

Comida Típica

La comida que más fama le ha brindado a nuestro pueblo resulta ser el chicharrón de cerdo que ya se conoce como: “Chicharrón de Bayamón”, y que tradicionalmente es acompañado con pan de hogaza, o mejor conocido como: “pan de cachete”.

Sabemos por algunos documentos propios de la época de la conquista española que en Puerto Rico se había reproducido bien el ganado vacuno y porcino. Así la población general de Puerto Rico había añadido a sus dietas el consumo de la carne de cerdo y por lo tanto del chicharrón.

Se dice que desde finales del siglo XIX frente a la casa de Don José Celso Barbosa en la calle de La Palma, vivía Don Luís “El Ñoco”, quien era altamente conocido por el chicharrón que preparaba. Poco a poco otros chicharroneros como Don Luís fueron brindando mayor popularidad a esta fritura en nuestro pueblo¹. Poco a poco la producción y distribución de este producto se presentó vinculada al desarrollo de una industria principalmente hogareña. En este proceso resalta la calle Comerío y las familias de Don Cruz Pacheco y de Don Pepe Serrano y su esposa Doña Gloria Sánchez². Ambas familias venían aprendiendo de sus antepasados el arte de preparar esta rica fritura. Con el pasar del tiempo la situación económica les llevó por igual a mercadear el chicharrón. En un principio el trabajo se efectuaba con utensilios muy rústicos: calderos, piedras y leña. La familia Sánchez Serrano buscaba la leña en los terrenos donde hoy día se encuentra la cancha Pepín Cestero y en cualquier lugar en el que se haya derribado una casa³. Luego los Pacheco y los Serrano desarrollaron cada cual por su parte la distribución del producto mediante unos carritos de madera que se hicieron populares por todas partes. Hoy día los carritos no están tan propagados como en el pasado pero el chicharrón puede ser adquirido en cualquier establecimiento comercial dentro y fuera de Bayamón.

¹ **Los Municipios de Puerto Rico y su Historia, Bayamón**, Departamento de Instrucción Pública, Programa Editorial, 1990, Pág. 44

² *Ibíd.* Pág. 43

³ *Ibíd.* Pág. 47