

Hallacas con hojas de bijao: tradición que aún une a familias en frontera

La hoja de bijao es la protagonista en el hogar de la familia Maldonado Díaz. Es la que envuelve ese plato tradicional que une a padres, hijos y nietos en la frontera colombo-venezolana.

«Todos aportan un granito de arena para lograr la preparación de la hallaca», recalca el profesor Guillermo Maldonado, quien, junto a su esposa, lleva la batuta de un plato que sigue vigente pese a las dificultades económicas que atraviesa Venezuela.

Se trata de una hallaca 100% andina. El garbanzo no falta al igual que las tres carnes (pollo, res y cerdo). Las uvas pasas, las aceitunas y las tiras de pimentón integran los ingredientes de tan deliciosa receta.

Cada miembro del núcleo familiar tiene una tarea. Está el que limpia las hojas de bijao, los «pañales», el que las arma y, por su puesto, el que amarra con pabilo las hallacas.

«Todo va crudo, excepto el garbanzo que lleva previa cocción. Luego, el fuego proporcionado por la leña se encarga de unir todos los ingredientes, para dejarlos en su punto clave para el deleite de los comensales», precisó Maldonado, habitante del barrio Lagunitas, en San Antonio del Táchira.

La corneta con música alusiva a la Navidad iba hilando una reunión en la que la nostalgia se hace presente, sobre todo por los que ya no están.

«La Navidad es para compartir y agradecer», recordó el profesor, al tiempo que aprovechó la oportunidad para desear lo mejor del 2024 para Venezuela. «Muchas bendiciones para nuestro país».ç

Con información de La Nación