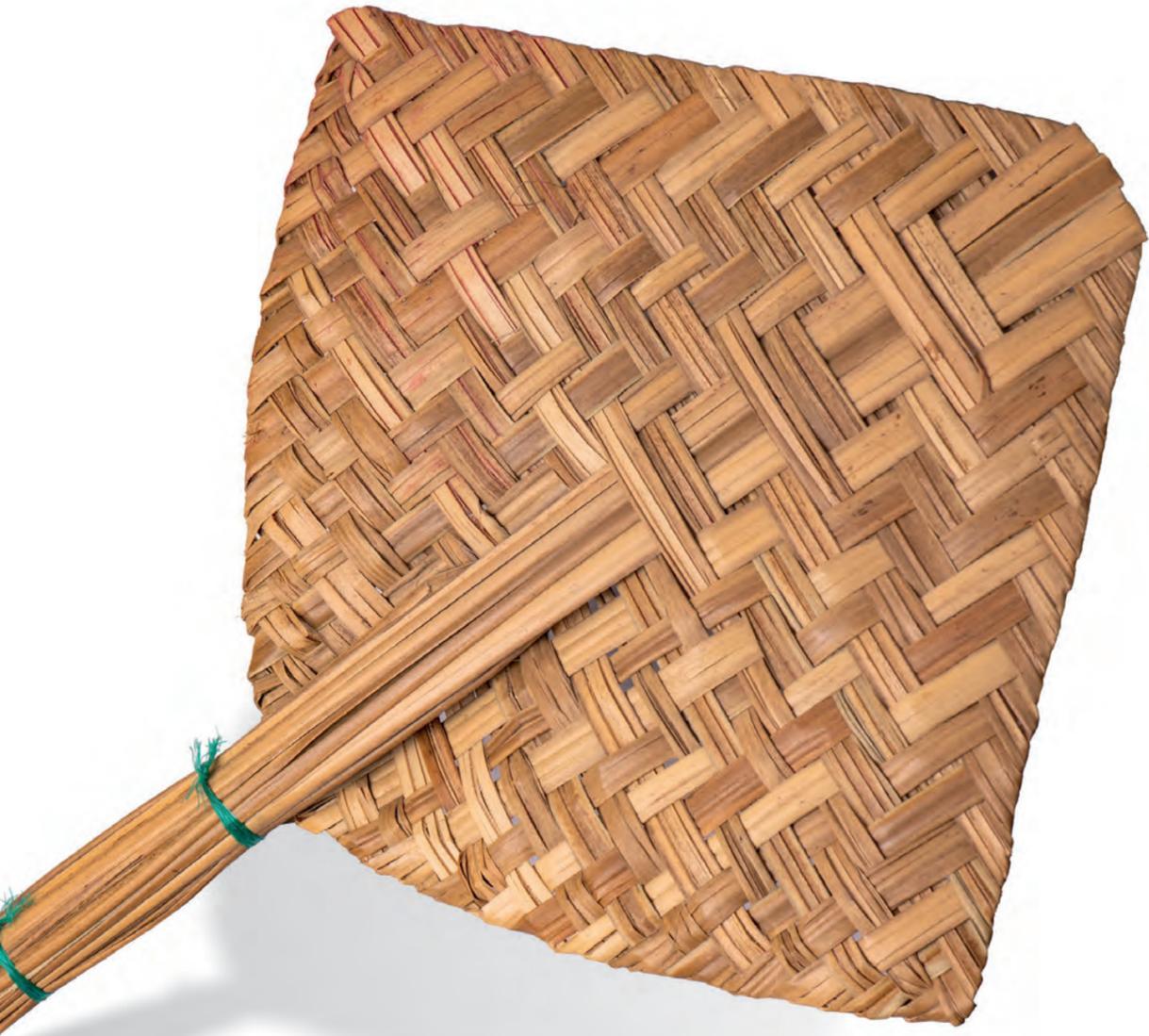


7

El piquete, un manjar en un canasto de mimbre

Por César Mauricio Olaya





Aguada es uno de esos municipios a los que solo se llega siguiendo las rutas perdidas de los pueblos cordilleranos de Santander. Luego de pasar por Güepa y por San Benito, recorrimos el lomo de la montaña que le sirve de valle a la quebrada El Ropero y ascendimos hasta toparnos con las primeras casas del pueblo. Se dice que su nombre, Aguada, nace de la cantidad de fuentes hídricas que bajan del páramo en la parte alta de la Serranía de los Yarigües. Dada la cercanía con este ecosistema boscoso, el pueblo tiene una temperatura media de 19 °C.

Una vez en el parque, y bajo una leve llovizna, esperamos la llegada de don Gilmeardo Vargas Chavarro, de quien se dice que prepara el mejor piquete aguadeño de la región. Y aquí es importante subrayar que cada pueblo de esta provincia se atribuye a sí mismo el honor de tener el mejor piquete de Vélez; una contienda de cocinas que para los que estamos en condición de foráneos se limita a una cuestión de contenidos, o, mejor, de ingredientes, porque, en esencia, el sabor que le dan tanto la hoja de plátano como la leña es razón suficiente para premiarlos a todos.

El valle del río Ropero divide la cordillera. A este lado el municipio de San Benito, en la montaña La Aguada, municipio que recibe este nombre a raíz del gran recurso hídrico de la zona.



Don Gilmeardo viene de la vereda Clavellinos, cuyo clima frío favorece el cultivo de granadilla, hoy una de las opciones económicas más fuertes de la región. Me cuenta que la receta del piquete la aprendió de su mamá, que preparaba este plato para los obreros, y desde entonces —me dice— no ha cambiado en nada. Cuando le pregunto por aquello que hace especial su receta, responde con satisfacción: «Yo pensaría que algo bien particular está en la malanga y en el maíz tostado con vísceras de gallina; estas dos cosas no las he visto en ningún otro piquete», y enseguida descubre el canasto de mimbre, del que sale un aroma a chorizo, morcilla, carnes asadas al carbón (res, cerdo, gallina), acompañadas de yuca, papa, plátano, huevos cocidos y arepas de maíz, que varían de acuerdo con su origen.

De todos los ingredientes de los que me ha hablado don Gilmeardo, el que más me genera curiosidad es la malanga. Así que le pregunto si es posible conocer la planta, de la que me ha dicho que crece en cualquier lugar; y, en efecto, así es, pues pude

Varias horas de camino separan al pueblo de la vereda donde Gilmeardo prepara el piquete aguadeño. Con todo, los habitantes del pueblo lo esperan pacientemente.

comprobarlo de inmediato en el solar de la casa de la señora Martha Ortiz, otra de nuestras anfitrionas. Ahora sé que la malanga es una planta proveniente de la India, y que en la actualidad se cultiva prácticamente en todos los continentes. Se asegura que su alto contenido proteico la hace superior a cualquiera de sus primos, como la yuca o la arracacha.

En los piquetes aguadeños la malanga aparece como acompañante de las carnes, pero también puede consumirse en sopas o sola, ya sea cocida o frita.

El secreto del piquete paceño está en la fiesta

Tras degustar el primero de los piquetes de la ruta emprendida por esta zona del departamento, que huele a guayaba fresca, y cuyo paisaje de montañas azules quita literalmente el aliento, emprendemos el camino hacia La Paz, un pueblito recostado contra la cordillera, y del que nos han dicho, nuevamente, que allí se encuentra el mejor piquete de la región. Pero esto no es lo único que nos ofrece La Paz. Sucede que en sus proximidades se encuentra uno de los sitios turísticos más curiosos de nuestra geografía. Se trata del Hoyo del Aire, una profunda herida en medio de la tierra, a la que se atribuye como causa, en una de sus versiones, el impacto de un meteorito, idea que se ha convertido en la más difundida entre pobladores y guías.



En los piquetes aguadeños la malanga aparece como acompañante de las carnes, pero también puede consumirse en sopas o sola, ya sea cocida o frita.

En La Paz, los aires del sueño regional de gozar de una vía pavimentada comienzan a verse como una realidad. Una vez superado el trayecto que une este municipio con el de Aguada, comienza la vía pavimentada, en más de 80 % de su ruta, que conduce al municipio de Chipatá, en la llamada Ruta de la Guayaba, pues el fruto del que toma su nombre se ha convertido en marca de tradición en toda la provincia. Como todavía no vamos para allá, terminemos por ahora la tarea de probar el famoso piquete paceño. Esta vez la misión de compartírnos el secreto de esta receta le corresponde a la profesora Soraya Murillo Amado, quien al tiempo que nos habla de los ingredientes nos ofrece una buena dosis de chicha de maíz.

«El secreto del piquete paceño no es otro distinto de su relación con la fiesta y con el compartir. El piquete, que nació como uno de los platos de los trabajadores del campo, en los últimos años se ha convertido en una tradición que acá conocemos como la “posada paceña”, y es la esencia de las fiestas del campesino en conjunto con las del retorno en el mes de junio. En estas fiestas la idea es que cada comitiva organice su piquete, y mientras se va bailando el torbellino, y de mano en mano se pasa el aguardiente, se van compartiendo las delicias del piquete», explica la profe Soraya. Al observar el contenido de este piquete, intento compararlo con el de don Gilmeardo en Aguada. Se podría asegurar que le suma la presencia de la carne fresca, la arepa de maíz y la ahuyama, mientras que le resta no encontrar ni la malanga ni la carne cocida.



En La Paz, la preparación del piquete paceño pasa por un rito que comienza con la recogida de las hojas y el abrigo del canasto con un paño, recursos ambos que sirven para conservar calientes los alimentos.

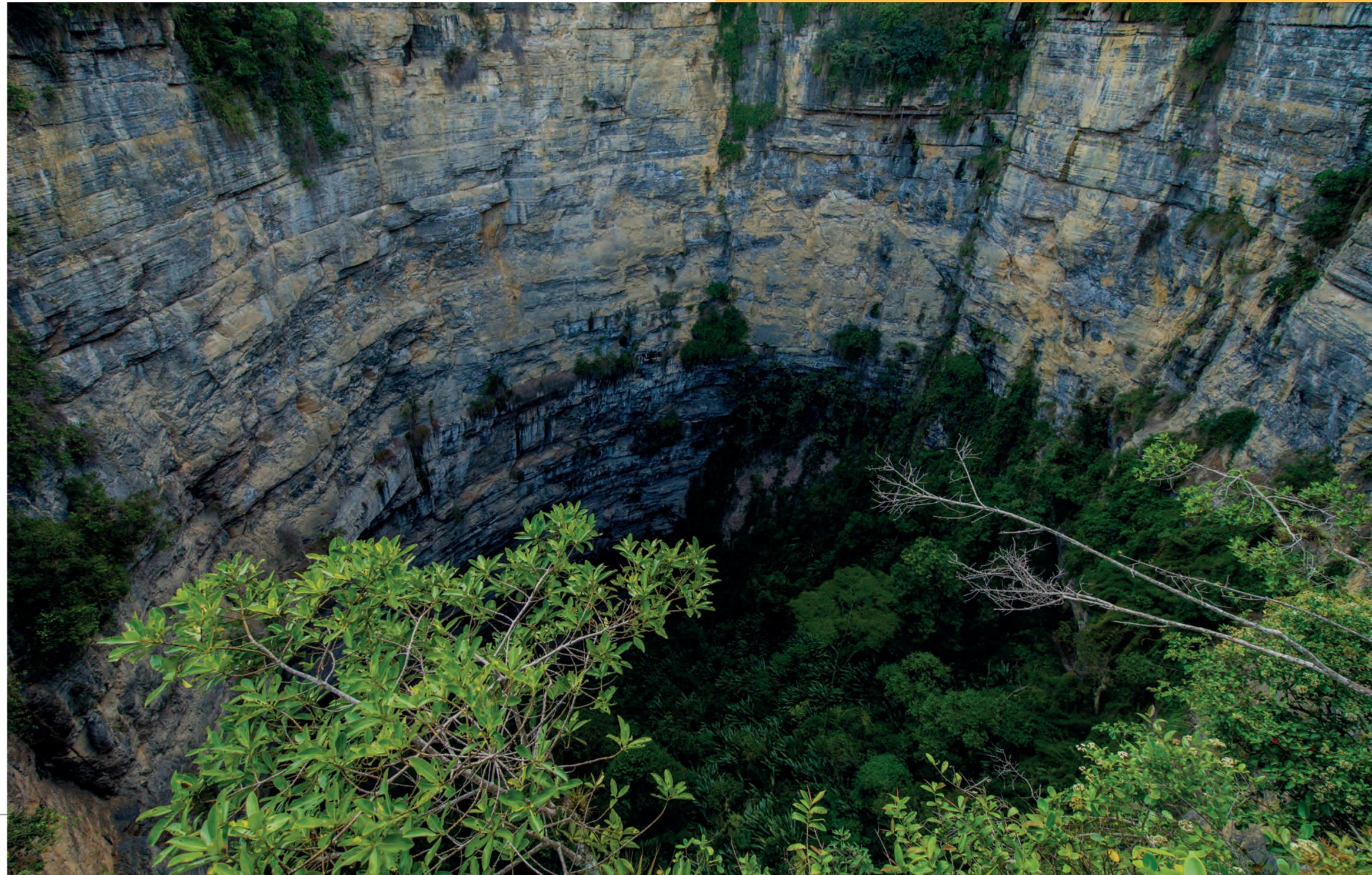


La carne fresca y la arepa de maíz, dos ingredientes que caracterizan el piquete paceño, que en fiestas se comparte entre giro y giro del torbellino.

Si le falta maíz, ese piquete no es chipateño

Siguiendo la vía por donde se avanzan los trabajos de pavimentación, y tras unos cuarenta y cinco minutos de recorrido, llegamos a Chipatá, que nos recibe con sus calles desbaratadas, pues en este momento se trabaja en la sustitución de la totalidad del sistema de redes hidráulicas y de alcantarillado. Nuestra anfitriona es Emma Alza Alvarado, que, desde hace unos años, y por iniciativa propia, lidera un grupo de mujeres campesinas, que semana a semana trabajan de manera organizada en una pequeña cooperativa especializada en la preparación de distintos productos de tradición. El día de mercado ponen estos productos a disposición del pueblo, y esta actividad se convierte en un recurso importante para la economía familiar.

El mito popular asegura que en épocas lejanas, esta profunda hendidura de la tierra se debió a la caída de un meteorito, hecho científicamente no comprobado.





A pesar de que el piquete se constituye como uno de los platos que acompañan la labranza, para la señora Emma existen dos momentos en que el piquete pasa a ser parte del haber cultural de los chipateños: la fiesta y la romería religiosa¹. Por un lado, en la primera, como es costumbre en la región, el piquete se comparte cuando los tiples, las esterillas, los alfandoques, los requintos y las tamboras invitan a bailar un torbellino o a entonar una guabina. Es en ese momento cuando los vecinos aparecen con sus viandas para ofrecer a los asistentes.

Por otro lado, las tradiciones religiosas, y en especial las peregrinaciones, como la obligada a la patrona, la Virgen de Chiquinquirá, son otro motivo para organizar el piquete. Aunque la romería religiosa ya no es tan común, en otro tiempo el piquete que allí se compartía solía incluir diversos productos preparados a base de maíz. Así, el maíz tostado, la arepa de maíz pelao, la arepa de maíz seco y los envueltos competían en importancia con las porciones de gallina y de sobrebarriga dorada. Y, claro, no podía faltar la bebida: un totumo con chicha de maíz y otro con guarapo de panela.

¹ Un caso similar ocurre en El Peñón, ubicado también en la Provincia de Vélez. Allí se prepara el llamado piquete peñonero, compuesto, entre otros ingredientes, por papa, chicharrón, repollo, yuca, plátano, carnes de cerdo, de res, de pollo y huevos cocidos. Como el de Chipatá, el piquete peñonero se sirve en fiestas. De manera concreta, en las ferias y fiestas de San Juan y de San Pedro y San Pablo.



Todo piquete chipateño que se precie de serlo debe contar entre sus ingredientes productos elaborados con una base de maíz.

El piquete veleño, entre tiples y flores

Vélez, más que el municipio capital de la provincia que lleva su nombre, es un estado del alma que lleva grabado en letras de molde el sentimiento arraigado por el folclor, la tradición de la música campesina en sus melancólicas guabinas, la alegría esquiva del baile del torbellino y la picaresca de la copla. En este municipio comienza la ruta que, de pueblo en pueblo, a partir del mes de junio, ofrece una agenda cultural y folclórica en la que siempre existirá una razón para hacer sonar los acordes de un tiple, disfrutar del canto del requinto y del acompañamiento de una decena de instrumentos naturales que acompañan todas las fiestas de la región.

De este modo, para poder comprender lo que significa realmente compartir el piquete, es necesario sumergirse por completo en la cultura de la región, que celebra el encuentro del pasado y del presente en cada uno de sus festivales folclóricos. El primero de ellos es el Festival Nacional del Requinto y el Torbellino, que comienza a mediados del mes de junio en el municipio de Puente Nacional. El requinto es un instrumento de cuerda que provee notas de muy alta sonoridad. Por otra parte, el torbellino es una danza de pareja o de grupo, que se caracteriza por la gran cantidad de movimientos circulares que emulan el juego de las aguas.

A finales del mes de junio, la cita es en Jesús María, donde se realiza el tradicional Festival del Moño, una variedad del torbellino cuya intención es permitir que se desarrolle el enamoramiento en la pareja. A medida que el baile avanza, tanto el hombre como la mujer se dedican coplas que aumentan la galantería hasta lograr la conquista o la pérdida de la ocasión. La tercera cita de esta ronda del folclor es en el Festival del Requinto, en Bolívar, donde se hace honor a esta tierra pródiga en intérpretes del mencionado instrumento. En este festival se recuerda de manera especial al maestro Jorge Ariza Lindo, y en homenaje a él se conserva y se guarda su legado a través de la escuela de intérpretes del requinto, conformada por las nuevas generaciones.

Llega por fin agosto, y con él los vientos alegres del máximo encuentro del folclor en todo el territorio patrio, el Festival Nacional de la Guabina y el Tiple, evento que en su agenda tiene tres citas de primer orden: la parranda veleña, el festival de la guabina y el tiple y el cierre de lujo con el desfile de las flores. Con el primer evento, la parranda veleña, vuelve a surgir el piquete como protagonista de la identidad de la región. Según la costumbre, durante el recorrido y en la cita final en el Parque de las Nieves, frente a su iglesia atravesada, junto a los músicos que interpretan las partituras previamente definidas, los vecinos del pueblo surten a los visitantes con abundantes piquetes veleños, aguadeños, paceños, entre otros manjares, y, claro, todo esto se acompaña con bebidas etílicas alegroas y embellecedoras.





El Peñón fue el último municipio fundado en Santander. Entre sus símbolos se cuentan los peroles, que sugieren una relación con el mundo del campesino.

Las eliminatorias del baile del torbellino, acompañadas con las coplas de la modalidad del moño, son la esencia de esta cita anual con el folclor de la tierra. Entre anturios y girasoles, se encuentra la más hermosa de las flores, la mujer veleña, ataviada con el donaire de su natural presencia.

El segundo día, la cita tiene lugar en el Parque de las Nieves, igualmente conocido como el Parque Nacional del Folclor. Allí los participantes se congregan para exponer lo mejor de sus interpretaciones vocales en el canto de la guabina, el baile del torbellino y la orquestación de los instrumentos. Al tercer día llega finalmente el desfile de las flores. Este último evento, si bien no posee el mismo protagonismo que el de las tierras paisas, no tiene nada que envidiarle a aquel, pues llena de color hasta la mirada más distraída y resistente al enamoramiento, a lo que finalmente contribuyen la música de tradición y la belleza de la mujer veleña.

El torbellino se baila para enamorar; la ruana se tiende cuando el amor se ha conquistado; el piquete se comparte en la fiesta o en la conquista. Capítulos todos de la esencia veleña.





El tiple y el requinto son dos de los instrumentos más populares de la región. Aquí, dos bellas representantes del municipio de Bolívar interpretan una guabina.





El balay, un piquete singular

En el restaurado Hotel Agua Blanca, célebre por su arquitectura republicana, construido en la década de los cuarenta con el fin de proyectar el turismo regional en el municipio de Puente Nacional, nos espera Edilma Pachón Cepeda con uno de los piquetes que tiene marca propia en toda la provincia, el popular balay. «Quería tenerles todo acá afuera en la arboleda, como se acostumbra a preparar, disponer y servir el balay, pero la malaya lluvia no nos dejó». Con este saludo de disculpas nos recibe nuestra anfitriona.



A lo largo de su historia, el pueblo cuna de la guabina santandereana ha tenido tres nombres: Sorocota, en homenaje a la tribu de la zona; Puente Real de Vélez, en épocas de la Colonia, y Puente Nacional, en la actualidad.



En el balay puentano, muchos son los ingredientes que componen este piquete, pero su origen comienza en la cocina con una succulenta gallina criolla.

A lo largo de su historia, el pueblo cuna de la guabina santandereana ha tenido tres nombres: Sorocota, en homenaje a la tribu de la zona; Puente Real de Vélez, en épocas de la Colonia, y Puente Nacional, en la actualidad.

La memoria viva de Edilma recuerda su infancia. En aquella época, su madre, experta cocinera y de quien heredó los secretos que hoy le dan vida y prestigio a su cocina, preparaba los piquetes que luego disponía en el balay, al que luego recubría con una gran hoja de plátano previamente pasada por el fuego. Una vez organizados los manjares en el canasto, salía a ofrecerlos a los turistas.

La preparación del piquete balay exige paciencia, pues cada uno de sus componentes requiere varias horas de trabajo. Así, por ejemplo, la gallina criolla necesita tres horas de cocción, y la sobrebarriga, dos. Pero este apenas es el primer paso, porque luego ambas carnes deben pasarse por la parrilla. La presentación final del último de los piquetes de tradición de la provincia veleña se complementa con el arroz con menudencias asadas, la ensalada de zanahoria, remolacha y huevos cocidos y una tacita de ají rabicandela, imposible de pasar por alto.

