# La esperada “multisápida” en diciembre

Tiempo de lectura: 2 min.

Luis R. Mendoza

Vie, 14/12/2018 - 06:00

Recuerdo de mi infancia y adolescencia, que en casa no se preparaban las apreciadas hallacas, hubo razones de peso para tal postura, lo económico fue fundamental, así como las ocupaciones laborales de mí apreciada-recordada madre, quien tenía que lavar a mano y planchar para honrar la responsabilidad adquirida con su clientela, razones que la limitaban. Sin embargo, no faltó en nuestra mesa la concebida hallaca y su contorno; gracias a la solidaridad tributada por familias

amigas; como, las Méndez, Cirimelle, Calanche; asimismo, las que nos llegaban provenientes de la ciudad de Caracas, las exquisitas hallacas elaboradas por manos prodigiosas de las recordadas y estimadas señoras Laura y Pastora; entre otras.

Este marco introductorio viene al caso para recordar y valorar a nuestras hacedoras y hacedores de la gastronomía sanmateana; en especial, a cinco estimadas coterráneas que se distinguieron con sus manos, esfuerzo, voluntad, cariño, aderezos y sobre todo, aportaron al paladar de sus convecinos y familias, al ofrecer a la venta (Hallacas Bs 1 y Bollos Bs. 0,50) productos nutritivos y de calidad, como lo eran las “multisápidas” confeccionadas por las hermanas Bolívar Padrón. Ellas, de referencias certificadas por quienes tuvimos la grata oportunidad de probar el exquisito alimento navideño. En este sentido, nuestra remembranza a María, Benigna, Pancha, Isabel y Belén Bolívar Padrón, lamentablemente fallecidas, pero no olvidadas.

En este orden de ideas y para aunar en el tema, considero oportuno por su valía histórica, transcribir y socializar fragmentos de un excelente artículo publicado en diciembre de 1951, por el diario caraqueño El Universal, sobre el típico alimento en nuestras navidades; cuya autoría corresponde a la recordada Carmen Clemente Travieso, quien fue la primera mujer egresada de la Universidad Central de Venezuela en Periodismo y consecuente luchadora por los derechos sociales, económicos, políticos y culturales de la mujer. En este sentido, observemos parte de su contenido:

“La hallaca es un plato venezolano de fama mundial. Cuentan que durante, su visita a Caracas en las navidades de 1799 el sabio alemán Alejandro de Humboldt se relamió de gusto comiéndolas. Y que ya de regreso en su remota Alemania añoraba aquellos días en que había gustado un delicioso plato que no lo había saboreado jamás en ninguna otra parte del mundo. Y era que las mujeres de aquellos tiempos tenían fama de prepararla como delicioso pastel.

En Caracas es muy común el dicho “sin hallaca no hay pascuas”. Cada quien y cada región venezolana la prepara a su gusto…

La historia de este plato tradicional venezolano se pierde en el polvo de los siglos…

Un historiador venezolano dijo a este respecto, que después de haber oído las opiniones de todos los representativos de las diversas regiones nacionales, había llegado a la conclusión de que mejor hallaca era la de cada pueblo, porque estaba

confeccionada con la sazón del lugar”.

Ver: Carmen Clemente Travieso, “La hallaca. Nuestro plato tradicional”, El Universal, Caracas, 17 de diciembre de 1951, p 24. Negritas nuestras

Así es, en relación a San Mateo, las hermanas Bolívar Padrón, son y serán referencias históricas en nuestras cocinas, por sus saberes, olores y sabores en el quehacer de las hallacas.

Con esta modesta nota, esperamos haber contribuido a recordar y estimar a nuestras cinco coterráneas. Al concluir, no me queda más que adherirme a la reflexión de nuestro apreciado amigo Dr. Germán Fleitas Núñez, Cronista de la vecina ciudad de La Victoria, al señalar: “El mestizaje pasó por los fogones criollos y difícilmente podríamos encontrar mejor manual de historia que nuestra “multisápida” hallaca¸ en sus ingredientes está resumida toda nuestra historia”.

San Mateo, 11 de diciembre de 2018

ver PDF
Copied to clipboard