

2

Duelo maicero

Por César Mauricio Olaya





Tres productos hicieron parte de la base alimentaria indoamericana en nuestro territorio: el plátano, la yuca y el maíz. Sin embargo, no cabe duda de que este último producto se ha mantenido hasta nuestros días como el rey de todos. En este recorrido por el territorio de Santander pude comprobar que en su gastronomía el maíz ocupa un sitio de vanaglorias, pues con él se prepara sopa de ruyas, cañanga, caspiroleta, mazamorra y decenas de arepas, entre otra variedad de platos, o incluso de bebidas embriagantes, como es el caso de la chicha.

En Santander son especialmente dos los municipios que se enfrentan a pulso por ganarse el honor de tener el maíz como su producto estrella. Se trata de los municipios de Onzaga, en la Provincia de Guanentá, y Chipatá, en la Provincia de Vélez. De hecho, en los símbolos de ambos municipios podría decirse que se libra una batalla por defender el título que cada uno cree merecer. Mientras el escudo de Onzaga está adornado con una mazorca y un águila que emprende el vuelo, Chipatá tiene en su bandera una planta de maíz que se destaca ampliamente.

Las fiestas de ambos municipios también rinden, cada uno a su manera, el correspondiente homenaje a este cereal, que hoy es el más consumido en el mundo entero después del arroz y el trigo. En Onzaga, la última semana de junio, se realiza el Encuentro Cultural Cacique Unzá y el Festival del Maíz. En Chipatá, la fiesta en homenaje a esta planta, base de su economía, se realiza en el mes de octubre, y su principal característica es la elaboración de espectaculares carrozas con figuras alegóricas a distintos temas, todas elaboradas a partir de granos y otras partes de la planta.



En busca de los argumentos que en cada uno de estos dos municipios se exponen para rendir el correspondiente culto a esta gramínea, me desplazo primero hasta Chipatá, el pueblo que ostenta en la historia patria el título de ser el lugar donde se realizó la primera misa en territorio interior de la Nueva Granada, cuando las tropas de Gonzalo Jiménez de Quezada vencían la resistencia de las bravas tribus yariguíes y carares, para subir por las selvas del Opón en procura de los anhelados territorios de El Dorado.

En la fuente del parque, una figura indígena rinde homenaje a la tribu de los chipataes, de quienes —se asegura— viene toda la tradición del maíz en la región. Tras compartir conmigo la fórmula del piquete chipateño, al que nos referiremos en otra crónica, la señora Elsa Alvarado se centra en ahondar en el tema del maíz y sus variedades. Lo primero que hace doña Elsa es aclarar que, dado que Chipatá abarca territorios de las partes baja y media de la montaña, e incluso comprende zonas muy altas, todo ese terreno resulta propicio para el cultivo de los diferentes tipos de maíz que se usan en los preparados de los que nos hablará más adelante.

«Acá encontramos unos cinco tipos de maíz, que se siembran en distintas veredas, según el clima: el “caimito”, que es un maíz entre morado y blanco; el “morochó”, que cuando se abre, los granos son moraditos; el “cabrera”, que es de un amarillo claro; el “porva”, que es de un amarillo más fuerte, y su grano es bastante grande, y, por último, el maíz blanco. Cada uno es ingrediente necesario para un plato distinto», manifiesta la experta, quien me cuenta que allá en su vereda, Llano de San Juan, donde su familia se sostuvo toda la vida gracias a la siembra del maíz, fue donde, a la fuerza, y por la enfermedad de su madre, ella aprendió a cocinar desde los ocho años.

Entonces cocinaba para alimentar no solo a sus hermanos, sino incluso a los trabajadores o a los amigos del convite, que acudían a la casa en épocas de recolección. De esos años, la señora Elsa evoca la voz de su abuela, de quien heredó la mayoría de los secretos de la cocina ancestral y el conocimiento sobre las diferentes recetas a base de maíz. Doña Elsa recuerda especialmente cuando su abuela, después de preparar la mazamorra (que ella servía al desayuno, al almuerzo y a la comida), la mandaba a pelar el maíz, y le pedía que lo moliera y lo pusiera a dormir, para que, al día siguiente, cuando ella volviera, se pusieran juntas a hacer los envueltos, por si al papá le daba por traer obreros a trabajar en la labranza.

Como en *Los hombres de maíz*, de Miguel Ángel Asturias, esta gramínea representa la esencia del hombre de nuestra tierra: alegoría y utopía a la vez en el juego de los espejos, en que se mira el hombre como reflejo de su quehacer.



Doña Elsa me cuenta que el proceso de siembra y recolección duraba alrededor de nueve meses. El primer paso era la siembra, que se hacía en diciembre, cuando empezaban a menguar las lluvias. Y ocho meses después, en agosto, antes de la nueva temporada de lluvias, se hacía la cosecha¹. En esta fase se hacía necesario organizar el convite, una agrupación de vecinos que se reunían para trabajar, de finca en finca, en la recolección del maíz. Después de ese acuerdo, los trabajadores se ponían manos a la obra, y empezaban un trajín que duraba días, o semanas, según la cantidad de la recolección.

«Lo primero era coger la mazorca e ir apiñándola en la “labranza”, y en eso se iban dos días. Luego venía lo que se llama la “alcanza”, que es recogerlo y llevarlo a un sitio al lado de la casa, donde se armaba una especie de caney, elaborado con caña de castilla, donde se entrojaba la cosecha, y ahí se iban dos días más. El quinto día era el de descanso, y luego se hacía el “repasso”, que era una segunda recogida del maíz más tiernito. Por último, se separaba y se repartía parte de la cosecha, a veces como paga para algunos obreros. Luego llegaban la celebración y la fiesta», rememora la anfitriona, mientras avanza con la pelada del maíz.



¹ En el municipio de Suratá, la producción de maíz también sigue un estricto calendario. Para preparar el tradicional machorrucio, por ejemplo, se suele utilizar el maíz blanco de las cosechas de junio y noviembre. El machorrucio, que combina, entre otros ingredientes, maíz, papa pastusa, leche y alverja, es llamado así porque, por una parte, según los habitantes de este municipio, «da fuerza como para un macho», pero, por otra, quien lo come se induce fácilmente al sueño, y «duerme como un “ruso” (trabajador de la construcción)».



Cuando oigo hablar de la tarea de pelar el maíz, inmediatamente me traslado en el tiempo y recuerdo las preparaciones de mi abuela. Sin embargo, a pesar de que muchas veces disfruté de las arepas que ella preparaba, les confieso que sabía muy poco del demandante trabajo que hay detrás de este producto insignia de la cocina santandereana. Sobre esta ardua tarea de pelar el maíz, cito a continuación las palabras de la señora Teresa Sánchez, en el municipio de Palmar, en cuya cocina pude apreciar el proceso de esta labor, una de las fases primarias y fundamentales en la preparación de varios productos elaborados con este cereal.

Dice doña Teresa: «Pelar el maíz, en resumen, es quitarle la cascarita que lo recubre. Suena sencillo, pero no es tan fácil. Primero toca recoger la ceniza, ojalá que sea de arrayán, que bota bastante y es limpiecita, porque después toca aventarla y quitarle toda la mugre de palos y tierra que trae. Después, se pone a hervir con suficiente agua; cuando hierva, se le agrega el maíz, y se revuelve bien durante un buen tiempo. Luego se coge un grano y se mira. Si la cascarita se desprende fácil, quiere decir que ya se puede colar, y con la cernida se va limpiando hasta que quede listo, para decidir si se deja para moler, y en este caso, se deja en agua, por lo menos, tres días, o se pasa para una segunda hervida hasta que se floree y quede listo para el mute».

Grano a grano, mano a mano, día a día, la cocina de nuestros campos enaltece en sus fórmulas de antaño el sabor y la esencia de la tierra arada a paso de bueyes, del amanecer al crepúsculo, en el brindis diario por la vida.



Vuelvo ahora con la señora Elsa, que en este momento se dedica a amasar una arepa chipateña, que, como ella misma señala, se diferencia de la tradicional arepa amarilla en que la de Chipatá es más gordita y blanda, porque, además del chicharrón, se amasa con cuajada. Enseguida, doña Elsa me pregunta qué plato quiero que ella me prepare, y antes de que yo termine de ser consciente de lo que me dice, añade: «Porque con maíz le puedo hacer una mazamorra pintada, una sopa de mazorca o una mazamorra dulce. Todas son típicas de nuestro pueblo. Hay una que llamamos sopa de labranza o sopa campesina, también muy buena y nutritiva; les alienta el brazo a los trabajadores en el campo y los repone de lo duro de su trabajo».

Me quedo pensando unos segundos, mientras que doña Elsa deja pasar entre sus dedos un poco de harina que acaba de moler, a la espera de que yo decida con cuál plato me quedo. Cuando por fin tomo una decisión, se la comunico con entusiasmo. Elijo la sopa de mazorca. Pero a juzgar por la mueca que ha hecho doña Elsa, entiendo que tal vez debí pensarlo mejor. Resulta que la sopa de mazorca es una de las más complicadas de hacer, porque, entre otras tareas, requiere que, en primer lugar, se saque el maíz blanco de una mazorca tierna, para luego molerlo, junto con hojas de cilantro de pepa y ajo, hasta obtener una lechecita de maíz, que será la esencia de la sopa.



La sopa de macho rucio rinde en su nombre el justo homenaje al trabajador del campo que, en permanente genuflexión ante la tierra, ofrenda con su labor el sudor de su cuerpo, que se conjuga, en recompensa, con un plato a base de maíz.





Después, por aparte se pica, en pequeños cuadros, un poco de tripa y callo de res; unas hojas de guascas risacas, distintas de las guascas tradicionales, un poco picantes; papa de año, que es la residual del sembrado, y que se distingue por ser más pequeña y un poco más dura que las demás, y, por último, papa amarilla y unos cuantos granos de frijol. Todo se pone a cocinar, por lo menos, durante una hora larga, hasta que la misma experiencia de la cocinera le dice que está listo el caldo para hacer la mazamorra.

«Ya con el sancocho listo, ahora sí empezamos a agregar la lechecita de maíz molido, pero eso tiene su misterio. Toca ir echándolo poquito a poquito para que no se corte, y no dejar de batir. Lo otro es que, si usted anda de mal genio, mejor deje que otra persona la prepare, porque se le agría y pierde todo el trabajo. Esta es una sopa que levanta muertos, pero toca hacerla con amor», concluye nuestra anfitriona, y comienza a servirme un plato de sopa bien caliente, mientras que yo no dejo de sorprenderme por tanta sabiduría ancestral concentrada en las manos de doña Elsa.

Idílicos escenarios al gusto de hidalgos caminantes, que entre los verdes valles de las tierras entre San Joaquín y Onzaga retribuyen todas las miradas que invitan a comprar este paisaje hacia las infinitas profundidades del espíritu.

Me voy satisfecho, no solo por la sopa, sino porque he corroborado que la fama de Chipatá como municipio maicero no es infundada. Ahora debo hacer lo propio con Onzaga, el último de los pueblos de un conjunto de municipios organizados en procura de alcanzar el sueño del pavimento para la vía que los une. Se trata del territorio de 'Onsamo', compuesto por los municipios de Onzaga, San Joaquín y Mogotes, con una geografía verde, de inmensos valles y montañas azules, de incalculable potencialidad agraria y páramos desconocidos.

Luego de llegar a San Gil, el primer trayecto de la vía entre esta ciudad y Mogotes se vence sin mucha dificultad, pues hasta ahí avanza la consecución del sueño de estos municipios con un pavimento en perfectas condiciones. Entre Mogotes y San Joaquín el camino se despliega en medio de extensos cultivos

de fique, uno de los bastiones de su economía primordialmente agraria. A partir de ahí comienza un ascenso con cierta pendiente, y desde donde se aprecia, en toda su extensión, el gran valle.

Tras 177 kilómetros de recorrido desde Chipatá, por fin se asoma Onzaga, el pueblo donde destacan las imponentes torres de la iglesia de la Inmaculada Concepción. En el centro del parque, una bella escultura tallada en piedra rinde homenaje al campesino, que, con su azadón al hombro, sale de un cultivo de maíz. Las señales comienzan a hacer visible la relación entre este producto de la tierra y la gente de este pueblo, que, por demás, goza de una fama especial por la producción del queso y de vinos de mora y naranja (también el municipio de Coromoro, de la Provincia de Guantánamo, es célebre por su producción de vino de naranja).



Sopa de mazorca chipateña.



Mazamorra chiquita, plato típico de San Joaquín.



Templo parroquial de la Inmaculada Concepción de Onzaga.

«Ya va a ver cómo se va a relamer cuando pruebe la verdadera sopa de chorotas, que es el plato más bueno que se prepara en todo Santander, y es algo tan nuestro como lo que dicen de nosotros los onzagueños, que dizque somos gente brava, que sembramos el maíz a tiros y trancamos las puertas con muertos». Estas son las palabras con que nos recibe la señora Olga Lucía Ochoa Gómez, quien, ataviada con un pequeño sombrero, elaborado con cuero de ovejo², se presenta a sí misma como una cocinera de experiencia en el pueblo.

Doña Olga me explica que en su tierra el maíz puede consumirse en diferentes preparaciones, pero asegura, y de nuevo con humor, que como ella conoce el burro, entonces lo sabe tirar, y que por eso mismo está convencida de que el plato más representativo de Onzaga es el de chorotas. Cuando le pregunto por el origen del nombre del plato, me explica que este proviene de la lengua guane, pues los indígenas de esa tribu solían moler el maíz en una especie de tiesto, con un hueco en el centro, al que llamaban *chorote*. Más adelante, la generación de los bisabuelos de doña Olga trasladó ese nombre a esta preparación de masa de maíz ahuecada en el centro.

Enseguida comienza la tarea de elaborar las chorotas. Primero se muele el maíz crudo con unas ramas de perejil, ajo y cebolla, mientras que en la cocina de leña se pone a hervir la olla con una gallina criolla y suficiente papa y yuca. Después llega el momento de armar las chorotas y las choroticas, que constituyen la esencia de la sopa. Para ello, la harina del maíz se moja con el caldo de gallina cocida, y esta mezcla se amasa hasta que quede consistente y sin grumos.

El siguiente paso consiste en armar las bolitas y hacerles, a cada una, su respectivo huequito. La técnica de esta etapa es completamente manual, como lo explica doña Olga: «Cuando estén listas las bolitas, entonces con el dedo pulgar bien lavadito se les va haciendo el huequito, pues no hay otra cosa que mejor les dé la forma que el dedito. Después, se apartan unas que van a ser las choroticas, y que van rellenas con un guiso que se prepara con menudencias de gallina, perejil, guacas y cebolla picada». Por último, tanto las chorotas como las choroticas se ponen a hervir, en la misma olla del sancocho, durante cuarenta y cinco minutos exactamente.

Nosotros ya estamos listos para probar este plato, pues no resistimos la tentación. Además de que huele muy bien, el plato es visualmente atractivo, ya que se sirve en una taza de barro y se acompaña con unas arepas de borona, que de verdad invitan a ser probadas. A esta altura del duelo entre Chipatá y Onzaga, no tengo la plena certeza de poder calificar con idoneidad el mejor plato que determine la nominación de pueblo maicero para alguno de estos dos municipios. Lo que sí puedo corroborar es que ambos platos superaron mis expectativas, y, por supuesto, son dignos representantes de la tradicional cocina santandereana.

² Recuérdese que el ovejo asado al horno de leña es un plato fundamental de la cocina de otro municipio santandereano, Concepción, de la Provincia de García Rovira. En este municipio se celebra en diciembre la Feria de Ovejos, que incluye una exposición de lanas, venta de ovejos y de ruanas, elaboradas con piel de ovejo.



La chorota no es solo un plato de tradición; es un plato de esencia, de raza y de un condimento insalvable: olor y sabor a patria.



