

12

## Cuatro escenas embriagantes

Por Hugo Armando Arciniegas



A Gonzalo parece no importarle el hecho de que el sol descienda sin piedad sobre el pueblo. Es domingo, y el mediodía comienza a anunciarse. Hasta ahora ha sido un buen día de venta para Gonzalo, y todo parece indicar que la buena jornada se mantendrá. Si bien no ha pasado ni medio día desde que abrió su negocio, ya no podría decir con exactitud cuántos vasos ha vendido de su producto bandera. Hay quienes conocen este producto como “plinio”, como también hay quienes lo conocen como “tres natas”, “vitafof”, “toniferro”, “prisionero”, “submarino” o “321”. No obstante, lo que une a la mayoría de estos nombres es su referencia a los componentes del vaso: tres partes de guarapo, dos de cerveza y una de gaseosa.

—A mí sírvame un tres natas —dice Ramón, una vez que Gonzalo agita su mano, en un gesto que Ramón, como todo cliente de este negocio, traduce con perfección.

—¡Cómo no, don Ramón! —replica Gonzalo, y se apresta a servirle lo que ha pedido.

—Y otro para mi amigo —agrega Ramón, y me da una palmada en el hombro.

Estamos sentados en la misma mesa. A pesar de que nunca le dije que me pidiera un vaso, él infirió que debía hacerlo, puesto que momentos antes, al saludarlo, le había dicho que había llegado a El Guacamayo en busca de información relativa al guarapo. Tan pronto como se lo pregunté, me invitó a sentarme a su lado, y comenzó a contarme que el guarapo es una bebida ideal para todo jornalero. En pleno campo, durante las pausas de la jornada laboral, es común ver a los hombres con un recipiente de guarapo en la mano.

—Un campesino no le va a aceptar a usted un vaso de agua —me indica Ramón—. Con esos calores, y a pleno rayo de sol, no entra sino un buen guarapito.

—¿Y la borrachera no les impide continuar con su trabajo? —pregunto, justo antes de caer en la cuenta de lo impertinente que resulta mi pregunta.

—¿Cómo va a emborrachar? —replica Ramón, y suelta una carcajada—. Si eso lo que da es fuerza para seguir trabajando.

En El Guacamayo, el “tres natas”, el “toniferro” o el “plinio” son solo algunos de los nombres que recibe el guarapo. “¡A su salud, compadre!”, se les oye decir a los jornaleros antes de probar el primer sorbo de esta bebida de tradición.



He bebido ya más de la mitad del vaso de guarapo que me trajo Gonzalo. Ramón, por su parte, ha terminado el suyo hace un rato; pero, dado que yo no he terminado aún el mío, se ha abstenido de pedirle a Gonzalo la siguiente ronda.

—Está como quedado, joven —me indica por fin, al tiempo que se quita su sombrero y se pasa un pañuelo por la frente.

Aunque no esté habituado a beber de esta forma, me veo obligado a apurar el resto de un solo sorbo. No bien he dispuesto el vaso de nuevo sobre la mesa, cuando Ramón hace con la mano derecha un círculo en el aire, señal que Gonzalo interpreta de inmediato como la demanda de otra ronda. Tan pronto regresa Gonzalo, trayendo consigo otros dos vasos de guarapo tres natas, Ramón me dice que él me está invitando, que no me preocupe, por más que yo no le hubiese manifestado preocupación alguna con respecto al dinero.

—Aquí el vaso es nomás a quinientos pesos —me indica—. No es como la cerveza, que cuesta mil quinientos. Con lo de una cerveza, se toma usted tres guarapos.

Antes de dejarnos solos, Gonzalo, como buen mesero o dueño de negocio, entiende toda nuestra conversación con tan solo haber oído algunas frases. Nos habla a los dos, en plural, aunque su mirada se dirige solo a mí. Nos indica que su guarapo se fermenta durante tres días, después de que ha preparado la mezcla entre miel de caña, o panela, y agua.

—Por cada galón de agua, se le agrega una panela —señala Gonzalo—. Y luego se deja reposar hasta que le salgan burbujas y empiece a fermentar.

En cuanto oigo la palabra ‘galón’, imagino las cantidades descomunales de guarapo que debe de guardar Gonzalo en alguna bodega, o acaso en

un cuarto entero de su casa. A su vez, me pregunto cuándo podré levantarme de esta mesa, pues es domingo, y Ramón parece no demostrar algún interés en querer abandonar el lugar. En cambio, ha notado mi dispersión, o al menos eso me deja entrever su rostro, y no quiero que malinterprete mi abandono del lugar como una falta de respeto con él, o aun con el negocio de Gonzalo. Entonces, dejo de lado estas preguntas, y le doy el primer sorbo a mi segundo vaso.

## II

En el restaurante Patio Amarillo, ubicado en el municipio de Barichara, algunos de los comensales no abandonan el lugar tan pronto como terminan su plato. Por el contrario, suelen pedir un vaso más de chicha, el segundo de la serie, pues rara vez les dura hasta el final aquel que han pedido junto con su plato. Yo, por mi parte, no puedo sustraerme a este hábito. La mayoría de los comensales a mi alrededor lo hace, y aquellos que, por el contrario, pagan su cuenta y se marchan, no parecen querer regresar pronto a sus casas. Como pude comprobar de camino, cerca de aquí hay un buen número de tiendas en las que también se vende chicha. Imagino que algunas de estas personas se dirigen a esas tiendas para reposar allí el almuerzo, mientras pretenden alargar un poco esta tarde de sábado.

—¿Qué lo trae por aquí? —me pregunta una mujer, tras acercarse a mi mesa.

—La chicha —le respondo, y bebo otro sorbo de mi vaso.

Se trata de Mariela Luna, administradora del restaurante. El chaleco, que no me quité durante el almuerzo, así como la cámara fotográfica que dispuse sobre una esquina de la mesa, delatan mi condición de forastero. Lo primero que le pregunto es cómo puede tener tanta cordialidad como para saludarme entre

todos los forasteros que visitan su restaurante. Barichara es un pueblo turístico por excelencia, de suerte que a Mariela debe de resultarle cotidiano el hecho de atender a comensales provenientes de todas partes del mundo.

—Para que no diga que no se lo trata bien por aquí —me indica Mariela, y sonrío.

—¿Eso significa que le puedo robar un poco de su tiempo? —le pregunto—. Quisiera preguntarle un par de cosas sobre la chicha.

—Con mucho gusto —me responde—. Pero espéreme tantico que pase el voleo.

Como es una palabra tan extendida en Colombia, comprendo de inmediato que por ‘voleo’, en este caso, Mariela se refiere al momento del mediodía en que más llegan comensales al restaurante, de forma que todo el personal del establecimiento, conformado, además, por los cocineros y los meseros, no para de moverse ni por un momento.





Al cabo de un rato solo quedan ocupadas mi mesa y otras dos más. Mariela se acerca por fin a la mía, y se sienta en una de las sillas que hasta entonces habían permanecido vacías. Alrededor de nosotros, por su parte, los meseros beben un vaso de limonada, y descansan sus brazos sobre la barra del restaurante o sobre alguna de las paredes. Una vez cómoda, y después de servirme otro vaso de chicha, el tercero para mí, Mariela me cuenta que conoció esta bebida a sus siete años. Para ella es fácil conseguir el maíz, pues no solo se trata de un cultivo que se produce en grandes cantidades en Barichara, sino que además a Barichara se lleva con cierta frecuencia mucho maíz proveniente de otros municipios.

—Lástima que ahora a la gente le esté dando por comer menos maíz —agrega Mariela, con un gesto de desaprobación—. Se están dejando meter cuento de los médicos.

—¿Qué tipo de cuentos? —le pregunto, motivado como estoy por saber no solo los detalles de la preparación de la chicha, sino todas las anécdotas que circundan esta bebida.

—Dizque porque se les sube la tensión —me responde, alzando la voz—. Uno ofrece chicha o sopa de maíz, y ahora hasta hacen mala cara. ¡ja! Como si no supiera uno cuánto les gusta.

Tras este comentario, Mariela pasa a contarme lo que sabe sobre la preparación del plato. La harina de maíz, amasada de manera previa con agua, se deja reposar por un día. Después, se hacen bollos o pelotas de masa, se envuelven en hojas de plátano, y se ponen a cocinar. Al cabo de este lapso, se extraen de la olla y se muelen, al tiempo que se le agrega panela a esta nueva forma que ha resultado de la etapa anterior. Al igual que el guarapo, la chicha de Barichara cuenta con un proceso de fermentación de cuando menos tres días.



Entre tanto, pienso en lo sencillo que resulta preparar chicha. Al resultar tan sencillo, cualquiera podría preparar su propia chicha. De hecho, en Barichara no son pocos quienes suelen hacerlo, aunque la mayoría sigue asistiendo al restaurante de Mariela, o a las tiendas en las que se vende este producto. Bebo los últimos tragos de mi vaso, y pienso que la chicha tiene un componente que está por fuera del producto mismo: su aspecto social. Sin lugar a dudas, no es lo mismo preparar la propia chicha en casa y beberla solo, que ir a una tienda y encontrarse allí con los amigos de siempre, para compartir una charla y una tarde de sábado... Pienso todo esto, mientras veo ahora con insistencia el fondo de mi vaso, y compruebo que Mariela ha comprendido a la perfección mi gesto.





### III

Carlos Alberto Tavera está sentado frente a mí, sosteniendo un vaso de chicha de corozo, al tiempo que me habla con el mismo entusiasmo con el que suele promocionar su municipio en varios medios de comunicación. Carlos Alberto se siente orgulloso de la cultura de Cepitá, de forma que no dudó ni por un momento en atenderme cuando le hice saber que requería que me contase lo que supiese sobre la chicha de corozo.

—Mi abuela la preparaba para fechas especiales —me cuenta Carlos—. Y ahora aquí en la casa intentamos seguirle la tradición... aunque con una pequeña diferencia.

—¿Para qué fechas especiales prepara usted la chicha, don Carlos? —le pregunto.

—Para las fechas especiales, que tienen lugar dos veces por semana —me responde, entre risas—. Celebramos el hecho de que estamos vivos, y eso es más que suficiente.

Mientras bebemos de nuestros vasos, en la sala de su casa, alrededor de una mesa en la que ha dispuesto una jarra de chicha, don Carlos me cuenta también que la chicha de corozo es, según él, una bebida ancestral. El origen de todo es la palma de corozo, la misma que le da su nombre a la bebida. Este árbol silvestre, que abunda en los huertos de Cepitá, cuenta con hojas que nacen con espigas, y estas, a su vez, contienen los corozos, unos frutos disponibles para extracción y consumo tan pronto como se caen del racimo que los contiene.



Cada domingo, doña Bernarda Carreño vende chicha en Pinchote. Generalmente, incluso antes de que llegue el mediodía, ella ha vendido ya toda su producción.



—El corozo es marrón, tiene una cáscara dura y gruesa, y, por dentro, tiene una pulpa que se adhiere a una pepa que tiene forma de almendra —me indica Carlos, quien ha tenido, además, la gentileza de llevar consigo una bolsa de corozos.

—¿Y también son comestibles por sí solos estos frutos? —le pregunto.

—Por supuesto —me responde—. De hecho, aunque ya casi eso no se ve, antes se servía el vaso de chicha junto con la pepa, a veces también acompañada por queso.

Continuamos bebiendo nuestros vasos de chicha. El color de la bebida es amarillo, y la textura, espesa; pero ello no significa que, al beberla, no se produzca una sensación de suavidad en el paladar. El proceso de preparación es simple: se ponen a cocinar los corozos durante un lapso aproximado de sesenta minutos, y luego se machacan, con ayuda de un par de piedras. En un balde aparte, se tiene preparada ya una mezcla de panela y agua. Se añaden los corozos a este balde, y se deja reposar la mezcla durante un lapso de dos horas. Al cabo de esta etapa, la mezcla pasa a la fase de colado.



—El colado se hace con una tela, o también con un cedazo —me indica Carlos—, y lo que va saliendo de allí es lo que se deja fermentar durante dos o tres días.

—¿Y cuándo se sabe que ya está lista? —le pregunto, movido por saber por qué la mayoría de las bebidas fermentadas de Santander cuentan con este lapso de fermentación.

—Porque más o menos a los tres días le salen ojos.

—¿Ojos? —replico, con un gesto de extrañeza.

—Así se le dice a la chicha cuando parece que estuviese hirviendo y deja subir pequeñas gotas de aceite.

Hemos terminado ya nuestro segundo vaso de chicha de corozo, y, motivado quizá por la bebida, Carlos empieza a contarme otros aspectos de su municipio. Conoce casi todo, y lo cuenta como si estuviese en una cabina de radio y yo estuviese presenciando en vivo la grabación de un programa recopilatorio de lo mejor del municipio. De pronto interrumpe por un momento su relato, y me obsequia la bolsa de corozos que trae consigo. Retoma el relato, y vuelve a llenar nuestros vasos, con ayuda de la jarra que ha dispuesto sobre la mesa.

## IV

A Carmen Céspedes le sigue gustando el aroma del millo. Mientras el aroma da vueltas en el aire, doña Carmen hace un gesto con la mano, como si pretendiese atraer el aroma hacia sus fosas nasales. Según la mayoría de los habitantes del municipio de Galán, nadie prepara tan bien los productos a base de millo como doña Carmen.

—Eso dicen, mijito —me indica doña Carmen, no sin un dejo de modestia—. Pero yo no soy la única que cocina millo por aquí.

—No la única —replico—, pero sí la que tiene la mejor mano.

Aunque todavía no puedo constatarlo, este es el rumor que circula por el municipio. La mano de doña Carmen es la mejor para preparar, entre otros productos a base de millo, la chicha de millo. Es tan buena, dicen sus conciudadanos, que solo necesita un día para que la chicha se le fermente, mientras que otras personas suelen necesitar dos o tres días.

—Pues eso habría que verlo —dice doña Carmen, al tiempo que me sirve un vaso de chicha de millo, acompañado por un amasijo del mismo producto.

Mientras disfruto con gusto de su atención, doña Carmen me cuenta que allí en Galán al millo lo conocen como cereal. Además de la chicha y el amasijo, el millo está presente en las arepas, los bollos y el masato del municipio de Galán.

—En el solar de mi nono sembrábamos millo —recuerda doña Carmen—. Yo crecí con el aroma del millo entre mi pecho.

—Eso quiere decir que abunda en el municipio —le respondo.

—Vaya nomás a la plaza, o a cualquier tienda de por aquí, y lo verá usted mismo.

Me cuenta también que el millo nace de una planta similar a la de maíz. El millo, que se cultiva en el municipio durante todo el año, se extrae en forma de semillas redondas, dispuestas en racimos que se conocen como 'macetas'.

—¿Cada cuánto se come millo en Galán? —le pregunto

—Todos los días —me responde —, y durante todo el día.

Como con el millo no solo se prepara chicha, en Galán se come millo al desayuno, a la media mañana, a la cena o durante cualquier otro tipo de merienda. En mi caso, estamos a mitad de la mañana, y tengo frente a mí un amasijo de millo y una chicha del mismo producto. En este orden, doña Carmen pasa a contarme un poco sobre la preparación.

Para preparar una buena chicha, es preciso, en primer lugar, lavar el millo y dejarlo reposar en agua durante un día. Al día siguiente se muele y se hacen unos bollos con la masa, que luego se envuelven en hojas de plátano. Después, se hierven los bollos durante más o menos cinco horas, al cabo de las cuales se muele la masa, con ayuda de un par de piedras.

—Y ahí usted la soba con el melao —prosigue doña Carmen—, antes de colarla y dejarla fermentar.

—¿Y tan pronto fermente ya se puede tomar?

—Pues si se quiere quemar la boca... —responde doña Carmen, entre risas.

—Me refiero a que si no requiere otro proceso —replico, riéndome a mi vez.

—A mí me gusta dejarla en el refrigerador durante un día más, para que no se enfuerde.



Al tiempo que me dice esto, doña Carmen nota que he terminado mi merienda. Me ofrece una nueva, pero yo le respondo que le acepto únicamente otro vaso de chicha, pues el amasijo me ha dejado en parte satisfecho. No sé si la chicha me ha dejado satisfecho o no, pero lo cierto es que, una vez que doña Carmen avanza en su relato, siento que encuentro nuevos sabores agradables en esta bebida. Doña Carmen ha notado el gusto con el que yo bebía los últimos sorbos de mi primer vaso, y en su rostro se dibuja una expresión de orgullo.

—Ahora sí, dígame, mijito: ¿le parece que tengo buena mano? —me pregunta, al tiempo que llena nuevamente mi vaso.

—La mejor, doña Carmen —le respondo—. La mejor.