

6

# Doña Eustaquia y otras mamás grandes

Por Hugo Armando Arciniegas





Carlos Federico Silva no pasa un solo día de su vida sin rendirle homenaje a la memoria de su abuela. Para ello, no realiza un culto diario en la iglesia de su pueblo, el Valle de San José, ni mucho menos un círculo de oración en torno a la fotografía de su abuela. Carlos Federico Silva le rinde homenaje a su abuela cada vez que abre las puertas de su negocio. Chorizos del Valle, la sede principal del negocio de los Silva, cuenta con una de las mejores ubicaciones de las que puede gozar un establecimiento en Colombia: una de las cuatro esquinas que rodean el parque central de un pueblo. Allí, en la fachada de esa casona, junto al nombre del establecimiento, se lee también el nombre de la abuela de Carlos Federico: doña Eustaquia. La familia Silva cuenta ya con varias generaciones a cargo del negocio. Luego de la de doña Eustaquia vino la de su hijo Luis Alberto y después la de su nieto Carlos Federico. Tal y como están las cosas no es posible imaginar cuántas generaciones más de descendientes de doña Eustaquia tendrán a su cargo el negocio. Aunque cuenta entre su menú con distintos tipos de platos y bebidas, no cabe duda de que a este negocio se lo reconoce por tan solo uno de ellos: los chorizos bañados en salsa de guarapo, o, de manera más sencilla, los chorizos de doña Eustaquia, pues a fin de cuentas así se los reconoce en varias partes del país.



Doña Eustaquia Zárate murió en el año 2009, a sus setentaynueve años de edad. Hasta hacía apenas cinco había estado al frente de su negocio. La Embajadora de la Gastronomía del Valle, como se la solía llamar en la región, después de que así la rebautizó su nieto, le sirvió sus chorizos bañados en salsa de guarapo a toda suerte de políticos, embajadores, reinas de belleza, cantantes y actores, entre otras figuras nacionales de la esfera del espectáculo y de la fama, así como a innumerables turistas provenientes de todas partes del planeta. Con su muerte, se podría decir que el departamento de Santander perdió a su propia Mamá Grande, pues, como ocurre en Macondo con este personaje de García Márquez, la muerte de la Mamá Grande santandereana, doña Eustaquia Zárate, la sintieron en todas partes del mundo. Al respecto, piénsese por un momento en los incontables comensales de diversas latitudes que tuvieron la oportunidad de probar alguna vez sus chorizos. Como doña Eustaquia solía hacerlo, sus nietos aún crían y sacrifican ellos mismos los cerdos que harán parte de su plato bandera. En la preparación intervienen tres máquinas: una de moler, para la carne; una de mezclar, para condimentar la carne, y, por último, una industrial, para embutir la carne en la tripa. Después de estas etapas, los chorizos se ponen al sol, a fin de que se oreen, y, para terminar, con el que resulta quizás el paso más importante de todos, se ponen a hervir en una paila con guarapo.

Se conoce como reducción el proceso de cocción del chorizo, que se hace generalmente en agua, guarapo de panela, cerveza o miel gorda de panela.



Así como los chorizos de doña Eustaquia, en Santander son numerosos los platos que cuentan entre su preparación con una etapa de embutido. De hecho, los de doña Eustaquia no son los únicos chorizos con guarapo que se consumen en el departamento. En Confines, por ejemplo, Mónica Patricia López cocina chorizos con guarapo de una manera similar, salvo que no prepara los más de tres mil chorizos por día que se preparan en el restaurante de doña Eustaquia. Mónica Patricia, por su parte, “amiela” pocos chorizos por día, es decir, hierva los chorizos en guarapo, hasta que este adopte la apariencia de un melao. Aunque sabe que la competencia con el restaurante de doña Eustaquia está fuera de toda discusión, pues la popularidad de ese negocio hace que se lo asocie, por sobre los demás, con la receta de chorizos en guarapo, Mónica Patricia no desiste en la empresa de preparar sus propios chorizos. Lo curioso es que los chorizos de Mónica Patricia y los de doña Eustaquia no son del todo diferentes a simple vista. De hecho, podría decirse que, si se tratase solo de verlos en un plato, bien se los podría confundir. Es preciso probarlos, uno después de otro, para notar las diferencias en cuanto a sabor y a textura. En cualquier caso, bien sea que se esté frente a los chorizos del Valle de San José, bien sea que se esté frente a los de Confines, se está ante una de las mejores combinaciones culinarias que han podido inventarse en el departamento.



En Oiba, municipio mielero por excelencia, se recurre a la miel incluso a la hora de preparar chorizos.

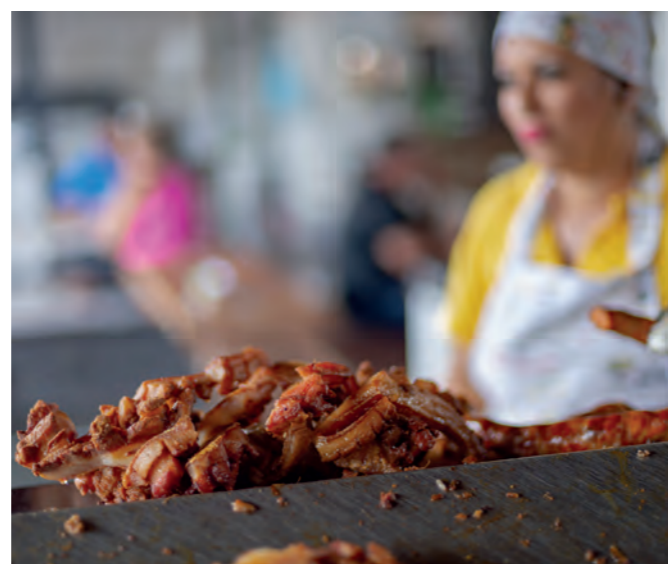






Darwin Castañeda, oriundo del municipio de Oiba, tiene en su cabeza la receta de los chorizos con miel y cítricos. A diferencia de los dos chorizos descritos hasta ahora en estas páginas, los de Oiba no deben su sabor al guarapo, sino a frutas de carácter cítrico, como el maracuyá, la curuba, la naranja, el lulo, el limón o el arazá; este último, un tipo de fruta muy poco común, llamada “guayabo” en otras regiones de Latinoamérica, y que se produce una sola vez al año en el municipio de Oiba. La base para la salsa que acompaña los chorizos se hace con miel, que se calienta hasta el punto de ebullición, momento en que se le agrega el jugo del fruto cítrico que se desee. Así como quien gusta, en ocasiones, de humedecerse los labios con un poco de limón cuando bebe una copa de aguardiente, en este caso podría también, por qué no, pedir que se le sirva en un mismo plato un par de chorizos con guarapo y un par de chorizos con limón. Vendrían bien juntos, sin duda, acompañados naturalmente por guarapo. O, incluso, si acaso este comensal quisiera conformar un almuerzo exclusivamente con chorizos, bien podría elegir como postre otro tipo de chorizos que se produce en la Provincia Comunera y en la de Guanentá. Se trata, respectivamente, de los chorizos acaramelados de Guadalupe y de San Joaquín, endulzados ya no solo con guarapo, sino —además— con panela, lo que les otorga su aspecto de melao acaramelado.





Los chorizos, al igual que otros embutidos, como la longaniza, la rellena o las génovas —estas últimas típicas del municipio de Charalá, en la Provincia de Guanentá—, no constituyen siempre una receta en sí mismos. En ocasiones, forman parte de unas recetas que parecen, a su vez, la suma de varias. El aspecto de estos platos de los que forman parte, entre otros embutidos, el chorizo, la longaniza y la rellena, es el aspecto del caos. Un desorden que, a pesar de sí mismo, constituye un atractivo para los comensales, o al menos para los comensales no vegetarianos, o para aquellos que no son tan drásticos consigo mismos en materia de cuidar su peso, y que, por tanto, no prestan tanta atención a los alimentos que consumen. Se trata de la fritanga de Girón y del balay de Puente Nacional. En pleno malecón de Girón, en el lugar conocido como El Paraíso de la Fritanga, doña Gloria Mendoza, o la Tía Gloria, suma ya cuatro décadas de trabajo en torno a la preparación de la fritanga. Cuando se dispone a prepararla, esta otra Mamá Grande santandereana se ocupa en primer lugar de la longaniza, un relleno embutido en tripa, y compuesto por pierna de cerdo, adobada con especias, como apio, pimentón, perejil, jengibre, orégano y sazón de color.

Sobre la tripa, debe saberse que pasa por un proceso de limpieza. Naturalmente, la tripa es en principio mucho más sucia de lo que podría tolerarse, de forma que la Tía Gloria se preocupa porque sus comensales, provenientes todos de diversas partes del planeta, tengan frente a sí una tripa limpia, libre de todo material escatológico que pudo haberla integrado alguna vez. No en vano el negocio de la Tía Gloria se ha mantenido por tantas décadas, siempre llevando como bandera el registro de higiene y de salubridad con el que cuenta. Así pues, una vez limpia, la tripa se baña en agua de limón, y, por último, se pone al sol, a fin de que se seque. En cuanto al relleno, debe saberse que la carne de cerdo se muele en una máquina, luego se adoba con todas las especias que ya se han mencionado aquí, y finalmente se embute en la tripa seca. Como se ve, es un proceso simple para quien lo domina, como lo es también el de la rellena. Quizá la única diferencia que existe entre la preparación de la rellena y la de la longaniza radica en que a la rellena se le adiciona arroz seco, y, en otras ocasiones, arroz con chicharrón. Por lo demás, podría decirse que los procesos de preparación de ambos embutidos son casi idénticos.





Otros de los ingredientes que componen la fritanga de la Tía Gloria son la papa amarilla, el chicharrón, la costilla de cerdo y el capón; este último, un envuelto de carne fría, de preferencia aquella que se conoce como “muchacho”, con relleno de huevo, zanahoria y habichuela. A su vez, también se suele servir la fritanga con el que resulta su postre habitual, el plátano maduro con queso, y se la acompaña con una bebida conocida como “carabina”, compuesta por guarapo y la santandereanísima cola Hipinto. Pero, vale la pena señalarlo, no es una sola la fritanga. En la fritanguería de la Tía Gloria hay tantas fritangas como comensales visitan el negocio. Cada cliente decide qué ingredientes y en qué proporciones harán parte de su fritanga, o de su picada, como también se la llama. Allí, cerca del puente viejo que conecta los que podrían llamarse el Girón tradicional y el Girón moderno, la fritanga del municipio se reinventa con cada cliente que se sienta a la mesa, desde que la Tía Gloria, junto con otras fritangueras, inauguró su fritanguería propia, allá por la década de los setenta.

A diferencia de la fritanga de Girón, que suele servirse en bandejas, el balay de Puente Nacional se sirve en el canasto que le da su mismo nombre. En cuanto a embutidos, son la rellena y el chorizo los que integran esta receta, junto con otra numerosa y diversa cantidad de ingredientes. Piénsese en un canasto lleno con todo lo que pueda comer una persona hambrienta a la hora del almuerzo, luego añádase mucho más de lo que se pudo imaginar en ese primer intento, y se tendrá como resultado un balay: un canasto cubierto con unas hojas de plátano pasadas al fuego, sobre las cuales se disponen, a su vez, unas porciones de papa, yuca, plátano, malanga, gallina, sobrebarriga, chorizos y rellena. El canasto debe ser muy fuerte, pues de lo contrario no podría resistir el peso de todas esas porciones. Y como si eso no bastase para saciar el hambre, el balay se sirve acompañado por un pocillo de consomé de gallina, así como por un plato de arroz con menudencias y guiso, otro plato de ensalada y, por último, un pequeño recipiente con ají<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> Otro plato que también se sirve en un canasto es el arroz de rocería, del municipio de Ocamonte, en la Provincia de Guantán. Cubierto con hojas de plátano, este canasto suele contener arroz, verduras, papas bañadas con hogao, plátano maduro, carne asada, gallina, aguacate y ají.





El balay también puede considerarse como un tipo de piquete, otro plato de la cocina santandereana que varía en función del municipio donde se prepara, y que contiene entre sus componentes algunos embutidos. Pero sobre esta receta se habla en otra crónica de este libro; por ahora, baste este recorrido por algunos de los embutidos más tradicionales de Santander. Quien lea el título de este texto y considere, con todo derecho, que resulta un desacierto una comparación entre personajes como doña Eustaquia o la Tía Gloria con la Mamá Grande original, la de García Márquez, bien podría encaminarse al restaurante de doña Eustaquia, o a la fritanguería de la Tía Gloria. En el primero, se encontrará con la fotografía de doña Eustaquia, quien luce una cadena de chorizos sobre sus hombros, cargados con toda la fuerza de sus imponentes brazos, que no permiten ver de entrada la expresión de orgullo que esconde su rostro. En el segundo, se encontrará con la Tía Gloria, quien aún preside su negocio, y quien, a pesar de no contar con la contextura imponente de doña Eustaquia, impone sí la altivez de su rostro cada vez que deja marchar por fin a sus clientes en extremo satisfechos, tanto que casi preferirían quedarse allí sentados en el malecón por el resto de la tarde. Al cabo de este par de visitas, una y otra experiencia le recordarán uno de los principales rasgos de la Mamá Grande de Macondo: el saberse por completo poderosa.

En Ocamonte, el piquete de rocería, que ha sido desde siempre uno de los platos diarios de los jornaleros, se ofrece hoy también a los turistas como un plato típico del municipio.

