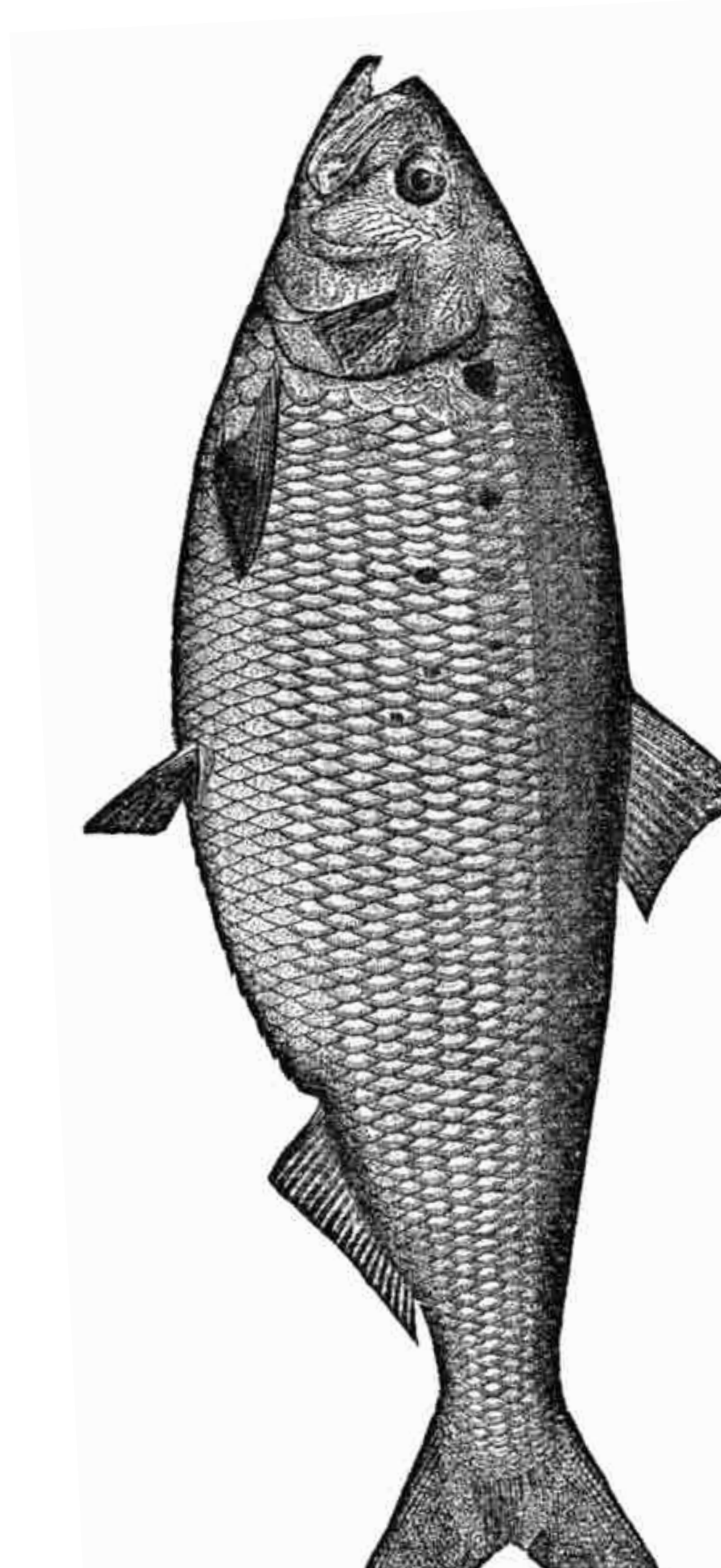


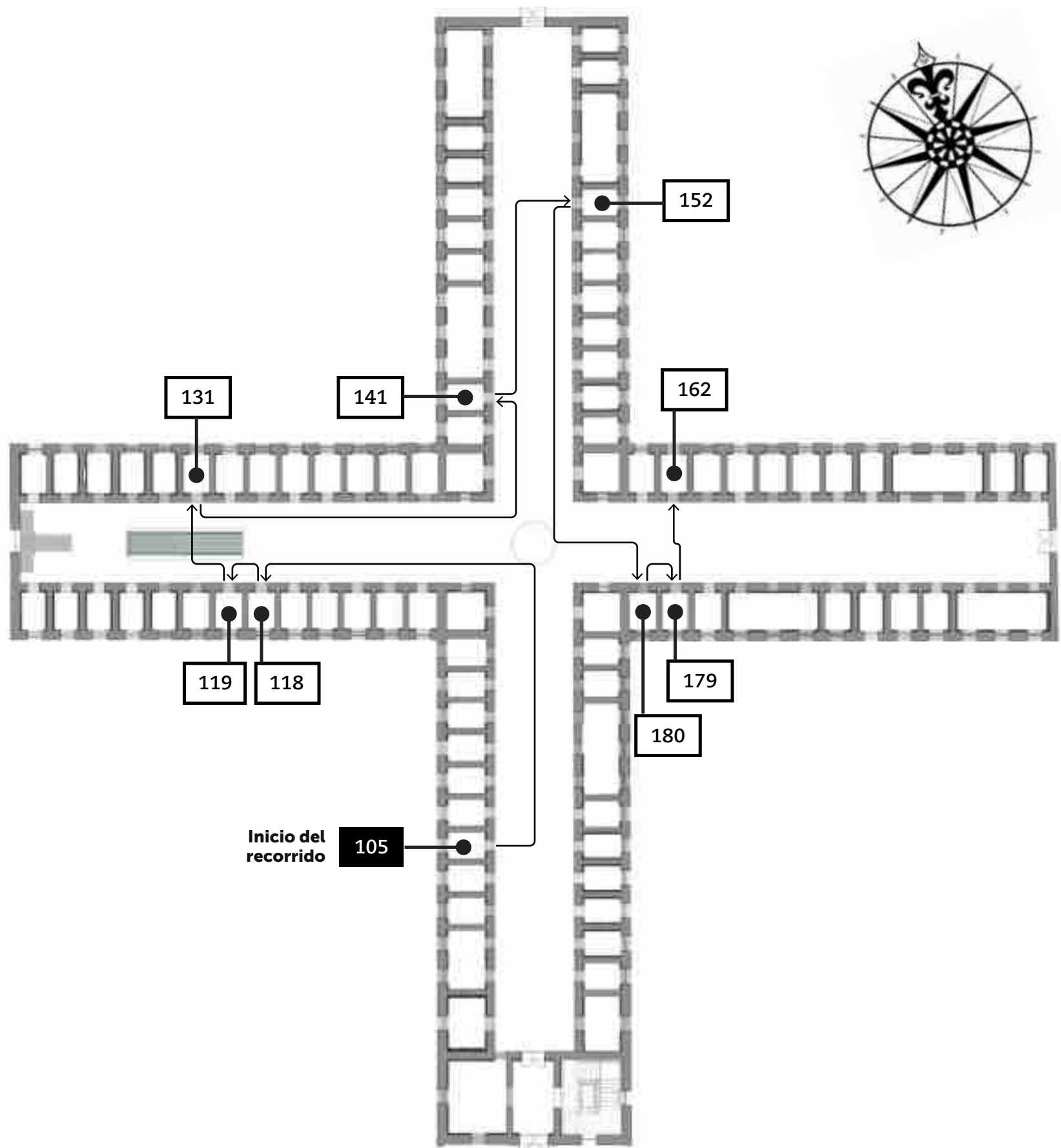
# Ruta 16



## Ruta del **antojo**

El universo culinario es rico y diverso en el Tolima con su valiosa vocación agropecuaria y la presencia de todos los climas de una geografía que va del río pasando por el gran plan y asciende a las alturas de la cordillera Central. Dieta de pescado, consumo de arroz, maíz, panela y arracacha, para subir a disfrutar del café hasta la papa. Alimentos para las fiestas y la vida cotidiana con asados, lechonas, amasijos y tamales.





## 105

### Cafés especiales del sur

El sur del Tolima es uno de los principales productores de café en Colombia. El obligado tinto de los colombianos, en el Tolima es el resultado del trabajo de campesinos e indígenas que ahora participan en todas las etapas de su producción, y crean cultura cafetera con el desarrollo del barismo y el cultivo de cafés especiales.

## 118

### La hacienda, producción de caña y ganadería

La panela y el aguardiente, dos productos derivados de la caña que tuvieron asiento en las grandes haciendas del Tolima. Junto a estos productos se desarrolló una tradición ganadera que ha dejado razas criollas como el cebú blanco orejinegro.

## 119

### Maíz, tamal, insulso, almojábana y amasijos

Desde los pijaos hasta los tolimenses de hoy, el maíz ha sido protagonista de las cocinas tradicionales de todo el Tolima. El tamal, plato estrella a base de masa de maíz y otros ingredientes, el infaltable insulso, compañero de la lechona, y los amasijos famosos de Castilla, Coyaima, Venadillo y Mariquita, se nutren del grano que sustentó a las culturas indígenas del continente.

## 131

### La producción de arracacha Cajamarca

Alimento de amores y odios, con su sabor dulce acompaña sopas y sancochos, pero tiene el poder de convertirse en postre o pasabocas. Cajamarca es el principal productor de arracacha del país, y se convirtió en escudo de movimientos sociales en defensa de sus recursos.

## 141

### Llegaron las máquinas a la tecnificación de arroz

Las sinuosas formas de los arrozales en el Tolima son ahora parte típica del paisaje. El arroz cultivado en el Tolima es ahora parte esencial de un almuerzo básico colombiano, y con este se preparan tamales y amasijos del departamento como las arepas oreja de perro.

## 152

### Pescado de Honda

La subienda es la expresión de la riqueza del río Magdalena, el momento donde los cóngolos y atarrayas tienen mayores oportunidades de atrapar esquivos bagres, nicuros, bocachicos y capaces. Especies cada vez más escasas, base de una cocina ribereña donde sobresalen sancochos y viudos.

## 180

### Abundancia en los arcos del Corpus Christi

Cada año en la fiesta de Corpus Christi en Guamo, el ambiente se llena de aromas frutales. La abundancia de la tierra se celebra con arcos coloridos de naranjas, mamoncillos, mangos, mameyes, yucas, aguacates, plátanos, cacao, mangostinos, guamas, anones, carambolos. Sólo en esta fiesta se puede degustar el olor y sabor del plátano paso.

## 179

### En qué comen los colombianos (La Chamba)

Algunos de los platos tradicionales de diferentes regiones de Colombia, como la bandeja paisa, el ajiaco, el sancocho, la changua y el viudo de capaz, son servidos en las tazas, cazuelas y bandejas de cerámica negra de La Chamba, sin que muchos comensales lo sepan, pero asumen la vajilla como un sinónimo de "comida colombiana".

## 162

### Descanso en la cocina

Los amasijos del Tolima, como las achiras, los bizcochos de arroz y los pandebonos de Castilla son el pretexto para que los viajeros de las carreteras del departamento, se tomen un descanso en sus recorridos.