

CARTAGENA DE INDIAS: EL ESPEJO DESLUMBRANTE

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRIBES

EL AUTOMÓVIL QUE TRASLADABA AL VIAJERO SE DIRIGIÓ HACIA LO ALTO DEL

MONASTERIO DE LA POPA, SITUADO EN LA CUMBRE DE LA MON-

TAÑA QUE CIERRA LA VIEJA CIUDAD DE CARTAGENA DE INDIAS

HACIA EL ESTE.

EN EL ASCENSO, SE SUCEDÍAN LAS

CASITAS PINTADAS DE COLORES Y LOS GRUPOS DE GENTE QUE,

EN ALGUNOS MOMENTOS, TENÍAN QUE LEVANTAR PRECIPITADAMENTE SUS

SILLAS PARA DEJAR PASO AL VEHÍCULO, PORQUE ESTABAN SENTADOS CASI EN

MEDIO DE LA CALZADA, CHARLANDO, BEBIENDO Y FUMANDO EN LA TARDE CALU-

ROSA.

EN EL INTERIOR DEL COCHE, SE METÍA ININTERRUMPIDAMENTE

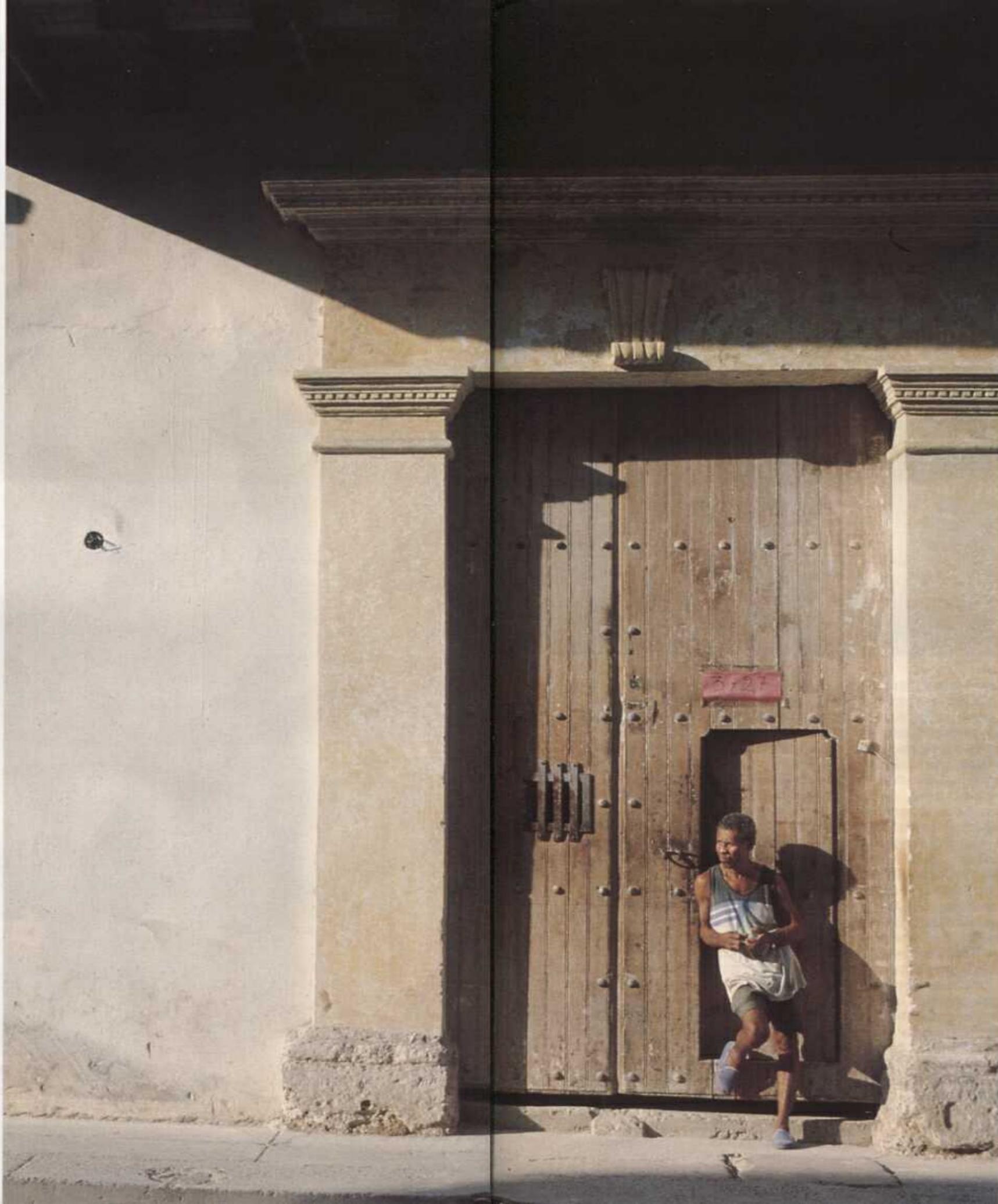


la música de los vallenatos que emittían los aparatos de radio que acompañaban las tertulias de los vecinos. Al viajero, los vallenatos le desataban -al igual que le pasa siempre- una melancolía extraña. Y, por su culpa, aquella tarde era como si ya no estuviera allí, camino del mirador del monasterio, sino que se hubiese marchado al otro lado del océano, y hubiese empezado a verlo todo en el recuerdo. A veces, la música de los sitios que uno visita tiene esa capacidad de convertirse de inmediato en melancolía.

Las mujeres con faldas anchas, los hombres sin camisa, los niños corriendo detrás de un balón, el calor, y el tono dorado y brumoso del crepúsculo, le hacían pensar en algo que vió otra vez, en otra geografía parecida, en alguna otra ocasión, y en otro lugar del mundo, quizá incluso en otro continente, y esa sensación mezclaba de un modo enfermizo presente y recuerdo.

Una vez en lo alto de la cumbre, vio frente a él San Felipe de Barajas, el imponente fuerte, y, por detrás, el centro amurallado de la antigua ciudad: el barrio de San Diego. A la izquierda, las lagunas de Caño Bazurto, San Lázaro, Chambacu y El Cabrero, que el crepúsculo hacía brillar como metal hirviente, y más allá, la hermosa bahía de Cartagena, con ese vientre de agua al pie del Baluarte de San Ignacio que recibe el bello nombre de Bahía de las Animas, y cuyo perfil cierran las modernas y adocenadas edificaciones de Bocagrande y El Laguito, los apartamentos y hoteles a cuyas puertas el viajero había visto aglomerarse los turistas que, llegados de Europa (en buena parte, de España) buscaban calor y mar y piscinas rodeadas de vegetación tropical, y noches de falso exotismo, salsa y ron en las numerosas discotecas que puntean la playa y, con bastante frecuencia, el contacto con una piel ajena. El espectáculo había ido creciendo en grandeza mientras el vehículo se acercaba al monasterio y resultó deslumbrante una vez en la cima, a pesar del laberinto de antenas que coronan la cumbre y que dificultan la visión romántica del paisaje que se extiende a los pies del curioso. Por detrás de la montaña, aún más al Este, se prolongaba la ciudad en sus arrabales más pobres, una extensión de casitas junto al Caribe, que parecía no tener fin en la curva de la amplia rada; y ese espectáculo, unido al que por el Oeste ofrecían fortificaciones, cúpulas, torres, viejos palacios y rascacielos, componían un conjunto deslumbran-

Cartagena fue la gran plaza fuerte de la América española, una ciudad comercial que recogía buena parte de los tesoros de la colonia y cuyo valor estratégico resultaba insustituible.





te. El calor de la tarde hacía subir desde el fondo de la aglomeración humana un polvo coloreado, así que todo aparecía envuelto en un filtro rojizo.

Ahora veía desde arriba lo que la tarde antes había recorrido a ras de suelo, cuando se había echado a andar por el bello barrio del centro, recorriéndolo en todas direcciones, metiéndose por las calles de Carretas y las Damas, por las de la Cruz, Arzobispado, Inquisición

En su mejor época, los comerciantes de la ciudad vigilaban desde sus balcones dirigidos hacia la bahía -que, como todo en Cartagena, el tiempo ha guardado deteniéndose entre sus muros- la llegada de sus cargamentos.

y Tumba Muertos. Había caminado intramuros y después había salido al exterior para seguir el sólido alineamiento de baluartes junto al mar Caribe: los de Santa Clara y Santa Catalina, los de la Merced, San Francisco Javier y Santo Domingo. Y también los que miran hacia las lagunas interiores, maravillándose por el increíble esfuerzo defensivo de esta ciudad que llevó a quejarse en varias ocasiones al orgulloso Felipe II, quien lamentaba tanto despilfarro en muros y artillería.

Cartagena fue la gran plaza fuerte de la América española. Ingleses y france-

ses atacaron una y otra vez esta ciudad comercial que recogía buena parte de los tesoros de la colonia y cuyo valor estratégico resultaba insustituible: Drake y Hawkings, entre otros, golpearon sus baluartes. Buscaban, además de la rapiña, hacerse con este enclave entre lagunas, canales y bahías, al pie de la mayor fortaleza del continente: el fuerte de San Felipe de Barajas.

Ciudad abigarrada de aventureros, marinos, piratas, esclavos, clérigos, funcionarios y militares, Cartagena le había recordado al viajero algunas ciudades del otro lado del Océano. Y la cúpula de San Pedro Claver y sus dos torres, vistas desde el muelle de los Pegasus, le habían hecho pensar en Cádiz, y los balcones de madera de sus calles sombreadas, en Tenerife, pero, esos recuerdos aparecían como reflejados en un espejo deslumbrante, que lo volvió todo multicolor, en cuanto puso los pies en el interior del retículo de callejas: muros coloreados con tonos de fantasía, escayolas y viejos portales de piedra, patios arbolados, paredes sobre las que se desmayan las buganvillas; ocre, rojo, amarillos, naranjas, cremas: una ciudad de caramelo,

lo sobre la que se elevan las torres de las iglesias que prolongan la explosión de colorido hacia el azul del cielo. Desde lo alto de la muralla, vio paredes color de sangre, y el edificio del viejo cuartel de las Bóvedas, pintado de amarillo, con sus arcadas que hoy guardan abigarradas tiendas de artesanía, y la elegante silueta de las palmeras reales contra la línea verdiazul del Caribe. Una brisa que no llegaba a romper la calma de la tarde movía sus delicadas palmas.

El convoy de Los Galeones imperiales llegaba cada año a Cartagena y, desde aquí partía en agosto rumbo a La Habana, donde se unía con la Flota. Los Galeones recogían y llevaban a España las riquezas del suramericano, mientras que la Flota recogía la de México: aquí en Cartagena cargaban los barcos la Plata del Perú, el oro de Nueva Granada, los impuestos, los frutos y maderas preciosas, las especias, las esmeraldas. En sus varaderos se calafateaban los barcos antes de la larga travesía. En sus fondas se hospedaban los marineros y los viajeros que iban a emprender el regreso a la península o los que -emigrantes en busca de una oportunidad,

comerciantes, funcionarios que acudían a la toma de posesión de su plaza- acababan de llegar y esperaban el medio de transporte que había de llevarlos a las altas tierras de Santa Cruz de Bogotá, hacia la hermética Popayán, hacia las costas pacíficas de Lima, en el Perú. En sus tabernas se cerraban negocios y contrataciones, se llevaban a cabo intrigas, mientras se bebía o se degustaban los preciados, carísimos y escasos productos de la metrópoli que habían conseguido llegar a este corto lado del Atlántico, y que los aristócratas se disputaban para sus cocinas de melancolía: las almendras y aceitunas, el añorado aceite de oliva, los vinos y chacinias de la lejana España. Los colonizadores identificaban los sabores de los frutos de la tierra con bárbaros sabores de indios y esclavos, y lo español que llegaba a Cartagena era signo de identidad, de posición social.

Decenas de galeones yacen en el fondo de las aguas que rodean la ciudad caribeña y guardan todavía en sus bodegas esa soberbia de productos, mientras que por las calles del centro aún parece que cruzan las sombras de un tiempo en el que en sus comercios

se hablaban todas las lenguas y por sus aceras caminaban cuerpos cuyas pieles exhibían todos los tonos imaginables.

Hoy, los turistas se mueven por ese decorado, por ese espejo en el que lo español se llena de imaginación y se colorea con tonos imposibles. Se arrastran como galápagos por sus frondosos patios donde la brisa del Caribe se filtra entre descomunales mangos y ficus y se refresca; caminan entre los desconchados y el aire húmedo y cargado de salitre. Porque si la vieja ciudad permanece intacta, casi como si fuera de guardarrropía, sobre la punta arenosa que cierra la bahía -Bocagrande, El Laguito y Castillo Grande-, ha nacido una ciudad nueva, de aspecto provisional, y que se parece demasiado a tantas otras ciudades de playa del planeta. Sobre los arenales de color oscuro, crecen decenas de edificios de dudoso gusto, se abren restaurantes de escasa calidad y chirringuitos ruidosos y clónicos de tantos otros chirringuitos del mundo.

Se diluye la personalidad de Cartagena en esa monótona zona, que sólo salva del espanto la belleza de los habitantes del lugar, la gracia de su acento, la libertad con que ocupan las playas en

grupos ruidosos y vestidos con escasas y multicolores ropas. El cartagenero tiene una manera especial de ocupar su geografía y fundirse con ella. Las parejas se enroscan bajo la escasa sombra de una palmera, de un paño de muro, de un voladizo. Y los cuerpos se adaptan perfectamente a la forma del vegetal, a los desniveles del suelo, o a las irregularidades de una construcción, mientras solicitan un poco de piedad de ese sol que intenta apoderarse

de todo y que acaba convirtiendo las perspectivas en una fotografía quemada y reduciéndolas, por exceso, a una sucesión de manchas blancas y negras.

Porque Cartagena es una de esas ciudades cuya fascinación no puede entenderse sólo por sus arquitecturas, ni por su luz, ni por ese mar que parece mirarla con avidez desde todas partes como si esperara a que se reblandecieran sus muros para comérsela. En Cartagena, como en Veracruz, el peculiar modo con que el hombre toma posesión de los espacios públicos se convierte en un signo de

Muros coloreados con tonos de fantasía, escayolas y viejos portales de piedra, patios arbolados, paredes ocre, rojo, amarillos y naranjas, convierten a Cartagena en una ciudad de caramelo.

identidad definitivo. Las voces, los ruidos, la música que escapa de los transtidores son peones adelantados en ese proceso de ocupación, que se manifiesta también en la permanente presencia humana en plazuelas y balcones, en la agitación que rodea los kioscos que sirven comidas y bebidas en el muelle, en la abundancia de puestos callejeros en los que uno puede adquirir prácticamente cualquier cosa. El llamado Portal de los Dulces, frente a la

Torre del Reloj, con sus arquerías ocupadas por puestos de dulces y zumos, pastelerías, panaderías, kioscos de prensa o limpiabotas, es uno de esos espacios privilegiados en los que la ciudad y el hombre se reconcilian. Hay sitios así en Fez, El Cairo, Marrakech y Oaxaca, o en Cantón y otros lugares del lejano Oriente.

Los hubo hasta no hace muchos años en Marsella, Nápoles, Valencia o Barcelona. Han constituido una caracte-

ristica de todos los mediterráneos, con su frenesí de comercio, aventura, ganas de vivir y escepticismo ante la religión, de la que sólo parecen pedir virtudes femeninas como ternura o compasión. A pocos pasos de donde el viajero se hacía estas reflexiones, y como exponente de esta religión más de piedad que de fe, yacen los restos de San Pedro Claver, el apóstol enamorado de los negros, que lavaba las llagas de los esclavos y los curaba y se encargaba de rezar por ellos y de consolarlos en la hora de la muerte. Un santo de los mediterráneos, como lo fue el Padre Damían.

Los descendientes de aquellos a quienes San Pedro Claver protegió derrochan hoy sensualidad en cada movimiento, en cada mirada; y en su manera de hablar, guardan afinidades musicales que los emparentan más con los habitantes de Cuba que con los sobrios bogotanos, o los industrioses antioqueños, de acento cambiante.

Cartagena es activa y desganada, llama a los turistas para ofrecerles algo y se defiende de ellos con la ironía y con ese acento caribeño que parece envolver todas las cosas en un celofán permisivo. Los turistas hacen sus compras en las Bóvedas o en alguna de las tiendas de antigüedades que ofrecen cofres piratas, mascarones de buque o viejos trabucos, y prefieren bañarse en la piscina del hotel o en las verdes aguas coralinas de las Islas del Rosario antes que en las playas cartageneras, entre las familias que meriendan sobre la arena y los niños que corren y las parejas que se besan. Es una ciudad que parece escindirse y contradecirse a cada paso. Cada istmo, cada canal parecen mostrar una ciudad opuesta, y cada persona, cuando se dirige a los turistas, parece ser a la vez ella misma y otra.

Cartagena es todas esas ciudades: la de los ranchitos que se pierden de vista por detrás del convento de la Popa, la de los portales de piedra del viejo barrio amurallado, la de las silenciosas mansiones de principio de siglo que pueblan el burgués barrio de La Manga, la de la intrascendencia de un turismo voraz y apresurado, que no se siente feliz si no se reconoce en la interminable reproducción del mal gusto que va imponiendo en cada playa de los cinco continentes. A todas las ciudades contradictorias que componen Cartagena de Indias las une esa gente que se mueve de un lugar a otro y esa música perversa de la que el viajero todavía no ha podido librarse. ■

Por detrás de la montaña la ciudad se prolongaba en sus arrabales más pobres, una extensión de casitas caribeñas sin fin que unidas a las fortificaciones, cúpulas, viejos palacios y rascacielos, componían un conjunto deslumbrante.



CÓMO LLEGAR

Avianca cuenta con vuelos directos desde Madrid, o bien combinando con Bogotá.

DÓNDE HOSPEDARSE

La inmensa mayoría de los hoteles de la ciudad están en la ruidosa zona turística de Bocagrande, junto a las playas. Bahía, Capilla del Mar, Caribe, Decameron Cartagena, El Dorado y Cartagena Real son los mejores. En el extremo de la playa, en la privilegiada zona llamada El Laguito, se sitúan el elegante Cartagena Hilton y el Aparthotel Las Velas. En el centro de la ciudad, el mejor es la Casa del Inglés.

DÓNDE COMER

Los más avezados saben que Cartagena no es uno de los mejores lugares de Colombia a la hora de comer: se ha impuesto el estilo "turístico internacional" de restaurantes multitudinarios, generalmente animados por algún conjunto musical y con atracciones supuestamente caribeñas (hasta barcos piratas pueden cruzar junto a la mesa de uno mientras cena): todo el mundo parece estar más atento a lo que se hace que a lo que se come.

El restaurante más famoso y sólido es el Bodegón de la Candelaria: instalado en un antiguo patio de la vieja ciudad, en la calle de las Damas, compone un auténtico museo. También céntrico está Paco's, de estilo español. Marcel es francés. Classic, Nautilus y el Club de Pesca ofrecen cocina de mariscos y peces, este último está situado en un hermoso lugar marítimo, en el fuerte de San Sebastián de Pastelillo. En la zona playera están el Árabe Internacional, Capilla del Mar, Doris y la Casa del Pescado. Hay restaurantes populares exce-

lentes como La Boquilla, La Marina, o Socorro, donde el viajero comió un rico guiso de tortuga. Abundan los lugares de copas y música, como en cualquier otro sitio de playa y turismo. Y en la zona playera son frecuentes los españoles en busca de calor humano y experiencias caribes a unos precios que, aunque puedan parecer baratos, se sitúan muy por encima de los que se pagan en cualquier otro lugar de Colombia.

QUÉ VISITAR

Playas y piscinas son el objetivo de buena parte de los turistas. Sin embargo, la vieja ciudad fortificada, declarada Patrimonio de la Humanidad, con sus palacios y viejas casonas pintadas de bellos colores, con sus arcadas, balcones de madera, rejas labradas, torres de iglesias y patios ajardinados, es de una sorprendente belleza. La Puerta del Reloj, las bóvedas porticadas, las calles de las Damas, Santo Domingo, Curato o Portocarrero, el Portal de los Dulces, con sus pequeños comercios, la Catedral, el Convento de San Pedro Claver, el Palacio de la Inquisición, o el Museo del Oro son lugares de visita imprescindible, así como el ascenso hasta la cumbre en la que se encuentra el Convento de la Popa, desde donde se domina la compleja y hermosa geografía de la ciudad y se comprende su estructura como puerto comercial y como fortaleza, con la sucesión de lagunas y bahías, sus puentes y canales, los distintos barrios: el centro histórico sólidamente amurallado, Getsemaní y el Arsenal, La Manga, La Marina, Bocagrande, El Laguito.

Antes de concluir la visita a Cartagena, conviene acercarse a las vecinas Islas del Rosario, con su sorprendente geografía y sus arrecifes coralinos.

LA COCINA COLOMBIANA

SABOR MESTIZO

Colombia es un paradigma de cómo la cocina se liga a la geografía y a la historia de los pueblos. Tierra con una doble fachada marítima -al Caribe y al Pacífico-, de contrastadas altitudes -llanuras aluviales, valles, imponentes sierras que alcanzan los seis mil metros-, y variables temperaturas: por cada ciento ochenta metros de altura, el termómetro desciende un grado, y, además, la humedad y la lluvia se distribuyen en función de cómo la irregular orografía dirige los vientos oceánicos. Cultivos y, por tanto, productos de despensa, cambian a la par que los espacios geográficos. El Chocó, en la costa pacífica, es una de las regiones más húmedas del mundo, mientras que en La Guajira, del

lado caribeño, la terrible sequedad convierte el paisaje casi en un desierto. Al sur, Amazonia y Orinoquia, en los primeros tramos de estos inmensos ríos, son espacios selváticos y poco habitados por el hombre.

La historia ha influido en los actuales hábitos culinarios por incorporación de nuevos productos -que incluyen la caña y el café-, de modos de entender la cocina traídos por cada uno de los pueblos que se ha ido sumando a la colonización del país. A los indios caribes, pescadores y criadores de peces, crustáceos y moluscos, y a los habitantes originarios de las tierras altas, esmerados cultivadores de tubérculos, se añadirían las aportaciones de los españoles, que, desconocedores de la mayor parte de

la infinidad de productos comestibles de estas tierras y poco sensibles a sus cualidades organolépticas, se trajeron las semillas de cuanto se cultivaba en la península; el perfume africano llegó con los esclavos negros, buscadores de grasas para sus comidas; y, en sucesivas oleadas, fueron entrando los sólidos hábitos de los emigrantes centroeuropeos, de los italianos, que incorporaron las pastas a la despensa colonial, de los chinos o árabes. Se define la cocina colombiana como cocina "criolla", por asimilación del término "créole", "mestizo" en francés colonial. En realidad, es una cocina de sucesivos mestizajes.

Quizá la zona caribe, cuyo deslumbrante centro de culturas fue Cartagena de Indias, sea la que mayor in-



tensidad de criollización ofrezca: allí, esclavos y comerciantes buscaron la adaptación de los platos originarios de su tierra a los productos que el trópico les ofrecía. Y pronto añadieron a su dieta la deslumbrante variedad de frutas -mangos, papayas, corosoles, tomates de árbol, aguacates, tamarindos, guayabas, lulos, durianes que, con frecuencia, en Colombia se convierten en delicados zumos, así como el perfume de las especias.

La cocina colombiana se define como "criolla", por asimilación al término "créole", "mestizo" en francés colonial, pero, en realidad, es una cocina de mestizajes sucesivos y la de Cartagena es la de mayor criollización.

Los arroces se coclean con achote, en vez de con azafrán, se cuecen los pescados en leche de coco. Se adapta el cocido castellano, la eterna olla podrida, y se le llama sancocho: la carne se sustituye por pescado y los vegetales que se le añaden son los plátanos, la yuca, el ñame, y la leche de coco, que les traía recuerdos de su tierra a los viejos esclavos africanos.

Pero también en tierras altas, en Santa Fe de Bogotá, se reproduce la fórmula del cocido en esa preparación que se conoce como ajíaco, un plato barroco de zona fría, en el que

el pollo pide la compañía de al menos tres clases distintas de papas y una profusión de verduras. O en el imponente "puchero bogotano", que no desmerece del que pudiera tomar un canónigo amigo de Cunqueiro. La sociedad bogotana es carnívora, quizá no sólo por el mayor rigor del clima, sino por ese orgullo del castellano de la administración colonial y clerical, que desprecia los frutos de una huerta que no ha tenido ocasión de conocer en la meseta ibérica de la que procede. "Fritangas" de carne y embutidos, "piquetes" de espinazo de cerdo, con habas, arvejas, papas, mazorca de maíz, plátanos y otros vegetales, "sopas de pan", que son unas sopas de ajos, enriquecidas por el barroquismo de esta fascinante despensa tropical. No faltan los plátanos en casi ninguna comidad, y muy especialmente aplastados y fritos: los populares patacones pisados. Y postres monjiles: merengues, dulces de moras, de limón, de duraznos y papayuelas, chocolates. Una cocina de vítores, obispos y funcionarios.

Al sur de Bogotá, en las tierras del Gran Cauca, de colonización mucho más reciente, los primitivos poblado-

res andinos han mantenido sus evidentes huellas culinarias en platos como los tamales de piptán, una pasta de harina de papa criolla y de hogo, envuelta en hoja de plátano, mientras que los esclavos negros que fueron llevados a la región han influido intensamente en la condimentación de la cocina. Los tratados culinarios recuerdan que buena parte de las sirvientas de las casas burguesas de la zona eran negras y que sus hábitos se transmitieron con viveza.

Los cambios que la historia impone al gusto son especialmente evidentes en lugares como Cali, donde la implantación de los cultivos de caña y la instalación de ingenios azucareros han marcado, desde el siglo XIX, el uso de la panela de caña en cocina. Tortas de maduro, pandebonos, cucas y panderos, o el manjar blanco, son dulces de importación más o menos documentada, como lo es el "arroz atolado", una especie de paella, pero con el arroz más pasado y caldoso. Aquí, en esta región, la olla podrida la constituye el sancocho de gallina.

Al oeste, en el rebordé marítimo de Nariño, el Pacífico entrega sus frutos.



La corriente de Humboldt arrastra los atunes y corvinas, los camarones. Y aparecen los frescos y picantes cebiches, en los que el aromático jugo de los limones tropicales envuelve la carne de pescados y mariscos.

En el Viejo Caldas, la tierra cafetera por excelencia, lo criollo se manifiesta especialmente en la llamada "bandeja paisa". Se conoce como "paisanos" a los habitantes de Antioquia. Y su bandeja constituye un alimento completo: frijoles negros y arroz blanco, carne molida, patacón de plátano y huevo frito son su composición. Arepas, o tortas de maíz, y empanadas acompañan al campesino hasta su trabajo, que refresca con el guarapo, un aguamiel fermentada; con jugo de caña, con los aguardientes de caña anisados, que son la bebida alcohólica por excelencia. Maíz, frijol, carne de cerdo y plátano componen el cuarteto esencial de esta cocina de campesinos laboriosos.

En el duro altiplano de Cundiboyá, los habitantes preparan la chicha, una bebida fermentada de maíz. Las dificultades de transporte han implantado desde hace tiempo la salazón de carnes. Debido a la escasez

de grasas, es una tierra de cocidos. Zona de cultivo de tubérculos -son deliciosas las papas saladas- y donde se adaptó bien el cereal, sobre todo el trigo, que ha dado pie a uno de los más populares platos: el cuchuco de trigo, un cocido en el que, además de la carne y el cereal, intervienen tubérculos, habas, repollos, ajos, cebollas, cilantro y otras especias.

En La Guajira y los Santanderes hay influencias de comerciantes y gentes llegadas a las explotaciones petrolíferas. El sancocho constituye, según los especialistas, una adaptación del chucrut alsaciano. Y el mote es el gran cocido de la zona: pata y costilla de res, carne de cerdo y callos son el centro de un gran bodegón vegetal que componen garbanzos, maíz amarillo y maíz blanco, papas, cebollas largas y cebollas cabezonas, frijoles verdes, berenjenas, cominos, pimienta, guascas, ayuama, alcázaras, cilantro; y, por si fuera poco, macarrones. Todo un festín. Otros platos desmesurados de la zona son los embutidos, los callos, el cabrito asado o en frite. Guisos sólidos, descomunales, que, en su desmesura calorífica, nos revelan sus probables orígenes

centroeuropeos. Lo más exótico del indigenismo estaría sin duda representado por las "hormigas culonas", unos insectos deliciosos que se sirven fritos y que se consideran un auténtico lujo gastronómico.

En el Tolimna, en pleno valle de Magdalena, el "Viudo de pescado" presenta similar abundancia de verduras, frutas y tubérculos, pero esta vez para rodear los peces procedentes del gran río. Aunque sus señas de identidad culinaria tienen como bandera más visible también un opulento plato carnívoro: la "lechona", o cerdo asado, y también el tamal tolimense, donde intervienen el pollo y el cerdo.

En el extremo sur del país, se impone la cocina de la selva, la fariña o mandioca, las tortas de cazabe, los pescados del Amazonas y del Orinoco ahumados y asados y algunos platos muy especiales como la gallineta en barro, que se cuece envuelta en una masa de tierra, o el capón de ayuama, una calabaza rellena de carne de cerdo y queso.

Los tratados culinarios recuerdan que buena parte de las sirvientas de las casas burguesas de la zona eran negras y sus hábitos se transmitieron con viveza, influyendo sobre todo en la condimentación de la cocina.

