

LA TURMADA DE LAS HERMANAS GAITÁN

Y LAS COCINAS INVISIBLES DEL LOS ANDES VENEZOLANOS



Laura Linares

Migrante Venezolana , comiendo en la Ciudad de México desde el 2018.

Libros, comidas, cocinas y sus hechos sociales. Consumo consciente con mi cuerpo, el planeta y la justicia social.



María Auxiliadora Gaitán en la preparación de los bollos de malla. Casa de su hermana Custodia, 2014



María Auxiliadora Gaitán, Ricardo Colmenares y amigos, Bogotá.



Foto de pasaporte familiar Colmenares Gaitán



Boda de María Auxiliadora Gaitán y Ricardo Colmenares



Tibisay Colmenares Gaitán, Ángel Linares Colmenares y Laura Linares Colmenares en la casa de los Gaitán Méndez, Sabana grande - Estado Táchira, Venezuela, 2015

DESDE LA COCINA DE LOS GAITÁN MÉNDEZ



En el transitar fuera de mi país entendí que para el mundo la cordillera andina de Venezuela es invisible. Arepas, playas preciosas, Tepuyes, tequeños, pero Los Andes venezolanos no existen en el imaginario ajeno.

Así como la cordillera andina es invisible, pienso que sus cocinas también. Hay una diversidad inimaginable de platos que guardan historias relacionadas con las familias campesinas, migraciones, con el trabajo de la tierra, sabores únicos de especies características de esta región.

Una gastronomía biodiversa que se esconde en pequeñas poblaciones del país pero que en los procesos migratorios masivos corren el riesgo de quedar olvidadas en esos pequeños territorios originarios.

Un plato o una cocina, es su sabor, pero también su historia:

**LA MIGRACIÓN ES PARTE DE ESA HISTORIA
LA MIGRACIÓN ES CÍCLICA**

Sixto Ricardo Gaitán, huyendo de Colombia, perseguido tras la muerte de Jorge Eliecer Gaitán, llegó a uno de esos lugares invisibles; la cordillera andina tachirense.

En los ayeres Sixto, de Colombia a Venezuela, en el presente, mi hermano, mis primos, mis tíos, yo. Hemos migrados a diferentes países.

Las culturas echan raíces pero también se desplazan, por eso quizás definirnos como latinoamericanos, e incluso iberoamericanos, viene de que hemos sido eternos migrantes. Hemos habitado los diversos espacios geográficos buscando una vida más justa, y al menos, el refugio de nuestra lengua.

Sixto Ricardo llegó solo, como muchos de los que hemos migrado, pero a sus pasos, cada uno en sus soledades, muchos otros colombianos desconocidos para él venían a habitar este territorio. Fue así como Sabana grande, un pequeño poblado a 2376 mts de altitud, dedicado a la agricultura y la ganadería, con temperaturas frías, y paisajes llenos de cultivos de trigo, cebada, papa, zanahoria y ajos, recibían a diversos migrantes colombianos.

Sixto Ricardo siguió con el oficio de la herrería en la cordillera invisible, y se casó con Emeria de Jesús. Tuvieron sus hijos; Bejamín, Rómulo y Ricardo, y las hermanas Gaitán: Gertrudis, Domitila, Luisa, Custodia, Librada, Extradela y María Auxiliadora.

La cocinera, la gran cocinera de aquel núcleo familiar de 12 personas era Doña Emeria, mi bisabuela, y contaba con la ayuda de sus hijas más grandes. Era una cocina de madre y hermanas. Pero María Auxiliadora, mi abuela, no cocinó en su niñez ni juventud. La menor y la única que estudió. Y a mi madre, única hija mujer entre cuatro hermanos hombres, tampoco le fue destinada la cocina. Mi línea materna directa no fue de cocineras, y celebro esa libertad, porque para aquel entonces, no era posible elegir entre cocina y otros intereses.

Yo que tuve esa suerte, enamorada de la cocina y libre para dedicarme a lo que quise, veía con cierta nostalgia como mi cocina materna estaba destinada a ser olvidada. Pero al transcurrir los años, María Auxiliadora incursionó en los fogones desde la memoria. Cada plato que preparaba, decía “así lo hacía mamá” o “Custodia lo hacía así”, mi abuela, desde la observación, empezó a traer los sabores andinos a mi mesa, como la famosa sopa de arvejas, la sopa de garbanzos con callos, e incluso, con sus hermanas aun vivas, juntas quisimos rescatar la preparación del plato ritual de los días de abstinencia, en Semana Santa, de Sabana grande: los bollos de malla. Estos solo se pueden hacer en la región porque se envuelven en las pencas de malla, una especie de maguey de la zona, el cual en aquella oportunidad mandamos a traer de Sabana grande al esposo de su hermana Custodia, el tío José.





Al irme acercando cada vez más a la cocina sabanera, reconocí que eran sus sabores los que me hacían sentir en el hogar, en paz, y que su cocina libre de pretensiones, con procedimientos que respetaban los tiempos, su entorno, el ecosistema, me habían brindado experiencias en la mesa que no encontraba fuera de allí.

María Auxiliadora había introducido en nuestra comida diaria un plato llamado Turmada, nombre que viene de Turma, que significa papa, en la lengua de los Timotocuicas, población indígena muerta de los andes venezolanos.

La Turmada es una receta que mi abuela recuerda de aquella cocina de su madre y hermanas, en la casa materna sabanera. Pienso que mi abuela regresó a ella por nostalgia y añoranza, porque mentiría si digo que comí Turmada cuando era niña, la empecé a comer de grande. Mi abuela cuenta que cuando su madre y hermanas hacían la Turmada en Sabana grande, cada ingrediente también se elaboraba en su casa; su leche, su mantequilla y su queso, así como se tomaban los huevos de las gallinas que tenían en el solar y las hierbas del jardín. Estos ingredientes caseros eran los que definían el sabor auténtico de la Turmada familiar.

Así se cocinaba la Turmada en cada casa, y tal como era un plato para saciar el hambre familiar, también era el menú de visitas importantes, como la de los Obispos. Se hacía el ritual para ofrecer la mejor Turmada, a quien para la época, representaba la mayor autoridad.

La Turmada es un plato sencillo que caracteriza la certeza de los procesos de una cocina andina; cocción lenta y aromática, con los productos del entorno y que además es rendidor. Un plato de bajo costo, que mantiene caliente a sus comensales y les aporta la cantidad necesaria de carbohidratos para hacer frente al trabajo de campo y las bajas temperaturas. Un plato que como recuerda María Auxiliadora se comía de desayuno, almuerzo (comida de mitad de día) o cena, y siempre caía bien.

Entre tantas de las recetas perdidas de Los Andes venezolanos, la Pisca ha sido una de las que se ha logrado rescatar, y que en ingredientes es muy similar a la Turmada. Sin embargo, difieren en la cantidad y textura de la papa, en la cantidad de caldo, en la presencia de la mantequilla y el tipo de queso. Además, en la Turmada cada uno de sus ingredientes frescos, son los protagonistas, y no recarga su esencia en el acompañamiento de la arepa, que es lo que ocurre con la Pisca. No existe Pisca sin arepa, pero para la Turmada, nunca ha sido necesaria. La Turmada es el plato que deja de ser sopa, y pasa a ser, como dicen en la región, el plato seco y principal.

Como en todo plato que se cocina regularmente en las casas de una región, se originan las variantes familiares. La primera variante que aún guarda María Auxiliadora en sus recuerdos, es la hierba que la corona. En mi receta familiar es el cilantro, pero en otras casas podía ser perejil, o incluso, pensamos sobre la posibilidad de que, cuando no era para consumo de niños, también se le podía poner quemadera (*Galinsoga parviflora*), una planta que representa el sabor de estos poblados del páramo, un sabor muy complejo, entre ácido, astringente y picante, que también forma parte de la despensa invisible de Los Andes venezolanos.

Pero además de esta variación, existen otras trascendentales, una vez se busca “Turmada” en la web. Es por eso que la historia de la Turmada inicia con la llegada de Sixto Ricardo Gaitán a Sabana grande, porque en la búsqueda de las recetas aparecen las variaciones colombianas y venezolanas.

Ese proceso migratorio que transitó Sabana grande, y la frontera colombovenezolana siempre permeable, han hecho de la Turmada un plato con variedades que le permiten transitar libremente en la cocina de los dos países, en sus regiones frías, en el campo montañoso.





En cuanto ingredientes, encontramos que en algunos casos se le agrega tomate/jitomate, pan rallado, otros tipos de quesos (no necesariamente fresco y tampoco el queso asado) para gratinar, y así diversos cambios y modificaciones.

Pero quizás la variedad más importante, que pareciera estar más relacionada con lo temporal, que con lo geográfico, un vez se desplaza este plato, es el uso del horno. Electrodoméstico que no existía en la cocina de doña Emeria y por lo tanto es una de las cosas que me gusta rescatar de la Turmada, en su variedad de mi receta familiar. Prescindiremos del horno, porque en la memoria de María Auxiliadora, viéndolas prepararla a su mamá con sus hermanas, o en la cocina de su hermana Extradela o de su hermana Custodia, nunca hubo horno.

Este cocinar sin horno también me llevó a recordar que en la cocina de mi abuela, se suele sancochar casi todo, los tubérculos, el pollo, las verduras...un procedimiento muy presente en su cocina y que se me hizo inevitable relacionarlo con la cultura de la cocina de leña, tan presente en la gastronomía sabanera y campesina en general. Aprovechar las leñas prendidas para cocer en agua

Recordé imágenes bonitas y singulares de recorrer Los Andes venezolanos; ver en los garages de las casas, que dan a la calle o carretera, ollas humeantes montadas sobre cocinas de leñas. Ollas grandes directas al fuego, donde se cocina el alimento para las familias numerosas, como la que alguna vez fue la familia que alimentaba doña Emeria.

Aunque jamás vi a doña Emeria y sus hijas preparando la Turmada, cada vez que la cocino sancochada en la estufa de mi casa, me imagino la Turmada cociéndose en la olla de la casa Gaitán Méndez en Sabana Grande.

La Turmada negó que fuera olvidada la cocina de mi bisabuela y sus hijas, la cocina de Sabana grande, de Los Andes venezolanos. El plato hoy lo cocina mi abuela, aun en su vejez. Lo cocina mi mamá, y lo puedo cocinar yo, muy lejos del pueblo, por la versatilidad de sus ingredientes. Es un plato que entre su occidentalizada despensa es la imagen del sabor de esa región. Es el recuerdo de lo rico que es comer un plato lento, que viene de la tierra a la mesa, a saciar el hambre, a abrazar las entrañas.

RECETA DE LA TURMADA DE LAS HERMANAS GAITÁN

INGREDIENTES

Cantidades para 4 personas adultas

Agua

Sal

1 kilo de papa

1 ½ cebolla grande

4 huevos

1 manojo de cilantro | tallos y hojas

8 - 10 ramas de cebolla larga / cebollín
(en caso de no conseguir usar tallos de la cebolla cambray)

80 grs de mantequilla

4 cucharadas de crema de leche fresca o
ácida o de rancho

350 ml de leche de vaca entera

400 gr de queso ahumado fresco o
queso tipo paisa o queso de rancho



- Pela las papas y córtalas en ruedas no muy delgadas.

- Sumérgelas en agua con sal durante 5-10 minutos para sacarles el almidón y evitar que se oxiden.



- Coloca las papas en la paila o sartén y agrega agua solo hasta cubrirlas.



- Corta la cebolla, el cebollín y agrégalo a la paila con los tallos enteros del cilantro
- Cocina las papas a fuego medio bajo unos 30 - 35 minutos aproximadamente, hasta que ablanden pero se mantengan firmes y haya mermado el agua.





- Mientras se cocinan las papas, cocina los huevos hervidos 15 minutos aproximadamente, hasta que la yema este dura



- Retira los huevos del agua, pélalos y córtalos en cuadros, al igual que el queso.
- Corta las hojas del cilantro finamente.



- Una vez haya mermado el agua y la papas sigan firmes, agrega la leche, el queso en cuadros, la mantequilla y la crema.

- Revuelve cuidadosamente hasta integrar todo y deja cocinar por 3 minutos.



- Sirve en plato hondos o tazas, acomoda las papas en capas y agrega un poco de caldo

- Corona el plato con cilantro, crema y un poco más de queso en cuadros.

HASTA UNA COCINA EN LA CDMX

A pesar del significado que tenía la Turmada para mí, nunca pensé en cocinar la Turmada para los demás. En mi afán de compartir la cocina de mi país con mi nueva comunidad, mantengo invitaciones o suelo llevar algún plato a los encuentros sociales, para que mis más allegados prueben parte de la gastronomía venezolana. Lo primero fue la arepa, como la mayoría de mis paisanos, y se convirtió en un clásico de las cenas entre amigos y celebraciones, al igual que los tostones.

Al pasar el tiempo, empecé a hacer mi comunidad, amigos que se convierten familia, y empecé a cocinar otras recetas que sabía no se iban a encontrar en los restaurantes venezolanos en el extranjero, como el pastel de plátano/plátano macho, los bollitos aliñados, la natilla o los coquitos de leche. Incluso, alguna vez cocine el caldo de papa o Pisca andina. Pero a pesar de que indiscutiblemente la Turmada es un plato para compartir, jamás pensé en sacarla de la cocina de mi casa en Venezuela. Pero ¿qué iba a hacer guardando aquella receta en un lugar que ya no era mio?

Cada vez que hablé de la Turmada con personas conocedoras de la culinaria venezolana e incluso con amigos de la infancia que crecieron en mi ciudad, pero que no tenían relación con Sabana grande, desconocían por completo el plato, desconocían cualquier plato sabanero. Fue así como pensé que mi malestar porque la cocina andina venezolana era invisible no iba a cambiar si no cocinaba parte de las preparaciones que consideraba invisibles. Fue entonces cuando pensé que cocinar la Turmada y contar su historia valía la pena. Si tenía alguna receta familiar era esta, y entendí que si quería que alguna receta migrara a otro país, o al país en donde ahora vivía, era esta.

Así como la mujeres que venimos de la familia Gaitán Méndez fuimos recorriendo espacios y migrando, de alguna manera, a través de este plato, también nos íbamos a poder desplazar, no solo en espacio, sino en el tiempo.





En cada ocasión la sorpresa siempre fue la misma ¿*tiene papa y es venezolana?*, ¿*es un plato venezolano? no parece*. Debido a la extrañeza que causa la Turmada, servirla viene acompañada de contar y compartir historias sobre la calidad de los productos lácteos que se hacen en los andes de mi país, de contar que existen campos fértiles, montañas y temperaturas frías. Que algunos agricultores de café se han negado a reemplazar sus métodos de agricultura ancestral por los industrializados, que se siembran flores comestibles, que tenemos moras y curubas silvestres, que en la tierra brota el bledo/chía y también usamos sus hojas para aliñar nuestros platos: el recuerdo de que existe la gastronomía andina venezolana, y que también somos, en mi país, en Los Andes, cosechadores y comedores de papa con una cultura culinaria inagotable.

Así entendí que la Turmada tenía que seguir sirviéndose muchas veces y en muchas mesas. Cada vez que veo la Turmada en las manos de un nuevo comensal, pienso que empieza existir la comida andina en un nuevo espacio, en el universo de alguien más, en la imagen de la culinaria venezolana del otro.

La respuesta al probar la Turmada, siempre la misma: *sabe a casa, sabe a hogar, es una comida que apapacha*. Así me sentí tantas veces al comerla preparada por mi abuela y por mi mamá. Además, de que el probar la Turmada siempre viene acompañado del deseo de prepararla, y pienso que a pesar de lo difícil que sería encontrar aquellos ingredientes excepcionales sabaneros, no importa el lugar donde estemos, la Turmada nos puede hacer acercar a productores de leche, mantequilla, cremas de calidad, y así una vez más, en las diversas propiedades características de esos productos, la Turmada encuentre una variedad nueva, que forma parte de su propia concepción, ser una plato que se mueve. Y si no, al menos la Turmada será una bonita manera de saciar el hambre en los días fríos, aun si sus ingredientes se tienen que comprar en el super, porque los bolsillos de los migrantes nos siempre están llenos para adquirir la comida justa.

La Turmada es un plato de Venezuela, de la cocina andina venezolana, la Turmada de las hermanas Gaitán, es el plato de mi familia. Y sí, mientras probar una cucharada de Turmada siga haciendo sentir al comensal en un hogar, no importa cuantas veces tenga que migrar, del campo a la urbe, de este país a otro, o de esta ciudad a otra, seguiré llevando la cocina de mi casa, la cocina de las hermanas Gaitán, la cocina andina, a través de la Turmada.