

## DE YUCOS Y MANTECOS

Didier Humberto Murillo Castiblanco

Cat - Ibagué

Una carretera envuelta en la oscuridad no es aliciente para caminar, por eso posponemos el camino hacia el desierto de la Tatacoa en el Huila. Sabemos que estamos en Natagaima por una valla iluminada que dice: Departamento del Tolima. Bienvenidos a NATAGAIMA. La meca del folclor en Colombia. Arribamos, a la hora en que algunos Natagaimunos aprovechan para sentarse a conversar, ya que el clima así lo permite y el sopor del mediodía es solo un recuerdo. Refundida entre una de esas conversas encontramos a Estela Buendia, mujer pijao conocida por su hospitalidad y buena mesa. Debió ser que la doña nos encontró “guerreados” pues lo primero que nos dijo cuando nos vio fue: “Pobres criatueros”. Ya de mañana, los “criatueros” continuamos el viaje; La Doña nos despidió desde la mecedora diciendo : “Mijos vuelvan pronto del desierto para que cocinemos unos Yucos y unos Mantecos”. Los tres acordamos cumplir la cita.

Entretanto el desierto qué no es un desierto sino un bosque seco tropical, nos recibió con una lluvia persistente y afilada, en el silencio de sus Cárcavas ( socavón producido en suelos y rocas a causa de la lluvia) descubrimos la ruta del agua, la explicación la dio un biólogo andariego que comentó:“Muchachos este no es un desierto, es un bosque seco tropical, hace muchos millones de años era un jardín, por eso, si excavamos profundo obtendremos agua”. Razón tenía el Biólogo pues

en el desierto qué no es desierto sino bosque seco tropical, encontramos algunas albercas grandes donde se bañan muchas con muchos, también encontramos albercas normales de casa donde se lava mucho trapo sucio.

De regreso, nos enteramos que los tales yucos y mantecos hacen parte de la familia de las colaciones. Estas preparaciones primas de la panadería y la bollería enriquecieron su sabor y textura con ingredientes de América, aunque las manos indígenas y negras de muchas mujeres fueron el toque secreto. Actualmente en algunos pueblos de nuestra geografía, la preparación de estas delicias se mantiene como un legado artesanal, cierto también que desde hace varios años y gracias a los hornos industriales, muchas recetas de diversas colaciones han migrado a las ciudades, conformando prósperas industrias. Aunque me quedo con la preparación del pueblo, elaborada con todo lo que el territorio provee desde bosta de vaca hasta guadua. Así es, a modo colación relato una jornada de Yucos y Mantecos.

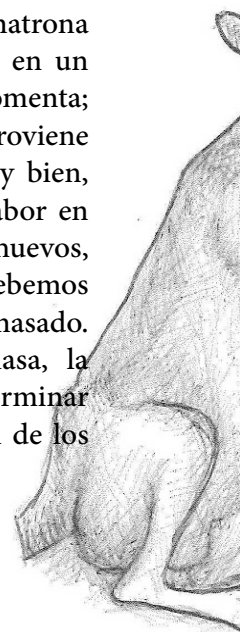
Desde esta región se extiende un cinturón de delicias que atraviesa el piedemonte y los valles del Magdalena, entre sabores y texturas alimentos como el mango, el plátano, el aguacate, la yuca, por supuesto el maíz lideran la producción local. En este territorio descubrí la cordillera del tamal tolimense que se fragmenta en el Huila a causa de la falla geológica del Tamal de arroz y maíz blanco, continúa la accidentada geografía en el altiplano caucano en forma de Tamal de Pipian. Estos alimentos también llamados “platos fuertes” encuentran par en las colaciones o alimentos en pequeñas porciones, habitualmente las colaciones se consumen entre dos comidas fuertes puede ser almuerzo, comida, o a media mañana, se sabe de personas que prefieren consumirlas a la madrugada, en la cocina y sin testigos.

Los Yucos y los Mantecos son colaciones preparadas con maíz blanco trillado entre otros ingredientes. El maíz trillado es un maíz que se

ha descascarado. Al paladar estas colaciones se caracterizan por tener un sabor parecido a las achiras. Los Mantecos son de color blanco marfil y textura arenosa. Desde la misma orilla, los Yucos se preparan con la masa utilizada para hacer Mantecos, se diferencia por un sedoso puré de Yuca que se agrega a la masa. Mejor dicho, estos últimos saben a pastel de yuca horneado pero con sabor y crocantes de achira.

Vigilados al sur por el Pacandé, escuchamos la voz ancestral del pijao que habló a través de Doña Estela, mujer de andar lento y mirada profunda. Calentana sincera, dispuesta siempre a escuchar, como dice la canción de los Café Tacuba, “ con todo el silencio del planeta”. La doña nos compartió la tradición de estas delicias, el hacer haciendo que alguna vez aprendió, es así como este legado híbrido de raíces indígenas y tradiciones europeas, comienza con la hidratación del maíz por tres días en agua. Según ella: “Para que no quede muy duro y grumoso”. Prosigue con la molienda de los granos ya hidratados, en otros tiempos esta acción se realizaba sobre una piedra de río llamada “Laja”. Actualmente la molienda del maíz seco, hidratado o cocinado persiste como una actividad manual menos dispendiosa gracias a los famosos molinos Victoria.

Otro ingrediente, columna vertebral de esta receta es el sabor a achira o lo que los técnicos en alimentos llaman la “Lacto Albúmina”, la doña se refiere a esta, como requesón. Para mi, es un considerable ahorro de natas que la matrona centrifuga manualmente para convertirlo en un queso crema muy aromático. Al respecto comenta; “Esta leche con la que hice este requesón proviene del ordeño, yo alimento a mis vacas muy bien, por eso es que no van a encontrar ese sabor en otro lado”. Continúa esta receta con los huevos, la sal y la mantequilla, ingredientes que debemos mezclar mediante el tradicional amasado. Sugiero que mientras interactúa con la masa, la analice en su justa proporción para así determinar qué cantidad utilizará para la elaboración de los



Yucos. Porque, recuerde la misma masa de los mantecos se usa para los Yucos, solo que debe agregar puré de Yuca. Obviamente, antes ya habrá preparado el puré de yuca. Volviendo al exceso de sol en ese día de Yucos y Mantecos, completamos tres horas entre moler, amasar y armar ciento cincuenta yucos y cien mantecos. El clima a la sombra era insoportable, la temperatura del horno aumentaba y aún el sol del mediodía no llegaba.

La magia de este amasijo reside en el horneado, si es usted de esos comerciantes que ya planea una producción en serie de colaciones, aconsejo usar un horno de barro o iglú calentano, preferiblemente elaborado con mierda de vaca y bahareque; este dispositivo artesanal es necesario para propiciar el color, el sabor y la “crocantes” que a la “roleria” tanto nos deleita. Respecto de las condiciones de espacio para implementar esta tecnología primitiva, sugiero ubicar el horno bajo un cobertizo que preferiblemente debe estar dispuesto en un espacio abierto, tipo patio de casa de pueblo. Es decir, con mucho espacio. Esta mega cocina, dispone de árboles que aportan de vez en cuando leña, su espacio es a la vez lugar para la alberca o como sitio de ronda para personas y animales en búsqueda de beneficios para el estómago. Por supuesto, encender el horno acrecentó la sensación de calor a una escala infernal. Hornear las colaciones requiere mediar al interior del iglú calentano con la fuente de calor, las brasas y las latas con el producto. No es requisito ser ingeniero industrial para realizar esta labor, el sentido común es necesario.

Determinada la variable de calor, distancia y tiempo de cocción, pasamos a la prueba visual para saber si el producto se le puede hincar el diente, al respecto la anfitriona cuenta: “ si están un poco amarillentas podemos probarlas, si están muy blandas al morder, les falta cocción”. Habían pasado cuarenta minutos después que las piezas habían entrado al horno, y efectivamente la Doña

dijo que faltaban diez minutos para sacarlas del horno. Entonces fue menester “echarse” sobre la hamaca, eso sí, teniendo en cuenta que el horno nunca iba a timbrar.

Voy finalizando este recuerdo del último viaje con Manuel, el otro “criaturo” de esta historia. Particularmente cargué mi equipaje de regreso con menos glotonería y más experiencia sensible entorno a la ritualidad que conlleva la preparación de un alimento. Es por eso, que esta crónica no describe fielmente el sabor de los Yucos y los Mantecos, más bien es una invitación para que quienes leen este escrito viajen y prueben estos alimentos. Si debo confirmar que son deliciosos acompañados o sumergidos entre chocolate caliente o café frío. De Doña Estela Buendía lo último que escuché es que continúa embarcándose en rescatar sabores tradicionales, me informan que aun ubica tres piedras para encender un fuego y deleitar a familiares y extraños con recetas como el sancocho trifásico, el “Caldo de ministro” o los “Tontos” (Tamales sin carne).

Finalizo este entremés, ojalá me haya topado con usted antes de un plato fuerte, le invito para que husmee esa receta cercana a usted, a su familia, puede ser un intento para encontrar el sabor de lo que somos. Hasta pronto Natagaima, territorio donde los crepes ( arepas de harina de trigo ) las hamburguesas y la comida rápida, son invitados extraños en el menú tolimense. Me quedo con el humeante vapor de un caldo de pescado, aprecio la importancia visual del sancocho trifásico que sacia solamente al verlo, rememoro esas manos triturando las pepas de comino antes del almuerzo, aconsejo el uso del cilantro cimarrón o de vega y por favor no olvide el masato de cebada en algun puesto de comidas en la plaza de cualquier pueblo tolimense. En la variedad de nuestra cultura encontramos los ingredientes del auténtico sancocho colombiano.

¡Así que good bye Mac donalds!

