

Cuadro de Costumbres:

LA HUERTA: Tradición de Trabajo y de Recreo

Por MANUEL F. ZARATE

Una visión de conjunto.—Como tantas otras tradiciones, la de la huerta, con su vida vibrante y laboriosa, a orillas del río o de la quebrada lugareña, ha desaparecido por completo. Las pocas huertas que hoy quedan no cumplen ya las funciones de antaño, que de un lado eran recreo, liberación y solaz y del otro representaban jornadas económicas provechosas, necesarias e insustituibles. Vamos a tratar de evocar y de revivir los rasgos y hechos más salientes de una huerta, allá por la década del 10 al 20, en las márgenes de un río cualquiera en las provincias de Los Santos o Herrera. Se verá que aunque hoy existe la tierra ribereña y su clima físico, la institución de trabajo y de espíritu que animó a la huerta se ha desvanecido.

La huerta era un patrimonio que se heredaba de generación en generación, unas veces subdividiéndose para satisfacer anhelos de hijos y nietos, otras conservándose entera casi, por ser pocos los herederos o porque uno de ellos compraba a los otros sus parcelas. El hecho es que una huerta, para su poseedor, tenía no solo un valor material, sino mucho de sentimiento y de abolengo familiar. Por lo general, la huerta era pequeña, no más de dos a cuatro hectáreas en extensión. Por eso eran numerosas. Pero era frecuente que más allá de la huerta misma, la propiedad se adicionara con terrenos que se destinaban a las reservas de montes, a los pajales y a los cultivos mayores de caña, arroz y maíz. La huerta propiamente tal se asentaba en un "bajo", con un corto frente sobre el río. Por ello su suelo no sufría de la sequía estival y era fecunda en la producción de verduras, naranjas, sandías, melones y otras frutas deliciosas. Abundaban también los árboles añosos y sombríos: higuerones, corotúes, espavés, gallitos, uveros, harinos, guachapalies, caimitos, nisperos y espesos matorrales de cañazas o bambúes nativos, buenos para construcciones. Otros cultivos típicos de la huerta eran el plátano y el banano, la papaya y las ciruelas (moradas, traqueadoras, mico-yas), los mangos, el café, las palmeras de coco y la selecta "caña criolla".

de tallo verde, carne suave y almibarado jugo glauco. Era, pues, la huerta, un oasis en las arideces veraniegas de aquellas provincias, un pequeña paraíso en donde, el arrullo melodioso de las aguas del río se juntaban el aliento de un suelo siempre húmedo y verde, una brisa refrescante y el aroma tentador de numerosas frutas que podían ser alcanzadas con la mano.

Gran parte de los jefes de familia del pueblo poseían su huerta y acostumbraban trasladar a ellas sus residencias durante el verano. Solían mudarse allí también, algunos de los hijos ya casados, parientes y aun amigos, a más de algunos peones de la pequeña hacienda. Cada familia o grupo construía su albergue temporero, sumario por cierto, pero acogedor siempre. De modo tal, la bajería de los ríos y arroyos se poblaba profusamente y aquello hervía día y noche de bullicio, voces, gritos, órdenes y llamadas, arrucaos, salomas y cantos de trabajo.

Las labores en la huerta eran apremiantes y continuadas durante las horas del día y buena parte de las de la noche. El astro llamado "de los molenderos" servía de reloj para iniciar la jornada, temprano en la madrugada, con la faena del trapiche y del horno de la miel. Cuando el sol salía ya se había molido una "tarea" y parte de la otra; se había terminado de cocinar la que se dejó "en sanccho" del día anterior y se hervía ya la recién molida, a fin de cumplir con las dos o tres que fueran necesario rematar, de acuerdo con la extensión del cañaveral. Temprano había que ordeñar y llevar la leche al pueblo, en donde se haría, de paso, alguna compra urgente. Las vacas ordeñadas se llevaban a los pastaderos y los animales que pasaban allá la noche eran traídos para que bebieran y pasaran el día en los bajos y en los bagaceros. Se pelaba y desgranaba maíz para con él y ciertos desperdicios de la molienda dar las raciones a los cerdos y a las gallinas. Las mujeres mañaneaban a preparar el desayuno: tortillas de maíz y plátanos fritos, cecina asada, a veces arroz calentado con huevo o frijoles, quesos y café con leche, fuerte pitanza en verdad, pero así lo exigía el duro trabajo. Los mayores se iban luego a los quehaceres más recios: corta de caña y leña, socuelas y limpias de potreros, acarreos, cuidado de reses, etc. Al atardecer había que envasar la miel, lavar los aparatos y utensilios, barrer los pisos, disponer, en fin, todo para la molienda en la madrugada siguiente. Cuando la noche caía, los mozos aún disponían de energías para un corto "monteo" (gira de caza), echar un palique o visitar una amiga en la huerta vecina.

La vida no era, pues, un reposo veraniego. Antes bien, ella imponía dura y prolongada faena, agravada por los calcinantes soles de enero a abril. Mas ella tenía sus compensaciones. La miel se vendía a buen

precio —dichosa era de los alambiques—; la leche tenía completa venta (aunque a cinco centavos la botella!), pues en el verano escaseaba; cerdos y gallinas prosperaban, utilizándose productos como yucas y zapallos, plátanos y desperdicios de la molienda; el ganado se mantenía con holgura, pues aquí los pastos se mantenían mejor, y abundaba, además, el cogollo y el bagazo de la caña; se operaban en algunas huertas fábricas de ladrillos y tejas; de otra parte, las carretas con bueyes bien alimentados y los caballos de carga recorrían largos caminos y trepaban hasta las faldas del Canajagua llevando sal y mercancías y trayendo el café, los frijoles y el tabaco. Todo eso daba a nuestro interiorano la renta monetaria del año y le mantenía atado a su heredad, sin otro pensamiento que el de vivir y morir en ella.

Pero la huerta, además del bien material, procuraba al trabajador una alternabilidad saludable en el ciclo de su vivir. Por una temporada le hacía residir en medio de su trabajo, le llevaba a convivir con sus hijos y parientes, con sus animales, con la tierra que cultivaba, fíncandose más en ella. Allí experimentaba un sentimiento de mayor libertad su condición de labrador nato; allí la ausencia de protocolo pueblano y el contacto más íntimo con la naturaleza le tonificaban. Sin analizarlo, sentía que era un goce llevar la cutarra y la coleta a sus anchas, sumergir su cuerpo desnudo en los charcos profundos, dormir la ligera siesta en el “chinchorro”, usar el “calzón remendao” y el sombrero “alicaño” sin que nadie se lo reprochara por “mezquindad”, llegarse a la mesa “esnuo de la cinta arriba” para estar fresco, en fin, tantas cosas que significaban expansión. Y además, los verdaderos encantos de la huerta: el “paseo”, en que mozos y mozas del pueblo se pasaban allí el día, cantando, tomando pipas y bañándose! El día de matanza, con su práctica amable de distribuir buena parte del cerdo o de la res; y las “batidas de raspaduras”, las partidas de pesca o de caza, las “marisqueadas” en las proximidades del puerto y al final del verano la “jierra” y “coleadera de terneros”. Todo esto hacía que la brega material se hallase harto balanceada por expansiones y recreo que solo la huerta podía ofrecer. De otra parte, las muchachas de la familia, y la madre, dignas competidoras del padre, también encontraban en la huerta solaz y agradable alternancia para el vivir. Aquí no había que racionar el agua, qué descanso! (Cuán lejos estaban todavía los acueductos y hasta los pozos “artesianos” en nuestro pueblos). No habría que insistir cada rato para que los varones trajesen leña como allá en el pueblo. Aquí la cocinera (que era cualquiera de las mujeres de la familia) alcanzaba un plátano del tallo o arrancaba una yuca para la sopa. El barrer y el lavar ropa eran menos, porque menores eran las exigencias. Y los chicos se hallaban siempre

ocupados, bajo las continuas miradas de los mayores, libres de los “malos ejemplos” y de las peleas. Aquí la madre y cada una de las muchachas levantaba su pequeña cría de pollos y gallinas y cebaban un par de lechones, lo cual les daría su “menudo” del año, que gastarían sin tener que dar cuentas a nadie. Y alternarían con gentes bien en los días de paseos; cantarían y bailarían, y quién sabe, se anudarían amistades que pudiesen conducir a idilios y a hogares nuevos. La vida de la esposa, sufrida y callada en la larga temporada lluviosa, se hacía en la huerta movida y alegre. Y para las mocitas había también rasgos de liberación. Descansaban de la etiqueta publerina, de los chismes e intrigas que no faltan en los pueblos, especialmente si son chicos. Podrían usar los trajes de media vida y con la economía comprarse mejores. Tendrían tiempo para terminar tantas obras de mano atrasadas y hasta leerse alguna novelita rosada, tendidas en las hojarascas bajo los bambúes. Para los niños, que pocas obligaciones tenían y mucho con qué olvidar las jornadas tediosas de las escuelas, la huerta era poco menos que el reino de las hadas. Baño, remos y botes, caballos, biombos, palomas y perdicés, pescas, “ingeniería” de puentes y represas, ausencia de zapatos y engolamientos, en fin, mil canonjías que era para detestar el resto del año y de la creación. Parece, pues, evidente que la huerta era un factor vitalizador de los seres y de las familias de nuestro Interior, un poderoso motivo de arraigo material y espiritual al suelo y un modo de hacer más más noble y más llevadera la vida campesina.

Preparativos y mudanza.—Las actividades de la huerta se iniciaban tan pronto se afirmaba el “norte”, o alisio de la estación seca, que es a la que en Panamá llamamos verano. Ello ocurre generalmente en vísperas de la Navidad. Los varones de la familia comenzaban por despejar de malezas el cuadro en donde se instalarían las viviendas y sus alrededores. En la mayor parte de las huertas existía de modo permanente una modesta casa, una galera o rancho para la protección del trapiche y otra más pequeña para el horno. Pero en algunas que eran fácilmente barridas por las crecientes del río en el invierno no se construía nada permanente. La casa de la huerta era algo muy simple: techo de tejas, piso de tierra apisonada, paredes bastas de quinchá o de “bahareque”, y no más de dos habitaciones. No bastaban, desde luego, para los que iban a residir en la huerta, y por lo tanto, entre los preparativos estaban la construcción de ranchos, “covachas” y enramadas, además de las reparaciones y acondicionamiento de las unidades permanentes. En verdad, la cuestión alojamiento no preocupaba en grado sumo, pues gustoso se dormía en catres y hamacas tendidos bajo el ramaje puro de los coposos uveros y tortugos. La mamá y los niños menores se amparaban en la

casa o rancho principal y las muchachas requerían una "covacha" (enramada con paredes de pencas), bastante privada y hasta con algún toque de coquetería (cortina en la única salida y una tablilla-tocador). Los varones no exigían nada especial. En vísperas del cambio a la huerta, las mujeres se iban a pasar un día en ella y ponían la nota final de aseo y comodidades, especialmente en lo relacionado con la cocina.

Pasada la celebración de Año Nuevo se verificaba la mudanza. Era espectáculo entretenido y pintoresco. El principal vehículo de transporte era la carreta tirada por bueyes, que se colmaba con mesas, catres, cacharros de todas suertes, taburetes y cajones, pots con plantas, jaulas con loros y pericos, cajas-gallineros con pollitos y hasta con chanchitos para las crías, y además, la gente que encima cupiera. Tras la carreta iban mozas a caballo, llevando en ancas o "por delante" los crios de menor edad; los mayorcitos iban en caballos de carga, sobre enjalmas y "aguaderas", a veces formando verdaderos racimos humanos. Algunos, todavía, tenían que arreglárselas a pie, si la familia era muy numerosa, porque la romería debía hacerse de un tiro para que tuviese sabor de fiesta. Y en verdad, ninguna incomodidad atenuaba el carácter festivo y siempre novedoso del viaje y del cambio. Aquel día se comería un poco a la improvisa, bajo los árboles y a orillas del río. Los muchachos irían soñando con aquella primera pernoctada al aire libre. Ah! sentir el hechizo del "norte" acariciando los costados del cuerpo a través de catres y hamacas, arrullados con los murmullos de las ramazones agitadas por el viento y el de las aguas deslizándose sobre los cascajales: dormir bajo la lluvia de lampos lunares formados por el tamiz de los follajes lujuriosos, oyendo río arriba y río abajo los arrucaos y las salomitas cadenciosas de voces amigas! Visiones y ecos serían aquellos que deberían quedar siempre grabados en el recuerdo de los que vivían tales escenas de vida aldeana, tan recortada y sin embargo tan plena y vigorosa. Y así, entre el recio trastabillar de la carreta, los resoplidos de las bestias, los sustos de unos y el soñar de otros, se hacía pronto el camino y se instalaba la familia en la huerta.

La molienda.—Desde el día siguiente al de la mudanza comenzaba la faena de la molienda. Temprano en la mañana, después de un desayuno a la medida, partían los varones al cañaveral. Los mayores cortaban y deshojaban la caña, los menores la recogían en montones y hacinaban también el cogollo. Hacia el medio día cortaban y hacinaban también la leña. En la tarde se transportaba todo, en varios viajes, con la carreta. Parte de la caña iba a los "burros", marco hecho con estacas al lado de los postes o "madrinas" del trapiche. El resto se apilaba cerca para formar luego las "burradas" de las siguientes tareas. Se

cargaba el horno con leña, se alistaban los arneses de los caballos molenderos, se les servía el pienso de cogollos y maíz a éstos y se iba a cenar. Después se hacían algunos juegos si había luna o se contaban cuentos, se "chupaba" caña y todos se acostaban temprano para poder madrugar.

Un peón o uno de los hijos mayores con suficiente experiencia dirigía la molienda, pero todos los muchachos tomaban parte en ella. El lucero brillante de la madrugada señalaba con su salida la hora de levantarse. La costumbre hacía que alguno lo atisbase y diligente avisara a los demás. Con razón se llamaba a este astro el "lucero de los molenderos". Frecuentemente el despertador era el grito o la saloma de algún otro molendero que en las vecindades había ya percibido la estrella matutina. Se comenzaba por bañar bien el caballo en el río. En seguida se le enganchaba en la "mijarra" o palanca del trapiche, mediante tiros que iban del "calzonete" a la cincha y de ésta, a la "pechera". La cincha se fajaba pasando por sobre los bastos de una silleta encajada sobre los lomos. Una vez enganchado el animal se ataba la rienda al extremo de la "guía" con un largo bien calculado y se le cubrían los ojos con una venda de lona o cuero. Una voz de mando o de ánimo hacía que el caballo partiera a trote tendido y se mantuviera en él hasta el final de la tarea. El buen peñco molendero no necesitaba que se le fustigara, bastando solo de vez en cuando la voz estimuladora del operador. No debía éste descuidarse un instante en mantener siempre caña en el molino, pues si faltara, la mijarra podía acelerarse golpear al caballo que, brioso, salía o se encabritaba produciéndose con ello algún serio accidente. Para mantenerse alerta, el hombre se animaba a lo largo de toda la molienda con los cantos y salomas que forman uno de los más bellos componentes del repertorio folklórico de la molienda. El ulular del molino mordiendo la caña, la rítmica percusión del trote del caballo y los cantos del trabajo eran gratos conciertos que llenaban la madrugada a lo largo de las riberas. La luz de la luna y la auxiliar de una linterna alumbraban las escenas y bastaban a los trabajadores de la época. La operación duraba una a dos horas y en ella se extraía cerca de un tonel de jugo. El buen caballo molendero concluía la tarea sin fatiga aparente, al punto de que al atardecer podía repetir la hazaña. Terminada la molienda se aguantaba a la mano la mijarra y a una señal, el caballo frenaba su andar y paraba. Desengancharle y llevarle al comedero era acción grata para el peón y para el animal. A esta altura ya otro de los trabajadores había encendido el horno, no sin antes haberse dado un buen baño en el río vecino, pues el "cocinero" de la molienda no puede mojarse después que haya comenzado su labor sofocante. El del trapiche acarrea

el jugo a la paila, con cubos o "latas" y luego transportaba el banco de bagazos, regándolo en sitio que pudiera recibir el sol. Este bagazo servía de pasto al ganado y el resto, al secarse, se usaba como combustible auxiliar. Tan pronto se terminaba este primer acto, un nuevo molendero "emburraba" la caña para una segunda tarea, y enganchando un caballo fresco procedía en todo como en la primera. Mientras tanto el cocinero llevaba a cabo su labor de hacer la miel.

La concentración del guarapo hasta transformarlo en miel tomaba tres a cuatro horas de continuo hervir, atizar el horno y cuidar del líquido. Antes de hervir, ciertas materias del jugo se coagulan y arrastran a la superficie suciedades que forman una espuma espesa, la cachaza. Había que eliminarla con el cazo, que para el efecto se usa uno perforado. Esta cachaza es una golosina nutritiva para los cerdos. Una depuración sumaria basta para las mieles "de alambique". Las mieles para consumo de boca sufrían una limpieza más refinada y se las preparaba en pailas de bronce, pues los "fondos" de hierro les confieren un color negruzco mientras que en las de bronce salen con un tinte ambarino. Cuando el guarapo "reventaba a hervir" podía descansar un poco el cocinero, y de ahí en adelante sólo había que mantener el fuego. Al coger el punto de sirope, éste tendía a subir y derramarse, por lo que debía aventarse constantemente, a veces por horas, hasta que llegara al punto en que se dice que la miel "para", es decir, que deja ya de subir. El fuego se rebajaba entonces y el cocimiento seguía; se revolvía de vez en cuando hasta que daba el punto final, el cual se probaba metiendo el cazo en la paila y levantándolo boca abajo; la miel no debía caer en chorro o cortina, sino en lampos o gruesas gotas. Aquí se cortaba toda la llama, o si se trataba de paila "con orejas", se le retiraba por medio de una tranca metida a través de ellas y alzándola en peso dos fornidos mozos. Una vez en reposo se transvasaba la miel a otras pailas, hasta que se enfriara y de allí a los envases finales, tanques, cántaros o latas.

La primera hornada se concluía hacia el mediodía y en seguida comenzaba una segunda, que generalmente se sacaba como a las cinco de la tarde. Entonces se cargaba la paila con la tercera tarea, se descachazaba, se metía al horno un tronco de leña extraordinario y se dejaba el líquido "en sancocho" para completar la obra en la siguiente madrugada, mientras se molía la primera tarea.

Al atardecer de cada día algunos debían ir al cañaveral para acarrear caña y leña, luego embancaban éstas, mientras que otros se encargaban del lavado del trapiche y de los utensilios, barrían y rociaban los pisos para evitar el polvo. Así concluía la jornada diaria para repetirse al día siguiente, y así los demás días, con la sola excepción de los domingos o

días de fiesta. La zafra producía generalmente de 200 a 1000 "latas" de miel (recipiente de 5 galones, que usualmente venían con kerosín). El precio de la "lata" llegó a ser hasta de Bs.4.00 en los buenos tiempos. Se sabe que el advenimiento de los ingenios, las leyes erradas sobre destilería, el crecimiento de la industria cercevera y el auge del comercio de licores extranjeros, arruinaron la producción de secos y rones y acabaron con la pequeña y profusa industria de las mieles. Con ello comenzó la agonía de la huerta.

La matanza.—Consistía, como lo dice el buen castellano, en sacrificar un cerdo de la cría, o en su lugar, un ternero, los cuales habían recibido cuidados especiales, para hacer con ellos las delicias culinarias de la familia y algunos parientes y amigos invitados al efecto. El suceso se verificaba una o dos veces durante la temporada y suministraba la manteca en el caso del cerdo o la carne seca (cecina), en el caso de una res, muy útiles y económicos para el consumo del grupo residente en la huerta. Era, además de agradable, espectáculo lleno de color y animación, especialmente para los muchachos, que no perdían detalle. Comenzaba la cosa por hacer las invitaciones, contratar el matador y la "freidora" de chicharrones, alquilar una paila especial para freír los tocinos, preparar latas y damajuanas para la manteca, almacenar plátanos y yuca para la "fritanga" y otras provisiones menores. Al ternero se le aseguraba con cuarenta y ocho horas de anticipación, atándole, aislado, bajo un árbol cercano. Si era el cerdo, se le ponía a recaudo desde la tarde anterior al sacrificio. La matanza empezaba en la madrugada, a la hora de la molienda. Ni los más chicos querían perderse la escena del sacrificio, bajo la luz de la luna o de una linterna, lo que confería al acto semblanza de rito primitivo. Ni a chicos ni a grandes conmovía el quejumbroso bramido del ternero al recibir la cuchillada o el penetrante chillido del cerdo al dársele el tucazo en la frente. Allí se cumplía la ley biológica de la selva con el beneplácito de todos. La sangre caliente del cerdo se recogía en una olla y se batía a la mano, hasta que se coagulara, destinándola luego a morcillas o a jigotes muy estimados. La muchachada seguía con interés la operación de desollar la res o de pelar el cerdo con el agua caliente y acto seguido, el abrir el animal, lo que mostraba a los mirones el cuadro extraño de las vísceras. Por último se asistía al descuartizamiento y destace. Al amanecer colgaban de las soleras las piezas debidamente separadas y comenzaba la labor de reparto y usufructo. La ama de casa preparaba los regalos: aquí el trozo de hígado, allá el de la pulpa negra, la palomilla o la trasera, el "aujal", el "zancarro", el filete o el "rayado", etc., etc., según las preferencias y los rangos que la patrona conocía muy bien. Algunos pobres de solemnidad bien conocidos figuraban, naturalmente, en

la lista de los obsequiados aquel día. Los muchachos se encargaban con gusto de hacer los mandados, o sea de llevar los regalos. Luego se divertían espantando con tiros de biombos a los gallinazos, huéspedes no invitados de la matanza. Gustaban de ir al río y hacer unas fiestas con la poco atractiva tarea de limpiar panzas e intestinos para las longanizas o el mondongo. Con la vejiga inflada y seca jugaban a los diablicos con la cabeza del ternero se hacía el toro y ensayaban corridas. El menú del día era señalado. Como a las nueve de la mañana se servía el primer refrigerio o "puntal", en que se hacía honores a la primera "barcada" de chicharrones y "miserias" (faldillas fritas) con las consiguientes tajadas de plátanos y yucas fritas. Tratándose de la res, el "puntal" obligado era el biftec de hígado o los riñones "sudados" con guisos y picantes, todo acompañado de la apetitosa tortilla de maíz. Las muchachas se ocupaban luego de alinear los platos del día y aderezar los componentes de las chorizas o del mondongo. Al medio día el plato clásico del puerco era el arroz con asadura y las costillas fritas y para la cena el adobo o los pernils asados en caldero y en el mismo horno de hacer la miel. Si la matanza era de res, el almuerzo incluía el "cuchifrito", guiso hecho a base del corazón y la faldilla, con caldo no muy abundante, que se acompaña con tortilla, y la chanfaina con el arroz. En la cena se servía el lomo mechado. Durante las horas de la tarde se preparaban las chorizas, si la matanza era de puerco, o se sancochaban los componentes del mondongo, caso que fuese de ternero. En la región ha privado el femenino choriza, en vez del masculino chorizo, quizá por la forma tan alargada y delgada que se les da, diferente en mucho a la forma gruesa y corta que se da, diferente en mucho a la forma gruesa y corta que se da, por ejemplo, al chorizo chorrerano. No sabemos que en otras partes del país se fabrique chorizo al estilo santeño, pues el que se vende en la Capital de este tipo, por cierto muy solicitado, proviene de las provincias de Los Santos o de Herrera. En cuanto al mondongo, allá solo se conoce como tal el que se hace con las patas de la res, el intestino delgado vuelto al revés y cortado en anillos, unos pocos trocitos de panza y ciertos tendones llamados "malhaya", poniéndosele caldo abundante, espesado con bollitos de masa de maíz. Difiere, pues, del tipo de mondongo español, hecho exclusivamente de callos, con añadiduras o no de zanahorias y papas, en una salsa mas bien corta. Este último no se prepara, o se prepara muy raramente en el Interior, aunque es muy del gusto en otras partes, especialmente en la Capital. El mondongo de pata era, pues, de rigor en la matanza, y se comía al día siguiente de ésta, ya que era necesario, después de sancochado, dejarlo enfriar una noche y desgrasarlo en la mañana; luego se aderezaba y servía en almuerzo, con tortilla. Constituía plato único del me-

nú, pues siendo tan rico y sustancioso merecía siempre los honores de la "repetición", que nadie dejaba de hacer.

Un postre ritual, que la tradición ha consagrado como muy "digestivo" y por lo tanto saludable para cuando se ingieren comidas grasosas como las de la matanza, era la miel de caña. Por lo atractiva, se servía la "de espuma", parte espesa y blanquecina que cubre la superficie de la miel en los envases recién llenos. Nadie dejaba de gustar esta golosina, y algo de cierto tendrá el refrán de que "la miel disuelve la manteca" pues nunca se oyó hablar de trastorno alguno causado por los platos de la matanza.

Al atardecer del día de matanza podían verse las varadas de tasajos: carnes de cocinar, carne selecta de asar, huesos picados, lonjas, chorizas, etc. Partes de ellas serían envueltas en capullos secos y se ahumaban para la buena conservación. Cada una tenía su destino: la de asar, para el "salado" de los desayunos y los tasajos entomatados en las cenas; los chorizos fritos eran reyes en el almuerzo; el puerco salpreso era único para los "guisados" de papaya o de ciruelas, para el "arroz con puerco" (arroz con cabitos) o simplemente para asarlo en chuzo al par que un plátano verde, en las brasas del horno, a la hora del "puntal". Así, pues, la matanza prolongaba siempre su bondad por muchos días, y con razón se le dedicaba tanto ceremonial y afecto. Era casi siempre de noche cuando los invitados se despedían, llevando cada uno su buena porción de vitallas y el recuerdo de aquel día de expansiones y de abundancia.

Los paseos.—La festividad de máximo regocijo en la huerta era el paseo. En él, grupos siempre numerosos de gente moza y pronta a divertirse, acompañadas de algunas mamás y chaperonas, se daban cita para pasar el día en la huerta. Los promotores eran a veces los muchachos y muchachas de la casa; en otras ocasiones eran amigos y amigas de ellos quienes proyectaban el asunto con general y alborozado beneplácito de los finqueros. En el primer caso los dueños eran verdaderos anfitriones; en el segundo, se limitaban a ceder el sitio, sus comodidades y los frutos de la finca, corriendo por cuenta de los visitantes lo principal de la cocina.

El día del paseo, con la salida del sol se formaban en el pueblo o lugares previstos, los grupos de excursionistas y partían para la huerta según lo convenido. Se transportaban unos en carretas, otros a caballo y no pocos a pie cuando la distancia no excedía de algunos kilómetros. Las carretas llevaban, además, los instrumentos musicales, las viandas y golosinas y a lo largo del camino se entonaban canciones populares o tonadas nativas. Entre ocho y nueve de la mañana llegaban los concurrentes. Ya la huerta se hallaba dispuesta: barridos los pisos bajo los árbo-

les, numerosas hamacas columpiándose con el viento, descolgadas las pipas, recogidos montones de marañones y naranjas bajo las enramadas y sobre las mesas se extendían pernils de lechonas y las gallinas recién desplumadas para el banquete. Una gran paila cubierta con anchas hojas de plátano, dejaban entrever la blancura algodónada de un chicheme y en las "burros" del trapiche se hacinaba la cañita criolla que daría su fresco jugo esmeraldino. La brisa, el sol, la corriente y los charcos cristalininos del río completaban las promesas de que allí se pasaría aquel día unas horas de paraíso. En efecto, con la llegada de los actores se prendía el bullicio y se animaba el ambiente. A las salomas de los trabajadores de la molienda se unía la canción arrulladora acompañada por guitarras o la tonada nativa armonizada con los tambores. Abrazos, saludos y exclamaciones de alegría se intercambiaban y de inmediato comenzaba el programa, que aunque era muy sabido, parecía siempre nuevo. Las muchachas corrían a gozar las hamacas para reponerse de la jornada del camino, otras iban a los columpios improvisados con sogas de vaqueros o se tendían cuan largo eran sobre los mullidos bagazales secos. Los mozos ensayaban sus aficiones atléticas empujando la mijarra del trapiche para moler algunas cañas mientras que algunos realizaban el más cómodo ejercicio de aparar el jugo en sendas totumas y tragarlo a grandes sorbos. Otros abrían pipas, partían sandías, trepaban a los árboles para recoger ciruelas o caimitos o probaban la habilidad para rajar leña con la pesada hacha de los molenderos. En fin, que para todos había ocasión de entretenerse o demostrar sus destrezas a las damitas, las cuales siempre apercebidas, premiaban las hazañas con expresivas sonrisas, frases corteses o miradas derretidas. Después de este primer solaz venía la hora del baño. Todavía no habían llegado a los pequeños pueblos los vestidos de baño extranjeros, ni siquiera modelos para confeccionarlos en plaza. Por lo demás, la mujer interiorana, no solo gustaba poco de exponer sus formas sino que más bien las disimulaba. De allí que para el baño lo más común era el camisón. Sólo las más despabiladas se hacían un vestido, sobre no se sabe qué patrones. Consistía en un pantalón que terminaba en arandelas debajo de la rodilla, con una blusa que se anudaba celosamente al cuello, mangas hasta los codos, una amplia arandela sobre el busto y una falda que llegaba a la mitad de los muslos. El conjunto era muy holgado, en tela gruesa de algodón y de color azul marino o negro. De seguro, era más pudoroso que los camisones y era, además, la última moda. Quizá la poca preocupación estética en la indumentaria de baño tenía que ver con la costumbre de que hombres y mujeres no se bañaban en común, si bien era permitido que los varones presenciasen el baño de las damas, bajo la inspección de las chaperonas.

naturalmente. Debe agregarse que la natación no era todavía un deporte de mujeres. Sólo sabían nadar las muchachas que pasaban los veranos en las huertas. De aquí que las bañistas del paseo se limitaran, casi todas a chapotear en las corrientes o remansos llanos. Por su parte los varones eran casi todos diestros nadadores, se lanzaban a las aguas profundas de los charcos y verificaban competencias de natación o juegos como el de la "iguana" o el de las "patadas", que no tenían reglas precisas. Como vestidos, los muchachos usaban cualquier calzón nada especial.

Concluido el baño y hechos los aderezos femeninos, venía el muy deseado acto del almuerzo. Virtualmente se devoraba, más que comía, un sancocho de gallina con bastante verduras, acompañado con tortillas o bollos y en seguida una lechona asada con arroz bien sazonado. Como estimulantes, apenas si algunos gustaban probar un aperitivo de "guarapo fuerte" o se servía a veces, con el almuerzo, un vaso de vino tinto corriente. En verdad, se era parco en bebidas durante los paseos. Por fortuna no se conocían aún los *jaiboles*, ni la cerveza fría (no había hielo), y aunque había buenos rones, era impropio tomarlos en reuniones con señoritas. Se remataba el almuerzo con el postre de raspaduras o cocadas con queso y se finalizaba con el aromático café puro endulzado con miel.

Después del café venían las canciones, más tarde se entonaban tamboritos y se bailaban piezas tocadas por improvisadas orquestas. (Las orquestas profesionales vinieron después). Cuando la sed apuraba venían los refrescos: el jugo de caña, las pipas, naranjas, chichas de marañón, chicheme con leche agria o sin ella. Si el calor subía se volvía al baño, se tornaba a la diversión y así terminaba el día antes de que nadie lo deseara. Renovado el apetito por tantos ejercicios y goces, se servía la cena: usualmente, la gallina "sudada", restos de la lechona de la mañana, arroz "calentado" y el muy gustado postre de plátanos maduros cocidos en la miel del día. Lo que seguía era menos agradable, pero siempre lo más amenizado posible: el regreso. Cuando anochecía y que la luna se hacía brillante, partían los excursionistas, llevándose las frutas que no habían sido consumidas, cañas y otros recuerdos útiles del paseo. Con ellos se llevaban también la alegría y dejaban a los de la huerta sumidos en una nostalgia que solo se curaba del todo en el próximo paseo.

Raspaduras, cabangas y conservas.—Con el nombre de raspadura (se dice también rapadura) se designa en la provincia santeña al dulce de coco que se hace con la miel hirviendo acabada de hacer. Su sabor y textura difieren de la "cocada", como es de diferente la fabricación. No es, pues, la raspadura que se conoce en la capital, llamada también panela, que no lleva coco y se usa como dulce popular para el café o para

hacer golosinas. En la región de que hablamos se endulza el café con miel de caña, de consistencia gruesa y a veces cristalizada, con apariencias de azúcar morena o moscabado. Se llama *conserva* al dulce que se fábrica con miel y pulpa de papaya verde, y "cabanga" a la que se le agrega parte de papaya verde y parte de coco a la miel. Se fabrican estas golosinas en la huerta, ya sea para la venta, ya para el consumo doméstico. Esta última se prepara generalmente en vísperas de Semana Santa o en días antes de concluir la temporada de verano. Comenzaba la preparación de la raspadura el día anterior al de la "batida". Se reunían algunos convidados en las horas de la mañana para preparar los cocos; pelaban éstos, los descascaraban, le eliminaban la cutícula, lavaban los fragmentos y se rallaban. Se extraía a mano parte del jugo o "leche", con la cual se hacía "arroz con coco" o aceites para la lámpara de la iglesia. El coco rallado se extendía en bateas, al sol, toda la tarde. Una recompensa para los que hacían esta labor era el agua de coco y las esponjas, muy gustadas de todos. Al siguiente día se acababa de secar el coco mientras se preparaba la miel. Se disponía para ésta, caña de la más sana, muy limpia y el jugo se prefería colado. Se usaba la paila de bronce. Mientras la miel cogía punto se preparaban los moldes. Unos se hallaban hechos en planchas de madera de espavé. Se completaba el número necesario haciéndolos en el suelo, debidamente humedecido y apisonado. Se les daba forma de casquetes y se les cubría el fondo con hojas de plátano, para retirar fácilmente el contenido. Se preparaban también los mecedores de madera y las "bangañas" para batir. (No debía usarse vasijas esmaltadas para evitar posibles astillas).

Cuando la miel estaba de punto se le agregaba el coco, poco a poco y agitando sobre fuego lento, se le daba cocimiento hasta que un pedacito echado en el agua se contraía y empastaba en vez de disolverse. Se retiraba entonces la paila del horno, se dejaba reposar un tanto, se distribuía aun caliente en las vasijas y se procedía a batir. Una pareja de batidores, generalmente hombre y mujer, se encargaba de cada recipiente (ocasiones para galanteos entre mozos). Había que batir largo y seguido y con cuidado de no salpicar al compañero. La mezcla iba tomando un color claro y una consistencia pastosa y al final amenazaba cuajarse, con apariencia de cera. Entonces se distribuía en los moldes, en donde acababa de endurecerse. Y allí era cuestión de restablecer los reconocimientos para las parejas que habían logrado las raspaduras más "acerasadas" en el menor tiempo y de bromear a costa de las que solo obtuvieron una cuajada pobre o cristalina. Cuando el material se había enfriado completamente se envolvía cada raspadura en corteza seca de plátanos (h-lacha de tallo).

Para hacer "conserva" se recogían las papayas verdes, se pelaban, lavaban, rallaban y el rallado se comprimía a la mano para eliminar la mayor parte del líquido. Cuando la miel de la paila había llegado al punto deseado se le agregaba el rallado y se revolvía constantemente, a fuego suave, hasta obtener una consistencia adecuada, retirando entonces el caldero del horno. Apenas reposado, y aún caliente, se distribuía el contenido en envases, generalmente cántaros. La pasta permitía en cualquier día ser cortada con cuchara y parcelarla para la venta o el consumo en casa, y podía durar indefinidamente.

Una variante del procedimiento era la de echar las tajadas de papaya en la paila, a hervir en el guarapo mucho antes de que éste fuera miel. Las tajadas se desintegraban y convertían en pasta al tiempo que se hacía la miel. Era un poco más largo pero se ahorra el rallado y el exprimido.

La *cabanga*, que era tan popular como la raspadura, se hacía añadiendo a la miel parte de coco y parte de papaya. Se batía un poco y se parcelaba y envolvía en hojas de maíz o hilachas de tallo cuando aún estaba blanda. La consistencia final era dura, un poco "acerada" y también era de larga conservación.

Raspaduras, cabangas y conservas eran golosinas de lo más populares en el Interior, especialmente en los días de Semana Santa y durante los primeros meses del invierno o estación lluviosa. Con el queso regional suave y cremoso, la raspadura formaba la combinación perfecta para la "cosita" o merienda. Quizá una prueba de esto es que ella figura en el lenguaje de los loros, pues bien conocido es el diálogo entre la dueña y el parlante animal:

D.:—Dame un besito, querido

L.:—Chhchuis... (sonando un besito)

D.:—Ay! qué dulzura. A qué te sabe?

L.:A QUESO CON RAPADURA.

Nota final: Muchos otros quehaceres y encantos anexos a la huerta podrían describirse, pero con lo aquí narrado se da una idea de lo que en ella ocurría y de su gran valor. Hemos tratado de ceñirnos a los hechos, tal como figuran en nuestros recuerdos y experiencias. La nota documental no debe considerarse aminorada por el elemento que pueda aparecer como literario, pues la verdad puede a veces hallarse vinculada a la añoranza. Creemos que el tema es pródigo y que deberá hacerse un día el estudio para valorar en su dimensión social, económica y espiritual, instituciones tradicionales como la de la huerta.

PANAMA, Febrero de 1958.