

10

# Cómo sostener a una familia a base de sopa

Por Hugo Armando Arciniegas





Una experta cocinera santandereana prepara la tradicional sopa de ruyas.



El rey de las sopas en Santander es sin duda el mute. De ahí que sea preciso consagrarle en estas páginas un espacio único a esta sopa. Pero antes de que lleguemos a ella, nos convendría dar un ligero paseo por otras sopas del departamento. En primer lugar, imaginemos a una madre de once hijos, todos ellos “añeros”, es decir, con un año de diferencia entre uno y otro. Pensemos cómo pudo haber hecho esta señora de San Benito, en la Provincia de Vélez, para alimentar, día tras día, a quienes parecían constituir un equipo de fútbol en el campo de juego. Pues bien, este es el caso de la madre de Edelmira Cárdenas, quien me recibió en su casa, en San Benito, para hablarme sobre la sopa de tostado, compuesta apenas por harina, leche, canela y cáscara de huevo. Sí, solo la cáscara, de modo que los aparentes sobrantes de un plato pasan a ser el ingrediente secreto de otro: la sopa de tostado. «Mi mamá ponía a tostar las cáscaras y luego las molía. Les echaba una cucharadita de cáscara molida a nuestros platos, y nosotros ni nos dábamos cuenta. Sin embargo, mijito, por eso mismo nos crecieron dientes y uñas fuertes», recuerda Edelmira, entre risas.

Un caso similar al de la sopa de tostado es el de la sopa de ruyas. Trasladémonos ahora a Chima, en la Provincia Comunera, municipio donde se suele preparar esta sopa, así como también en el municipio de San José de Miranda, de la Provincia de García Rovira.

Aunque los ingredientes de esta sopa —gallina, plátano, papa y frijol, entre otros— representen una suma de dinero más elevada que lo que cuestan los ingredientes de la sopa de tostado, una y otra comparten el hecho de que son preparadas para alimentar a familias numerosas. «Si nos la preparaba mi mamá cuando yo era una niña, y ahora también la preparo yo, que tengo ochenta y siete años, sume entonces cuánto puede tener esta sopa», recuerda una de las chimeras que me recibió en el pueblo. ‘Ruya’, o ‘rulla’, como sería más preciso, proviene de ‘rollo’, por la forma cilíndrica de estos rollitos de maíz. «Porque las ruyas son de maíz pelao, y no de harina de maíz, como ahora las están preparando», se les oye decir a los chimeros. Además del cambio de masa, hay quienes han reemplazado la grasa de cerdo, o empella de vaca, por mantequilla. Los platos evolucionan, como evolucionan la lengua y las costumbres.

### Sopas de nombres extraños

Pasemos ahora a otro tipo de sopas. No ya las que se preparan para numerosas familias ni para sortear una crisis económica. Hablemos de aquellas que son célebres por sus nombres. Imaginémonos una sopa de ministro y una sopa de novios. Si acaso somos de los santandereanos que no suelen viajar por su departamento, con seguridad pensaremos que en el primer caso se trata de una sopa refinada que se prepara para homenajear a los ministros del país, mientras que, en el segundo, de una sopa que se prepara antes o después de una boda. Pero si somos de los santandereanos que suelen viajar por su departamento, o de los que, en su defecto, tenemos una nonita en casa, experta en cocina santandereana, sabremos entonces que la primera es una sopa que contiene el falo de un toro —no se la debe confundir con la sopa de criadillas, que contiene, en cambio, trocitos de testículos de toro—; y la segunda, una sopa de pan que se suele preparar en Viernes Santo. Hablemos de estas y de otras sopas de nombres interesantes, mientras imaginamos si acaso nos provocaría tomar algunas de ellas.



La sopa de ministro, toda una mezcla de mitos y creencias en torno a este plato, reservado para invitados muy especiales.



Con ligeras variaciones en su preparación, las sopas de novios de Confines y de San Joaquín tienen su equivalente en Albania, donde se la llama sopa de gato.

El origen del nombre de la sopa de ministro, preparada en el Socorro, tiene varias hipótesis. Una de ellas descansa en el decir: “Ni los ministros se toman esta sopa”, que hace referencia al mal aspecto que puede tener el falo de un toro una vez que se lo sirve en un plato. Pero este decir suscita una pregunta: ¿los ministros comen de todo? De lo contrario, el decir no se explicaría en sí mismo. En otras regiones, como en Ibagué, se prepara un plato similar, el caldo de “aquel” o de “ministro”, que, al igual que la sopa de ministro santandereana, contiene el falo del toro, dispuesto en su totalidad en el plato. Además, en Ibagué le atribuyen un origen interesante al plato. Se cree que esta es una sopa afrodisíaca, que otorga virilidad a todo hombre que la come, de suerte que puede llegar a sentirse con el “poder” de un ministro, y conquistar, en consecuencia, a cuanta muchacha se cruce por su camino. O también, claro, puede brindarle al esposo la potencia sexual necesaria para tener “una faena” con su esposa. Pero todo esto suscita otras preguntas. Por una parte, ¿los ministros tienen la capacidad de seducir a quienes quieran?, y, por otra, ¿un esposo necesita una sopa afrodisíaca para complacer a su esposa? Como no nos está dado responder a estas preguntas, baste por ahora decir que la sopa de ministros se llama sopa de ministros, y ya está.

Por su parte, la sopa de novios no es más que una sopa de pan<sup>1</sup>. Pero oigamos a la experta, doña Mari Ramírez Jaimes, nonita sanjoaquinense, que suele preparar esta sopa por encargo. «Como no lleva carne, es una sopa de vigilia, y por eso mismo se come siempre en Semana Santa». De inmediato, este comentario nos sugiere una duda. Puede que tenga que ver el hecho de que, así como no se come carne de res durante la Semana Santa, no está “bien visto” que los novios accedan a los “placeres de la carne” sino hasta después del matrimonio, así como se considera pecado sostener relaciones sexuales durante la Semana Santa. En San Joaquín, municipio de la Provincia de Guantánamo, no suelen reparar en este hecho. Se prepara la sopa, y eso es todo. A propósito, no se la prepara más que con queso, huevo, pan, cebolla y sal. En Confines —¿hay un municipio con un nombre más poético que este en todo el territorio santandereano?—, de la Provincia Comunera, se sirve la sopa de novios junto con cazuela de pisco, plato del que ahora hablaremos. Con todo, volvemos a lo mismo: la sopa de novios se llama sopa de novios, y pare de contar. Un caso similar al de la sopa de agrios, de San Andrés, que ostenta ese nombre, a pesar de que es una preparación dulce que mezcla harina de maíz, guarapo de caña, panela y cuajada.

<sup>1</sup> No se la debe confundir con la llamada sopa de pan del municipio de San Miguel, de la Provincia de García Rovira. La sopa de pan de San Miguel no solo contiene pan, sino, además, huevos cocidos y queso de hoja.

Por otra parte, el santandereano parece estar acostumbrado a ver piscos en los solares de las casas. El pisco, como se suele llamar al pavo doméstico en muchas regiones de Colombia, es el ingrediente principal de la cazuela que lleva su nombre. Para conocer un poco más sobre esta cazuela, trasladémonos ahora al municipio de Cabrera, de la Provincia de Guantán. Allí, la señora Graciela Ramírez, en el solar de su casa, me contó un poco sobre esta sopa, a la vez que por su lado desfilaban, orondos, un par de piscos. «Este plato debe de tener como más de cien años; ya es muy difícil conseguir pisco», dijo, al tiempo que contemplaba sus dos animales con un dejo de nostalgia. «Las personas antiguamente mantenían varios animalitos», agregó, «pero ahora ya casi nadie los mantiene». En Cabrera, las personas crían ellas mismas en sus casas los piscos, que luego pasarán a hacer parte de sus cazuelas. «Para que la cazuela le quede bien rica, mijito, el pisco debe tener más o menos un año, porque si usted lo despacha antes, cuando está tierno, la cazuela no le coge sabor», dijo. Y yo no pude evitar preguntarme cuántos meses de vida tendrían esos dos piscos que la acompañaban. «Para saber cuánto tiene un pisco, usted le mira las patas —agregó—; cuanto más escamosas sean, es que el pisco es más viejo». Por lo demás, este plato tiene una preparación muy sencilla, y se lo sirve habitualmente acompañado de refajo de cerveza, gaseosa y guarapo.

## Sopas de paseo de olla

Ya casi nos aproximamos al mute, el considerado rey de las sopas en Santander. Pero antes de ello es preciso que otras dos sopas de notable reconocimiento en la gastronomía santandereana le sirvan de antesala. Hablo del sancocho y del ajiaco santandereanos. Y digo “santandereanos”, porque estas sopas tienen sus equivalentes en otras regiones del país. Pero las que aquí nos interesan son las santandereanas, las nuestras. Entremos, pues, en materia. El primero del que hablaremos es el sancocho trifásico, llamado así porque se prepara con carne de res, gallina criolla y bagre. Aunque quizás un adjetivo más conveniente para este plato sería el de tricéfalo, el de las tres cabezas, provenientes todas de animales distintos, en este caso. Lo cierto es que nos basta oír el nombre “sancocho trifásico” para sentirnos, de inmediato, satisfechos. Es tanta la cantidad de carne que contiene esta sopa, que el solo hecho de imaginarla parece llenar el estómago. Aun así, en Cimitarra, de la Provincia de Vélez, las personas parecen no saciarse nunca con este plato, pues de lo contrario no se explicaría el hecho de que se suele preparar en casi la totalidad de los paseos de olla que se celebran en este municipio, así como, año tras año, en algunas de las principales fiestas decembrinas.

Sancocho trifásico en receta de Palmas del Socorro.



Sancocho de cola de buey preparado en Rionegro.



«Antes de que ponga la olla al fogón, la costilla de res debe estar previamente pitada», me refirió doña María Fernéi Ortiz, ama de casa cimitarreña. «O sea, mijito, para que me entienda, debe haberla preparado antes en una olla exprés», me aclaró, al tiempo que me mostraba con orgullo su gran olla, desgastada a fuerza de haber preparado este tipo de sancocho por años. No en vano doña María ha representado a su municipio en numerosos eventos gastronómicos, siempre llevando como bandera su sancocho trifásico. Los demás ingredientes son, entre otros, papa, yuca, mazorca, zanahoria, arracacha, ahuyama y cebolla. Todos estos ingredientes resultan de fácil consecución en Cimitarra, lo que propicia la preparación del sancocho trifásico. Un caso similar ocurre en el Carmen de Chucurí, donde se cultiva la mayor parte de los ingredientes que componen el sancocho de gallina —una sopa muy similar al llamado sancocho santandereano, propio del municipio de Palmas del Socorro, de la Provincia Comunera—. En el Carmen del Chucurí proliferan las gallinas criollas, de suerte que los carmeleños suelen preparar su sancocho, cuando menos, una vez por semana, de preferencia los domingos. «Por aquí a la gente le gusta irse al río los domingos a hacer paseo de olla», me señaló doña María Estela González, mientras, en señal de cortesía, me servía ella misma un sancocho de gallina en el restaurante que administra.



La profesora Gloria prepara en su cocina un ajiaco de vegetales.





▪ En Cite, doña Dora prepara una sopa de ites.

Quien también me recibió en el restaurante donde trabaja fue doña Luz Amparo Hormiga, quien a sus doce años aprendió a preparar el sancocho de cola de res. El restaurante queda ubicado en Rionegro, en la Provincia de Soto, a diecinueve kilómetros de la capital del departamento; bastante cerca, en realidad. Este sancocho, aunque se conozca como “de cola de res”, en realidad sería un sancocho bifásico, o bicéfalo, si lo pensamos en relación con el sancocho trifásico de Cimitarra, pues se prepara no solo con carne de res, sino también con gallina roja ponedora, es decir, el tipo de gallina que se caracteriza por su amplia capacidad de poner huevos, incluso varias veces por semana. La pasión de Luz Amparo por la comida santandereana, la misma que prepara desde niña, la llevó a estudiar gastronomía y turismo. Es común que las cocineras santandereanas aprendan a cocinar sus platos desde niñas. Este también es el caso de María Yolanda Martínez, de Guavatá, en la Provincia de Vélez, región célebre por contar entre su atractivo turístico con el Santuario de Cristo de Guavatá, donde los fieles suelen llegar por el mes de febrero a pedirle bendiciones a este Cristo.



▪ El tradicional ajiaco santandereano, en Molagavita.



▪ Una muestra de la sopa de pichón.

Doña María Yolanda me refirió que aprendió a preparar ajiaco a los seis años. Su madre solía preparar una olla grande de ajiaco, y con ella alimentaba a la familia durante toda la jornada. De sus numerosos ingredientes, que en su mayoría son tubérculos y verduras, doña María Yolanda suele señalar algunos que considera preciso explicar, sobre todo para quienes no están habituados a la cocina santandereana. «Se le debe echar enjundia de gallina, o sea, para que me entienda, la grasa que suelta la gallina», me refirió, con la sonrisa del profesor que disfruta enseñar. Cabe señalar que, aunque se le agregue enjundia de gallina, no se le agrega la gallina más que desmechada, de forma que la presa rinde más —caso similar ocurre en el municipio de Molagavita, de la Provincia de García Rovira, donde también se prepara esta sopa—. Y esto podría entenderse como una solución a la falta de recursos, que imposibilita la compra de carne, o como una receta en sí: esta sopa, a diferencia del sancocho o del mute, del que estamos a punto de hablar, simplemente no lleva carne en grandes porciones. Quizás el secreto del sabor del ajiaco esté precisamente en la enjundia de gallina. «Y también le puede echar ají diablito —agregó—, si es usted de los que les gusta el picante». A este tipo de ají se lo llama “diablito” por su color entre negro y morado, y además porque es muy picante. El solo hecho de oír “ají diablito” me hizo estremecer el paladar. Aun así, no puede uno resistirse a probar el ajiaco preparado de esta manera, y comprobar que, en efecto, no le sobra uno solo de los ingredientes que me describió doña María.

## Por último, el rey

Aunque se lo pueda encontrar en diferentes municipios del departamento, el mute santandereano se asocia indiscutiblemente con San Benito, en la Provincia de Vélez. Doña María Ivón Piza, a cuya casa me remitieron cuando llegué al municipio y pregunté por alguien que preparara un buen mute —como si ignorara que me podían remitir a un sinnúmero de excelentes cocineras—, me refirió que aprendió a preparar el mute a sus doce años. Su madre fue quien le enseñó. «Si usted lo cocina arrebataadamente no le va a quedar con buen sabor», comenzó con temple su relato. Pero enseguida bajó el dedo con el que me había señalado, sonrió, y dijo: «Por eso, mejor vamos por partes». Primero me listó los ingredientes: fríjol, alverja, plátano, yuca, ahuyama, mazorca, maíz, papa criolla, papa blanca, arracacha, pata, carne de res, pechuga y callo<sup>2</sup>. Me expuso toda la lista, sin quedarse ni un solo momento sin aire, aunque a mí me dio la impresión de que los ingredientes eran inagotables. En cuanto a la preparación, baste decir que deben ser pitados la carne, la pata y el callo al menos una hora antes, a fin de que se ablanden, y luego, en otra olla, se ponen a hervir la pechuga, la carne, el fríjol, la alverja, la mazorca y el maíz. «Apenas le hierva, se le echa el plátano, y todo lo deja cocinar un poquito», me refirió doña María. «Luego le echa la yuca, la papa, la ahuyama y el apio [arracacha]. Cuando esté ya todo cocido, se le echa la carne y la papa. Toda la cocción dura como tres horas».

<sup>2</sup> En El Guacamayo, municipio de la Provincia Comunera, se le agrega, además, “lejía”, un conservante elaborado con “harina de leña”, como se conoce también a la “ceniza”, que se moja y se cuele.





Algunos de los ingredientes que componen el mute santandereano, rey de las sopas en nuestras tierras.

Luego de referirme, a manera de receta, la lista de ingredientes y el proceso de cocción, doña María comenzó a revelarme algunos secretos sobre el mute. «Mi mamá me enseñó que el plátano se debe picar con la mano, para que se cocine mejor. Si se pica con el cuchillo, no se cocina bien. Por eso es por lo que yo lo pico con la mano, o a veces lo echo en una bolsa para machucarlo bien», me señaló, a la par que, como suele ser costumbre en los santandereanos cuando dan alguna indicación, movía sus manos como si estuviese imaginando aquello que iba describiendo. De repente, mientras me refería su relato, llegó un hombre a la puerta, que había permanecido abierta desde que llegué. «Aquí le traigo su yuquita, doña María», dijo, y nos saludó cordialmente. Se trataba de Jorge Ariza, oriundo también de San Benito, y experto conocedor de la yuca. Luego de que doña María lo invitase a seguir, don Jorge me dio algunos detalles sobre la yuca, uno de los principales ingredientes de un buen mute. «La yuca que llega a San Benito proviene de la región del Carare, y usted la conoce porque viene con tierra», dijo, al tiempo que sacaba de su canasto una muestra de esta yuca. «En cambio, la yuca que viene de Saravena trae arena, y es como amarilla», agregó, y luego le entregó la yuca a doña María. «La yuca se debe sacar a los doce o quince meses, que es cuando se pone buena, apenas blandita para el mute», dijo, pronto a concluir. «Usted la conoce por la textura. Debe ser como un queso, cuajada en el centro».

Lo único que lamentó doña María fue no haber estado enterada de mi visita, o, al menos, no con el tiempo suficiente como para tener listo un mute e invitarme a probarlo tan pronto concluyese su relato. Naturalmente, no pude despedirme sin acordar con ella una próxima visita, una cercana, a fin de probar su mute. Don Jorge, que no se resistió a afirmar que el mute de doña María es uno de los mejores del municipio, también prometió asistir. Por una parte, yo sentía que tenía una deuda con doña María, así como con cada una de las fuentes que hacen parte de esta investigación; y, por otra, consideré entonces que a nadie le resultaría posible oír un relato de ese calibre y no sentirse irremediamente antojado de probar un plato de mute. Me despedí de doña María y de don Jorge, y, ya afuera, luego de alejarme unos pasos, volví el rostro y comprobé que don Jorge y doña María seguían seleccionando las mejores yucas. Me pregunté entonces si esas mismas yucas serían las que iban a hacer parte de mi mute, aquel del cual, por obra del relato de doña María, yo sentía ya el aroma y el sabor.

## Para saber más

*El Tiempo*. "Restaurante de Ibagué enlata el afrodisíaco caldo de 'ministro'" Disponible en <http://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-4609071>





A pesar de que existen versiones distintas en la preparación del mote, los ingredientes primarios son el maíz cocido y el picado de vísceras de res.