

ALBAHACA

Escribe: **HARRY C. DAVIDSON**

Sobre la albahaca encontramos la siguiente interesante información en la "Floresta de la Santa Iglesia Catedral de Santa Marta", del Alférez José Nicolás de la Rosa, publicada en Valencia en 1833, quien al hablar de aquella provincia informa que, hacia 1739, (página 233), existía la albahaca en Santa Marta. "Yerbas odoríferas hay algunas —dice— y tiene su primer lugar la albahaca común, y en grado igual la que llaman **de clavo**, porque remeda su olor al clavo de comer. Es de mayor macolla y más grande que la otra, y medicinal. Sirve mejor para las aguas destiladas, por ser más aromático su olor".

ALCALDE

Como folklorista, me ha interesado solamente un adminículo, ya desaparecido, de nuestros antiguos Alcaldes: su bastón de mando.

No entro a tratar de otros aspectos, como el de sus talentos para ésto o para aquello, o el estado de sus conocimientos, etc., pues otros autores lo han hecho ya con más fortuna. Por ejemplo, el ácido poeta Dn. José Angel Manrique, autor de "La Tocaimada", publicada en Popayán en 1855, en la cual dá una alta idea de las cualidades intelectuales que "afligían" a los Alcaldes de entonces, al decir:

**"Ningún alcalde sabe hacer sumario;
Con su fierro de errar su firma pinta".**

Cuando el historiador Martín Medina envió a la Academia de Historia Nacional el bastón que fue utilizado por los antiguos Alcaldes de Chiví, escribió el artículo titulado "Antigüedades - Un Bastón", fechado en Turmequé, Septiembre 1906, que apareció publicado en el Boletín de Historia y Antigüedades, tomo IV, número 40 en Bogotá en Octubre de 1906, en cuya página 248 se lee:

"Concluída la guerra magna, vino la organización de la República. La administración municipal estaba a cargo de un empleado que se llamaba Corregidor en unas partes y Alcalde de la Santa Hermandad en otras". (página 249). "Un bastón era el signo distintivo de mando, y ningún empleado podía desempeñar sus funciones, sin tener en la mano la insignia de que trato: éramos hijos de la Colonia y así se usaba en esta

época; así, por ejemplo, la ciudad de Arma no reconoció la supremacía de Jorge Robledo sino cuando éste hubo roto el bastón del Regidor; así también Pedro de Ursúa, quitó maliciosamente el bastón de Montalvo de Lugo, y enseguida llevó a éste a la prisión”.

El Alcalde de Chiriví también usaba bastón. Para entrar a gobernar la *insula* se procedía de este modo: tan luego como un sujeto recibía el nombramiento de Alcalde, ocurría a Tunja en solicitud del título para llamarse DON... Juzgo que los empleados subalternos de alguna oficina tunjana, y sólo por burlarse del candoroso aldeano, eran quienes expedían los citados nobiliarios, que valían a veinte pesos, cada uno. Cumpliendo este requisito, venía la posesión del empleo, pero ella todavía no autorizaba para entrar a gobernar: faltaba la entrega solemne del bastón. En la mañana de un día de fiesta religiosa, se vestía un dosel en la puerta de la iglesia; un momento antes de empezar la misa, debajo del dosel y en presencia del cura y feligreses, el Alcalde saliente hacía al entrante la entrega de que trato. Enseguida comenzaba la misa, que el nuevo Alcalde oía en el presbiterio. Cuando ésta concluía, el Alcalde recibía los besamanos de sus súbditos, y entraba en el ejercicio de su cargo”.

El bastón era condición sine qua non para el ejercicio del puesto de Alcalde. El Alférez José Nicolás de la Rosa en su “Floresta de la Santa Iglesia Catedral de Santa Marta”, publicada en Valencia en 1833, al mencionar un alcalde, hacia 1739 (página 132) habla de “todo el año de su vara” de modo que, prácticamente, el puesto iba con la vara, o como dirían los ingleses: no vara, no puesto.

Pasaron los años y este concepto no varió. En el pueblo de Nare, en el año de 1823, y según dice M. Richard Baché en su libro “Notas sobre Colombia, tomadas en 1822-3”, publicado en Filadelfia en 1827, el atuendo del Alcalde “consistía de un par de sandalias, pantalones y camisa, con una banda roja amarrada alrededor de su cintura y el bastón de su cargo en la mano”. Agrega que el alcalde nunca salía de su casa “sin esta marca distintiva de su autoridad”.

Y cómo era el bastón de mando de nuestros antiguos alcaldes?

Informa Baché (página 125) que es un “bastón elegante, con cabeza plateada o dorada”.

En el artículo titulado “Costumbres Neogranadinas”, publicado sin firma en El Pasatiempo, año I, número 14 en Bogotá, el 22 de Noviembre de 1851, hablan (página 105) de un “bastón de tarai”.

Don Eugenio Díaz, por su parte, en su artículo “El Oficial del Rei”, publicado en la Biblioteca de Señoritas, año II, número 52 en Bogotá; el 16 de Abril de 1859, dice (página 117) que el alcalde del pueblo “mostraba con orgullo su bastón de macana, con brillante cabeza de metal”. Agrega, para completar el retrato, que “La toga del magistrado consistía en su gran ruana pintada, sombrero de lana gris, i un pañuelo con que... tenía amarrada su... cabeza”.

ALFANDOQUE

El alfandoque es uno de nuestros dulces más notables, que se fabrica con la miel tomada del fondo donde se elabora la panela, pero antes de que dé punto para hacer “monos” o “melcochas”.

La primera definición del alfandoque la he encontrado en la obra "Nueva Granada: Veinte Meses en los Andes", del señor Isaac F. Holton, publicada en Nueva York en 1857, en donde informa el autor que en los años 1852 a 54 (página 124) "la palabra alfandoque... se aplica a una composición de azúcar, llena de cavidades, de manera que se desmorona en la boca como los dulces que llaman besos; pero el alfandoque viene en el tamaño de galletas".

Los alfandoques son dulces muy antiguos entre nosotros. En 1789 ya se les conocía, según informa don Francisco Silvestre en su "Descripción del Reino de Santafé de Bogotá, y que apareció publicada en los Anales de Instrucción Pública, Nº 72 en Bogotá, en el año de 1888. Allí al hablar del Distrito de la Audiencia de Santafé en 1789 (página 73) se menciona que "Las aziendas de tierra caliente, abundan en Miel que se consume en los Estancos de Aguardiente y para la fábrica de Chicha, que consume la mayor parte, a excepción de algunos Anfandoques, Raspaduras o Panelas, en que se convierte otra".

Como "Colombia es una tierra de poetas", al alfandoque no podían faltarle los suyos. Se trata de los señores Raimundo Bernal Orjuela y Ramón Rueda Roales, quienes publicaron, anónimo, el libro "El Lenguaje Gastronómico", que apareció en Bogotá en 1860. Allí, al hablar del "alfandoque calado", que según ellos significa "belleza virginal", hacen la siguiente parodia:

**"Grato Alfandoque, voluptuoso i bello,
de los muchachos lúbrica sonrisa
En cuyo seno la sonora brisa
El ambar de otras viandas va a guardar.**

**Cuando tu face ví tan hechicera
I tu vívido blanco encantador,
Me pareciste Cupido-Amor
La huella leve que dejó al pasar.**

**Bello cual la sonrisa de un arcanjel,
Cual los sueños de América inocente,
Las niñas en diadema de su frente
Te convirtieran
Si la boca cerrada la tuvieran,
I tal vez de la noche en el silencio
Una niña te roba i te enamora.**

**I acaso junto a tí la roja aurora
Dulcemente dormida la encontró".**

En la obra "Defensa del Clero Español y Americano, y Guía Geográfica Religiosa del Estado Soberano de Cundinamarca", publicada por el Pbro. Antonio María Amézquita en Bogotá en 1882, al hablar en sus correrías por este Estado, dice el autor (página 250) que "en el sitio llamado "Sueva" recibimos un refuerzo estomacal, obsequio del digno sacerdote, doctor Ildefonso Díaz. Allí nos hicimos amigos con un hermoso alfandoque de Gachetá y con dos vasos de agua".

Esta observación final es importantísima: el alfandoque es tan dulce que algún amigo nuestro, antes de comenzar a comerse uno, tiene que tener al frente un vaso de agua y hasta que no llega el agua, no empieza!

ALFEÑIQUES

Los Alfeñiques forman parte de esa galería de dulces que han hecho famosa a Colombia por este aspecto. Se hacen con azúcar a la que se dá punto con limón, y luego se elaboran las figurillas, que son coloreadas después con anilinas y decorados con papeles dorados, plateados, etc., de los utilizados para envolver chocolates.

Entre nosotros son conocidos desde comienzos del siglo pasado: en el artículo "Un Par de Pichones", de don Luis S. de Silvestre, publicado en el Repertorio Colombiano, tomo 12, número 11 en Bogotá, en Octubre de 1886, habla el autor (página 134) de una "alfeñiquera... que se la pasaba (en 1808) fabricando rosas y pájaros, corderillos y muñecas de azúcar, que eran las delicias de los niños de Santafé".

Ha sido este tipo de dulces muy favorecidos por las monjas, quienes gustan de fabricarlos en sus conventos para venderlos, u obsequiarlos a los párrocos y demás gentes de vestidura talar.

Don José Caicedo Rojas en su artículo "El Duende en un Convento" que, sin firma, apareció en el periódico El Duende, tomo I, número 13 en Bogotá, el 19 de Julio de 1846, dice, página II:

**"Era la bendita celda
del bendito frai Anselmo"**

Y allí:

**"En una blanca bandeja
un blanquisimo cordero
de alfiñique filigrana
con cintillas en el cuello,
lazos, flores y banderas
que le rodean el cuerpo"**

... ..

**"De un convento de hembras vino,
tan azucarado obsequio
regalito de las Madres
que quieren a Fr. Anselmo".**

Hay ciertas poblaciones que sobresalen en ésto de confección de alfeñiques como sucede en Zipaquirá en donde los venden en cantidades a los romeros que llegan de todas partes del país.

Allí los llaman "dulcecitos" según tuve oportunidad de comprobarlo en una visita hecha en 1950. Venden por ejemplo, pajaritos con dibujos blancos, y adornos rojos y verdes que envuelven en celofán para que no se ensucien. Hacen muñecos más grandes, animales de todas clases, aún pesebres completos, todos de alfeñiques, que quedan tan lindos que hasta dá lástima comérselos.

ALISO

El Aliso es uno de los árboles más bellos de la Sabana de Bogotá. Al hablar Fr. Pedro Simón de Santafé, en el año de 1623, informa en el tomo III de sus "Noticias Historiales" publicadas en Bogotá en 1892 que (página 282) "el monte de sus espaldas es bajo, y sus ordinarias matas son arrayanes, alisos".

El naturalista Wenceslao Sandino Groot en su artículo "Plantas Americanas y sus Nombres Vulgares", publicado en el Repertorio colombiano, tomo 8º número LIII, Bogotá, Noviembre de 1882, informa que "nuestro aliso era el **Ran-Ran** de los indios".

Al Aliso no podía faltarle un poeta de cabecera, que resultó ser nada menos que don Miguel Antonio Caro. Efectivamente, en el Parnaso Colombiano, tomo I, publicado en Bogotá en 1886, aparece (página 98) su poesía "Sueños" de la cual dice:

**"Reclinado sobre hojas macilentas
Que al tronco cercan del anciano aliso,
En tu verde ribera solitaria,
Oh claro río!
Miro los montes,
Los cielos miro;
Doy suelta al pensamiento, y el pensamiento vago
Se duerme de tus ondas al amoroso ruido".**

**"Si Adan resucitara no hallaría
Señal ninguna de su Eden perdido
En moradas de reyes ni de damas,
Pero este sitio,
Estos aromas,
Estos sonidos
Le traerían ensueños floridos a la mente
Y olvidados afectos al corazón marchito".**

En este bello lugar, a la sombra de los Alisos, sueña el poeta sobre las cosas pasadas, y al compararlas con la dura realidad, concluye, con tristeza, su poema:

**"Adiós, oh río!
Todas las tardes
Vendré a este asilo
A soñar a la sombra de tus copados árboles
De tus brillantes ondas al amoroso ruido".**

ALMOJABANAS

Las almojábanas son uno de los muchos productos que hacen honor a la panadería criolla. Son redondas, no muy grandes, más bien chatas, de hermoso color dorado, y deben comerse recién salidas del horno, cuando casi se deslíen entre la boca, pues, en común con el pandeyuca, pandequeso, pandebono y demás productos de la hornería popular, fríos son un desastre y recalentados parecen suelas de zapato.

Don José Félix Merizalde en su "Epítome de los Elementos de Higiene", publicado en Bogotá en 1828, dice que las almojábanas "forman un pan mui delicado i lijero, que tiene un gusto esquisito", y agrega (página 224) que se elaboran con maíz "mezclándolo con cuajada de leche, mantequilla i sal".

Recetas para la fabricación de almojábanas encontramos en el "Manual de Artes, Oficios, Cocina y Repostería", publicado sin nombre de

autor, en Bogotá en 1853. Allí dicen (páginas 8 y 25) que para hacer las almojábanas se soba bien la cuajada, se mezcla con harina de maíz muy seca, un tanto de harina y otro de cuajada, se le echa sal, "luego mojándose todo con huevos batidos i mantequilla tibia", después "se hacen i se meten al horno más fuerte que para los panecitos".

Dan allí también la receta para hacer almojábanas de lata, como sigue: "Una libra de almidón de yuca o de papas, una libra de queso curado i cernido, un poco de cuajada, media libra de mantequilla i un poco de anís. Se moja todo esto con los huevos suficientes. Se amasa bien, después de amasado se muele en la piedra, i luego se hacen los panes en la figura que se quiere i se meten al horno".

Otra posibilidad para hacer las almojábanas, pero con queso y cuajada y no solamente con ésta, como se dice arriba, es mencionada por Don. Jerónimo Argáez (John Truth) en su libro "El Estuche", tomo II, segunda edición, publicada en Bogotá en 1884, quien informa en la página 38: "A dos partes de harina de maíz blanco se le pone una parte de queso y otra de cuajada fresca del día, y sal; se amasa muy bien con los huevos suficientes para hacer una pasta con la cual se puedan formar panes, los cuales se meten al horno en hojas".

Finalmente el mismo autor, en la misma obra, página 18, dá la receta para hacer el Pudín de Almojábanas, que se elabora en la siguiente forma:

"Se cortan rebanadas de almojábanas, las cuales se ponen en leche hasta que están bien blandas; enseguida se pone en una pudinera untada de azúcar molida, una capa de almojábanas, encima de ésta otra capa de crema de yemas de huevo y leche, la cual se le espolvorea de azúcar, y sobre la azúcar se le ponen pedacitos de mantequilla. Se siguen poniendo, hasta llenar casi la pudinera, capas sucesivas de almojábanas, crema, azúcar y mantequilla. En este estado se pone al horno".

Bogotá, Octubre 1967.