

La tierra huele a melao

Por Hugo Armando Arciniegas



Así como el rey de las sopas en Santander es el mute, se podría decir que el rey de los dulces en Santander no es otro que el bocadillo. Presento disculpas a los productores de melao, producto que no en vano reivindicó en el título de esta crónica. Es preciso señalar que, a pesar de que se encuentren tantos y tan diversos dulces en el departamento, los santandereanos no suelen dejar de lado el bocadillo cuando se les pregunta por los dulces de su tierra. Por eso el bocadillo merece un capítulo aparte en esta crónica. Antes de que lo abordemos, considero que resulta de igual importancia hablar un poco sobre otros dulces de nuestra tierra. Estos dulces se suelen preparar en varios municipios santandereanos. En Oiba, por ejemplo, el “Pueblito Pesebre” de la Provincia Comunera, se preparan dulces de pastilla desde hace más de sesenta años. O al menos así lo recuerda Yaneth, una de las mujeres que entrevisté en este municipio, y que me hablaba con una voz tan dulce que apenas pude comparar con los platos que luego me dio a probar. «Yo aprendí a hacer estos dulces cuando tenía doce años, y ahora mis hijos y mis nietos han continuado con la tradición».

Los llamados dulces de pastilla son tantos que en este libro no resultaría posible hablar de todos ellos con profundidad. El dulce de leche, el de arroz, el de cidra, el de apio y el de guayaba, por solo citar algunos de ellos, constituyen tan solo una muestra del vasto campo de los dulces de pastilla. Si ya en este punto el lector se ha preguntado por qué se los llama dulces “de pastilla”, digamos que es posible que sea así por su forma; pero esto no sería del todo cierto, puesto que solo algunos de ellos tienen forma de pastilla, y quizás el nombre se extendió incluso a aquellos que eran elaborados de distinta manera. Otro lugar en donde se preparan dulces de pastilla es Simacota, un “Remanso de Paz” al que paradójicamente se lo recuerda porque allí tuvo lugar la primera incursión armada, allá por 1965, del Ejército de Liberación Nacional. Simacota, otro de los atractivos municipios de la Provincia Comunera, es conocida también por sus dulces de arroz¹, de tomate de árbol y de apio, entre otros. En este municipio, como en otros del departamento, los habitantes, sin importar el pasado de violencia que carguen a cuestas, saben encontrarle de nuevo el dulce a la vida.

¹ Cabe destacar el caso del dulce de arroz de Guapotá, una mezcla de arroz, azúcar y colorante de color rojo, muy popular entre las tiendas de este municipio. Ahora bien, lo que resulta lamentable es que, si se quiere probarlo, es preciso comprarlo exclusivamente en Guapotá. Para que pueda comercializarse en otros municipios, el Invima exige una serie de requisitos que, según sus propios productores, no se han podido satisfacer debido a la insuficiencia económica.





La mezcla entre los secretos de tradición y los recursos que hoy facilitan la preparación de dulces han hecho célebre a Guapotá. Allí se preparan, entre otros dulces, las que se consideran las mejores maicenas de arroz de toda la región.

El jarabe de las flores

Las abejas regurgitan la miel. Así lo manifiestan algunos habitantes de Oiba, habituados a la producción de miel, polen, jalea, propóleos y apitoxina. Una vez que la abeja ha extraído el jarabe de las flores —como las del mulato, el mastranto o el guamo—, y de haberlo procesado en su intestino, lo que hace es regurgitarlo en forma de miel. La miel representa, de hecho, al municipio de Oiba. Tanto que incluso en este municipio se celebra el Reinado Nacional de la Miel de Abejas, pues en este país, que hay un reinado de todo producto existente, en Oiba, por supuesto, no cabría una excepción. Si bien las abejas son nada menos que las productoras de la miel, esta proviene, en últimas, de las flores. De hecho, la miel obtiene su color en función de la flor de la que procede. Cuanto más blancas sean las flores, más oscura será la miel; cuanto más oscuras las flores, más clara la miel.

Otro producto similar a la miel, por textura y por color, es el melao². Trasladémonos ahora a Caseteja, el negocio familiar de don Hernando Santos y su esposa, Hilda Ordóñez, que desde hace cincuenta y cinco años está ubicado en el corregimiento de Tolotá, en el municipio de Suaita. Caseteja es un negocio reconocido, según sus habitantes, por preparar la mejor cuajada con melao de la región. En este sentido, es preciso comprender por qué este plato se produce allí en notorias cantidades. Por un parte, el municipio de Suaita cuenta con varias fincas productoras de leche, y, por otra, este municipio, como otros del departamento, está bordeado también por el río Suárez, que propicia la producción de panela. Así pues, son la leche, la panela y el cuajo los principales ingredientes de la cuajada con melao. El lector bien podrá recordar en este punto que el melao no es otra cosa que panela derretida al fuego, y que el cuajo, por su parte, no es sino una sustancia que contiene enzimas y que se utiliza para cuajar, o, lo que es lo mismo, para solidificar en una masa lo que antes fue un líquido. En el caso que nos ocupa, la leche. La cuajada con melao es, por tanto, un queso cuajado, troceado en cuadritos que se sirven bañados en melao³.

² También hace parte de algunos dulces santandereanos el almíbar, o azúcar derretido que a propósito, acompaña uno de los dulces más reconocidos del municipio de Zapatoca, las brevas en almíbar. Allí tiene lugar la empresa de dulces La Colmena, que cuenta ya con tres décadas de existencia, y que produce una gran variedad de dulces.

³ El melao es la base de muchos dulces santandereanos. Allí está el caso, por ejemplo, de los cacaitos de Tona, que combinan melao con leche, chocolate y mantequilla de la nata de la leche —esta última de no fácil consecución—.



En efecto, las obleas son hostias

Los municipios de Girón, Floridablanca, Barrancabermeja y Bucaramanga saben a raspado, a obleas, a dulce de ñame y a dulce de leche, respectivamente. Comencemos por el primero de ellos, el raspado. En uno de los parques de Girón, doña Elis Pinzón me contó un poco acerca de este helado dulce, a la par que, primero, me preparaba uno, y, después, me hacía compañía mientras yo lo probaba. El raspado que me sirvió fue el tradicional, que se prepara, al menos en el caso de Girón, desde hace varias décadas. Lo primero que hizo doña Elis fue recordar los tiempos en que vendía su raspado por tres pesos; ahora, con la moneda actual, los vende a dos mil pesos. Con todo, el raspado ha sido siempre asequible para los aficionados a él. «Hacer un raspado es lo más de simple —agregó doña Elis—, solo se debe raspar hielo en una máquina de estas —y me enseñó la máquina de su carrito ambulante—. Luego le echa el hielo a un vasito plástico, y le agrega jarabes y esencias —añadió, pronta a concluir—. Y ya, a lo último, le echa la miel, y eso es todo —añade—; es como el *guanabanazo* de Lebrija: fácil de preparar⁴». En efecto, la del raspado era acaso la preparación más sencilla de entre los dulces que había estudiado en Santander.

⁴ El popular *guanabanazo*, que se encuentra en las vías de Lebrija y en algunas plazas de mercado, como la del Socorro, resulta simplemente de mezclar pulpa de guanábana, azúcar y leche condensada.

En el parque central de Girón se preparan los más reconocidos raspados del departamento de Santander. Hasta allí llegan turistas provenientes de diferentes lugares del planeta, con el ánimo de degustar este dulce.





En Floridablanca, la llamada Ciudad Dulce de Santander, se preparan las mejores y más reconocidas obleas del departamento.



A lo largo de la carretera entre Lebrija y Barrancabermeja, en los alrededores de la vereda La Renta, se ofrecen deliciosos sorbetes y productos derivados de la guanábana.

Otro plato que no es del todo difícil de preparar es la oblea. En Floridablanca, la tierra de las obleas, se encuentra ubicada la empresa Obleas Floridablanca, un negocio familiar que ya cuenta con sesenta y nueve años de historia. Allí nos recibió Carlos Alberto Padilla, quien nos refirió que, contrario a lo que se piensa, a la oblea tradicional no se le unta mermelada, sino un dulce de frutas. «Y ahora la cosa se ha disparado —agregó—, pues ya hay muchas clases de obleas; por ejemplo, la que se prepara con chantillí o queso, se conoce como la hamburguesa de dulce». Pero lo que más me sorprendió fue sin duda la versión del origen del postre que me ofreció el señor Padilla. Sucede, según él, que una tía de la familia Padilla trabajó en una iglesia en Onzaga, ayudando, entre otras cosas, a preparar las hostias. Tras su mudanza a Bucaramanga, le entregó la receta a su hermana Eloísa, quien finamente compró su propio “obleario”. Pero aún esta no era la oblea. La receta era solo de la galleta. Fue doña Eloísa quien, con su experiencia en dulces, terminó convirtiendo esta hostia de tamaño irregular en un postre de arequipe o de frutas. A fines de la década de los cuarenta, la familia funda en su propia casa la fábrica Obleas Floridablanca y hoy, más de seis décadas después, más de sesenta familias hacen parte de la empresa Obleas Floridablanca.

En Barrancabermeja, Nicolasa Jiménez y Rosalba León, junto con cerca de veinticinco mujeres cabeza de hogar, se han dedicado por años a la elaboración, la venta y la promoción del dulce de ñame. Pero ¿cómo es que este tubérculo, similar a la yuca, terminó siendo la base principal de este dulce santandereano? Dejemos que sea doña Nicolasa quien nos responda esa pregunta: «Nos dimos cuenta de que a los jóvenes como que no les gustaba mucho el ñame, o al menos no como a los de nuestra generación —contaba Nicolasa, y arrugaba el entrecejo.— Los jóvenes comían más dulces de leche, o de arequipe; así que se nos vino a la cabeza una idea: ¿por qué no darles el ñame en forma de dulce?». Ahora la devoción que este dulce despierta entre los barramejos

es tal que no en vano se lo presenta siempre en el Festival del Dulce de Barrancabermeja. Al respecto, doña Rosalba me refirió cómo lo hicieron: «Allá presentaban siempre otros dulces, como el de fríjol, el de plátano o el de lenteja —y ante estos nombres no había logrado yo evitar hacer un gesto de extrañeza, cuando ella se me adelantó—. Sí, imagínese —dijo—, esa misma cara hicimos nosotras: si estaban esos dulces tan raros, ¿cómo no iba a estar también el de ñame?».

En Bucaramanga, por su parte, se prepara el dulce de leche. A diferencia de la oblea de Floridablanca, o del raspado de Girón, el dulce de leche no se suele vender en los parques bumangueses. El dulce de leche se consigue más bien en tiendas, o se suele obsequiar en atractivas cajas a los parientes o los amigos más cercanos, o aun a los turistas. No obstante, hay un buen número de empresas dedicadas a la comercialización de este dulce. Es el caso de la empresa Dulces Alba, fundada en la década de los sesenta del siglo pasado, y cuyo actual supervisor de calidad, el señor Édinson Ballesteros, me contó un poco sobre este dulce. Se trata de una mezcla de leche con azúcar y fécula de maíz. El resultado: unos deliciosos cuadritos de dulce envueltos en papel blanco. En Dulces Alba también se preparan otros dulces y postres. Cuando Édinson me refirió este dato, no pude sino preguntarle en qué consiste, para él, la diferencia entre unos y otros. «De una manera coloquial —me respondió—, podría decirse que el dulce es una pastilla o bloquecito que se coge con la mano, y que además es blando; mientras que el postre se come con cucharita, pues es tan blando que ya tiende a ser viscoso», y me enseñó varios de los dulces y los postres que tenía expuestos en una vitrina: el de apio, el de arroz y el de cidra, entre otros. Finalmente, Édinson me contó que ahora están preparando sus dulces con menos azúcar, pues sus clientes, de un tiempo para acá, parecen preocuparse más que antes por el consumo de azúcar. «Ahora llegan y preguntan por dulces bajos en azúcar —concluyó con una sonrisa— y qué se le puede hacer, ¿no?; al cliente hay que complacerlo».



En el Festival del Dulce de Barrancabermeja se suelen ofrecer, entre otros, el de ñame y el de borojó.



El bocadillo guane

Aunque se lo conozca como bocadillo veleño, el bocadillo no solo se produce en el municipio de Vélez, sino también en otros municipios del departamento. Esto es lo primero que debiera saber una persona que pruebe un bocadillo. Por otra parte, quien prueba un bocadillo de guayaba santandereano también debiera saber que hace más de trescientos años los guanes fueron los primeros que prepararon este dulce de guayaba. Para ello extraían el azúcar de la caña de maíz, y se servían de una tierra como la nuestra, en la que bien podría decirse que se alza la mirada casi hacia cualquier lugar y se encuentra un árbol de guayaba. Los guanes envolvían entonces el bocadillo en hojas de bijao, y se cuenta que el precio de una caja de bocadillos era entonces de hasta ocho reales. Esto fue lo primero que me contó Sergio Ribero, encargado de la empresa familiar Industrias Mogotes, ubicada en el municipio del mismo nombre. Fundada por sus abuelos en 1966, la empresa se ha propuesto mantener la tradición del bocadillo de guayaba. «Porque el bocadillo no es sino de guayaba», suele afirmar el señor Ribero. Y agrega: «Ninguna fruta tiene tantas vitaminas como la guayaba».





Pero la guayaba con la que se hace el bocadillo no es cualquier guayaba. La de los bocadillos es la guayaba pera, extraída, entre otros lugares, de la vereda Vega Grande, ubicada a ocho kilómetros del casco urbano de Mogotes. La fiesta del bocadillo comienza los sábados, cuando llegan las frutas a la empresa del señor Ribero. Todos los lunes comienza un proceso de limpieza y filtrado, al cabo del cual resulta la jalea de guayaba. Esta jalea pasa después por otros procesos de filtración y de clarificación, y posteriormente de endurecimiento y de corte. Así, el bloquecito que compramos en la tienda, y que conocemos como bocadillo, no es sino jalea de guayaba endulzada con azúcar. Una receta en apariencia simple, pero, en esencia, compleja. Cualquier persona no puede hacer un bocadillo. Se necesita, entre otras cosas, la experiencia tradicional de la familia de don Sergio Ribero, quien antes de despedirse de mí, y al tiempo que comíamos un par de bocadillos, concluyó su relato de la siguiente manera: «El que hacemos nosotros es el bocadillo más bajo en azúcar —y agregó, entre risas—; hay otros que se hacen con panela, y esos sí que están llenos de azúcar; o también ahora se hacen los bocadillos *light*, endulzados con sacarosa⁵».

Quien también nos enseñó la fábrica de dulces en la que trabaja fue don Pedro Caicedo, en el municipio de Barbosa. La empresa se llama Frutidulce, y allí se producen bocadillos desde hace más de cien años. En Barbosa, a diferencia de Mogotes, se utilizan dos tipos de guayaba durante la preparación del bocadillo: la blanca y la roja. Allí también tuve la oportunidad de ver una despulpadora de fruta, una máquina destinada a separar la pulpa y las semillas. La primera que pasa por la máquina es la guayaba blanca. Después, al tiempo que la pulpa blanca pasa por un proceso de cocción

a vapor, se realiza el primer proceso con la guayaba roja. Las dos pasan primero por la despulpadora y luego por la cocción a vapor. Pero lo mejor de todo son los trucos, los secretos de cocina que me reveló don Pedro. «Póngame cuidado: para saber que la jalea ya está lista, debe agarrar un poco de jalea entre los dedos índice y pulgar —y hacía con sus dedos el movimiento exacto que describía—, los choca y los separa rápidamente, hasta que se dé cuenta de que se forma como un hilo que no se le desbarata».

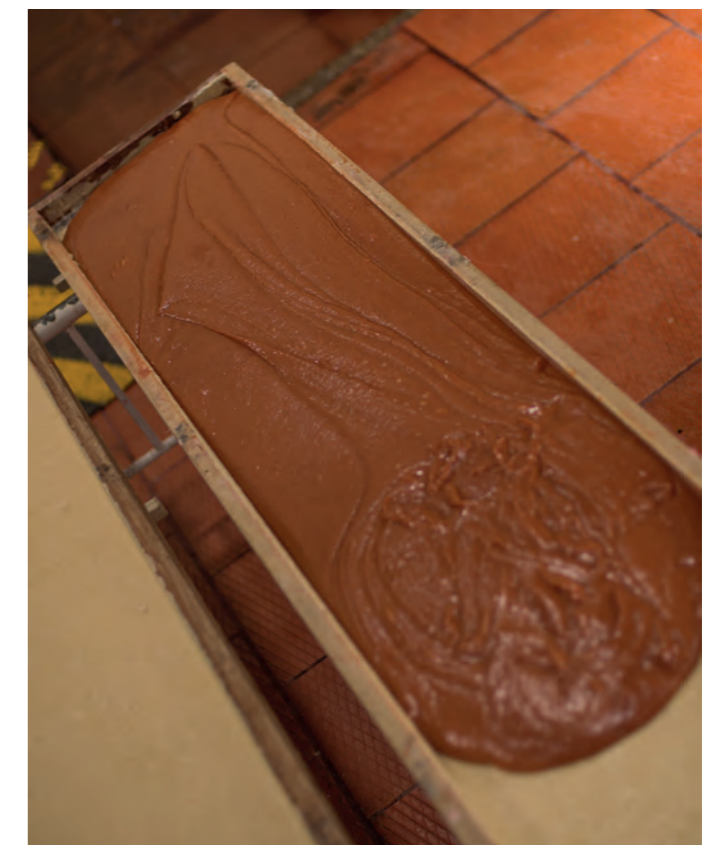
Valga una aclaración: este bocadillo del que venimos hablando es el veleño, que no solo tiene su origen en el municipio de Vélez, sino también en municipios como Barbosa o Guavatá, ambos, a propósito, de la Provincia de Vélez. Así pues, bien podría decirse que se lo llama 'veleño', no porque se produzca, entre otros, en el municipio de Vélez, sino porque se produce en varios municipios de la Provincia. Ahora sí, continuemos. Como les decía, los procesos de preparación de la guayaba blanca y de la guayaba roja siempre se hacen uno después del otro. Una vez que las dos jaleas, la blanca y la roja, llegan a su punto de cocción, se las pasa, una a una, a un molde de madera. Para ello, se espera que la jalea blanca se enfríe en este molde, y solo hasta este punto se mezclan una y otra. La jalea roja se vierte sobre la blanca. Este moldeo entre las dos jaleas es lo que le pone su sello al llamado "bocadillo de origen". Luego de dos días, ya cuando la jalea se ha endurecido, se pasa al proceso de corte y, finalmente, de envoltura en hojas de bijao⁶. Hoy, trescientos años después de que los guanés envolvieran sus bocadillos en hojas de bijao, nosotros, sus naturales descendientes, los seguimos envolviendo en las mismas hojas.

⁵ Caso similar ocurre con el chocolate de San Vicente de Chucurí, la capital nacional del cacao. A la larga lista de productos elaborados a partir del cacao chucureño, como crema de chocolate, manteca de cacao y dulces combinados con todo tipo de frutas, se ha sumado desde hace un tiempo el chocolate *light*.

⁶ En municipios como Bucaramanga o Piedecuesta se suele acompañar el bocadillo con un trozo de cuajada o con un vaso de leche. Si bien Santander no es un departamento lechero, sí existen en algunos municipios santandereanos fábricas pequeñas que se dedican a comercializar leche y, sobre todo, quesos. Allí están los casos de fábricas ubicadas en la vereda de Ilargüita, del municipio de Macaravita (de la Provincia de García Rovira) o en la Lagunilla, zona lechera de Charta (de la Provincia de Soto).

A propósito de la hoja de bijao, no está de más señalar que esta es tan importante como el bocadillo mismo. En la Provincia de Vélez son numerosas las familias que se dedican al cultivo de este tipo de hojas, de suerte que la economía del bocadillo no se mueve solo por la jalea de guayaba endurecida, sino también por las hojas que la envuelven. En Vélez se suele decir que el bocadillo que no está envuelto en hojas de bijao «ni sabe ni huele igual». En la actualidad es posible hallar diversos tipos de bocadillo, tanto en la Provincia de Vélez como en las demás provincias del departamento. Algunos de ellos suelen estar envueltos en plástico, o en otro tipo de material similar, y, por cierto, de menor costo que la hoja de bijao. Invito al lector a que recuerde qué es lo primero que le pregunta un tendero cuando le pide un bocadillo. La pregunta suele ser la misma: «¿De hoja?», para referirse al bocadillo envuelto en hoja de bijao, en contraste con el bocadillo envuelto en plástico, y conformado, además, por una gran capa de arequipe. Así pues, el bocadillo del que hablamos es el tradicional, el “de hoja”, por quedarnos con la denominación usual.

Es tal el culto por la hoja de bijao en Colombia, que incluso en Moniquirá, durante la celebración de las ferias y fiestas de este municipio, se celebra año tras año un concurso que consiste en envolver en hojas de bijao y empacar en cajitas de madera la suma de 720 bocadillos. Los concursantes, hábiles en su oficio, concursan por quién es capaz de completar el trabajo en el menor tiempo posible. En la última edición del concurso, la del año pasado, el ganador fue justamente un trabajador de Frutidulce, la empresa de Barbosa de la que hablamos hace un momento. Julián, el ganador, tiene la habilidad de envolver y empacar 36 bocadillos en un lapso de minuto y medio. Como esta, en fin, otras anécdotas pueblan el universo del bocadillo. Trescientos años de historia no se pueden resumir de una manera sencilla. Pensaba en esto cuando me asomé a la ventana, desde el hotel en que me hospedaba en Barbosa, y vi a un niño que se subía a un árbol para bajar un par de guayabas. Me asombró la habilidad con la que escogía las mejores de entre todas las que reposaban en esas ramas. Me pregunté entonces si ese niño conocía acaso la historia del bocadillo, y justifiqué una vez más la realización de este libro: si un niño como aquel llega a conocer a partir de estas páginas la historia del bocadillo veleño, o la de otros dulces de los que hemos hablado hasta ahora, la escritura de este libro habrá valido la pena.





En Vélez, Barbosa, Puente Nacional, Guavatá y Mogotes, cinco de los municipios santandereanos en los que se producen bocadillos, la hoja de bijao con la que se los envuelve es un elemento fundamental de estos dulces.

