

Jesús Alberto Guevara Febres

El casabe



Fuente: Creative Commons

Son las cinco y piquito, ya los gallos están menudeando. En el campo el tiempo no tiene minutos; en las afueras se mide por trazos en los recorridos del sol, cuando es de día, y del lucero del día, cuando es de noche y en los adentros del reposo nocturno, lo precisan los gallos con su cantos.

La madrugada está en los estertores de su agonía; pero ya el aroma del café se salió del colador y hasta de la cocina y anda por los patios despertando deseos y Ramón Ventura tiene los burros ensillados, el machete amolado y hasta el tabaco para la mascada de más adelante está en el mapire, haciendo trío con la caja de fósforos y la navaja. Solo falta un poquito de

apuro en las brasas de las arepas; la lata de sardina, convertida en rallo, se encargará de arrancarles los quemados.

Chapapotera, Ceiba y Catira, son las variedades de yuca amarga, que Ramón Ventura tiene sembradas y que ya están de cosecha. Los surcos brotados y las rajaduras de la tierra, indican la buena carga que tienen.

Esta yuca amarga o agria, como también le dicen que, en paradoja, ni es agria ni es amarga, es la que sirve para hacer el casabe y a pesar de que es hermana hermanita, de la otra, la dulce que consumimos en el sancocho y la parrilla, ésta es venenosa mortal,

por el alto contenido de cianuro que contiene en su jugo o yare, que afortunadamente se escurre cuando se hace el casabe.

A mediodía, con el sol comenzando a voltear, viene Ramón Ventura de regreso, con los dos burros cargados con cuatro cestones de yuca; Eso trae Ramón y también una preocupación. Esta madrugada notó que, en la noche, le arrancaron de su conuco casi un saco de yuca de la ceiba colorada que es igualita a la dulce. Y el ¡Hummm! fatalista de Ramón Ventura se quedó pegando brincos en los montones de yuca.

Ocorre que algunas personas de manos ligeras se roban la yuca en conucos que no han sembrado, pero confunden la amarga con la dulce y se envenenan.

Cuatro cestones hacen una mara, que es la tarea de rallar para una mujer y la de tender para otra, o para la misma al siguiente día, de allí saldrán sesenta tortas de casabe, que son tres cuentas.

Primero se raspa la yuca, se lava y se ralla. Raspar la yuca y lavarla es empeño de cayapa familiar; cada quién con su machete tocón y un trapo de apoyo en la pierna, va desnudando su montón y las yucas, en impúdica desnudez, se bañan y brincan a la batea de la rallandera.

La rallandera, de pie, empuñando con firmeza un par de yucas sobre el rallo, va raspando con delirio, en compás de baile y canción.

--Ras, ras, ras, con una mano.

--Ras, ras, ras, con la otra.

--Ras, ras, ras, ras, ras, ras, con las dos manos, en ritmo de locura.

Y la masa, empapada en yare, cubre la imagen de Los Tres Cochinitos que tenía la lata de manteca, con que hicieron el rallo y que asoma entre sus huecos. Las tetas y las nalgas de la rallandera, también llevan el compás, como remedando faenas preteridas de agradables celebraciones. Luego de rallada la yuca, se vierte dentro de un sebucán.

El sebucán, ese artificio tejido que usan para exprimir el yare a la yuca, como una culebra tragavenados en voluptuosas contorsiones, se traga toda la masa que le echan y su tejido extensible, avaro se recoge y queda grueso y cortico, harto de masa que debe digerir.

Por el asa que tiene arriba, lo cuelgan de un palo alto y fijo y por el asa que tiene abajo le pasan la vara móvil, donde se sientan todos para prensarlo en tertulia de espera.

Con el peso que le aplican, el sebucán se estira y el yare, como un suero amarillento, se filtra silencioso,

huyendo por las rendijas de escape que el sebucán en su tejido tiene. La masa se seca y aglutina en tubo macizo llamada catevía, que al sacarla deja una forma cilíndrica que se parte en toletes. El yare sale del sebucán saturado de cianuro y en el fondo del recipiente que lo apara, se asienta el almidón, libre de cianuro y lleno de bondades, repleto de vida y que tiene múltiples usos domésticos. La vida y la muerte en disparpajos de ruleta.

El sebucán exprime la masa y le saca su jugo venenoso, donde apenas quedarán trazas que, son barreras efectivas contra los microorganismos invasores que quieran darse por invitados y que canten victoria en su escondite. Es por esto que puede ser compañero de viaje y guardarse indefinidamente que no se dañará, a menos que se moje.

Ahora, la harina de yuca o catevía, libre de yare, se cierne en un manare, otro artificio que, como el sebucán, es de indígena procedencia y de la misma fibra vegetal en su tejido. De allí sale una harina homogénea, y se desechan, para los animales, los trocitos de concha que el rallo no tritura. El casabe no lleva, absolutamente, ningún otro ingrediente, más que la harina de la yuca amarga.

El fogón tiene a punto el aripo, que budare también llaman, una plancha circular de hierro o aluminio, que otrora fuera de barro. Una totuma grande es la medida y la harina va cubriendo la candente cama, como una sábana circular, de perfecta y radial simetría, tendida con la mano, como único instrumental, que precisa la proporción.

La harina suelta y seca, que con nada se liga, ni se amasa; con el calor, que el budare desprende, va regurgitando el almidón, que en sus componentes lleva y con él une la catevía, en tela tupida y compacta, dándole consistencia a la torta de casabe. Con una pequeña paleta de madera, la tendedora, diestra en el oficio aprendido, recoge y dobla hacia adentro, la orilla del redondel y luego vacía otro poco de harina, que riega para hacer uniforme la estructura. Espera un poco el punto de cocción, cuando el dorado comienza a aparecer en el lado candente de la torta y entonces, con otra paleta más grande en la diestra y la otra mano al desnudo, levanta la torta y la voltear, con la precisión de su experiencia.

La tendedora hace olas de ballet, con cada torta que va sacando, para secarse al sol, sobre la alambrada del patio, que es una cama, larga como carretera, hecha con alambre de gallinero, para alojar el casabe, en ojales conque Dios nos mira.

En excepción complaciente de juvenil alborozo, con esta misma harina también se hace el mañoco o moñoco, que con a, o con o, siempre es bienvenido y se hace de manera siguiente: Tan pronto se voltear la

torta, sobre su cara ya cocida, se extiende una capa muy delgada de harina, que en breve tiempo demuestra su cambio, haciéndose homogénea, entonces con la paleta se despegas de la torta, que le sirvió de cama y se amasa, así caliente y adherente, haciendo un bollo que, al enfriarse, estará listo para comer, aliñado con el hambre y lo que se consiga.

El jau jau, igual que el moñoco, que ahora son cometas girando en las órbitas del olvido, sin astrónomos que precisen su reaparición. Es muy sencillo de confeccionar. Se tiende una capa redonda y fina de catevía, sobre el aripo caliente y cuando ya está cocido, con la paleta grande, se dobla hacia adentro, haciéndola rectangular, como un sobre; se voltea y cuando está en punto de cocción, se saca y deja secar al sol. Quedará como galleta crujiente.

La naiboa, se hizo comercial y con eso se ganó la supervivencia. Se hace en principio igual que el casabe, pero en tortas más pequeñas. Una vez que se le recoge la orilla, se le agrega una capa de papelón y queso rallado, con granitos de anís dulce; luego se cubre con otra capa de catevía y se voltea para la cocción. Se deja secar al sol y lo mismo que el casabe se puede guardar indefinidamente.

Esa es tarea frecuente en la vida de Ramón Ventura y su familia y de muchos campesinos, pero no es de todos los días. Mientras haya casabe el aripo estará frío. Del casabe producido en cada jornada, se vende una parte para mitigar compromisos. No se necesita pregón de algarabía; muchos compradores asoman banderas de preferencia. La otra parte queda, se administra en la cocina, hasta que su ausencia notoria le dé otra vuelta a la noria del ciclo que se repite.