

Pescados para el convite riberero

Por César Mauricio Olaya



Comienzo por contarles que esta historia de saberes y sabores se remonta a lo vivido en mis años de infancia en Barrancabermeja, cuando se celebraba la fiesta del 6 de enero o día de los Reyes Magos. Este encuentro, de obligada asistencia para todo el vecindario, empezaba con el compartir del famoso sancocho *trifásico*, plato que se preparaba, se consumía y se bailaba en la calle. Ahora que he vuelto a esta tierra, después de muchos años, en busca de ese plato, cuyo aroma y sabor guardo en la memoria, tengo la certeza de que no solo podré encontrarlo, sino que, por el camino, también descubriré otras recetas en que el pescado no es solo uno de los ingredientes, sino el protagonista del plato mismo. Todas estas preparaciones que se presentan a continuación hacen de la región ribereña del Magdalena, en el occidente de Santander.

Me encuentro a orillas del río, a una temperatura que supera los 35 grados Celsius a la sombra, y con una sensación de calor aumentada por la humedad, que hace difícil respirar. Estoy junto con Hernando Vásquez Pimiento, mejor conocido en el puerto petrolero como Nando el Sabroso, y quien fue pescador de juventud, músico de fiestas payeras, narrador de mil historias y hoy cocinero de respeto y nombre en toda la ciudad. «Mi hermano, esto del pescado nos viene en la sangre. Cuando pelao, los que comíamos pescado éramos los pobres, y esa era la dieta de todos los días. Los de billete comían carne y pollo, y uno que otro pescado, pero de mar. Con el tiempo las vainas empezaron a voltearse, cuando se comprobó que las carnes de los ricos estaban cargadas de sustancias nocivas, mientras el pescado era pura sustancia de la buena; todo lo que daba el pescado alimentaba el cuerpo, el alma, y además contribuía a la felicidad de las señoras».

Día tras día, los pescadores lanzan sus redes a las aguas del río Magdalena, también llamado Yuma por nuestros antepasados indígenas.



Con este comentario de Nando, que remata con cierta picardía, iniciamos este recorrido por los sabores del río grande de la Magdalena. Además de lo anterior, el anfitrión me cuenta que todas las mañanas llegan al puerto decenas de embarcaciones que durante la noche estuvieron en la tarea de la pesca, con todas sus variantes, bien sea con el trasmallo —a pesar de que su uso está prohibido—, con la atarraya de tres puntas o con la cuerda de anzuelos. El resultado de este trabajo se evidencia en la variedad de productos que los pescadores ofrecen a los clientes: sartas de bocachico, doncellas, blanquillos, doradas y algunos coroncoros. Estos últimos peces tienen una apariencia poco agradable, pero cuando se los prepara en caldo, los comensales vencen su resistencia a consumirlos, pues se dice que aportan numerosos beneficios en materia de felicidad, la misma a la que Nando hizo referencia hace un momento.

«Para que comiences a disfrutar la esencia de nuestro sabor, hoy te voy a preparar un bocachico en salsa de coco¹. Este es un plato que me piden mucho y que, resumiendo su receta, lo primero para “pegarle al perro” [acertar] es hacer un buen “arrollado”, que es lo mismo que ustedes, los de adentro, llaman “tajar el pescado”, o cortar las espinas en pedacitos pequeños. El bocachico y la espina se complementan en proporción directa: el pez tiene tan buen sabor como espinas en su esqueleto, y si no se sabe arrollar, pues muy seguramente viene la atorada, y eso es parejo para todo el mundo; la espina no respeta que uno sea de acá o que venga de la montaña», explica Nando, con un movimiento enérgico de las manos.

El resto del proceso se completa, en su fase inicial, con el escamado y la extracción de las agallas y los intestinos. Una vez hecho esto, el pescado se pone a freír en aceite bien caliente, para luego —en contra de lo que indica el sentido común— ponerlo a cocinar en agua de coco durante unos pocos minutos. Finalmente, el plato se sirve con suficiente guiso de tomate y cebolla, y se acompaña con bollo de yuca, o una buena porción de ñame, y una cantidad generosa de suero atollabuey. «Acá nada de papa, eso es para los montunos; en el río se come la yuca que llamamos “monalisa”, porque es la más blandita, o el ñame, pero ambos tienen que estar acompañados del suero, que si no se le echa, se pierde el goce y queda relamido como babas de novia fea», sentencia el experto, que, aunque haya nacido en una vereda del municipio de Morales, en Bolívar, goza de la carta de presentación como hijo ilustre de Barrancabermeja y velador de sus sabores.

¹ Así como la salsa de coco con el bocachico, la leche acompaña otro tipo de pescado que se prepara en Santander; se trata de la cachama asada, del municipio de El Playón, en la Provincia de Soto. La salsa de este pescado la integran, además de la leche, un hogao de cebolla, tomate, perejil y pimienta.





Una viuda a la orilla del río

Me despido de Nando y dejo el muelle de los sabores, como se conoce esta zona a orillas del Magdalena en Barrancabermeja, para tomar la ruta náutica de San Pablo, que cubre todas las poblaciones aledañas al Magdalena, pues mi destino ahora es Puerto Wilches. Allí espero encontrarme con la señora Alcira Elles, quien prepara el mejor pescado de la zona, tal como lo confirma Nelson Pinzón, exalcalde de ese municipio. El viaje se vuelve lento, y por momentos me hace recordar un pasaje de la novela *El general en su laberinto*, de Gabriel García Márquez, en que el Libertador, acosado por la fiebre, llega al puerto de Mompo. En medio de su enfermedad, el general ve entre nebulosas la proximidad del caserío, y quedamente le dice a su edecán: «Mompo no existe. A veces soñamos con ella». Pues bien, creo que esta vez yo podría repetir la misma sentencia, solo que, en este caso, a diferencia del Libertador, no es la enfermedad, sino el calor el que me impide distinguir, no ya a Mompo, sino a Puerto Wilches.

Al llegar al puerto, una cerveza fría me devuelve a la vida y a la realidad. Tomo un mototaxi que, bajo una pequeña carpa que reduce la exposición al sol del mediodía, me lleva hasta una de las últimas calles del municipio, sobre la calle 11 sur, donde se ubica el restaurante de mi anfitriona. Lo primero que identifico es un ruidoso “picó” que multiplica la voz del Cacique de la Junta, e invita a buscar alguna bebida que mitigue el calor que no disminuye, a pesar del esfuerzo de tres pesados ventiladores. Sin embargo, siento que esta sensación sofocante solo la padezco yo, pues la señora Alcira luce muy cómoda, y, tras saludarme, emprende de inmediato su explicación sobre la viuda de pescado.

«Pues no tengo idea de por qué se le llama así; es una receta que viene desde los abuelos. La pesquería es una tarea que, aunque ha bajado bastante, sigue siendo parte del día a día de nuestros hombres, y ellos fueron los que se inventaron esta forma de cocinar el pescado. El pescador sale en las noches a tender las redes y los trasmallos, y a la madrugada viene la recogida; entonces este plato se usa mucho y tiene sus variedades. En los playones, el pescador hace una especie de nido, y allí entierra el pescado salado envuelto en bijao, lo cubre con piedras y arena, y con el calor del día comienza a cocinarse solito. Al día siguiente, llegan, arman el entramado con hojas y ramas, le meten candela para cocinar la yuca, el ñame y el arroz, de manera que el calor se chupa hacia adentro y termina de cocinar lo que está enterrado. Yo creo que por eso del enterramiento es que se le llama viuda», concluye doña Alcira.

Mientras me cuenta lo que sabe de este plato, doña Alcira va salando con destreza una doncella, que ha sido abierta de tal modo que puede doblarse en dos o tres partes, ya que, según me indica la experta, esa es la forma adecuada de disponer el pescado para la viuda. «Esta no es la que te vas a comer, porque debe organizarse con un día de anterioridad. La tuya ya la voy a poner a cocinar; lo que quiero es que veas cómo es que se tiene que doblar y salar. Toca echarle harta sal, sobre todo en la parte de la cabeza, que es por donde comienza a dañarse. Para esta cocinada, yo les digo a los muchachos en el puerto que me la abran para viuda, y ellos ya saben cómo es el asunto. Los mejores pescados son el blanquillo y la doncella. El bocachico, con tanta espina, se puede preparar, pero no es igual», aclara doña Alcira.





Ya es hora de disfrutar de este plato que se sirve en la misma hoja donde se cocinó. Los vapores inundan el ambiente, y debo confesar que ese aroma conquista el paladar, incluso antes de probar el primer bocado. La carne del pescado queda absolutamente blanda; casi puede decirse que se deshace al contacto con el paladar. Una vez satisfecho, siento envidia del esposo de doña Alcira, quien, tras acompañarme a consumir el manjar, se dirige lentamente hasta un palo de mango que enmarca el paso del río, abre el chinchorro y se acomoda para su siesta diaria, lo que me hace presumir que la inspiración de varios cantores de estos pueblos ribereños nació en medio de los sudores reposados de una siesta, después de una bandeja de viuda de pescado.

Las guardianas de la ciénaga

El segundo día de este periplo inicia bien temprano, cuando salgo del entorno del “río grande” en busca de esta nueva ruta que me adentra en el corazón del Magdalena Medio, donde, de no ser por la experticia del conductor que conoce todos los caminos, yo ya me habría perdido, pues es difícil orientarse en medio de un paisaje sin muchas variantes y con escasas referencias visuales. Mi destino es el sitio de Bocas del Carare, perteneciente al corregimiento Las Montoyas, del municipio de Puerto Parra, y cuya información, previa búsqueda en Google, escasamente me referencia su localización a orillas del río que le da su nombre, y cita como lugar de interés las ciénagas del Opón y La Colorada.

El cielo se funde con el agua en los paisajes del río Carare, que se extiende por varios territorios de Puerto Parra.



Para llegar a este lugar, tomamos la transversal del Magdalena, que une a Barrancabermeja con Medellín, y entramos por la variante que conduce hacia el municipio de Puerto Parra, y que solo el conductor puede reconocer, por su experiencia, entre tantas otras vías. La carretera está relativamente en buenas condiciones y conduce hasta el desvío que en un desgastado aviso señala la ruta hacia Las Montoyas. Acá debo acotar que estos dos sitios fueron, en otros tiempos, estaciones del tren llamado popularmente de Berrío, pues era el que unía los departamentos de Santander y Antioquia. El panorama se va transformando a medida que el vehículo devora las distancias, y finalmente llegamos a un nuevo cruce que indica la ruta hacia Bocas del Carare. Pues bien, allí me he citado con otra anfitriona para probar un plato de pescado que, según los habitantes de este lugar, es un tesoro gastronómico inimitable, y que, contrario a lo que podría esperarse, se conoce con el sencillo nombre de bagre frito.

Antes de que comience la veda del bagre, uno de los periodos del año cuyo propósito es proteger la especie, se sirven los últimos platos de este pescado.

En esta oportunidad, quien me recibe es Sorani Gutiérrez, una morena de estatura media, que parece más grande cada vez que sonrío amplia y espontáneamente para saludar a todos con quienes se cruza en el camino. Tras recibirme, lo primero que hace Sorani es subrayar la importancia que tiene para ella esta invitación que corre por cuenta de Asocomunal, la asociación de mujeres del caserío que ha emprendido la odisea de proteger el mono araña, el mono choivo, el pajuil, el bagre rayado y el árbol de carreto, que en la actualidad están en condición de riesgo por la pérdida de territorio devastado, tanto por la tala de árboles como por la caza y la pesca. Los recursos destinados a la protección de estas especies de fauna y flora son recaudados por las mujeres integrantes de la asociación, que producen pan y preparan platos típicos de la región o elaboran artesanías, productos que venden a los mismos pobladores de la zona y a los visitantes.



Bocas del Carare adquiere su nombre por estar localizado en la propia desembocadura del río Carare, donde vierte sus aguas al Magdalena y deja como vestigio un curioso y oscuro cromatismo que se hacen visibles desde lo alto del muelle, a pocos metros de la casa comunal, donde funcionan la panadería, el restaurante, la fábrica de artesanías y la heladería que administran y operan trece de las cincuenta mujeres con las que inicialmente empezó a funcionar este proyecto. Tan pronto como empieza a preparar el plato, Sorani interrumpe mi silencio de reflexión, y dice: «Esto no tiene truco o misterio: acá el bagre se limpia bien, se corta en postas y se conserva aparte la cabeza —que sirve para preparar el consomé—, se deja calentar el aceite, y se pone a freír durante unos seis minutos, volteándolo de vez en cuando. Algunos lo pasan por harina, pero personalmente lo prefiero solo, y que, con el complemento de arroz con coco, yuca y picante, o suero, se conforme este plato exquisito de nuestro pueblo».

Las palabras y los gestos de Sorani no solo revelan orgullo por sus conocimientos gastronómicos, sino también un compromiso férreo por el cuidado de los peces de la zona, en este caso, el bagre rayado: «Usted estuvo de buenas, porque la próxima semana comienza la veda, y durante un mes no se puede pescar bagre en todos los ríos de la zona. Hay dos temporadas de veda, la de mayo y la septiembre, porque estas son las épocas de la fertilización, cuando las hembras ponen sus huevos para que los bagres machos las fertilicen, y entonces es un periodo clave, porque el bagre es un pez que está escaseando mucho, y usted sabe, si se acaba el bagre, se acaba una de las bendiciones del río», puntualiza nuestra cocinera de hoy, mientras sirve el plato que ha preparado para el disfrute de este viajero amañado en la ruta de las recetas ribereñas de Santander.

Corriente para la verbena

Nos devolvemos ahora por la misma vía que nos trajo hasta Bocas del Carare, y doblamos por el cruce que, en un perfecto trazado, con una vía en inmejorables condiciones, nos lleva hasta Cimitarra, uno de los municipios más prósperos de Santander en cuanto al desarrollo agropecuario y ganadero y la tecnificación de cultivos en aumento, como el del caucho. La embajadora de la gastronomía de este pueblo es la señora María Fernéi Ortiz, quien me recibe cálidamente en su casa. Apenas han pasado unos segundos desde que nos saludamos, cuando doña María, impaciente como toda buena anfitriona, me previene enseguida de que solo tengo dos opciones: que le tenga paciencia mientras ella organiza todo lo necesario para preparar el *trifásico* como Dios manda, o que, si tengo afán, ella acelera la preparación en la olla exprés. Le digo que no hay problema en hacerlo debidamente, y enseguida se dirige al solar de su casa en busca de leña para comenzar el trajín que, según me dice, aprendió de sus padres hace por lo menos cuarenta años, y añade que en aquella época no celebró nunca una fiesta sin compartir un buen sancocho trifásico.



El sancocho trifásico sabe a pueblo del Magdalena.
Este plato es una fiesta y un convite de tradición.



Acoto acá que en la conversación sostenida con Nando el Sabroso en Barrancabermeja, él, como buen porteño, igualmente se ofreció a presentar su fórmula del trifásico, y me dio su propio concepto sobre este plato, que puede considerarse una marca registrada de la cultura del río. «El trifásico, compadre, tiene todo que ver con una virtud que tenemos en la región, y es la del compartir. En las épocas de la bonanza petrolera, a los trabajadores de Ecopetrol la empresa les suministraba la carne de la semana, y muchas veces les sobraba porque la cantidad de libras se sumaban a partir de contar las personas a cargo; entonces el fin de semana se convocaba a los vecinos a compartir un sancocho; ellos ponían la carne, el otro vecino la yuca, el otro las mazorcas, los que no eran petroleros ponían el pescado, y así se iban completando todos los ingredientes, se preparaba el sancocho, y luego a pelar pata y a beber ron. ¡Esos sí que eran buenos tiempos, compa!», concluía Nando, con una entonación pausada.

Volvamos ahora con nuestra anfitriona, que a esta altura ya ha prendido el fuego, ha puesto la olla en la improvisada cocina y, con la destreza del que sabe su oficio, va incorporando en orden los productos según el tiempo de cocción requerido por cada uno de ellos. «Lo primero que hay que hacer es poner a “pitar” [cocinar en la olla exprés] la costilla o el cogote de res, que son bastante duros. Al rato, casi al tiempo que comienza a hervir el agua que tenemos en el fogón de leña, la sacamos y la llevamos a la olla del sancocho, junto con la papa, la yuca, la mazorca, la zanahoria rallada, la arracacha y la ahuyama. Aparte vamos preparando el aliño con cebolla, tomate, apio española, cilantro y una buena dosis de ajo y pimentón», explica doña María, al tiempo que se mueve de un lado para el otro poniendo todo en su lugar.

Me pregunto por el origen de ese nombre, ‘trifásico’, y al indagar sobre el término me encuentro con que su referencia original obedece a un tipo de sistema de producción, distribución y consumo de energía eléctrica formado por tres corrientes alternas monofásicas. Deduzco por analogía que, en lo que al sancocho se refiere, el generador de tan eventual alto voltaje tiene que ver con el nivel proteico del preparado, y que las fuentes alternas son las tres proteínas que lo componen: carne de res, pollo y pescado. Continúo conversando con doña María, quien ahora me explica la implicación social de la receta: «El trifásico está ligado con la de la fiesta. En las celebraciones especiales, en los diciembres, en los bautizos y las bodas, mejor dicho, donde haya parranda, no puede faltar el sancocho. Se puede acabar el trago, se pueden rayar los discos, pero jamás puede faltar caldo para darle energía al cuerpo y aguantar el trajín», asegura la experta, mientras agrega las piezas de pollo, que es la segunda carne que se adiciona porque es menos dura que la de res.

Doña María mira el reloj para comprobar que hayan pasado veinte minutos, y con la ayuda de la cuchara de palo mueve los ingredientes de la olla, saca un poco de caldo y lo prueba antes de añadir el último de los ingredientes, la porción de bagre rayado, que, según me dice, debe adicionarse diez minutos antes de retirar la olla del fuego: «Si lo dejo más tiempo, se deshace, y la gente quiere no solo percatarse del sabor, sino verlo en el plato». Ahora doña María se dirige con diligencia a organizar la mesa. Yo la sigo, y ella me indica con la mano que tome asiento. Conversamos un rato más, y en menos de nada ya tengo el plato servido frente a mí. Siento que debo rendir mi propio homenaje al sentido del gusto que evoca, de modo que les cuento que el sancocho trifásico es succulento, amplio en sus presas y visualmente llamativo. El solo hecho de verlo me mueve todos los sentidos en procura de vencer el protocolo y probar la primera cucharada, que, como lo esperaba, me trae de nuevo los recuerdos de la infancia. Del sabor, ni qué decir: es lo más cercano a un verdadero plato de dioses.





En torno a la mesa

Tras despedirme de doña María, regreso con el conductor. Le indico que ahora debemos tomar la vía que nos ha de llevar hacia un poblado particular en la región, un territorio de paz en medio de una zona en infinito conflicto, y que está conformado, en su mayoría, por lo que podría llamarse la primera comunidad afrodescendiente de Santander. Se trata del corregimiento de La India, del municipio de Landázuri, ubicado a orillas del río Opón. Allí se asentaron los sobrevivientes del éxodo provocado por la violencia en los pueblos del Pacífico en los años cincuenta. Llegaron a Santander en busca de un territorio que les brindara seguridad a sus familias, y encontraron, en medio de las inhóspitas selvas del Carare-Opón, un espacio para radicarse y forjar una nueva línea ancestral de santandereanos, que hoy pertenecen a la cuarta o quinta generación de estas familias de corazón dividido entre dos tierras.



Hasta La India, corregimiento de Landázuri, llegaron algunos rastros de la colonización en el Pacífico; con estos, se propagaron productos, como el borojó y el bacao.



En medio de un calor envolvente que torna complicado el menor esfuerzo, nos recibe don Braulio Antonio Mosquera, líder de la Asociación de Trabajadores Campesinos del Carare (ATCC), organización que, entre sus logros, ostenta el Premio Nobel Alternativo de Paz y Convivencia del año 1990. El premio fue otorgado a la comunidad de esta región por habersele plantado de frente a los actores del conflicto y por haberlos exhortado a no involucrar al pueblo en la guerra y en la violencia. De esta manera, la comunidad definió unos límites de paz dentro de los cuales solo se hablaba de trabajo, organización comunitaria y educación para la convivencia. «Me dijeron que estaba buscando un tema sobre cocinas y sabores ancestrales en la región; no sé qué tanto pueda ayudarme, pero, si de algo le sirve, lo invito a que vayamos a donde la seño' Ana del Carmen Moreno; ella es la enfermera del pueblo, pero además le garantizo que es la mejor cocinera de todos los alrededores», dice don Braulio.

En compañía de don Braulio, y mientras me iba contando algunas de las tantas historias sobre la violencia que debieron soportar las familias afro y campesinas de la región, como consecuencia del conflicto, llegamos a la casa de nuestra anfitriona, doña Ana. Ella, al enterarse de nuestro propósito, se lamenta por no haber tenido suficiente información con anterioridad, pues le hubiera gustado conseguir los ingredientes necesarios para preparar un sancocho con frutos del pacífico. Le digo que no se preocupe, que seguro en otra oportunidad podré probar ese plato del que me habla. Aunque no queda convencida con lo que le digo, doña Ana sonríe, y nos dice que, entonces, nos convida a un bocachico sudado en leche de coco, cuya receta no tiene mayor diferencia de la que nos compartió Nando el Sabroso en Barrancabermeja.

«Nostalgia nos sobra de nuestra tierra, del mar, de sus frutos, de toda la riqueza que tiene la región del Pacífico, que lastimosamente por cuenta de los violentos se ha convertido en una región invivible. Nosotros, sin embargo, hoy nos sentimos y somos santandereanos, pero en nuestro corazón todavía palpitan el Pacífico y el Chocó; por eso mismo, nos hemos traído de la tierrita algunas semillas de nuestros frutos y las hemos sembrado acá, de manera que, en ocasiones especiales, desempolvamos nuestras recetas y preparamos nuestros platos con esencia a nuestra tierra», manifiesta la anfitriona, mientras nos muestra algunos árboles de bacao y borjón y unas pocas palmas de chontaduro que cultiva en el entorno de su casa. Los relatos de doña Ana y de don Braulio me confirman que el premio obtenido por esta comunidad es un reconocimiento a su talento y a su capacidad para resistir a la violencia que los desplazó. Si, por un lado, los violentos asuelan la tierra, por otro esta comunidad la siembra y la cosecha, y esto favorece, incluso, cierto sincretismo cultural entre dos regiones, dos pueblos y dos formas de concebir el mundo, que se encontraron en esta ocasión como lo hacen las familias, en torno a la mesa.