

Por las breñas santandereanas

Ayer tarde me hice el muerto
Y a la que más me quería
A esa poco se le daba.

Échame esa piedra al agua,
Que se vaya a lo profundo;
Si lo que amo tiene dueño,
¿para qué quiero yo mundo?

Muchas hay que me amenazan.
Dicen que me han de matar
Por unos ojitas negras
Que me alzaron a mirar.

El que estando bien en Guane
Quiere cambiar por Mogotes,
merece que por pendejo
le ministren cien azotes.

Cantos populares de la región de Soatá.
Por Cayo Leonidas Peñuela, 1934



Conjunto Guabinero Santandereano. Foto Eljaiek, tomado de G. Abadía. La música folclórica colombiana. U. Nacional Bogotá, 1973

Moño pa' él
Yo no soy de por aquí,
Yo vengo de Chipatá
Y tengo por aprender
La Guabina original.

Moño pa' ella
Una sola es la muerte,
Como una sola es no más
La Guabina de la Aguada
La Guabina original.

En Vélez me dieron leche
Y en Monquirá una cura
En La Paz de dieron muerte
Y en La Aguada sepultura

embates del ejército español en las laderas de los actuales municipios de Guane y Barichara. Huellas arqueológicas de los Lache y Guane se encuentran en La Mesa de los Santos y en el Cañón del río Chicamocho.

Los españoles fundaron innumerables villas y pueblos: Pamplona, Cúcuta, Bucaramanga, Oiba, Vélez, Soatá y Capitanejo; San Gil, Socorro, Girón, Charalá, Aratoca y Suaita, y muchas otras perviven hoy como ejes de una sociedad con una identidad cultural especial. En las manifestaciones folclóricas y musicales sobresalen las *cuitivas* y *ensaladillas*, la *guabina* y el *torbellino*, los *moños* que se pueden escuchar con todo su esplendor en el festival de la guabina y del torbellino en Vélez. Y qué decir de las leyendas; aseguran que por las calles del Socorro las recorren en las noches los fantasmas del Conde de Cuchicute, el cura sin cabeza y la Mancarita.

En las montañas del actual territorio de Santander del sur y Santander del Norte -región habitada en tiempos prehispánicos por indígenas Guane, Lache y Chitarero- se desarrolló una sociedad mestiza afianzada en una economía colonial de indole campesina; los cultivos de caña, tabaco, fique y cacao, y las haciendas y pueblos productores de panela, telas de algodón y lana desempeñaron un importante papel durante los siglos XVII y XVIII.

Otras tribus, habitantes de las zonas bajas de Santander -pueblos indomables como los Yariguí, Opón y Carare- fueron reducidos y aniquilados por la sociedad conquistadora. Aún perviven los ecos del cacique Chanchón, líder Guane, que resistió hasta último momento los

Mute Santandereano

Guisar la olla con aceite, cebolla larga, ajo, tomate picado y agregar agua suficiente para un caldo. Agregar apio picado, cilantro, perejil, sal y pimienta al gusto. Dejar hervir lo suficiente, dejar aparte. En una olla pitadora poner a hervir un paquete de pata de res picada y partida, dejar dos hervores y después de cada hervor botar el agua; se deja aparte; seguir el mismo procedimiento con un paquete de mondongo o menudo picado chiquito; se dejan aparte esas carnes con los caldos. En una pitadora con agua, agregar sal, cilantro y cebolla; se pone a hervir por media hora una y media libra de costilla de res picada; si se desea se le agrega a este caldo una pastilla de caldo de gallina o res. El caldo de esta carne, junto con la pata y el menudo se revuelven con los caldos y carnes ya sudados. Dejar hervir lo suficiente. Si se desea se le agregan a estas carnes media libra de carne pulpa de cerdo.

A este caldo se le agrega media libra de garbanzos dejados desde la noche anterior remojados en agua; media libra de maíz blanco de mute, pelado y precocido; media libra de ahuyama pelada y picada, media libra de frijol verde, una zanahoria rallada; 2 ramas de guascas picadas. Dejar hervir. Agregar dos cucharadas de perejil picado chiquito. Se prepara un guiso u hogo con cebolla larga picada, cebolla cabezona picada, ajo picado, tomate picado, aceite, sal y mantequilla. Se deja guisar este hogo por unos quince minutos; se agrega este hogo al caldo al tiempo de servir. Se sirve en cazuelas de barro con perejil, cilantro o cilantro, arepas y suficiente ají. ¡Buen apetito!