

9

El cabro trae el aroma de la montaña

Por César Mauricio Olaya



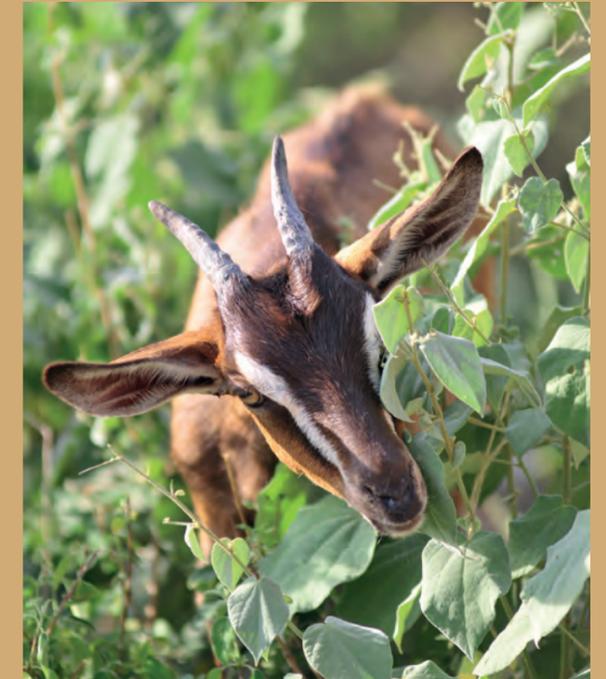
“¿Qué le hace una raya más al tigre?; ¿qué le hace un camino más a la montaña?”, solía decir el comerciante y constructor de caminos Geo von Lengerke cuando se lo cuestionaba por tanta licencia solicitada para abrir nuevos trazados en nuestro territorio. Pues bien, tanto al cuestionado como a los cuestionadores, a ambos, de alguna forma, les sobraba razón, pues Santander es un territorio de caminos. En él encontramos los llamados caminos de indios que trazaron nuestros antepasados y primeros habitantes de estos territorios. También están los caminos de la Colonia, que unieron pueblos y ciudades, y, claro, los caminos construidos por el ingeniero alemán a finales del siglo XIX.

He transitado varias veces por las rutas de esta geografía que exige templanza de alma y resistencia física. Estos caminos escarpados no solo transforman al viajero en un avezado caminante, sino que también propician toda clase de encuentros, sin necesidad de buscarlos. A lo largo de la travesía, bajo el sol incandescente, desde algún tramo del ascenso, del descenso o, incluso, desde algún recodo del trazado, es posible observar a cierta distancia la presencia insospechada de un animal que desde el filo de un risco parece contemplar la extensión del paisaje. Se trata del cabro, un animal que, sin duda, tiene hoy bien ganada la postulación para convertirse en símbolo mismo de Santander.

Justamente uno de estos caminos, el que une las minas de yeso de Los Santos y llega hasta el río Chicamocha, obliga a recurrir a una tarabita para vencer las condiciones impuestas por el cruce de sus torrentosas aguas; y a menos de un kilómetro de allí se encuentra la cabrera de don Elí Atuesta, uno de los hombres que más sabe de cabros en la vereda El Espino, en el municipio de Villanueva¹. Lo encuentro sentado a la sombra de un antiguo caney, justo frente a la enramada donde un cabro de pelaje oscuro, atado a una viga de sostén, apenas levanta la mirada curioseando al visitante, sin sospechar siquiera que pronto será el protagonista de esta historia.

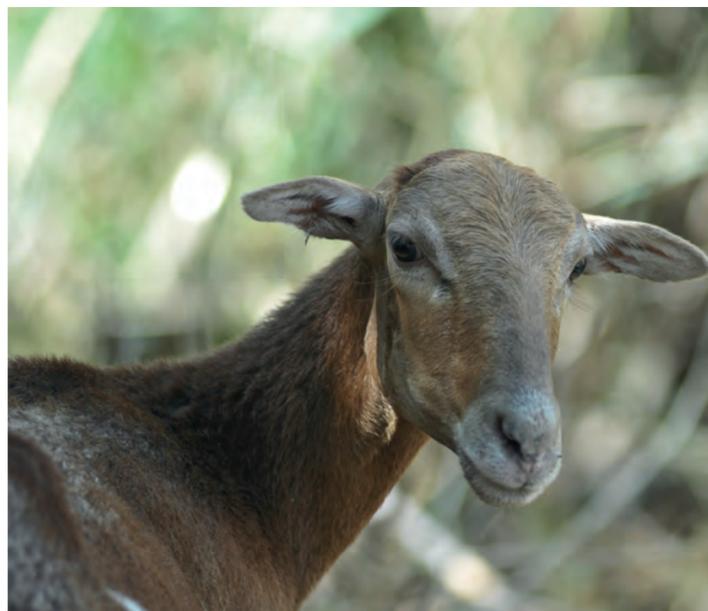


¹ Otro municipio donde también es célebre el cabro es Curití, de la Provincia de Guanentá. En este municipio se suele servir el cabro acompañado por yuca y bebida de panela y limón.



Tras saludarme, don Elí descuelga su tiple, un instrumento que —asegura— es tan nuestro como el cabro, me sirve un trago con el que me invita a brindar, y apura el primer sorbo del suyo. La bebida se conoce como “carabina”, una combinación de guarapo de caña, aguardiente, cerveza y gaseosa cola Hipinto. Antes de empezar a hablar sobre el motivo de esta visita, planeada con anterioridad para poder conocer todos los detalles de la preparación del plato, don Elí entona un par de canciones que reviven los cantares de José A. Morales, y a canción seguida comienza la conversación. Me dice que él tiene sus propios secretos para preparar el cabro, y que estos están presentes en todos los momentos, desde la crianza y el manejo de la manada hasta el detallado y cuidadoso procesamiento de la carne.

A esta altura el color del rostro de don Elí delata su estado alegre por cuenta del licor criollo que por tercera vez apura. El animal ya ha sido sacrificado, y ahora él mismo lleva la olla con la sangre y la pone al fuego en la cocina de leña², y revela así otro secreto de esta receta. «Lo espero mañana en la finca familiar, ahí, antes de llegar al Tope [un cruce que separa las vías que conducen a Villanueva y Barichara], si llega temprano, me acompaña en la preparación, y allá le cuento más vainas sobre este animalito». Antes de irme le recibo la última totumada de carabina que me ofrece, y me despido mientras observo que con destreza comienza a cortar las vísceras que, junto con la sangre y otros ingredientes, conformarán la receta de la pepitoria, un producto tan apetecido como el mismo cabro.



El camuro es una variedad caprina de origen africano, introducida en América a comienzos del siglo XX, y no como lo asegura el decir popular, que es producto del cruce de ovino y caprino.

² La cocina o estufa de leña tiene una gran importancia en la cocina santandereana. Por ejemplo, en Santa Helena del Opón, de la Provincia Comunera, no se prepara la tradicional sopa de arroz si no se tiene a la mano una estufa de leña. Sin esta estufa, dicen quienes preparan esta sopa, el plato no queda con el sabor que lo caracteriza.



En Concepción, la preparación del ovejo se ha convertido en carta de presentación gastronómica de ese municipio roviense.

Dos secretos y un brindis

A la mañana siguiente llego a la finca de la familia de mi anfitrión, saludo a su esposa y a su hijo Manuel, que también es fotógrafo y amigo de los caminos, como yo. Don Elí ya está en su oficio; esta vez me recibe con un *whisky* que había guardado para una ocasión especial; y qué mejor motivo que su cumpleaños. «Ya tempranito se puso a preparar la pepitoria, que en nuestro pueblo la hacemos solita, sin arroz, como la hacen en otras partes. Todo lo más le agregamos unas hojitas de orégano o guacas, cebolla picada, ajo, alverjas y un poco de miel para matizarle el gusto», agrega el cocinero mientras abre una olla de barro donde se conserva a un lado del fogón el succulento plato.

Como al que madruga Dios le ayuda, logro ser testigo del proceso de preparación del cabro, que nuestro chef ha dispuesto sobre la mesa. «Tal como se lo prometí, le voy a compartir otras cositas que hacen parte de nuestro legado generacional en esto del preparado del verdadero cabro santandereano, aunque, a decir verdad, son más las cosas que uno se inventa que lo que realmente es menester para preparar este plato, pues le cuento que este animalito llega a la mesa condimentando por sí mismo», me dice don Elí, y apura su segundo trago. «Allá en la cabrera se abren los corrales muy temprano, y toda la manada sale y se pierde en la montaña; por eso es que usted se los ha topado por todos lados», agrega.

Lo anterior permite comprender por qué el sabor y la textura de la carne del cabro santandereano hacen de este un plato especial. Don Elí me explica que, a lo largo de su recorrido por las montañas, el animal se mantiene con una dieta a base de plantas aromáticas, como el romero, el orégano de monte y el anís, propias de la región. Dado que a diario recorre grandes extensiones de tierra en busca de su alimento, el animal acumula muy poca grasa, y en su carne solo se conservan los aromas de lo que consume.

Aunque se asegura que el cabro de Villanueva se condimenta a sí mismo con la ingesta de hierbas aromáticas de las montañas del Chicamocha, no sobra agregarle una mezcla de anís y orégano para completar su adobo.





Don Elí nos comparte nuevos secretos al detallar que el proceso que viene ha sido precedido por la cocción de las presas, que antes han estado por lo menos doce horas en la nevera, para acabar de reducir la presencia de cualquier sustancia que haya expelido el animal como consecuencia del estrés. «Esta mañana, sobre las seis, lo puse a cocinar en una olla con suficiente agua, una jarra de café colado, seis cervezas, una libra de sal y un poco de ajo. En la cocción se debe tener mucho cuidado, porque es muy exacta: un poco más de calor y la carne se deshace, un poco menos y queda dura», comenta don Elí.

Ahora asistimos a la fase previa al horneado. Con ayuda de una brocha, las piezas cocidas se bañan en aceite, y se pasan después por miga de pan tostado. Acto seguido se llevan a la brasa durante no más de cinco minutos. En este punto es importante señalar que, en Villanueva, a diferencia de otras recetas registradas en los pueblos de García Rovira, el cabro sí se pone a asar. En Capitanejo, por el contrario, esto es poco usual; allí el secreto de la receta está más bien en el tiempo de conservación que se le da a la carne, pues una vez posteada se deja marinar por lo menos durante cuarenta y ocho horas en un caldo a base de cerveza y agua sal dentro de una olla tapada con hojas de monte que completan el proceso de sazonado. Por último, la carne se cocina el día del consumo, y se sirve con yuca, ensalada y pepitoria. Pensaba en esto cuando de repente me llamaron a la mesa. Ya el cabro está servido, y ha llegado la hora de compartir el brindis en honor a don Elí.

El ritual de la hormiga

En la ruta por Santander en busca de los secretos de su cocina, salgo ahora con rumbo a Barichara, el municipio que desde 1985 ostenta el título del pueblo más lindo de Colombia. Y una vez más, como siempre he dicho sobre la esencia de esta villa tallada en piedra, con casas de tapia pisada y discretas ventanas, considero que este no es un pueblo más entre los mil cuatrocientos del país, así que Barichara merece ser recorrida sin prisa, para poder contemplarla minuciosamente. Caminando entre sus calles empedradas, y justo frente al parque cercano al cementerio, encontré el restaurante que hace unos meses inauguró la chef Liliana Torres, en cuyo menú se ofrece una serie de platos de origen criollo, pero vestidos de etiqueta, como parte de las llamadas *recetas fusión*.

«Acá ofrezco muchos platos de tradición santandereana, pero he procurado investigar desde su esencia y aportar creatividad para lograr preparados que sorprendan al comensal. Por ejemplo, hoy lo invito a probar un cabrito en salsa de hormigas culonas; estoy segura de que, como a muchos de nuestros visitantes, lo va a sorprender este matrimonio gastronómico de dos platos tan nuestros y de tradición». En efecto, como lo anunció la chef Liliana, así lo pude corroborar cuando probé la receta: cabro a la plancha, sobre una cama de puré de arracacha, bañado en salsa de hormigas.

Me devuelvo en el relato para compartir lo que dice la experta sobre la preparación, que, como señala Liliana, no se distancia mucho de los secretos de la cocina tradicional. «Mi secreto, si se puede llamar así, es buscar un proveedor que me asegure un cabrito no mayor de veinte meses, para que su carne sea no solo muy magra, sino además suave al paladar. Lo marino durante veinticuatro horas en agua con sal, para extraerle cualquier presencia de ese molesto almizcle que a veces se le encuentra a su carne. Lo cocino en una mezcla de cerveza con hojas de laurel, tomillo, cebolla y ajo, y lo arreglo para llevarlo, ya sea a la parrilla o a la plancha, de acuerdo con el gusto del cliente; para eso lo doro con tres tipos de aceite teñido con especias, y lo sirvo bañado en la salsa», explica la chef.



La singular arquitectura de Barichara, calificado como el pueblo más lindo de Colombia, está levantada, piedra sobre piedra, a golpe de cincel.

La hormiga culona es hoy en día un producto exótico por la disminución de su presencia, debido, en buena parte, a que se han buscado maneras de apartarlas de los cultivos de los que se alimenta. Su consumo es una tradición heredada de los indígenas guane, que denominaban *copríco* a esta especie de hormiga, y la consumían como plato de primera mesa en todas las ceremonias y actividades sociales. Posteriormente, su consumo se fue extendiendo por Santander, y no era difícil encontrarlas en todas las casas campesinas de la región guanentina, que es el territorio de mayor presencia de las hormigas.

Liliana, como chef profesional, ha indagado sobre las formas de presentar este producto y vencer la resistencia de los comensales ante él; de allí surgió la idea de preparar una salsa de hormigas para acompañar platos criollos como el cabro. «La salsa se prepara licuando, durante por lo menos quince minutos, aceite de oliva, un litro completo de aceite de cocina tradicional, dos huevos, un poco de sal y de pimienta y un cuarto de libra de hormigas. El resultado es una crema bastante densa, que a la vista no deja percibir la presencia de las hormigas y, por ende, los consumidores la disfrutan. Tremenda sorpresa se llevan cuando al final se les cuenta de su esencia», explica Liliana, orgullosa de su ingenio. Ahora que he probado estas dos preparaciones del cabro, tanto la de don Elí como la de la chef Liliana, me voy satisfecho y orgulloso porque este plato guarda, desde la crianza del animal hasta su disposición sobre la mesa, los mejores aromas y sabores de Santander.



El cabro, plato popular, se engalana también y se viste de gourmet, en una preparación con salsa de hormigas culonas.