

13

Ventanas hacia el pasado

Por César Mauricio Olaya

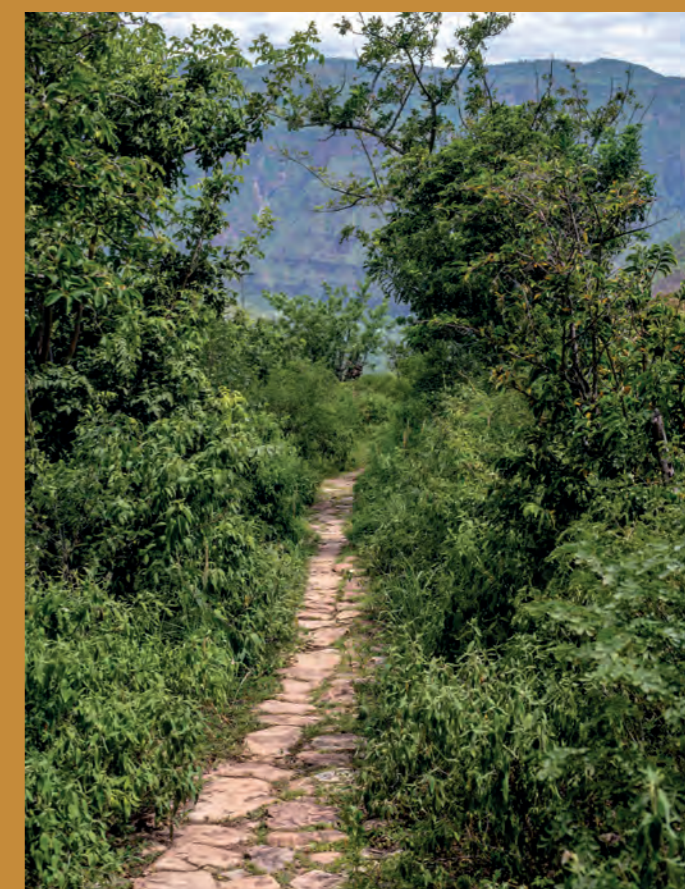


Solo cuando se han recorrido todos los caminos en procura de visitar los ochenta y siete municipios que conforman las geografías de la montaña y del valle en Santander, es posible hacer un balance justo del valor cultural e histórico de la tradición gastronómica de nuestro departamento. En cada municipio visitado emergieron sensaciones, recuerdos, presencias, voces y testimonios que hicieron posible la investigación sobre la cocina tradicional de esta región del país.

Cada uno de los encuentros con los pobladores de uno y otro municipio estuvieron llenos de sorpresas y descubrimientos sobre decenas de platos que yo no había tenido la oportunidad de probar. Entre todos ellos hallé varios que son especiales porque comparten algunas características concretas. Podría decirse que estos platos pueden agruparse en dos categorías: por un lado, aquellos que se conocen muy poco porque su consumo ha ido disminuyendo a lo largo del tiempo; y, por otro, aquellos que, aunque se consumen en mayor proporción, son conocidos únicamente en entornos muy locales, por lo que, cuando se los oye nombrar fuera de esos espacios no es posible hacerse una idea de ellos.

Justamente, en el presente texto quise recopilar las recetas de estos platos especiales, para ofrecérselas a ustedes, queridos lectores, como una contribución al reconocimiento y a la conservación de estas fórmulas poco conocidas, pero valiosas culturalmente. Lo anterior es posible gracias a que estas preparaciones aún hacen parte de la dieta de algunos, o muy pocos, habitantes de la región, o a que, en otros casos, los secretos de las recetas permanecieron guardados por décadas en la memoria de algunos privilegiados. Sin más, pasemos a la mesa de estos expertos cocineros empíricos, que hace años recibieron las recetas de las manos de sus ancestros.

El camino real a Santafé, a su paso hacia el poblado, que se llamó en otro tiempo Sube, y que hoy se conoce como municipio de Jordán Sube.



De fantasmas y gallinas

Para llegar al municipio de Jordán, en Santander, hay dos opciones. La primera es tomar la carretera vehicular que se desvía en cercanías a Aratoca, exactamente en el kilómetro 32 más 800 metros de la vía Bucaramanga-Bogotá, en un trayecto de aproximadamente 11 kilómetros. La segunda ruta parte del municipio de Los Santos, y continúa a través del antiguo camino real, que se construyó durante el siglo XIX bajo la dirección del alemán Geo von Lengerke.

El recorrido por el camino real dura aproximadamente dos horas a paso de foráneo; sin embargo, los habitantes de la región gastan solo la mitad de ese tiempo. En todo caso, tanto para los advenedizos como para los pobladores naturales de la zona, estos caminos han traído y llevado historias y tradiciones que intentan mantenerse en la actualidad. Así, por ejemplo, se conoce el mito del fantasma de Roque Ferreira, un antiguo gamonal conservador que manejó la Alcaldía del municipio durante veinte años, y cuyo espíritu, según dicen, se ha visto rondando el pueblo. En cuanto a las tradiciones, hay que señalar que el plato típico de la región no está hecho a base de cabro, como se pensaría por la presencia de este animal en ese territorio, sino que se prepara con gallina criolla. Se trata de la pepitoria de gallina, plato que motivó este viaje.



Jordán es hoy un pueblo olvidado. Se podría decir que más de la mitad de las casas están deshabitadas y en ruinas, lo que podría dar como natural reflexión la posibilidad de que perdiera su condición de municipio. Este hecho implicaría la gestión correspondiente por parte del Congreso de la República, ya que Jordán es la única población de Santander elevada a la categoría de municipio mediante proyecto de ley. El camino con destino al municipio es de inigualable belleza, pues ofrece la vista del insondable paisaje del Cañón del Chicamocha, y, de vez en cuando, se encuentra uno con recuas de mulas que cargan víveres, guiadas por los campesinos. Una vez terminado el recorrido, el viajero se ve casi obligado a buscar una cerveza helada, como recompensa para el cuerpo por el esfuerzo realizado, mientras las piernas se estremecen resentidas por los saltos que implicó dominar cada paso sobre las piedras y las losas. Allí, a la sombra del samán joven que enmarca la pequeña iglesia de Santa Rosa de Lima, nos espera la señora Carmenza Gutiérrez Monsalve, nuestra cocinera anfitriona.

Cuando le pregunto a doña Carmenza la razón por que la pepitoria de Jordán se hace con gallina, y no con cabro, ella me explica que la dieta cotidiana del pueblo estuvo siempre ligada al consumo de gallina criolla. Y señala que, en cambio, el cabro era más bien un plato que se preparaba con motivo de alguna celebración especial. Su consumo se consideraba un lujo. «Por eso aprendimos a prepararla [la gallina] de todas las formas posibles, y de ahí viene el invento de la pepitoria de gallina, que no es que sea muy diferente de la del cabro, pues también se hace con base en la sangre y en las vísceras del animalito», aclara doña Carmenza.

La preparación resulta sorprendentemente rápida; no sé si esto se debe a que el paso del tiempo no se percibe en la soledad de este pueblo, o porque, en realidad, el proceso tras el sacrificio de la gallina se realiza con tal destreza que en muy poco tiempo el plato está listo. Primero hay que limpiar las vísceras con limón y cocinar la sangre hasta que quede casi en estado sólido. Después, las vísceras se cortan en trozos pequeños, se les agrega cebolla y ajo picados, y se pone todo a soasar en una paila caliente.

Además, aparte, se prepara arroz a la usanza tradicional, se cocina un par de huevos, y enseguida se integra todo. Por último, la pepitoria se acompaña con yuca, papa y hogao de tomate y cebolla. Este plato, junto con el consomé de gallina, repone todas las energías perdidas y asegura la resistencia que exige el retorno loma arriba. El regreso se ha programado para el final de la tarde, pues no hay peor mal que afecte al caminante que el sol multiplicado en la fragua de la montaña, en las horas en que la luz del sol cae de forma perpendicular sobre la tierra.



Revolviendo el caldero

Del anterior territorio de clima caliente ahora pasamos a uno de clima frío. En esta oportunidad el plato que venimos buscando es el perfecto para calentar el cuerpo y dinamizar el espíritu, pues no solo es una preparación que se sirve caliente, sino que además su nombre evoca recuerdos y trae vestigios de tiempos idos, cuando la familia entera se reunía alrededor de la mesa para compartir los platos de la nona. Estas eran preparaciones tan especiales que se sentían como un manifiesto de entrega y amor en cada cucharada.

El angú es una especie de compota o sopa espesa, cuyo ingrediente principal es la harina de maíz. Para el pueblo de Carcasí, esta es una de sus recetas de antaño, y, a su vez, es la fórmula perfecta para mitigar los vientos helados que bajan de la parte alta de la cordillera. A Carcasí se puede llegar por dos rutas, y ambas se encuentran en las mismas condiciones, pues no son precisamente las vías las que enorgullecen a los pueblos que conforman la Provincia de García Rovira, donde todo es lejanía y distancia. Nosotros decidimos tomar la vía que parte del municipio de Enciso, y que corta la ladera para abrirse paso entre el parche de monocultivos que conforman el paisaje.



Al llegar a Carcasí, una valla saluda al visitante: «Bienvenidos a la espiga dorada de Santander». Cuando preguntamos por la razón del nombre que aparece en la valla, un solícito habitante, abrigado por una amplia ruana de lana trenzada, nos cuenta que alguna vez, cuando se cultivaban en la región, Carcasí era el primer productor del trigo y la cebada, y de ahí esa nominación. «Hace rato dejó de ser viable sembrarlos, porque todo se importa. Acá se acabaron los molinos, el mercado semanal de esta mies y, claro, una cantidad de platos típicos que se preparaban con base en estos granos», concluye el hombre.

Nos dicen que la señora María Fernanda Manrique, la dueña del secreto del angú, vive justo frente al parque¹. Una vez ante la puerta, y debido a la demora para que alguien nos abra, concluimos que puede deberse a que es hora de misa, pues aún es muy temprano en la mañana. Miramos entonces a nuestro alrededor y, vaya sorpresa, no hay iglesia alguna. Estamos en el primer pueblo sin iglesia frente al parque. Nos enteramos luego de que la iglesia comparte oficios religiosos como capilla del cementerio y como templo parroquial, y que se localiza loma arriba, en la parte alta del pueblo, como si quisiera deslizarse a lo largo de la montaña, cuya pendiente descansa a orillas del río Tunebo, que kilómetros adelante se entrega al Chicamocha.

La entrada al hogar de doña María Fernanda es estrecha y en descenso, como la topografía del pueblo. La casa cuenta con poca iluminación, y la cocina es mucho más oscura que cualquier otra parte de ella. Y aunque todo en este lugar huele a secreto conservado, tan pronto su dueña nos toma confianza, comienza a revelar lo que sabe sobre las recetas heredadas de sus antepasados. «El angú lo tengo en la mente desde que era una mocosita de unos ocho años; era un plato bastante común en la casa. Claro, como era tan espeso, yo de niña lo empujaba con unas cucharadas de changua, pero ¡ay de que fuéramos a dejar un poco, a ver cómo nos cruzaban las piernas a punta de rejo! Hoy en día no hay forma de echárselo a un pelao por las narices, a menos que le guste, como a mi nieta», explica doña María.

Y sí que es un plato espeso, algo que entiendo muy bien cuando doña María enumera los ingredientes. El angú se hace con maíz tostado y cernido bien fino, chicharrones, cuajada y aguasal. La preparación comienza con la molida del maíz duro. Este, tras un par de pasadas por el viejo molino Corona, se convierte en una harina suave, cuya densidad indica si es momento o no de seguir con el próximo paso, que consiste en tostar la harina. A medida que esta se tuesta en la cacerola, es necesario moverla constantemente, como lo hace doña María, con la habilidad que le ha dado el oficio.

Tan pronto como hierve el agua en la olla, se procede a agregar cada uno de los ingredientes: la cebolla, previamente soasada, unas cuantas ramitas de comino y la harina asada. Todo se va revolviendo sin parar, y en menos de cinco minutos comienza a hacerse evidente la contextura cremosa del preparado. Por último, se le agregan los chicharrones fritos, y en uno de los cortos tiempos que la cocinera se toma para descansar, corta la cuajada en pequeños trozos y los incorpora también a la crema.

«Para saber que está en su punto no hay nada más certero que el cucharón de madera; si se ladea cuando se le mete a la sopa, toca esperar tantico; pero si queda tiesa como palo de bandera, entonces quiere decir que ya podemos retirar de la candela el angú, y ahora el turno le toca a usted, para que sepa lo que es este manjar de nosotros los carcaseños», concluye doña María, y me pone en frente un tazón caliente de angú, perfecto para enfrentar el frío del lugar y reponer energías para continuar el viaje.

¹ Vale la pena señalar que no solo en este municipio se solía preparar angú. También se lo preparaba en el municipio de Vetás, de la Provincia de Soto.

Entre plumeros y ruanas

Desde la mirada del viajero el día a día en Cerrito se desenvuelve en la tranquilidad del parque y en las oleadas de densa neblina que bajan o ascienden de un momento a otro. Cuando se despeja la vista, es posible contemplar el paisaje extenso del valle del río Servitá, que se abre entre las montañas y a pocos kilómetros del pueblo. Todo lo demás hace parte del paisaje propio del páramo. Así, entre las ovejas y los frailejones, se destacan los campesinos, con ruana y alpargatas, que se dedican al cultivo de papa y ajo. Estos cultivos se extendieron en la región desde cuando empezaron a reducirse los de trigo y cebada, que hoy tienen una mínima producción.

A menos de una cuadra del parque principal se encuentra la casa de doña Isabel Delgado, la guardiana de uno de los productos más representativos de la región. Se trata de los plumeros, una especie de roscones duros bañados en azúcar blanco, que en otros pueblos cercanos a Cerrito, como Silos (Norte de Santander), reciben también el nombre de cotudos². Ahora me encuentro frente a doña Isa, como me dice que le gusta que la llamen, cuando, después de saludarla y hablar un buen rato con ella, logro vencer, tan solo un poco, su desconfianza. Entiendo que le resulta incómoda la presencia en su casa de un entrometido que toma fotografías por doquier y pregunta como si buscara robarse una fórmula secreta.

Doña Isa es mi anfitriona y la propietaria de la panadería del pueblo en la que se prepararon por primera vez los plumeros. Ella conserva la receta desde que era una jovencita, y tanto ella como los demás integrantes de su familia, todos relacionados con el mundo del trigo y de la harina, se han encargado de transmitirla de generación en generación. Cuando le pregunto por el origen de la receta, trata de evadirme. Pero, ante mi insistencia, confiesa lo siguiente: «Los plumeros los hacía mi abuela, pero al comienzo eran para los de la casa y para algunos amigos del campo. Luego algunos de ellos comenzaron a repartirlos a otros compañeros de labranza, y empezaron a volverse populares, y la gente a pedirlos».

Ya enredada en el hilo de la conversación, doña Isa me explica que la preparación de los plumeros implica bastante trabajo, en comparación con la fabricación de mestizas y panes, de los que ella también se encarga. Pero esto no la desanima a seguir preparándolos, porque su consumo ya es parte de las costumbres de los habitantes del pueblo. Cada martes de la semana, desde hace cincuenta años, los vecinos se acercan a la panadería de doña Isa para disfrutar de los plumeros. De repente llega Julián, su nieto. Y mientras hablo unos minutos con él, mi anfitriona vuelve a encerrarse en el silencio.

² Es preciso que no se confundan estos roscones, o los de otros municipios, con los llamados “sancochados”, que, a diferencia de algunos platos referidos en esta crónica, no han sido aún relegados al pasado. Estos se preparan en el municipio de Gámbita, de la Provincia Comunera, y no son precisamente roscones, sino que su forma es similar a la de los roscones. Los sancochados son unos amasijos horneados con una mezcla de maicena, huevos, mantequilla, azúcar y —su toque secreto— barzalero o chirrinche, una suerte de aguardiente artesanal o casero.

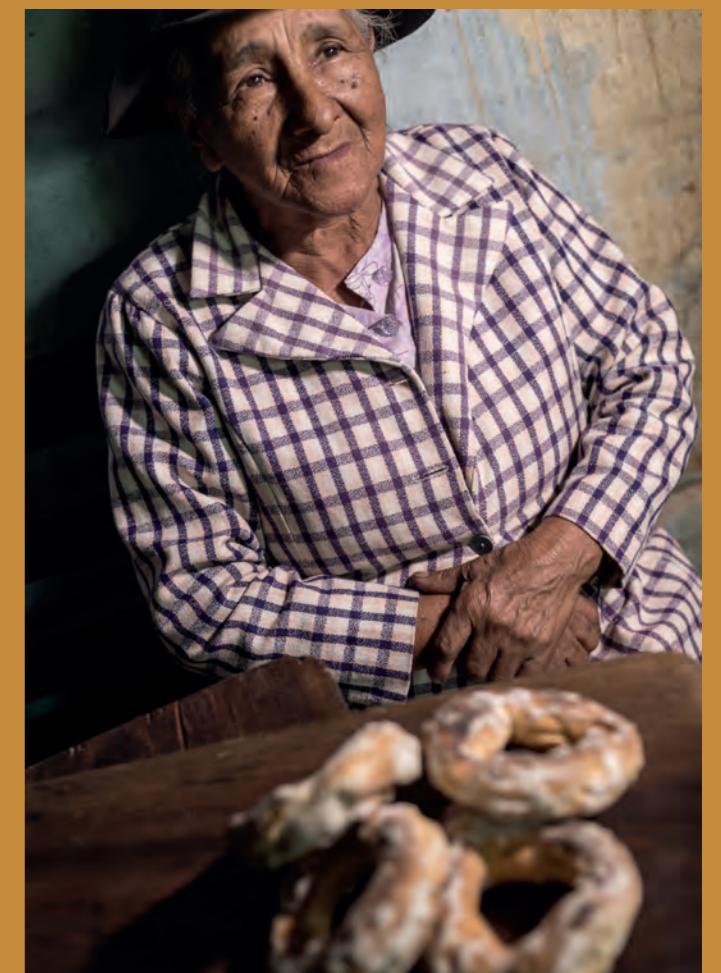
Julián estudia Ingeniería Química en la universidad, y es quien convence a su abuela para que me siga contando más sobre su saber ancestral. Ella, con un gesto que revela algo de molestia, sabe que terminará por contarme todo, no solo porque le es imposible negarse ante el pedido del joven, sino porque en el fondo se siente orgullosa de ser la depositaria de la receta. «Si deja de hacerme fotos le cuento, porque eso de que lo cojan a uno desprevenido y en esta facha de trabajo es muy feo», sentencia con dureza doña Isa, mientras extiende sobre la mesa de madera la masa de harina mojada con huevos criollos.

Enseguida, doña Isa toma porciones precisas de la mezcla, forma con ella varios rollos y los ubica en series perfectas sobre la mesa. Dice que, una vez armados, los rollos se sancochan, se dejan en agua unas horas, y luego se ponen a “dormir”, es decir, se dejan reposar de un día para otro. Doña Isa señala que al día siguiente los rollos se bañan en miel de caña, que ella guarda en un odre, un recipiente de cuero que aún hoy es usado por los campesinos para conservar algunos alimentos), y que, por último, los rollos se pasan por harina y se hornean.

Ahora le doy las gracias a mi anfitriona por su valioso tiempo y su paciencia, y le prometo que no volveré a molestarla más. Ella sonríe con modestia, sin dejar de lado cierta altivez. Y, justo en ese momento, entra su hija, con una muestra generosa de plumeros ya listos para consumir. Pruebo un par de estos dulces roscones y guardo los demás para la travesía que me espera a lo largo del espectacular paisaje del páramo del Almorzadero, uno de los ecosistemas estratégicos más valiosos de Santander.

El amuleto de la felicidad

Contratación, o simplemente Contrata, como la llaman sus habitantes, es un municipio que se asienta sobre la parte alta de la cordillera de los Yariguíes, en sus últimas estribaciones, donde esta se funde con la otrora selva del Carare-Opón. Por su condición geográfica y su relativo aislamiento, Contratación, durante muchos años, hizo parte de una historia de dolor e ignominia por cuenta de la enfermedad de Hansen, o lepra, que aunque sea infecciosa, solo se puede contagiar cuando no ha sido debidamente tratada, y, por ende, no era necesario el aislamiento de poblaciones enteras, como se solía hacer en los llamados pueblos lazaretos.



Al llegar al municipio, tras vencer una vía casi perpendicular que lo une con su vecino, Guadalupe, me reciben el periodista Eliécer Galvis y la joven fotógrafa Károl Sánchez, quienes se han ofrecido a ser mis guías y a compartir conmigo las historias de su patria chica. Se puede decir que Eliécer vivió en carne propia las consecuencias de la lepra, ya que su familia tuvo que soportar por mucho tiempo esa condición de salud. Por eso, cuando le pregunto cómo era el pueblo en aquella época, me hace una descripción detallada de las dificultades que tuvieron que atravesar sus habitantes. «Era este un país dentro del país, un territorio propio, cuyos límites llegaban hasta donde se consideraba que la enfermedad no podía pasar. Esos márgenes podían ser los mismos límites naturales de una montaña insalvable o la bravura propia del río, cuyo puente permanecía celosamente custodiado», señala Eliécer.

Cuesta creer que hace más de medio siglo, que no es mucho tiempo, este pueblo de gente amable estuvo condenado al aislamiento, como si la soledad fuese una medicina. Pero esto no fue lo único a lo que se vieron obligados; Eliécer me revela también otros detalles dolorosos sobre la vida en aquellos años. Me cuenta, por ejemplo, que los enfermos de lepra solo podían establecer relaciones sociales entre ellos mismos, y que para comerciar debían utilizar una moneda especial, creada solo para ellos, conocida como “coscoja”.



Esos hechos resultaban, en últimas, soportables, pero había otros «absolutamente inhumanos», como lo dice el mismo Eliécer. Una muestra de esto era que «los hijos eran separados de sus padres al nacer, de modo que niños y niñas, según su sexo, eran enviados a los internados de los hermanos salesianos en El Guacamayo y de las monjas de la Presentación en Guadalupe, respectivamente», señala el periodista. Pero como en medio del lodo puede brotar una flor de loto, entre tanto dolor físico y del alma también se tejieron historias de esperanza y, si se quiere, de alegría y de optimismo.

De este último tipo de historias da fe la propia Károl, que hoy luce un colorido traje pintado con brochazos de mil colores, una máscara que representa un canario de pico rojo y un cubilete adornado de papeles multicolores. «Este disfraz de matachín, y, en general, los de todos los que hoy lo usamos en diciembre para celebrar las fiestas, tiene toda una tradición. De acuerdo con mis abuelos, los padres italianos fueron quienes lo introdujeron, y los enfermos lo asumieron como una especie de catarsis para su dolor. Algunos trajes representaban las malformaciones que generaba la lepra, y, a través de su porte —digamos— se mitigaba un poco su condición, al agregarle cierto toque jocoso con el color de la ropa y el cubilete», explica Károl.



Las máscaras con que cubren sus rostros los contrataños durante las fiestas decembrinas sugieren referencias históricas de duros tiempos que forjaron una de las identidades culturales más definidas de Santander.

Pero en este pueblo la presencia italiana no solo se evidencia en el recuerdo de los tiempos del lazareto. El trazado de las calles, por ejemplo, tiene toda su ascendencia en el urbanismo del país de origen de la comunidad salesiana. Allí, en ese centro, una pequeña lápida señala la tumba de un personaje que hace parte de la historia del pueblo y de sus tradiciones. Mis anfitriones me cuentan que, en tiempos de tristeza, llegó al pueblo un circo con su cuota de alegría. Esa sencilla idea parece mentira si consideramos las restricciones que había entonces para entrar o salir de este lugar de dolor y enfermedad. Tras su corta temporada en el pueblo, el circo tuvo que partir. Así que cuando los artistas desmontaban la carpa, un grupo de habitantes acudió a ellos para pedirles que no se fueran, pues si se iban, con ellos partía la alegría. El mago les dijo que no podía quedarse, pero que, a cambio, les dejaba un amuleto que guardaría para siempre la felicidad de Contratación.

El mago elaboró un muñeco de trapo y dictó sobre él las palabras mágicas: «Sin sarabín, gran calacho, revive la alegría de este dulce matacho». Acto seguido, cavó una fosa, la cubrió con una lápida de yeso y cumplió la liturgia del sepelio en medio del parque. Desde entonces, se asegura que no hay en toda Contratación una sola persona que, a pesar de todo, no se levante cada día con una sonrisa a flor del alma. Esa alegría la siento en la panadería de la señora Martha Rincón Vega, quien prepara los burritos de la felicidad, unas galletas dulces que acarician el paladar.



«Estas galletas se las enseñó a preparar mi abuela a mi madre, y ella hizo lo mismo conmigo. Eran unas galletas que preparaban las monjas allá en el internado, y a las que en ese entonces les daban distintas figuras», dice doña Martha, y enseguida añade que la figura actual de burrito procede de un molde que elaboró un profesor del instituto tecnológico, y que les regaló a las dos personas que preparan esa galleta en el municipio.

En cuanto pruebo la galleta blanca que me ofrece la señora Martha, no puedo evitar comentar que su sabor y su textura semejan a los de la tradicional galleta cuca, que se vende en las tiendas del departamento, y que, como se sabe, es muy popular en el municipio de Guaca, de la provincia de García Rovira.

Ante mi comentario, doña Martha sonríe y confirma mi sospecha: «En realidad es la misma receta: se prepara la masa con harina de trigo cernida, se va amasando con mantequilla, huevos, esencia de vainilla, una copita de aguardiente para alegrarlas, y luego se extiende en los moldes que tienen el grosor perfecto; se deja reposar unos minutos, y luego con el molde se van haciendo las figuritas de los burros. Al final, treinta minutos de horneado, y cuando se enfrían se empacan en bolsas de setenta figuritas. No tiene misterio, pero tiene su gracia, porque los animalitos transmiten lo que sobra en este pueblo, mucha alegría», concluye la experta, y con ella termina también nuestra visita a Contratación. Es hora de continuar nuestro recorrido.



El principio de la elaboración de los burritos de Contratación es el mismo de las afamadasucas de Guaca. Estas dos tradiciones se extienden más allá de las distancias que separan estos dos municipios.

El secreto de los muertos vivientes

En la plaza de mercado de San Gil existe un sector que exige de sus visitantes una destreza especial para moverse entre el gentío. El origen de los tumultos que se forman en ese sector es un pequeño puesto de bebidas en el que, según dicen, se vende una dulce pócima que no solo saca sonrisas, sino también muchachitos. El rumor es que este jugo tiene un efecto multiplicador, pues con él se acuestan dos y se levantan tres. Se trata del ponche de Juan Hernández, a quien, a pesar de mis numerosos intentos, no logré persuadir para que me revelara su particular secreto.

Juan ofrece tres tipos de ponche, y cada uno de ellos tiene una virtud especial. «El primero le gustará, el segundo le fascinará y el tercero... mejor búsqese una enamorada porque la garantía de satisfacción me la cuenta mañana», explica Juan, y sonrío. Así que pruebo el primer ponche, una especie de bebida algo espesa y dulce al gusto, y la única bebida sobre la que Juan acepta dar a conocer sus ingredientes. No es más que una mezcla de jugo de banana, esencia de anís, leche en polvo, unas cucharaditas de cola granulada y milo, y, si el cliente lo desea, azúcar pulverizada. Todo se pasa por la batidora, que, según el experto, le da una textura especial al batido, diferente de la que se obtiene con una licuadora.

Con la segunda bebida ingresamos ya en los anales del secretismo, pues el experto asegura que su preparación es una herencia de un amigo cubano que llegó huyendo de la revolución y que trajo con él la fórmula de un ponche amarillo que se mezcla con un ponche blanco, y que da como resultado el producto final, de alto consumo entre deportistas y personas que necesitan reponer fuerzas. Lo pruebo, y debo confesar que su gusto es mucho más agradable que el de la primera bebida; sin embargo, su condición de energizante debo dejarla en lista de comprobación, pues debo seguir catando. En todo caso, no descarto la posibilidad de sentir su efecto más adelante, cuando retome la ruta de esta travesía.

Por ahora, continúo con el tercer ponche. A este «los clientes lo llaman "pampero", y así lo piden; no sé a quién se le ocurrió ese nombre, pero supongo que es porque se toma y se siente la calentura pa'l frío; y aunque no tengo idea de cómo será el clima de la pampa, apostarí que con este sorbete se calienta hasta lo que es mejor no nombrar, para que las señoras no me lo agoten», dice Juan con cierta picardía. Indistintamente de lo que sea que contengan estos batidos, lo cierto es que tienen la fama ganada, y no por menos causan semejantes filas de clientes que esperan degustarlos.

Antes de despedirme, Juan me pide que no deje de nombrar a don Rosendo Acosta, quien fue el primer dueño de este puesto de ponches. Fue allí donde Juan, a la edad de diez años, probó por primera vez un batido de la plaza, sin saber que, años después, él mismo sería el heredero de la fórmula. Hoy, a sus sesenta y ocho años, don Rosendo ha decidido poner el radar en busca de un nuevo heredero de su legado, para que nuevas generaciones de sangileños y visitantes puedan seguir disfrutando del sabor de estas bebidas con propiedades misteriosas.



El polvillo mágico de Estébana

Sabana de Torres es uno de los municipios más ricos en producción agrícola en Santander. La historia de su economía ha girado en torno al cultivo extensivo de muchos productos, que han ido cambiando a medida que la dinámica de la economía nacional así lo ha exigido. Primero fue la agroindustria arrocera. Después, a esta la reemplazó la siembra de millo, sorgo y maíz. Más adelante se vivió la bonanza de la ganadería de doble propósito, es decir, que permite la producción de leche y carne al mismo tiempo. Y en la actualidad, la palma africana es el producto que dinamiza la balanza de ingresos del municipio.

En una de estas calles que cada día comienzan a verse mejoradas con pavimento, y donde el progreso se hace evidente en la gran cantidad de personas que se movilizan de un lado a otro, quedé en encontrarme con el funcionario de la administración municipal que ha sido designado como guía. Se baja de un motocarro con carpa, y, tras saludarme, sin darle mucha vuelta al asunto, me dice que la preparación que vale la pena salvar, por considerársela patrimonio de los sabaneros de todos los tiempos, es la cañanga. «Lo voy a llevar adonde la señora Estébana Córdoba; ella la prepara, y como está a cargo de un hogar de bienestar del ICBF, pues los niños son los grandes beneficiarios, porque, de resto, la cañanga —puede decirse— se está extinguiendo de los menús que fueron comunes en nuestra niñez», explica el funcionario.



Tan pronto como llegamos a la casa de doña Estébana le pregunto en qué consiste esta receta, y ella inicia con entusiasmo su explicación: «La cañanga es como un polvito mágico para los niños. Desde cuando tenía por ahí unos siete años recuerdo estar probándola. Era nuestra dosis diaria de los recreos. En esa época se vendía mucho en unas chuspitas plásticas, y otros la vendían envuelta en hojas de plátano. Antes se preparaba con harina de sorgo, y por eso su color era como rosadito. Hoy, como ya casi no se consigue, toca prepararla con maíz, aunque, de verdad, en lo personal, le he cogido más el gustico a esta de maíz; o será que ya se me olvidó a qué sabía la de antes». Y enseguida doña Estébana va en busca de su hija para que la ayude a moler, y de su nieto, para que dé el veredicto sobre la receta.

El preparado comienza con la tostada del maíz duro, que es el mismo que se vende como alimento para las gallinas. Con paciencia, y entre vuelta y vuelta, el maíz se va dorando hasta que cambia de color, pasa del amarillo fuerte original a uno ligeramente oscuro. Tras dejar que pase un tiempo para que se enfríe, se comienza un trajín que exige turnar la tarea. Primero comienza la hija de doña Estébana, pues, como ella misma dice, «toca hacerle muy duro, porque el maíz, así esté tostado, sigue siendo apretado para moler, y esto es con fuerza».

A continuación, el maíz molido se pasa por el cedazo, del que sale un polvillo fino. Y a fin de aprovechar lo que queda en la malla, esto se pasa de nuevo por una segunda molienda, esta vez a cargo de nuestra anfitriona. «Esto es todo. Ahora, ya molido el maíz, le agregamos azúcar morena, y, si se quiere con más sabor, unas cuantas cucharadas de leche en polvo. Va a ver cómo Toñito se la devora. La cañanga es como cuando los pelaos de hoy en día comen esa golosina que llaman Quipitos; sabe parecido, pero claro que no tiene ni la mitad de las vitaminas que tiene la receta original», explica doña Estébana, mientras Toñito, en efecto, devora la golosina, y me invita también a probarla. Ahora ya puedo afirmar que los “Quipitos” de Sabana de Torres tienen muy buen sabor.



Granos de cebada al viento

A lo largo de esta travesía de investigación gastronómica por Santander, he notado algo en común en la mayoría de las personas que gentilmente han abierto las puertas de sus casas y me han invitado a entrar a sus cocinas. Cuando hablan de sus platos, varios de los anfitriones que me han recibido experimentan tanto satisfacción como tristeza, pues si, por un lado, se alegran de testificar que sus secretos de cocina provienen de la herencia de sus antepasados, por otro reconocen que cuando ellos tengan que partir para siempre se llevarán consigo las recetas a la tumba, porque a las nuevas generaciones poco les interesa aprender a preparar estos platos, y escasamente se animan a probarlos.

Doña Adela Granados, mi anfitriona en la vereda Avendaños, en la parte alta del municipio de Encino, comparte esa misma opinión. Y, de hecho, cuando le pido que me cuente sobre la receta del crecido de cebada, aprovecha también para lanzar una crítica sobre la alimentación actual de los más jóvenes: «El crecido de cebada es supremamente alimenticio. Alguna vez dijeron que esto era una colada de cebada, pero para mí no le va ese nombre: el ‘crecido’ lo dice todo, porque es la base para una sana alimentación y ayuda mucho en el crecimiento de los niños;



no como ahora, que los llenan con chitos y porquerías que cómo los van a alimentar. Lástima que la cebada ya no se dé tanto como cuando estábamos niños, porque de verdad que es sabrosa».

Mientras doña Adela continúa con su relato, yo fijo mi atención por un momento en su vestuario. Está ataviada a la usanza campesina, con una ruana que la protege del clima frío de la zona, el mismo que favorece el cultivo de cebada, base alimenticia de algunos platos de la región. Es importante resaltar que Encino puede considerarse uno de los grandes bastiones ambientales de Santander. En su geografía se localiza el 60 % del territorio del santuario de fauna y flora del Alto Río Fonce, que, además de ser el hábitat de cientos de especies, algunas de ellas con categoría endémica, se considera una estrella hidrográfica en toda la región y buena parte del vecino departamento de Boyacá.

Vuelvo ahora con doña Adela, quien me cuenta sobre el origen de la receta: «Yo lo aprendí a preparar cuando tenía ocho años, pues desde muy chiquita me tocó aprender las labores de la cocina. Mi mamá era viuda, y con mi hermana, que éramos las mayores, nos tocaba hacernos cargo de prepararles la comida a mis otros seis hermanos menores», manifiesta la experta, y comienza a sacar de una gran bolsa todos los elementos necesarios para la adecuada preparación de su receta. El primer paso de la preparación es tostar la cebada en un tiesto. En este proceso, doña Adela utiliza la primera de las herramientas de origen, que ella llama mecedero, y que es básicamente un pedazo de madera que termina en una tusa de maíz. Este utensilio le permite revolver o mecer los granos mientras se van tostado.

Aunque la cebada es cada día más escasa en nuestros campos, en los cerros cercanos al municipio de Encino sigue siendo una invitada de honor en las mesas campesinas.



Al lado de doña Adela se encuentra su nieta de doce años, y por su mirada distraída sobre los movimientos de su abuela confirmo que es poco el interés que le asiste para involucrarse en el aprendizaje de la preparación del plato. Una vez aclimatada la cebada, esta se lleva a la artesa, un recipiente de madera tallada, con forma ovoide y alargada. Allí, doña Adela, con la habilidad de los años, comienza a aventar los granos de cebada hacia el aire, de manera que, en su caída, al golpearse contra la madera, se les desprenda la llamada "briza", o cáscara que cubre la mies, para obtener de esto lo que se conoce como el cuchuco.

«Ahora hay que molerlo, por lo menos unas dos pasadas, para que quede bien finito, y de ahí a la olla; pero primero se pone a hervir la leche y se le agrega un pocillito de agua, que es el truco para que no se pegue cuando le echemos la cebada. Se le agrega la panela para endulzar, y poco a poco se le va echando la harina molida. Luego a revolver hasta que vaya cogiendo templanza. Cada uno a su gusto le va probando qué tan duro o tan blandito quiere el crecido», explica doña Adela, al tiempo que va terminando de preparar el dulce manjar de su tierra.

Es importante acotar que entre las recomendaciones de la experta está la de mantenerse atento al paso del camión con la "contrata", como se le llama en el argot del pueblo a la venta casa a casa de la leche del día. De acuerdo con doña Adela, para un buen crecido es menester la leche cruda, no la de bolsa, porque esta "agualeche" hace que el plato pierda su esencia. Al probar el resultado de la preparación, que en su fase final ha sido aromatizada con unas hojitas de arrayán y un par de astillas de lo que doña Adela llama canelón, se fragua en la mente la idea de que estos platos de tradición representan la esencia misma de la tierra y de la cultura del campo, pues en la savia que alimenta cada ingrediente natural está, sin duda, el trabajo arduo del campesino.

Tres recuerdos para llevar

En esta oportunidad he llegado hasta el municipio de Florián, ubicado en el suroccidente del departamento de Santander, y que hace parte de la Provincia de Vélez. Florián es un pueblo pequeño, y buena parte de sus casas conservan su construcción de origen de madera, pero en la actualidad también se encuentran algunos nuevos proyectos urbanos de desarrollo comunitario, como el gigantesco polideportivo con cancha de fútbol en grama profesional, canchas de tejo con cubierta y una espectacular piscina recreativa, desde donde no solo se observa el paisaje panorámico del pueblo, sino que también se pueden admirar las ventanas de Tisquizoque, el más grande tesoro de los florianenses.

A la entrada del municipio, el visitante se encuentra con un cordial saludo: «¡Bienvenidos a la ciudad de las ventanas abiertas!». El eslogan de esta valla hace referencia puntual a la formación de ventanas naturales en roca por la acción de las aguas de la quebrada La Venta. Estas aguas se abren paso por una gigantesca cueva colmada de estalagmitas y estalactitas, y desembocan en una gran ventana natural desde donde caen las aguas y forman una cascada de más de doscientos metros de altura. Este atractivo turístico se encuentra ubicado a tres kilómetros del casco urbano de la vereda Tisquizoque, y es un destino obligado para quienes visitan el municipio de Florián.

Más allá de la entrada del pueblo se encuentra la casa de la señora Cleofelina Hernández de Rojas. Entre ella y su hija María Aidé regentan una tienda y un restaurante, que funcionan en la misma casa. Cuando les cuento que vengo en busca de información sobre el puntal, María Aidé me dice que este plato es una especie de *medias nueves* para los campesinos y los jornaleros, que lo consumen durante una pequeña



pausa en el trabajo, para reponer energías mientras llega la hora del almuerzo. Pero enseguida advierte: «Aunque, la verdad, ahorita las cosas han cambiado un poco, porque el campo cada día está más difícil, y pues, a veces, al jornalero le toca contentarse con dos o tres golpes al día». Con "golpes" María Aidé se refiere a las diferentes comidas que se toman durante la jornada.

Tan pronto como María Aidé ha dejado en claro el hecho de la paulatina pérdida de este hábito gastronómico campesino, le cuento sobre el proyecto de investigación que estoy realizando, y ella responde con entusiasmo que participará con mucho gusto en lo que necesite. Así que entramos enseguida a la cocina para empezar la preparación. Sobre la mesa, decorada con un mantel plástico de cuadros rojos, María Aidé comienza a disponer los diferentes productos con los que en las buenas épocas se elaboraban los puntales: arracacha tarro, yuca, plátano verde, ahuyama, ites, malanga, chonque, bore, guatila o yota, ají, chorizos, pollo, carne para asar, cuajada, huevos y, claro, el imperdible elixir de la vida: un guarapo de panela.

«Se preparan distintos tipos de puntal, porque toca variar el menú. Ahora mismo le voy a preparar tres distintos, para que les tome las fotos primero, y luego, como me dice que va para Bolívar, en el camino les meta muela. Seguro lo reponen, porque el trayecto es largo», explica María Aidé. Enseguida mi anfitriona pone a cocinar la arracacha, el plátano verde, la ahuyama, la malanga, los ites, la guatila y el bore, por lo menos durante una hora. Mientras tanto, en otra olla cocina la yuca y unas presas de pollo, y aparte pone a asar la carne y los chorizos. María Aidé se mueve de un lado al otro de la cocina, sin dejar de explicarme cada paso.

Lo único que la interrumpe es otra voz muy parecida a la suya, pero un poco más grave y cadenciosa. Desde la tienda, doña Cleofelina, de vez en cuando, hace breves acotaciones a las recomendaciones de su hija: «No se le olvide decir que la yuca que acá se come la llamamos aplastada, porque primero se cocina y luego se pone a la brasa. Cuando va cogiendo dorado se saca un momento, y con una piedra se aplasta y se vuelve a llevar a la candela. Así coge parejito y queda más sabrosa», manifiesta la señora Cleofelina. Por ahora, la experta ha terminado las tareas de cocción y asado.

El siguiente paso es la organización de los tres puntales prometidos, y para esto madre e hija van disponiendo las respectivas hojas de bijao sobre la mesa. Mientras lo hacen, María Aidé agrega que recientemente la administración municipal emprendió una campaña en el pueblo para sustituir las bolsas plásticas por las hojas de bijao, como se hacía antes. Ella asegura que esta campaña ha tenido éxito, pues hoy en día en el mercado casi todo lo empacan en esa hoja.

Ahora Aidé comienza a armar el primer puntal. Sobre una de las hojas de bijao dispone un corte de carne asada y una buena porción de yuca aplastada, y todo lo envuelve entre las mismas hojas. El segundo puntal se arma de la misma manera que el anterior, pero sus

ingredientes varían. Este lleva una lonja de plátano maduro, malanga, bore, arracacha y un pedazo de cuajada. Y el tercero y último puntal tiene arracacha, ahuyama, ites, chonque, un pedazo de pechuga asada y un huevo cocido partido por la mitad.

«Lamentablemente, las tradiciones van cambiando, pero, en lo personal, yo creo que lo último que se debe acabar en un pueblo es lo que tenga que ver con la comida. Cuando nosotras las cocineras de antaño desaparezcamos, seguramente se impondrá la costumbre del empaquetado, de la papa frita con sustancias químicas, de los jugos que nada tienen de sanos, y vendrá una generación de gente enferma», concluye doña Cleofelina, quien en ningún momento ha dejado de atender a los clientes que llegan a su tienda en busca de una totumada de guarapo.

Salgo satisfecho de Florián con mi ración de puntales, y espero poder probarlos cuando esté en camino hacia el vecino municipio de La Belleza, mientras disfruto de los paisajes que le dan a este el nombre de la Suiza Colombiana. Mientras me alejo, pienso en las palabras que me dijo doña Cleofelina antes de despedirnos. Ella, a sus ochenta y siete años, con su energía y su lucidez, es, sin duda, la mejor prueba de que los platos de antaño constituían una dieta nutritiva y saludable, que incluían ingredientes naturales de alto valor alimenticio, lo que se convierte en una razón más para recuperar y mantener nuestras tradiciones.

