





# **Santander Paisaje de sabores Cocina y cultura**

Universidad Industrial de Santander

Creación literaria:  
Hugo Armando Arciniegas  
César Mauricio Olaya Corzo

Dirección fotográfica:  
César Mauricio Olaya Corzo

Investigación:  
María Janeth Pérez Martínez  
Lyda Jazmín Castañeda González

Edición:  
Publicaciones UIS  
Puno Ardila Amaya

© 2018 - 2019  
ISBN: 978-958-8819-82-2  
Reservados todos los derechos

Diseño y diagramación:  
Olfi Studio S. A. S.

Edición e impresión:  
División de Publicaciones UIS  
Carrera 27 calle 9, ciudad universitaria  
PBX: (57) 7 6340000, ext. 2196  
Bucaramanga, Colombia  
Correo electrónico: publicaciones@uis.edu.co

Prohibida la reproducción parcial o total de esta obra,  
por cualquier medio, sin autorización escrita de la UIS.

Impreso en Colombia - Printed in Colombia



Santander  
*Paisaje de sabores*  
Cocina y cultura

Universidad  
Industrial de  
Santander













## Consejo Superior

**Dídier Alberto Tavera Amado**  
Gobernador de Santander  
Presidente del Consejo Superior

**Alfonso Valdivieso Sarmiento**  
Representante del presidente de la  
República

**Hernando Bayona Rodríguez**  
Delegado de la ministra de Educación  
Nacional

**Jorge Gómez Duarte**  
Representante de los exrectores

**Juan Diego Méndez Larrañaga**  
Representante del sector productivo

**Mario Humberto Torres Macías**  
Representante de los egresados

**Fabio Bolívar Grimaldos**  
Representante de las directivas académicas

**Luis Orlando Aguirre Rodríguez**  
Representante de los profesores

**Jorge Ánderson Arboleda Lamus**  
Representante de los estudiantes

## Consejo Académico

**Hernán Porras Díaz**  
Rector  
Presidente del Consejo Académico

**Gonzalo Alberto Patiño Benavides**  
Vicerrector académico

**Guillermo Alfonso González Villegas**  
Vicerrector de Investigación y Extensión

**Gerardo Latorre Bayona**  
Vicerrector administrativo

**Sofía Pinzón Durán**  
Secretaria general

**Johann Farith Petit Suárez**  
Decano de la Facultad de Ingenierías  
Fisicomecánicas

**Dionisio Antonio Laverde Cataño**  
Decano de la Facultad de Ingenierías  
Fisicoquímicas

**Jorge Enrique Fiallo Leal**  
Decano de la Facultad de Ciencias

**Fabio Bolívar Grimaldos**  
Decano de la Facultad de Salud

**Ana Cecilia Ojeda Avellaneda**  
Decana de la Facultad de Ciencias Humanas

**Germán García Vera**  
Director del Instituto de Proyección Regional  
y Educación a Distancia, IPRED

**Javier Alejandro Acevedo Guerrero**  
Representante de los directores de escuela

**Carlos Borrás Pinilla**  
Representante de los profesores

**Yeni Katerine Mariño Pabón**  
Representante de los estudiantes







# CONTENIDO



**18** Carrozas de maíz



**46** Duelo maicero



**68** Elogio del tamal socorrano



**84** De pasteles y otros envueltos



**98** El pan nuestro, el de todos los días



**122** Doña Eustaquia y otras mamás grandes



**142** El piquete, un manjar en un canasto de mimbre



**166** Pescados para el convite ribereño





**190** El cabro trae el aroma de la montaña



**204** Cómo sostener a una familia a base de sopa



**222** La tierra huele a melao



**242** Cuatro escenas embriagantes



**256** Ventanas hacia el pasado

**288** Un mapa de sabores

**298** Glosario



# PRESENTACIÓN



## Un viaje al corazón de Santander

La obra literaria y visual que usted tiene en sus manos y en la que nos percibimos como hijos de esta amada tierra, donde se encuentran reflejados nuestros recuerdos, querencias, tradiciones, cultura y raza, no es un manual de culinaria, como tampoco un recetario, ni mucho menos un tratado de gastronomía especializada. Se trata de un libro que ha sido concebido y desarrollado para rendir un homenaje a la tierra, a la montaña, al río, a la cordillera, a la selva, al páramo y a la ladera, que tanto definen y marcan nuestra geografía y, desde esa geografía, para hacer un emotivo reconocimiento a las mujeres, a nuestras madres y abuelas, salvaguardas de esa cuna donde pervive la raíz misma de lo que somos.

Cada día, en mayor medida, los estudiosos de la cultura de los pueblos y de los países centran su atención en la búsqueda de las razones que sustentan la grandeza o el reconocimiento de las regiones, a partir de esa esencia primaria que tiene como centro el hogar, la familia y las vivencias que se cuecen alrededor de la mesa y que son forjadoras de cada uno de sus miembros.

De ahí que este no sea un libro de cocina. En su lugar, corresponde más a un vademécum donde se encuentran unas cuantas recetas, medicinas y fórmulas para entendernos, para mirarnos hacia adentro: para reconocernos. En *Paisaje de sabores* nos reflejamos y nos exhibimos orgullosos de lo que tenemos, de ese sentir que nos muestra a los ajenos como recios santandereanos, forjados en el crisol de la brega diaria con que nuestros campesinos vencieron la dureza de las montañas del Chicamocha para cultivar, en sus laderas, las semillas cuyos frutos han alimentado a generaciones de hombres y mujeres de bien. Por supuesto, historia similar de la que también se pueden deducir las razones que mueven a los habitantes de los territorios ganados a la selva, en los pueblos de las nuevas colonizaciones, e incluso a los ribereños, poseedores de una alegría desbordante y pasional, tan aparentemente distintos del montañero, pero tan santandereanos, como hijos que somos de una misma breña.

A lo largo de 70 años de fructífera historia, y en ejercicio de las funciones misionales para las que fue creada, la Universidad Industrial de Santander ha buscado responder a las necesidades de la región con programas de formación que coadyuven al desarrollo territorial. En ese contexto, es de anotar que en mayo de 2012 el Ministerio de Educación Nacional expidió la resolución aprobatoria del registro calificado para el programa profesional en Turismo, ofrecido por nuestra institución, bajo la modalidad presencial en la sede Socorro, para fortalecer tanto



las potencialidades territoriales, en donde buena parte de nuestra economía se mueve en torno a este ámbito del desarrollo, como la misma búsqueda de un camino de proyección futura para decenas de jóvenes anhelantes de forjar un mejor porvenir.

Ahora bien, dos razones resultaron capitales para emprender este proyecto editorial. La primera, que fuera un vehículo para poner de manifiesto el potencial del programa de Turismo que, en una de sus líneas de investigación, compromete el estudio de la cultura, la promoción turística y la gastronomía. La segunda, al tener información de un Proyecto de Ordenanza que, por entonces, comenzaba a tomar forma, y cuyo principal objetivo apuntaba a la Declaratoria de Salvaguarda de las cocinas tradicionales de Santander, entendidas ellas como manifestación y pilar del patrimonio cultural e inmaterial de la región, y que así como lo habían hecho en el ámbito nacional los departamentos de Antioquia, Atlántico, Boyacá, Nariño y Tolima, entre otros, era fundamental unir voluntades para fortalecer esta iniciativa que se traduciría en un bien general para los santandereanos.

Para el desarrollo de esta tarea contamos con el conocimiento, el ejercicio profesional y la experticia de las profesoras Lyda Jazmín Castañeda González y María Janeth Pérez Martínez, docentes del programa de Turismo, así como también con el concurso del comunicador social y fotógrafo César Mauricio Olaya Corzo, quienes, por medio de su experiencia y de su arte, nos brindan la mejor manera de hacer visible lo que para muchos permanecía envuelto en la nebulosa de los recuerdos. A ellos, con el apoyo de los compañeros que conforman el grupo de conductores al servicio de la Universidad, se les confió la misión de visitar cada uno de los 87 municipios de Santander.

Teniendo en cuenta las complejas condiciones de la red vial del departamento, recorrieron caminos, trochas, vías secundarias y autopistas, de tal forma que, en sus expediciones, atravesaron buena parte de la geografía regional: respiraron el aire extraordinario de los páramos y las altas montañas, desafiaron trazados robados a abismos inexpugnables, sudaron en las correrías por las selvas y humedales del Magdalena Medio, caminaron por los antiguos caminos de indios y aquellos que fueron trazados por Geo von Lengerke, y llegaron a pueblos de extraordinario valor patrimonial y belleza arquitectónica, como también lo hicieron a otros municipios pertenecientes a la categoría del olvido. En suma, cumplieron la tarea a carta cabal.

Pero, a decir verdad, lo más importante de la misión y del objetivo alcanzado es que estuvieron frente a frente con los protagonistas —por supuesto, más ellas que ellos—, quienes se han convertido en salvaguardas de los secretos esenciales de la gastronomía de nuestro Santander. Compartieron en sus cocinas, se dejaron sorprender por los ingredientes curiosos y desconocidos que componen muchas de sus preparaciones, convencieron a los dueños de esos saberes de compartir su conocimiento, fueron testigos de los procesos de elaboración de innumerables alimentos, y los degustaron para tener la certeza de que lo consignado en los documentos base de la investigación respondiera, de manera efectiva, al principio de las ciencias positivas en la comprobación de los resultados.



## Paisaje de sabores

Finalmente, se incorporó al grupo de trabajo el valioso aporte del conocimiento y el estilo de Hugo Armando Arciniegas, un profesional de las letras, para que, junto con el comunicador Olaya, ambos pudieran interpretar lo consignado en los documentos escritos por las profesoras y, a partir de ellos, delinear las trece crónicas que conforman el cuerpo de *Paisaje de sabores*, que nos permiten traer a la vida tantos y tan bellos recuerdos de nuestra esencia provincial y, por ende, de la memoria de nuestras nonas y de sus cocinas del corazón.

Lo invitamos a disfrutar la lectura de *Paisaje de sabores*, así como nosotros lo hicimos durante la preparación. Al final, esperamos que su expresión resuma, como solemos decir en Santander: ¡Mucho lo bueno, mano!



**Hernán Porras Díaz**  
Rector UIS







# INTRODUCCIÓN



Conscientes de la importancia de tener en la oferta académica de la UIS un programa profesional en Turismo y su responsabilidad en la conservación y la preservación de los patrimonios regionales y nacionales, por iniciativa del actual rector de la UIS, Hernán Porras Díaz, se invitó a un grupo de profesionales para conformar un equipo interdisciplinario con la misión de conocer y aprender de las comunidades locales y su forma de interacción con la cocina santandereana.

Con la Coordinación de la Sede UIS Socorro y el apoyo de Teleuís y la División de Publicaciones, emprendimos una travesía con una gran cámara fotográfica, un ánimo explorador inagotable y el respaldo de las áreas de servicios de alimentación, *güianza* turística y patrimonio cultural del programa de Turismo, y logramos establecer contacto en cada municipio con quienes mantienen vivo el conocimiento de la cocina tradicional, que finalmente registramos en las imágenes y los textos que integran este libro.

Estas experiencias de quienes cultivan los productos, crían los animales y preparan los alimentos se encuentran en cada una de las crónicas de este libro, en donde el lector experimentará una conexión con sus recuerdos, retornará a su infancia y oirá las voces amorosas de sus padres y sus abuelos, siempre deseosos de lograr la mejor nutrición de sus hijos y sus nietos. En este recorrido literario y visual, el lector reconocerá el aroma único que se desprende de cada una de las preparaciones descritas en estas páginas, con indicaciones claras sobre el lugar y el paisaje en donde se ubican los restaurantes, las tiendas o las casas familiares, cuyos anfitriones acompañan al viajero hasta la cocina para que conozca los secretos que se cuecen en los fogones de leña, y lo invitan a la mesa para que se deleite con un exquisito plato de comida tradicional de Santander. El lector sentirá en sus manos la textura de una hoja de bijao, una cuerda de fique, una cuchara de palo, el calor de una paila de barro y el cansancio que produce el arduo proceso de moler el maíz en una máquina de manivela.

La dedicación y el esfuerzo de los investigadores, que realizaron un extenso recorrido a través de una agreste geografía para llegar a cada uno de los ochenta y siete municipios, tuvieron finalmente su recompensa al escuchar las historias de los protagonistas locales, que, con un orgullo inmenso por su tierra, superaron sus propios temores para confesar sus secretos culinarios y ponerlos a disposición de la comunidad. Con este gesto generoso, los pobladores manifestaron su interés por mantener vivas las tradiciones y las costumbres de sus pueblos, y demostraron su deseo de servir como anfitriones a los lectores que se animen a conocer las bravas tierras de Santander. Aunque cada pueblo reclama la autoría de sus recetas, que en su mayoría provienen de conocimientos de etnias indígenas, como los guanes, los yariguíes, los chipataes y los chibchas, la amplia variedad de la cocina de Santander permite relacionar al menos un plato por cada municipio.

De igual forma, aunque no tienen lugar preponderante dentro de las crónicas desarrolladas en este libro, es importante traer a colación aquellos alimentos que hacen parte de nuestro ADN como santandereanos. Hemos de citar aquellos cuya preparación no representa un secreto, como la carne oreada o seca, adobada con panela o miel, la pepitoria y las hormigas culonas, que tienen un lugar preferencial en la identidad cultural del santandereano; mencionaremos aquellos que, así como forman parte de la gastronomía nacional o universal, están presentes en el menú regional, como la pata sudada, las sopas de venas y de arroz con menudencias, el pescuezo relleno, el masato de arroz y la yuca, que en estos lares se da el lujo de ser invitada especial en formas distintas, en especial, asada a la brasa y cocida en la miel de los trapiches; y hemos de resaltar verdaderos detalles de sabor e identidad en nombres tan dulces como las panuchas, de Málaga; los masaticos envueltos en hoja, de Güepsa; el copete veleño (dulce de mora y arequipe), y los dátiles y los limones cubiertos, de Capitanejo.

Ahora bien: es cierto que varios de estos platos se preparan en más de un municipio, pero la receta se adapta a los recursos y a las necesidades de cada lugar, de modo que se generan nuevas versiones o variantes de una misma preparación, que comparten ingredientes en común, pero resultan particulares, según el color y la textura de los componentes, el número de comensales y el tipo de comida que se quiera preparar. Así, por ejemplo, quienes mantienen las tradiciones locales reciben el día con nutritivos desayunos cuya protagonista es la arepa santandereana, denominación que abarca diversos tipos de arepa, pero que remite especialmente a la de maíz pelao con chicharrón, que es la más conocida. Otras arepas, propias de diferentes municipios del departamento, si bien son menos populares que la anterior, no son menos deliciosas. Entre ellas están las carisecas, las de chόcolo, las liudas, las arrebatadas y las de Chipatá, que pueden acompañar dignamente un caldo de huevo, un tamal o una carne oreada. La bebida que por excelencia se ajusta al desayuno santandereano es un pocillo caliente de chocolate de bola, sutilmente espesado por un queso de hoja o una cuajada, que se derrite dentro del recipiente en el que se moja un apetitoso pan, que puede ser un mojicón, una mogolla o una mestiza batida o chicharrona.

Carnes de diversos animales, sean de cerdo, res, pollo, gallina, pescado o cabro, siempre serán las proteínas principales de almuerzos, puntales y piquetes, reforzados en algunas preparaciones con chorizos, fritangas y pepitoria (no solo de cabro, sino también de gallina). Estos manjares, acompañados de yuca, papa, ñame, sueros, vegetales, hortalizas y picantes, restauran la energía de propios y visitantes en los lugares de origen de la receta; y en algunos lugares, se sirven anteceditos por sopas en diferentes presentaciones, algunas más conocidas, como el mute, el ajiaco y el sancocho *trifásico*, y otras por conocer, como las de agrio, tostado, chorotas, ruyas, ministros y novios. La oferta de bebidas también deleita todos los gustos, desde las gaseosas tradicionales de la región hasta el popular refajo o carabina, una combinación que permite una gran variedad de combinaciones, en las que son tenidas en cuenta la gaseosa, el guarapo, la cerveza y el aguardiente, en diferentes proporciones. Otras bebidas célebres son la chicha, a base de maíz, corozo o millo, y el masato.



## Paisaje de sabores

Para el postre, el lector encontrará diversidad de dulces que representan la variedad santandereana: bocadillos, melaos, melcochas, raspaos, obleas, burritos, dulces de leche, de frutas y de tubérculos, ya sea en pastilla o, incluso, en polvo, como la cañanga. Todos estos platillos activan el paladar y demuestran la dulzura de la gente de la región.

Por último, para la cena o la comida de final de la tarde o inicio de la noche, se puede repetir lo anterior, o si aún no se está satisfecho, se cuenta con una gran variedad de tamales y pasteles de maíz, de arroz y de harina, e incluso de “mico”, todos rellenos de carnes, especias, vegetales y granos, envueltos en hojas de bijao y amarrados con una cabuya de fique. Además, para los más arriesgados, el día puede finalizar con las especiales hormigas culonas, que se han convertido en el símbolo de identidad de la cocina santandereana.

Para concluir esta dieta particular, solo resta decir que, si bien el texto hace una descripción fiel y detallada de las riquezas gastronómicas de los pueblos, expuesta por núcleos temáticos en forma de crónicas literarias, cuyos contenidos dan cuenta de la diversidad gastronómica que tenemos en Santander (puesto que, así se hable de un mismo plato, cierto es que existe una gran variedad en la preparación), la palabra en sí misma no logra reemplazar la experiencia directa de los sentidos cuando se degusta alguna de las delicias de la región.

Por eso, el lector no debe olvidar que queda abierta la invitación para que emprenda, junto con su familia, un recorrido por los municipios de este departamento. El viaje no solo les ofrecerá bellos paisajes, entre imponentes montañas y numerosas fuentes hídricas, sino que también los sorprenderá con la amplia oferta de platos de nuestro patrimonio gastronómico. Estas preparaciones pueden encontrarse tanto en los restaurantes locales como en los diferentes festivales de cada municipio, que se organizan juiciosamente cada año para rendir tributo a los productos de la tierra. El compromiso con la cultura y la tradición no excluye a nadie; el único requisito, para jóvenes y adultos, es amar su tierra y, en consecuencia, ayudar a conservar el legado de sus antepasados para las generaciones futuras.



**Julio Alfonso Martínez Molina**  
Coordinador, sede UIS Socorro









# Carrozas de maíz

Por Hugo Armando Arciniegas









Imagine que es usted un profesor de un programa de gastronomía y turismo, y que enseña en una universidad santandereana. Cierta día, surge la idea de realizar un proyecto en compañía de unos colegas: una investigación sobre la gastronomía en Santander, que tendrá como producto un libro de crónicas. En plena asignación de platos para investigar, descubre con alegría que se le asigna, entre otras recetas, la de la arepa santandereana. Usted aún la llama arepa santandereana, pues, aunque reconoce que hay multitud de arepas en el departamento, imagina que puede agruparlas todas bajo ese nombre. Se siente alegre, porque desde siempre le ha gustado la arepa santandereana, y porque, además, el plato lo llena de recuerdos agradables. Comienza entonces por caer en la cuenta de que la arepa, más que un plato en sí mismo, es un acompañante de otros platos. La arepa, diría usted, es un complemento imprescindible de ciertos platos santandereanos. Con ello, profesor, ya tiene un comienzo para su investigación, pues desde ahora puede buscar los platos principales y, con base en ellos, indagar cuanto necesite acerca de las arepas que los acompañan.

Así pues, emprende usted un viaje hacia San Gil, pues sabe bien que allí puede encontrar uno de los caldos de huevo más reconocidos del departamento. Y sabe que a ese caldo lo acompaña, desde luego, la arepa santandereana. En este punto, recuerda sus años de infancia y de adolescencia, cuando su madre le servía, en primer lugar, un plato de caldo en el que nadaba un huevo completo, o a veces solo medio, si acaso escaseaba el dinero. Habituada a hacer ella sola todas las labores del hogar, su madre no tenía otra opción sino la de llevar los platos de caldo hasta el comedor de madera, de suerte que tenía que regresar, en segundo lugar, por la bandeja de las arepas. Usted, no obstante, era demasiado joven como para comprender las razones de fondo de lo que ocurría a diario en su casa, y, por tanto, se convencía de que a su madre se le había olvidado preparar las arepas. Alcanzaba entonces a considerar la idea de rechazar el caldo. En últimas, lo consideraba en ese estado como un plato incompleto, insuficiente. Salía usted apenas de su desconcierto cuando, con la respiración agitada, regresaba su madre sosteniendo la bandeja de las arepas. Recuerda todo eso, profesor, a la par que asciende por la carretera de Pescadero, en dirección a San Gil, considerada aún la capital turística del departamento.







Una vez en San Gil, se asoma por la ventana de su camioneta, y detiene a los transeúntes que se encuentra a su paso. Les pregunta por una persona que pueda brindarle información acerca de la arepa que suele acompañar el caldo con huevo. Los transeúntes, cada uno a su turno, le brindan nombres diferentes. Un nombre y otro y otro más, entre cocineras, auxiliares de cocina y restaurantes reconocidos. Así las cosas, comprende usted que no habría tenido necesidad de interrogar a los transeúntes, pues le hubiese bastado recorrer unos cuantos metros más en su carro para encontrarse con un par de calles ocupadas por restaurantes y fuentes de soda. A medida que avanza por esas calles descubre que frente a cada restaurante hay un tablero blanco, o a veces también una cartulina rosa, en donde aparece, escrita con marcador de tinta negra y con una caligrafía apenas legible, la lista de platos que puede adquirir en cada establecimiento. Son tantos, profesor, que bien podría detenerse en cada uno de ellos, probarlos y aprender lo suficiente como para escribir otro libro. Pero a usted, por el momento, le interesa solo uno de ellos. Allí, entre tantos nombres, lee por fin aquel que ha estado buscando: «Caldo de huevo con arepa de maíz pelao».

Estaciona su camioneta frente al restaurante, pues ha comprobado que, contrario a lo que había supuesto, tal parece que allí no existe necesidad de guardar el vehículo en un parqueadero. Ingresa al restaurante, se sienta en una de las mesas y pide un caldo de huevo con arepa de maíz pelao. Son las siete de la mañana, y disfruta de su desayuno. Se lo han servido acompañado de chocolate. No bien ha terminado de comer su arepa, cuando ya le pregunta a la mesera si existe la posibilidad de que usted hable con una de las cocineras.

La arepa amarilla o de maíz pelao lleva consigo las esencias del convite y del espíritu del campesino santandereano.













Ella se da la vuelta en dirección a la cocina, de donde emana un ruido incesante de calderos. Al cabo de unos minutos, la mesera regresa en compañía de una señora de estatura mediana, uniformada con falda, delantal, tapabocas y una malla para sujetarse el pelo. Se trata de doña Marta Carreño, quien, después de saludarlo, se sienta con usted en la mesa. Le advierte, sin embargo, que no puede tardar mucho, porque debe regresar pronto a la cocina a continuar con su trabajo. Comprueba usted que ella lleva en su mano una cucharona de palo. Supone que ella se la llevó consigo por la prisa con que salió. Ahora ve cómo ella la pone sobre la mesa y, una vez que usted le indica el motivo de su visita, ella comienza su relato.





La señora Marta le refiere que la arepa de maíz pelao tiene su origen, naturalmente, en el momento en que se pela el maíz. El maíz se muele y se amasa con chicharrón, mantequilla y sal. Antes se utilizaba un molino manual, le indica también doña Marta. Ahora, por el contrario, se utiliza un molino eléctrico, lo que ha incrementado la producción de maíz molido en la región. Uno de los puntos más importantes de la selección de maíz, le señala doña Marta, radica en conocer los diversos tipos de maíz. El que se usa para la arepa que usted ha acabado de comer es el llamado “maíz duro”, que no el maíz blando. Descubre entonces otro de los puntos más interesantes de este producto: el hecho de que no escasee durante ninguna época del año. Como se lo extrae siempre, no hay un solo mes en que usted, comensal santandereano, no tenga la posibilidad de comer una buena arepa de maíz pelao. Usted no ha reparado antes en este hecho, por más que ha comido arepas santandereanas desde que tiene memoria. Doña Marta, tras ver su sorpresa, decide ofrecerle una arepa más, antes de que usted se vaya. Se siente ya satisfecho, pero teme rechazar la propuesta de doña Marta. Ella se encamina a la cocina, no sin antes dirigirle un par de palabras a la mesera. Por último, la mesera regresa a su mesa, esta vez con otra arepa de maíz pelao y otra taza de chocolate.

Continúa usted con la ruta de las arepas santandereanas. Como ya se encuentra en San Gil, es decir, en pleno corazón de la Provincia de Guantánamo, le resulta fácil dirigirse a otro de los municipios de esta provincia en los que se preparan arepas reconocidas. Se trata del municipio de Páramo, donde tiene lugar la preparación del “zuque y bum”, es decir, la preparación de mazamorra con arepa de maíz. Cuando usted vio el nombre “zuque y bum” entre la lista de platos sobre los cuales debía investigar, reconoció que nunca había tenido la oportunidad de probar este plato, aunque desde siempre había sentido deseos de hacerlo. De hecho, ha oído hablar de él desde hace varios años. Lo que más le ha llamado la atención de este plato es su nombre: “zuque y bum”. Debido a su sonoridad, sospecha que es probable que tenga su origen en los pueblos indígenas de nuestro departamento. Para comprobarlo, se dirige usted a un restaurante, esta vez sin haber pedido referencias antes. Ha tomado esta lección de la experiencia en San Gil. Pues bien, tan pronto ingresa en un restaurante, repite el proceso de indagación que realizó en el restaurante sangileño, y de pronto se encuentra frente a doña Teresa Ávila, experta en la preparación del plato que lo ha llevado a ese lugar.

El rescate de la tradición que subyace en los manjares de la tierra constituye el secreto del zuque y bum, un plato que se sirve en las mesas del municipio de Páramo.







Durante la conversación con doña Teresa, comprueba usted que cuanto había sospechado sobre el origen del nombre del plato no constituía un desacierto. Como lo había supuesto, el plato proviene de un pueblo indígena: el guane. De ellos heredamos el gusto por el maíz, que en otro tiempo ellos llamaron *aba*. Así pues, podría decirse que los primeros en preparar arepas de maíz en Santander fueron los guanes, de quienes se cuenta que, tan pronto comprobaron que se podía mejorar el sabor del maíz al mezclarlo con grasas de animales o con vegetales, dieron origen al *tijitabum*, o arepa mejorada. Contempla el rostro de doña Teresa, y lo sorprende la seguridad que demuestra su mirada. Ella se sabe dueña de la historia del plato que prepara, de modo que no puede evitar hacer gala de ello. Así pues, la arepa que comemos hoy proviene de la arepa mejorada de los guanes. Como en San Gil, en Páramo también se le agrega a la masa manteca de cerdo, chicharrón, yuca y cuajada. Se amasa bien esta mezcla, se arman las arepas y, por último, se ponen sobre la plancha. Ha descubierto usted tantas cosas sobre el plato, pero aún le falta conocer aquello que había llamado su atención en un principio: el nombre. Cuando se percata de que doña Teresa podría hablar por horas sobre la preparación de la arepa, se permite usted interrumpirla. Ella se queda por un momento en silencio, y luego le dice que no está segura, pero que le gusta creer que 'bum' significa arepa, y 'zuque', por su parte, mazamorra, que consiste en un caldo, de carne o pollo, mezclado con cebolla junca, natas, cilantro y, lo más importante, la leche que se extrae del maíz cocido y pasado por el cedazo.



Paisajes y caminos solitarios conducen a las veredas ocultas entre las montañas que circundan el municipio de Sucre.





Cuenta usted hasta el momento con la información pertinente de dos tipos de arepa. Ha superado el vacío de la hoja en blanco. Cuando corresponda, tendrá el arranque para su crónica de viaje. Pero aún le falta recolectar mucha más información sobre las arepas que se preparan en otras provincias. Para ello, se dirige ahora a la Provincia de Vélez. Tiene en mente las arepas carisecas, unas de las más reconocidas de esta provincia. Por información previa que ha logrado recolectar, sabe que, si quiere indagar por las arepas carisecas, debe dirigirse al municipio de Sucre. Una vez allí, tiene la oportunidad de conversar con doña Sonia Lagos Ruiz. Ya en este punto, sería del todo redundante que describa la forma como llega a conocer a doña Sonia. Está frente a ella, así como ha estado frente a las otras cocineras que ha descrito. Naturalmente, esta cocinera, a su vez, ha puesto a su disposición un par de arepas carisecas, al tiempo que comienza a relatarle lo que usted requiere saber sobre este tipo de arepas. Lo primero que le cuenta es que, durante la infancia de ella, era su abuela quien preparaba las arepas carisecas para toda la familia. En aquel tiempo no había luz eléctrica en el pueblo, y su abuela tenía que realizar todo el proceso de preparación desde temprano en la mañana, y continuar con las demás labores durante el resto del día, antes de que la noche emergiera de las montañas que cercaban el pueblo.





Como doña Sonia, son muchas las mujeres que prefieren aún el horno de leña y ladrillo a la hora de preparar sus arepas.



Según algunos de los habitantes de Vélez, parte del secreto de las arepas carisecas radica en el horneado.



Se entera usted, además, de que doña Sonia ha continuado con la tradición de su abuela. Incluso, ha continuado también con sus hábitos de preparación. No en vano despierta a las dos de la madrugada, pues, a diferencia de su abuela, ya no debe preparar arepas carisecas solo para su familia, sino para todos los visitantes de su tienda. Usted, profesor, es de hecho ahora uno más de los visitantes de la tienda de doña Sonia, que casi constituye una parada obligatoria entre el municipio de La Belleza y el de Sucre, o el de Jesús María. Su tienda es reconocida por las arepas carisecas, plato que también se prepara en otros municipios del departamento, como Simacota y Chima. Mientras disfruta los primeros bocados de esas arepas, doña Sonia le cuenta que el secreto de una buena cariseca es que se la prepare en un horno de leña, previamente calentado. Solo así las arepas carisecas quedan con el color dorado que las caracteriza. El maíz se muele hasta que queda como una harina fina, que luego se mezcla con sal, azúcar, agua y mantequilla. La mezcla pasa luego a la etapa de moldeo, en la que se da forma a las arepas, tanto de forma manual como con ayuda de un molde redondo. Después las arepas pasan al horno, y, al cabo de este proceso, se las envuelve en hojas de bijao. Se sujetan con cabuya en paquetes de tres o de cuatro arepas, y son estos paquetes los que doña Sonia dispone en las vitrinas de su tienda, a la vista de los visitantes.

Allí, en la Provincia de Vélez, hay un municipio en el que tiene lugar un culto por el maíz. Se trata del municipio de Chipatá, donde se preparan, entre otros platos derivados de ese producto, un tipo de arepa de maíz pelao. Hasta allí se dirige usted, por recomendación de doña Sonia, la dueña de la tienda de Sucre en la que usted probó las arepas carisecas. Doña Sonia le sugirió que, si quería saber más sobre las arepas santandereanas, preparadas todas con base de maíz, no podía irse de la Provincia de Vélez sin antes pasar por el municipio de Chipatá. Pues bien, una vez en este municipio, conversa con doña Ema Alza Alvarado, una señora que le ofrece un par de arepas de maíz pelao, al tiempo que usted le pregunta por el culto al maíz en Chipatá. Lo primero que debe saber —le indica doña Ema— es que el clima en Chipatá es propicio para los cultivos de maíz duro y de maíz blando. En cuanto a las arepas, tema que los congrega a usted y a doña Ema, ella le refiere que, como ya bien sabe, todo empieza cuando se pela el maíz. Pero lo que usted no sabe aún, y que doña Ema acierta en referirle, es por qué se realiza siempre este proceso. Tal y como le enseñaron sus abuelas, doña Ema le indica que el maíz debe soltar el “cuerito” o la “fundita”, pues solo así quedará en el estado justo para la preparación de la masa. El maíz desnudo, por llamarlo de alguna manera, se cocina con ceniza de leña, y solo allí, a la par que se cocina, se comprueba si la piel del grano de maíz se desprende fácilmente al contacto con los dedos.





La arepa de maíz de Chipatá se caracteriza, entre otros aspectos, por el grosor y la textura que otorga uno de sus principales ingredientes: la cuajada.



Más o menos en agosto tiene lugar una de las más grandes recolecciones de maíz. Tras ocho meses, el maíz que se cultivó en diciembre del año anterior está por fin listo para la recolección. Los recolectores se preparan para “coger maíz”, expresión con la que se conoce este trabajo. Durante esos días, los recolectores comienzan sus labores a las seis de la mañana, de forma que las cocineras a cargo les preparan, con tres horas de anticipación, un caldo de papa o un plato de arroz con alverja y carne, acompañado de una taza de chocolate y un pedazo de cuajada. No bien las cocineras han terminado de lavar los platos del desayuno, cuando ya comienzan a preparar el puntal, que puede ser un conjunto de carne con papas saladas o yuca cocida, para que los obreros tengan su primera pausa de trabajo alrededor de las nueve de la mañana. Y así continúan las cocineras trabajando durante todo el día, a fin de tenerles a los recolectores el almuerzo cerca del mediodía, y, por último, la comida a las cuatro de la tarde<sup>1</sup>. El almuerzo puede ser gallina, carne, plátano asado, arroz y yuca, mientras que en la cena, por su parte, se repiten porciones de gallina o de carne. La cena es, en realidad, casi otro almuerzo. Durante la recolección, y a la par que disfrutan de sus pausas para comer, los trabajadores suelen cantar, relatar anécdotas o reírse con todo tipo de chistes.

En Chipatá, durante el Festival del Maíz, los chipateños desfilan luciendo trajes hechos a base de maíz, y acompañados por carrozas elaboradas con el mismo producto.



<sup>1</sup> Un respeto similar por la comida de los obreros se vive en el municipio del Hato, de la Provincia Comunera. Hacia las cuatro de la tarde, los obreros suelen tener su cuarta comida del día, constituida casi siempre por una receta típica del municipio: caldo de plátano y pasta de obrero. El primero, un sencillo caldo de plátano, chonque, arracacha y papa; la segunda, una mezcla de macarrón, hogo (u hogao) y natas de leche, servida en hojas de plátano y acompañada por estofado de carne.



Es tal el culto por el maíz en Chipatá, que no en vano allí se celebra en el mes de octubre, y desde el año 1992, el Festival del Maíz. Se sorprende usted cuando doña Ema le cuenta que las carrozas del desfile principal del Festival están elaboradas con granos de maíz. No alcanza entonces a dimensionar cuánto maíz se produce en aquel municipio, como para que los chipateños se permitan construir carrozas con granos de maíz, tusas, cabellos y todos los demás derivados de este producto. Por otra parte, se entera también de que la arepa de maíz pelao es, a su turno, uno de los ingredientes principales del piquete chipateño, integrado también por gallina, chorizo, arracacha y yuca. Durante el Festival, las veredas pertenecientes al municipio de Chipatá compiten en el famoso “convite chipateño”, en el que un grupo de comensales expertos dictamina cuál vereda preparó el mejor piquete chipateño del año. Para los habitantes de estas veredas, el Festival del Maíz representa un reconocimiento de su cultura, encarnada en aquello que los caracteriza: el maíz. Oye usted toda esa historia, profesor, y no puede evitar pensar que ese Festival es, a su vez, todo un homenaje a nuestros pueblos indígenas; de forma específica, al pueblo guane. El Festival nos recuerda que aún por nuestras venas hay rastros de sangre guane, que descendemos de ellos, que no los hemos olvidado.















Decide usted marcharse de la Provincia de Vélez, pues ha resuelto que quiere terminar su ruta de las arepas santandereanas en uno de los lugares que más recuerda: el Mercado Campesino de la Mesa de los Santos, donde se pueden comer las famosas arepas de chόcolo. Pero antes de dirigirse finalmente a la Provincia de Soto, decide pasar por la de García Rovira, para probar las arepas de maíz seco del municipio de Enciso. Tan pronto llega al municipio, se dirige al parque principal. Sus consultas previas dan cuenta de doña María del Carmen Duarte, quien cuenta a la fecha con noventa años, de los cuales ha consagrado la mayoría a la preparación de las arepas que vende en una de las esquinas del parque. Al tiempo que vende sus arepas, doña María suele componer y cantar coplas. Una vez que usted llega, ella lo recibe con una de sus coplas: «Haciendo mis arepitas, yo me ponía a pensar, cuándo se llegará el día en que estos señores me lleven a pasear». Doña María le muestra sus manos, y le cuenta que con esas mismas manos preparó hace ochenta años su primera arepa de maíz seco. Ella molía y molía hasta que le sangraban las manos, pues en aquel tiempo se molía exclusivamente con una piedra. Doña María recuerda que su primera arepa se le quemó. No sabía cuánto tiempo debía durar el proceso de cocción. Su abuela, sin embargo, fue paciente con ella, y le recordó siempre que debía aprender a cocinar si algún día quería vivir de ello. En efecto, ochenta años después, doña María no solo vive de ello en aquella esquina del parque, sino que también representa a su municipio en todo tipo de festivales gastronómicos del departamento.

Desde los diez años, cuando su abuela le enseñó a prepararlas, María del Carmen no ha cesado de preparar sus arepas de maíz seco y venderlas cada domingo en el parque de Enciso.





A pesar de su antigüedad y deterioro, la máquina de moler maíz continúa siendo una de las herramientas fundamentales del proceso.





Llega usted finalmente a la Provincia de Soto. Viene de Enciso, aún con el gusto de la arepa de maíz seco en la boca. Ahora se encuentra en el municipio de Santa Bárbara, la penúltima estación de su viaje. Lo espera finalmente el Mercado Campesino de la Mesa de los Santos. Mientras tanto, está usted frente a doña Amelia Jaimes, reconocida en el municipio por preparar las arepas liudas, así como por concursar en eventos gastronómicos, en representación de Santa Bárbara. Cuando usted oye que, a su vez, doña Amelia participa en certámenes gastronómicos, no puede evitar imaginar cómo sería uno de estos eventos si acaso en el mismo certamen estuviesen concursando todas las señoras que ha conocido en este viaje. No imagina la labor de los jueces, si quizás aquellas señoras pusiesen a competir las arepas de sus respectivos municipios. Usted mismo ha intentado tomar una decisión con respecto a la calidad de las arepas que ha probado, y no ha podido establecer en momento alguno una jerarquía, una tabla de posiciones entre una y otra arepa. A la vez que imagina estas cosas, disfruta de un par de arepas liudas que doña Amelia ha dispuesto sobre la mesa a la que están sentados. Estas, las arepas liudas, también se conocen como las gorditas, por el volumen que las caracteriza. Su masa, hecha con harina de trigo, mantequilla, natas de leche, azúcar, levadura y salvado de trigo, se suele también fermentar con un par de copas de vino negro.







Gracias a doña Amelia, conoce usted también un par de expresiones propias de la preparación de las arepas. La primera es “sobar las arepas”, que se refiere, en efecto, a amasar los ingredientes. La segunda es “dormir la masa”, que hace referencia a dejarla reposar. Tan pronto oye las definiciones que le brinda doña Amelia, encuentra una relación obvia entre estas y las expresiones. Pero antes de haber oído la explicación, solía usted confundirse con aquellos usos de los verbos ‘sobar’ y ‘dormir’. Ahora los comprende, como comprende también que estas arepas deben prepararse en un tiesto de barro, y a fuego lento, para que no se quemen. Allí radica, según doña Amelia, el secreto de una buena arepa gordita. Si no sabe asarla, corre el riesgo de que quede cruda. Para evitar ese triste final, es preciso, en primer lugar, disponerla sobre el tiesto en forma horizontal. Solo después de un rato, a fin de que se asen también los bordes de la arepa, se la dispone de forma vertical. Cuando se asa una buena arepa gordita, del tiesto emana un aroma que doña Amelia considera delicioso, un aroma “como a mestiza”. Continúa usted comiendo el par de arepas gorditas que doña Amelia le ha ofrecido, acompañadas con chocolate y queso, y, de pronto, cuando menos lo supone, se descubre a sí mismo agradeciéndole a la vida por haber sido elegido para realizar esta investigación.



Se dirige finalmente al Mercado Campesino. Avanza en su camioneta, y recuerda la primera vez que visitó aquel mercado, cuando aún era un niño. Naturalmente, no viajaba en una camioneta, sino en un bus, y en compañía de sus padres. Era domingo, y el plan consistía en pasar la tarde en el mercado, comiendo y contemplando el paisaje. Era feliz entonces. Ojalá tuviera, se dice usted, la forma de comprobar si era tan feliz o incluso más que ahora. En aquel momento, usted no habría podido imaginar que su trabajo, en un futuro mediano, consistiría en regresar a ese mismo mercado, con el único fin de hacer lo mismo que hizo aquella vez: comer arepa de chόcolo. Llega, por fin, y conoce a doña María Gladys Guerrero, una de las señoras que vende arepas de chόcolo en el mercado. Pide usted una arepa, y permanece allí, junto al pequeño local de doña María, mientras ella la pone a asar y continúa atendiendo su negocio. Está lleno. Es sάbado, y comienza un fin de semana de puente festivo. En un puente festivo, le cuenta doña María, ella puede vender mās de cincuenta arepas de chόcolo, o de choclo, como tambiћn se las llama. Esta cifra no parece ser del todo deslumbrante, pero si se considera la cantidad de señoras que, como doña María, venden arepas de chόcolo al mismo tiempo y en el mismo lugar, se entiende que cincuenta es una buena cifra.

La preparaci3n de las arepas de chόcolo, continúa diciћndole doña María, es una labor que por tradici3n le corresponde a la mujer. Segћn doña María, los hombres apenas ven c3mo se preparan las arepas, pero nunca intervienen en el proceso, mās por desconocimiento que por falta de voluntad. El aporte de los hombres a este plato consiste en extraer del cultivo unas dos arrobas de maїz, y llevarlas a casa para que sus esposas hagan de ese maїz una buena bandeja de arepas de chόcolo.







El maíz tierno es uno de los más importantes ingredientes de la arepa de chόcolo, que constituye, por su parte, uno de los mayores atractivos del Mercado Campesino de la Mesa de los Santos.



Sobre el asador, el queso de las arepas de chόcolo comienza a derretirse.





Cuando están de buen humor, las mujeres permiten que los hombres desgranen o muelan la mazorca; pero solo hasta ahí. Si se atreven a intervenir más en el proceso, señala doña María, las arepas de chόcolo no serían lo que son. Los hombres no saben cuánta sal, cuánta azúcar o cuánta cuajada necesita una bandeja de arepas de chόcolo para que represente lo que representa. Usted está feliz de que ella le cuente esta historia, pues no solo lo hace con una gracia tal que lo hace reír, sino que además le deja entrever desde ya algunos de los ingredientes principales de la arepa de chόcolo.

Continúa usted enterándose de más aspectos de este tipo de arepas. Doña María sigue allí, despachando clientes, al tiempo que le cuenta que ella vive en el corregimiento de La Fuente, en la vereda El Tabacal, cerca de la Mesa de los Santos. Se dirige hasta el mercado en los días de venta, que suelen ser casi todos, pero con preferencia los fines de semana. Le cuenta, por otra parte, que la mazorca propicia para las arepas de chόcolo es una mazorca de alrededor de cuatro meses, es decir, una mazorca ni tan tierna ni tan vieja. La arepa de chόcolo es una arepa con cuajada derretida, que va en medio de una masa que se pone a cocinar durante alrededor de quince minutos. La preparación se realiza a fuego lento, a fin de que las arepas no se arrebaten. Usted se pregunta qué significa esta expresión. Doña María comprueba su confusión en su rostro, y, antes de que usted pueda preguntarle de forma directa, le indica que cuando se dice que una arepa se ha arrebatao significa que la arepa ha quedado cruda por dentro y quemada por fuera.

Ahora que usted sabe qué significa que una arepa se arrebate, observa la arepa que tiene entre sus manos. No, esta arepa no quedó arrebatao; esta arepa está en su punto. Ahora puede dirigirse a una de las mesas ubicadas cerca del mirador. Antes se ha despedido de doña María, y le ha prometido que, tan pronto como esté terminado, le enseñará el libro de crónicas de viaje. Una vez acomodado en una de las sillas de aquellas mesas, termina usted el último trozo de arepa y respira, por fin, satisfecho, al tiempo que disfruta del viento del lugar y de la claridad del cielo. Entonces advierte que ha terminado su trabajo, o al menos la fase del viaje en busca de las arepas santandereanas. No podía haber terminado mejor, se dice usted. Resta la escritura del texto. Tiene una libreta llena de notas y una grabadora en la que reposan las voces de todas las cocineras que ha conocido en este viaje. Después de descansar un rato, se levanta por fin y va en busca de su camioneta. Se dirige de vuelta al hotel donde se hospeda en esta oportunidad, y, no bien se instala de nuevo, se sienta en la silla de su escritorio, enciende su computador portátil y escribe las primeras palabras de esta crónica.

El maíz que compone las arepas santandereanas acompaña las mesas de la mayoría de los pueblos y las veredas del departamento.









# Duelo maicero

Por César Mauricio Olaya













Tres productos hicieron parte de la base alimentaria indoamericana en nuestro territorio: el plátano, la yuca y el maíz. Sin embargo, no cabe duda de que este último producto se ha mantenido hasta nuestros días como el rey de todos. En este recorrido por el territorio de Santander pude comprobar que en su gastronomía el maíz ocupa un sitio de vanaglorias, pues con él se prepara sopa de ruyas, cañanga, caspiroleta, mazamorra y decenas de arepas, entre otra variedad de platos, o incluso de bebidas embriagantes, como es el caso de la chicha.

En Santander son especialmente dos los municipios que se enfrentan a pulso por ganarse el honor de tener el maíz como su producto estrella. Se trata de los municipios de Onzaga, en la Provincia de Guantánamo, y Chipatá, en la Provincia de Vélez. De hecho, en los símbolos de ambos municipios podría decirse que se libra una batalla por defender el título que cada uno cree merecer. Mientras el escudo de Onzaga está adornado con una mazorca y un águila que emprende el vuelo, Chipatá tiene en su bandera una planta de maíz que se destaca ampliamente.

Las fiestas de ambos municipios también rinden, cada uno a su manera, el correspondiente homenaje a este cereal, que hoy es el más consumido en el mundo entero después del arroz y el trigo. En Onzaga, la última semana de junio, se realiza el Encuentro Cultural Cacique Unzaá y el Festival del Maíz. En Chipatá, la fiesta en homenaje a esta planta, base de su economía, se realiza en el mes de octubre, y su principal característica es la elaboración de espectaculares carrozas con figuras alegóricas a distintos temas, todas elaboradas a partir de granos y otras partes de la planta.





En busca de los argumentos que en cada uno de estos dos municipios se exponen para rendir el correspondiente culto a esta gramínea, me desplazo primero hasta Chipatá, el pueblo que ostenta en la historia patria el título de ser el lugar donde se realizó la primera misa en territorio interior de la Nueva Granada, cuando las tropas de Gonzalo Jiménez de Quezada vencían la resistencia de las bravas tribus yariguíes y carares, para subir por las selvas del Opón en procura de los anhelados territorios de El Dorado.

En la fuente del parque, una figura indígena rinde homenaje a la tribu de los chipataes, de quienes —se asegura— viene toda la tradición del maíz en la región. Tras compartir conmigo la fórmula del piquete chipateño, al que nos referiremos en otra crónica, la señora Elsa Alvarado se centra en ahondar en el tema del maíz y sus variedades. Lo primero que hace doña Elsa es aclarar que, dado que Chipatá abarca territorios de las partes baja y media de la montaña, e incluso comprende zonas muy altas, todo ese terreno resulta propicio para el cultivo de los diferentes tipos de maíz que se usan en los preparados de los que nos hablará más adelante.

«Acá encontramos unos cinco tipos de maíz, que se siembran en distintas veredas, según el clima: el “caimito”, que es un maíz entre morado y blanco; el “morocho”, que cuando se abre, los granos son moraditos; el “cabrera”, que es de un amarillo claro; el “porva”, que es de un amarillo más fuerte, y su grano es bastante grande, y, por último, el maíz blanco. Cada uno es ingrediente necesario para un plato distinto», manifiesta la experta, quien me cuenta que allá en su vereda, Llano de San Juan, donde su familia se sostuvo toda la vida gracias a la siembra del maíz, fue donde, a la fuerza, y por la enfermedad de su madre, ella aprendió a cocinar desde los ocho años.

Entonces cocinaba para alimentar no solo a sus hermanos, sino incluso a los trabajadores o a los amigos del convite, que acudían a la casa en épocas de recolección. De esos años, la señora Elsa evoca la voz de su abuela, de quien heredó la mayoría de los secretos de la cocina ancestral y el conocimiento sobre las diferentes recetas a base de maíz. Doña Elsa recuerda especialmente cuando su abuela, después de preparar la mazamorra (que ella servía al desayuno, al almuerzo y a la comida), la mandaba a pelar el maíz, y le pedía que lo moliera y lo pusiera a dormir, para que, al día siguiente, cuando ella volviera, se pusieran juntas a hacer los envueltos, por si al papá le daba por traer obreros a trabajar en la labranza.

Como en *Los hombres de maíz*, de Miguel Ángel Asturias, esta gramínea representa la esencia del hombre de nuestra tierra: alegoría y utopía a la vez en el juego de los espejos, en que se mira el hombre como reflejo de su quehacer.









Doña Elsa me cuenta que el proceso de siembra y recolección duraba alrededor de nueve meses. El primer paso era la siembra, que se hacía en diciembre, cuando empezaban a menguar las lluvias. Y ocho meses después, en agosto, antes de la nueva temporada de lluvias, se hacía la cosecha<sup>1</sup>. En esta fase se hacía necesario organizar el convite, una agrupación de vecinos que se reunían para trabajar, de finca en finca, en la recolección del maíz. Después de ese acuerdo, los trabajadores se ponían manos a la obra, y empezaban un trajín que duraba días, o semanas, según la cantidad de la recolección.

«Lo primero era coger la mazorca e ir apiñándola en la “labranza”, y en eso se iban dos días. Luego venía lo que se llama la “alcanza”, que es recogerlo y llevarlo a un sitio al lado de la casa, donde se armaba una especie de caney, elaborado con caña de castilla, donde se entrojaba la cosecha, y ahí se iban dos días más. El quinto día era el de descanso, y luego se hacía el “repasso”, que era una segunda recogida del maíz más tiernito. Por último, se separaba y se repartía parte de la cosecha, a veces como paga para algunos obreros. Luego llegaban la celebración y la fiesta», rememora la anfitriona, mientras avanza con la pelada del maíz.



---

<sup>1</sup> En el municipio de Suratá, la producción de maíz también sigue un estricto calendario. Para preparar el tradicional machorrucio, por ejemplo, se suele utilizar el maíz blanco de las cosechas de junio y noviembre. El machorrucio, que combina, entre otros ingredientes, maíz, papa pastusa, leche y alverja, es llamado así porque, por una parte, según los habitantes de este municipio, «da fuerza como para un macho», pero, por otra, quien lo come se induce fácilmente al sueño, y «duerme como un “ruso” (trabajador de la construcción)».







Cuando oigo hablar de la tarea de pelar el maíz, inmediatamente me traslado en el tiempo y recuerdo las preparaciones de mi abuela. Sin embargo, a pesar de que muchas veces disfruté de las arepas que ella preparaba, les confieso que sabía muy poco del demandante trabajo que hay detrás de este producto insignia de la cocina santandereana. Sobre esta ardua tarea de pelar el maíz, cito a continuación las palabras de la señora Teresa Sánchez, en el municipio de Palmar, en cuya cocina pude apreciar el proceso de esta labor, una de las fases primarias y fundamentales en la preparación de varios productos elaborados con este cereal.

Dice doña Teresa: «Pelar el maíz, en resumen, es quitarle la cascarita que lo recubre. Suena sencillo, pero no es tan fácil. Primero toca recoger la ceniza, ojalá que sea de arrayán, que bota bastante y es limpiecita, porque después toca aventarla y quitarle toda la mugre de palos y tierra que trae. Después, se pone a hervir con suficiente agua; cuando hierva, se le agrega el maíz, y se revuelve bien durante un buen tiempo. Luego se coge un grano y se mira. Si la cascarita se desprende fácil, quiere decir que ya se puede colar, y con la cernida se va limpiando hasta que quede listo, para decidir si se deja para moler, y en este caso, se deja en agua, por lo menos, tres días, o se pasa para una segunda hervida hasta que se floree y quede listo para el mute».

Grano a grano, mano a mano, día a día, la cocina de nuestros campos enaltece en sus fórmulas de antaño el sabor y la esencia de la tierra arada a paso de bueyes, del amanecer al crepúsculo, en el brindis diario por la vida.









Vuelvo ahora con la señora Elsa, que en este momento se dedica a amasar una arepa chipateña, que, como ella misma señala, se diferencia de la tradicional arepa amarilla en que la de Chipatá es más gordita y blanda, porque, además del chicharrón, se amasa con cuajada. Enseguida, doña Elsa me pregunta qué plato quiero que ella me prepare, y antes de que yo termine de ser consciente de lo que me dice, añade: «Porque con maíz le puedo hacer una mazamorra pintada, una sopa de mazorca o una mazamorra dulce. Todas son típicas de nuestro pueblo. Hay una que llamamos sopa de labranza o sopa campesina, también muy buena y nutritiva; les alienta el brazo a los trabajadores en el campo y los repone de lo duro de su trabajo».

Me quedo pensando unos segundos, mientras que doña Elsa deja pasar entre sus dedos un poco de harina que acaba de moler, a la espera de que yo decida con cuál plato me quedo. Cuando por fin tomo una decisión, se la comunico con entusiasmo. Elijo la sopa de mazorca. Pero a juzgar por la mueca que ha hecho doña Elsa, entiendo que tal vez debí pensarlo mejor. Resulta que la sopa de mazorca es una de las más complicadas de hacer, porque, entre otras tareas, requiere que, en primer lugar, se saque el maíz blanco de una mazorca tierna, para luego molerlo, junto con hojas de cilantro de pepa y ajo, hasta obtener una lechecita de maíz, que será la esencia de la sopa.



La sopa de macho rucio rinde en su nombre el justo homenaje al trabajador del campo que, en permanente genuflexión ante la tierra, ofrenda con su labor el sudor de su cuerpo, que se conjuga, en recompensa, con un plato a base de maíz.













Después, por aparte se pica, en pequeños cuadros, un poco de tripa y callo de res; unas hojas de guascas risacas, distintas de las guascas tradicionales, un poco picantes; papa de año, que es la residual del sembrado, y que se distingue por ser más pequeña y un poco más dura que las demás, y, por último, papa amarilla y unos cuantos granos de fríjol. Todo se pone a cocinar, por lo menos, durante una hora larga, hasta que la misma experiencia de la cocinera le dice que está listo el caldo para hacer la mazamorra.

«Ya con el sancocho listo, ahora sí empezamos a agregar la lechecita de maíz molido, pero eso tiene su misterio. Toca ir echándolo poquito a poquito para que no se corte, y no dejar de batir. Lo otro es que, si usted anda de mal genio, mejor deje que otra persona la prepare, porque se le agría y pierde todo el trabajo. Esta es una sopa que levanta muertos, pero toca hacerla con amor», concluye nuestra anfitriona, y comienza a servirme un plato de sopa bien caliente, mientras que yo no dejo de sorprenderme por tanta sabiduría ancestral concentrada en las manos de doña Elsa.

Idílicos escenarios al gusto de hidalgos caminantes, que entre los verdes valles de las tierras entre San Joaquín y Onzaga retribuyen todas las miradas que invitan a comprar este paisaje hacia las infinitas profundidades del espíritu.



Me voy satisfecho, no solo por la sopa, sino porque he corroborado que la fama de Chipatá como municipio maicero no es infundada. Ahora debo hacer lo propio con Onzaga, el último de los pueblos de un conjunto de municipios organizados en procura de alcanzar el sueño del pavimento para la vía que los une. Se trata del territorio de 'Onsamo', compuesto por los municipios de Onzaga, San Joaquín y Mogotes, con una geografía verde, de inmensos valles y montañas azules, de incalculable potencialidad agraria y páramos desconocidos.

Luego de llegar a San Gil, el primer trayecto de la vía entre esta ciudad y Mogotes se vence sin mucha dificultad, pues hasta ahí avanza la consecución del sueño de estos municipios con un pavimento en perfectas condiciones. Entre Mogotes y San Joaquín el camino se despliega en medio de extensos cultivos

de fique, uno de los bastiones de su economía primordialmente agraria. A partir de ahí comienza un ascenso con cierta pendiente, y desde donde se aprecia, en toda su extensión, el gran valle.

Tras 177 kilómetros de recorrido desde Chipatá, por fin se asoma Onzaga, el pueblo donde destacan las imponentes torres de la iglesia de la Inmaculada Concepción. En el centro del parque, una bella escultura tallada en piedra rinde homenaje al campesino, que, con su azadón al hombro, sale de un cultivo de maíz. Las señales comienzan a hacer visible la relación entre este producto de la tierra y la gente de este pueblo, que, por demás, goza de una fama especial por la producción del queso y de vinos de mora y naranja (también el municipio de Coromoro, de la Provincia de Guantánamo, es célebre por su producción de vino de naranja).







Sopa de mazorca chipateña.



Mazamorra chiquita, plato típico de San Joaquín.







Templo parroquial de la Inmaculada  
Concepción de Onzaga.

«Ya va a ver cómo se va a relamer cuando pruebe la verdadera sopa de chorotas, que es el plato más bueno que se prepara en todo Santander, y es algo tan nuestro como lo que dicen de nosotros los onzagueños, que dizque somos gente brava, que sembramos el maíz a tiros y trancamos las puertas con muertos». Estas son las palabras con que nos recibe la señora Olga Lucía Ochoa Gómez, quien, ataviada con un pequeño sombrero, elaborado con cuero de ovejo<sup>2</sup>, se presenta a sí misma como una cocinera de experiencia en el pueblo.

Doña Olga me explica que en su tierra el maíz puede consumirse en diferentes preparaciones, pero asegura, y de nuevo con humor, que como ella conoce el burro, entonces lo sabe tirar, y que por eso mismo está convencida de que el plato más representativo de Onzaga es el de chorotas. Cuando le pregunto por el origen del nombre del plato, me explica que este proviene de la lengua guane, pues los indígenas de esa tribu solían moler el maíz en una especie de tiesto, con un hueco en el centro, al que llamaban *chorote*. Más adelante, la generación de los bisabuelos de doña Olga trasladó ese nombre a esta preparación de masa de maíz ahuecada en el centro.

Enseguida comienza la tarea de elaborar las chorotas. Primero se muele el maíz crudo con unas ramas de perejil, ajo y cebolla, mientras que en la cocina de leña se pone a hervir la olla con una gallina criolla y suficiente papa y yuca. Después llega el momento de armar las chorotas y las choroticas, que constituyen la esencia de la sopa. Para ello, la harina del maíz se moja con el caldo de gallina cocida, y esta mezcla se amasa hasta que quede consistente y sin grumos.

El siguiente paso consiste en armar las bolitas y hacerles, a cada una, su respectivo huequito. La técnica de esta etapa es completamente manual, como lo explica doña Olga: «Cuando estén listas las bolitas, entonces con el dedo pulgar bien lavadito se les va haciendo el huequito, pues no hay otra cosa que mejor les dé la forma que el dedito. Después, se apartan unas que van a ser las choroticas, y que van rellenas con un guiso que se prepara con menudencias de gallina, perejil, guacas y cebolla picada». Por último, tanto las chorotas como las choroticas se ponen a hervir, en la misma olla del sancocho, durante cuarenta y cinco minutos exactamente.

Nosotros ya estamos listos para probar este plato, pues no resistimos la tentación. Además de que huele muy bien, el plato es visualmente atractivo, ya que se sirve en una taza de barro y se acompaña con unas arepas de borona, que de verdad invitan a ser probadas. A esta altura del duelo entre Chipatá y Onzaga, no tengo la plena certeza de poder calificar con idoneidad el mejor plato que determine la nominación de pueblo maicero para alguno de estos dos municipios. Lo que sí puedo corroborar es que ambos platos superaron mis expectativas, y, por supuesto, son dignos representantes de la tradicional cocina santandereana.

<sup>2</sup> Recuérdese que el ovejo asado al horno de leña es un plato fundamental de la cocina de otro municipio santandereano, Concepción, de la Provincia de García Rovira. En este municipio se celebra en diciembre la Feria de Ovejos, que incluye una exposición de lanas, venta de ovejos y de ruanas, elaboradas con piel de ovejo.





La chorota no es solo un plato de tradición; es un plato de esencia, de raza y de un condimento insalvable: olor y sabor a patria.

















# Elogio del tamal socorrano

Por Hugo Armando Arciniegas













Nadie sabe con certeza de dónde proviene o quién fue el primero en la historia que concibió esta receta —aunque haya algunas pistas, de las que hablaré más adelante—, pero lo cierto es que nos basta oír la palabra ‘tamal’ para sentir que se nos arruga el corazón. Tal parece que la palabra ‘tamal’ trae aparejada la palabra abuela, pues no recuerdo una sola ocasión en que haya desayunado un tamal en compañía de un amigo, y este no se haya referido a su abuela al menos dos veces durante el convite. Supongo, por otra parte, que quien no haya tenido una abuela que le contase los secretos de un buen tamal recordará, cuando menos, a una abuela célebre en su pueblo o en su barrio por preparar los que para él o ella serán siempre los mejores tamales.

Las nonas, como se les suele llamar a las abuelas en Santander, suelen decir, no sin un dejo de orgullo, que sus abuelas también tenían por costumbre preparar tamales. De modo que Santander, como tantas otras regiones de Latinoamérica, ha albergado al menos seis generaciones de tamaleros, si hacemos el conteo desde la nuestra hasta llegar a la generación de las abuelas de nuestras abuelas. Y, de hecho, si acaso nos fuese dado el milagro de conversar, al menos por una oportunidad, con esa generación de bisabuelas que descansan hace tiempo de una vida de trabajos, de seguro nos remitirían a un linaje tamalero que rebasaría los límites de la memoria.

En el Socorro, famoso porque allí tuvo lugar la Insurrección de los Comuneros a fines del siglo XVIII, levantamiento que sembró el germen de lo que sería más tarde la Independencia de Colombia, las nonas tienen grabado en sus memorias el paso a paso de la preparación de una buena bandeja de tamales. Como no suelen andarse con prevenciones innecesarias, refieren la receta a todo aquel que se atreva a indagar por ella, incluso con la misma complacencia con que alguna vez la refirieron a sus hijos y a sus nietos, como si con ello se preciasen —y cómo no maravillarse ante este prodigio de la vida sencilla y sin mayores pretensiones que aquellas ligadas a la tierra— de haber cumplido su más valiosa misión en esta vida.





Para comenzar, las nonas enumeran los ingredientes y los utensilios necesarios para preparar los tamales, como si a medida que avanzasen en su enumeración los estuviesen disponiendo en un mesón imaginario que llevasen siempre en su memoria. «Pues, mijito, nos toca tener lo que son las hojas de plátano, el cerdo, el garbanzo, el pisco, el maíz blanco, el ajo y la cebolla larga», me refiere una tierna nona socorrana, mientras acompaña su enumeración con un conteo de sus dedos, interrumpido apenas al percatarse de que los dedos de su mano derecha no serán suficientes para completar la suma, y, no obstante, prefiere contar los ingredientes restantes con la misma mano, en lugar de hacer lo propio con la otra.

«Pero eso de nada le sirve», añade la nona, que ahora señala con orgullo la cocina de su casa, donde reposan dispuestos en perfecto orden todos los utensilios que está a punto de enumerar: «Si no tiene usted también un montoncito de leña, una cuerda de fique, una olla así de grande como el tamaño del hambre y, eso sí, mijito, una buena cucharona de palo». Las nonas santandereanas insisten en llamar «mijitos» aun a los recién conocidos, y este quizá sea uno de los gestos más caros de la hospitalidad santandereana, que luego se traslada, entre otras cosas, a la preparación del tamal. En Santander, las nonas le sirven un tamal a un advenedizo con la misma estimación con que se lo sirven a su propio nieto.



El maíz (blanco o amarillo), el garbanzo y las hojas de bijao son algunos de los principales ingredientes del tamal socorrano.







## En las túnicas del choclo

El gastrónomo colombiano Lácydes Moreno se interesó en su momento por el tamal. De Moreno se cuenta que solía corregir amablemente a quien dijese “arepa de huevo” en lugar de “empanada de huevo”<sup>1</sup>, entre otras imprecisiones con respecto al nombre de los platos, basado siempre en argumentos de tipo histórico que terminaron por convertirlo en una autoridad en temas de cocina colombiana y, en general, latinoamericana. A propósito del tamal, Moreno señalaba que fueron los cronistas de Indias de Nueva España, hoy México, quienes registraron por primera vez la palabra ‘tamal’. «Suélenlos envolver, para cocerlos, en las hojas o túnicas del choclo, y para solo esto se venden estas hojas en manojos en toda Nueva España», se refiere en una de las crónicas que Moreno solía citar. Hoy, sin embargo, se encuentran tamales en Cuba, Costa Rica, Puerto Rico, México, Perú, Chile y Colombia, entre otros países latinoamericanos.

En nuestro país son varias las regiones que cuentan con tamales en sus recetarios. Allí están, entre otros, los tamales de Antioquia, hechos con maíz molido y cocido, rellenos de costilla, carne de cerdo, tocino y papas; los de Córdoba, con los mismos ingredientes que los antioqueños, pero además con berenjena, quizá por su influencia libanesa; los de Nariño, elaborados con masa de arroz blanco cocido y molido, queso blanco rallado, rellenos de pollo o cerdo; los del Cauca, con una base de papa criolla; los de Cundinamarca, a los que se les añade calabaza; los del Tolima, que combinan el arroz con el maíz blanco y el comino, y los de Santander, los nuestros, preparados con “maíz de tocino”, costilla de cerdo, gallina y garbanzos, acompañados con vinagre, cilantro y alcaparras, y sellados con hojas de plátano.

---

<sup>1</sup> En contra de la norma gramatical, que dicta “arepa con huevo” y “empanada con huevo”, el uso en las regiones impone el cambio por la preposición ‘de’ (N. del E.).









Así, al baño maría, se calienta el tamal que acompañará el típico desayuno santandereano.



En cuanto a la palabra 'tamal', tan sonora y, sobre todo, tan sugerente para los latinoamericanos, se sabe que proviene del náhuatl *tamalli*, que significa 'envuelto', un nombre genérico dado a varios platos latinoamericanos de origen indígena, preparados generalmente con masa de maíz cocida, envueltos en hojas de mazorca, de plátano, de maguey, de aguacate, o incluso en papel aluminio o en plástico. En cuanto al relleno, este hace parte generalmente de estas preparaciones, aunque también hay envueltos que no tienen otro ingrediente más que la masa misma. Por último, si de su sabor se trata, hace falta decir que los hay, a lo ancho de Latinoamérica, tanto dulces como salados.

## El secreto de la cucharona

«Y como le venía diciendo, mijito —retoma la nona su relato, arrellanada en una mecedora del tamaño justo para que sus pies se mezan en el aire— el secreto del tamal está en la masa. Y vea: para que le quede bien rica, toca que usted muele el maíz amarillo y le vaya echando agüita y sal, y luego ponga todo eso a cocinar, pero, eso sí, sin dejar de revolver con la cucharona. ¿Cómo sabe usted que la masa ya está lista? ¡Pues fácil! No es sino que pare la cucharona en el centro de la olla, y si no se le cae, entonces es que ya está. Hay quienes le echan ajo y achiote al tanteo. Yo no soy tanto de eso: por ahí a veces le echo una cucharadita de achiote nomás».



El achiote, un pigmento natural, es una semilla extraída del árbol del mismo nombre, que, en el caso que nos ocupa, le otorga un color rojizo al aceite. La preparación de este aceite rojizo es muy simple. Cuando el aceite, puesto a calentar previamente en una cacerola, adquiere una temperatura media, se le agregan las semillas de achiote. Una vez que adopte la coloración rojiza de la que hablamos, el aceite se mezclará en últimas con la cebolla, la sal, el ajo y el comino, ingredientes frecuentes a la hora de condimentar la carne de res, de pollo o de pavo, cortada en trocitos —o, en palabras de las nonas, “troceada”—, que se prepara desde el día anterior a aquel en que se envolverán o “armarán” finalmente los tamales.

«Ya con la masa bien cocida», prosigue nuestra nona, sin titubear un solo segundo, «la deja reposar un rato, y luego la tira sobre un mesón. Ahí empieza a sobarla con grasa de cerdo, hasta que ya la sienta bien suavcita —este es el maíz de tocino que mencioné antes—. Entonces la prueba de sabor, para ver si de pronto le hace falta un poquito más de sal, y ya la deja nomás lista para lo que es el armado». A la par que realizan este proceso, las nonas socorranas suelen disponer en otras ollas las papas y los garbanzos, condimentados, a su vez, con el hogao, una salsa elaborada con aceite de achiote —la que le otorga su color rojo característico—, cebolla junca picada en cuadritos, sal y ajo al gusto. «Y lo peor es que ahora hay jovencitos, sobre todo en las ciudades, a quienes dizque no les gusta el hogao», afirma la nona, y arruga el entrecejo: «Háganme el favor; para mí que o no lo han probado nunca o no se lo han sabido preparar».









## El tamal nos vino de México

Se suele situar el origen del tamal en México, aunque esta es una información de la que no podemos tener certeza todavía. La razón: el maíz, asociado naturalmente con el tamal, es quizás el producto agrícola más importante de la dieta mexicana, y este país ha sido, además de un notable productor de maíz, un diseminador de este producto por el resto de América Latina. A propósito de esto, ya en el siglo XVI, fray Bernardino de Sahagún, en su *Historia general de las cosas de Nueva España*, refería que los novohispanos «comían tamales de muchas maneras; unos de ellos eran blancos y a manera de pella, hechos no del todo redondos ni bien cuadrados; otros tamales comían que eran colorados». Por otra parte, existe evidencia arqueológica de la época prehispánica que presenta al tamal como parte de la vida cotidiana de algunas culturas de México, en las que era preparado incluso para acompañar ciertos rituales religiosos.

En ningún país existe tanta diversidad de tamales como en México. La variedad de tamales se estima alrededor de las cinco mil clases. Algunos expertos consideran que el consumo de tamales en ese país asciende a unos 130 millardos de pesos al año. En la actualidad, los mexicanos consumen tamales en fiestas, posadas y bautizos, así como en las celebraciones nacionales del Día de Muertos y el Día de la Candelaria. En este último, tiene lugar la llamada “tamaliza” del 2 de febrero. En una fiesta previa, la de Reyes, celebrada el 6 de enero, los mexicanos suelen compartir la rosca de Reyes, una rosca dulce, de tamaño variable, en cuyo interior se ocultan algunas figuras del Niño Jesús. Quien encuentre la figurita en el trozo de rosca que le corresponda tendrá que invitar los tamales para sus amigos en el próximo Día de la Candelaria.







Las hojas de bijao para los tamales se cortan en medidas casi siempre exactas, y el amarre se hace con hilo de fique.





Un santandereano, habituado también al consumo de tamales, no podrá pensar en una “tamaliza” mexicana y no asociarla de alguna manera con las “tamalizas” o “tamaladas” propias, aquellas que ha compartido en bautizos, primeras comuniones, Navidades y toda suerte de fiestas. En últimas, en lugar de separarlos, el tamal ha unido siempre a los países latinoamericanos, a partir de su comida, y, junto con esta, varias otras expresiones de la cultura popular. A propósito, en México está tan extendido el consumo del tamal, que incluso ha pasado a formar parte de su refranero. No en vano se suele decir que «al que nace para tamal, del cielo le caen las hojas», para referirse al hecho de que, por una parte, no está dado que se pueda escapar del destino y, por otra, que la providencia favorece a quien está realizando la misión que la vida le tenía prevista.

## La promesa implícita de regresar

La nona socorrana, cuyo nombre prefiero no señalar, puesto que en realidad el suyo podría ser el nombre de cualquier nona de cualquier santandereano, concluye su relato acerca de la preparación del tamal. Olga, Berta, Marina, Solángel o Rosa, en fin, nuestra tierna nona socorrana, se va levantando lentamente de su mecedora, al tiempo que plancha con sus manos los pliegues de su vestido de flores, y me pregunta: «¿Se lo aprendió bien, mijito?», haciendo referencia al proceso de preparación del tamal, «porque si quiere, yo vuelvo y se lo cuento». Afirmo con la cabeza, mientras me pregunto cuándo fue la última vez que esta mujer le habló a alguien acerca del tamal, y si esta persona se tomó el tiempo de oír su relato. «Entonces pase aquí al comedor antes de que se me vaya», concluye, se da la vuelta, y me señala un largo comedor de madera: «Ahí nomás tengo unos tamalitos que le voy a calentar».

## Para saber más

“Tamal colombiano”. En *Ecured*. Disponible en [https://www.ecured.cu/tamal\\_colombiano](https://www.ecured.cu/tamal_colombiano)

De SAHAGÚN fray Bernardino. *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Imprenta del ciudadano Alejandro Valdés, 1829, 350 p. Disponible en línea en [http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012524\\_C/1080012524\\_T1/1080012524\\_MA.PDF](http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012524_C/1080012524_T1/1080012524_MA.PDF)

“¿Cuál es el origen de la Tamaliza del 2 de febrero?”. En *La Verdad*. México: 2 de febrero de 2018. Disponible en <https://laverdadnoticias.com/mexico/Cual-es-el-origen-de-la-tamaliza-del-2-de-febrero--20180202-0003.html>

“El tamal y sus orígenes”. En Tamales Emporio. Disponible en <https://www.tamales.com.mx/pages/el-tamal-y-sus-origenes>.









Una vez envueltos y amarrados, los tamales se agrupan y se disponen para el proceso de cocción.



# De pasteles y otros envueltos

Por Hugo Armando Arciniegas









El paso por la tierra de Manuela Beltrán, la comunera por excelencia, siembra un sentimiento de pertenencia en todo santandereano que conoce la historia de su departamento. No puede uno sino sentirse parte del Socorro, sin que importe el hecho de que se haya nacido en otro municipio de Santander, pues la Insurrección de los comuneros nos duele tanto como nos enaltece. Allí el turista puede contemplar la estatua de Manuela Beltrán, ubicada en el casco histórico del municipio, a la par que infla su pecho de historia y de nostalgia. Pero no toda la historia de la Provincia Comunera es la historia de la Revolución. Hay historia en cada esfera de la vida de esta tierra. Y entre todas ellas está, por ejemplo, la esfera gastronómica. Ahí tenemos el caso del tamal socorrano, descrito en otra crónica de este libro, que lleva impreso en sus hojas la historia de la Conquista, o el caso del pastel santandereano, el de mico u otros envueltos de los que hablaremos en adelante.

En el Socorro las hojas de plátano envuelven un plato habitual de la cocina de este municipio: el pastel santandereano. Y aquí salta a la luz la primera particularidad de este plato. ¿Qué tipo de pastel debe ser este como para que se precie de llevar en su nombre el adjetivo “santandereano”? Los socorranos, con toda la altivez propia de su historia, llaman santandereano a su pastel, como si insinuasen con ello que su pastel es el mejor del departamento. Al reparar en este hecho, no pude sino regresar a casa de la nona socorrana que me describió en otra oportunidad la receta del tamal, y quien luego puso a mi disposición, sobre su ancho comedor, una buena bandeja de tamales para que yo eligiese alguno y lo comiese a gusto. Recordé que esta tierna señora solo me dejó ir hasta que le prometí que regresaría pronto por otro tamal, o por otro de los platos que ella bien sabe preparar. «Cuando venga, le preparo otra cosita», fue lo último que me dijo.

Tan pronto supe que un compañero de la investigación sobre gastronomía en Santander pasaría de nuevo por el Socorro, le pedí el favor de que buscara a “mi nona”, como en adelante comencé a llamarla, y que le anunciara que yo iría a visitarla el próximo fin de semana, pues me interesaba preguntarle, entre otros platos, acerca del pastel santandereano. En ese posible “preguntarle” yo sabía bien que ambos, ella y yo, entendíamos a lo que me refería con mi mensaje: visitarla para hablar de los ingredientes, los utensilios, la preparación y, finalmente, comer a gusto una buena muestra. Además, tenía claro que para que los pasteles estuviesen listos tan pronto yo llegase, debía anunciar con antelación mi visita. Así ocurrió, y tan pronto me recibió en su puerta, que entonces encontré abierta, me dio un abrazo, y me dijo: «Huela nomás, para que se vaya haciendo una idea de lo que son mis pasteles santandereanos», al tiempo que me señalaba con su dedo un rastro imaginario que conducía desde la puerta hasta su cocina, como si solo ella pudiese ver el rastro del pastel en el viento. «Volvió usted adonde era, mijito, porque, no es por nada, pero mis pasteles son los mejores de por aquí».









Compuestos, entre otros ingredientes, por frijol y alverja, los pasteles de mico de California hacen parte de los platos más reconocidos de la Provincia de Soto Norte.



Como la convencí de que yo había desayunado hacía poco, se decidió por fin a no servirme de inmediato uno de sus pasteles, y, por el contrario, se apoltronó en su mecedora, con el ánimo de contarme de inmediato todo lo que sabía sobre el pastel. «Cuando yo era una muchachita, se empezó a hablar por aquí de los pasteles —comenzó su relato—. Así que figúrese usted cuántos años tiene este plato —prosiguió, y soltó una carcajada—. Veá, mijito, para hacer unos buenos pasteles, usted necesita harina blanca de maíz, arroz, carne de cerdo, garbanzo, o si usted no es de los que comen cerdo, que dizque porque los engorda, pues le echa pollito, o pisco». Iba a pasar a hablar sobre la preparación, de modo que la interrumpí y le pregunté por los utensilios, pues supuse que había olvidado hablarme de ellos. «No, mijito, cómo se me van a olvidar. Lo que pasa es que los utensilios, como usted los llama, son los mismos que para los tamales. ¿Se acuerda?: leña, una cucharona de palo, una buena pita de fique y una olla del tamaño del hambre que tenga. Yo los hago igual a como los hacía mi mamá; la receta es igualita. Tanto que cuando viene un conocido que hacía tiempo no venía, se convence de que mi viejita es quien preparó los pasteles que le sirvo, como si ella todavía estuviese por aquí dando lata...», interrumpió su relato, y suspiró profundamente.

## El pastel de mico no es de mico

A la par que mi nona socorrana me describía el pastel, recordé lo que uno de mis compañeros de investigación me contó, la noche anterior a mi viaje, sobre otro pastel de Santander, uno que le había llamado la atención por su extraño nombre: el pastel de mico. A diferencia del santandereano, el de mico no se prepara en la Provincia Comunera,

sino en la de Soto. De manera concreta, es típico del municipio de California, célebre porque se cree que allí, en la llamada Montuosa Baja, pasó más de un año el sabio José Celestino Mutis, en su afán por estudiar, entre otros temas, la vegetación y la minería del país. En esa misma tierra vive ahora María Celina Figueroa, una mujer que le contó a mi compañero todo lo que sabe sobre el pastel de mico. Para comenzar, es importante señalar que nadie en California conoce con certeza el origen del nombre de este plato. Al oír 'pastel de mico', podría pensarse que se trata de un envuelto que contiene carne de mico, lo que no le otorga de entrada un atractivo culinario a este plato. Pero no es así. De hecho, el pastel de mico no tiene nada de mico, ni el rastro más mínimo de este animal. «No se me asuste, mijito, que no lo voy a hacer comer mico», le dijo la señora Celina a mi compañero, cuando lo invitó a que probase por primera vez este plato. «Micos ya ni se ven por estos lados».

Del relato de mi compañero me sorprendió también la cantidad de ingredientes necesarios para preparar pasteles de mico. Estos doblan la cantidad de ingredientes necesarios para preparar tamales o pasteles santandereanos. «Cebolla cabezona, cebolla junca, cilantro, perejil, ajo, tomate, pimienta, agua, alverja, levadura, huevo, chicharrón, tomate cherry y jengibre —refirió la señora Celina a mi compañero—, pero a mí me gusta creer que el secreto no está en uno de los ingredientes —agregó—, sino que está es en el "lienzo", mijito, en el "lienzo"». Por 'lienzo', doña Celina se refería a una tela con la que se cubre el recipiente que contiene la masa de harina de trigo, de preferencia de molino, que ha sido preparada con anterioridad a la preparación del relleno. Ello con el fin de que la masa crezca y adquiera además el sabor característico de este tipo de pasteles.



A medida que mi compañero avanzaba en su relato, yo me imaginaba a doña Celina con el mismo rostro de mi nona socorrana, pues, según lo que me contaba mi compañero, la hospitalidad de esa señora era, sin duda, la misma que mi nona había tenido conmigo desde el momento en que me conoció. En adelante, consideraré a doña Celina como otra de mis nonas, y le pedí a mi compañero que se lo contase tan pronto como la volviera a visitar. Continuó entonces mi compañero con su relato, y se enfocó en la preparación del pastel de mico. «Para empezar, deja alverja seca en agua, de un día para otro, para que se le ablande —le refirió doña Celina—. Ya al otro día pone la alverja a cocinar, cuidándose de que no le quede ni tan blandita ni tan dura; algo así como a término medio, pa' que me entienda mejor. Entonces ahí la muele. Al molido le echa perejil, tomate, cebolla, pimienta, y revuelve hasta que le quede como una masa. Y si quiere también le puede echar un poquito de jengibre», y abría los ojos, sonriendo, como si se alegrase al comprobar que no se le escapaba ni uno solo de los ingredientes, me contó mi compañero.

«En otra mesa ya tiene lista la masa bien tapada con el lienzo —prosiguió doña Celina—, pero, eso sí, le insisto, toca es con un lienzo. No le vaya a poner a eso un plástico, como hacen ahora, porque así no le crece la masa —agregó, a la vez que le apuntaba con el dedo—. Ya con la masa en reposo, la coge por pedazos y la vuelve a amasar, pero ahora como formando unos cuadritos bien finitos. Ahí mismo, en el puro centro, le echa la alverja. Y, si quiere, también, un poquito de tomate "cherry", alguno que otro chicharrón y un huevo —se aprestaba a concluir doña Celina—. Ya, por último, los envuelve en las hojas de plátano, como si fueran sobres, y los mete en el horno, para que se le doren».





Y aquí vino la que, para mí, fue la mejor parte del relato de doña Celina, aquella en la que terminé de comprobar que esta mujer parecía una réplica exacta de mi nona socorrana. La misma hospitalidad, la ternura en persona: «Los pasteles son como unas empanadas en forma de sobre. Nomás imagínese los: unos sobres que usted sirve en el comedor como si fueran regalos». Naturalmente, ya esos regalos aguardaban sobre el comedor de doña Celina, dispuestos para que mi compañero tuviese su segundo desayuno del día.

## El secreto del arroz redondito

«Usted conoce el arroz redondito, ¿verdad, mijito? — retomó mi nona socorrana su relato sobre el pastel santandereano—. Es el mismo arroz de sopa o arroz de cabeza». El arroz redondito, como con tanta ternura lo llamaba mi nona, debe prepararse con el agua suficiente como para que no quede espeso, o apelmazado, según sus palabras. Para ello hay que guiarse por una fórmula infalible: «Tres tazas de agua por cada una de arroz». El secreto está en graduar el espesor del arroz con el agua, es decir, a medida que se va secando el arroz, se le va agregando el agua. Los procesos de preparación de los diversos pasteles del territorio santandereano suelen ser similares. A medida que mi nona avanzaba en sus relatos, contrastaba sus pasteles y sus tamales con platos similares de otros municipios del departamento. Sus hijos, que solían viajar de pueblo en pueblo por razones de trabajo, le contaban acerca de los platos que iban probando de cocina en cocina, y ella, en ocasiones, no pudo resistirse a la tentación de intentar complacerlos con esos mismos platos, pero, por supuesto, agregándoles su impronta culinaria.

La panela es en nuestros campos, el primer componente de muchos platos donde el dulce es rey.













Así conoció el tamal de arroz de Chima, municipio que también forma parte de la Provincia Comunera. Entre su vasto atractivo histórico, este municipio se halla apenas a cuarenta y cinco minutos del parque nacional natural Serranía de los Yariguíes, el sistema montañoso de mayor altitud de todos cuantos conforman las estribaciones occidentales de la cordillera Oriental de Colombia. Allí, en esas mismas tierras, moraron alguna vez los indígenas yariguíes, quienes sufrieron un exterminio que comenzó con la llegada de los españoles a su territorio, hacia la década de 1530, y que se extendió por casi cuatro siglos, hasta comienzos del XX, como consecuencia de las explotaciones petroleras por parte de empresas norteamericanas. Chima es, en últimas, otro de los municipios santandereanos en los que se respira la historia de nuestro continente. Una historia pasada por sangre, y que, sin embargo, les brinda a los santandereanos el sustento para mantenerse en pie, y, a pesar de todo, sonreír y disfrutar, entre tantas cosas, de un buen desayuno o de una buena cena. Es este el caso del pastel o tamal de arroz.

El pastel de arroz es un envuelto de verduras, pollo, cerdo y papa. Para su preparación, se precisan también arroz, cilantro, harina blanca de maíz, comino, color y cebolla junca, entre otros ingredientes. Como resulta habitual entre los pasteles del departamento, este también se suele envolver en hojas de plátano, las que, por supuesto, tienen sus propios secretos de preparación. Uno, por ejemplo, consiste en que el color de la hoja, durante el proceso de cocción, determina el punto exacto en que ya se encuentra listo el pastel. Una vez se ha puesto el envuelto al fuego durante aproximadamente cuatro horas, la hoja empieza a tomar un color amarillo; es esta la señal que indica que el envuelto está listo. Otro de estos secretos consiste en saber utilizar la cara correcta de la hoja de plátano. La masa, con sus ingredientes, se debe situar sobre la cara de la hoja a la que le ha dado el sol, cuando no se la había desprendido aún del árbol del que hacía parte. Jamás sobre la cara opuesta. La razón, la habitual: es un secreto; solo se sabe que así queda mejor.

## Armar pasteles en el aire

«El arroz redondito, como le venía diciendo, se mezcla con el agua hervida», retomó mi nona su relato sobre el pastel santandereano. Antes me había descrito que debía sofreírse cebolla larga o junca en grasa de cerdo, mezclarla con perejil, sal y comino al gusto, y finalmente agregar esta mezcla a una olla de agua. «Para el relleno —prosiguió—, le echa carne de cerdo, alverja y papita». Antes de comenzar a describirme el armado de los pasteles, se incorporó sobre su mecedora, de forma que esta quedó casi estática, y sus pies tocaron por primera vez el suelo, desde que se arrellanó en su asiento. Sus manos comenzaron a moverse, como si tuviese frente a sí el mesón de su cocina, y, tan pronto comenzó a describirme el proceso, comenzó también a armar los pasteles en el aire.

«Sobre las hojas de plátano se pone una cucharada de masa de arroz, le abre un huequito, y ahí le echa el relleno. Ah, se me había olvidado decirle —y elevó su índice derecho— que el cerdo del relleno tiene que ser mitad de carne y mitad de gordo. Ya para terminar, envuelve todo con las hojas de plátano, en cuatro partes, y lo amarra con pita de fique». Habría que ver la ternura con que esta mujer armaba los pasteles en al aire. Allí cuando me describió el amarre final, la imaginé, en una noche fría, cubriendo a uno de sus nietos con una sábana.

No describiré a profundidad aquello que sentí cuando mi nona me invitó al comedor para que probase por fin los pasteles, que me sirvió junto con una espumosa taza de chocolate. Basta decir que a partir de entonces he vuelto un par de veces a visitarla. Aquella vez, antes de marcharme, me acompañó hasta la puerta, que había permanecido abierta durante toda mi visita, me dio un abrazo, y me hizo prometer que volvería. Con toda la seguridad que otorga una vida entera en un mismo lugar, mi nona dejó de nuevo abierta la puerta de su casa, de modo que pude ver cuando volvió a su mecedora, donde se apoltronó una vez más. Ya comenzaba a asomarse el sol del mediodía. Me di la vuelta, y la dejé allí, dueña absoluta de sus recuerdos y de su sabiduría.



Los envueltos, pasteles o molidos, suelen acompañar también otros platos santandereanos, como los piqueles.





Algunas nonas santandereanas suelen tener la costumbre de pedir a sus comensales un veredicto con respecto a sus platos.

# El pan nuestro, el de todos los días

Por César Mauricio Olaya









Cuando oímos mentar la mestiza con queso de hoja, la mogolla chicharrona con agua de panela, el mojicón con chocolate o el llamado pan cascarita con tamal, vuelven a nuestra memoria los recuerdos de la infancia, cuando las abuelas preparaban el pan en el horno de la casa y toda la estancia quedaba envuelta en su aroma. Con el tiempo, y en su paso por la mesa de varias generaciones de santandereanos, estas preparaciones, a base de trigo y cebada, dejaron de ser sencillas variedades de pan para convertirse en fórmulas de identidad de nuestro departamento. Por eso me propuse no dejar de compartir con ustedes estas experiencias en los molinos y las panaderías de tradición en Santander.

Comienzo este periplo en California, conocido como el municipio dorado, no solo porque tiene entre sus montañas una de las mayores reservas de oro del país, sino también por haber sido, durante muchos años, la región agrícola de mayor producción de trigo y cebada en el departamento. De hecho, muchos de los testimonios relacionados con la industria panificadora que encontré en varios parajes de la ruta apuntaban, de alguna manera, hacia este municipio, que en su época de bonanza dinamizó toda la economía regional alrededor de los molinos y la pequeña industria harinera.







Precisamente, a menos de quinientos metros del casco urbano de California, a orillas de la quebrada La Baja, y siguiendo el camino que conduce hacia la vereda Cedrillos, se encuentra la casa conocida en el pueblo entero como El Molino. Este lugar obtuvo su renombre hace mucho tiempo, cuando existía la tradición del cultivo y la molienda de la cebada, el trigo y el maíz, pues las familias del pueblo visitaban con frecuencia este lugar, no solo para procesar sus granos de cereales, sino también para comprar los mejores panes de toda la región.

Tan pronto entro a El Molino, me encuentro, para mi sorpresa, con un joven no mayor de veinte años, que se presenta como Diego Fabián Guerrero González, el sobrino-nieto menor de doña Tulia Arias, la primera de una generación de mujeres que tuvieron a su cargo esta empresa familiar, que hoy, de no ser por el joven heredero, estaría perdida en el olvido. Cuando le pregunto a Diego por su decisión de mantenerse al frente del negocio, confiesa que el trabajo es arduo y que lucha constantemente por mantener el legado de su madre y de sus tías. «Yo quisiera dedicarme a otro oficio, estudiar una carrera, irme para la ciudad, pero hay algo que me amarra a estar en esta brega, y ya lo hago más por cariño que porque sea buen negocio», explica Diego.

El molino con el que Diego trabaja tiene más de diez años de funcionamiento, y se mueve por la acción del agua que desciende de una quebrada cercana por un canal que se construyó a una distancia aproximada de un kilómetro arriba de la casa. «Todo acá es brega. A mí me toca, por lo menos dos veces al mes, irme canal arriba a limpiarlo, quitarle la maleza y las piedras, que a veces represan el agua, y así poder dejar todo funcionando correctamente. El canal trae el agua, y a unos cien metros se parte en dos, uno que devuelve el agua al río cuando la esclusa está abajo, porque no todo el tiempo el molino se está moviendo, y el otro, que es el que lleva el agua hasta el molino», señala Diego.

Pero no todo es molienda, pues el proceso involucra además la elaboración del pan en sus diferentes presentaciones: casero tradicional, criollo, mojicón, pan de torta y mantecadas. Ante mi petición para que repasemos uno a uno los pasos del proceso de la molienda, lo primero que hace mi anfitrión es dirigirse hacia un costado del camino, donde se ve el canal abierto que trae el agua que mueve el molino, y levantar la esclusa de madera para que el agua cambie de rumbo. Después, me conduce hasta la parte baja de la casa, donde se aprecia el funcionamiento del molino, que al recibir la corriente de agua comienza a moverse.

Una vez allí, Diego me cuenta que la rueda del molino está elaborada con madera de nogal, y que es tan resistente que ya tiene más de cuarenta años de funcionamiento, a pesar de que, según aconsejan los expertos, estas piezas deben cambiarse cada veinte años. «Las piedras aguantan más, pero yo creo que ya va siendo hora de ir pensando en cambiarlas, porque están bastante gastadas, y es necesario que estén finitas para que el grano quede bien molido», concluye mi anfitrión, y se aleja del molino para realizar la primera fase del proceso, conocida como harnear. Esta etapa consiste en disponer una buena cantidad de trigo sin moler dentro de una especie de malla de cernir, para limpiarlo de residuos, paja y otras impurezas con las que llega del campo.

En California, Santander, aún se conserva el culto por el viejo molino de piedra.











Ahora Diego sube por una desgastada escalera hasta la parte alta del molino, donde se encuentra la boca o tolva del artefacto, y allí deposita el grano con la habilidad del que sabe su oficio. El sonido ambiente cambia de inmediato, y se oye el eco de las piedras que rozan una contra otra al moler el grano, y así, casi de manera instantánea, por un pequeño canal lateral, comienza a salir la harina producto de la molienda. «Como le dije, ya las piedras no muelen igual, así que dependiendo del tipo de pan que se vaya a preparar toca darle una segunda pasada, o se pasa por un tamiz, para tener una harina más fina», comenta Diego.

Después vienen las fases de la preparación de la masa, pero en esta ocasión no pudimos continuar con ellas, porque Diego ya había preparado la cantidad de masa necesaria el día anterior, pues debía dejarla dormir durante una noche para poder elaborar los panes esta misma tarde. De modo que le doy las gracias al joven por haber compartido conmigo su experiencia en el oficio de la molienda y la panadería. Antes de despedirme, Diego me ofrece un par de mestizas que ya tiene preparadas, y me desea un buen viaje. Yo continúo la ruta que he planeado por Santander, pero me llevo de California la reflexión sobre la realidad que se cierne sobre la tradición de la molienda y la preparación del pan, que con certeza quedarán en el olvido si las condiciones económicas de Diego y de otros jóvenes como él no mejoran lo suficiente como para que puedan vencer el llamado de la ciudad.



El salvado, la miel de caña y el chicharrón de cerdo son tres de los ingredientes fundamentales que componen la mestiza criolla.

## El centenario de la Trillos

Volviendo a mis nostalgias de infancia, estoy ahora frente a la más tradicional de las panaderías de Bucaramanga, la famosa Trillos, en su sede de toda la vida, en la carrera 17 entre calles 37 y 41, en pleno centro de la ciudad. El aroma que emana de este lugar nos confirma por qué esta panadería ha hecho parte de la vida de tantas generaciones de bumangueses. Me recibe Eduardo, hijo de don Antonio y nieto del fundador de esta empresa, don Pablo Antonio Trillos.

Una de las trabajadoras de la panadería desplaza una de las vitrinas en las que se ubican los productos para permitirme el ingreso al lugar de producción. Ascendemos por una escalera de caracol fijada a la pared, y que conduce a las oficinas administrativas, en donde se destacan, en vitrinas de calidad museística, una amplia colección de piedras fósiles y elementos indígenas de posible origen guane o lache, dos comunidades que habitaban en esta zona del departamento en épocas prehispánicas.

De repente caigo en la cuenta de la casualidad que gira en torno al nombre de esta panadería. La palabra 'trillo' se refiere concretamente a una antigua herramienta utilizada para separar la paja del trigo tras la siega o el corte, pero, a su vez, esta palabra, en nuestra ciudad, alude al apellido de esta familia que se ha entregado durante ya casi cien años al oficio de la panadería, y cuya empresa tuvo su origen en Matanza. Tras varios años de trabajo en ese municipio, el 3 de mayo de 1922, el padre de Antonio abrió la panadería en Bucaramanga, y en esta ciudad logró posicionar su marca con dos productos: la mestiza y el pan especial.

Desde 1960, don Antonio Trillos tomó las riendas de una de las panaderías más apreciadas por los santandereanos.







Más adelante, en 1962, Eduardo tomó las riendas del negocio, y tuvo que enfrentarse al reto de modernizar la planta y diversificar la producción sin afectar la calidad y el carácter tradicional que había logrado la panadería<sup>1</sup>.

En ese proceso se adquirieron hornos más modernos y se produjeron nuevos productos. Pero no todo se desarrolló con facilidad; Eduardo enfrentó varias dificultades, como también lo hace en la actualidad, pues cada periodo trae nuevos desafíos. Al respecto, Eduardo cuenta: «Claro que debimos luchar a brazo partido contra todo tipo de dificultades, desde las financieras hasta los incendios, y, por supuesto, todas las consecuencias derivadas de la globalización, la necesaria sustitución de las harinas nuestras por las importadas, la competencia en una ciudad creciente y todo lo que hoy debemos enfrentar por las exigencias de una economía cambiante». Una vez dentro de la planta, quien me guía en el recorrido es don Antonio. Y lo primero que hace es mostrarme un horno de grandes dimensiones, que, según lo que él me dice, puede tener más de sesenta años de funcionamiento. En ese tiempo, el único cambio que se le ha hecho a este horno es que antes funcionaba con leña, y ahora lo hace con otros combustibles no contaminantes.

Justo al lado de este gigante, se encuentran otros dos hornos de evidente antigüedad, y que terminan de corroborar la condición de tradición de la empresa. «Estos hornos los importamos de Alemania, de la ciudad de Stuttgart, en 1925, y fueron fabricados en los talleres de la Werner & Pfeleiderer, una de las empresas de mayor reconocimiento en la materia en toda Europa. En ellos se hornean todos nuestros productos; de hecho, yo pensaría que aquí comienzan a verse esos valores agregados que definen nuestra marca», señala don Antonio.

En la Panadería Trillos no se descansa ningún día del año, por lo que las funciones de los trabajadores están organizadas por turnos, de manera que sea posible mantener siempre las vitrinas surtidas. Así, por ejemplo, según me explica don Antonio, de lunes a sábado se producen el pan especial y la mestiza, las dos variedades que más se venden, y el domingo se produce el tradicional mojiçón. Además, la Trillos ofrece otros productos más elaborados para fechas especiales, como los cumpleaños y las festividades navideñas.

---

<sup>1</sup> Un caso similar, alusivo a la tradición de las panaderías en el departamento de Santander, ocurre en el municipio de Betulia, de la Provincia de Mares, donde tiene lugar la tradicional panadería La Nube. La mayoría de los habitantes de Betulia coinciden en que, en La Nube, propiedad de la señora Luz Stella Sarmiento Gómez, se consiguen los mejores panderos y bizcochuelos del municipio.











Cuando ya me siento con más confianza, me atrevo a preguntarle al veterano y experto panificador sobre la esencia que hace tan particular los panes de la Trillos. Así que don Antonio, sin ningún recelo, me confiesa con tranquilidad que la harina especial que le da el nombre a una de las variedades de pan que allí se ofrece, el pan especial, proviene de la combinación de dos tipos de trigo, uno llamado chiquito y otro conocido como gordo, y que datan de la época en que su padre trabajaba en el molino en Matanza. Sin embargo, don Antonio aclara que la harina con la que hoy se trabaja es importada, pues las medidas de apertura tomadas por el Gobierno acabaron con los cultivos de trigo en prácticamente todo el país. Por tal razón, esta empresa tuvo que buscar la manera de mezclar esas nuevas harinas para lograr una similar a la de tradición.



Los hornos de esta panadería se importaron de Stuttgart, Alemania, desde hace ya más de 50 años.





«Hay otras fórmulas muy nuestras, como el uso de la panela, pero no usamos cualquier panela, en eso somos muy cuidadosos y exigimos ciertas calidades a los proveedores; en la actualidad la adquirimos aquí no más en unos trapiches de Piedecuesta. La levadura que usamos se fabrica acá mismo en la planta, y es con base en probióticos, que garantizan que el pan no se mohosee y que, por supuesto, su sabor no cambie. La mogolla lleva salvado, y la mestiza, por supuesto, no es la misma mogolla, pues a la mestiza se le echa el chicharroncito, que es la fórmula santandereana», dice don Antonio. Con semejante descarga de generosidad al revelarnos tantos y tan valiosos secretos, me despido de esta gran familia, con la certeza de que, aunque pasen otros cien años, esta panadería difícilmente podrá separarse del alma de los bumangueses.

## El pan de Aratoca

Una tradición viva entre los santandereanos es la de la famosa panadería Pan Aratoca, cuyo lema suena como una expresión de nuestra tierra: «Del horno a la boca, ninguna mano lo toca». Aratoca es un pueblo donde todo gira alrededor de la industria casera y el minicultivo de fique, una tradición ancestral que ha logrado permanecer a pesar de las dificultades que representa sostener unos procedimientos con alta participación artesanal. Este municipio está ubicado en la parte alta de la montaña, cuyas faldas conforman una amplia parte del Cañón del Chicamocha, a pocos metros del trazado de la vía central entre Bucaramanga y Bogotá. Esta ubicación estratégica le ha servido al municipio para convertirse en una especie de parador de descanso en la ruta.



El de mojadador, el de rollero y el de cortador son algunos de los oficios especializados que aún se conservan en las panaderías de Aratoca.

Tras desayunar con una reponedora changua con arepa de maíz pelao en el restaurante Los Jaimes, de tradicional reconocimiento como parador gastronómico para el viajero, y ubicado justo en el cruce que conduce hacia el pueblo, llego al parque principal de Aratoca, donde se encuentra la iglesia de Nuestra Señora de las Nieves. Una vez allí, pregunto por la fábrica del afamado pan que acá se produce y que se come en todo Santander. Las indicaciones de la gente me ubican con facilidad en una de las esquinas del parque, y allí me encuentro con don Javier Pereira, el dueño de la panadería con una tradición de más de sesenta años.

Sin mucho preámbulo, don Javier me invita a ingresar a la zona de producción, ubicada tres puertas más adelante del punto de venta, y cuando llegamos al lugar, me explica lo siguiente: «Nuestro pan, en general, es muy conocido, pero es la mestiza chicharrona la que pone la cara como la de mayor nombre y gusto entre la gente. Pan Aratoca es una empresa de más de sesenta años, fundada por don Antonio Ordóñez y sus hermanos Alejandro y Casimiro. En la actualidad la manejamos nosotros, y, pues, claro que el compromiso de seguir manteniendo el nombre de este pan es total». Un ejemplo del reconocimiento que tiene la mestiza de esta panadería es el evento que se realizó en el año 2012, con motivo de la celebración del cumpleaños del pueblo. Don Javier me cuenta que en esa ocasión prepararon la mestiza más gran del mundo, que pesó más de quinientos kilogramos, y requirió el trabajo de doce panaderos de la empresa durante ocho días seguidos.







En la zona de producción todo parece detenido en el tiempo. Varios de los mesones son de madera, y no sé cuántos panes se han amasado hasta hoy sobre ellos. Hay también una balanza casi completamente oxidada, en la que se pesan las porciones de masa, así como varios moldes totalmente quemados, debido a la cantidad de horas que han pasado dentro de los hornos. La experiencia de los operarios no solo se evidencia en la maestría de sus movimientos y en la calidad de sus preparaciones, sino también en la blancura de sus cabellos, por el paso del tiempo. Don Javier me presenta a los trabajadores y me indica sus cargos. Cada uno de ellos trabaja juiciosamente en su oficio, sin necesidad de sistemas de control de tiempo, pues saben muy bien que una vez se inicia uno de los ciclos de preparación, los tiempos son casi exactos para producir los cuarenta y ocho panes por ciclo, que es la cantidad de moldes que caben en los hornos.

«Antes teníamos más personas, y la mayor parte del trabajo se hacía a mano; por ejemplo, la batida no era con máquinas como ahora, sino a puro pulso, y, claro, tocaba tener como cinco personas en ese oficio. Hoy no se puede hacer así por regulaciones de sanidad que pone el Gobierno; entonces, aunque rinde mucho más, algo de la esencia que le pone el factor humano se pierde», dice don Javier. Por ahora, la mestiza chicharrona queda en el cuarto caliente, en la fase que los panaderos de tradición llaman “poner a dormir”. En unas horas, esa masa pasará a los hornos y, tras enfriarse, continuará las fases de empaclado y distribución a los puntos de venta en distintos municipios de Santander, Boyacá y Cundinamarca, los principales compradores en la región.

La mogolla chicharrona es uno de los panes más reconocidos del municipio de Aratoca.









## La casa de la mogolla

Málaga, capital de la provincia de García Rovira, quizá por la condición misma que la naturaleza le impuso al prácticamente aislar a los pueblos de esta provincia del resto de municipios del departamento, ha tenido a su favor el hecho de que muchas de las tradiciones ancestrales se han conservado en el tiempo, sin mayores cambios, y han permitido la supervivencia de decenas de haberes culturales de arraigo. Uno de estos productos es la mogolla malagueña, un pan que hace parte de desayunos, onces y cenas de varios santandereanos, y que en esta ciudad es también llamado sema o mestiza, aunque el letrero de identificación de la panadería diga expresamente Casa de la Mogolla.

Alexánder Moreno Meléndez es hoy el panadero principal y el administrador de esta empresa heredera de los saberes de una tradición familiar. De entrada, Alexánder me recibe con una refrescante cola Hipinto y una mogolla. Cuando le pido que me cuente sobre la historia de este tipo de pan, Alexánder toma asiento frente a mí, y empieza su relato: «La mogolla es lo que desde tiempos de nuestros abuelos se conocía como pan campesino, porque era toda elaborada con recursos de la tierra, cuando en casi todos los municipios vecinos se cultivaba el trigo y la cebada; entonces existían muchos molinos y el pan se hacía en cada casa en hornos artesanales. Con el tiempo se empezaron a abrir panaderías en el pueblo, y la gente empezó a dejar de preparar el pan en sus casas y se optó por comprar el pan de la semana».









Alexánder continúa su historia, y me cuenta que, justamente gracias a ese cambio en la economía y en la alimentación familiar, su madre entró a trabajar en una de las panaderías de la época. Después, cuando él ya estaba en el bachillerato, ella le enseñó a hacer panes y él quedó encantado con el oficio, tanto así que decidió dedicarse a la panadería desde entonces. Así que madre e hijo abrieron su propio negocio hace veintidós años, que hoy continúa ofreciendo a sus clientes un pan absolutamente natural, sin ningún tipo de conservantes, como señala el joven panadero.

Ahora que conocemos la historia de esta panadería, es momento de pasar a las preparaciones. Mientras los trabajadores se mueven de un lado al otro para cumplir con sus labores cotidianas, Alexánder, con la generosidad que mostró desde el principio, se toma su tiempo para explicarme el paso a paso de la elaboración de sus productos. Lo primero que hace es tomar la artesa, mojadora o canoa, como también se le conoce por ser un recipiente de madera y de forma rectangular, aunque en la actualidad está fabricada de aluminio, por exigencia del Invima. En la artesa se baten todos los ingredientes: la harina, el salvado, el dulce, la sal, la mantequilla y los huevos, y cuando la mezcla ha tomado la consistencia adecuada, pasa a la fase, de “gramado”, que consiste en cortar la cantidad

exacta de masa que requiere cada pan, mediante un moderno instrumento que permite sacar treinta y seis pedazos en un solo corte.

Y como nuestro anfitrión no quiere dejar pasar detalle, él mismo continúa el proceso. Toma una de las fracciones cortadas, la repasa con un tubo que funciona a modo de rodillo, y va organizando las latas, o moldes, en un espacio destinado para ello, llamado “escabiladero” por mi anfitrión. Me cuenta que esta función la realiza un trabajador, cuyo cargo se conoce como latero, y que luego del corte y la organización, la masa se pone en reposo en un cuarto oscuro durante tan solo un par de horas de “sueño”.

Años atrás, la masa se dejaba reposar durante un día completo, pero ahora ese tiempo ha disminuido, gracias a la acción de la levadura que se le aplica a la masa. Después se meten las bandejas al horno a doscientos cincuenta grados, durante veinte minutos. Y así, a medida que se las cambia de posición para evitar que el pan se queme, se va sintiendo el aroma caliente de estas preparaciones de tradición. Por último, se ponen los panes en el canasto de mimbre, y, tras un par de horas de enfriamiento, se llevan a la tienda, adonde llegarán los vecinos a comprar el pan fresco de la tarde.





# Doña Eustaquia y otras mamás grandes

Por Hugo Armando Arciniegas













Carlos Federico Silva no pasa un solo día de su vida sin rendirle homenaje a la memoria de su abuela. Para ello, no realiza un culto diario en la iglesia de su pueblo, el Valle de San José, ni mucho menos un círculo de oración en torno a la fotografía de su abuela. Carlos Federico Silva le rinde homenaje a su abuela cada vez que abre las puertas de su negocio. Chorizos del Valle, la sede principal del negocio de los Silva, cuenta con una de las mejores ubicaciones de las que puede gozar un establecimiento en Colombia: una de las cuatro esquinas que rodean el parque central de un pueblo. Allí, en la fachada de esa casona, junto al nombre del establecimiento, se lee también el nombre de la abuela de Carlos Federico: doña Eustaquia. La familia Silva cuenta ya con varias generaciones a cargo del negocio. Luego de la de doña Eustaquia vino la de su hijo Luis Alberto y después la de su nieto Carlos Federico. Tal y como están las cosas no es posible imaginar cuántas generaciones más de descendientes de doña Eustaquia tendrán a su cargo el negocio. Aunque cuenta entre su menú con distintos tipos de platos y bebidas, no cabe duda de que a este negocio se lo reconoce por tan solo uno de ellos: los chorizos bañados en salsa de guarapo, o, de manera más sencilla, los chorizos de doña Eustaquia, pues a fin de cuentas así se los reconoce en varias partes del país.





Doña Eustaquia Zárate murió en el año 2009, a sus setenta y nueve años de edad. Hasta hacía apenas cinco había estado al frente de su negocio. La Embajadora de la Gastronomía del Valle, como se la solía llamar en la región, después de que así la rebautizó su nieto, le sirvió sus chorizos bañados en salsa de guarapo a toda suerte de políticos, embajadores, reinas de belleza, cantantes y actores, entre otras figuras nacionales de la esfera del espectáculo y de la fama, así como a innumerables turistas provenientes de todas partes del planeta. Con su muerte, se podría decir que el departamento de Santander perdió a su propia Mamá Grande, pues, como ocurre en Macondo con este personaje de García Márquez, la muerte de la Mamá Grande santandereana, doña Eustaquia Zárate, la sintieron en todas partes del mundo. Al respecto, piénsese por un momento en los incontables comensales de diversas latitudes que tuvieron la oportunidad de probar alguna vez sus chorizos. Como doña Eustaquia solía hacerlo, sus nietos aún crían y sacrifican ellos mismos los cerdos que harán parte de su plato bandera. En la preparación intervienen tres máquinas: una de moler, para la carne; una de mezclar, para condimentar la carne, y, por último, una industrial, para embutir la carne en la tripa. Después de estas etapas, los chorizos se ponen al sol, a fin de que se oreen, y, para terminar, con el que resulta quizás el paso más importante de todos, se ponen a hervir en una paila con guarapo.

Se conoce como reducción el proceso de cocción del chorizo, que se hace generalmente en agua, guarapo de panela, cerveza o miel gorda de panela.









Así como los chorizos de doña Eustaquia, en Santander son numerosos los platos que cuentan entre su preparación con una etapa de embutido. De hecho, los de doña Eustaquia no son los únicos chorizos con guarapo que se consumen en el departamento. En Confines, por ejemplo, Mónica Patricia López cocina chorizos con guarapo de una manera similar, salvo que no prepara los más de tres mil chorizos por día que se preparan en el restaurante de doña Eustaquia. Mónica Patricia, por su parte, “amiela” pocos chorizos por día, es decir, hierve los chorizos en guarapo, hasta que este adopte la apariencia de un melao. Aunque sabe que la competencia con el restaurante de doña Eustaquia está fuera de toda discusión, pues la popularidad de ese negocio hace que se lo asocie, por sobre los demás, con la receta de chorizos en guarapo, Mónica Patricia no desiste en la empresa de preparar sus propios chorizos. Lo curioso es que los chorizos de Mónica Patricia y los de doña Eustaquia no son del todo diferentes a simple vista. De hecho, podría decirse que, si se tratase solo de verlos en un plato, bien se los podría confundir. Es preciso probarlos, uno después de otro, para notar las diferencias en cuanto a sabor y a textura. En cualquier caso, bien sea que se esté frente a los chorizos del Valle de San José, bien sea que se esté frente a los de Confines, se está ante una de las mejores combinaciones culinarias que han podido inventarse en el departamento.



En Oiba, municipio mielero por excelencia, se recurre a la miel incluso a la hora de preparar chorizos.















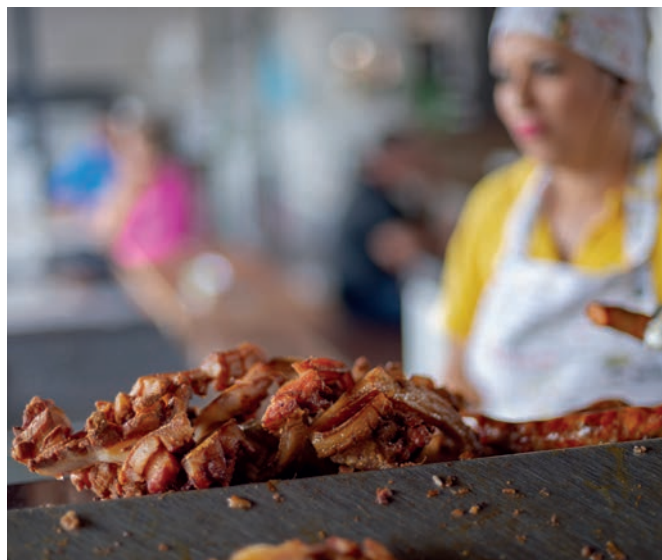


Darwin Castañeda, oriundo del municipio de Oiba, tiene en su cabeza la receta de los chorizos con miel y cítricos. A diferencia de los dos chorizos descritos hasta ahora en estas páginas, los de Oiba no deben su sabor al guarapo, sino a frutas de carácter cítrico, como el maracuyá, la curuba, la naranja, el lulo, el limón o el arazá; este último, un tipo de fruta muy poco común, llamada “guayabo” en otras regiones de Latinoamérica, y que se produce una sola vez al año en el municipio de Oiba. La base para la salsa que acompaña los chorizos se hace con miel, que se calienta hasta el punto de ebullición, momento en que se le agrega el jugo del fruto cítrico que se desee. Así como quien gusta, en ocasiones, de humedecerse los labios con un poco de limón cuando bebe una copa de aguardiente, en este caso podría también, por qué no, pedir que se le sirva en un mismo plato un par de chorizos con guarapo y un par de chorizos con limón. Vendrían bien juntos, sin duda, acompañados naturalmente por guarapo. O, incluso, si acaso este comensal quisiera conformar un almuerzo exclusivamente con chorizos, bien podría elegir como postre otro tipo de chorizos que se produce en la Provincia Comunera y en la de Guanentá. Se trata, respectivamente, de los chorizos acaramelados de Guadalupe y de San Joaquín, endulzados ya no solo con guarapo, sino —además— con panela, lo que les otorga su aspecto de melao acaramelado.









Los chorizos, al igual que otros embutidos, como la longaniza, la rellena o las génovas —estas últimas típicas del municipio de Charalá, en la Provincia de Guantánamo—, no constituyen siempre una receta en sí mismos. En ocasiones, forman parte de unas recetas que parecen, a su vez, la suma de varias. El aspecto de estos platos de los que forman parte, entre otros embutidos, el chorizo, la longaniza y la rellena, es el aspecto del caos. Un desorden que, a pesar de sí mismo, constituye un atractivo para los comensales, o al menos para los comensales no vegetarianos, o para aquellos que no son tan drásticos consigo mismos en materia de cuidar su peso, y que, por tanto, no prestan tanta atención a los alimentos que consumen. Se trata de la fritanga de Girón y del balay de Puente Nacional. En pleno malecón de Girón, en el lugar conocido como El Paraíso de la Fritanga, doña Gloria Mendoza, o la Tía Gloria, suma ya cuatro décadas de trabajo en torno a la preparación de la fritanga. Cuando se dispone a prepararla, esta otra Mamá Grande santandereana se ocupa en primer lugar de la longaniza, un relleno embutido en tripa, y compuesto por pierna de cerdo, adobada con especias, como apio, pimentón, perejil, jengibre, orégano y sazón de color.



Sobre la tripa, debe saberse que pasa por un proceso de limpieza. Naturalmente, la tripa es en principio mucho más sucia de lo que podría tolerarse, de forma que la Tía Gloria se preocupa porque sus comensales, provenientes todos de diversas partes del planeta, tengan frente a sí una tripa limpia, libre de todo material escatológico que pudo haberla integrado alguna vez. No en vano el negocio de la Tía Gloria se ha mantenido por tantas décadas, siempre llevando como bandera el registro de higiene y de salubridad con el que cuenta. Así pues, una vez limpia, la tripa se baña en agua de limón, y, por último, se pone al sol, a fin de que se seque. En cuanto al relleno, debe saberse que la carne de cerdo se muele en una máquina, luego se adoba con todas las especias que ya se han mencionado aquí, y finalmente se embute en la tripa seca. Como se ve, es un proceso simple para quien lo domina, como lo es también el de la rellena. Quizá la única diferencia que existe entre la preparación de la rellena y la de la longaniza radica en que a la rellena se le adiciona arroz seco, y, en otras ocasiones, arroz con chicharrón. Por lo demás, podría decirse que los procesos de preparación de ambos embutidos son casi idénticos.







Otros de los ingredientes que componen la fritanga de la Tía Gloria son la papa amarilla, el chicharrón, la costilla de cerdo y el capón; este último, un envuelto de carne fría, de preferencia aquella que se conoce como “muchacho”, con relleno de huevo, zanahoria y habichuela. A su vez, también se suele servir la fritanga con el que resulta su postre habitual, el plátano maduro con queso, y se la acompaña con una bebida conocida como “carabina”, compuesta por guarapo y la santandereanísima cola Hipinto. Pero, vale la pena señalarlo, no es una sola la fritanga. En la fritanguería de la Tía Gloria hay tantas fritangas como comensales visitan el negocio. Cada cliente decide qué ingredientes y en qué proporciones harán parte de su fritanga, o de su picada, como también se la llama. Allí, cerca del puente viejo que conecta los que podrían llamarse el Girón tradicional y el Girón moderno, la fritanga del municipio se reinventa con cada cliente que se sienta a la mesa, desde que la Tía Gloria, junto con otras fritangueras, inauguró su fritanguería propia, allá por la década de los setenta.

A diferencia de la fritanga de Girón, que suele servirse en bandejas, el balay de Puente Nacional se sirve en el canasto que le da su mismo nombre. En cuanto a embutidos, son la rellena y el chorizo los que integran esta receta, junto con otra numerosa y diversa cantidad de ingredientes. Piénsese en un canasto lleno con todo lo que pueda comer una persona hambrienta a la hora del almuerzo, luego añádase mucho más de lo que se pudo imaginar en ese primer intento, y se tendrá como resultado un balay: un canasto cubierto con unas hojas de plátano pasadas al fuego, sobre las cuales se disponen, a su vez, unas porciones de papa, yuca, plátano, malanga, gallina, sobrebarriga, chorizos y rellena. El canasto debe ser muy fuerte, pues de lo contrario no podría resistir el peso de todas esas porciones. Y como si eso no bastase para saciar el hambre, el balay se sirve acompañado por un pocillo de consomé de gallina, así como por un plato de arroz con menudencias y guiso, otro plato de ensalada y, por último, un pequeño recipiente con ají<sup>1</sup>.



1 Otro plato que también se sirve en un canasto es el arroz de rocería, del municipio de Ocamonte, en la Provincia de Guantán. Cubierto con hojas de plátano, este canasto suele contener arroz, verduras, papas bañadas con hogao, plátano maduro, carne asada, gallina, aguacate y ají.









El balay también puede considerarse como un tipo de piquete, otro plato de la cocina santandereana que varía en función del municipio donde se prepara, y que contiene entre sus componentes algunos embutidos. Pero sobre esta receta se habla en otra crónica de este libro; por ahora, baste este recorrido por algunos de los embutidos más tradicionales de Santander. Quien lea el título de este texto y considere, con todo derecho, que resulta un desacierto una comparación entre personajes como doña Eustaquia o la Tía Gloria con la Mamá Grande original, la de García Márquez, bien podría encaminarse al restaurante de doña Eustaquia, o a la fritanguería de la Tía Gloria. En el primero, se encontrará con la fotografía de doña Eustaquia, quien luce una cadena de chorizos sobre sus hombros, cargados con toda la fuerza de sus imponentes brazos, que no permiten ver de entrada la expresión de orgullo que esconde su rostro. En el segundo, se encontrará con la Tía Gloria, quien aún preside su negocio, y quien, a pesar de no contar con la contextura imponente de doña Eustaquia, impone sí la altivez de su rostro cada vez que deja marchar por fin a sus clientes en extremo satisfechos, tanto que casi preferirían quedarse allí sentados en el malecón por el resto de la tarde. Al cabo de este par de visitas, una y otra experiencia le recordarán uno de los principales rasgos de la Mamá Grande de Macondo: el saberse por completo poderosa.

En Ocamonte, el piquete de rocería, que ha sido desde siempre uno de los platos diarios de los jornaleros, se ofrece hoy también a los turistas como un plato típico del municipio.





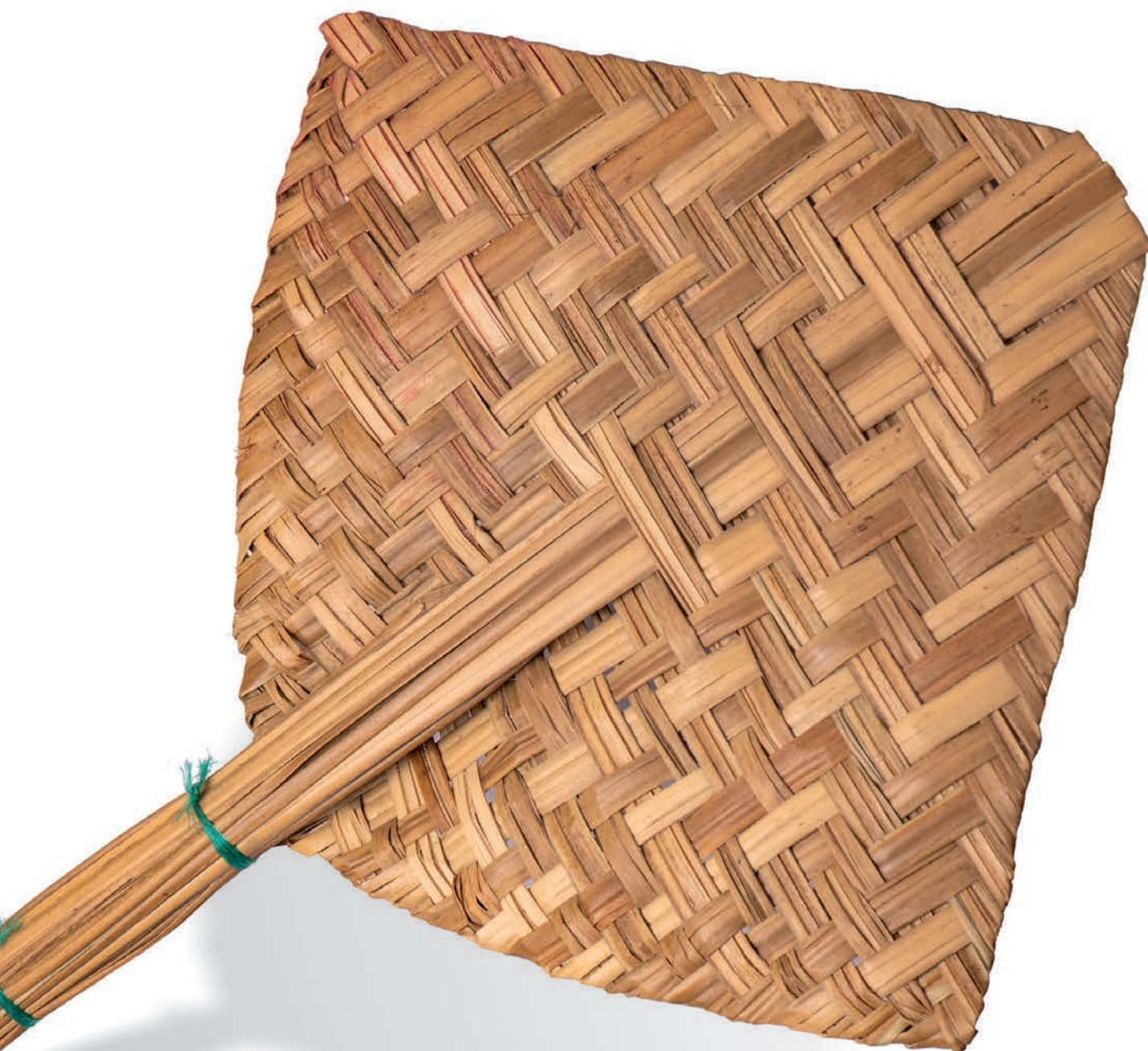






# El piquete, un manjar en un canasto de mimbre

Por César Mauricio Olaya















Aguada es uno de esos municipios a los que solo se llega siguiendo las rutas perdidas de los pueblos cordilleranos de Santander. Luego de pasar por Güepsa y por San Benito, recorrimos el lomo de la montaña que le sirve de valle a la quebrada El Ropero y ascendimos hasta toparnos con las primeras casas del pueblo. Se dice que su nombre, Aguada, nace de la cantidad de fuentes hídricas que bajan del páramo en la parte alta de la Serranía de los Yarigüies. Dada la cercanía con este ecosistema boscoso, el pueblo tiene una temperatura media de 19 °C.

Una vez en el parque, y bajo una leve llovizna, esperamos la llegada de don Gilmeardo Vargas Chavarro, de quien se dice que prepara el mejor piquete aguadeño de la región. Y aquí es importante subrayar que cada pueblo de esta provincia se atribuye a sí mismo el honor de tener el mejor piquete de Vélez; una contienda de cocinas que para los que estamos en condición de foráneos se limita a una cuestión de contenidos, o, mejor, de ingredientes, porque, en esencia, el sabor que le dan tanto la hoja de plátano como la leña es razón suficiente para premiarlos a todos.

El valle del río Ropero divide la cordillera. A este lado el municipio de San Benito, en la montaña La Aguada, municipio que recibe este nombre a raíz del gran recurso hídrico de la zona.





Don Gilmeardo viene de la vereda Clavellinos, cuyo clima frío favorece el cultivo de granadilla, hoy una de las opciones económicas más fuertes de la región. Me cuenta que la receta del piquete la aprendió de su mamá, que preparaba este plato para los obreros, y desde entonces —me dice— no ha cambiado en nada. Cuando le pregunto por aquello que hace especial su receta, responde con satisfacción: «Yo pensaría que algo bien particular está en la malanga y en el maíz tostado con vísceras de gallina; estas dos cosas no las he visto en ningún otro piquete», y enseguida descubre el canasto de mimbre, del que sale un aroma a chorizo, morcilla, carnes asadas al carbón (res, cerdo, gallina), acompañadas de yuca, papa, plátano, huevos cocidos y arepas de maíz, que varían de acuerdo con su origen.

De todos los ingredientes de los que me ha hablado don Gilmeardo, el que más me genera curiosidad es la malanga. Así que le pregunto si es posible conocer la planta, de la que me ha dicho que crece en cualquier lugar; y, en efecto, así es, pues pude

Varias horas de camino separan al pueblo de la vereda donde Gilmeardo prepara el piquete aguadeño. Con todo, los habitantes del pueblo lo esperan pacientemente.



comprobarlo de inmediato en el solar de la casa de la señora Martha Ortiz, otra de nuestras anfitrionas. Ahora sé que la malanga es una planta proveniente de la India, y que en la actualidad se cultiva prácticamente en todos los continentes. Se asegura que su alto contenido proteico la hace superior a cualquiera de sus primos, como la yuca o la arracacha.

En los piquetes aguadeños la malanga aparece como acompañante de las carnes, pero también puede consumirse en sopas o sola, ya sea cocida o frita.

## El secreto del piquete paceño está en la fiesta

Tras degustar el primero de los piquetes de la ruta emprendida por esta zona del departamento, que huele a guayaba fresca, y cuyo paisaje de montañas azules quita literalmente el aliento, emprendemos el camino hacia La Paz, un pueblito recostado contra la cordillera, y del que nos han dicho, nuevamente, que allí se encuentra el mejor piquete de la región. Pero esto no es lo único que nos ofrece La Paz. Sucede que en sus proximidades se encuentra uno de los sitios turísticos más curiosos de nuestra geografía. Se trata del Hoyo del Aire, una profunda herida en medio de la tierra, a la que se atribuye como causa, en una de sus versiones, el impacto de un meteorito, idea que se ha convertido en la más difundida entre pobladores y guías.



En los piquetes aguadeños la malanga aparece como acompañante de las carnes, pero también puede consumirse en sopas o sola, ya sea cocida o frita.



En La Paz, los aires del sueño regional de gozar de una vía pavimentada comienzan a verse como una realidad. Una vez superado el trayecto que une este municipio con el de Aguada, comienza la vía pavimentada, en más de 80 % de su ruta, que conduce al municipio de Chipatá, en la llamada Ruta de la Guayaba, pues el fruto del que toma su nombre se ha convertido en marca de tradición en toda la provincia. Como todavía no vamos para allá, terminemos por ahora la tarea de probar el famoso piquete paceño. Esta vez la misión de compartirnos el secreto de esta receta le corresponde a la profesora Soraya Murillo Amado, quien al tiempo que nos habla de los ingredientes nos ofrece una buena dosis de chicha de maíz.

«El secreto del piquete paceño no es otro distinto de su relación con la fiesta y con el compartir. El piquete, que nació como uno de los platos de los trabajadores del campo, en los últimos años se ha convertido en una tradición que acá conocemos como la “posada paceña”, y es la esencia de las fiestas del campesino en conjunto con las del retorno en el mes de junio. En estas fiestas la idea es que cada comitiva organice su piquete, y mientras se va bailando el torbellino, y de mano en mano se pasa el aguardiente, se van compartiendo las delicias del piquete», explica la profe Soraya. Al observar el contenido de este piquete, intento compararlo con el de don Gilmeardo en Aguada. Se podría asegurar que le suma la presencia de la carne fresca, la arepa de maíz y la ahuyama, mientras que le resta no encontrar ni la malanga ni la carne cocida.



En La Paz, la preparación del piquete paceño pasa por un rito que comienza con la recogida de las hojas y el abrigo del canasto con un paño, recursos ambos que sirven para conservar calientes los alimentos.





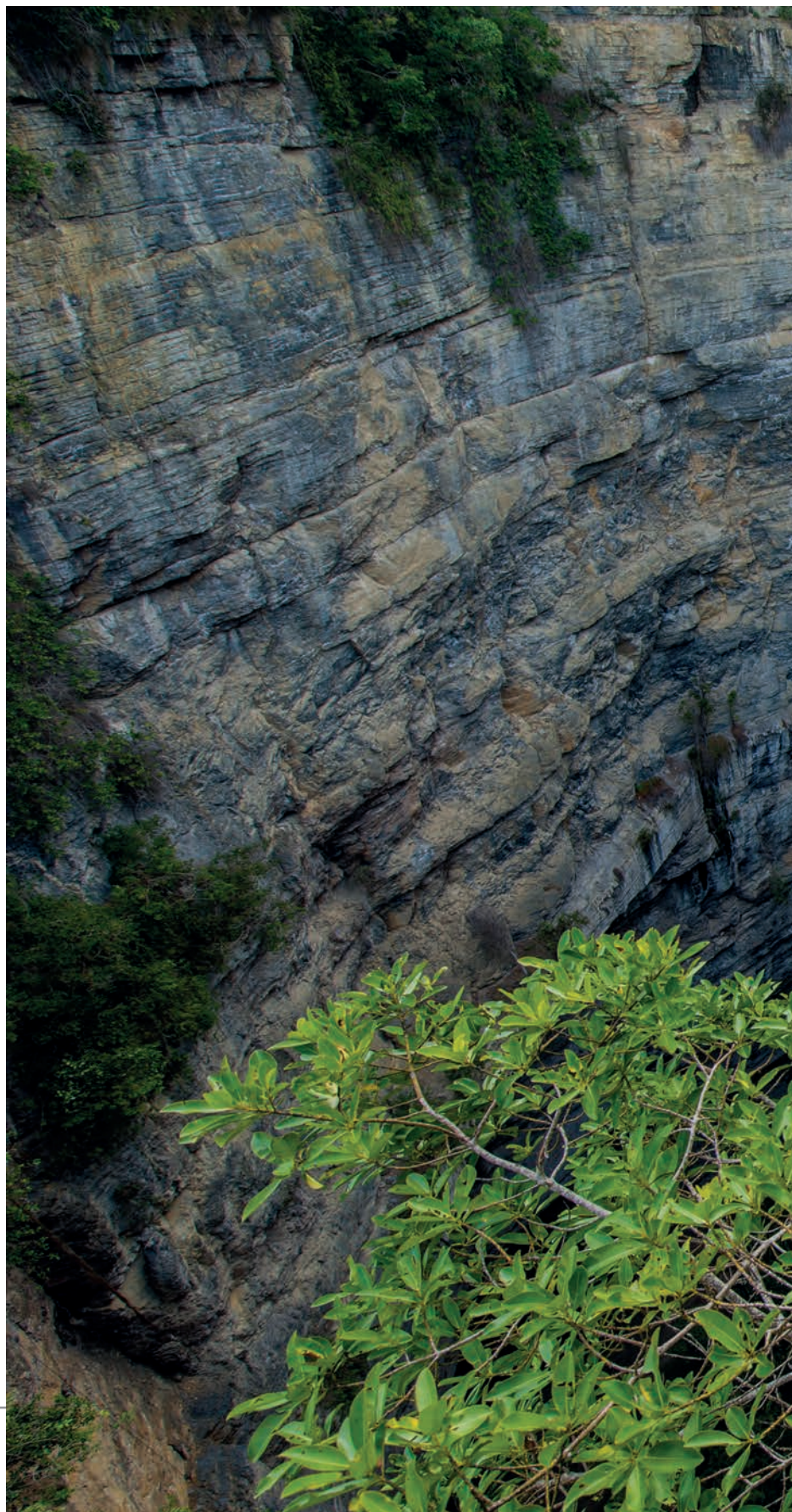


La carne fresca y la arepa de maíz, dos ingredientes que caracterizan el piquete paceño, que en fiestas se comparte entre giro y giro del torbellino.

## Si le falta maíz, ese piquete no es chipateño

Siguiendo la vía por donde se avanza los trabajos de pavimentación, y tras unos cuarenta y cinco minutos de recorrido, llegamos a Chipatá, que nos recibe con sus calles desbaratadas, pues en este momento se trabaja en la sustitución de la totalidad del sistema de redes hidráulicas y de alcantarillado. Nuestra anfitriona es Emma Alza Alvarado, que, desde hace unos años, y por iniciativa propia, lidera un grupo de mujeres campesinas, que semana a semana trabajan de manera organizada en una pequeña cooperativa especializada en la preparación de distintos productos de tradición. El día de mercado ponen estos productos a disposición del pueblo, y esta actividad se convierte en un recurso importante para la economía familiar.

El mito popular asegura que en épocas lejanas, esta profunda hendidura de la tierra se debió a la caída de un meteorito, hecho científicamente no comprobado.











A pesar de que el piquete se constituye como uno de los platos que acompañan la labranza, para la señora Emma existen dos momentos en que el piquete pasa a ser parte del haber cultural de los chipateños: la fiesta y la romería religiosa<sup>1</sup>. Por un lado, en la primera, como es costumbre en la región, el piquete se comparte cuando los triples, las esterillas, los alfandoques, los requintos y las tamboras invitan a bailar un torbellino o a entonar una guabina. Es en ese momento cuando los vecinos aparecen con sus viandas para ofrecer a los asistentes.

Por otro lado, las tradiciones religiosas, y en especial las peregrinaciones, como la obligada a la patrona, la Virgen de Chiquinquirá, son otro motivo para organizar el piquete. Aunque la romería religiosa ya no es tan común, en otro tiempo el piquete que allí se compartía solía incluir diversos productos preparados a base de maíz. Así, el maíz tostado, la arepa de maíz pelao, la arepa de maíz seco y los envueltos competían en importancia con las porciones de gallina y de sobrebarriga dorada. Y, claro, no podía faltar la bebida: un totumo con chicha de maíz y otro con guarapo de panela.

---

<sup>1</sup> Un caso similar ocurre en El Peñón, ubicado también en la Provincia de Vélez. Allí se prepara el llamado piquete peñonero, compuesto, entre otros ingredientes, por papa, chicharrón, repollo, yuca, plátano, carnes de cerdo, de res, de pollo y huevos cocidos. Como el de Chipatá, el piquete peñonero se sirve en fiestas. De manera concreta, en las ferias y fiestas de San Juan y de San Pedro y San Pablo.





Todo piquete chipateño que se precie de serlo debe contar entre sus ingredientes productos elaborados con una base de maíz.



## El piquete veleño, entre tiples y flores

Vélez, más que el municipio capital de la provincia que lleva su nombre, es un estado del alma que lleva grabado en letras de molde el sentimiento arraigado por el folclor, la tradición de la música campesina en sus melancólicas guabinas, la alegría esquiva del baile del torbellino y la picaresca de la copla. En este municipio comienza la ruta que, de pueblo en pueblo, a partir del mes de junio, ofrece una agenda cultural y folclórica en la que siempre existirá una razón para hacer sonar los acordes de un tiple, disfrutar del canto del requinto y del acompañamiento de una decena de instrumentos naturales que acompasan todas las fiestas de la región.

De este modo, para poder comprender lo que significa realmente compartir el piquete, es necesario sumergirse por completo en la cultura de la región, que celebra el encuentro del pasado y del presente en cada uno de sus festivales folclóricos. El primero de ellos es el Festival Nacional del Requinto y el Torbellino, que comienza a mediados del mes de junio en el municipio de Puente Nacional. El requinto es un instrumento de cuerda que provee notas de muy alta sonoridad. Por otra parte, el torbellino es una danza de pareja o de grupo, que se caracteriza por la gran cantidad de movimientos circulares que emulan el juego de las aguas.

A finales del mes de junio, la cita es en Jesús María, donde se realiza el tradicional Festival del Moño, una variedad del torbellino cuya intención es permitir que se desarrolle el enamoramiento en la pareja. A medida que el baile avanza, tanto el hombre como la mujer se dedican coplas que aumentan la galantería hasta lograr la conquista o la pérdida de la ocasión. La tercera cita de esta ronda del folclor es en el Festival del Requinto, en Bolívar, donde se hace honor a esta tierra pródiga en intérpretes del mencionado instrumento. En este festival se recuerda de manera especial al maestro Jorge Ariza Lindo, y en homenaje a él se conserva y se guarda su legado a través de la escuela de intérpretes del requinto, conformada por las nuevas generaciones.

Llega por fin agosto, y con él los vientos alegres del máximo encuentro del folclor en todo el territorio patrio, el Festival Nacional de la Guabina y el Tiple, evento que en su agenda tiene tres citas de primer orden: la parranda veleña, el festival de la guabina y el tiple y el cierre de lujo con el desfile de las flores. Con el primer evento, la parranda veleña, vuelve a surgir el piquete como protagonista de la identidad de la región. Según la costumbre, durante el recorrido y en la cita final en el Parque de las Nieves, frente a su iglesia atravesada, junto a los músicos que interpretan las partituras previamente definidas, los vecinos del pueblo surten a los visitantes con abundantes piquetes veleños, aguadeños, paceños, entre otros manjares, y, claro, todo esto se acompaña con bebidas etílicas alegroas y embellecedoras.









El Peñón fue el último municipio fundado en Santander. Entre sus símbolos se cuentan los peroles, que sugieren una relación con el mundo del campesino.



Las eliminatorias del baile del torbellino, acompañadas con las coplas de la modalidad del moño, son la esencia de esta cita anual con el folclor de la tierra. Entre anturios y girasoles, se encuentra la más hermosa de las flores, la mujer veleña, ataviada con el donaire de su natural presencia.

El segundo día, la cita tiene lugar en el Parque de las Nieves, igualmente conocido como el Parque Nacional del Folclor. Allí los participantes se congregan para exponer lo mejor de sus interpretaciones vocales en el canto de la guabina, el baile del torbellino y la orquestación de los instrumentos. Al tercer día llega finalmente el desfile de las flores. Este último evento, si bien no posee el mismo protagonismo que el de las tierras paisas, no tiene nada que envidiarle a aquel, pues llena de color hasta la mirada más distraída y resistente al enamoramiento, a lo que finalmente contribuyen la música de tradición y la belleza de la mujer veleña.

El torbellino se baila para enamorar; la ruana se tiende cuando el amor se ha conquistado; el piquete se comparte en la fiesta o en la conquista. Capítulos todos de la esencia veleña.







El tiple y el requinto son dos de los instrumentos más populares de la región. Aquí, dos bellas representantes del municipio de Bolívar interpretan una guabina.











## El balay, un piquete singular

En el restaurado Hotel Agua Blanca, célebre por su arquitectura republicana, construido en la década de los cuarenta con el fin de proyectar el turismo regional en el municipio de Puente Nacional, nos espera Edilma Pachón Cepeda con uno de los piquetes que tiene marca propia en toda la provincia, el popular balay. «Quería tenerles todo acá afuera en la arboleda, como se acostumbra a preparar, disponer y servir el balay, pero la malaya lluvia no nos dejó». Con este saludo de disculpas nos recibe nuestra anfitriona.



A lo largo de su historia, el pueblo cuna de la guabina santandereana ha tenido tres nombres: Sorocota, en homenaje a la tribu de la zona; Puente Real de Vélez, en épocas de la Colonia, y Puente Nacional, en la actualidad.





En el balay puentano, muchos son los ingredientes que componen este piquete, pero su origen comienza en la cocina con una succulenta gallina criolla.



A lo largo de su historia, el pueblo cuna de la guabina santandereana ha tenido tres nombres: Sorocota, en homenaje a la tribu de la zona; Puente Real de Vélez, en épocas de la Colonia, y Puente Nacional, en la actualidad.

La memoria viva de Edilma recuerda su infancia. En aquella época, su madre, experta cocinera y de quien heredó los secretos que hoy le dan vida y prestigio a su cocina, preparaba los piquetes que luego disponía en el balay, al que luego recubría con una gran hoja de plátano previamente pasada por el fuego. Una vez organizados los manjares en el canasto, salía a ofrecerlos a los turistas.

La preparación del piquete balay exige paciencia, pues cada uno de sus componentes requiere varias horas de trabajo. Así, por ejemplo, la gallina criolla necesita tres horas de cocción, y la sobrebarriga, dos. Pero este apenas es el primer paso, porque luego ambas carnes deben pasarse por la parrilla. La presentación final del último de los piquetes de tradición de la provincia veleña se complementa con el arroz con menudencias asadas, la ensalada de zanahoria, remolacha y huevos cocidos y una tacita de ají rabicandela, imposible de pasar por alto.











# Pescados para el convite riberero

Por César Mauricio Olaya









Comienzo por contarles que esta historia de saberes y sabores se remonta a lo vivido en mis años de infancia en Barrancabermeja, cuando se celebraba la fiesta del 6 de enero o día de los Reyes Magos. Este encuentro, de obligada asistencia para todo el vecindario, empezaba con el compartir del famoso sancocho *trifásico*, plato que se preparaba, se consumía y se bailaba en la calle. Ahora que he vuelto a esta tierra, después de muchos años, en busca de ese plato, cuyo aroma y sabor guardo en la memoria, tengo la certeza de que no solo podré encontrarlo, sino que, por el camino, también descubriré otras recetas en que el pescado no es solo uno de los ingredientes, sino el protagonista del plato mismo. Todas estas preparaciones que se presentan a continuación hacen de la región ribereña del Magdalena, en el occidente de Santander.

Me encuentro a orillas del río, a una temperatura que supera los 35 grados Celsius a la sombra, y con una sensación de calor aumentada por la humedad, que hace difícil respirar. Estoy junto con Hernando Vásquez Pimiento, mejor conocido en el puerto petrolero como Nando el Sabroso, y quien fue pescador de juventud, músico de fiestas pelayeras, narrador de mil historias y hoy cocinero de respeto y nombre en toda la ciudad. «Mi hermano, esto del pescado nos viene en la sangre. Cuando pelao, los que comíamos pescado éramos los pobres, y esa era la dieta de todos los días. Los de billete comían carne y pollo, y uno que otro pescado, pero de mar. Con el tiempo las vainas empezaron a voltearse, cuando se comprobó que las carnes de los ricos estaban cargadas de sustancias nocivas, mientras el pescado era pura sustancia de la buena; todo lo que daba el pescado alimentaba el cuerpo, el alma, y además contribuía a la felicidad de las señoras».

Día tras día, los pescadores lanzan sus redes a las aguas del río Magdalena, también llamado Yuma por nuestros antepasados indígenas.









Con este comentario de Nando, que remata con cierta picardía, iniciamos este recorrido por los sabores del río grande de la Magdalena. Además de lo anterior, el anfitrión me cuenta que todas las mañanas llegan al puerto decenas de embarcaciones que durante la noche estuvieron en la tarea de la pesca, con todas sus variantes, bien sea con el trasmallo —a pesar de que su uso está prohibido—, con la atarraya de tres puntas o con la cuerda de anzuelos. El resultado de este trabajo se evidencia en la variedad de productos que los pescadores ofrecen a los clientes: sartas de bocachico, doncellas, blanquillos, doradas y algunos coroncoros. Estos últimos peces tienen una apariencia poco agradable, pero cuando se los prepara en caldo, los comensales vencen su resistencia a consumirlos, pues se dice que aportan numerosos beneficios en materia de felicidad, la misma a la que Nando hizo referencia hace un momento.

«Para que comiences a disfrutar la esencia de nuestro sabor, hoy te voy a preparar un bocachico en salsa de coco<sup>1</sup>. Este es un plato que me piden mucho y que, resumiendo su receta, lo primero para “pegarle al perro” [acertar] es hacer un buen “arrollado”, que es lo mismo que ustedes, los de adentro, llaman “tajar el pescado”, o cortar las espinas en pedacitos pequeños. El bocachico y la espina se complementan en proporción directa: el pez tiene tan buen sabor como espinas en su esqueleto, y si no se sabe arrollar, pues muy seguramente viene la atorada, y eso es parejo para todo el mundo; la espina no respeta que uno sea de acá o que venga de la montaña», explica Nando, con un movimiento enérgico de las manos.

El resto del proceso se completa, en su fase inicial, con el escamado y la extracción de las agallas y los intestinos. Una vez hecho esto, el pescado se pone a freír en aceite bien caliente, para luego —en contra de lo que indica el sentido común— ponerlo a cocinar en agua de coco durante unos pocos minutos. Finalmente, el plato se sirve con suficiente guiso de tomate y cebolla, y se acompaña con bollo de yuca, o una buena porción de ñame, y una cantidad generosa de suero atollabuey. «Acá nada de papa, eso es para los montunos; en el río se come la yuca que llamamos “monalisa”, porque es la más blandita, o el ñame, pero ambos tienen que estar acompañados del suero, que si no se le echa, se pierde el goce y queda relamido como babas de novia fea», sentencia el experto, que, aunque haya nacido en una vereda del municipio de Morales, en Bolívar, goza de la carta de presentación como hijo ilustre de Barrancabermeja y velador de sus sabores.

---

<sup>1</sup> Así como la salsa de coco con el bocachico, la leche acompaña otro tipo de pescado que se prepara en Santander; se trata de la cachama asada, del municipio de El Playón, en la Provincia de Soto. La salsa de este pescado la integran, además de la leche, un hogao de cebolla, tomate, perejil y pimienta.











## Una viuda a la orilla del río

Me despido de Nando y dejo el muelle de los sabores, como se conoce esta zona a orillas del Magdalena en Barrancabermeja, para tomar la ruta náutica de San Pablo, que cubre todas las poblaciones aledañas al Magdalena, pues mi destino ahora es Puerto Wilches. Allí espero encontrarme con la señora Alcira Elles, quien prepara el mejor pescado de la zona, tal como lo confirma Nelson Pinzón, exalcalde de ese municipio. El viaje se vuelve lento, y por momentos me hace recordar un pasaje de la novela *El general en su laberinto*, de Gabriel García Márquez, en que el Libertador, acosado por la fiebre, llega al puerto de Mompox. En medio de su enfermedad, el general ve entre nebulosas la proximidad del caserío, y quedamente le dice a su edecán: «Mompox no existe. A veces soñamos con ella». Pues bien, creo que esta vez yo podría repetir la misma sentencia, solo que, en este caso, a diferencia del Libertador, no es la enfermedad, sino el calor el que me impide distinguir, no ya a Mompox, sino a Puerto Wilches.

Al llegar al puerto, una cerveza fría me devuelve a la vida y a la realidad. Tomo un mototaxi que, bajo una pequeña carpa que reduce la exposición al sol del mediodía, me lleva hasta una de las últimas calles del municipio, sobre la calle 11 sur, donde se ubica el restaurante de mi anfitriona. Lo primero que identifico es un ruidoso “picó” que multiplica la voz del Cacique de la Junta, e invita a buscar alguna bebida que mitigue el calor que no disminuye, a pesar del esfuerzo de tres pesados ventiladores. Sin embargo, siento que esta sensación sofocante solo la padezco yo, pues la señora Alcira luce muy cómoda, y, tras saludarme, emprende de inmediato su explicación sobre la viuda de pescado.

«Pues no tengo idea de por qué se le llama así; es una receta que viene desde los abuelos. La pesquería es una tarea que, aunque ha bajado bastante, sigue siendo parte del día a día de nuestros hombres, y ellos fueron los que se inventaron esta forma de cocinar el pescado. El pescador sale en las noches a tender las redes y los trasmallos, y a la madrugada viene la recogida; entonces este plato se usa mucho y tiene sus variedades. En los playones, el pescador hace una especie de nido, y allí entierra el pescado salado envuelto en bijao, lo cubre con piedras y arena, y con el calor del día comienza a cocinarse solito. Al día siguiente, llegan, arman el entramado con hojas y ramas, le meten candela para cocinar la yuca, el ñame y el arroz, de manera que el calor se chupa hacia adentro y termina de cocinar lo que está enterrado. Yo creo que por eso del entierro es que se le llama viuda», concluye doña Alcira.



Mientras me cuenta lo que sabe de este plato, doña Alcira va salando con destreza una doncella, que ha sido abierta de tal modo que puede doblarse en dos o tres partes, ya que, según me indica la experta, esa es la forma adecuada de disponer el pescado para la viuda. «Esta no es la que te vas a comer, porque debe organizarse con un día de anterioridad. La tuya ya la voy a poner a cocinar; lo que quiero es que veas cómo es que se tiene que doblar y salar. Toca echarle harta sal, sobre todo en la parte de la cabeza, que es por donde comienza a dañarse. Para esta cocinada, yo les digo a los muchachos en el puerto que me la abran para viuda, y ellos ya saben cómo es el asunto. Los mejores pescados son el blanquillo y la doncella. El bocachico, con tanta espina, se puede preparar, pero no es igual», aclara doña Alcira.















Ya es hora de disfrutar de este plato que se sirve en la misma hoja donde se cocinó. Los vapores inundan el ambiente, y debo confesar que ese aroma conquista el paladar, incluso antes de probar el primer bocado. La carne del pescado queda absolutamente blanda; casi puede decirse que se deshace al contacto con el paladar. Una vez satisfecho, siento envidia del esposo de doña Alcira, quien, tras acompañarme a consumir el manjar, se dirige lentamente hasta un palo de mango que enmarca el paso del río, abre el chinchorro y se acomoda para su siesta diaria, lo que me hace presumir que la inspiración de varios cantores de estos pueblos ribereños nació en medio de los sudores reposados de una siesta, después de una bandeja de viuda de pescado.

## Las guardianas de la ciénaga

El segundo día de este periplo inicia bien temprano, cuando salgo del entorno del “río grande” en busca de esta nueva ruta que me adentra en el corazón del Magdalena Medio, donde, de no ser por la experticia del conductor que conoce todos los caminos, yo ya me habría perdido, pues es difícil orientarse en medio de un paisaje sin muchas variantes y con escasas referencias visuales. Mi destino es el sitio de Bocas del Carare, perteneciente al corregimiento Las Montoyas, del municipio de Puerto Parra, y cuya información, previa búsqueda en Google, escasamente me referencia su localización a orillas del río que le da su nombre, y cita como lugar de interés las ciénagas del Opón y La Colorada.

El cielo se funde con el agua en los paisajes del río Carare, que se extiende por varios territorios de Puerto Parra.





Para llegar a este lugar, tomamos la transversal del Magdalena, que une a Barrancabermeja con Medellín, y entramos por la variante que conduce hacia el municipio de Puerto Parra, y que solo el conductor puede reconocer, por su experiencia, entre tantas otras vías. La carretera está relativamente en buenas condiciones y conduce hasta el desvío que en un desgastado aviso señala la ruta hacia Las Montoyas. Acá debo acotar que estos dos sitios fueron, en otros tiempos, estaciones del tren llamado popularmente de Berrío, pues era el que unía los departamentos de Santander y Antioquia. El panorama se va transformando a medida que el vehículo devora las distancias, y finalmente llegamos a un nuevo cruce que indica la ruta hacia Bocas del Carare. Pues bien, allí me he citado con otra anfitriona para probar un plato de pescado que, según los habitantes de este lugar, es un tesoro gastronómico inimitable, y que, contrario a lo que podría esperarse, se conoce con el sencillo nombre de bagre frito.

Antes de que comience la veda del bagre, uno de los periodos del año cuyo propósito es proteger la especie, se sirven los últimos platos de este pescado.



En esta oportunidad, quien me recibe es Sorani Gutiérrez, una morena de estatura media, que parece más grande cada vez que sonrío amplia y espontáneamente para saludar a todos con quienes se cruza en el camino. Tras recibirme, lo primero que hace Sorani es subrayar la importancia que tiene para ella esta invitación que corre por cuenta de Asocomunal, la asociación de mujeres del caserío que ha emprendido la odisea de proteger el mono araña, el mono choivo, el pajuil, el bagre rayado y el árbol de carrito, que en la actualidad están en condición de riesgo por la pérdida de territorio devastado, tanto por la tala de árboles como por la caza y la pesca. Los recursos destinados a la protección de estas especies de fauna y flora son recaudados por las mujeres integrantes de la asociación, que producen pan y preparan platos típicos de la región o elaboran artesanías, productos que venden a los mismos pobladores de la zona y a los visitantes.





Bocas del Carare adquiere su nombre por estar localizado en la propia desembocadura del río Carare, donde vierte sus aguas al Magdalena y deja como vestigio un curioso y oscuro cromo de tonos que se hacen visibles desde lo alto del muelle, a pocos metros de la casa comunal, donde funcionan la panadería, el restaurante, la fábrica de artesanías y la heladería que administran y operan trece de las cincuenta mujeres con las que inicialmente empezó a funcionar este proyecto. Tan pronto como empieza a preparar el plato, Sorani interrumpe mi silencio de reflexión, y dice: «Esto no tiene truco o misterio: acá el bagre se limpia bien, se corta en postas y se conserva aparte la cabeza —que sirve para preparar el consomé—, se deja calentar el aceite, y se pone a freír durante unos seis minutos, volteándolo de vez en cuando. Algunos lo pasan por harina, pero personalmente lo prefiero solo, y que, con el complemento de arroz con coco, yuca y picante, o suero, se conforme este plato exquisito de nuestro pueblo».

Las palabras y los gestos de Sorani no solo revelan orgullo por sus conocimientos gastronómicos, sino también un compromiso férreo por el cuidado de los peces de la zona, en este caso, el bagre rayado: «Usted estuvo de buenas, porque la próxima semana comienza la veda, y durante un mes no se puede pescar bagre en todos los ríos de la zona. Hay dos temporadas de veda, la de mayo y la septiembre, porque estas son las épocas de la fertilización, cuando las hembras ponen sus huevos para que los bagres machos las fertilicen, y entonces es un periodo clave, porque el bagre es un pez que está escaseando mucho, y usted sabe, si se acaba el bagre, se acaba una de las bendiciones del río», puntualiza nuestra cocinera de hoy, mientras sirve el plato que ha preparado para el disfrute de este viajero amañado en la ruta de las recetas ribereñas de Santander.

## Corriente para la verbena

Nos devolvemos ahora por la misma vía que nos trajo hasta Bocas del Carare, y doblamos por el cruce que, en un perfecto trazado, con una vía en inmejorables condiciones, nos lleva hasta Cimitarra, uno de los municipios más prósperos de Santander en cuanto al desarrollo agropecuario y ganadero y la tecnificación de cultivos en aumento, como el del caucho. La embajadora de la gastronomía de este pueblo es la señora María Fernéi Ortiz, quien me recibe cálidamente en su casa. Apenas han pasado unos segundos desde que nos saludamos, cuando doña María, impaciente como toda buena anfitriona, me previene enseguida de que solo tengo dos opciones: que le tenga paciencia mientras ella organiza todo lo necesario para preparar el *trifásico* como Dios manda, o que, si tengo afán, ella acelera la preparación en la olla exprés. Le digo que no hay problema en hacerlo debidamente, y enseguida se dirige al solar de su casa en busca de leña para comenzar el trajín que, según me dice, aprendió de sus padres hace por lo menos cuarenta años, y añade que en aquella época no celebró nunca una fiesta sin compartir un buen sancocho trifásico.







El sancocho trifásico sabe a pueblo del Magdalena.  
Este plato es una fiesta y un convite de tradición.



Acoto acá que en la conversación sostenida con Nando el Sabroso en Barrancabermeja, él, como buen porteño, igualmente se ofreció a presentar su fórmula del trifásico, y me dio su propio concepto sobre este plato, que puede considerarse una marca registrada de la cultura del río. «El trifásico, compadre, tiene todo que ver con una virtud que tenemos en la región, y es la del compartir. En las épocas de la bonanza petrolera, a los trabajadores de Ecopetrol la empresa les suministraba la carne de la semana, y muchas veces les sobraba porque la cantidad de libras se sumaban a partir de contar las personas a cargo; entonces el fin de semana se convocaba a los vecinos a compartir un sancocho; ellos ponían la carne, el otro vecino la yuca, el otro las mazorcas, los que no eran petroleros ponían el pescado, y así se iban completando todos los ingredientes, se preparaba el sancocho, y luego a pelar pata y a beber ron. ¡Esos sí que eran buenos tiempos, compa!», concluía Nando, con una entonación pausada.



Volvamos ahora con nuestra anfitriona, que a esta altura ya ha prendido el fuego, ha puesto la olla en la improvisada cocina y, con la destreza del que sabe su oficio, va incorporando en orden los productos según el tiempo de cocción requerido por cada uno de ellos. «Lo primero que hay que hacer es poner a “pitar” [cocinar en la olla exprés] la costilla o el cogote de res, que son bastante duros. Al rato, casi al tiempo que comienza a hervir el agua que tenemos en el fogón de leña, la sacamos y la llevamos a la olla del sancocho, junto con la papa, la yuca, la mazorca, la zanahoria rallada, la arracacha y la ahuyama. Aparte vamos preparando el aliño con cebolla, tomate, apio española, cilantro y una buena dosis de ajo y pimentón», explica doña María, al tiempo que se mueve de un lado para el otro poniendo todo en su lugar.

Me pregunto por el origen de ese nombre, ‘trifásico’, y al indagar sobre el término me encuentro con que su referencia original obedece a un tipo de sistema de producción, distribución y consumo de energía eléctrica formado por tres corrientes alternas monofásicas. Deduzco por analogía que, en lo que al sancocho se refiere, el generador de tan eventual alto voltaje tiene que ver con el nivel proteico del preparado, y que las fuentes alternas son las tres proteínas que lo componen: carne de res, pollo y pescado. Continúo conversando con doña María, quien ahora me explica la implicación social de la receta: «El trifásico está ligado con la de la fiesta. En las celebraciones especiales, en los diciembres, en los bautizos y las bodas, mejor dicho, donde haya parranda, no puede faltar el sancocho. Se puede acabar el trago, se pueden rayar los discos, pero jamás puede faltar caldo para darle energía al cuerpo y aguantar el trajín», asegura la experta, mientras agrega las piezas de pollo, que es la segunda carne que se adiciona porque es menos dura que la de res.

Doña María mira el reloj para comprobar que hayan pasado veinte minutos, y con la ayuda de la cuchara de palo mueve los ingredientes de la olla, saca un poco de caldo y lo prueba antes de añadir el último de los ingredientes, la porción de bagre rayado, que, según me dice, debe adicionarse diez minutos antes de retirar la olla del fuego: «Si lo dejo más tiempo, se deshace, y la gente quiere no solo percatarse del sabor, sino verlo en el plato». Ahora doña María se dirige con diligencia a organizar la mesa. Yo la sigo, y ella me indica con la mano que tome asiento. Conversamos un rato más, y en menos de nada ya tengo el plato servido frente a mí. Siento que debo rendir mi propio homenaje al sentido del gusto que evoca, de modo que les cuento que el sancocho trifásico es succulento, amplio en sus presas y visualmente llamativo. El solo hecho de verlo me mueve todos los sentidos en procura de vencer el protocolo y probar la primera cucharada, que, como lo esperaba, me trae de nuevo los recuerdos de la infancia. Del sabor, ni qué decir: es lo más cercano a un verdadero plato de dioses.















## En torno a la mesa

Tras despedirme de doña María, regreso con el conductor. Le indico que ahora debemos tomar la vía que nos ha de llevar hacia un poblado particular en la región, un territorio de paz en medio de una zona en infinito conflicto, y que está conformado, en su mayoría, por lo que podría llamarse la primera comunidad afrodescendiente de Santander. Se trata del corregimiento de La India, del municipio de Landázuri, ubicado a orillas del río Opón. Allí se asentaron los sobrevivientes del éxodo provocado por la violencia en los pueblos del Pacífico en los años cincuenta. Llegaron a Santander en busca de un territorio que les brindara seguridad a sus familias, y encontraron, en medio de las inhóspitas selvas del Carare-Opón, un espacio para radicarse y forjar una nueva línea ancestral de santandereanos, que hoy pertenecen a la cuarta o quinta generación de estas familias de corazón dividido entre dos tierras.



Hasta La India, corregimiento de Landázuri, llegaron algunos rastros de la colonización en el Pacífico; con estos, se propagaron productos, como el borojó y el bacao.







En medio de un calor envolvente que torna complicado el menor esfuerzo, nos recibe don Braulio Antonio Mosquera, líder de la Asociación de Trabajadores Campesinos del Carare (ATCC), organización que, entre sus logros, ostenta el Premio Nobel Alternativo de Paz y Convivencia del año 1990. El premio fue otorgado a la comunidad de esta región por habersele plantado de frente a los actores del conflicto y por haberlos exhortado a no involucrar al pueblo en la guerra y en la violencia. De esta manera, la comunidad definió unos límites de paz dentro de los cuales solo se hablaba de trabajo, organización comunitaria y educación para la convivencia. «Me dijeron que estaba buscando un tema sobre cocinas y sabores ancestrales en la región; no sé qué tanto pueda ayudarle, pero, si de algo le sirve, lo invito a que vayamos a donde la seño' Ana del Carmen Moreno; ella es la enfermera del pueblo, pero además le garantizo que es la mejor cocinera de todos los alrededores», dice don Braulio.

En compañía de don Braulio, y mientras me iba contando algunas de las tantas historias sobre la violencia que debieron soportar las familias afro y campesinas de la región, como consecuencia del conflicto, llegamos a la casa de nuestra anfitriona, doña Ana. Ella, al enterarse de nuestro propósito, se lamenta por no haber tenido suficiente información con anterioridad, pues le hubiera gustado conseguir los ingredientes necesarios para preparar un sancocho con frutos del pacífico. Le digo que no se preocupe, que seguro en otra oportunidad podré probar ese plato del que me habla. Aunque no queda convencida con lo que le digo, doña Ana sonríe, y nos dice que, entonces, nos convida a un bocachico sudado en leche de coco, cuya receta no tiene mayor diferencia de la que nos compartió Nando el Sabroso en Barrancabermeja.

«Nostalgia nos sobra de nuestra tierra, del mar, de sus frutos, de toda la riqueza que tiene la región del Pacífico, que lastimosamente por cuenta de los violentos se ha convertido en una región invivible. Nosotros, sin embargo, hoy nos sentimos y somos santandereanos, pero en nuestro corazón todavía palpitan el Pacífico y el Chocó; por eso mismo, nos hemos traído de la tierrita algunas semillas de nuestros frutos y las hemos sembrado acá, de manera que, en ocasiones especiales, desempolvamos nuestras recetas y preparamos nuestros platos con esencia a nuestra tierra», manifiesta la anfitriona, mientras nos muestra algunos árboles de bacao y borojó y unas pocas palmas de chontaduro que cultiva en el entorno de su casa. Los relatos de doña Ana y de don Braulio me confirman que el premio obtenido por esta comunidad es un reconocimiento a su talante y a su capacidad para resistir a la violencia que los desplazó. Si, por un lado, los violentos asuelan la tierra, por otro esta comunidad la siembra y la cosecha, y esto favorece, incluso, cierto sincretismo cultural entre dos regiones, dos pueblos y dos formas de concebir el mundo, que se encontraron en esta ocasión como lo hacen las familias, en torno a la mesa.



# El cabro trae el aroma de la montaña

Por César Mauricio Olaya









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

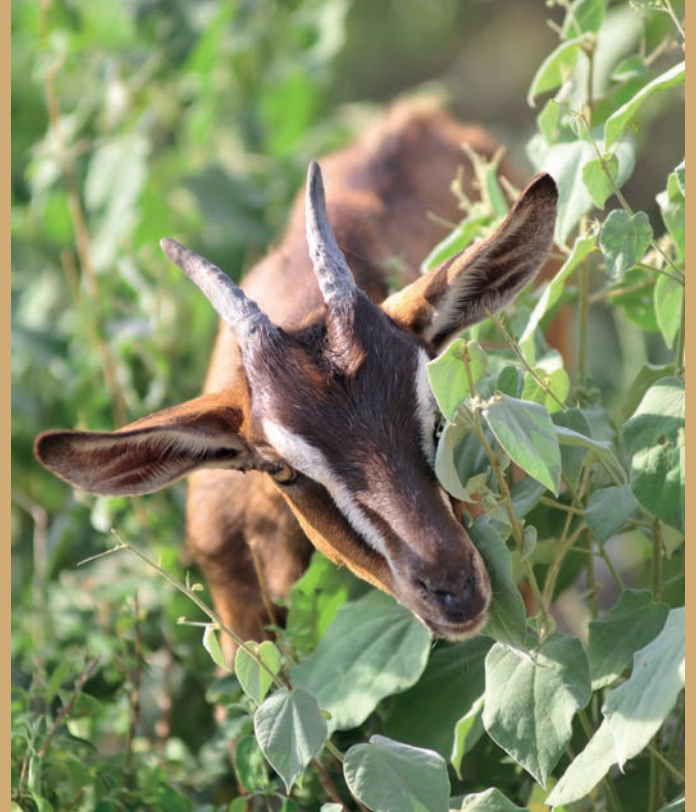
He transitado varias veces por las rutas de esta geografía que exige templanza de alma y resistencia física. Estos caminos escarpados no solo transforman al viajero en un avezado caminante, sino que también propician toda clase de encuentros, sin necesidad de buscarlos. A lo largo de la travesía, bajo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

Justamente uno de estos caminos, el que une las minas de yeso de Los Santos y llega hasta el río Chicamocha, obliga a recurrir a una tarabita para vencer las condiciones impuestas por el cruce de sus torrentosas aguas; y a menos de un kilómetro de allí se encuentra la cabrera de don Elí Atuesta, uno de los hombres que más sabe de cabros en la vereda El Espino, en el municipio de Villanueva<sup>1</sup>. Lo encuentro sentado a la sombra de un antiguo caney, justo frente a la enramada donde un cabro de pelaje oscuro, atado a una viga de sostén, apenas levanta la mirada curioseando al visitante, sin sospechar siquiera que pronto será el protagonista de esta historia.



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







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

A esta altura el color del rostro de don Elí delata su estado alegre por cuenta del licor criollo que por tercera vez apura. El animal ya ha sido sacrificado, y ahora él mismo lleva la olla con la sangre y la pone al fuego en la cocina de leña<sup>2</sup>, y revela así otro secreto de esta receta. «Lo espero mañana en la finca familiar, ahí, antes de llegar al Tope [un cruce que separa las vías que conducen a Villanueva y Barichara], si llega temprano, me acompaña en la preparación, y allá le cuento más vainas sobre este animalito». Antes de irme le recibo la última totumada de carabina que me ofrece, y me despido mientras observo que con destreza comienza a cortar las vísceras que, junto con la sangre y otros ingredientes, conformarán la receta de la pepitoria, un producto tan apetecido como el mismo cabro.



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

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





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



## Dos secretos y un brindis

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

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

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

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











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

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

## El ritual de la hormiga

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



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

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







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



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

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







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



# 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 Confinos 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.

---

1 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 arrebatadamente 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».

---

2 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 irremediabilmente 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 mute, los ingredientes primarios son el maíz cocido y el picado de vísceras de res.







# 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 arroz<sup>1</sup>, 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 maicenitas 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 melao<sup>2</sup>. 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 melao<sup>3</sup>.

---

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 cacaítos 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 preparar<sup>4</sup>». 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 guañábana.

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 frijón, 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 sacarosa<sup>5</sup>».

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 bijao<sup>6</sup>. 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.

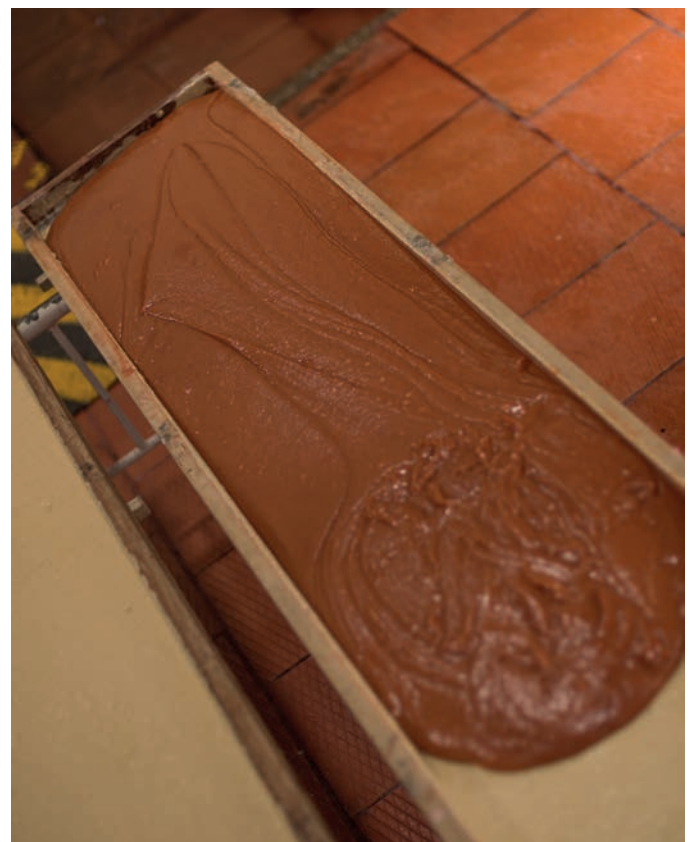
5 Caso similar ocurre con el chocolate de San Vicente de Chucurí, la capital nacional del cacao. A la larga lista de productos elaborados a partir del cacao chucureño, como crema de chocolate, manteca de cacao y dulces combinados con todo tipo de frutas, se ha sumado desde hace un tiempo el chocolate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





# 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”, “vitafol”, “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 enfuerte.





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.



13

# Ventanas hacia el pasado

Por César Mauricio Olaya









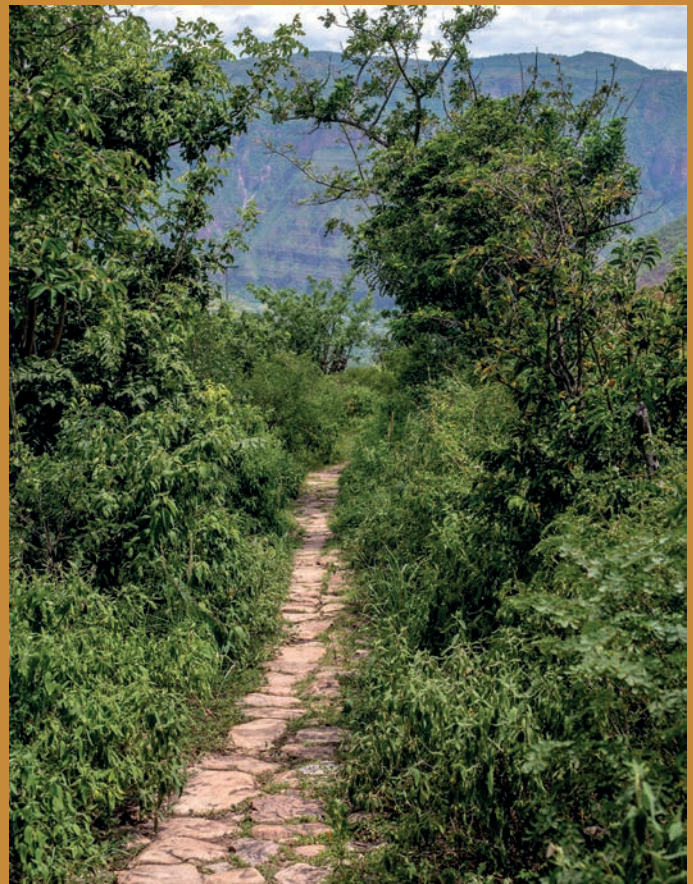
Solo cuando se han recorrido todos los caminos en procura de visitar los ochenta y siete municipios que conforman las geografías de la montaña y del valle en Santander, es posible hacer un balance justo del valor cultural e histórico de la tradición gastronómica de nuestro departamento. En cada municipio 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 Aratocha, 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. Aquí 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 parque<sup>1</sup>. 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 textura 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.

---

<sup>1</sup> 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 cotudos<sup>2</sup>. 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.

---

<sup>2</sup> 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.



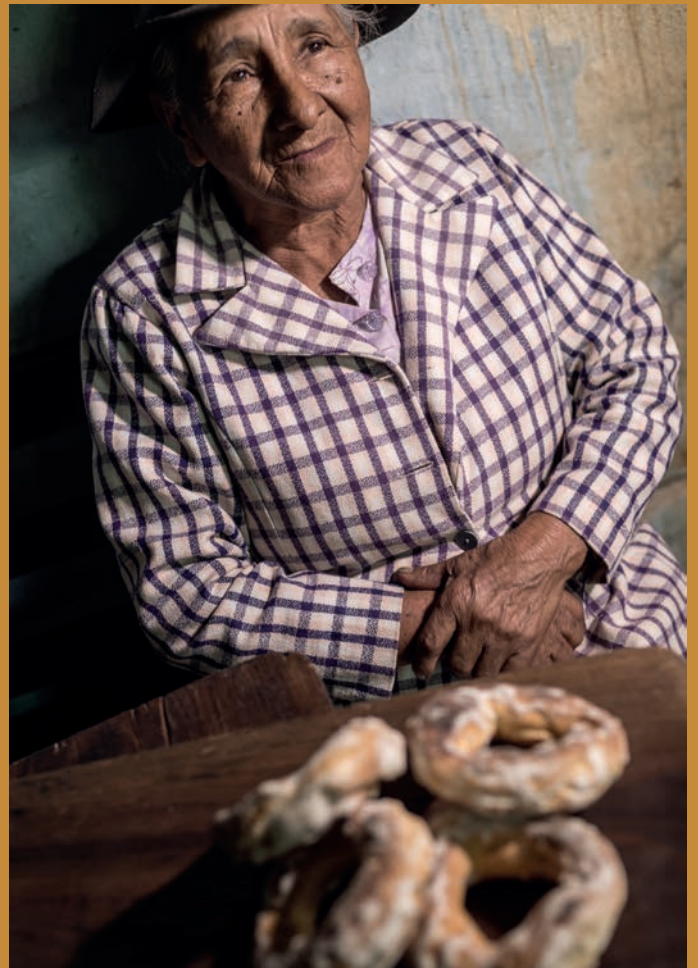
Julián estudia Ingeniería Química en la universidad, y es quien convence a su abuela para que me siga contando más sobre su saber ancestral. Ella, con un gesto que revela algo de molestia, sabe que terminará por contarme todo, no solo porque le es imposible negarse ante el pedido del joven, sino porque 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 contrateños 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 sonrío 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 afamadas cucas 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 búsquese 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 banano, 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, apostaría 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 tostando.

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.





## Un mapa de sabores

En el intento por trazar el mapa de sabores de Santander, uno de los departamentos más ricos y diversos en materia gastronómica, presentamos los alimentos o preparaciones que hacen parte de nuestras tradiciones, varias de ellas transformadas cultural y socialmente para responder a las dinámicas de los tiempos presentes.

### Aguada:

Cuando el hambre aprieta, al decir de los campesinos, nada mejor que mitigar el llamado del cuerpo con una mazamorra fuerte y, si se tiene suerte, con el piquete aguadeño que se ofrece en la venta callejera varias veces por semana.

### Albania:

Además de la cálida bienvenida que sus pobladores suelen ofrecer a los visitantes, el turista podrá degustar del sancocho albanés con gallina y de la sopa de gato, un cocido a base de pan, leche y cuajada, conocida en otros parajes como sopa de pan o sopa de novios.

### Aratoca:

Desde hace varias décadas el producto estrella de la zona es el pan artesanal, en especial la llamada mestiza chicharrona. Al encontrarse ubicado al margen de la vía central que comunica a Bucaramanga con Bogotá, en su entorno se encuentran varios negocios de referencia gastronómica, convertidos en paraderos casi obligados para los viajeros. Allí se puede degustar un buen desayuno santandereano, compuesto por caldo de papa con huevos criollos, arepa de maíz pelado, carne fresca u oreada y una refrescante cola Hipinto.

### Barbosa:

En este municipio se encuentran decenas de fábricas de bocadillos, en especial el de origen Colombia, que, junto con una treintena de productos, hace parte del reconocimiento mundial concedido a un producto nacional. La característica principal de este bocadillo radica en la elaboración a partir de guayabas roja y blanca.

### Barichara:

En la búsqueda de opciones para el desarrollo de una gastronomía de origen, se ha dado impulso al cultivo a escala media y con fines comerciales de la

hormiga culona, un plato –si se quiere– exótico, que tiene particular renombre y hace parte de la mesa del santandereano de raigambre. Según referencias ancestrales, se le atribuyen condiciones afrodisíacas debido al alto contenido de proteínas y la poca presencia de grasas saturadas. Su preparación comienza con la arrancada de alas y patas, continúa con un baño en agua con sal y termina con el paso por la sartén de barro, en donde se tuesta en su propia grasa o se le adiciona un toque de aceite.

### Barrancabermeja:

Dos lugares se constituyen en necesaria referencia cuando se trata de conocer los sabores locales: el paseo del muelle, en donde se encuentra gran variedad en los preparados de pescado, entre los que se destacan los fritos de bocachico y doncella, el cocido de bagre rayado y el caldo de coroncoro. El segundo lugar es el corregimiento El Llanito, localizado a orillas de la gran ciénaga de San Silvestre; allí, los platos preparados a partir del bocachicho son recomendados de lujo, y se sirven acompañados por el respectivo menjurje, compuesto por plátano verde pisado, yuca o ñame al vapor y suero “atoyabuey”. Para endulzar el paladar, nada mejor que los dulces elaborados a partir del ñame, la yuca y el aguacate.

### Betulia:

Cuando se llega al pueblo y se pregunta por un plato típico, casi al unísono, la coincidencia y referencia apunta hacia la panadería El Maná, donde se puede degustar la típica mantecada, acompañada de masato de arroz.

### Bolívar:

Un verdadero espectáculo visual brinda la llegada al pueblo en un día de mercado, cuando el campesino, ataviado con ropajes de múltiples colores, ofrece los frutos de la tierra, muchos de ellos desconocidos para el oído ciudadano del visitante, que no pueden faltar en los preparados

de sopas, secos y ensaladas, como es el caso de la guatila, la malanga y los ites. Ya se trate de un mute o de un ajiaco, con seguridad, el comensal podrá saborear estos manjares.

#### Bucaramanga:

En la capital del departamento confluyen todas las formas culturales y tradiciones gastronómicas de Santander; sin embargo, dentro de las fórmulas y los alimentos tradicionales, se destacan los dulces de pastilla y de piso, cuyas variedades conforman un amplio abanico de sabores y colores, entre los que sobresalen los de arroz y de apio. También, el pan de mestiza, las mestizas batidas y la chicharrona; y la rellena o morcilla, un embutido a base de arroz, hierbas y sangre de cerdo, cocinada al vapor, que se sirve con yuca y papa cocidas y bañadas con hogo. Las bebidas por excelencia son la limonada de panela y la cola Hipinto, una gaseosa que ha acompañado las mesas y los platos típicos durante más de 60 años.

#### Cabrera:

A pesar de que su nombre podría referenciar la presencia de cabras en su territorio, es el pavo o el pisco criollo el primer convidado como plato particular del municipio. Aunque no es normal conseguirlo en cualquier día de la semana, si se tiene suerte, el visitante podría coincidir con uno de los dos domingos del mes en que se prepara la famosa cazuela de pisco.

#### California

La presencia de extranjeros especializados en la explotación de las minas de oro introdujo recetas culinarias que se fundieron con los preparados criollos, de los que nacieron platos que hoy hacen parte de las cocinas de tradición, como ocurre con el tapado, un arroz cocido que sigue los lineamientos de la paella española. Otro producto que debe probarse para satisfacer los requisitos en materia gastronómica es el pastel de mico, una especie de empanada elaborada con harina de trigo, rellena con una mezcla en que prima la alverja. Fieles a la tradición relacionada con los cultivos de trigo que fueron el soporte económico de los campos alejados de la industria minera, aún es posible encontrar algunas panaderías en donde se elaboran los panes a partir del trigo y la cebada molidas artesanalmente.

#### Capitanejo:

Es el único municipio de la región de clima preponderantemente cálido, localizado en el valle que da paso a la conformación del cañón del río Chicamocha. Esta rica condición geográfica permite encontrar una carta variada en que el cabro se constituye en el manjar de la tierra. Si de preparación se trata, se recomienda probar el cabro cocido, que, a decir de los comensales, se derrite en la boca, y deja la huella indeleble de su incomparable anisado y el sabor único a mata de monte. Su consumo se acompaña con una deliciosa chicha de corozo o de maíz, ambos productos de amplio cultivo en la zona, mientras que, para endulzar el paladar, vale la pena dejarse invitar a probar el dulce de higo, elaborado a partir del fruto de los cactus que hacen parte integral del paisaje natural.

#### Carcasí:

Aislado entre el verde de los cultivos que hoy brindan los mínimos recursos de sostén para el campesino, al llegar al pueblo es necesario mitigar el cansancio con un refrescante sorbete de curuba y preparar el estómago para el insuperable y poderoso angú, la cremosa sopa de harina de maíz que también hace parte del menú culinario de Vetás, pero que, en la versión carcaseña, emplea mayor cantidad de queso, tipo cuajada, que le otorga una condición viscosa que se matiza con el dulce de la mazorca tierna, otra de las novedades de su preparación, en perfecta combinación del maíz seco que espesa el preparado.

#### Cepitá:

Un platillo imperdible para el visitante es el cabro cocido en guarapo y cerveza, alimentado y posteriormente adobado con plantas aromáticas del territorio, que aseguran el sabor especiado de su carne. Se sirve acompañado con pepitoria, un manjar que se prepara con la fritura de las vísceras del animal y la sangre que se recoge durante su sacrificio. La pepitoria de Cepitá no incluye arroz; en su lugar se adicionan otros productos naturales, como la alverja y las guacas. Para acompañar estas exquisiteces, nada mejor que tomar un refrescante vaso de chicha de corozo, el fruto de una palma de gran presencia en las áridas tierras del Chicamocha.



**Cerrito:**

La cocina del Cerrito conserva en su haber diferentes delicias, entre ellas la caspiroletta, una especie de crema dulce elaborada a partir del trigo o del maíz, cuya versión caliente ayuda a matizar el frío que se cuele en cada rincón.

**Charalá:**

Bajo la sombra del imponente samán que extiende sus brazos a todo lo ancho del parque central, y con la muy segura compañía de un tiple, instrumento musical insigne del municipio, las opciones gastronómicas para el visitante incluyen, entre otras viandas, el disfrute de una apetitosa génova, un embutido de carne que se acompaña de papa chorreada con hogo (mezcla de tomate y cebolla) y de las deliciosas empanadas de yuca que prepara doña Hosana Valderrama, que se venden por todo el pueblo y cuyo secreto fundamental comienza con la elección de la yuca propicia y la fritura de la empanada previo a su consumo, para evitar que se vuelvan negras y pierdan el gusto.

**Charta:**

Pueblo de típica ascendencia cordillerana, llamado El Jardín de Santander, en obediencia al notorio colorido de sus calles, jardines externos y parques. Las condiciones climáticas han favorecido el desarrollo del ganado de raza lechera y, por ende, la elaboración de distintos productos lácteos que van desde quesos hasta dulces en diversas presentaciones.

**Chima:**

Por coincidencia o suerte, si se llega un sábado, día de mercado, ya sea en el propio pueblo o en las veredas cercanas, es posible disfrutar de una carta de comidas variable, en que sobresalen el mute y la sopa de ruyas. Luego de degustar estas opciones gastronómicas, la recomendación es visitar la casa de doña Luz Marina Figueroa para probar sus pasteles, una especie de envueltos rellenos de carne, o en presentación dulce, que se suelen acompañar con un chocolate de bola.

**Chipatá:**

Este municipio es uno de los que se disputa el reconocimiento como pueblo maicero de Santander. La oferta gastronómica a partir del maíz contempla una sencilla fécula o mazamorra

dulce, una sopa de ruyas, las tradicionales chorotas o una mazamorra cruda. Sin embargo, el atractivo central en esta disputa se dirime al tener la oportunidad de conocer y probar las variedades del grano, entre los que se encuentran: el caimito, de color entre morado y blanco; el morocho, como su nombre lo indica, de color morado; el cabrera, de tonalidad amarillo claro; el porba, de intenso color dorado; y el blanco.

**Cimitarra:**

La aventura gastronómica es evidentemente prolífica, en una carta que mezcla los sabores de Santander con los del vecino departamento de Antioquia, por lo que es posible que el viajero tenga que decidirse entre un mute, una bandeja de carne oreada con arepa blanca o unos suculentos fríjoles a la usanza paisa.

**Concepción:**

En la Concia, capital lanar de Santander, la economía gira alrededor del ganado ovino. En los hogares se puede disfrutar de un exquisito plato de ovejo, cuyo sabor no tiene par. Según la fórmula ancestral, el ovejo se prepara en cocina de adobe y ladrillo a la vista.

**Confines:**

El visitante podrá solicitar el servicio de una de las cocineras de más renombre en el pueblo, la matrona Mercedes Suárez, quien seguramente conquistará su paladar una vez pruebe su afamada sopa de novios. Otra opción gastronómica, un poco más ligera y de más pronta atención, es consumir unos deliciosos chorizos cocidos en cola Hipinto y acompañados por esta misma bebida, arepa amarilla y una buena porción de yuca al vapor.

**Contratación:**

Los panes, los pasteles y las galletas hacen parte del legado gastronómico que vale la pena probar cuando se está de visita en este municipio. Si la permanencia se extiende hasta el domingo, día de mercado, tenga en cuenta que en los alrededores de la plaza se instalan cocinas improvisadas que ofrecen distintos preparados para el goce de los comensales.

**Coromoro:**

Al ser una fuente agraria de importante dinámica,

brinda una multiplicidad de opciones culinarias de esencia santandereana. Sin embargo, cuando se trata de elegir un excelente plato, la recomendación es optar por la sopa de mute que se consigue en la plaza de mercado, especialmente los sábados, día en que se concentra buena parte de la población para intervenir en el comercio de alimentos. También puede aprovecharse para disfrutar de unas copas de licor de naranja, llamado vino de naranja, que se prepara en algunas casas campesinas de la zona.

#### Curití:

Como ocurre en muchos pueblos de la región, la oferta gastronómica en torno a los reconocidos platos típicos santandereanos es muy amplia, y la variedad de sus preparaciones no deja opción distinta de la plena satisfacción de los comensales. Un lugar por excelencia lo constituye las vegas de la quebrada Curití, en el sitio conocido como Pescaderito. Allí, además de disfrutar un delicioso baño en sus cristalinas y templadas aguas, se puede degustar un piquete a la usanza campesina, integrado con buenas porciones de carne oreada, arepa de maíz y cabro asado.

#### El Carmen de Chucurí:

En el Carmen, despensa agrícola del departamento, todo sabe a campo. Al visitante comensal no le ha de faltar el sancocho de gallina criolla. Para coronar tan delicioso recibimiento, nada mejor que degustar las innovaciones que surgen a partir del aguacate, uno de sus productos estrella, con el que hoy se elaboran desde dulces y helados hasta el sorbete endulzado con bocadillo de hoja.

#### El Guacamayo:

Un plato de mute, un piquete y, para pasarlos, un licor a base de agraz o naranja son insinuaciones gastronómicas recomendadas al visitante.

#### El Peñón:

En el último de los municipios creados en Santander, en el año 1992, el clima en la parte alta favorece el levante de ganado lechero, por lo que los lácteos y los quesos que acá se producen son apetecidos en toda la provincia.

#### El Playón:

La cachama, la dorada y la tilapia, peces de cultivo, proveen las cocinas de sus pobladores, en donde pasan a ser convertidos en platos de exquisito gusto.

#### Encino:

Al tener tan variados pisos térmicos en su área territorial, es factible encontrar diversas opciones gastronómicas. Uno de los platos más exquisitos de origen campesino es el crecido de cebada, preparado con granos naturales que todavía se cultivan, para consumo interno, en la parte alta del municipio.

#### Enciso:

La comida pasa por todos los ingredientes que brinda un campo prolífico y bondadoso con el campesino. Sin embargo, existen dos productos estrella: la arepa de maíz seco y la mantecada criolla. Cuando esta última se hace por encargo, es posible degustar la verdadera y original mantecada de maíz, cuyo gran secreto radica en la utilización de mantequilla de vaca, el maíz duro que le da base y la incorporación de huevos criollos, para asegurar el color natural e intenso de su presentación. Para ingerir estos alimentos, nada mejor que disfrutar un vaso de chicha de maíz.

#### Florián:

Para solventar las necesidades nutritivas, bien se puede optar por consumir una picada típica o indagar por algún plato de rocería, de los que aún se organizan para llevar hasta los cultivos que brindan la seguridad alimentaria de toda la región.

#### Floridablanca:

Municipio dulce de Colombia, productor de las mejores obleas: una galleta rellena de arequipe de leche, que en los últimos años ha tenido variaciones en el relleno, al incorporarle dulces caseros (o de plato), queso rallado y diversidad de cremas.

#### Galán:

En materia gastronómica, la recomendación es saborear el sancocho de gallina criolla con chorotas, elaboradas con maíz, pero sin relleno. La chicha, los helados, los pasteles y las alegrías, a base de millo y miel, son bebidas y postres que deben probarse durante su visita.



**Gámbita:**

Tras el esfuerzo de las caminatas realizadas por los linderos verdes, o los ascensos en búsqueda de las imponentes cascadas que se multiplican en diferentes partes del parque protegido, hoy el visitante puede encontrar platos como la cola o la pata de res, servidos junto a la infaltable yuca, frita o cocida. Para cerrar con broche de oro, nada mejor que probar los pasteles sancochados, una versión propia de los plumeros del Cerrito.

**Girón:**

Municipio que hace parte de la red de pueblos patrimonio de Colombia. Entre los dulces sobresalen las cocadas, en sus variedades de azúcar y de panela, la gelatina de pata, los batidos de leche saborizada y los raspados de hielo. El almuerzo obligado es la fritanga, un plato integrado por productos fritos de cerdo, como la longaniza, la rellena y el chorizo. En las tardes, varios restaurantes se han especializado en el servicio de las llamadas onces o medias tardes, en las que no pueden faltar el tamal, las colaciones, el queso de hoja y el chocolate.

**Guaca:**

Llegar a Guaca, después de vencer uno de los recorridos más complejos para cualquier conductor, amerita tomar una merienda conformada por queso de hoja o campesino, una cuca, especie de galleta elaborada a partir de la fécula del maíz y la panela, y un vaso de masato, también elaborado a partir de la fermentación del maíz.

**Guadalupe:**

Esta población hoy diversifica sus líneas de sostén económico; además de la producción extensiva del café, se destacan los cultivos de caña, la ganadería y el turismo recreativo. Precisamente, para atender al viajero, se ofrecen desde desayunos de tradición hasta las afamadas picadas, en las que el chorizo guadalupeño es el invitado de honor.

**Guapotá:**

Uno de los platos para mostrar y degustar lo componen las famosas maicinitas, que, en fórmula mejorada, es posible encontrar en las tiendas del pueblo, en donde se comercializan luego de salir de las pailas de la casa que habitan Sara Rodríguez y su señora madre, la gestora de este dulce que identifica a toda la región.

**Guavatá:**

Si la suerte está de parte del viajero, la llegada a Guavatá puede coincidir con alguna convocatoria alrededor de un bazar dominical, donde será posible degustar un plato exclusivo de la cocina de la profesora María Yolanda Martínez, quien ofrece el ajiaco de vegetales, cuyo gran secreto, además de que no tiene componente cárnico, radica en la presencia de vegetales casi desconocidos por la cocina tradicional, como la chincha mata, las sepas, la yuca sata y el cilantro de vieja, con el toque picante del ají rocote.

**Güepsa:**

La panela ha sido el primer producto de los campos güepsanos desde todas las épocas. Entre los productos alimenticios que llevan la bandera, se destacan los masaticos y el copete. El primero de ellos corresponde a un dulce que se prepara en paila de cobre, teniendo como base el arroz y el melado, que demanda grandes esfuerzos y atención durante la cocción, al exigir, por lo menos, tres horas de batido permanente para evitar la formación de grumos. Por su parte, el copete es la manifestación extrema del dulce, pues se trata de un combinado de distintos manjares que se disponen en un solo conjunto y conforman un colorido plato en que pueden aparecer dulces de durazno, papayuela, mora y brevas en almíbar, acompañados por generosas porciones de queso campesino, arequipe y mantecada.

**Hato:**

Para quien quiera experimentar la vida del campesino, la recomendación es que se pregunte por la posibilidad de ser convidado a compartir cualquiera de los cinco platos que conforman el diario menú que se lleva a los sitios de jornaleo, con la certeza de que la satisfacción será plena, más si se tiene en cuenta que estas viandas requieren un ingrediente que en la ciudad hoy no se disfruta: la preparación en estufa de leña.

**Jesús María:**

Cuando se habla de alimentos y refrescos, la alternativa en Jesús María la brinda el sabajón, una especie de crema elaborada a partir de la mezcla de la leche, el azúcar y la panela, a la que se le adiciona, por supuesto, una generosa dosis de aguardiente.

**Jordán:**

El turismo de aventura y la presencia de caminantes que transitan los caminos de piedra, relativamente en buen estado de conservación, han logrado que sus habitantes abran las puertas de las pocas casas habitadas para brindar en sus mesas deliciosos platos de típica esencia campesina, con ofertas que van desde una deliciosa y reconfortante sopa de arroz con menudencias hasta un cabro asado, siguiendo las fórmulas de preparación de antaño.

**La Belleza:**

Cuando al visitante se le ocurre comentar que ha probado el sabajón de Jesús María, un resorte parece impulsar al interlocutor local, que no duda en manifestar que el verdadero sabajón es el bellezano. El argumento principal gira en torno a que el licor que lo acompaña es el mismísimo chirrinche, una extracción destilada del jugo de la caña, cuya nominación entre el campesinado da fe suficiente de sus calidades: mataburros, tapetusa, tres trompadas y Efraín González, uno de los bandoleros más temidos de mediados del siglo XX.

**La Paz:**

Si la llegada del viajero coincide con las fiestas municipales, muy seguramente se encontrará con un fenómeno particular: en frente de cada casa, además de saludar a paisanos y foráneos, los vecinos estarán ofreciendo a los transeúntes un vaso de guarapo de caña para brindar y un canasto de mimbre atiborrado de productos todavía humeantes, siempre con la premisa de que el piquete que se ofrece a manera de bienvenida tiene mucho y todo que ver con la celebración.

**Landázuri:**

En el corregimiento de La India, localizado a orillas del río Carare, se dice que se consigue el mejor pescado de toda la región. Definitivamente, nada mejor que degustar un plato de pescado cocido en leche de coco, acompañado por un reconfortante jugo de borjój.

**Lebrija:**

El principal referente es la piña, cuya producción representa el primer renglón económico. Sin embargo, no sobresalen productos elaborados a partir de esta fruta, como sí sucede con la guanábana, de reciente introducción en sus campos, a partir de la cual se

elaboran postres, jugos y el popular “guanabanazo”, una especie de sorbete de licuado suave, que permite saborear la esencia de su dulce pulpa. Por la vía entre Bucaramanga y Barrancabermeja, en los alrededores de la vereda La Renta, se ofrecen productos derivados del queso, en especial el queso-crema y la cuajada.

**Los Santos:**

Hace una veintena de años comenzó la transformación de la región, en la llamada Mesa de los Santos, ahora convertida en el primer eje del turismo de descanso de la zona. Esta dinámica ha generado un menú de ofertas gastronómicas en el que se destacan dos productos: el café de origen, hoy consolidado como uno de los cafés de mayor reconocimiento en el ámbito mundial, y las arepas de chócolo o maíz tierno, que se suelen acompañar con deliciosos chorizos.

**Macaravita:**

Para disipar el cansancio de los viajeros, nada mejor que disfrutar unas copas de licor de maíz, acompañadas con galletas y variedad de quesos campesinos producidos en las veredas cercanas, donde el clima propicia el mantenimiento de ganado lechero.

**Málaga:**

En la capital de la provincia se reúne buena parte de las expresiones culturales que conforman el patrimonio de los pueblos vecinos; no obstante, es fácil documentar esta búsqueda partiendo de la intención de encontrar las particularidades gastronómicas que enorgullecen la cocina propia. Luego de una rápida indagación, se destacan tres recomendaciones: la rellena malagueña; el pescuezo relleno, de similares características tanto en contenido como en principio de preparación, que remplazan los ingredientes por la sangre y las vísceras de la gallina; y, para terminar, las panuchas, una especie de dulce de arequipe con relleno de coco, que se constituye en la golosina que le da los blasones de reconocimiento al dulce malagueño.

**Matanza:**

Dos viejas ruedas de molino adornan el atrio del templo parroquial de Nuestra Señora de las Mercedes, circunstancia que recuerda tiempos pasados, cuando los campos vecinos tuvieron en las espigas de trigo el otro dorado de la región. De hecho, los indicios primarios



sobre la industria harinera en Santander tienen en Matanza su mayor referencia. Manteniendo viva esta tradición, hoy se encuentran panaderías de la vieja guardia, donde es posible degustar panes elaborados con fiel seguimiento de las fórmulas de antaño.

#### Mogotes:

En el ideario de las referencias dulces de Santander, el bocadillo de la provincia veleña levanta la mano, aduciendo ser el mejor manjar sobre el planeta tierra. Sin embargo, el juicio experto de los que valoran las calidades de un buen dulce señala que el mejor bocadillo de Colombia se produce en Mogotes. Esa marca de distinción, al decir de sus fabricantes, parte del principio de hacer a un lado el azúcar como endulzante, y permitir que sea predominante el sabor natural de la guayaba la que imponga su impronta en la elaboración de un bocadillo con verdadero sabor a fruta. Para matizar el dulce, al viajero se le recomienda pedir, como plato principal de sus almuerzos o cenas, una mazamorra chiquita, una sopa ligera con base en la cocción del maíz amarillo, ampliada en su sabor con nata de leche de vaca y un poco de panela raspada.

#### Molagavita:

Sus pobladores destacan el ajiaco rovirense como el plato principal del pueblo. Preparado en fogón de leña, tiene toda la suma de ingredientes que la naturaleza les provee, que hacen de esta sopa de tradición un verdadero manjar para el más exigente de los paladares.

#### Ocamonte:

En sus calles todo huele a caña. Las opciones para disfrutar de su gastronomía necesariamente pasan por el plato típico del jornalero, conocido como el arroz de rocería, un piquete prolífico en contenidos, que incluye papa y yuca bañadas con suficiente hogao, carne asada y gallina, acompañados por un arroz de menudencias que se adorna con aguacate y huevo criollo frito. Para ingerir este manjar, nada mejor que tomar un refrescante guarapo de caña.

#### Oiba:

Capital apícola de Colombia. En materia gastronómica, resulta imperdible dejar de probar los dulces de pastilla en variedades tan amplias que van desde el tradicional de arequipe hasta los de café, cidra y arroz, entre otros. Ahora, si se trata de

establecer en dónde se comen los mejores chorizos de todo Santander, los oibanos ocupan sitio de honor, pues su reducción se hace en miel de abeja, producto estrella de la tierra.

#### Onzaga:

Este municipio trabaja por ser reconocido como el pueblo maicero del departamento. Por eso, si se quiere probar alguna delicia preparada con base en este grano, la invitación es a disfrutar un nutritivo sancocho de gallina con chorotas, una especie de empanada elaborada con harina de maíz, que se rellena con las menudencias de la gallina y se adoba con especias naturales. También se recomienda degustar el afamado queso de hoja, del que se asegura que no tiene par entre los quesos campesinos de origen santandereano.

#### Palmar:

La oferta gastronómica va a depender de si el viajero coincide con un día de mercado, porque seguramente podrá disfrutar de muchas opciones en materia de envueltos de maíz, arepas de pelado (de maíz o de millo) y la chicha traída desde las zonas veredas por los campesinos.

#### Palmas del Socorro:

En sus cocinas se preparan platos de gran tradición. Entre los recomendados se destaca el sancocho santandereano, preparado con tres carnes: res, cerdo y gallina criolla. Si lo que se busca es ampliar el nivel de sabor, nada mejor que incorporarle una cabeza de bagre. De postre, se sirve el helado de naranja o de mandarina, presentado en su propia cáscara.

#### Páramo:

El alimento típico que recoge la esencia de la cultura gastronómica guane es el zuque y bum, un platillo que, a decir de Teresa Suárez, su principal cocinera, tiene toda la ascendencia de los primeros pobladores, e incluye la mazamorra de maíz (zuque), la carne oreada acompañada de hormigas culonas (bum), la infaltable arepa de maíz pelado y un buen guarapo de panela, al que los campesinos llaman guarrapaza.

#### Piedecuesta:

El producto gastronómico estrella es el tamal.

Tres son sus características de marca: el tamaño, ligeramente inferior al que se consume en otras partes de Santander; el color de la masa, hecha a base de maíz amarillo e intensificada con adobos y azafrán; y el uso único de la carne de cerdo en su relleno. El dulce característico es el batidillo, elaborado durante la molienda de la caña de azúcar, un poco antes de que la miel dé el punto de panela.

#### Pinchote:

Cuando se pregunta por un producto estrella de la cocina de Pinchote, muchos coinciden en señalar la chicha de maíz que ofrece doña Bernarda Carreño. En ella se destaca la exigente preparación, determinada en el cocido del molido del maíz durante horas; los tiempos de reposo, justos y precisos; y la colada con panela, procesos previos a la fermentación, que se organiza de acuerdo con el temple que se le quiera dar. La chicha fresca exige un día de colada; la fuerte requiere tres días; mientras que la cura de la chicha “que no tranca ni a un buey” se extiende por cuatro días.

#### Puente Nacional:

El piquete, preparado a la usanza del municipio, tiene como referente principal aquellos tiempos en los que el tren era el principal medio de transporte de la región, y en la estación, localizada en la vereda La Capilla, se ofrecía a los viajeros una especie de vianda, con distintos productos envueltos en hojas de bijao, organizados en un canasto de grandes dimensiones, conocido como el balay, nombre que hoy identifica este plato campesino que hace parte de los productos típicos de su gastronomía.

#### Puerto Parra:

Las expertas cocineras sorprenden a los comensales con el delicioso bagre frito, que luego es cocido en leche de coco.

#### Puerto Wilches:

El río Magdalena surte las cocinas de las familias ribereñas. El plato principal es la viuda de pescado, un cocido originario de las jornadas de pesquería, a partir del cual se conserva y se prepara el fruto de las redes. El pescado salado se envuelve en hojas de bijao y se entierra, a la espera de que el sol y las arenas calientes hagan las veces de fogón. Para calmar la sed, nada mejor que consumir un “boli”, helado preparado a

partir del jugo congelado de frutas. Los de tamarindo y de limón son los más apetecidos.

#### Rionegro:

La cercanía del río convirtió la zona en sitio destacado para el turismo familiar, alrededor del llamado “paseo de olla”, hoy remplazado por restaurantes a orilla del camino, en donde se pueden degustar la auténtica carne oreada, el sancocho de cola de buey o el mute dominical.

#### Sabana de Torres:

La tradición agraria de este municipio le permitió en épocas anteriores ser el primer productor de arroz, millo y maíz. De esos tiempos, hoy reemplazados por los cultivos de palma de aceite, quedaron los manifiestos culinarios del masato de arroz y la cañanga, una harina de maíz u otros granos, endulzada con panela, previo proceso de tostado y molido.

#### San Andrés:

Ahondando en el propósito de encontrar las fórmulas de esos platos desconocidos que conforman la tradición familiar, nos enteramos de la existencia de una sopa llamada agria, cuyo componente principal es el guarapo de caña, con el que se le da la sustancia alimentaria a este preparado de harina de maíz, endulzado con panela y acompañado de trozos de cuajada o queso campesino.

#### San Benito:

Cuando de visita se trata, lo mejor es hacer que esta coincida con un viernes de mercado, para tener la posibilidad de degustar un delicioso mute, acompañado por una buena porción de carne asada y picante a manos llenas, como lo recomiendan sus pobladores.

#### San Gil:

Para atender el auge turístico, en los últimos años el municipio ha ampliado la oferta de restaurantes y mesas típicas, donde es posible encontrar diversos menús basados en la comida típica santandereana. De modo que, si pasa por San Gil, hambre no padecerá, pues dispondrá desde una carne oreada o seca hasta un desayuno con caldo y arepa; las opciones están aseguradas para satisfacer todos los apetitos.

#### San Joaquín:

Causa particular curiosidad llegar a este pueblo que



vive del fique y en cuyas fachadas de casas se leen avisos que invitan a degustar los chorizos. Al decir de los expertos, la fama la tienen los chorizos del Valle de San José, pero la esencia la disfruta quien coma un chorizo de San Joaquín. Se ofrece cocinado en jugo de panela, guarapo o cerveza, con lo que se le corta la grasa, acompañado por una porción de yuca y un guarapo bien cargado.

#### San José de Miranda:

A la usanza de las enseñanzas del padre Isidoro Miranda, quien ejerció como su párroco, en este municipio se celebran las fiestas de la gallina, en las que se rinde culto a los preparados que se cuecen con esta ave y se organizan banquetes para compartir en comunidad.

#### San Miguel:

Cuando se trata de recibir alguna recomendación para mitigar el hambre, el dedo índice apunta en una sola dirección: la vereda Cenacauta, más conocida por el sitio Piedra Largo, en donde se consigue el mejor capón o muchacho relleno de todo Santander.

#### San Vicente de Chucurí:

Municipio verde, cuyas montañas y valles han sido dotados con gran generosidad. El primer renglón del agro lo constituye el cultivo del cacao, al que ahora se dedican ingentes esfuerzos orientados a darle valor agregado al grano, a partir de la generación de comestibles procesados.

#### Santa Bárbara:

En homenaje a los recursos que provee la tierra, durante mucho tiempo sus pobladores celebraron las fiestas del chirimoyo, un fruto de la familia de la guanábana con el que se preparaban jugos, postres y otras viandas. Ahora bien, un referente actual para quienes visitan el municipio es la toma de onces con arepa gorda, elaborada a partir de una base de harina de trigo que se mezcla con panela, vino y la medida exacta de levadura. En la compactación de estos ingredientes, y la justa “dormida” o reposo que se da a la masa antes de ser asada, se juega alcanzar el grosor recomendado. Antes de comer, se rellena con queso campesino.

#### Santa Helena del Opón:

La preparación estrella es la sopa de arroz con menudencias, que se sirve acompañada de carne

asada y el infaltable plato con arroz blanco, papa y yuca con suficiente hogao.

#### Simacota:

En el recorrido tranquilo por sus calles silentes, la invitación es para disfrutar de un refrescante masato de arroz o de millo, acompañado por una deliciosa porción de torta de maíz o de mantecada.

#### Socorro:

Si la intención de la visita al Pueblito Viejo es ratificar las calidades de la verdadera cocina santandereana, no hay duda alguna de que el Socorro es la capital del buen comer de todo el departamento. A ojo cerrado, la recomendación es trasladarse a la vieja plaza de mercado, donde se podrán probar todas las sopas de antaño, desde un mute tradicional hasta una revitalizante sopa de ministro, pasando por una chanfaina, una sopa de pichón o, simplemente, un reconfortante desayuno santandereano con caldo y arepa de maíz pelado.

#### Suaita:

Tierra dulce, reconocida por ser uno de los centros de mayor producción de caña panelera en todo Santander. En materia gastronómica se destacan los inigualables embutidos cárnicos que se preparan en cercanías al Salto de los Caballeros, donde los chorizos y las génovas llevan, como ingrediente particular, un toque picante de ají secado al sol. Eso sí, tenga a la mano un buen vaso de guarapo de caña para pasarlos sin apuros.

#### Sucre:

En la vereda Peña Blanca, una parada obligada es visitar la tienda de la señora Sonia Lagos, donde se ofrece la variedad de arepas de la región, elaboradas por su propietaria y comercializadas en todos los municipios vecinos. Degustarlas, en conjunto con un refrescante jugo de mora, ayuda a superar cualquier cansancio.

#### Suratá:

Un plato que conforma la tradición de la mesa familiar en Suratá es la sopa o, mejor sea dicho, el pastel o ensopado macho rucio: cocinado especial para los jornaleros de los campos vecinos, que busca variar los menús diarios reemplazando el arroz por un preparado con base de maíz molido al que se adicionan carnes

y verduras. El grado de cocción determina su servida, ya sea a manera de sopa o como pastel.

**Tona:**

Sus campos son excelentes para la presencia de ganado ovino y vacuno lechero; de ahí que la producción lechera haya facilitado una alta comercialización de quesos y productos lácteos. En el corregimiento de Berlín, en pleno corazón del Distrito Especial de Protección del Páramo de Santurbán, se localizan varios negocios para el consumo de bebidas calientes, como el agua de panela, acompañadas por arepas de trigo y queso campesino. Por supuesto, si el hambre es dominante, la expectativa se amplía a dos ofertas, el sancocho de habas con cordero o la trucha nativa asada, previamente matizada con los sabores del ajo y la cebolla que se cultivan en la región. Cuando el paladar exige un aporte dulce, el producto de fama plena son los cacaítos, una especie de caramelo que se elabora a partir de una mezcla de harina de maíz, cacao y leche.

**Valle de San José:**

Cuando se trata de señalar un producto que convoca a todos los viajeros que recorren las vías de Santander, indiscutiblemente se habla de los famosos chorizos de doña Eustaquia, que se venden en el pueblo del Valle de San José. Hoy sus herederos mantienen con celo este reconocimiento, que registra cifras de ventas de más de tres mil chorizos diarios en época de baja afluencia y de más de nueve mil chorizos en alta temporada.

**Vélez:**

A la usanza de la cultura de municipios como La Paz, en la fiesta de agosto todo se comparte. En el Desfile de las Flores, al paso de cada comparsa, se encuentra el asador móvil, en que se van preparando los famosos piquetes veleños que, tan pronto como están listos, se van distribuyendo entre los bailadores y el público observador.

**Vetas:**

La cocina vetana tiene entre sus haberes la opción de una trucha asada en mermelada de agraz, fruto de origen silvestre, de particulares calidades proteicas. Allí también se ofrece un preparado de especial ascendencia ancestral, el angú, una especie de compota o ensopado con base de harina de

maíz, que en tiempos anteriores se hacía a partir de la cebada. Esta crema, complementada con queso campesino, se prepara y se sirve de inmediato, como una fórmula del alto vataje calórico que resuelve cualquier dificultad que el frío haya podido inferir en el viajero.

**Villanueva:**

En los antiguos caminos reales, donde se da el grato encuentro con sus amables pobladores, se puede degustar uno de los mejores preparados de cabro de la región. A su vez, un imperdible en el mapa de sabores de Santander lo constituyen los famosos helados El Nevado, cuya principal característica es la variedad y curiosidad de sabores, pues se puede degustar desde un helado de guanábana hasta uno de fríjol, pasando por opciones tan diversas como los de yuca, ñame, chontaduro, borrojó y aguacate, entre otros.

**Zapatoca:**

Los dulces de antaño hoy continúan siendo los más requeridos por las visitas. Imperdible el disfrute de las cocadas de arequipe; los dulces de apio y de cidra y los cortados de leche de cabra.



# GLOSARIO

## **ají rocote**

Especie de ají de color amarillo intenso y tamaño algo más grande que el tradicional, de forma redonda con zanjas, que se encuentra en tierras templadas en Santander. En la provincia de Vélez, se agrega a algunas sopas, cuidando de soasarlo un poco, a fin de reducir su extremo picante.

## **achiote (tb. achote)**

Fruto de la planta del mismo nombre, cuyos frutos en forma de corazón contienen semillas de olor neutro que, al madurar, se maceran y esta sustancia se utiliza para dar color a la preparación de masas, carnes y otros alimentos.

## **altamisa (tb. artemisa)**

Hierba amarga que se usa para preparaciones medicinales y en la elaboración de sopas. Es muy popular en las zonas bajas del departamento.

## **artesa**

Recipiente de madera de bandeja profunda usado para recoger alimentos y amasarlos. También se usa para limpiar las cáscaras del trigo y la cebada. En este recipiente tiene lugar la separación de la cobertura de la mies.

## **bijao**

Planta de la familia del plátano, cuyas hojas largas se utilizan para envolver y conservar diversos alimentos.

## **carabina**

Uno de los nombres con que se conoce la mezcla de guarapo de panela con cerveza y gaseosa, también llamado 'refajo' o 'tres veintiuno'. En algunas ocasiones se le agrega también una copa de aguardiente, y así se lo conoce como 'submarino'.

## **chinchamata**

Planta cuyas hojas, nutritivas y curativas, se usan para alimentar aves de corral y para dar sabor a algunas sopas, como el ajiaco. Guarda cierta similitud en aspecto y sabor con las guacas.

## **chiquen**

Especie de corona elaborada con tapas de cerveza y gaseosa ensartadas con un alambre, que sirve para sentar la totuma, y que esta no corra peligro de voltearse.

## **chonque**

Tubérculo parecido a la yuca, que se emplea como ingrediente de sopas como ajiaco, mute y ruyas.

## **chorote**

Vasija de barro cuyo proceso de fabricación proviene de algunas tribus indígenas. Su principal característica es el cuello muy estrecho. En esta vasija se cocinan o se conservan algunos alimentos.

## **chorota**

Empanada típica santandereana preparada con harina de maíz, rellena frecuentemente con arroz, menudencias de ave o res y guacas finamente cortadas, que se cuece y se sirve con los demás ingredientes del sancocho de gallina y las ruyas.

## **cilantro de vieja (tb. cilantro macho)**

Especie de cilantro de hojas anchas y sabor bastante fuerte, conocido también como 'cilantrón'. De uso medicinal para combatir la erisipela, sirve como ingrediente en la preparación de algunas sopas.

## **coroncoro**

Pez de río de tamaños pequeño y mediano que se pesca con red de arrastre, pues generalmente permanece en el lecho de los ríos. Se lo suele preparar como uno más de los componentes de algunos sancochos de la región. Se lo conoce también como 'choca' y 'runcho', y se le atribuyen propiedades afrodisiacas.

## **fritanguería**

Aunque su nombre se refiere en el castellano al lugar en donde se prepara y se sirve pescado frito, en Santander su acepción se extiende al lugar en donde se preparan diversos productos fritos, como chorizos, morcillas y chicharrones, elaborados con carnes de cerdo o de res.

**guacas**

Esta planta, llamada en algunas regiones de Colombia 'guasca' y 'guaco', es preferida en Santander en la variedad picante, indispensable en la elaboración de algunos alimentos, cuyo sabor esencial depende de este vegetal, entre ellos el ajiaco, el pichón, las ruyas, el mute y las morcillas. Tiene uso medicinal en el tratamiento de la amibiasis.

**guarapo**

Por extensión del nombre que se da al jugo de la caña de azúcar, fresco o fermentado, se conoce así la bebida fermentada en hures, a base de miel o de panela, y a la que suele agregarse frutas y, con alguna frecuencia, consumirse en forma de coctel con cerveza y gaseosa.

**guatila**

Hortaliza perteneciente a la familia de las solanáceas. Tiene la forma del aguacate y se parece a las yotas. Se prepara y se sirve a modo de guisado.

**hogo** (tb. hogao)

Picado fino de cebolla y tomate soasados para aderezar sopas, legumbres y carnes.

**hure**

Recipiente de barro cocido utilizado para el proceso de fermentación de bebidas tradicionales, como chicha, guarapo y masato.

**ites**

Tubérculos similares a la arracacha. Se utilizan en la preparación de sopas.

**junca**

Cebolla de tallo largo comestible.

**mararay**

Palma utilizada en la elaboración de múltiples utensilios domésticos. Sus pepas, en abundantes racimos, se convierten en apetecidas almendras.

**medias nueves**

Comida ligera que se consume generalmente a mitad de mañana, entre el desayuno y el almuerzo.

**mecedero**

Palo con una tusa, que sirve para batir la cebada.

**mestiza**

Pan adicionado con miel de panela, a cuyo adobo se le agregan pedazos de chicharrón.

**mogolla**

Pan elaborado con salvado y miel de panela. Su preparado no implica el uso de levaduras.

**onces** (tb. once)

Alimento que se toma en las horas de la tarde, como chocolate o café (tinto o con leche), acompañado de colaciones y queso.

**pastel**

Alimento envuelto en hoja de plátano. Puede contener arroz, carne de cerdo, pollo, alverja, y se prepara con harina de maíz blanco.

**puras**

Fruto de una planta leguminosa de gran tamaño y de características proteicas muy elevadas. Hace parte de la preparación en sopas y guisos.

**tamal**

Envuelto preparado a partir de masa de harina de maíz, condimentado y relleno de carnes de cerdo, res y pollo.

**tiesto**

De manera general, esta palabra designa a cualquier utensilio utilizado en la cocina. En Santander se usa especialmente para designar el recipiente donde se asan las arepas.

**totumada**

Medida incierta de contenido, puesto que depende del tamaño de la totuma. La usan especialmente los campesinos santandereanos, entre quienes puede establecerse sencillamente una equivalencia mayor a la del contenido de una botella de gaseosa o de licor.

**zarando, da**

Cedazo, criba.