

RESCATE DE HITOS CULTURALES PARA EL
FORTALECIMIENTO DEL TURISMO DE BOLÍVAR

UN TESORO OLVIDADO



Conoce Bolívar a través
del eco-turismo y su
gastronomía

Jorge Nicolás Salcedo Rivero
Julian Francisco Martinez Caballero

Tabla de Contenido

- Bolívar.....
- Parroquia nuestra señora del carmen.....
- Pozo verde.....
- El Picacho / El Santísimo.....
- Casa de mercado de Bolívar
- Pablo Rojas
- Don Arturo
- Yorlen / Brasa Roja
- Javier / Mi rancho santandereano
- Doña Mery / Dulceria Doña Mery
- Sara María
- Marisol / Asadero y restaurante rico pollo
- Jairo / Don Jacinto RESTAURANTE

BOLÍVAR

Bolívar, un municipio de Colombia, ubicado en el departamento de Santander. Con una historia transmitida oralmente; Los habitantes dicen que en un primer momento lo que hoy es Bolívar fue habitado por descendientes Guanes, que prefirieron morir de hambre y frío en el interior de las cuevas ubicadas a lo largo del territorio, que ser esclavizados por los españoles, es por ello que hoy en día se encuentran restos u osamenta de los nativos.

El inicio de Bolívar como municipio data del año 1840, cuando inició como un caserío en lo que hoy es conocido como la vereda La Funcia, pero tiempo más tarde se trasladó gracias al padre José Labrús Quesada, que fue quien se encargó de gestionar el espacio del municipio en la vereda La Horta.

El 29 de abril de 1844 se fundó la cabecera municipal cuando el terrateniente Ramón Palomino cedió el terreno para el inicio del pueblo, debido a que en el momento de su fundación Colombia ya estaba libre del dominio español, no se toma Bolívar como un pueblo colonial.



En 1887 Bolívar se reconoció como municipio; Posteriormente Gracias a la colaboración de los presbíteros Pedro Antonio Castañeda y Silvestre Gómez, en 1948, el municipio finalizaría la construcción de la iglesia Nuestra Señora del Carmen, icono arquitectónico y religioso de los bolivarenses.

PARROQUIA NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN

Conocida en la región por tener uno de los picos más altos del departamento.

Es una obra arquitectónica que guarda una historia por su construcción, pues los mismos habitantes hicieron parte de esta obra cargando grandes rocas desde lugares lejanos, la arena fue llevada desde el río Cúchina a lomo de mula.

Su torre se puede divisar desde diferentes lugares de la región, su pintura exterior es característica, aunque se ha pintado de otros colores, la comunidad pide su color tradicional, el cual data de muchos años atrás, dándole un valor histórico y de conservación.



POZO VERDE

Centro recreativo natural, que permite la interacción con la naturaleza a través de su quebrada de frías y cristalinas aguas y su lago natural, del cual se dice que no se conoce su profundidad, además de protagonizar leyendas ancestrales que se transmiten verbalmente de generación en generación; una de esas leyendas dice: "En el lago de Pozo Verde aparece una pata y sus patitos todos de oro, quien los intente agarrar queda encantado y se pierde en el lago para siempre".



EL PICACHO/ EL SANTÍSIMO

A este imponente cerro se le conoce como el guardián de los bolivarenses, el cual es caracterizado por su forma de cara humana y con una espectacular leyenda que se ha venido contando de generación en generación, la leyenda dice: "Todos los viernes santos, a las doce del día se abre la puerta de una cueva, cuyo interior está repleto de oro, quien ingrese queda atrapado y solo puede salir en próximo viernes santo a la misma hora". El Picacho es sitio turístico por excelencia, atractivo para caminantes, naturalistas y fotógrafos.

La escultura "El Santísimo" se encuentra sobre el cerro El Picacho, en cuya cima, ubicada a 550 metros de altura, se logra observar a más de 10 municipios. Fue posible gracias al trabajo de dos meses dedicados a logística y tres meses de cálculos. Además, los bolivarenses trabajaron en grupos de 16 personas todos los días, subiendo el material en el agreste terreno con guayas de 650 metros para llevar materiales que pesaban 350 kilos. Esto permitió gestar una obra de 84 toneladas.



CASA DE MERCADO DE BOLÍVAR

Icono cultural del pueblo de Bolívar, la remodelada plaza de mercado o casa de mercado como lo llaman los habitantes un lugar donde cada viernes y domingos se abre al público para ofrecer los productos más representativos del municipio y sus alrededores.



PABLO ROJAS

Comerciante que baja cada 8 días al pueblo con productos de otras zonas como: Vélez, Tunja, Barbosa y algunos encargos especiales a algunos habitantes del pueblo y restaurantes.



DON ARTURO

Don Arturo como se le conoce en el pueblo a este comerciante que llega al pueblo cada semana para surtir algunos restaurantes y personas del pueblo; Los productos los consigue viajando por veredas y pueblos comprando productos para vender en el siguiente pueblo que visite.



YORLEN / BRASA ROJA

Habitante del pueblo de Bolívar donde cuenta con un restaurante el cual perteneció a su suegra, y a quien le aprendió todo lo referente a las cocinas tradicionales y recetas autóctonas del pueblo de Bolívar como lo es su famoso piquete el cual es muy apetecido por sus habitantes.



YORLEN / BRASA ROJA

Mute santandereano

En este restaurante es común encontrar el mute santandereano, el cual le fue enseñado a Yorlen por su señora suegra, la cual lo prepara desde hace 40 años, inicialmente los productos utilizados eran de la finca familiar, pero con el pasar de los años se han ido cambiando los productos de la finca por productos de la plaza o comerciantes de verduras del pueblo.



JAVIER / MI RANCHO SANTANDEREANO

Cocinero formado en el SENA donde aprendió todo lo representativo a la cocina y lo que tiene que ver con el manejo de restaurantes, es muy popular su camuro y la llanera, tanto así, que tiene un artefacto donde puede ahumar sus preparaciones.



JAVIER / MI RANCHO SANTANDEREANO

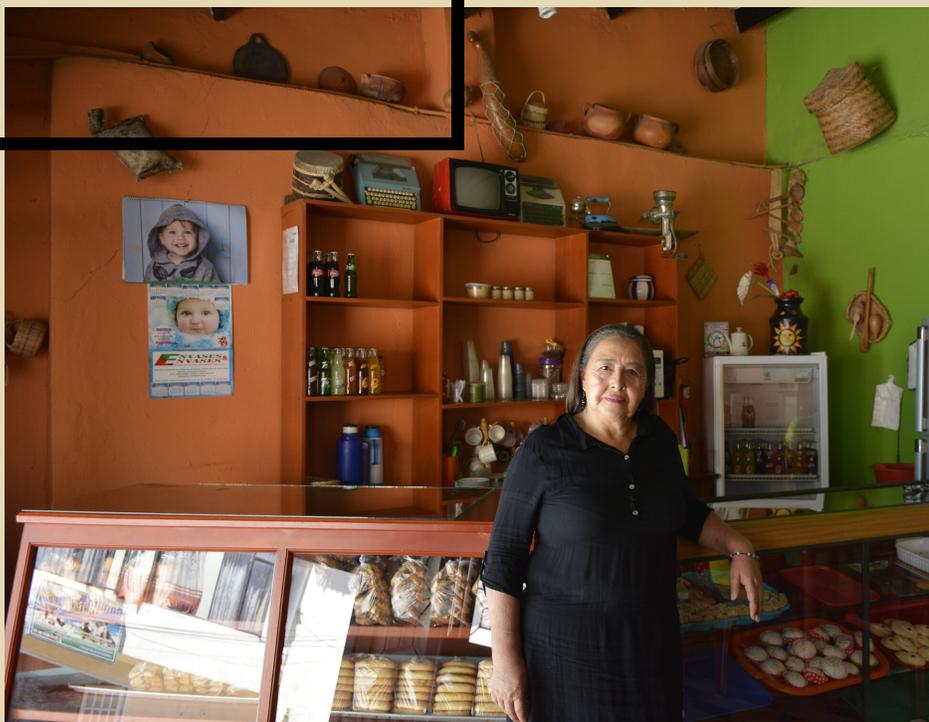
Camuro al horno

En Bolívar Santander tienen la oportunidad de probar el camuro al horno, preparado por Javier, el dueño y cocinero del restaurante; Esta receta la aprendió desde niño, la cual perfeccionó cuando realizó estudios en el SENA, en esta institución obtuvo conocimientos que le sirvieron para aplicarlos en sus preparaciones. En el restaurante se aplican diversas técnicas en las preparaciones como son los secados en humo, fermentados y cocciones por largo tiempo, marinadas especiales y conceptos a la hora de cocinar como sellados, tipos de Cortes, textura en las carnes y lo más importante la innovación a la hora de preparar y presentar sus productos.



DOÑA MERY/ DULCERIA DOÑA MERY

Con su gran carisma e historias de su adolescencia hace parte de las maestras de la cocina del pueblo de Bolívar pero por la parte de bizcochos y panes donde aprendió de su señora madre y tecnicó con cursos del SENA, además uno de los factores que la hace portadora de tradición, es la cocción o preparación a leña de algunos de sus productos.



DOÑA MERY/ DULCERIA DOÑA MERY

Merienda

Ideal para pasar una tarde llena de sabor y de charlas amenas con sus ricas y especiales preparaciones que aprendió desde muy niña por su señora madre, los bizcochos de maíz y el masato son deliciosos, recetas que la llevaron a ser popular en Bolívar y sus alrededores, técnicas como fermentación, molido con maquina manual donde se muele al son de guabinas, cocción en horno de piedra, preparaciones a leña y aromatizados por hojas de vijao.



SARA MARÍA

La cocinera más emblemática del pueblo de Bolívar donde creció y se formó como maestra de la cocina gracias a su señora madre quien le formó y le enseñó todo lo referente con la gastronomía bolivarenses. Su restaurante, que a su vez es su hogar posee una cocina con mas de 60 años de uso, desde que su madre vendía almuerzos a los trabajadores y compradores de la plaza de mercado.



SARA MARÍA

Piquete Bolivareense

Cocinera de gran tradición culinaria aprendida de su señora madre, quien le dejó como herencia una cocina de leña que actualmente tiene mas de 60 años y un sinfín de recetas santandereanas. El piquete bolivareense reúne varias técnicas como el oreado el cual le aplica a la carne y los chorizos que ella misma prepara, preparaciones a la brasa, asados en parrilla con adobos caseros sin condimentos y cocidos aplicados a los tubérculos.



MARISOL/ASADERO Y RESTAURANTE RICO POLLO

Una gran variedad de platos se pueden encontrar en este restaurante donde sus cocineras fueron criadas en el pueblo de Bolívar y se formaron en el SENA donde pudieron pulir sus habilidades.



MARISOL/ASADERO Y RESTAURANTE RICO POLLO

Sancocho de cola

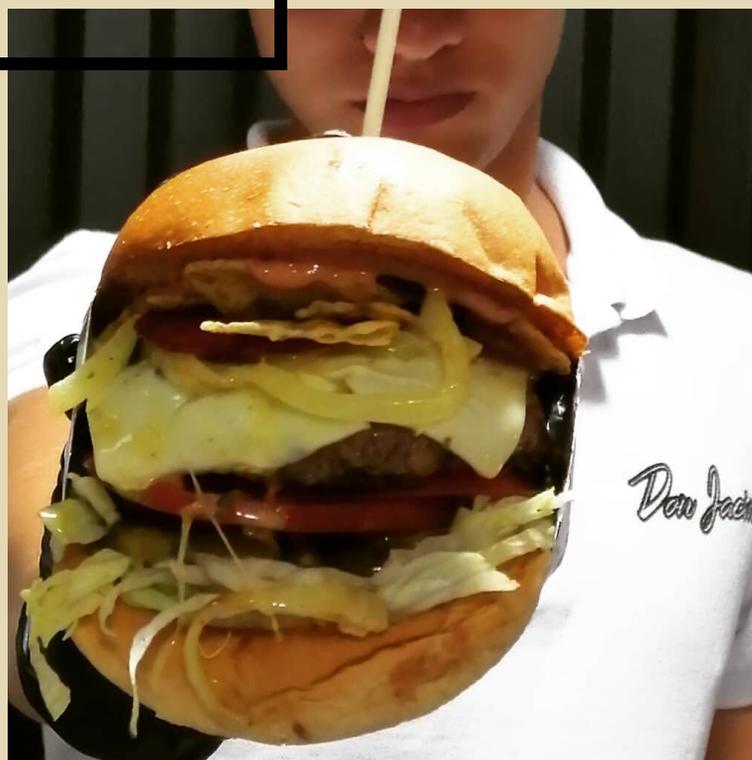
El sancocho de cola es el plato icono del restaurante, es una receta que aprendió desde muy joven, la cual enseñó a sus cocineras y hasta el son de hoy se prepara de la misma manera, los productos utilizados son comprados a los comerciantes que visitan el pueblo ya que la mayoría de ellos son por encargo como la cola de res.

Las técnicas utilizadas son el estofado y el sellado; primero es el sellado, el cual se le aplica a la cola para que esta suelte sus jugos que servirán de base para el estofado; Los cortes usados en el sancocho son grandes para que el comensal pueda identificar cada elemento.



JAIRO/DON JACINTO RESTAURANTE

Un restaurante con visión innovadora por parte de su dueño y chef formado en el Colombia College de Barrancabermeja, Jairo, que es quien busca el rescate de productos tradicionales del pueblo en la mayor tendencia gastronómica del siglo XXI como lo es la comida rápida.



JAIRO/DON JACINTO RESTAURANTE

Un concepto que une lo clásico con lo moderno en el pueblo; un lugar atractivo y llamativo para las personas de Bolívar, pero lo que hay detrás de este proyecto es el menú, que busca combinar la tendencia de la comida rápida con los productos de la región como lo son envueltos de mazorca, chorizo, pan de papá, verduras Y la utilización del guarapo para las marinadas



