

Memorias sobre memorias, contra el olvido, añoranza. Imágenes presentes de vivencias pasadas entre montañas cordilleranas.

Recopilación: Niria Suárez (MUMCOA).

www.saber.ula.ve/mumcoa/

Beto Pérez, “los sábados festejando el ciclismo y los domingos de olleta y mondongo”. Estado Lara. Barquisimeto:

Don Beto es un adorable abuelo caroreño que mantuvo durante 40 años sus fogones prendidos, todos los domingos para vender su famoso mondongo. Uno de mis recuerdos más nítidos tiene que ver con su afición al ciclismo. En las temporadas de competencia se reunían en su casa los ciclistas y les ofrecía una cena contundente para premiar el esfuerzo realizado.

Entonces viene a mi mente ese sabor tan particular del arroz que hacía su hija Alicia, al que le impregnaba una capa en la superficie de “cheez whiz” y una polvada de perejil muy pero muy finito. Eso acompañaba la carne mechada de Josefina, su mujer, quien se dejaba de tonterías y con un toque de licuadora, mechaba la carne previamente cocida. Josefina era la reina de la licuadora; allí preparaba la salsa para guisar esa carne y todavía tengo en mi memoria el olor a mezcla de cebollas, ajos, ajies dulces y tomates. Creo que su secreto era el tipo de carne; la hacía con pulpa negra y el aceite con onoto que ponía casi al final.

Rosa Arroyo de Suárez. “Las cenas calientes cuando llueve”. El mojito de papa con huevos.

Rosa Arroyo de Suárez es mi mamá. Es inevitable, pero aún a mis 57 años, me persigue el mismo recuerdo: las tardes lluviosas. En esas tardes, Rosa miraba a su muchachera hambrienta con cara de espanto: qué les hago de comer con tan pocos recursos. Entonces inventaba obras maestras: un “mofongo” (picadillo) de plátano verde que estrujaba con mantequilla criolla, queso de año rayado (el único que conocíamos, amén de la ancestral cuajada de cabra de la abuela Dolores), y los restos de carne del almuerzo, que picaba bien chiquito y salteaba con ajo y cilantro macho, del que tenía sembrado en ollas de peltre en el patio. Eso sí, había que comerlo rápido tomando agua para no atorarse. O un arroz con leche y canela que acompañaba con pan piñita; yo no sé mis hermanos, pero yo disfrutaba mi

taza caliente sentada el pollo de la ventana mirando la calle, aspirando el olor a tierra mojada, ese que aflora cuando la tierra está seca y de pronto le llega agua caída del cielo.

Pero mi cena preferida era el mojito de papa con huevos. Todavía a estas alturas (50 años después), no me ha confirmado las cantidades de los ingredientes pero he llegado a inferir que usaba un papa por persona, lavadas, peladas y picadas en dados. Las cocinaba en agua con sal, (aunque no medía la cantidad, un buen cálculo me indica dos veces el nivel de las papas), usaba una sartén honda; las dejaba que ablandaran, y cuando estaba a punto de secar, le añadía un sofrito de cebollín y cilantro, comino y ajo, unos 4 o 5 huevos batidos con tenedor, mezclaba un poco y tapaba. Mientras iba y venía de la máquina de cocer, le repasaba la sal y ponía abundante queso rayado, volvía a tapar y en cinco minutos más nos llamaba a la mesa, siempre cambiándonos los nombres.

Lexis Suárez de Pérez. “Los nietos cambian los menús, pero hay que hacer lo posible por mantener el gusto y tu sazón”. El arroz chino a lo casero”

Estado Trujillo. Entre Trujillo y Pampanito

La primera vez que comí este arroz, era también la primera vez que probaba comida china, por lo tanto, en mi memoria del gusto quedó grabado ese sabor que asumí como la genuina comida china. Cuando años después probé comida china, me quedé con la de mi hermana. Todo parte de un buen arroz blanco que prepara en agua hirviendo con una cabeza de cebolla, sal y aceite. El agua debe pasar dos veces el nivel del arroz. Cuando está a punto de secar le pone una tapa con respiradero. Por cierto que durante años, en mi época de dedicada y abnegada ama de casa diseñé una especie de gorro de liencillo para tapar el arroz ya a punto de secar.

Luego con mucho mimo se disponía a picar en juliana y en cantidades proporcionales: pimentón rojo y verde, ají dulce, cebolla, apio española, zanahoria, repollo, un poco de hinojo, brotes de soya, tallos de acelgas; dados de chuleta o jamón ahumada. Ya dispuesto todo comenzaba el salteado en aceite bien caliente por partes: primero el arroz, una vez retirado, la zanahoria, y así el resto de los ingredientes. Al final hacía una tortilla de huevos bien delgada; la rebanaba fino la mezclaba con el arroz; retocaba la sal y añadía salsa de soya. (Los tallos de acelgas y el repollo los pasaba por agua caliente). Este arroz fue un digno plato en reuniones de amigos en el espacioso apartamento de Trujillo, con una magnífica vista a la sierra de Carmona, desde donde llegaban olores que se alternaban entre el café recién tostado y el melado de caña hirviendo.

Eloína de Bracho. “Ya los ojos no dan, pero sigo con mis galletitas y los encurtidos de bicuye y de pepinos de monte”. Carora-Estado Lara

La paciencia de Eloína es admirable. Con un increíble cálculo mezcla mantequilla, azúcar morena, vainilla y ralladura de limón hasta obtener una crema; luego comienza a añadir harina con un poco de bicarbonato hasta que la crema lo permita; y amasa suavemente, corta pequeños trozos, los estira y va sacando con una tapa de refresco, las galletitas que lleva a una placa de horno por unos 4 o 6 minutos. Las deja enfriar y en luego envasa en bolsitas de celofán.

De allí pasa a hablarme de los encurtidos. El bicuye y el pepino de monte son dos frutos típicos del paisaje xerófilo caroreño. Contiene abundante agua y un sabor refrescante. En mi memoria aspiro el olor a vinagre blanco, aceite, cilantro, limón, cebolla, ají picante, clavos de olor y guayabitas; aquella tarde en que me mostraba su preparado envasado en frascos de mayonesa. Se trata de una extraordinaria vinagreta en la que sumerge bicuyes y pepinos por separado, previamente rebanado y reposado en agua caliente.

La prima Reina, una reina preparando meroco: granizado de cotoperí (mamón macho). Carora-Estado Lara

En temporadas de mamón, aparecían en mi casa de infancia, bolsas repletas de cotoperi, una especie de mamón pero más grande y dulce que mi padre había plantado en la finca Palma Rosa. La prima los sacaba de su concha, muy verde y gruesa; luego con un tenedor los iba golpeando en sentido envolvente a medida que le iba añadiendo leche y azúcar. Al final sacaba los “pepas”, tan famosamente peligrosas, y quedaba un batido que se convirtió años después en granizado cuando llegó la primera licuadora a la casa de la calle Guzmán Blanco.

Ana Hilda Duque. “Un premio al buen rendimiento escolar”. Los huevitos en chupiro. El Cobre-Estado Táchira.

Un sábado en la mañana, en la plaza de Cordero, aluciné deleitándome con el paisaje gastronómico y humano que tenía frente a mí. En las cuatro esquinas de la plaza se habían instalado bajo el sol brillante y el cielo azul de Cordero, sendos quioscos en los que se exhibían puercos enteros y morcillas, amén de otras increíbles preparaciones cargadas de sabor y consistencia: papas rellenas de guiso de carne y de pollo, pasteles andinos, envueltos de plátanos, croquetas de yuca rellenas con carne molida y batidos de frutas, siendo muy solicitado el de badea, una enorme fruta que no dice mucho por fuera pero al abrirla brinda un corazón gelatinoso de fresco olor y un color durazno. Pero los más pedidos son eran el masato, el aguamiel, la horchata y la chicha de arroz.

En medio de ese festival sabatino de delicias, mi amiga Hilda Duque, oriunda de El Cobre, quien me había llevado hasta Cordero, empezó a recordar sus años de infancia en su tierra; y ante un comentario que le hice sobre la cultura del gusto que mostraban los tachirenses, recordó los huevitos en chupiro. Son huevos tibios a los que se les abre una entrada en la punta y se le introduce una mezcla preparada en mortero de sal en grano, hierbas frescas de la troja (cilantro, orégano, tomillo criollo, romero), y con un palito de naranja, esculpido para tal fin, comienza a removerse con delicadeza y tomándose en sorbos cortos para alargar el placer de saborearlos. Estos se los preparaban a los niños que resultaban con buenas calificaciones en la escuela, no sólo como premio sino como forma de administrar vitaminas para la inteligencia.

Justina Paredes Vielma. “Por poquito no se perdió la tradición”. Los cabates, macarrones de hierrito y las telas. Mérida-Estado.

Cumpleaños, bienvenidas a recurrentes viajeros, sobrinos que llegan del exterior cansados del refinamiento europeo o de la dual comida estadounidense (dualidad que se debate entre una excelente ensalada Waldorf, una tarta de queso o una contundente clam chowder y la inefable comida rápida); son la excusa perfecta para que Justina Paredes mantenga viva la tradición de “la tita”.

Los cabates, las telas y los macarrones de hierrito se hacen con la misma pasta y cocción (en abundante caldo de tuétanos y hierbas), pero con formas diferentes. Los cabates tienen forma de ñoquis y se bañan con salsa de tomate con pollo desmenuzado, las telas se cortan en tiras anchas tipo fettuccine y la familia acostumbra a tomársela en el caldo de la cocción como entrada; otros prefieren degustarlos con su salsa. Los macarrones de hierrito son una versión del pappardelle, un poco más “gorditos”, a los que se le introduce un alambre de gancho de ropa y le queda un pequeño orificio en el medio. Las nuevas generaciones han sumado otras salsas: con carne, con tocineta, con champiñones, al pesto.

Pero lo que ha quedado en mi memoria es el placer que le produce a Justina no solo amasar, sino contar cada uno de los cabates; ha llegado a contar hasta 2.000. La masa básica es mezclar 8 huevos por cada kilo de harina todo uso y amasar, estirar y cortar según la forma deseada. En el caso de los cabates, una vez cortados en pequeños trozos, les da un movimiento con el pulgar para darle forma de ñoqui. En la actualidad han optado por añadir una tercera parte de puré de papas para suavizar la masa.

Doña Isabel Dávila: El día de San Juan en familia. El curruchete. Mérida-Estado Mérida.

Cada 24 de junio en la tarde se reúnen en el comedor de Doña Isabel Dávila, hermanos, sobrinos y primos a degustar el curruchete de la abuela. Ella recuerda que se trajo la receta del páramo merideño donde ejercía como enfermera en el antiguo hospital que allí existía en la década de los años 40. Es por tanto un dulce caliente y energético para enfrentar tan bajas temperaturas.

Con todo el gusto nos invita a su casa a verlo preparar, dice que no es lo mismo dar la receta que verla directamente y allí acudimos una tarde de lluvia que nos ha quedado en la memoria con olor a melcocha.

Los ingredientes que lleva este dulce están presentes todo el año en todas las despensas de las casas del páramo merideño. Se prepara con ½ panela, ½ kilo de queso ahumado y picado en trozos, pan salado (cinco panes franceses), 3 huevos, ½ litro de leche y 2 cucharadas de aguardiente.

Se hace una miel con la panela picada en trozos, luego se le añade el pan y luego el queso, se deja cocinar hasta que se consuma el líquido; luego se añade la leche y se tapa. Separar las claras de las yemas, se baten las claras, luego las yemas, se unen y incorporan al preparado de miel mezclando con suavidad. Al final el aguardiente y de una vez se apaga y se deja reposar. Se come caliente.

Andrés García: “en mi memoria lo que hay es un bourguignon”. Mérida-Estado Mérida.

La tarde que visité por primera vez a Andrés advertí rápidamente que estaba frente a un cocinero. Tiene en su memoria no solo las recetas de su vida, sino los acontecimientos que le dieron origen. Apegado a los clásicos no dejó este legado: su bourguignon.

200 gramos de hongos

2 cucharadas de aceite de oliva

100 gramos de tocineta

200 gramos de cebolla picadita

2 ó 3 dientes de ajo

1 kilogramo de punta trasera
1 y 1/2 cucharadita de sal
1/8 cucharadita de pimienta negra
1 botella de vino tinto
1 cucharadita de salsa inglesa
1 zanahoria cortada en ruedas
1 hoja de laurel
2 ó 3 ramitas de perejil
1 tallo de celery picadito
2 cucharas de mantequilla
2 cucharadas de pasta de tomate

Nos dice Andrés, lo primero es tiempo y paciencia, se puede llevar hasta cuatro horas. Sofreír la cebolla, ajo, céleri y tocineta en una cucharada de aceite, todo picadito.

Luego se añade el vino, zanahoria, pimienta, laurel y sal. Sumerja la carne en dados y refrigere hasta el día siguiente.

Retire y escurra la carne, dore en un sartén con la otra cucharada de aceite, luego sofría los hongos y se une la preparación, se añade la salsa inglesa y la pasta de tomate. Se cocina hasta reducir el vino a la mitad. Se desprende lo pegado de la olla, se cubre con agua y se deja hervir; cuando haya reducido se repite la operación, hervir de nuevo hasta que no se vean partículas de hierbas y vegetales. La salsa debe quedar espesa y oscura

Magali Burguera. El comedor de mis abuelos. Una rareza, el postre de los siete velos y el brazo gitano de papas de Doña Maura Sardi. Mérida-Estado Mérida.

Una de las mejores historias que me ha relatado y regalado mi amiga Magaly Burguera, se refiere a sus años de infancia y sobre todo a aquellas tardes de meriendas memorables en las que se degustaban verdaderas exquisiteces con productos europeos. Pero la más asombrosa es la de un postre que preparaba su madre: el postre de los siete velos. Se trata de un bizcocho cubierto por una crema

de vainilla y frutas confitadas. Dicho así parece simple, pero su elaboración amerita destreza y paciencia. Doña Maura hacía tres o cuatro bizcochuelos delgados y esponjosos, preparados cada uno de ellos con tres claras de huevos batidas a punto de nieve, 100 gramos de azúcar refinada o pulverizada, 125 gramos de harina leudante, punto de bicarbonato, 50 gramos de mantequilla derretida, ralladura de limón. Se llevan al horno en un molde rectangular de poco fondo, enmantequillado y enharinado.

Aparte se prepara una natilla suave a base de una cucharada colmada de maizina por cada taza de leche, una de las yemas de huevo sobrantes, batidas con un punto de vainilla y ron; dos cucharadas de azúcar por cada taza de leche. En total se tendría que hacer un litro y medio (6 tazas) de crema para el postre.

Luego se reúnen los dulces secos: higos, naranja, toronja, bocadillo de plátano, bocadillo de guayaba, ciruelas pasas, membrillo. Se cortan en láminas y se reservan para el relleno. Finalmente se disponen las capas: bizcocho, crema, confitura hasta terminar con crema y coco rallado. Enfriar y servir.

En cuanto a brazo gitano de papas horneadas. Se trataba de un enrollado frío hecho de un puré de suavizado con leche y mantequilla, aderezado con sal y pimienta. Se extiende el puré en una placa forrada con papel encerado. Se cubre con una capa delgada de mayonesa y sobre ésta se extienden capas de

Lechuga cortada fino, camarones hervidos, aguacate, espárragos hervidos. Se aderezan con una vinagreta a base de mostaza y vinagre de manzana (opcional). Se enrolla hasta formar un tubo que se refrigera por espacio de una hora antes de cortar en ruedas. Va bien acompañante, ensalada o una entrada.
