zonas. Podemos mencionar las siguientes

Bagre	Cucha o Coroncoro	Pavón
Bocachico o Coporo	Dorada	Raya
Búrel	Mojarra (roja o plateada)	Sabaleta
Cachama	Mueluda o Chango	Salmón ³
Capaz	Nicuro	Tilapia (roja o negra)
Capitán	Pacora	Trucha
Carpa	Pataló	Zapatero

Existen sin duda muchas más especies comestibles y que los habitantes de las riberas pescan como elemento de subsistencia, pero posiblemente las arriba mencionadas son las de mayor utilización. Unas en descenso debido a los problemas de la contaminación y por otro lado la sobre pesca y otras en ascenso, gracias a los avances de la acuicultura.



La producción vegetal es abundante en toda la zona y sirve no sólo a los habitantes de la misma sino que en muchos casos se distribuye por todo el país e incluso

se exporta a otros países del continente americano entre otros. Los productos principales que pueden encontrarse en los departamentos de la cuenca son:

Aguacate	Caña de azúcar y panelera	Granadilla	Mandarina	Patilla
Ahuyama	Cebada	Guanábana	Mango	Pimentón
Ají	Cebolla	Guayaba	Maní	Pitahaya
Anón	Ciruela	Lechuga	Maracuyá	Plátano
Arracacha	Coco	Lima	Melón	Tangelo
Arroz	Col	Limón Tahítí y Pajarito	Mora	Toronja
Banano	Curuba	Lulo	Ñame	Trigo
Brevo	Figue	Maíz	Palma de aceite	Uchuva
Cacao	Frijol	Malanga	Papa (diversas)	Yuca
Café		Mamoncillo	Papaya	Zanahoria

Una fuente inagotable de oligoelementos y vitaminas que además contribuyen a la creación de deliciosas recetas de las gastronomías locales.





En cuanto a la ganadería vacuna, existen diferentes razas en los distintos departamentos que en algunos casos se cruzan para mejoras de la producción. Las más importantes son: Cebú Brahman, Gyr, estupendas productoras de leche, Nelore, Aberdeen Angus, de carne con extraordinaria calidad, Limousin, excelente carne con poca grasa, Santa Gertrudis y Charolais, de menor implantación y creciente expansión. Juntas representan 2,5 veces la producción avícola y 5 veces la porcina, lo que da idea de su importancia.

En cuanto a la producción avícola, aparte de las gallinas criollas, tremadamente apreciadas, se explotan otras variedades estabuladas, con una gran producción de huevos. También encontraremos granjas de codornices con una producción en aumento, así como de patos y de pavos.

En cuanto a la producción de la ganadería porcina, se percibe una tendencia al incremento, debido entre otras razones a su menor precio con respecto a la carne de bovino. Las razas más explotadas son la Pietrain, Duroc, York, Landrade y New Hampshire. Cada una de ellas con sus peculiaridades organolépticas que hacen que las preparaciones culinarias puedan tener sútiles variantes dependiendo del animal que se consuma.

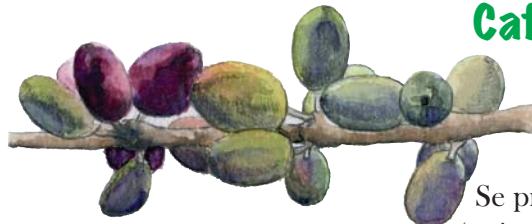
Con todos los productos relacionados en estas páginas, la imaginación y la tradición de los pueblos que habitan en los aledaños del Magdalena, ha creado una cultura gastronómica de la que daremos una pequeña muestra unas páginas más adelante.

A continuación mostraremos unas bellas acuarelas de algunos de estos productos realizados por la conocida pintora Vicky Valencia Vázquez.





Café (*Coffea Arábica*)



Uno de los principales cultivos en Colombia, siendo considerado como de excelente calidad.

Se producen unos 11 millones de sacos anuales (estimación para 2013). Varios departamentos bañados por el Magdalena son productores de este preciado grano.



Guayaba (*Psidium Guajava*)

Deliciosa fruta que G^a Márquez asoció con la nostalgia que provoca su olor. Existen numerosas variedades aunque la más cultivada es la que aquí se representa. Alto contenido de vitaminas A, B y C.



Lulo (*Solanum Quitoense*)

Se utiliza sobre todo en la preparación de exquisitos jugos, helados y mermeladas. Contiene hierro, fósforo y vitaminas A y B.





Mango (*Mangifera indica*)

Este fruto que se produce en un impresionante árbol es de gran interés para combatir la hipertensión por su alto contenido en potasio. Además contiene una buena cantidad de vitaminas A, B y C.



Plátano (*Musa Sapientum*)

De gran consumo en Colombia y resto de Sudamérica. Esta fruta tiene grandes acepciones culinarias tanto cuando está verde como maduro. Rico en potasio, sacarosa (maduro) y vitaminas del complejo B. También favorece la flora intestinal.



Yuca (*Manihot Esculenta*)

De elevado consumo en Colombia, es conveniente que tenga un buen proceso de cocción, pues en caso contrario en algunas variedades, puede presentar toxicidad. Es muy rica en hidratos de carbono y azúcares.





Buey Cebú (*Bos indicus*)

De las diferentes variedades de ganado vacuno que se produce en la zona del Magdalena, esta es quizás una de las más características aunque cada vez se producen más cruces con Charoláis y otras razas para mejorar la producción cárnica.



Cerdo Pietrain (*Sus scrofa Doméstica*)

Junto con las variedades Duroc, York, Landrade y New Hampshire la carne de cerdo es muy apreciada en todo el territorio nacional por su versatilidad culinaria y precio asequible. Su consumo es muy seguro debido a las cuidadosas medidas sanitarias.



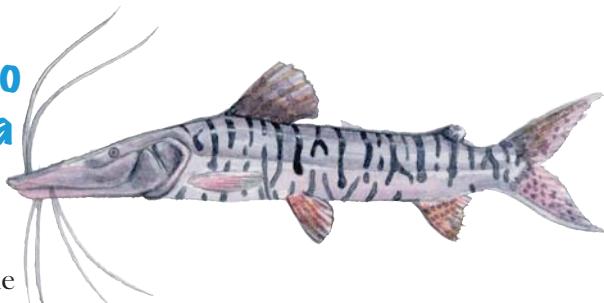
Gallina Criolla (*Gallus Domésticus*)

Es una variedad que en general no está estabulada y proporciona carne más sabrosa. Existen otras variedades de gran producción y menor coste, pero no son tan apreciadas. Tienen gran resistencia a las enfermedades y tienden a perdurar en su estado actual de la economía agraria.





Bagre Rayado (*Pseudoplatystoma Magdaleniatum*)



En el río encontraremos diferentes tipos de bagre. Este es probablemente el más apreciado. La sobre pesca ha influido en su escasez. Afortunadamente las medidas de protección están incrementando su población. Llega a alcanzar 1,5 m de longitud.

Bocachico (*Prochilodus Mgdaleneae*)

Uno de los más deseados y sin duda el más investigado. Llega a alcanzar los 25 cm y es objeto de recetas deliciosas. Como tantos otros peces, es necesaria su protección para preservar la especie.



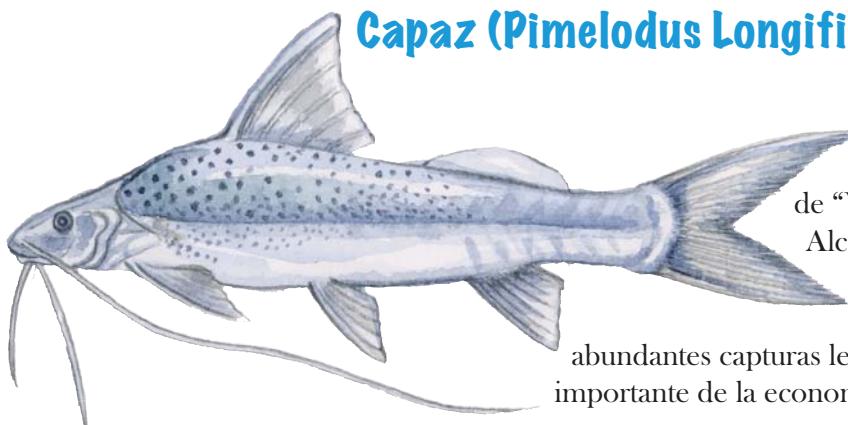
Cachama (*Colossoma Macropomum*)

Uno de los pescados con mayor valor económico. Puede llegar a pesar hasta 30 kg. Es muy apreciado dentro y fuera del área de influencia del río.





Capaz (*Pimelodus Longifilis*)



Muy apreciado y famoso por la receta de "Viudo de capaz". Alcanza los 20 cm y es objeto de muchas preparaciones. Sus abundantes capturas le hacen ser parte importante de la economía piscícola de la zona.



Capitán (*Crufliganis Pacifici*)



Aunque interesante y buscado por su valor gastronómico, su pequeño tamaño y escasez, no le hacen fundamental en la economía piscícola. Su alimentación le confiere un especial sabor que sustenta su interés.





Mojarra (Canquetaia Umbrífera)

Con una carne de excelente calidad, este pez llega a alcanzar los 30 cm de longitud y 800 g de peso. Es abundante y muy apreciado, siendo considerado como uno de los pescados de subsistencia.



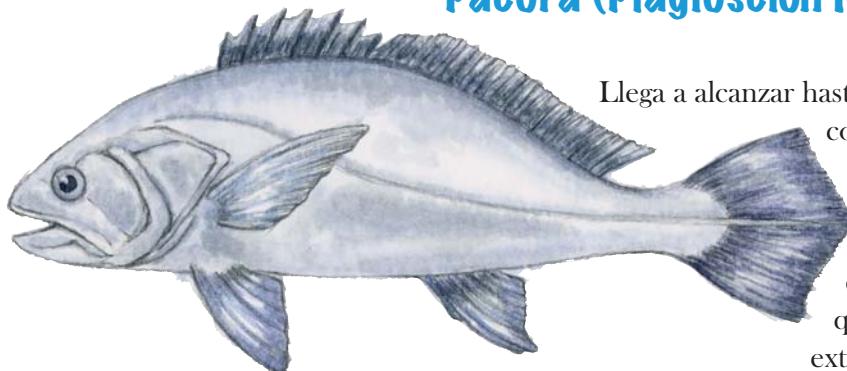
Nicuro (*Pimelodus Blochii-clarias*)

Pescado clásico de la subienda, su pesca empieza a comienzos de año y es muy apreciado. En la actualidad es objeto de producción en acuicultura debido a su progresiva demanda.

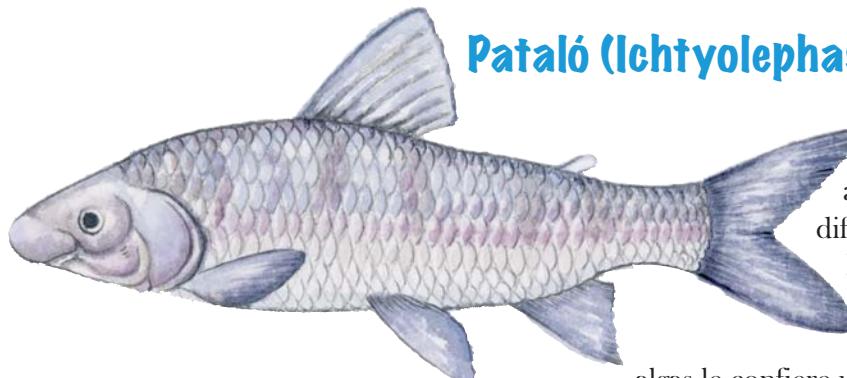




Pacora (Plagiosción Magdalena)



Llega a alcanzar hasta 38 cm de longitud y como la mayoría de los peces del río, está recibiendo medidas de protección para evitar su sobrepesca que conduciría a su extinción.



Pataló (*Ichtyolephas Longirostris*)

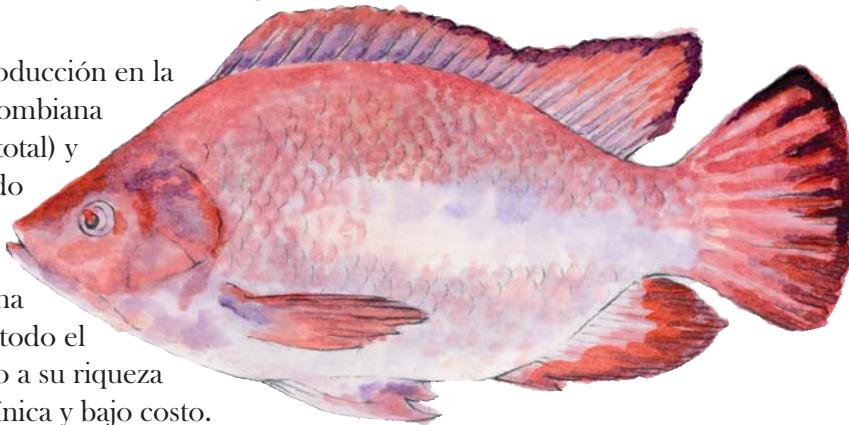
De aspecto parecido al bocachico, se diferencia de este por su hocico más alargado. Su alimentación exclusiva a base de algas le confiere un sabor delicado y muy apreciado. Se han llegado a encontrar ejemplares de 3 kg de peso y 50 cm de longitud.





Tilapia (*Oreomus sp*)

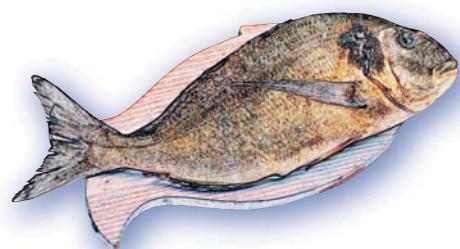
Es el pez de mayor producción en la acuicultura colombiana (65-70% del total) y comienza a ser utilizado para exportación. De origen africano, su consumo se ha extendido por todo el mundo debido a su riqueza proteínica y bajo costo.



Trucha (*Oncorhinchus Mykiss*)

De origen americano, se introdujo en Colombia para la pesca deportiva pero su gran aceptación gastronómica la convirtió en sujeto de acuicultura (30% del total). Tiene un peso que oscila entre 1 y 3 kg.







Gastronomía en el área de influencia del Magdalena

La gastronomía es sin duda uno de los componentes importantes de la cultura de una región o de un país.

A lo largo de la cuenca del río Magdalena, nos encontramos con trece departamentos los cuales, en mayor o menor medida, contribuyen a formar las bases de la culinaria de estas tierras.

Hoy en día, la mayor facilidad en las comunicaciones hace posible que productos y recetas viajen de un lado para otro. En las siguientes páginas encontraremos platos de determinadas zonas sin querer limitar que estos no puedan degustarse en otros lugares de nuestro país.

Presentamos tan sólo una muestra, compuesta por medio centenar de recetas, conscientes de que sería necesario al menos cuaduplicar el número de páginas para tener una visión más completa del panorama gastronómico de la cuenca del río y de su área de influencia. Por ello no será raro que alguien extrañe la presencia de algunas recetas, pero quede justificado con lo antedicho.

Lo que pretendemos es que tanto los colombianos como habitantes de otras partes del planeta, conozcan la variedad y excelencia de estos deliciosos platos y se animen a acercarse a estas tierras maravillosas para disfrutar de sus gentes, sus recursos naturales, artísticos y su deliciosa comida.

Los pescados, básicamente del río, forman parte fundamental de los hábitos alimenticios de los habitantes de la zona, pero no hay que olvidar muchas otras preparaciones, vegetales y cárnicas, con raíces indígenas y criollas, que son también excelentes.

Esperamos que disfruten con estos platos y se animen a prepararlos y, cómo no, a visitarnos y degustarlos “in situ”.

¡Buen provecho!







Algunas recetas indispensables



*Un perfecto
acompañamiento
para platos de carne
o pescado que queden
un poco secos.*



Chupe de papa amarilla

Ingredientes para 6 personas

- 1 lb (500 g) de papas amarillas peladas
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 tallos de cebolla larga
- 2 huevos duros
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de caldo
- 1/2 taza de queso blanco rallado
- 1/2 taza de pan tostado, rallado
- Sal y pimienta molida

Preparación

Lavar las papas muy bien. Picar los tallos de cebolla menudos. Colocar las papas en una cazuela preferiblemente de barro con la leche, el agua, la mitad de la mantequilla, la cebolla, sal y pimienta; acercar al fuego y cocinar hasta que las papas comiencen a abrirse.

Seguidamente, incorporar los huevos pelados y cortados en tajadas, el queso, el caldo y el pan. Revolver, verter en un molde engrasado con la mantequilla restante y llevar al horno, previamente calentado a 180 °C, durante 15 minutos.









*Los tamales son
preparaciones que se
consumen en todo el
territorio colombiano. Estos
son típicos de Tolima y
también de Huila*

Tamales tolimenses



Ingredientes para 12 personas

1 gallina ♦ 2 lb (1 kg) de carne de cerdo (preferiblemente costilla) ♦ 1 lb (500 g) de tocineta, separados el gordo del cuero y picados ♦ 1 tallo de cebolla larga ♦ 4 dientes de ajo ♦ Achiote al gusto ♦ 1/2 lb (250 g) de arroz seco cocido ♦ 1 lb (500 g) de arvejas secas, remojadas y cocidas ♦ 1 lb (500 g) de maíz blanco trillado, remojado y molido ♦ 4 huevos cocidos ♦ 2 lb (1 kg) de papas peladas ♦ 1/2 lb (250 g) de zanahorias ♦ 3 litros de caldo de cocer las carnes ♦ Cominos ♦ Hojas de plátano soasadas ♦ Sal y pimienta

Preparación

Limpiar bien la gallina, cortarla en presas y adobarla con sal, pimienta y cominos al gusto. Sancochar la carne de cerdo picada en trozos, la gallina y el cuero de la tocineta en 3 litros de agua durante 20 minutos. Freír la cebolla y los ajos picados en el gordo de la tocineta con achiote. Incorporar el arroz, las arvejas y la masa de maíz (si se desea un poco más suelta se le pone 1/2 taza del caldo). Revolver todo bien y dejar reposar.

Preparar las hojas engrasadas, ir poniendo la masa formando una cama y colocar sobre esta las carnes, los huevos, las zanahorias y las papas, todo picado. Cubrir con otra capa de masa y envolver con las hojas de plátano formando los tamales. Amarrarlos de modo que quede un cierre hermético. (Estos tamales se hacen más bien grandes).

Colocar los tamales en una olla amplia con el caldo y cocinarlos a fuego bajo 3 o 4 horas. Si fuese necesario, agregar más caldo o agua.





*Estos acompañamientos
que también son muy
utilizados en el
Departamento de Atlántico,
se han popularizado por
todo el país.*

Patacones

Ingredientes para 6 personas

2 plátanos verdes
Aceite
Sal

Preparación

Pelar los plátanos y cortarlos en trozos de 3 cm.

Calentar abundante aceite en una sartén y freír los plátanos hasta que estén ligeramente dorados. Sacar las tajadas de plátano escurridas, ponerlas entre dos hojas de plástico engrasadas y machacarlas con sal, con la piedra, hasta que queden muy delgadas.

A continuación, freírlas en abundante aceite caliente hasta que estén muy doradas y crujientes.



Arroz con coco

Ingredientes para 6 personas

2 tazas de arroz, lavado
1 coco mediano
3 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de uvas pasas
2 cucharadas de azúcar moreno
Sal

Preparación

Pelar y trocear menudo el coco. Extraer la primera leche, con la ayuda de una licuadora y 2 tazas de agua o apretando bien en un colador, rallando previamente la pulpa. Verterla en una olla con la mantequilla y freír lentamente hasta que queden unas bolitas oscuras.

Extraer una segunda leche de la pulpa del coco, con 5 tazas de agua. Añadirla a la olla y salar al gusto.

Cuando esté caliente, agregar el azúcar y las pasas y dejar que empiece a hervir. Incorporar entonces el arroz y cocinar a fuego suave hasta que se seque y se abra (25 minutos aproximadamente).

Servir caliente.









*Un delicioso pasabocas
que se prepara en
todos los
departamentos de la
costa.*



Carimañolas

Ingredientes para 10 personas

1 1/2 lb (750 g) de yuca pelada
1 lb (500 g) de carne de cerdo molida
Aceite
Sal y pimienta

Preparación

Lavar la yuca, cocinarla en agua y sal hasta que esté blanda, colarla, escurrirla bien y hacerla puré.

Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén y freír la carne, condimentada a su gusto, durante 10 minutos; apartar del fuego y dejar enfriar un poco.

A continuación, tomar porciones de puré del tamaño de un huevo, presionar con el dedo pulgar en el centro y poner el relleno de carne; cerrar, formando las carimañolas y freírlas en aceite muy caliente hasta que estén doradas. Servirlas acompañadas de ají pique, ensalada u otra guarnición al gusto.

También puede llenarlas con queso costeño rallado o carne de pescado desmenuzada. A la masa de yuca se le puede agregar un poco de masa de maíz para evitar que al freír queden demasiado impregnadas en aceite.



Sopa de mondongo

Ingredientes para 8 personas

3 litros de caldo
1 pata de res
3 lb (1 1/2 kg) de mondongo bien limpio
1/4 de lb (125 g) de zanahorias peladas y picadas
2 1/2 lb (1 1/4 kg) de papas peladas y picadas
8 oz (200 g) de habichuelas
3 ramas de apio, peladas y picadas
1 nabo pelado y picado
1 libra de repollo picado
3 mazorcas de maíz tierno, troceadas
3 yemas de huevo
2 tazas de hogao
1 chorizo (opcional)
4-5 cucharadas de alcaparras con su jugo
Sal y pimienta al gusto

Aunque este plato es muy utilizado en este departamento, se sirve en todo el país con diversas variantes.

Preparación



Cocinar en agua con algo de sal, el mondongo y la pata durante 3 horas (la mitad si se hace en olla a presión).

Sacar ambos y trocearlos menudos. Poner a cocinar nuevamente durante 1/2 hora más en el caldo. Incorporar las verduras y el chorizo si se desea y cocinar otra media hora. Añadir el hogao y a los 5 minutos las alcaparras (reservando el jugo). Salpimentar al gusto y cocinar 10-12 minutos más. Batir bien las yemas con el jugo de las alcaparras y mezclar con la sopa justo antes de servir.









Los pucheros y cocidos tienen muchas cosas en común aunque se diferencian en algunos ingredientes según las regiones.

Puchero boyacense

Ingredientes para 12 personas

- 2 pollos pequeños despresados ♦ 1 lb (500 g) de carne de res, molida ♦ 1 lb (500 g) de carne de cerdo ♦
- 1 lb (500 g) de costilla de cerdo ♦ 1 lb (500 g) de longaniza picada ♦ 1/2 lb (250 g) de tocineta fresca picada ♦ 3 plátanos verdes, pelados y cortados con la mano ♦ 3 hojas de laurel ♦
- 6 dientes de ajo ♦ 4 mazorcas cortadas en trozos ♦ 1 lb (500 g) de papas ♦ 1 lb (500 g) de repollo ♦ 1 1/2 lb (750 g) de Yuca ♦ 1 lb (500 g) de auyama ♦ Tomillo ♦ 4 tazas de hogao ♦ Sal



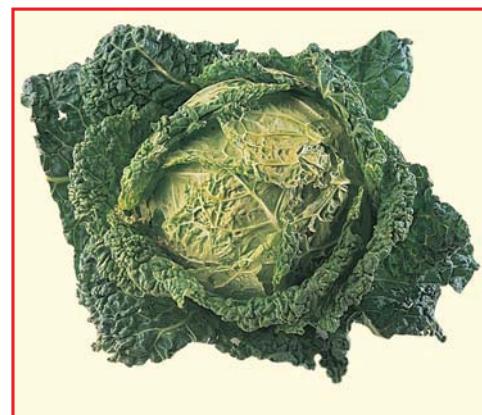
Preparación

Lavar los pollos y ponerlos en una olla amplia con las carnes troceadas, la longaniza, la tocineta, el laurel, los ajos machacados y el tomillo. Cubrir con 3 litros de agua, salar y cocinar a fuego medio durante 1 hora o hasta que estén suaves. Retirar las carnes y guardar aparte.

Añadir al caldo los plátanos y las mazorcas y cocinar durante 20 minutos.

Agregar las papas, el repollo, la Yuca y la auyama picados, y cocinar 20 minutos más. Incorporar de nuevo las carnes y cocinar 10 minutos.

Escurrir bien y servir el caldo y los ingredientes sólidos por separado, acompañándolos con el hogao.



*El plato emblemático
de los antioqueños que
se ha proyectado a
toda Colombia y al
resto del mundo.*



Bandeja paisa

Ingredientes para 8 personas

- 2 tazas de frijoles rojos ♦ 2 cucharadas de aceite
♦ 2 lb (1 kg) de carne molida ♦ 1 taza de hogao
♦ 2 lb (1 kg) de tocineta ♦ 8 huevos ♦ Sal
Para el ají:
Cebolla larga ♦ Cilantro ♦ Semillas de ají ♦
Tomate ♦ Vinagre ♦ Color ♦ Sal

Preparación

Remojar los frijoles durante al menos 12 horas. Cocinar 1 hora en agua con la mitad del aceite y salar.

Mientras tanto, sofrié la carne molida en el aceite restante, añadir la mitad del hogao y revolver. Cortar la tocineta en trozos y freír para hacer los chicharrones, dejándolos bien doraditos y crujientes.

Cocinar los frijoles otra hora o hasta que estén blandos, añadir el hogao restante y cocinar 5-10 minutos.

Mezclar los ingredientes del ají, finamente picados y agregar 1/2 taza de agua.

Freír los huevos. Servir en una bandeja por comensal con arepas, patacones, arroz, aguacate y el ají.









Sancocho de cola (rabo)

Ingredientes para 6 personas

De origen español, esta receta evolucionó con ingredientes autóctonos, convirtiéndose en una de las más populares.

- 2 lb (1 kg) de rabo de res
- 2 tallos de cebolla larga
- 3 plátanos verdes
- 12 oz (300 g) de yuca
- 1 diente de ajo
- Cominos molidos
- 6 oz (150 g) de auyama
- 2 mazorcas de maíz
- 1 cucharada de cilantro
- Sal y pimienta molida

Preparación

Lavar el rabo, trocearlo y ponerlo en una olla con las cebollas enteras. Cubrir con 2 litros de agua y cocinar 1 1/2 horas hasta que la carne esté bien tierna y se separe fácilmente de los huesos. Añadir los plátanos, pelados y partidos con la mano y cocinar 20 minutos más. Incorporar la yuca cortada en trozos, el ajo machacado, cominos al gusto, sal y pimienta y continuar cocinando unos 10 minutos.

Agregar la auyama picada (con su cáscara), las mazorcas cortadas en trozos y el cilantro, y cocinar durante 15 minutos más o hasta que todo esté tierno.

Servir el sancocho acompañado con arroz blanco y aguacate.





*Otra variedad del soconrido
puchero que posee las
peculiaridades de los gustos y
productos de la zona.*

Mute santandereano



Ingredientes para 6-8 personas

1 lb (500 g) de costilla de res ♦ 3/4 de lb (375 g)
de carne de cerdo ♦ 2 cebollas largas ♦ 1 lb (500 g) de
mondongo (callos) ♦ Una pizca de bicarbonato ♦ 1 mano de
res, pelada y partida ♦ 1 lb (500 g) de maíz amarillo, pelado y
cocinado ♦ 1/2 lb (250 g) de garbanzos puestos en remojo el día
anterior ♦ 1/2 lb (250 g) de habichuelas verdes ♦ 2 papas
cortadas en tajadas ♦ 1/4 de lb (125 g) de pasta ♦
1 berenjena ♦ 3/4 de lb (375 g) de auyama troceada ♦
2 ramas de guascas ♦ 1 lb (500 g) de hogao ♦
Cominos ♦ Sal y pimienta

Preparación

Lavar todas las carnes muy bien y escurrirlas. Poner la costilla y la carne de cerdo en una cazuela junto con las cebollas troceadas. Cubrir con 2 litros de agua y cocinar durante 1 hora. Poner en la olla a presión el mondongo junto con el bicarbonato. Cubrir con agua y cocinar 45 minutos, retirar de la olla, quitar el agua y poner de nuevo, con la mano de res y 4 tazas de agua, durante 30 minutos. Una vez cocinadas las carnes, cortarlas en pedacitos y dejar aparte.



Poner en la cazuela con el líquido de las costillas, el agua de cocinar la mano de res. Añadir el maíz y los garbanzos, y cocinar 20 minutos. Agregar las habichuelas, las papas, sal, pimienta y cominos, y cocinar durante otros 20 minutos. Incorporar la pasta, la berenjena y la auyama y cocinar 25 minutos más.

A continuación, agregar de nuevo las carnes a la cazuela. Añadir las guascas y cocinar todo junto a fuego lento 10 minutos más. Servir con el hogao por encima, acompañado de arroz blanco y arepas.









*Los cuchucos de maíz
son más propios de
Huila y Tolima. Este de
trigo es muy apreciado
en Boyacá.*



Cuchuco de trigo y espinazo de cerdo

Ingredientes para 6 personas

1 1/2 lb (750 g) de espinazo de cerdo ◆ 3 litros de agua ◆ 1/2 lb (250 g) de cuchuco de trigo ◆ 3 tallos de cebolla larga ◆ 3 dientes de ajo machacados ◆ 1/2 lb (250 g) de arvejas ◆ 1/4 de lb (125 g) de habas tiernas ◆ 1 lb (500 g) de papas ◆ 1/2 lb (250 g) de col ◆ 4 cucharadas de harina ◆ Sal y pimienta

Preparación

Poner el agua en una olla al fuego, incorporar el espinazo, el cuchuco, las cebollas picadas y los ajos, y cocinar durante 45 minutos.

Retirar el espinazo del caldo y agregar las arvejas, las habas, las papas y la col, todo picado. Cocinar durante 15 minutos.

Picar el espinazo en porciones y añadir al caldo, junto con la harina previamente disuelta en un poquito de agua. Sazonar con sal y pimienta y cocinar a fuego lento hasta que todo esté tierno, revolviendo de vez en cuando para que no se apelmace demasiado. Servir caliente.



Lomo en adobo

Ingredientes para 4 personas

Una receta clásica de la costa, en la que los platos a base de cerdo son muy apreciados.

- 1 lb (500 g) de lomo de cerdo (cañón)
- 1 cebolla cabezona
- El jugo de 1 limón
- 3 dientes de ajo
- Perejil
- Achiote al gusto
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 huevo
- 1 taza de hogao
- 3 cucharadas de leche de coco
- Aceite
- Sal

Preparación

Lavar la carne, secarla y cortarla en tajadas finas. Mezclar en un recipiente los ajos pelados y machacados, sal, el jugo de limón, 2 cucharadas de aceite y el achiote que deseé. Cubrir la carne con la mezcla por todos lados y reservar.

Pelar la cebolla y picarla. Colocar la cebolla en un recipiente amplio, poner la carne sobre ella, espolvorear con perejil picado y dejar reposar durante 1 hora.

Hacer una mezcla en un recipiente con la harina, 1 cucharada de agua, los huevos batidos, sal y 1 cucharadita de aceite.

Pasar las tajadas de carne por la mezcla anterior y freírlas en aceite bien caliente hasta que estén doradas. Calentar el hogao con la leche de coco y servir la carne sobre esta salsa.









*Una receta clásica de la
región antioqueña que
generalmente gusta mucho
a los más pequeños.*

Cotoletas apanadas



Ingredientes para 4 personas

- 4 cotoletas grandes de cerdo (cañón)
- 2 claras de huevo
- 1 taza de migas de pan molida
- 1/2 cucharadita de perejil
- 1/2 cucharadita de cilantro
- 1/4 de cucharadita de orégano
- 1 huevo duro
- 1/2 taza de aceite
- Sal

Preparación

Lavar las cotoletas, retirar el exceso de grasa y el hueso si lo tuvieran y golpearlas ligeramente para aplanarlas, espolvoreándolas con las hierbas y la sal al machacarlas.

Rebozar las cotoletas en las claras de huevo un poco batidas y pasar por la migas de pan molida. Freír en el aceite caliente hasta que estén doradas por ambos lados. Adornar con tajadas de limón y el huevo duro picado al servir.

Puede acompañar con ají, salsa de encurtidos con arroz blanco, frijoles o alguna otra guarnición a su gusto.





Ingredientes para 10-12 personas

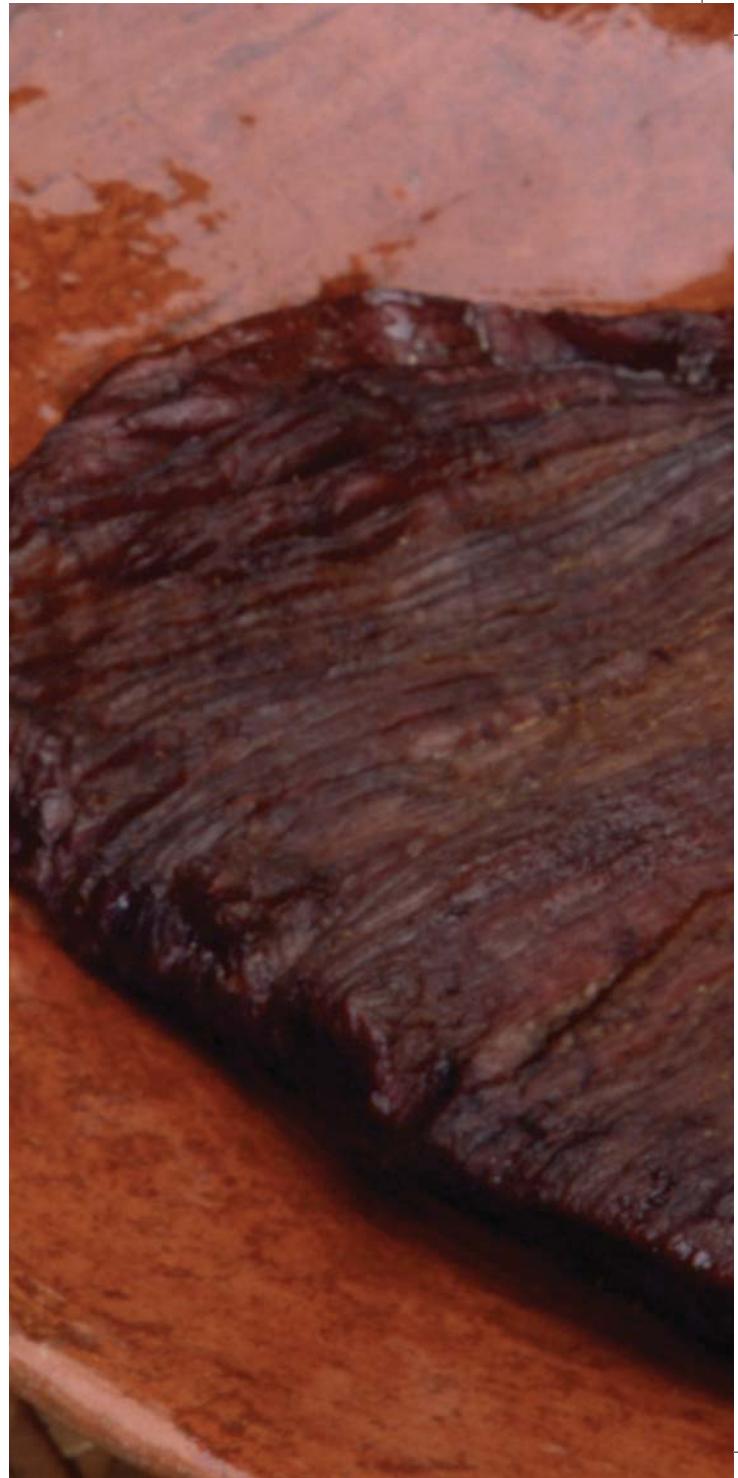
5 lb (2 1/2 kg) de carne de cerdo de pernil ♦
1 litro de cerveza rubia ♦ 1/4 de taza de vinagre ♦
3 cucharadas de jugo de naranja agria ♦ 3 tallos de
cebolla larga, picados ♦ 5 dientes de ajo,
machacados ♦ Albahaca, cilantro, hierbabuena,
poleo y laurel, al gusto ♦ 2 cucharadas de orégano
molido ♦ 1 cucharadita de tomillo ♦ Nuez
moscada ♦ Cominos ♦ Sal y pimienta

Preparación

Lavar la carne, secarla, pincharla por varios lados con un cuchillo y colocarla en un recipiente amplio.

Mezclar los ingredientes restantes. Embadurnar la carne con este preparado por todos lados, taparla con aluminio o plástico de cocina y llevarla a la nevera, 24 horas mínimo, para que coja el sabor.

Colocar la carne con su marinada en una refractaria e introducir en el horno, precalentado a 150 °C, de 1 1/2 a 2 horas, regándola varias veces con su salsa. Otra posibilidad es sancocharla previamente y hornearla durante 30 minutos. Servir con arepas, aguacatada, ají pique, patacones y cuantos acompañamientos le gusten.









Pollo con cerveza

Ingredientes para 4 personas

En la región de Atlántico se utiliza a menudo la cerveza en la cocina. Este es un delicioso ejemplo de esta técnica para preparar los alimentos.

- 1 pollo de 3 lb (1 1/2 kg) cortado en presas
1 taza de cerveza
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharadas de aceite
1 cebolla mediana
3 dientes de ajo
1 taza de tomate triturado
4 cucharadas de uvas pasas
2 oz (50 g) de aceitunas (opcional)
1 hoja de laurel
Tomillo
Perejil
Sal y pimienta

Preparación

Lavar y secar el pollo. Pelar la cebolla y los ajos, y picarlos menudos.

Calentar la mantequilla y el aceite en una cazuela y freír el pollo hasta que esté dorado; sacarlo escurrido y reservarlo. Añadir la cebolla y los ajos a la grasa del pollo y cocinar unos 10 minutos.

Incorporar el pollo a la cazuela de nuevo, junto con todos los demás ingredientes. Cocinar tapado, a fuego muy suave, durante 30 minutos. Rectificar la sazón si fuera necesario y servir acompañado de arroz blanco u otra guarnición a su gusto.





*Caldas es muy
tradicional en su cocina,
pero tiene algunos
platos deliciosos (y
económicos) como estas
costillas.*

Costillas de cerdo fritas

Ingredientes para 8 personas

3 lb (1 1/2 kg) de costillas de cerdo con bastante de carne

1 taza de hogao

1 cucharada de aceite

2 cucharadas de panela rallada

Achiote

Aceite

Sal y pimienta

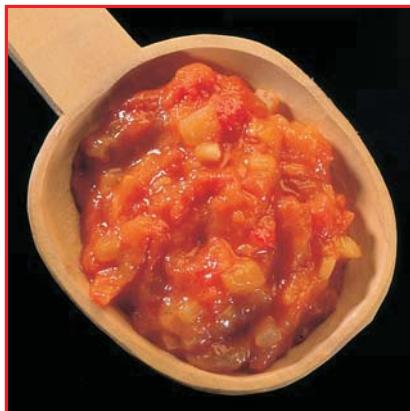
Preparación

Cortar las costillas del tamaño y forma deseados, lavarlas, escurrirlas muy bien y colocarlas en un recipiente. Mezclar en otro recipiente el hogao, la panela, el aceite, el achiote, sal y pimienta; revolver para mezclar bien y verter sobre las costillas embadurnándolas bien con el adobo. Dejar en el adobo durante 2 horas.

Poner en una cazuela las costillas con su adobo, añadir agua hasta cubrirlas, acercar al fuego y dejar cocer suavemente hasta que se ablanden.

Escurrir las costillas, secarlas con papel absorbente y freírlas en aceite muy caliente hasta que se doren bien. Servir acompañadas con alguna ensalada a su gusto, arroz, etc.

Las costillas también puede dejarlas en la cazuela hasta que pierdan el líquido y se doren con su grasa.



Caldas









Entre los platos de
nueva hechura de la
gastronomía tolimense,
encontramos este
delicioso contraste entre
la suavidad del pollo y
la fuerza del
aguardiente.



Pollo con aguardiente y almendras

Ingredientes para 6 personas

3 lb (1 1/2 kg) de presas de pollo ♦ 1 taza de
hogao ♦ 1 copa de aguardiente ♦ 3 cucharadas de
aceite ♦ 2 cucharadas de almendras, tostadas y
picadas ♦ Pimienta molida

Preparación

Lavar las presas, colocarlas en un recipiente y adobarlas con el hogao revolviendo bien para que se impregnen. Dejar reposar 30 minutos.

Calentar el aceite en una sartén y freír el pollo, escurrido, a fuego suave hasta que esté dorado. Incorporar el hogao y el aguardiente, y cocinar a fuego suave hasta que el pollo esté tierno. Salpicar por encima bastante pimienta y las almendras.

Servir acompañado con arroz blanco u otro acompañamiento a su gusto.

Si durante el cocinado ve que se queda un poco seco, agregar un chorrito de agua.



Pichones santandereanos

Ingredientes para 4 personas

Para esta típica receta de Santander, debemos utilizar pichones que no superen los 20 días de vida.

- 4 pichones limpios
- 1 limón
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 pimentón rojo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Unas ramitas de perejil
- Hierbabuena fresca
- 1 1/2 tazas de agua
- Cominos
- Sal y pimienta

Preparación

Una vez limpios los pichones, frotarlos con el limón. En una cazuela, derretir la mantequilla y freír los pichones dejándolos dorar por todos lados. Retirar del recipiente y reservar.



Picar el pimentón menudo, la cebolla, los ajos, el perejil y la hierbabuena, y sofreír en la misma grasa de dorar los pichones. Sazonar con sal, pimienta y cominos y mezclar bien. Incorporar los pichones a la cazuela, revolver para mezclar todo y cocinar a fuego bajo unos minutos. Añadir el agua, rectificar la sazón y cuando comience la ebullición, tapar y cocinar 20 minutos más.

Servir acompañados con arroz blanco y granos de maíz cocidos. Puede utilizar cualquier acompañamiento a su gusto.









*En paralelismo con la
hamburguesa americana,
este suculento plato
es imprescindible para los
visitantes de Caldas,
junto con su exquisita
lengua de res en salsa de
cilantro y tomillo.*

Asorrete



Caldas

Ingredientes para 5 personas

- 2 lb (1 kg) de carne de res molida
- 1/3 de lb (180 g) de queso blanco
- La migra de un pan pequeño, molida
- 1 cucharadita de polvo Royal
- 2 huevos
- 1/4 de lb (125 g) de tocineta en tiras
- 15 alcaparras
- Sal y pimienta

Preparación

Poner las yemas en un recipiente y batirlas con sal y pimienta. Incorporar la carne molida, el queso rallado, la migra de pan y el polvo de hornear. Mezclar todo muy bien con una cuchara o con las manos para que todos los elementos se integren bien. Cubrir y dejar reposar un rato.

A continuación, extender la carne en la mesa y cortar con el borde de una taza unos redondeles. También los puede formar con las manos a modo de bolas aplastadas.

Untar con las claras de huevo un poco batidas y colocar por encima las tiras de tocineta cruzadas, con tres alcaparras en el centro; colocar sobre una lata ligeramente engrasada y llevar al horno a 150 °C durante 20 minutos. Servir con yuca, ensalada u otra guarnición a su gusto.



*Un plato muy común que
toma su nombre del hecho de no
necesitar carne de clase
óptima para obtener un rico
condumio.*



Asadito de pobre

Ingredientes para 8 personas

3 lb (1 1/2 kg) de carne de res (pulpa)
1 1/2 lb (750 g) de cebollas largas
4 tomates maduros
1/4 de taza de vinagre
Sal

Preparación

Lavar la carne, escurrirla y cortarla muy delgada.

Asarla a la brasa en una parrilla durante 10-12 minutos, dándole la vuelta a mitad de la cocción..

Sacar la carne y desmecharla, machacándola con una piedra de moler.

Incorporar el vinagre, los tomates pelados y picados, las cebollas picadas y sal y machacar nuevamente y rápidamente para que no se enfrié.

Servir enseguida, acompañada de yuca y arroz si se desea.









Takari de chivo

Este plato, de origen venezolano, tiene gran aceptación en el Departamento de Sucre, cuya producción de carne de chivo alcanza el 10 % de su ganadería.

Ingredientes para 6 personas

- 2 lb (1 kg) de carne de chivo sin huesos
- 1 1/2 lb (750 g) de tomates
- 2 cebollas grandes
- 4 dientes de ajo
- 3 ajíes dulces
- 3 zanahorias, en tajadas
- 1 cucharada de curry en polvo
- 1/2 cucharada de cominos molidos
- 2 cucharadas de encurtidos picados, mezclados
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta molida

Preparación

Lavar la carne, cortarla en pedacitos y colocarla en un recipiente o un plato amplio. Hacer una mezcla con la mitad del curry y de los cominos, sal y pimienta. Agregar a la carne y embadurnarla bien por todos lados. Cubrir y dejar reposar unas 24 horas.

Calentar el aceite y la mantequilla en una cazuela y sofreír las cebollas y los ajos, pelados y picados, hasta que estén blanditos. Incorporar los tomates pelados y muy picados, los ajíes, los encurtidos, el curry y los cominos restantes, sal y pimienta. Revolver y cocinar unos 30 minutos, moviendo de vez en cuando.

Añadir la carne y las zanahorias, revolver y cocinar a fuego muy suave y tapado durante 2 horas o hasta que todo esté en su punto. Si ve que se queda seco durante el cocinado, tendrá que agregar un poco de agua.





Sobrebarriga con papas chorreadas

Ingredientes para 6 personas

La sobrebarriga es muy apreciada sin que su bajo coste influya en la apreciación por esta deliciosa receta.

- 2 lb (1 kg) de sobrebarriga
- 1 cebolla larga
- 1 cebolla cabezona grande
- 3 dientes de ajo triturados
- Orégano, tomillo, laurel y cilantro
- 4 papas
- 1 taza de hogao
- 1 pocillo de migas de pan
- 1 cerveza
- Sal y pimienta

Preparación

Abrir la sobrebarriga, quitar el exceso de grasa y cortarla en trozos.

Ponerla en una olla, cubrir con agua, añadir las cebollas peladas y troceadas, los ajos, las hierbas, sal y pimienta y cocinar durante 2 1/2 horas.

Mientras tanto, pelar parcialmente y cocinar las papas en agua con sal.

Retirar de la olla la sobrebarriga, escurrir y colocar en una lata engrasada. Espolvorear con la migas de pan y bañar con la mitad de la cerveza. Llevar al horno, precalentado a 180 °C durante 20 minutos, rociándola, de vez en cuando, con la cerveza restante.

Servirla acompañada con las papas, arroz blanco, aguacate y yuca cocida, y rociar con el hogao.









La receta tradicional se hace con una lechona de unos 20 kg, en un lugar abierto, pero en el dia a dia, esta receta es la más utilizada y con resultados de sabor muy similares.



Lechona

Ingredientes para 12 personas

4 lb (2 kg) de tocineta en un solo pedazo, ancho y de 1 cm de grosor ♦ 1/2 taza de manteca de cerdo ♦
3 lb (1 1/2 kg) de pulpa de cerdo picada ♦
1 1/2 tazas de arvejas secas, remojadas y cocidas ♦
2 1/2 tazas de arroz cocinado ♦ 3 tallos de cebolla
larga ♦ 2 dientes de ajo ♦ Sal y pimienta molida

Preparación

Lavar la tocineta, ponerla en una superficie plana, retirar la grasa sobrante y salpimentarla por todos lados.

Licuar las cebollas y los ajos con sal, pimienta y 1/2 taza de agua. Sazonar la carne y mezclarla con el arroz. Sofreír las arvejas con manteca de cerdo 3 o 4 minutos y añadirlas al relleno. Mezclar bien y extenderlo por la parte central de la tocineta (a lo largo). Cerrar la plancha y coserla para que no se abra.

Calentar el horno a 150 °C e introducir la carne sobre una lata de horno, a ser posible con rejilla. Cocinar 2 horas, subir la temperatura a 200 °C y cocinar 30 minutos; darle la vuelta y cocinar 30 minutos, para que quede bien tostada. Servir cortada en lonchas, acompañada con arepas y las salsas que desee.





*El sábalo, que puede
vivir en agua
dulce o salada, puede
superar los 100 kg
de peso. Su carne es
muy apreciada
en platos como el de
esta receta.*

Sancocho de bocachico o sábalo



Ingredientes para 6 personas

- 2 lb (1 kg) de bocachico o sábalo, cortado en postas ◆ 1 1/2 litros de agua ◆ 1 cabeza de pescado, de buen tamaño ◆ 3/4 de lb (375 g) de yuca, pelada y partida ◆ 3 plátanos verdes, pelados y troceados a mano
- ◆ 1 plátano maduro, cortado en pedazos, sin pelar ◆ 2 tazas de leche de coco
- ◆ 2 cucharadas de aceite ◆ El jugo de 1 limón ◆ 3 cucharadas de hogao ◆ Tomillo molido al gusto ◆ Sal y pimienta

Preparación

Lavar la cabeza y las postas de pescado, salpimentarlas y freírlas ligeramente en el aceite. Poner una olla al fuego con el agua y cocinar la cabeza hasta que la carne se desprenda, unos 20 minutos. Sacarla y colar el caldo.

Poner el caldo colado en la olla de nuevo, agregar el hogao, la yuca y los plátanos, y cocinar unos 20 minutos a fuego alto. Cuando estén blandos, sacar los trozos de plátano maduro, pelarlos y reservar.



Añadir al caldo la leche de coco, revolviendo despacio con una cuchara de madera para que no se corte.

Agregar el jugo de limón, el pescado, el tomillo y los pedazos de plátano maduro. Rectificar la sazón si fuera necesario y cocinar a fuego suave 15 minutos, sin revolver.

Sacar el pescado con cuidado de no desbaratarlo y servir con la vitualla. Se puede servir todo junto o con el caldo aparte.









*La cachama se encuentra
en estado salvaje, pero
abundan los cultivos de esta
especie, muy rica en
proteínas.*

Cachama en salsa de tomate



Ingredientes para 4 personas

- 4 tajadas o filetes gruesos de cachama sin espinas
- 4 tomates maduros
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla cabezona blanca mediana
- 1 manojo de tomillo y laurel
- 1/2 taza de vino blanco seco
- 2 cucharadas de mantequilla
- Perejil picado
- Sal y pimienta

Preparación

Lavar el pescado y secarlo con papel absorbente de cocina. Pelar la cebolla y los ajos y picarlos muy menudos. Pelar los tomates y rallarlos o picarlos lo más fino posible. Calentar la mantequilla en una sartén y sofreír los ajos y la cebolla, junto con el tomillo, el laurel y el perejil picado. Incorporar el pescado y bajar el fuego.

Salpimentar y añadir el vino y el puré de tomate; tapar y dejar cocinar durante 10 minutos. Servir espolvoreado con perejil picado y acompañado de papas cocidas.

Si le gusta el tomate más cocinado, puede sofreírlo con la cebolla y los ajos.



El bagre rayado es uno de los pescados más apreciados por los habitantes de la cuenca del Magdalena. Sin embargo, la sobre pesca ha puesto en peligro su supervivencia.



Bagre en salsa de perejil

Ingredientes para 6 personas

- 6 tajadas de bagre, más bien gruesas, sin piel ni espinas ♦ 4 cucharadas de mantequilla ♦
- 5 cucharadas de aceite ♦ 2 cucharadas de perejil picado ♦ 2 cucharadas de cilantro picado ♦ El jugo de 2 limones ♦ Tajadas de limón para servir
- ♦ Sal y pimienta

Preparación

Lavar y secar el pescado con papel absorbente de cocina. Colocar el pescado en un plato y regarlo con el jugo de limón mezclado con sal y pimienta.

Poner el aceite y 1 cucharada de mantequilla en una sartén, freír las tajadas a fuego muy suave para que se hagan por dentro e ir pasándolas a una fuente refractaria. Calentar la mantequilla restante, dorar el perejil y el cilantro y verter por encima del pescado.

Servir adornado con las tajadas de limón y acompañado con papas cocidas o al gusto.









Este plato es uno de los más populares en las riberas del Magdalena, preparándose indistintamente con ambos pescados.

Viudo de bocachico o capaz



Ingredientes para 6 personas

- 6 bocachicos o capaces medianos
◆ 2 arracachas ◆ 2 plátanos verdes ◆
1 lb (500 g) de yucas ◆ 1 lb
(500 g) de auyama, picada con cáscara ◆
1 1/2 lb (750 g) de papas, peladas
parcialmente ◆ 2 tallos de cebolla larga
◆ 1 rama de cilantro ◆ 2 tazas
de hogao ◆ 6 tazas de agua ◆ Cominos
◆ Cilantro picado ◆ Cebolla larga picada
◆ Sal y pimienta

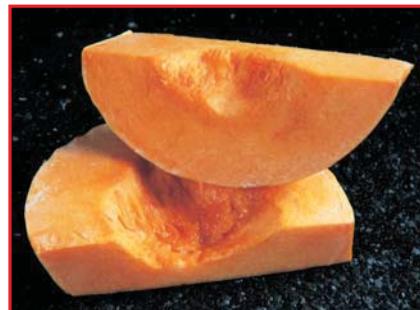
Preparación

Limpiar los bocachicos, lavarlos muy bien y salpimentarlos por dentro y por fuera. Poner el agua en una olla, preferentemente de barro, acercarla al fuego y cuando comience a hervir incorporar los tallos de cebolla larga, la rama de cilantro, sal, pimienta y cominos. Añadir los plátanos pelados y cortados a lo largo en dos. Cocinar 10 minutos y agregar las yucas peladas y cortadas por la mitad a lo largo.

A los 10 minutos, incorporar las papas, las arracachas, la auyama y por último los pescados (estos se dejan cocinar unos 15 minutos, con la olla tapada).

Sacar el pescado con cuidado para que no deshaga, servirlo con el resto de los ingredientes y bañar todo con el hogao caliente. El caldo se sirve aparte con el cilantro y la cebolla larga picados, espolvoreados por encima.

Acompañar con arroz blanco y ensalada al gusto.





*El bagre puede alcanzar gran
tamaño y además de ser
un ingrediente muy apreciado
en la zona, se consume
en todo el país.*

Bagre sudado



Ingredientes para 6 personas

2 lb (1 kg) de bagre cortado en tajadas
El jugo de 1 limón
1 taza de hogao
1 cucharada de mantequilla
Unas ramitas de tomillo fresco
Cominos
1 taza de leche
4 cucharadas de migas de pan desmenuzada
Perejil fresco, picado
Sal

Preparación

Lavar el pescado y colocarlo en un recipiente. Rociarlo con el jugo de limón y dejarlo reposar un rato para que coja el sabor del limón.



Poner en una cazuela al fuego el hogao, la mantequilla, el tomillo, los cominos y sal al gusto; agregar la leche, revolver con una cuchara de madera y dejar que la mezcla se caliente. Incorporar el bagre, tapar la cazuela y continuar cocinando a fuego bajo, durante aproximadamente unos 20 minutos.

Retirar el tomillo del guiso, añadir la migas de pan y continuar la cocción unos minutos más antes de servirlo, sazonado con el perejil picado y acompañado de arroz blanco, patacones, papas a la francesa o a su gusto.

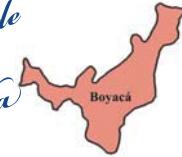








La introducción de la trucha se debe al descenso de la población de otras especies, siendo aceptada en los últimos años por casi toda la población.



Trucha rellena

Ingredientes para 6 personas

3 truchas medianas ♦ 4 cucharadas de crema de leche ♦ 1 cucharada de alcaparras ♦ 4 tajadas de pan ♦ 1 taza de champiñones picados ♦ 2 cucharadas de albahaca picada ♦ 1/2 cucharada de perejil picado ♦ 2 huevos pequeños ♦ 3 cucharadas de mantequilla ♦ Sal y pimienta

Preparación

Limpiar las truchas y salpimentarlas. Mezclar la crema de leche con el pan remojado, los huevos, sal, pimienta, el perejil, la albahaca y la mantequilla. Amasar muy bien hasta formar una pasta suave.

Hacer a cada trucha una incisión de dos centímetros en el dorso y llenar con la mezcla anterior, los champiñones y las alcaparras.

Colocar las truchas en una bandeja refractaria y cocinar en horno suave, rociándolas de vez en cuando con aceite o mantequilla derretida.

Servir con la salsa por encima, acompañada con arroz blanco u otra guarnición al gusto.



*Una receta cotidiana
de este codiciado pescado, de
fácil preparación y que
gusta a todos.*

Bagre frito



Ingredientes para 6 personas

2 lb (1 kg) de bagre, cortado en tajadas
El jugo de 1 limón
2 huevos
2 cucharadas de harina de trigo
1 cucharada de perejil, picado fino
Aceite
Sal y pimienta

Preparación

Lavar el pescado, escurrirlo muy bien, adobarlo con el jugo de limón, sal y pimienta, y dejar reposar durante una hora.



Batir los huevos y mezclarlos bien con la harina, el perejil, sal y pimienta.

Pasar las tajadas de pescado por el batido y freírlas en abundante aceite caliente hasta que se doren por ambos lados.

Servir con papas, arroz, ensalada o una guarnición a su gusto.

Acompañar con ají y adornar con tajadas de limón.









*Una receta muy sencilla y
de gran contenido
alimenticio.*

Bagre con huevo



Ingredientes para 8 personas

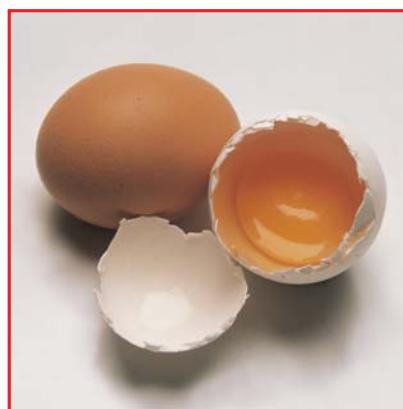
12 lb (1 kg) de bagre salado
1 taza de hogao
2 huevos
Sal y pimienta

Preparación

Lavar muy bien el pescado, ponerlo en una olla con agua hirviendo durante 3 minutos, sacarlo y escurrirlo. Cocinarlo al vapor (en viuda) durante 15 minutos.

Sacar el pescado escurrido, desmenuzar la carne y quitar todas las espinas.

Calentar el hogao y añadir el pescado, sal y pimienta. Mezclar todo bien, agregar los huevos batidos y revolver con una cuchara de madera hasta que queden cuajados.



Una fórmula
atraeiva q actual de
preparar el clásico
frito, añadiendo nuevos
matices.



Róbalo frito

Ingredientes para 4 personas

8 filetes de róbalo ♦ 3 limones ♦ 2 huevos ♦
1 taza de migas de pan molida ♦ 1 1/2 tazas de
mayonesa ♦ 1 cebolla cabezona blanca mediana
♦ Salsa inglesa al gusto ♦ Cilantro picado ♦
Aceite ♦ Sal y pimienta

Preparación

Una vez lavado el pescado, sazonar con sal, pimienta, jugo de limón y salsa inglesa.

Batir 1 huevo, pasar el pescado por él y a continuación por la migas de pan molida de modo que quede bien cubierto.

Cocinar el huevo restante 10 minutos, refrescarlo en agua fría, pelarlo y picarlo menudo. Mezclar en un recipiente la mayonesa, el huevo duro, la cebolla picada y unas gotas de jugo de limón.

Calentar abundante aceite en una sartén y freír el pescado hasta que esté dorado por ambos lados. Escurrir bien sobre papel absorbente y servir adornado con limón y cilantro y acompañado con la salsa.









Aunque la langosta es marina, esta receta se ha popularizado tanto en este departamento como en los colindantes, siendo muy solicitada.

Langosta a la cartagenera



Ingredientes para 6 personas

2 langostas de unas 2 lb (1 kg) aproximadamente cada una
3 cucharadas de mantequilla
3 cebollas
5 tomates
2 cucharadas de puré de tomate
2 cucharadas de salsa inglesa
4 cucharadas de migas de pan desmenuzada
4 huevos
Aceite
Sal

Preparación

Lavar las langostas y cocinarlas en agua hirviendo con sal durante 4 minutos. Extraerlas del agua, dejarlas que se enfrien, retirar las patas y la cabeza y abrirlas por el pecho, teniendo cuidado de no romper los carapachos. Extraer la carne y picarla finamente. Cortar el carapacho en anillos de 3 o 4 cm. de grosor.

Calentar la mantequilla en una sartén al fuego y dorar las cebollas picadas. Añadir los tomates pelados y picados, el puré de tomate, la salsa inglesa, la migas de pan y la carne de la langosta, sazonar y dejar que se sofria todo junto.

Rellenar los anillos formados con el carapacho de la langosta con el relleno preparado.

Separar las claras de huevo de las yemas y montar las primeras a punto de nieve, incorporar cuidadosamente las yemas y pasar por esta mezcla los anillos de langosta llenos. Calentar abundante aceite en una sartén y freír la langosta hasta que esté dorada. Escurrirla sobre papel absorbente de cocina y servir.





El bagre rayado es el más solicitado por los consumidores, pero el exceso de pesca lo hace muy escaso, utilizándose otras variantes.

Bagre a la crema



Ingredientes para 6 personas

- 2 lb (1 kg) de bagre cortado en tajadas
4 tomates
2 limones
1 zanahoria
1 pimentón rojo
2 cebollas cabezonas
1/2 taza de vino blanco seco
4 cucharadas de crema de leche
4 cucharadas de mantequilla o aceite
Sal y pimienta molida

Preparación

Lavar el bagre y secarlo con papel de cocina. Colocarlo en un plato amplio y dejarlo macerar con el jugo de 1 limón, sal y pimienta durante 2 o 3 horas.

Derretir la mantequilla y hacer un sofrito con la zanahoria rallada, las cebollas, los tomates y el pimentón, todo finamente picado, sal y pimienta. Puede hacer un puré con el sofrito o dejarlo en su estado.

Verter el sofrito en un molde refractario y colocar las tajadas de bagre sobre él. Regar con el vino e introducirlo en el horno a 180 °C, durante 10-15 minutos. En el momento de servir, bañar el pescado con la crema y el jugo del limón restante.









Este exquisito pescado de las costas del Pacífico colombiano se caracteriza por su acentuado sabor y la delicadeza de su carne.



Ingredientes para 8 personas

1 pargo rojo de 4 lb (2 kg) limpio ◆ 4 cucharadas de mantequilla ◆ El jugo de 1 limón ◆ 1 lb (500 g) de camarones cocidos, cortados en pedacitos ◆ 1/2 lb (250 g) de calamares picados ◆ 1/2 lb (250 g) de carne de pescado troceada ◆ 1 cebolla cabezona picada ◆ 1 taza de hogao ◆ 1/2 copa de vino blanco ◆ 2 cucharadas de migas de pan molida ◆ 2 cucharadas de harina de trigo ◆ 1 1/2 tazas de leche ◆ Cominos molidos ◆ Sal y pimienta molida

Preparación

Abrir el pargo a lo largo y quitar la espina. Lavarlo, untarlo con el jugo de limón por dentro y por fuera y salpimentarlo. Calentar 1 cucharada de mantequilla en una sartén, cocinar la cebolla, saltear los mariscos y el pescado, y agregar el hogao y el vino. Cocinar a fuego vivo 5-8 minutos. Retirar del fuego, incorporar la migas de pan y revolver. Añadir sal, pimienta y cominos y reservar este relleno. Derretir la mantequilla restante en una sartén, agregar la harina, dar unas vueltas e incorporar la leche poco a poco, sin dejar de mover con una cuchara de madera hasta que espese. Introducir el relleno en el pescado y colocarlo en una bandeja refractaria. Cubrir con la salsa y meter en el horno, precalentado a 180 °C, 45-50 minutos.



*Este pescado que
empezaba a escasear,
vuelve a estar presente
en las mesas
colombianas gracias a
que se ha conseguido
su reposición en
acuicultura.*

Sancocho de pataló



Ingredientes para 6 personas

2 lb (1 kg) de pataló limpio y cortado en tajadas

2 litros de agua

2 plátanos pelados y cortados en pedazos o con la mano, como prefiera

2 yucas medianas peladas y cortadas en pedazos

1 lb (500 g) de papas peladas y cortadas en pedazos grandes

2 dientes de ajo

1/2 taza de hogao

1 cebolla larga

Cilantro

Sal y pimienta molida

Preparación

Poner el agua en una olla al fuego con sal, pimienta, los plátanos, las yucas, las papas, los ajos machacados y el hogao. Acercar al fuego y cocinar a fuego save y tapado hasta que las hortalizas estén casi cocidas.



Lavar el pescado y agregarlo a la olla con una rama de cilantro a su gusto. Continuar la cocción unos 10 minutos o hasta que todo esté en su punto.

Servir con la cebolla larga y cilantro, ambas cosas picadas por encima.









*Las mojarras son
abundantes en casi toda
la cuenca del río q. está
preparación es muy fácil q.
sabrosa.*

Mojarra frita



Ingredientes para 6 personas

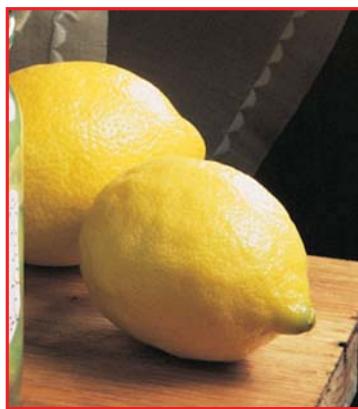
6 mojarras
2 limones
Aceite
Sal

Preparación

Limpiar las mojarras quitando las vísceras, lavarlas bien por dentro y por fuera, añadir sal y regarlas con el jugo de un limón.

Calentar abundante aceite en una sartén y freír las mojarras hasta que la piel esté bien crujiente. Sacar las mojarras bien escurridas y servirlas rociadas con el resto del jugo de limón.

Acompañar con arroz blanco, patacones, yuca o cualquier otra guarnición a su gusto.



El bocachico del
Magdalena tiene un
sabor mucho más sabroso
que los foráneos. Debido
a la sobre pesca, actualmente
es difícil encontrar
ejemplares mayores de
25 cm.



Bocachico en cabrito

Ingredientes para 4 personas

2 bocachicos ♦ 1 tallo de cebolla larga ♦ 1 cebolla
cabezona ♦ 2 tomates ♦ 3 ajíes dulces ♦
1/2 limón ♦ 3 cucharadas de aceite ♦ Sal y pimienta

Preparación

Pelar la cebolla larga y cortarla en pedacitos pequeños. Pelar la cebolla cabezona y cortarla en tajaditas finas. Lavar los ajíes y picarlos. Lavar los tomates y cortarlos en tajadas (no es necesario pelarlos).

Calentar el aceite en una sartén y sofreír las cebollas y los ajíes hasta que estén suaves. Agregar los tomates, el jugo del limón, sal y pimienta. Continuar soriendo 5 minutos más.

Limpiar el pescado quitando las vísceras y lavarlo. Hacer un hueco y rellenarlo con el sofrito. Amarrar con una cuerda fina. Asar sobre brasas de 20 a 30 minutos, o menos tiempo si no son grandes. (También puede asarlo en el horno).









*Muy apreciada en este
departamento por su fina
carne, alcanza en
algunos casos los 45 cm.*



Dorada con leche de coco

Ingredientes para 8 personas

3 lb (1 1/2 kg) de dorada
4 plátanos verdes
1 lb (500 g) de papas pequeñas
1 lb (500 g) de yuca
1/2 taza de hogao
4 tazas de leche de coco
1 taza de crema de coco
Sal (opcional)

Preparación

Limpiar el pescado y cortarlo en tajadas o lonjas.

Pelar las papas y lavarlas. Pelar los plátanos y la yuca y cortarlos en trozos.

Poner en una olla al fuego la leche de coco, la yuca, los plátanos y el hogao y cocinar durante 30 minutos o hasta que todo esté blando.

Añadir el pescado, las papas y la crema de coco. Agregar sal, si lo desea, y cocinar tapado a fuego suave durante 15-20 minutos, aproximadamente.

Servir acompañada de arroz.





Este plato, acompañado de arroz blanco y ensalada, constituye una deliciosa comida completa.

Capitán en cazuela



Ingredientes para 4 personas

1 lb (500 g) de filetes de capitán sin piel ni espinas
1 cebolla cabezona pequeña
3 tomates
3 cucharadas de harina de trigo o maíz
1 cucharada de vinagre
2 huevos duros
3 limones
1 cucharada de migas de pan
1/4 de taza de aceite
Sal y pimienta

Preparación

Lavar el pescado, ponerle sal y pimienta, enrollar o doblar los filetes, enharinarlos, sujetar con unos palillos de madera y freírlos en el aceite caliente. Sacar el pescado escurrido y reservar.

Pelar la cebolla y los tomates y picarlos. En 2-3 cucharadas del aceite de freír el pescado hacer un sofrito con la cebolla y los tomates picados. Incorporar el vinagre, el pescado, sal y la migas de pan.

Cocinar a fuego suave unos 5-10 minutos y servir adornado con los limones y los huevos pelados y cortados en tajadas.









En el estuario del
Magdalena se pesca este
exquisito manjar que
en esta receta se potencia
su sabor con los
ingredientes que la
componen.



Róbalo en salsa de naranja agria

Ingredientes para 4 personas

2 lb (1 kg) de róbalo fresco, fileteado ◆ 4 tallos de cebolla en rama, cortados en tiras ◆ 1 pimentón verde pequeño, picado ◆ 1/4 de cucharadita de jengibre molido ◆ 2 dientes de ajo, picados ◆ 2 cucharadas de mantequilla ◆ 1/2 taza de jugo de naranja agria ◆ 1/4 de taza de crema de leche ◆ Sal y pimienta

Preparación

Lavar el pescado, secarlo con papel absorbente y colocarlo en un recipiente. Mezclar el jugo de naranja, sal, pimienta y el jengibre, verter sobre el pescado y dejar reposar 2 horas volteándolo varias veces.

Calentar la mantequilla y sofreír las cebollas, los ajos y el pimentón, durante 10 minutos.

Escurrir el pescado del adobo, incorporarlo al sofrito y cocinar a fuego muy suave 10 minutos. Agregar la crema de leche y cocinar 5 minutos. Rectificar la sazón si fuese necesario y pasar la salsa por un pasapurés o cedazo. Servir adornado con gajos de naranja.



La corvina, que puede superar los 25 kg, es muy apreciada por su carne pero empieza a estar en peligro de desaparición por la sobre pesca, aunque ya se han tomado medidas.

Corvina al horno



Ingredientes para 4 personas

- 1 1/2 lb (750 g) de corvina en tajadas
- 2 cucharadas de harina
- 3 cebollas medianas
- 3 tomates
- 1 pimentón rojo
- 1 pimentón verde
- Perejil picado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Orégano
- Sal y pimienta molida

Preparación

Lavar el pescado, ponerlo en un escurridor y dejar que pierda el agua.

Sazonar la corvina con sal y pimienta, pasarla por la harina y ponerla en un refractario.



Calentar el aceite en una sartén al fuego, agregar las cebollas picadas y sofreír hasta que estén transparentes. Incorporar los tomates pelados y picados y los pimentones, lavados y cortados en tiras; sazonar y freír hasta obtener una salsa.

Verter el sofrito sobre las tajadas de pescado, espolvorear la superficie con perejil y orégano e introducir en el horno, precalentado a 190 °C durante 15-20 minutos aproximadamente o hasta que el pescado esté en su punto y a su gusto.









*Aunque en otros lugares se
les conoce como
"merenguitos", este dulce es
muy apreciado en
SUCRE.*

Suspiros



Ingredientes para 6 personas

4 claras de huevo
1 lb (500 g) de azúcar pulverizada
2 cucharadas de jugo de limón

Preparación

Batir las claras a punto de nieve en un recipiente amplio, incorporando el azúcar poco a poco, sin dejar de batir y cuando estén bien batidas, incorporar el jugo de limón.

Engrasar una lata de horno. Verter la preparación en una manga pastelera con boquilla. También se puede utilizar una cucharita.

Ir formando montoncitos sobre la lata engrasada, separados entre sí, e introducir la lata en el horno, precalentado a 100 °C, durante 1 hora, para que los merengues se sequen. Si comienzan a dorarse antes de secarse, abrir la puerta del horno y dejarlos hasta que se sequen.



*Este postre suele ser
muy del agrado
de los más pequeños,
aunque gusta
a todos.*



Postre de curuba

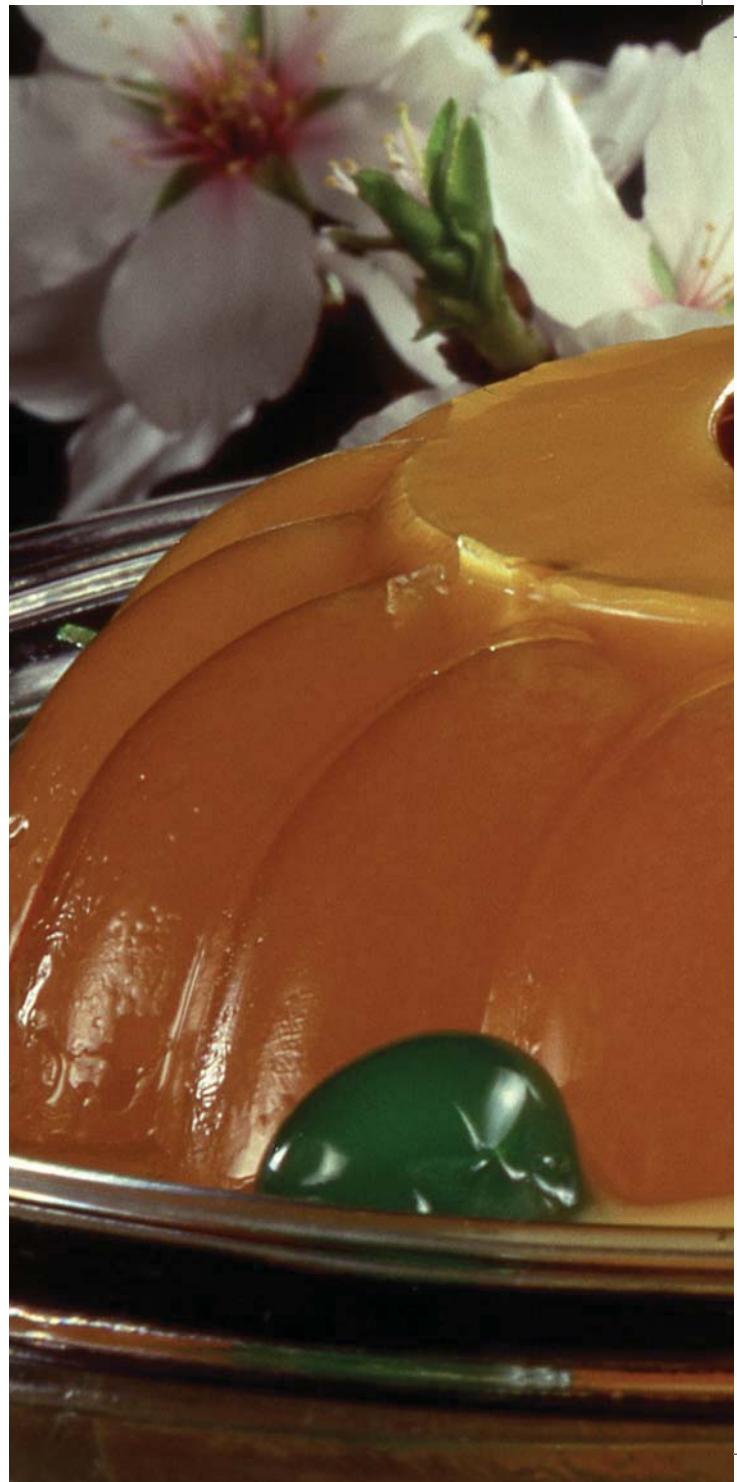
Ingredientes para 8 personas

2 tazas de jugo de curuba
4 claras de huevo
3 cucharadas de miel
1 1/2 tazas de leche
1/2 taza de agua
3 sobres de gelatina en polvo sin sabor
1 taza de crema inglesa

Preparación

Disolver la gelatina en el agua muy caliente. Verter el jugo de curuba en un recipiente grande. Agregar la miel, la clara de huevo batida, la leche y la gelatina. Mezclar todo bien y verter en un molde. Introducir en el frigorífico hasta que cuaje.

Desmoldar la gelatina en una fuente o plato de servir y acompañarla con la crema inglesa, decorándola a su gusto.









*Este dulce para la
merienda o el desayuno
se prepara en todo el
país. En Huila, son muy
apreciadas las
de Buga.*



Almojábanas

Ingredientes para 20 unidades

1 lb (500 g) de masa de maíz
2 lb (1 kg) de cuajada
1 cucharada de levadura en polvo
2 huevos
Sal

Preparación

Batir los huevos en un recipiente hasta que estén espumosos, añadir la masa de maíz, la cuajada, la levadura y sazonar.

Mezclar bien y amasar hasta formar una masa suave y homogénea. Dividir la masa en 20 porciones, formar bolas y colocarlas en una placa de horno, previamente engrasada.

Introducir la placa en el horno, precalentado a 170° C, y hornear durante 15 minutos hasta que hayan subido y estén doradas.





Es fundamental utilizar leche no pasteurizada o no se podrán obtener las natas.

Postre de natas



Ingredientes para 6 personas

- 2 litros de leche, sin pasteurizar
- 12 oz (300 g) de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas de uvas pasas

Preparación

Poner la leche en una olla, acercar al fuego y cuando rompa a hervir, retirarla y dejarla reposar. Retirar las natas que se hayan formado en la superficie, reservándolas, y repetir la operación varias veces hasta que no salgan más natas.



Preparar un almíbar con el azúcar y 3/4 de taza del suero que queda de la leche.

Añadir las yemas ligeramente batidas y revolver para que queden bien incorporadas. Agregar las natas y las uvas pasas y cocinar a fuego lento, sin revolver, durante unos minutos.

Retirar la olla del fuego y dejar enfriar, sin revolver, hasta que se enfríe. Si resulta muy espeso, puede agregarle un poco de leche. Servir frío en recipientes individuales de vidrio u otros a su gusto.









*Un postre que se consume
sobre todo en la época
navideña.*



Desamargado

Ingredientes para 6 personas

6 limones verdes ♦ 2 toronjas ♦ 1 papaya verde
chica o 1/2 si es más grande ♦ 6 brevas ♦
2 panelas cortadas en trozos ♦ 1 3/4 litros de agua
♦ 6 almojábanas ♦ 1/2 lb (250 g) de queso blanco

Preparación

Lavar los limones y las toronjas y ponerlos en un recipiente grande con agua durante 2 días, cambiándoles el agua de vez en cuando. Después de 2 días, cortarlos por la mitad, retirar la pulpa y poner los cascos en una paila a ser posible de cobre, cubiertos con agua. Cocinarlos durante 30 minutos.

Pelar la papaya, cortarla en tajadas, pasarlía por agua hirviendo para deslecharla y cortarla en tiras delgadas.

Pasar las brevas por agua hirviendo y hacerles 2 cortes en forma de cruz sobre la parte más gruesa.

Preparar un melado con las panelas y el agua. Junta todas las frutas en una paila grande, cubrirlas con el melado y cocinar todo durante 20 minutos, revolviendo con una cuchara de madera.

Hacer un hueco en el centro de las almojábanas, llenarlas con tajadas de queso y ponerlas en el melado durante 5 minutos para que se empapen.

Servir las almojábanas con las frutas y un poco de melado.



*Un delicioso dulce con
alto contenido en
betacaroteno y propiedades
antioxidantes.*

Dulce de arracacha y piña

Ingredientes para 6-8 personas

1 lb (500 g) de arracacha
1 piña grande
1 lb (500 g) de azúcar



Preparación

Pelar la arracacha, lavarla y cortarla en pedacitos o cubitos. Cocinarlos en 1/2 litro de agua hasta que estén muy blandos, apartar del fuego y dejar enfriar.

Mientras tanto, pelar la piña, picarla y licuarla sin agua hasta conseguir un puré. Colarla.

Colar la arracacha, ponerla en una paila, añadir la piña y el azúcar, mezclar, llevarla a fuego medio, y cocinar.

Cuando suelte el primer hervor, reducir el fuego y continuar la cocción, revolviendo continuamente, hasta que espese.

Verter en recipientes individuales, dejar enfriar y antes de servir, decorar al gusto.









*Este dulce se conserva
muy bien por su
alto contenido de azúcar,
sin necesidad de frío.*

Dulce (cascos) de limón



Ingredientes para 12 personas

20 limones verdes, grandes
1 1/2 lb (750 g) de azúcar

Preparación

Lavar bien los limones y si lo desea, rallar ligeramente las cáscaras para desamargarlos. Cortarlos por la mitad y retirar la pulpa con ayuda de una cucharita. Desechar la pulpa.

Colocar los casclos en un recipiente, cubrirlos con agua y dejar que hiervan. Retirar el agua, cubrirlos de nuevo con agua limpia y repetir la operación. Escurrirlos de nuevo.

A continuación, colocarlos en una paila, agregar 1 1/2 litros de agua y el azúcar y cocinarlos a fuego lento hasta que estén tiernos.

Verterlos en un recipiente de vidrio y dejarlos enfriar antes de servir.

Es muy común dejar las cáscaras de los limones enteras, sacando la pulpa por una incisión que se les realiza antes de ponerlos en agua. Esta operación requiere algo más de destreza en la cocina pero no es difícil.







Tablas de Equivalencias

TIEMPOS DE COCCIÓN SEGÚN LA ALTITUD		
ALTITUD (MSNM)	TEMPERATURA DE EBULLICIÓN DEL AGUA	CORRECCIÓN POR HORA DE COCCIÓN
0	100 °C	—
+ 500	99 °C	+ 1 minuto
+ 1000	98 °C	+ 2 minutos
+ 1500	97 °C	+ 3 minutos
+ 2000	96 °C	+ 4 minutos
+ 2500	95 °C	+ 5 minutos
+ 3000	94 °C	

MEDIDAS MÁS FRECUENTES	
PIZCAS Y CUCHARADAS	OTRAS EQUIVALENCIAS
1 pizca	Poco menos de $\frac{1}{4}$ de cdita.
3 cucharaditas	1 cucharada
2 cucharadas	30 gramos
4 cucharadas	$\frac{1}{4}$ de taza
8 cucharadas	$\frac{1}{2}$ taza
12 cucharadas	$\frac{3}{4}$ de taza
16 cucharadas	1 taza

TEMPERATURAS DEL HORNO		
GRADOS CENTÍGRADOS O CELSIUS	GRADOS FAHRENHEIT	HORNOS DE GAS
110 °C	225 °F	1/4
120 °C	250 °F	1/2
140 °C	275 °F	1
150 °C	300 °F	2
160 °C	325 °F	3
170 °C	335 °F	3
180 °C	350 °F	4
190 °C	375 °F	5
200 °C	400 °F	6
220 °C	425 °F	7
230 °C	450 °F	8





Algunos datos de interés El Río Grande de la Magdalena y su cuenca

Longitud: 1.540 km

Navegabilidad: 1.230 km

Anchura Máxima (Mompox): 70 km

Caudal Medio: 7.200 m³/s

Superficie de la cuenca: 259.000 km²

Población Estimada: 38.000.000 de habitantes

Porcentaje del PIB: 80%

Pilares de su economía:

Hidrocarburos

Energía Eléctrica

Agricultura

Ganadería

Pesca

Comercio

Fecha de descubrimiento: 1501

Lugar de nacimiento: Laguna de la Magdalena (Cauca)

Lugar de desembocadura: Bocas de Ceniza (Atlántico)

Afluentes principales:

Bogotá

Cauca

Carare





Cesar
Las Ceibas
Lebrija
Opón
Patía
Río del Oro
San Jorge
Sugamoso
Sumapaz

Embalses principales para aprovechamiento hidroeléctrico:

El Quimbo (Huila)
Betania (Huila)

Departamentos que atraviesa el Magdalena:

Cauca
Huila
Tolima
Cundinamarca
Caldas
Boyacá
Antioquia
Santander
Bolívar
Cesar
Sucre
Magdalena
Atlántico





Índice de Recetas

- Almojabanas, **187**
- Arroz con coco, **104**
- Asadito de pobre, **136**
- Asado huilense, **124**
 - Asorrete, **135**
- Bagre a la crema, **164**
- Bagre con huevo, **159**
- Bagre en salsa de perejil, **148**
 - Bagre frito, **156**
 - Bagre sudado, **152**
 - Bandeja paisa, **112**
- Bocachico en cabrito, **172**
- Cachama en salsa de tomate, **147**
 - Capitán en cazuela, **176**
 - Carimañolas, **107**
- Chupe de papa amarilla, **100**
- Corvina al horno, **180**
- Costillas de cerdo fritas, **128**
- Cotoletas apanadas, **123**
- Cuchuco de trigo y espinazo de cerdo, **119**
 - Desamargado, **191**
- Dorada con leche de coco, **175**
- Dulce (cascos) de limón, **195**





- Dulce de arracacha y piña, 192
- Langosta a la cartagenera, 163
 - Lechona, 143
 - Lomo en adobo, 120
 - Mojarra frita, 171
- Mute santandereano, 116
- Pargo rojo relleno, 167
 - Patacones, 104
- Pichones santandereanos, 132
- Pollo con aguardiente y almendras, 131
 - Pollo con cerveza, 127
 - Postre de curaba, 184
 - Postre de natas, 188
 - Puchero boyacense, 111
- Róbalo en salsa de naranja agria, 179
 - Róbalo frito, 160
- Sancocho de bocachico o sábalo, 144
 - Sancocho de cola (rabo), 115
 - Sancocho de pataló, 168
- Sobrebarriga con papas chorreadas, 140
 - Sopa de mondongo, 108
 - Suspiros, 183
- Takari de chivo, 139
- Tamales tolimenses, 103
 - Trucha rellena, 155
- Viudo de bocachico o capaz, 151





Índice de Municipios

- Achí (Bolívar), 51
Aguachica (Cesar), 58
Aipe (Huila), 73
Altamira (Huila), 75
Altos del Rosario (Bolívar), 54
Ambalema (Tolima), 69
Arenal (Bolívar), 54
Arjona (Bolívar), 48
Armero Guayabal (Tolima), 69
Barrancabermeja (Santander), 60
Barranco de Loba (Bolívar), 51
Barranquilla (Atlántico), 36
Beltrán (Cundinamarca), 67
Bolívar (Santander), 59
Calamar (Bolívar), 49
Campo de la Cruz (Atlántico), 40
Campolegre (Huila), 74
Cantagallo (Bolívar), 55
Cartagena (Bolívar), 46
Cerro de San Antonio (Magdalena), 43
Chaguaní (Cundinamarca), 66
Cicuco (Bolívar), 51
Cimitarra (Santander), 59
Coello (Tolima), 69
Córdoba (Bolívar), 50
Coyaima (Tolima), 71
El Agrado (Huila), 79
El Banco (Magdalena), 45
El Espinal (Tolima), 70
El Guamo (Bolívar), 50
El Guamo (Tolima), 70
El Hobo (Huila), 74
El Peñón (Bolívar), 53
El Piñón (Magdalena), 42
Elías (Huila), 76
Flandes (Tolima), 70
Gamarra (Cesar), 57
Garzón (Huila), 75
Gigante (Huila), 75
Girardot (Cundinamarca), 67
Guaduas (Cundinamarca), 66
Guamal (Magdalena), 45
Guaranda (Sucre), 56
Guataquí (Cundinamarca), 67
Hatillo de Loba (Bolívar), 53
Honda (Tolima), 68
Isnos (Huila), 80
La Dorada (Caldas), 65
La Gloria (Cesar), 57
Magangué (Bolívar), 51
Mahates (Bolívar), 48
Majagual (Sucre), 56
Malambo (Atlántico), 39
Manatí (Atlántico), 41
Margarita (Bolívar), 53
María La Baja (Bolívar), 49
Mompox (Bolívar), 52
Morales (Bolívar), 54
Nariño (Cundinamarca), 67
Natagaima (Tolima), 71





- Neiva (Huila), **78**
 Oporapa (Huila), **79**
 Paicol (Huila), **78**
 Palermo (Huila), **77**
 Palmar de Varela (Atlántico), **40**
 Pedraza (Magdalena), **43**
 Piedras (Tolima), **69**
 Pinillos (Bolívar), **53**
 Pital (Huila), **79**
 Pitalito (Huila), **77**
 Plato (Magdalena), **43**
 Ponedera (Atlántico), **40**
 Prado (Tolima), **71**
 Puerto Berrío (Antioquia), **62**
 Puerto Boyacá (Boyacá), **64**
 Puerto Nare (Antioquia), **63**
 Puerto Parra (Santander), **59**
 Puerto Salgar (Cundinamarca), **66**
 Puerto Triunfo (Antioquia), **63**
 Puerto Wilches (Santander), **59**
 Purificación (Tolima), **70**
 Regidor (Bolívar), **54**
 Remolino (Magdalena), **42**
 Repelón (Atlántico), **41**
 Ricaurte (Cundinamarca), **67**
 Río Viejo (Bolívar), **54**
 Rivera (Huila), **74**
 Sabanagrande (Atlántico), **40**
 Saladoblanco (Huila), **79**
 Salamina (Magdalena), **42**
 San Agustín, (Huila) **80**
 San Cristóbal (Bolívar), **48**
 San Estanislao (Bolívar), **49**
 San Fernando (Bolívar), **53**
 San Juan de Nepomuceno (Bolívar), **50**
 San Juan de Ríoseco (Cundinamarca), **67**
 San Martín de Loba (Bolívar), **51**
 San Pablo (Bolívar), **55**
 San Sebastián (Cauca), **81**
 San Sebastián de Buena Vista (Magdalena), **45**
 San Zenón (Magdalena), **44**
 Santa Ana (Magdalena), **44**
 Santa Bárbara de Pinto (Magdalena), **44**
 Santa Lucía (Atlántico), **41**
 Santo Tomás (Atlántico), **40**
 Simití (Bolívar), **55**
 Sitio Nuevo (Magdalena), **42**
 Soledad (Atlántico), **38**
 Sonsón (Antioquia), **63**
 Soplaviento (Bolívar), **48**
 Suán (Atlántico), **41**
 Suárez (Tolima), **68**
 Sucre (Sucre), **56**
 Talaigua Nuevo (Bolívar), **51**
 Tamalameque (Cesar), **58**
 Tarqui (Huila), **79**
 Tello (Huila), **73**
 Tenerife (Magdalena), **43**
 Tesalia (Huila), **78**
 Timaná (Huila), **76**
 Turbana (Bolívar), **48**
 Venadillo (Tolima), **69**
 Victoria (Caldas), **65**
 Villavieja (Huila), **72**
 Yaguará (Huila), **78**
 Yondó (Antioquia), **62**
 Zambrano (Bolívar), **50**
 Zapayán (Magdalena), **43**





Agradecimientos

*Agradecemos a las siguientes personas
y entidades su colaboración en la realización del proyecto
que sin su inestimable ayuda, hubiese sido
de difícil ejecución.*

Entidades:

Proexport
EL Tiempo
Biblioteca Nacional
Editorial Panamericana
Arango Editores
Editorial Océano
Embajada de Colombia en España
Archivo de Indias

Personas:

D. Luis Armando Soto Boutín
Director de Asuntos Culturales (Ministerio de
Asuntos Exteriores de Colombia)

D^a M^a Leticia Ortega Fernández
Ministra Consejera de Cultura de la Embajada
de Colombia en España

D^a Ángela M^a Turbay R.
Asesora de Turismo de Proexport en España

D. Rodolfo Leal
Asesor de Mercadeo de Proexport en
Colombia

D^a Mireya Fonseca
Directora Editorial de Editorial Panamericana

D. Ricardo Arango
Director de Arango Editores

D. Josep Gárriz
Director Editorial de Editorial Océano

D^a Sandra Angulo Méndez
Coordinadora del Grupo de Conservación de
la Biblioteca Nacional de Colombia

D^a Emilce Méndez
Analista de Información del Grupo
El Tiempo

D. Juan Manuel Vargas
Fotógrafo

