

4

## De pasteles y otros envueltos

Por Hugo Armando Arciniegas



El paso por la tierra de Manuela Beltrán, la comunera por excelencia, siembra un sentimiento de pertenencia en todo santandereano que conoce la historia de su departamento. No puede uno sino sentirse parte del Socorro, sin que importe el hecho de que se haya nacido en otro municipio de Santander, pues la Insurrección de los comuneros nos duele tanto como nos enaltece. Allí el turista puede contemplar la estatua de Manuela Beltrán, ubicada en el casco histórico del municipio, a la par que infla su pecho de historia y de nostalgia. Pero no toda la historia de la Provincia Comunera es la historia de la Revolución. Hay historia en cada esfera de la vida de esta tierra. Y entre todas ellas está, por ejemplo, la esfera gastronómica. Ahí tenemos el caso del tamal socorrano, descrito en otra crónica de este libro, que lleva impreso en sus hojas la historia de la Conquista, o el caso del pastel santandereano, el de mico u otros envueltos de los que hablaremos en adelante.

En el Socorro las hojas de plátano envuelven un plato habitual de la cocina de este municipio: el pastel santandereano. Y aquí salta a la luz la primera particularidad de este plato. ¿Qué tipo de pastel debe ser este como para que se precie de llevar en su nombre el adjetivo “santandereano”? Los socorranos, con toda la altivez propia de su historia, llaman santandereano a su pastel, como si insinuasen con ello que su pastel es el mejor del departamento. Al reparar en este hecho, no pude sino regresar a casa de la nona socorrana que me describió en otra oportunidad la receta del tamal, y quien luego puso a mi disposición, sobre su ancho comedor, una buena bandeja de tamales para que yo eligiese alguno y lo comiese a gusto. Recordé que esta tierna señora solo me dejó ir hasta que le prometí que regresaría pronto por otro tamal, o por otro de los platos que ella bien sabe preparar. «Cuando venga, le preparo otra cosita», fue lo último que me dijo.

Tan pronto supe que un compañero de la investigación sobre gastronomía en Santander pasaría de nuevo por el Socorro, le pedí el favor de que buscara a “mi nona”, como en adelante comencé a llamarla, y que le anunciara que yo iría a visitarla el próximo fin de semana, pues me interesaba preguntarle, entre otros platos, acerca del pastel santandereano. En ese posible “preguntarle” yo sabía bien que ambos, ella y yo, entendíamos a lo que me refería con mi mensaje: visitarla para hablar de los ingredientes, los utensilios, la preparación y, finalmente, comer a gusto una buena muestra. Además, tenía claro que para que los pasteles estuviesen listos tan pronto yo llegase, debía anunciar con antelación mi visita. Así ocurrió, y tan pronto me recibió en su puerta, que entonces encontré abierta, me dio un abrazo, y me dijo: «Huela nomás, para que se vaya haciendo una idea de lo que son mis pasteles santandereanos», al tiempo que me señalaba con su dedo un rastro imaginario que conducía desde la puerta hasta su cocina, como si solo ella pudiese ver el rastro del pastel en el viento. «Volvió usted adonde era, mijito, porque, no es por nada, pero mis pasteles son los mejores de por aquí».





Compuestos, entre otros ingredientes, por frijol y alverja, los pasteles de mico de California hacen parte de los platos más reconocidos de la Provincia de Soto Norte.

Como la convencí de que yo había desayunado hacía poco, se decidió por fin a no servirme de inmediato uno de sus pasteles, y, por el contrario, se apoltronó en su mecedora, con el ánimo de contarme de inmediato todo lo que sabía sobre el pastel. «Cuando yo era una muchachita, se empezó a hablar por aquí de los pasteles —comenzó su relato—. Así que figúrese usted cuántos años tiene este plato —prosiguió, y soltó una carcajada—. Veá, mijito, para hacer unos buenos pasteles, usted necesita harina blanca de maíz, arroz, carne de cerdo, garbanzo, o si usted no es de los que comen cerdo, que dizque porque los engorda, pues le echa pollito, o pisco». Iba a pasar a hablar sobre la preparación, de modo que la interrumpí y le pregunté por los utensilios, pues supuse que había olvidado hablarme de ellos. «No, mijito, cómo se me van a olvidar. Lo que pasa es que los utensilios, como usted los llama, son los mismos que para los tamales. ¿Se acuerda?: leña, una cucharona de palo, una buena pita de fique y una olla del tamaño del hambre que tenga. Yo los hago igual a como los hacía mi mamá; la receta es igualita. Tanto que cuando viene un conocido que hacía tiempo no venía, se convence de que mi viejita es quien preparó los pasteles que le sirvo, como si ella todavía estuviese por aquí dando lata...», interrumpió su relato, y suspiró profundamente.

### El pastel de mico no es de mico

A la par que mi nona socorrana me describía el pastel, recordé lo que uno de mis compañeros de investigación me contó, la noche anterior a mi viaje, sobre otro pastel de Santander, uno que le había llamado la atención por su extraño nombre: el pastel de mico. A diferencia del santandereano, el de mico no se prepara en la Provincia Comunera,

sino en la de Soto. De manera concreta, es típico del municipio de California, célebre porque se cree que allí, en la llamada Montuosa Baja, pasó más de un año el sabio José Celestino Mutis, en su afán por estudiar, entre otros temas, la vegetación y la minería del país. En esa misma tierra vive ahora María Celina Figueroa, una mujer que le contó a mi compañero todo lo que sabe sobre el pastel de mico. Para comenzar, es importante señalar que nadie en California conoce con certeza el origen del nombre de este plato. Al oír ‘pastel de mico’, podría pensarse que se trata de un envuelto que contiene carne de mico, lo que no le otorga de entrada un atractivo culinario a este plato. Pero no es así. De hecho, el pastel de mico no tiene nada de mico, ni el rastro más mínimo de este animal. «No se me asuste, mijito, que no lo voy a hacer comer mico», le dijo la señora Celina a mi compañero, cuando lo invitó a que probase por primera vez este plato. «Micos ya ni se ven por estos lados».

Del relato de mi compañero me sorprendió también la cantidad de ingredientes necesarios para preparar pasteles de mico. Estos doblan la cantidad de ingredientes necesarios para preparar tamales o pasteles santandereanos. «Cebolla cabezona, cebolla junca, cilantro, perejil, ajo, tomate, pimienta, agua, alverja, levadura, huevo, chicharrón, tomate cherry y jengibre —refirió la señora Celina a mi compañero—, pero a mí me gusta creer que el secreto no está en uno de los ingredientes —agregó—, sino que está en el ‘lienzo’, mijito, en el ‘lienzo’». Por ‘lienzo’, doña Celina se refería a una tela con la que se cubre el recipiente que contiene la masa de harina de trigo, de preferencia de molino, que ha sido preparada con anterioridad a la preparación del relleno. Ello con el fin de que la masa crezca y adquiera además el sabor característico de este tipo de pasteles.

A medida que mi compañero avanzaba en su relato, yo me imaginaba a doña Celina con el mismo rostro de mi nona socorrana, pues, según lo que me contaba mi compañero, la hospitalidad de esa señora era, sin duda, la misma que mi nona había tenido conmigo desde el momento en que me conoció. En adelante, consideré a doña Celina como otra de mis nonas, y le pedí a mi compañero que se lo contase tan pronto como la volviera a visitar. Continuó entonces mi compañero con su relato, y se enfocó en la preparación del pastel de mico. «Para empezar, deja alverja seca en agua, de un día para otro, para que se le ablande —le refirió doña Celina—. Ya al otro día pone la alverja a cocinar, cuidándose de que no le quede ni tan blandita ni tan dura; algo así como a término medio, pa' que me entienda mejor. Entonces ahí la muele. Al molido le echa perejil, tomate, cebolla, pimienta, y revuelve hasta que le quede como una masa. Y si quiere también le puede echar un poquito de jengibre», y abría los ojos, sonriendo, como si se alegrase al comprobar que no se le escapaba ni uno solo de los ingredientes, me contó mi compañero.

«En otra mesa ya tiene lista la masa bien tapada con el lienzo —prosiguió doña Celina—, pero, eso sí, le insisto, toca es con un lienzo. No le vaya a poner a eso un plástico, como hacen ahora, porque así no le crece la masa —agregó, a la vez que le apuntaba con el dedo—. Ya con la masa en reposo, la coge por pedazos y la vuelve a amasar, pero ahora como formando unos cuadritos bien finitos. Ahí mismo, en el puro centro, le echa la alverja. Y, si quiere, también, un poquito de tomate "cherry", alguno que otro chicharrón y un huevo —se aprestaba a concluir doña Celina—. Ya, por último, los envuelve en las hojas de plátano, como si fueran sobres, y los mete en el horno, para que se le doren».



Y aquí vino la que, para mí, fue la mejor parte del relato de doña Celina, aquella en la que terminé de comprobar que esta mujer parecía una réplica exacta de mi nona socorrana. La misma hospitalidad, la ternura en persona: «Los pasteles son como unas empanadas en forma de sobre. Nomás imagíneselos: unos sobres que usted sirve en el comedor como si fueran regalos». Naturalmente, ya esos regalos aguardaban sobre el comedor de doña Celina, dispuestos para que mi compañero tuviese su segundo desayuno del día.

### El secreto del arroz redondito

«Usted conoce el arroz redondito, ¿verdad, mijito? — retomó mi nona socorrana su relato sobre el pastel santandereano—. Es el mismo arroz de sopa o arroz de cabeza». El arroz redondito, como con tanta ternura lo llamaba mi nona, debe prepararse con el agua suficiente como para que no quede espeso, o apelmazado, según sus palabras. Para ello hay que guiarse por una fórmula infalible: «Tres tazas de agua por cada una de arroz». El secreto está en graduar el espesor del arroz con el agua, es decir, a medida que se va secando el arroz, se le va agregando el agua. Los procesos de preparación de los diversos pasteles del territorio santandereano suelen ser similares. A medida que mi nona avanzaba en sus relatos, contrastaba sus pasteles y sus tamales con platos similares de otros municipios del departamento. Sus hijos, que solían viajar de pueblo en pueblo por razones de trabajo, le contaban acerca de los platos que iban probando de cocina en cocina, y ella, en ocasiones, no pudo resistirse a la tentación de intentar complacerlos con esos mismos platos, pero, por supuesto, agregándoles su impronta culinaria.

La panela es en nuestros campos, el primer componente de muchos platos donde el dulce es rey.





Así conoció el tamal de arroz de Chima, municipio que también forma parte de la Provincia Comunera. Entre su vasto atractivo histórico, este municipio se halla apenas a cuarenta y cinco minutos del parque nacional natural Serranía de los Yariguíes, el sistema montañoso de mayor altitud de todos cuantos conforman las estribaciones occidentales de la cordillera Oriental de Colombia. Allí, en esas mismas tierras, moraron alguna vez los indígenas yariguíes, quienes sufrieron un exterminio que comenzó con la llegada de los españoles a su territorio, hacia la década de 1530, y que se extendió por casi cuatro siglos, hasta comienzos del XX, como consecuencia de las explotaciones petroleras por parte de empresas norteamericanas. Chima es, en últimas, otro de los municipios santandereanos en los que se respira la historia de nuestro continente. Una historia pasada por sangre, y que, sin embargo, les brinda a los santandereanos el sustento para mantenerse en pie, y, a pesar de todo, sonreír y disfrutar, entre tantas cosas, de un buen desayuno o de una buena cena. Es este el caso del pastel o tamal de arroz.

El pastel de arroz es un envuelto de verduras, pollo, cerdo y papa. Para su preparación, se precisan también arroz, cilantro, harina blanca de maíz, comino, color y cebolla junca, entre otros ingredientes. Como resulta habitual entre los pasteles del departamento, este también se suele envolver en hojas de plátano, las que, por supuesto, tienen sus propios secretos de preparación. Uno, por ejemplo, consiste en que el color de la hoja, durante el proceso de cocción, determina el punto exacto en que ya se encuentra listo el pastel. Una vez se ha puesto el envuelto al fuego durante aproximadamente cuatro horas, la hoja empieza a tomar un color amarillo; es esta la señal que indica que el envuelto está listo. Otro de estos secretos consiste en saber utilizar la cara correcta de la hoja de plátano. La masa, con sus ingredientes, se debe situar sobre la cara de la hoja a la que le ha dado el sol, cuando no se la había desprendido aún del árbol del que hacía parte. Jamás sobre la cara opuesta. La razón, la habitual: es un secreto; solo se sabe que así queda mejor.

### Armar pasteles en el aire

«El arroz redondito, como le venía diciendo, se mezcla con el agua hervida», retomó mi nona su relato sobre el pastel santandereano. Antes me había descrito que debía sofreírse cebolla larga o junca en grasa de cerdo, mezclarla con perejil, sal y comino al gusto, y finalmente agregar esta mezcla a una olla de agua. «Para el relleno —prosiguió—, le echa carne de cerdo, alverja y papita». Antes de comenzar a describirme el armado de los pasteles, se incorporó sobre su mecedora, de forma que esta quedó casi estática, y sus pies tocaron por primera vez el suelo, desde que se arrellanó en su asiento. Sus manos comenzaron a moverse, como si tuviese frente a sí el mesón de su cocina, y, tan pronto comenzó a describirme el proceso, comenzó también a armar los pasteles en el aire.

«Sobre las hojas de plátano se pone una cucharada de masa de arroz, le abre un huequito, y ahí le echa el relleno. Ah, se me había olvidado decirle —y elevó su índice derecho— que el cerdo del relleno tiene que ser mitad de carne y mitad de gordo. Ya para terminar, envuelve todo con las hojas de plátano, en cuatro partes, y lo amarra con pita de fique». Habría que ver la ternura con que esta mujer armaba los pasteles en al aire. Allí cuando me describió el amarre final, la imaginé, en una noche fría, cubriendo a uno de sus nietos con una sábana.

No describiré a profundidad aquello que sentí cuando mi nona me invitó al comedor para que probase por fin los pasteles, que me sirvió junto con una espumosa taza de chocolate. Basta decir que a partir de entonces he vuelto un par de veces a visitarla. Aquella vez, antes de marcharme, me acompañó hasta la puerta, que había permanecido abierta durante toda mi visita, me dio un abrazo, y me hizo prometer que volvería. Con toda la seguridad que otorga una vida entera en un mismo lugar, mi nona dejó de nuevo abierta la puerta de su casa, de modo que pude ver cuando volvió a su mecedora, donde se apoltronó una vez más. Ya comenzaba a asomarse el sol del mediodía. Me di la vuelta, y la dejé allí, dueña absoluta de sus recuerdos y de su sabiduría.



Los envueltos, pasteles o molidos, suelen acompañar también otros platos santandereanos, como los piqueos.



Algunas nonas santandereanas suelen tener la costumbre de pedir a sus comensales un veredicto con respecto a sus platos.