

La cocina en la frontera colombo-venezolana. Un estudio gastronómico comparativo

Bernardo Enrique Flores Ortega

Recibido: 16/07/2012

Aceptado: 02/09/2012

RESUMEN

El presente artículo muestra un estudio histórico comparativo entre la cocina tachirense y nortesantandereana a partir de los procesos de modernización ocurridos en Latinoamérica desde finales del siglo XIX hasta la actualidad, cuyos cambios socioeconómicos, políticos y culturales, propiciaron una transformación en el sistema alimentario. El estudio comparativo de la gastronomía del Táchira (Venezuela) y del departamento Norte de Santander (Colombia) se ha realizado mediante la selección de algunos productos representativos de la cocina de ambas regiones, como las sopas; los panes, amasijos y colaciones; dulces, tortas y postres; pasteles, pastelitos y empanadas; el café, el chocolate, así como licores y otras bebidas típicas, evidenciándose que aún perduran, fusionados con las nuevas tecnologías y productos agroindustriales, muchos rasgos de la cocina tradicional de estos pueblos andinos, diferenciados con las especificidades propias de cada localidad.

Palabras clave: cocina tachirense y nortesantandereana, sistema alimentario, régimen criollo tradicional, régimen criollo urbano, gastronomía.

The colombo-venezuelan's border cuisine. A comparative gastronomic study

ABSTRACT

This article shows a comparative historical study between the cuisines of Táchira and Norte de Santander based on the modernization processes that occurred in Latin America since the end of the XIX century until today, whose socio-economical, political, and cultural changes, gave way to a transformation in the food system. The study of the gastronomy in Táchira (Venezuela) and the department of Norte de Santander (Colombia) has been carried out by the selection of some representative products of the cuisine of both regions, such as soups; bread, bakery products and snacks; sweets, cakes and desserts; pastries and turnovers; coffee, chocolate, as well as liqueurs and other typical drinks, evidently lingering, merged with new technologies and food-processing products, many features of the traditional cuisine of these Andean towns, differentiated with the specificities of each locality.

Key words: Táchira and Norte de Santander cuisine, food system, traditional creole regime, urban creole regime, gastronomy.

* Bernardo Enrique Flores es profesor de la Universidad de los Andes, Núcleo Táchira. Coordinador del Grupo de Investigación en "Comunicación, Desarrollo e Integración" en esa misma institución. Correo electrónico: floresortega@hotmail.com

** El presente artículo es el resultado de una investigación realizada con el apoyo del Consejo de Desarrollo Científico, Humanístico, Tecnológico y de las Artes de la Universidad de Los Andes (CDCHTA-ULA) al proyecto NUTA-H-337-11-06-B.

1. Introducción

Los procesos de modernización ocurridos en Latinoamérica desde finales del siglo XIX, con sus cambios socioeconómicos, políticos y culturales, propiciaron una transformación en el sistema alimentario que, del régimen¹ criollo tradicional² predominante en el ámbito rural, pasó a un régimen criollo urbano³ con la incorporación de nuevas tecnologías culinarias, técnicas de conservación de alimentos, industrialización de productos agroalimentarios, así como de nuevos hábitos y costumbres relacionados con la alimentación.

El espacio fronterizo conformado por el estado Táchira (Venezuela) y el departamento Norte de Santander (Colombia) mostró, en ese proceso modernizador hasta la primera mitad del siglo XX, una serie de cambios significativos consustanciados con el crecimiento socioeconómico y el acelerado proceso de urbanización e industrialización, que conformó lo que hoy conocemos como la cocina tachirensis y nortesantandereana. Como señala Cartay (1997: 26) en su *Caracterización de la región alimentaria andina*, los hábitos de consumo se enriquecieron con la importación de alimentos, llegaron nuevas técnicas culinarias y utensilios para su preparación y conservación, se amplió el saber culinario con nuevas recetas y usos traídos por los inmigrantes y aparecieron nuevos establecimientos para el almacenaje y expendio de productos alimenticios nacionales e importados, así como aquellos que ofrecían servicios de comida (posadas, pensiones, hoteles, restaurantes y botiquines).

La economía del Táchira, que hasta principios del siglo XX ocupó un lugar destacado en el plano nacional en la explotación y comercialización del café, incidió en el desarrollo de centros urbanos como San Cristóbal, Táriba, Rubio, San Antonio, Capacho y Michelena, propiciando el intercambio sociocultural y comercial de otros productos alimenticios, tanto con el departamento Norte de Santander como con el puerto de Maracaibo, donde tenían su sede principal las grandes casas comerciales nacionales y extranjeras

(básicamente alemanas). De igual forma se intensificó el intercambio comercial con los estados llaneros, y, con la construcción del Gran Ferrocarril del Táchira, en 1895, se propició un importante vínculo económico en el Eje San Cristóbal–San Juan de Colón.

Si bien, como ha mostrado Lovera (1988:175) en su *Historia de la alimentación en Venezuela*, los hábitos alimentarios de estilo urbano han generado la práctica del consumo de productos como bebidas gaseosas, cerveza, whisky, espaguetis, perros calientes, hamburguesas, helados industriales y frutas exóticas como la uva, la pera, la manzana o el melocotón y nos han llevado a preferir el azúcar por el papelón, la harina de trigo importada por el maíz en sus diversas formas o el empleo de aceites vegetales por la manteca de cerdo, no obstante, como indica Cartay en la obra citada (1997), las cocinas domésticas del Táchira –y del Norte de Santander, agregaríamos nosotros– han conservado la herencia patrimonial del régimen alimentario tradicional rural, preservado en recetarios de transmisión oral o escrita que conforman el saber culinario de la cocina popular, así como las creencias, supersticiones e ideología de estos pueblos fronterizos.

En nuestros días, a pesar de la expansión de expendios de comida rápida y del influjo de la cocina internacional, debidos a la globalización y al surgimiento de franquicias transnacionales y de grandes centros comerciales en ciudades como San Cristóbal y Cúcuta, aún perduran, fusionados con las nuevas tecnologías y productos agroindustriales, muchos rasgos de la cocina tradicional de estos pueblos andinos, diferenciados, por supuesto, con las especificidades propias de cada localidad.

Como pudimos constatar en dos estudios sobre el léxico de la alimentación en el habla culta de San Cristóbal, Rubio y Cúcuta que realizamos entre los años 1984 y 1995 (véase Flores 1995 y 1998), pese a la incorporación de productos, técnicas y hábitos culinarios modernos procedentes de la transculturización, en el citado eje fronterizo los rasgos tradicionales de la gastronomía de estos pueblos todavía se conservan no sólo al interior de la cocina familiar, sino en muchos establecimientos de comida de los centros urbanos.

2. Estudio comparativo de algunos productos de la gastronomía del Táchira (Venezuela) y del departamento Norte de Santander (Colombia)

2.1. Las Sopas

Por ejemplo, en cuanto a tipos de sopas, en el Táchira todavía se elaboran las típicas de arvejas, de cebolla, de tomate, de arroz, de avena; el sancocho (que lleva carne y “bastimento” o “cosepán” –plátano, yuca, apio y hortalizas– o el “cruzado”, al que se le añade pescado, además de la carne de res, cerdo o gallina; el ajiaco tachirense (que lleva pollo, frijoles y verduras o costillas y carne de res con arvejas, berenjenas y auyama o, como se prepara en Rubio, con avena, cebada, maíz y arveja o lenteja); el potaje, mondongo o “mute” (que lleva patitas y cabeza de cochino, lengua y panza de res), la crema de vegetales; la “pizca” (que es un caldo de papas picadas con huevo, sazonado con cebolla, cilantro y otros condimentos), cuando su base es de papas, huevos, leche y condimentos, se le llama “cuajado”, mientras que si sólo lleva cilantro, perejil, cebolla junca, sal y picante, se le llama “pizca negra” o, simplemente, “ajiagua”, amén de otras variantes como el “caldo de papa” o la “pizca blanca”; el hervido (cocimiento de res, pollo, legumbres y aliños; el atol (a base de harinas de arroz, trigo o plátanos, leche, azúcar, sal y canela); la mazamorra (que se prepara con harina o tostones de plátano o moliendo el grano de maíz y cocinándolo con arvejas frescas, papas picadas, carne de res y condimentos); el “cuchuco” también llamado “arroz de maíz” (se elabora con maíz desgranado y partido con carne y aliños, o en sus variedades de trigo o de cebada); el “currungo” (también de maíz semipartido que se cocina y se cuaja con un poco de harina de maíz); la “pira” (a base de auyama en trozos en un suave consomé de carne guisada a la que se le añade “cosepán” o trozos de carne oreada, es decir, secada al sol, o, en su variante rubiense que lleva arvejas con caraoatas); el “cochute” o sopa obrera de alverjas secas, también conocido como “baile”, “chungute” o “aguarus” (se elabora a base de consomé de carne al que se agrega cilantro, perejil,

apio de España y cebolla junca y un sofrito de cebolla de cabeza y tomate con un toque de picante, y puede agregársele guineo negro); la sopa capachera de gallinazos “pelados” o “galembos”; la sopa de frijoles cuarentones –“jirihuelos”, “panguitas” o “villorros”–; la sopa de auyama villorra; la sopa de albóndigas y masitas de maíz, o la de garbanzos, habas, judías, frijoles, lentejas o quinchonchos. También se prepara la “sopa de ruyas” con bolitas de masa hecha de maíz molido, aparte de un sin fin de otros caldos, sopas y consomés que forman el condumio diario de las familias tachirenses.

En el Norte de Santander, por su lado, existen también una diversidad de sopas tradicionales, entre las que merece la pena mencionar el ajiaco santandereano (elaborado con yuca, plátano, papa, alverjas, repollo y carne de res, a diferencia del ajiaco santafereño que también se elabora allí y que lleva 3 ó 4 tipos de papa: pastusa, sabanera, paramuna o criolla, a las que se agrega pechuga de pollo desmechado, mazorcas en trozos y crema de leche); también se elabora el ajiaco de arracachas (a base de apio, pollo, papas, alverjas verdes y otros condimentos), la “changua” (caldo de papas con carne o hueso, también llamada “caldo de tusas” cuando sólo lleva agua, sal, ajo y cilantro), el “peto” (que lleva sólo granos de maíz blanco con leche), la sopa libanesa (a base de maíz licuado, queso parmesano y perejil), el “cuchuco santandereano” (elaborado con cebada molida, espinazo de cochino y papa picada), la “sopa de ruyas” (de maíz amarillo con carne de res, papa, alverjas y cilantro, o con harina de trigo en tiras, habas, alverjas o frijoles y papa picada), la “sopa de chorotes” (a base de bolitas de maíz), la pizca (que la llaman también “caldo teñido” cuando lleva clara de huevo, leche, cilantro, ajo, cebolla junca y sal), la mutiscua (a base de arveja fresca, papa, carne de res o cerdo, sal y pimienta al gusto y una mezcla de harinas de cinco granos), el sancocho ocañero (preparado con pollo, carne o costilla de res, plátano verde, papas, auyama, zanahorias, mazorcas, yuca y otros aliños), la caspiroleta (crema de féculas). En Pamplona se consumen los callos con garbanzos (un guiso de vísceras de res y garbanzos aderezados con cerveza y aliños). También se elabora en todo el departamento el delicioso “muti nortesantandereano”, una variedad

del mute, (preparado con callos o tripas, cabeza, patas y costillas de marrano, maíz, garbanzos, papas y aliños). Y las “coladas”: sopas dulces consumidas sólo en el desayuno o la cena y elaboradas indistintamente con harina de habas, de cebada, de trigo, de plátano, etc.; el “troncho” (de consumo campesino preparado con arroz, plátano, yuca y carne de res); el pichón o caldo de pichón (elaborado con sangre de res y un poquito de leche); el “caldo de venas” (a base de venas de res); el “mute nortesantandereano”, considerado el plato regional por excelencia común en el almuerzo dominical (a base de maíz pelado, carne de cerdo –orejas y trompa–, callo de res o tripa, alverjas, papa criolla, cilantro, auyama, garbanzo y frijol verde); el “sancocho con chorotas” (bolas de masa de maíz de arepa con relleno de arroz, carne de cerdo con cebolla y tomate, sancochadas junto con plátano verde, yuca, papa, repollo, cilantro y costilla de res), amén de otras exquisitas sopas, caldos y consomés como la “rampuchada”, la sopa de avena, la de pichón, el “caldo de panches” o la mazamorra, elaborada en caldo de carne con alverjas verdes, cebolla junca, ajo, sal y cilantro, que hacen la delicia del paladar del pueblo nortesantandereano y de sus visitantes).

2.2. Los panes, amasijos y colaciones

Uno de los productos de la cocina tachirense de mayor demanda y prestigio dentro y fuera del estado, es el pan. Como lo ha señalado en exquisita prosa poética Peña (1997: 221):

....todo el Táchira aroma al país entero con su amasado pan, que hace suspirar de nostalgia a nuestros paisanos, quienes se sienten en el peor de los exilios al pasar en tierra extraña frente a una panadería. Nuestro pan, que cruza empinadas carreteras de montaña, largas autopistas, mansos ríos y azules mares, o el espacio del cielo nacional, en cargamentos que surcan el país, hasta el norte derramado en litorales, o el oriente salitroso o el sur selvático y llanero, para llevar desde aquí, la más blanda y mejor aliñada de las cargas que cruzan nuestra patria: El Pan Andino, el Pan Tachirense, que es en Venezuela el “pan de verdad”.

Entre las variedades de pan, son famosas las acemas de chicharrón, las mogollas, el pan aliñado, el pan de maíz, el pan de leche o de avena, el aliñado dulce, el pan azucarado, las “afrechudas” –bolas de pan con afrecho–, el pan tostado o bizcocho, el pan mojiçón, el pan de queso, el de bocadillo de guayaba o el de arequipe con higos. Y entre los amasijos y “colaciones”, las almojábanas, las quesadillas y quesadillitas, las almidoncitas, las mantecadas, las roscas, rosquetes, rosquillas y roscones, las “cucas” o paledonias, las polvorosas, los besitos, las señoritas, los melindres y suspiros, yoyos o churros, yemitas, pasticas de mantequilla, torrijas, ahogagatos, mandocas, besitos, bizcochuelos y palmeritas.

En el Norte de Santander, por su lado, el arte de la elaboración del pan ofrece a los comensales una exuberante variedad de formas y preparaciones, y Pamplona es la máxima exponente en especies de “colaciones”: el “mantecado”, por ejemplo, de forma circular, se elabora con una mezcla de manteca de marrano, azúcar blanca, aguardiente de caña, harina de trigo o almidón y canela. Los “mostachones de maní”, preparados con azúcar, claras de huevo, maní o almendras, harina de trigo y aguardiente, cortados en cuadros y horneados. El “almendrado” es igual al anterior pero sin aguardiente y horneado en forma de bolitas. El “bizcochuelo” a base de huevos batidos, almidón y azúcar. Los “buñuelos” –preparados con harina de trigo, quesos, azúcar, huevos, sal y leche–, se fríen en suficiente manteca y se sirven secos o almibarados. Los “churros”: llevan leche, azúcar, corteza de limón rallada, harina de trigo y huevos, se fríen en manteca y se sirven espolvoreados con azúcar. Las “arepitas”, consistentes en bolitas amoldadas con un vaso, hechas de almidón, azúcar, mantequilla y huevos. También se elaboran los “bizcochos” horneados en forma de roscas o “roscones”; las sabrosas “almojábanas” horneadas –bolas de harina, huevo, leche, azúcar y queso–; “galletas” y “morones” –a base de harina de trigo, azúcar, manteca de cerdo, moldeados con una copita y horneados a fuego lento–; los “camaleones” almibarados; las “torrijas” –rebanadas de pan mojadas en leche y envueltas en huevo batido, fritas y almibaradas a las que se agrega

agua de azahar y canela–; los panecillos de cuajada –a base de cuajada, harina de maíz y huevos, horneados en forma de pan–; los “caimanes” –preparados con manteca de cerdo, azúcar, empella, huevos, harina de trigo y horneados en forma de rosquitas–; los “mojicones” –con harina, huevos, azúcar y anís–; el pan de maíz; el “mojicón de maíz” y el “mojicón de trigo”. No podríamos dejar de mencionar las apetecidas “regañonas”, típicas de esta región con forma de arepitas, elaboradas con harina de maíz, huevos, mantequilla y leche, que se cubren con huevo batido con azúcar al momento de ser horneadas; las “cucas” o “paledonias”, el “pan de bono” –parecido a la almojábana–; el “panderos” a base de yuca, aguardiente, huevos, azúcar y mantequilla; entre los panes, los “palitroques” de Ocaña y Cúcuta –finos y alargados como las “señoritas” del Táchira–; el “cascarita” –pan salado enrollado– muy popular en las ciudades de Pamplona y Cúcuta; el “pan de agua” –sin aliños–; el “pan aliñado” –con huevos, mantequilla y aliños–; la “acema de agua” –pan salado con yemas de huevo en el centro–; el de coco; el de leche; el azucarado; las “mogollas” –similares a las del Táchira–; las acemas de chicharrón; el “pan de yuca”; los “plumeros” –rosquillas de harina de trigo cubiertas de azúcar–; los “rosquetes” –en forma de aro sin azúcar arriba–; las “mantecadas” de harina de maíz y los “ponqués” de harina de trigo para aniversarios, matrimonios y cumpleaños, como las tortas en Venezuela; y los “marzos” de hojaldre cubiertos de clara de huevo batida.

2.3. Dulces, tortas y postres

En cuanto a las variedades de postres, en el Táchira se elaboran los famosos higos rellenos de arequipe, en almíbar o azucarados; la caspiroleta –a base de crema de leche, huevos, vainilla, canela y ron o brandy–; los dulces de leche cortada con conchitas de limón; las melcochas y las cocadas; alfondoques –bollitos hechos del melao de la panela envueltos en hojas de plátano a los que se agrega semillas de anís o cilantro–; alfeñique –tiras finas de melcocha de azúcar retorcidas y estiradas, a base de jugo de limón, clara de huevo, aceite de oliva, vainilla y azúcar pulverizada–; melindres

o suspiros –con claras de huevo, azúcar y ralladuras de concha de limón–; dulce de sidra y de pomarrosa; templones o aliados –a base de tuétano de pata de res–; moras o moritas de dulce –llevan lechosa verde rallada, panela, dulce de sidra, clavos de olor, canela en polvo, azúcar y colorante vegetal rojo, todo amasado como peloticas a semejanza de las moras–; naranjas rellenas –con piña y zapotes mamey–; dulce de mamón, de mango, de piña; cascós de guayaba; el bocadillo de guayaba con leche; el dulce de limón, de cambur, de durazno con ciruelas pasas, de grosellas –o cerezas–; conservas de coco, de mango, de lechosa, de tamarindo, de apio, de auyama o de batata; buñuelos de apio, de yuca, de queso, de harina de arroz, de papa o de plátano; quesillo de coco, de piña o de leche condensada; queso de piña o de mandarina; coquitos o caramelos de coco; “parados” –variedad de melcocha derivada de la panela aderezada con anís–; también se elaboran muchas deliciosas mermeladas de naranjas agrias o dulces, de parchita o maracuyá, de conchas de piña, de mora y de mango verde del tipo “bocadito”. Y en repostería, el Táchira ofrece al paladar más exigente exquisitas tortas, ponqués o bizcochos, como la típica torta de auyama villorra, la de plátanos maduros cocidos, la de batata, la de papas, la de alverjas verdes, la de arroz seco, la de apio, la de remolacha, de zanahoria, de macarrones, de queso, de pan, la torta moca, la de jojoto o la de coco.

En el Norte de Santander el arte de endulzar los paladares ha alcanzado una exquisita diversidad y refinamiento que muestra el buen gusto de sus pobladores a la hora de paladear con fruición sus ricas preparaciones. Necesario es mencionar el “cortado de leche de cabra”, típico de la ciudad de Cúcuta; el “turrón de guirlache” –a base de almendras peladas, manteca de cerdo, azúcar y aceite–; el arroz con leche; el “esponjado de curuba” –preparado con esta fruta, gelatina sin sabor, claras de huevo, azúcar y leche batida–; los bombones de fresa hechos con esta fruta recubierta con chocolate negro y blanco; la “corona de cuajada y mora” –a una mezcla licuada de cuajada, huevos, leche condensada y azúcar, se agregan las moras previamente cocidas y almibaradas–; el “mousse de mango”: mangos picados en trozos, leche, azúcar, cáscara de

limón rallada, agua caliente, jugo de naranja y crema de leche; la “esponjada de maracuyá”: se mezcla la fruta con leche condensada, gelatina sin sabor, agua hirviendo y tres claras de huevo batidas a punto de nieve y se refrigera; el “postre de tomate de árbol” –con pudín de vainilla, ponqué desmenuzado, tomates de árbol enteros, azúcar, ciruelas deshuesadas y crema de leche–; el “pastel de café y bananas” que constituye una verdadera sinfonía de sabores, preparado a base de mantequilla, harina de trigo, azúcar, sal, crema de leche, huevos, café molido, canela y bananas–; el “ponqué negro”, a base de mantequilla, azúcar, huevos, cáscaras de naranja y limón ralladas, nuez moscada y clavitos de olor en polvo, miel de panela –o papelón–, canela, harina de trigo, polvo de hornear, frutas confitadas y vino dulce; la torta especial de mojícón: lleva mojícón desmenuzado, leche, cáscara rallada de limón, bananas deshidratados picados, bocadillos de guayaba picados, uvas pasas, huevos batidos, azúcar, mantequilla, color de caramelo y crema de leche; el pie de mango; el pastel de arequipe y maní; la cuajada con melao; el “postre borracho” preparado con bizcochuelos pequeños, vino de Oporto o jerez, agua, azúcar, yemas de huevo y cáscara de limón rallada; el dulce de ñame y coco; los sabrosísimos “borrachos”, a base de azúcar, agua, ron, bizcochos cortados en cuadritos, crema inglesa y claras de huevo; el dulce de papaya –o lechosa–; la exquisita “nochebuena” que lleva limones y papayas verdes, brevas de higo, panela en trozos, agua, almojábanas y queso blanco; el dulce de arracacha –o apio– y piña; cascotes de guayaba; flan de ciruelas; las “pamplonesas” –a base de almidón, mantequilla, azúcar, huevos, aguardiente, cáscara rallada de limón y almíbar–; los “caracuchos”: roscas horneadas preparadas con una mezcla de almidón, azúcar, huevos, mantequilla, manteca de cerdo y agua de azahar; la “espuma de bananas” elaborada con bananas trituradas y pedazos en rodajas, en almíbar, mezcladas con clara de huevos batida a punto de nieve. Entre las tortas se destacan: la de bacalao, la de auyama, las tortitas de zanahoria, las de arroz, las de salmón, de marrano, de galletas de soda, de mazorca, de repollo, de médula, y las tortas de camarones, de maní, de coco, de mango, de queso, de requesón, de plátanos maduros, de pepino.

Entre los postres de la región se encuentra la crema de chocolate, preparada a base de leche, natas, yemas y azúcar, cocinada a fuego lento y se sirve bien fría. También se elaboran otros a base de vainilla y coco; o con naranjas maduras; o la deliciosa “crema de guanábana” que puede llevar brandy; la “crema de maizena”; la “crema de café” a base de maizena, azúcar, huevos, leche y café; la “crema caraqueña”, preparada con duraznos o curuba, leche, azúcar y sorbete de guayaba; la “crema planchada” que lleva leche, azúcar, claras de huevo, un limón verde raspado, maizena y se le puede añadir Brandy; la de piña, la de guanábana, la “salsa de leche” –a base de leche, azúcar, corteza de limón, maizena, yemas y vainilla–, la “crema reina de curuba”, la “crema de guayaba”, el “majadero” –azúcar almibarado, huevos, leche y zumo de limón–, entre otras tantas.

Y una extensa variedad de postres, dulces y manjares, entre los que son muy apetecidos en el ámbito internacional los famosos bocadillos de Vélez, a base de leche y guayaba, o sólo guayaba envueltos en hojas de plátano, así como el conocido “postre gloria”, los “diabolines”, el “arrastrado” y el “cortado” que son dulces de leche, o la “carioca” de hojaldre relleno de arequipe

2.4. Pasteles, pastelitos y empanadas

En cuanto a pasteles, pastelitos y empanadas, en el Táchira se ofrecen gustosas variedades como los famosos pasteles de carne molida con alcaparras, los de carne molida con pasitas, de alverjas y uvas pasas picaditas, de queso y bocadillo, de arequipe, de conserva de guayaba, de cabello de ángel, de arroz, huevo y queso; o de arroz con carne molida. Y como distintivo particular de la gastronomía tachirense, encontramos los pastelitos de yuca –reellenos con carne molida o desmechada de res o cochino con sofrito y alverjas guisadas, o reellenos de pollo desmechado, o de arroz con huevo y queso, o sólo de queso, o con arroz y carne molida–; también se elaboran de batata, de papa o de apio con los mismos ingredientes de relleno y agregándosele a la masa harina de trigo. Las empanadas se hacen con masa de maíz amarillo pelado o de

maíz blanco pilado o con harina precocida, y sus rellenos suelen ser los mismos que los de los pasteles, a excepción del arroz.

En los viejos recetarios de cocina del Norte de Santander se describen las empanadas dulces preparadas con harina de trigo, huevos batidos, mantequilla, manteca de cerdo, azúcar y levadura y se rellenan con dulce o bocadillo de guayaba. Las empanadas “catia”, hechas de maíz pilado, sal y azúcar y rellenas de carne molida con aliños; las “andinas” a base de manteca, queso, carne de cerdo picada, huevo, salsa de tomate y aliños; las empanadas de pescado; las empanadas picantes: llevan carne de cerdo, ají picante, azúcar, sal, pimientos, salsa de tomate y aliños. También se consume el “chorote”: bola de masa de maíz blandito aliñada, rellena de carne, arroz y condimento. Típicos de la ciudad de Cúcuta, son los “pasteles de sombrero”: preparados con harina de trigo, van rellenos de “mico” –una masa de alverja, o de garbanzo o de arroz con huevo cocido y carne molida. Es de consumo popular el “pastel de yuca”, muy similar al del Táchira, pero va sólo relleno de arroz, carne molida y aliños. Las “empanadas vallunas” –procedentes del Valle del Cauca– también son una delicia muy apetecida entre los lugareños: se elaboran con harina de maíz precocida y van rellenas de papa con condimentos y una mínima cantidad de pollo o de carne. Además se elaboran “pasteles de hojaldre” rellenos con carne o pollo, o de jamón y queso; y los conocidos “tequeños” que son envueltos de masa de harina de trigo rellenos con queso. También cabe mencionar los “pasteles de horno” rellenos de “mico” de alverja, mucho aliño y pimienta.

2.5. El café, el chocolate y otras bebidas

Una de las bebidas más emblemáticas para el tachirenses la constituye, sin lugar a dudas, el café. Ya desde mediados del siglo XIX, el Táchira se proyectó en el ámbito nacional como el principal productor de este grano, llegando a alcanzar hacia la segunda década del siglo XX los máximos niveles de exportación. Efectivamente, el café representa para el tachirenses un símbolo de su *ethos* comunitario y su vinculación con la tierra y los valores tradicionales del campesinado. Así lo señala Peña (1997: 363):

El campesino tachirense sabe, que hasta el sol y el viento deben ser convocados para cumplir el ciclo de la cosecha. Entonces, el patio del secado se llena de soles vegetales en cada grano, secándose, resecaándose, para permitir que su corteza se quiebre, se abra y con la visita del viento y la obrera mano que lo ayudará a ventear, salga a relucir de su estuche de cáscaras, el fruto, como una medalla bendita por el trabajo paciente: el grano de café.

El cultivo de este grano no ha sido sólo la obra laboriosa, tenaz y paciente del campesino de estas tierras, sino que en él ha contribuido de manera fundamental la mano del obrero colombiano, estableciendo por muchos lustros vínculos tanto laborales como parentales con las familias tachirenses. Además, como lo ha señalado Cartay (2004:31), el ambiente cultural del Táchira se nutrió, así mismo, de muchos intelectuales colombianos: periodistas, políticos, eclesiásticos, artesanos, artistas, que migraron a estas tierras favorecidas por los beneficios económicos obtenidos por la agroexportación cafetalera y la dinámica comercial generada por este rubro.

En el Táchira muchas son las formas de preparar y tomar el café: colado (al agua hirviendo se le agrega el café y se cuele en una bolsa de tela), asentado o “bolón” (al hervir el agua se le agrega el café y se deja asentar para luego servirlo), tizado (el mismo procedimiento anterior pero introduciendo un tizón encendido en el líquido), guarapo de café (preparado con aguamiel un poco fermentada a la que se agrega una porción de café negro), café aromado con yerbas o especias (canela, hinojo, clavos de olor, yerbabuena o geranio), también se puede tomar mezclado con limón, ron, brandy o aguardiente y con cacao. En algunos pueblos del estado preparan algunas bebidas sustitutivas del café a las que llaman café “quimbombo” o “chimbombay” (hecho con granos del arbusto del mismo nombre que también se denomina, como en Navay, café llanero). Así mismo, con los granos de maíz, trigo o habas tostados, se elabora una bebida a la que dan el nombre de “café”.

A las distintas preparaciones y formas de presentar el café, los tachirenses les asignan diversos nombres: guayoyo (café colado

claro no expreso), tinto o negro (muy cargado, y, si va en taza pequeña o pocillo, será un tintico o negrito), marrón o marroncito (cuando lleva una porción mayor de café que de leche, en taza grande o pequeña, también llamada “chícara” o “jícara”), un “con leche” (mayor porción de leche que café al que en Rubio indistintamente llaman “manchado”; si la porción de leche es mucho mayor que la de café y servido en taza pequeña lo llaman “blanquito”, “con lechito” o “con lechita”).

Una bebida de consumo tradicional en las mesas del Táchira es la famosa “aguamiel” que se elabora hirviendo en agua la panela o papelón de caña. No menos apetecida aún hoy, es la ingesta del chocolate a base de cacao, que en estas regiones recibe el nombre de “chocolate negro”, o simplemente “cacao” si es preparado sólo con aguamiel y unas semillas de anís y vainilla; también a esta bebida se la denomina “chorote”, que a su vez es el nombre del recipiente de arcilla de cuello alargado y forma de jarra con asa donde se cocina el chocolate (el cual se bate con un instrumento llamado “molinillo” o “moninillo”, hecho de madera con cuatro aspás en su extremo); chorote identifica asimismo, un baile tradicional tachirense en el que la bailarina principal quiebra un recipiente de barro al final del mismo. “Quebró el chorote” es una expresión eufemística del primer acto sexual de una mujer después del parto cuya cuarentena ha sido cumplida tomando a diario una taza de esta bebida. El quiebre del chorote constituye un complejo ritual de los aldeanos de Venegará (en el Zumbador) y del caserío de Orope (distrito Lobatera) que consiste en una festividad familiar celebratoria del nacimiento y la procreación. En él, llegada la medianoche, la señora recién parida arroja, en medio de los danzantes, el chorote –o recipiente en el que ha sido preparada la bebida durante la cuarentena– donde los invitados han colocado los regalos para ella y el recién nacido, consistentes en dulces, galletas y alguna ropita para el bebé; o flores y brasas que serán aplastadas por los bailarines, como una exaltación ritual de la vida cuyos símbolos son la brasa ardiente de la pasión erótica y las flores que representan el despertar de la nueva vida (véase Ramón y Aretz, 1961).

Cuando a la bebida caliente hecha con la semilla del cacao se le agrega leche recibe el nombre de “chocolate”. A esta bebida se le estima en la región como de gran poder afrodisíaco. En su preparación puede incluirse el tuétano o pata de res hervida, vainilla, clavos de olor, canela y geranio. También se elabora espeso con trozos de queso y maicena o con brandy.

En el Norte de Santander las formas de preparación del café y del chocolate son en general, similares a las del Táchira. Tradicionalmente, en los campos es todavía costumbre preparar el café con agua de panela hervida, colándolo en bolsas de tela o, simplemente, dejándolo “asentar”; en las ciudades, si bien aún emplean “agua panela” en las casas para prepararlo, el ritmo de la vida moderna ha hecho que se use simplemente la “greca” o la cafetera eléctrica para prepararlo sólo a base de agua. Las variedades más comunes en la elaboración de esta bebida son: el “café negro” –servido en pocillos grandes en los campos–; el “tinto” o “tintico”: café negro servido en tasas pequeñas; el “tinto doble”: servido en tasa grande; el “café con leche”, antes llamado “perico”: mayor proporción de leche que de café. Al que en el Táchira se denomina “guayoyo”, los nortesantandereanos los llaman “claro”, “clarito”, “suave” o “aguado”; y al concentrado lo denominan “cargado”, “tinto”, “tinto cargado”, “oscuro”, “negrito” –si va en tasa pequeña–, “café para hombres”, “negro”, “muy tinto” y “estilo árabe”. Cuando lleva una proporción mayor de café que de leche se le dice “marrón” –si va en tasa grande–, “marroncito” –si va en tasa pequeña– o “pintado”. En la población de Herrán, al café cuando se le agrega “chirrinche” lo denominan “carajillo”. A una bebida caliente preparada a base de cebada tostada, la denominan “café vegetariano” o “café de cebada” y al café procesado industrialmente para su preparación instantánea lo llaman “café instantáneo” o “nescafé” como el nombre de la marca de fábrica.

Con respecto a las denominaciones que reciben las distintas preparaciones del chocolate, tenemos: “chocolate” –para designar a las barras o tabletas de chocolate procesadas industrialmente–; “cacao” –para designar la bola de cacao sin azúcar, aliñada con nuez moscada, clavo y canela, obtenida por un proceso artesanal–;

“chorote”, al igual que en el Táchira, es el nombre que recibe la vasija de barro donde se prepara el chocolate. La bebida como tal recibe el nombre de “chocolate” o “cacao”, y, si la proporción de cacao es mayor que la de leche, lo llaman “chocolate espeso”, “chocolate con leche” o, simplemente, “chocolate”; la bebida de chocolate preparada “a la francesa”, recibe el nombre de “chocolate espumoso”. El chocolate caliente, por razones climáticas, es de mayor consumo en ciudades frías como Pamplona y sus alrededores. Allí se acostumbra tomarlo en “las onces” –entre 3 y 4 de la tarde–, agregándosele queso desmenuzado y acompañándolo con “colaciones”.

Otras bebidas de consumo común en la región son la “aguamiel” –bebida caliente preparada con agua y panela o papelón de caña– de mayor consumo en las poblaciones de clima frío después de las comidas y en las noches. También la “aguapanela” que se consume bien fría en climas calientes y se elabora con agua, panela y jugo de limón con hielo.

En cuanto a las bebidas aromáticas, conocidas en la región con los nombres de “aromáticas”, “infusiones”, “tizanas”, “bebedizos”, “aguas aromáticas” o, simplemente, “agüitas”, se consumen, al igual que en el Táchira, una rica variedad: de yerbabuena, de tila o tilo, de poleo, de menta, toronjil, limonaria, apio España, ruda, boldo, canela, orégano orejón, albahaca, apio, hojas de limón, salvia, flor de cayena, cidrón, sauco, angelón, manzanilla, mora, eneldo o agua de manzana para dormir, entre otras. En Pamplona, estas bebidas, además de los usos medicinales que poseen, se toman en reuniones sociales: velorios, lugares de trabajo, visitas, etc.

2.6. Licores y otras bebidas

En lo que respecta a bebidas espirituosas, los tachirenses han ideado una extensa y rica variedad de miches, aguardientes, mistelas, vinos, cocteles, guarapos y sorbetes que, aparte de exaltar el ánimo festivo, engalanan y dan colorido a las “ventas” y kioscos populares en las ferias y fiestas tradicionales de sus pueblos. Los nombres genéricos para nombrar cualquier tipo de bebida alcohólica son, indistintamente, “miche” o “aguardiente”. Sin embargo, por

su mayor grado alcohólico o etílico se distingue al “cachicamo” del “miche”, y su nombre deriva del alambique –generalmente de cobre– que se esconde bajo tierra para proteger su clandestinidad, y al cual también se conoce como “cachimbo” o “carrumbo”. Por ser ilegal su destilación, generalmente se oculta en lugares boscosos denominados “callejones”, de donde deriva su nombre de “miche callejoneo”. La destilación se realiza a partir de la fermentación y cocción de la panela de caña, del jugo de piña o de remolacha.

Otros tipos de miche andino comunes en los pueblos parameros del Táchira, son los “calentados” o “calentaos”, elaborados a partir de la cocción del miche con panela e hinojo en rama –como en Borotá y Palo Grande–, o con manzanilla –como en Delicias–, o con canela –en pueblo Hondo. Su nombre se debe a que se calienta a fuego lento y se sirve caliente para combatir el frío de los páramos (véase Peña, 1997: 389).

Entre las variedades de aguardientes preparados con yerbas y otras especias están: el aguardiente con artemisa, con albahaca, con alcachofa, con berros, con flores y hojas de borraja, con canela, con cidrón, con díctamo real, con eucalipto, con geranio, con higos, con laurel, con manzanilla, con mejorana, con orégano, con paico, con perejil, con poleo, con romero, con ruda, con flores de sauco, con yerbabuena, etc. Cuando se le añaden frutas, el miche recibe el nombre de “mistela” o “champurria” y puede elaborarse con varias frutas: toronjas, duraznos, manzanas, peras, pasas, moras, piña o parchita.

Existen en el Táchira, además de las variedades señaladas, otros tipos de aguardiente. Se pueden nombrar: el de cocuy de fique, a base de pencas de fique asadas con leña, molidas en trapiche, cuyo jugo se embasa en toneles de madera o pipas para su fermentación y luego se destila en el alambique; el de miel de abejas, típico del Páramo del Zumbador, endulzado con miel de abejas en lugar de papelón de caña; la chuchuguaza, preparada con la corteza de este árbol macerada en aguardiente por varios días; el de siete hierbas –hinojo, eneldo, yerbabuena, mejorana, ruda, romero de Castilla y díctamo real–; la bebida de culebra –se introduce en el aguardiente una serpiente coral y se emplea para fricciones–; el de cabeza de

tusa o “gorro ´e tusa”: así llaman en Pueblo Hondo al aguardiente cachicamo tapado con una tusa de mazorca.

Se acostumbra también celebrar el nacimiento de la prole con un aguardiente a base de ruda, eneldo, canela, hinojo y guayabita, preparado con panela quemada, el cual recibe el nombre de “miaos”, “orines” o “quemao”. Esta bebida sustituye a los primeros orines del recién nacido que tradicionalmente se repartían entre las familias campesinas, como rito de evidente herencia indígena para festejar el advenimiento de un nuevo ser a este mundo y propiciar, de esta manera, vínculos espirituales con sus ancestros.

Entre los vinos de fabricación casera, se puede mencionar el de uvita, preparado en el Páramo del Zumbador, San José de Bolívar, Queniquea, La Grita, el Cobre y Pueblo Hondo, a base de una variedad de uva pequeña que se deja fermentar en pipas de madera por tres días, se cuela y se mezcla con un almíbar de azúcar con agua y levadura para volver a embasarse en otro barril donde reposará por varios días para su posterior consumo. También se elaboran vinos a base de moras y de fresas.

Para brindar en diversas reuniones sociales era usual, tanto antes como ahora, elaborar cocteles con jugos de frutas mezclados con azúcar, ron, aguardiente y soda, para servirlos bien fríos. Se preparaban de parchita maracuyá, de durazno, de mango, de mora, de guayaba, de limonsón o de naranja.

Entre las bebidas que llevan licor cabe también mencionar las cremas: de arroz, avena, maíz o harina de trigo, a las que se añade un chorrito de ron, brandy o aguardiente, unas yerbas al gusto y unas gotas de vainilla. En cuanto a los ponches, el famoso ponche crema que endulza y alegra principalmente las fiestas navideñas, preparado a base de huevos de gallina o codorniz, maicena, ron, vainilla y yerbabuena; la muy típica “leche de burra” o “leche ´e burra” –con leche condensada, amargo de Angostura, huevos, corteza de limón verde rallado y ron–; el ponche con vino Sansón: a la leche se agrega un huevo y una copa de vino, se bate, se enfría y se sirve con azúcar. También entre los ponches, la famosa caspiroleta –preparada con leche, huevos, azúcar, queso blanco, galletas o pan desmenuzado, con brandy, ron, aguardiente o whisky–. Finalmente,

entre las bebidas a base de licor, los tachirenses gustan de tomar la “bomba”, un preparado frío y licuado a base de Ovomaltina o Toddy, ron o brandy, huevos de tortuga o codorniz, miel, leche condensada, vainilla, azúcar, Cerelac, ojo de buey y testículos o “turmas” de toro crudos.

Una bebida fermentada de uso común en los pueblos del Táchira es el “guarapo”, que se elabora con jugo de caña o concha de piña mezclado con papelón.

Otras bebidas frías que se consumen, pero sin licor, son los sorbetes –jugo muy espeso de frutas mezclado con leche, azúcar y canela en polvo–; los hay de curuba, parchita, maracuyá, guayaba, pacha, guanábana, badea, mora, mango, pomarrosa y limón con leche de coco. También están los jugos naturales de frutas –o frescos–, entre los que destacan, por su singular preparación, los de naranja con zanahoria y huevo, y el “chiflado de cambur”: cambures muy maduros hervidos con leche y azúcar a los que se añade canela y vainilla y se sirve caliente o frío. Además, se elaboran las “vitaminas” a base de leche, trozos de piña, leche condensada y azúcar, todo licuado; otra variedad de esta última es la que se prepara con jugo de naranja, leche, zumo de limón, trozos de lechosa y miel de abeja.

En el departamento Norte de Santander existe una variedad de licores artesanales que el ingenio popular ha desarrollado para alegrar sus fiestas, acompañar las comidas o celebrar reuniones sociales por diversos motivos: nacimientos, matrimonios, etc. y que conforman un aspecto importante del acervo gastronómico de la región. Los nombres genéricos que reciben los distintos licores procesados artesanal o industrialmente son: “trago” o “miche” –por influencia tachirense–. Una de las bebidas más comunes es el aguardiente elaborado a partir de la fermentación y destilación del jugo de caña de azúcar anisado: el “Aguardiente Extra” y el “Ron viejo de Caldas”, procesados industrialmente, son quizás hoy día los de consumo más extendido. Sin embargo, en los campos aún se destila un aguardiente en alambiques llamado “chirrinche”, “miche blanco”, “aguardiente rastrojero” o simplemente “guaro”; y en Ocaña “tapa e’ tusa” o “bolegancho”. Al bebedor asiduo lo denominan “guarapero” o “pipero”,

Entre los vinos artesanales destacan el de mora y el de naranja. Y al ponche crema casero –a base de aguardiente, ron o brandy, huevos, azúcar, leche, maicena y vainilla– lo denominan también “sabajón”. De igual modo, se prepara una variedad con moras o durazno, vino, brandy o vainilla, a la que llaman “crema reina”.

La “caspiroleta”, a diferencia de la conocida en el Táchira, y de acuerdo con algunos viejos recetarios, es un ponche que puede llevar vino o brandy, leche y yemas de huevo.

El “guarapo” es también una bebida casera preparada a base de aguapanela con frutas fermentadas: supia, piña y cocota, como también se le dice al lulo grande o topiro.

Una bebida de rancia tradición aborigen la constituye el “masato” de maíz blanco previamente cocido y colado, y se prepara añadiéndole un melado de papelón blanco con una mezcla de “guarapo” fuerte para que fermente y clavos de especia. También es conocido el “masato veleño” cuya preparación se hace moliendo el maíz blanco en máquina cuidando que no quede ni muy grueso ni muy fino, luego se coloca en una bandeja y se rocía por dos o tres días con agua dulce, cuando empieza a fermentar se muele y se hacen bollos que se envuelven en hojas de mazorca y se ponen a cocinar, luego se colocan en una batea, se soban, se muelen y se cuelan con almíbar clara, colocándoselos en una olla para que fermenten aún más y se ciernen en un lienzo. También preparan el “masato venezolano” que es una variedad de nuestro masato y cuyos ingredientes son: arroz y harina de trigo, melado de papelón, clavos de especia, cogollos de naranjo agrio y levadura o chicha para que fermente. O el “masato de arroz”, a base de este cereal y melado de azúcar fermentado y se conserva en botellas. En Cúcuta como en el Táchira a la bebida fermentada de maíz la denominan “chicha” y a la de arroz “masato”.

No podemos pasar por alto una de las bebidas más consumidas en el Norte de Santander, a la que denominan “refajo” y que consiste en una mezcla de cerveza y “gaseosa” –o refresco– de kola, servida bien fría, que también ahora expenden procesada por la industria cervecera colombiana, denominada “kola & Pola”.

Una bebida no fermentada de elaboración casera, y de consumo muy popular en la ciudad de Pamplona es el “kumis”, a base de

leche cortada con limón y azúcar, que actualmente se comercializa y se exporta por la industria láctea colombiana.

Otros productos de gran consumo en las poblaciones nortesantandereanas lo constituyen el “salpicón” –un picado de frutas al que en el Táchira se conoce como “tizana”–, y los jugos y “sorbetes” de frutas –como tomate de árbol, guanábana, papaya o durazno, entre muchas otras.

En las poblaciones fronterizas de Herrán, Ragonvalia y Chinácota, así como en la tachirense Delicias se elaboran cocteles de durazno y de fresa alicorados con “chirrinche”.

3. Conclusión

El estudio histórico comparativo de la gastronomía del Táchira (Venezuela) y del departamento Norte de Santander (Colombia) desarrollado en el presente artículo, se efectuó mediante la selección descriptiva de algunos productos representativos de la cocina de ambas regiones, como las sopas; los panes, amasijos y colaciones; dulces, tortas y postres; pasteles, pastelitos y empanadas; el café, el chocolate, así como licores y otras bebidas típicas, evidenciándose que aún perduran, fusionados con las nuevas tecnologías y productos agroindustriales, muchos rasgos de la cocina tradicional de estos pueblos andinos, diferenciados con las especificidades propias de cada localidad.

Notas

1. Como lo indica Calanche, “el régimen de un grupo es la suma de alimentos, producido por su territorio o aportados por cambios, que asegura su existencia cotidiana al satisfacer sus gustos y asegura su persistencia en un conjunto de condiciones de vida determinados”. En: Calanche (2009), *Anales venezolanos de nutrición*, Vol. 22, N° 1, Año 2009, en línea: <http://www.anales.fundacionbengoa.org> (consulta 09 – 05 – 2012).

2. El régimen criollo tradicional comprende la producción y consumo de alimentos en el área rural desde la época colonial venezolana (mediados del s. XVIII hasta la 4ª década del s. XX) como lo reseña Lovera (1988: 65 – 107).
3. El régimen criollo urbano comprende la producción y consumo de alimentos de la élite urbana dominante desde mediados del s. XVIII hasta el presente. Véase Lovera (Ob. Cit.: 109 – 175).

Referencias

- Calanche M. Juan B. (2009) *Anales venezolanos de nutrición*, Vol. 22, N° 1, en línea: <http://www.anales.fundacionbengoa.org> (consulta 09 – 05 – 2012).
- Cartay, Rafael (2004) “Gastronomía de fronteras: el caso colombo-venezolano”, en *Aldea Mundo. Revista sobre fronteras e integración*, Año 9 N° 17, San Cristóbal: Centro de Estudios de Fronteras e Integración, Universidad de Los Andes.
- Cartay, Rafael (1997) *Caracterización de la región alimentaria andina*, San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), N° 138.
- Flores O., Bernardo E. (1995) *Gastronomía y léxico del habla culta en la frontera colombo-venezolana: Rubio y Cúcuta*, San Cristóbal: Universidad de Los Andes (Trabajo de Ascenso mimeografiado).
- Flores O., Bernardo E. (1998) “La gastronomía: integración lexical en la frontera colombo-venezolana”, en *Aldea Mundo. Revista sobre fronteras e integración*, Año 2 N° 5, mayo-octubre, San Cristóbal: Centro de Estudios de Fronteras e Integración, Universidad de Los Andes.
- Lovera, José R. (1988) *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Monte Ávila Editores.
- Peña, Leonor (1997) *La cocina tachireense*. San Cristóbal: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), N° 131.
- Ramón y Rivera, Luis F. y Aretz, Isabel (1961) *Folklore tachireense*. Caracas: Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses (BATT), N° 24, 25 y 37.