

Hallacas navideñas por orden del señor obispo

Escrito por Aline Armas



La hallaca constituye un ejemplo interesante de las consecuencias del mestizaje y sus manifestaciones de carácter universal. Cuenta la leyenda que los indios que trabajaron en la construcción del *Camino de los españoles* (vía que comunicaba el Puerto de La Guaira con Caracas), consumían generalmente unas hallacas de puro maíz. Este abuso por exclusividad del cereal en lo que venía siendo la comida provocaba una enfermedad llamada pelagra.

Precisamente por esa causa se les pidió a las familias caraqueñas que donaran sus sobrantes de las comidas para que los indios los pusieran en sus hallacas como lo hacían con sus propios esclavos y siervos. Todo un alarde de generosidad...

Cuenta la tradición que en unas Navidades, que los criollos acostumbraban a celebrar con gran pompa y comilonas de todo tipo, el obispo de [Caracas](#) andaba enfurecido por las costumbres licenciosas y les exhortó a comer como los indios, es decir, con hallacas rellenos de sobras. Por supuesto, esos criollos temerosos de Dios no tuvieron más remedio que acatar la orden. Hoy día aquello se convirtió en una tradición navideña.

Ingredientes: medio kilo de carne de ternera, medio kilo de carne de cerdo, medio kilo de pollo, 75 gramos de cebollín, 75 gramos de puerro, 75 gramos de pimientos, 75 gramos de cebolla, 100 gramos de alcaparras desaladas, 150 gramos de aceitunas rellenas con pimientos, una cucharada de comino recién tostado y triturado, un cucharada pequeña de curry en polvo, un cucharada de azúcar, una taza de vino dulce, un cuarto de taza de salsa de tomate, tres dientes de ajo machacado, sal al gusto, un kilo de harina de maíz, uvas pasas, [aceite onotado](#), hojas de plátano ahumadas, una madeja de hilo para cocina, una cucharada de leche en polvo y una cucharada de harina de trigo.

Preparación. Trocear el cerdo y la ternera en dados. El pollo lo cortamos en tiras al estilo juliana. Los vegetales (el cebollín, el puerro, los pimientos y la cebolla) se pican bien. En un caldero, en el que se introduce una capa de aceite anotado, se cocina el cerdo durante diez minutos, luego se agrega la ternera junto con los vegetales. Se tapa todo y se deja cocinar un cuarto de hora. Transcurrido ese tiempo se echa el vino, las alcaparras, la salsa de tomate, la mitad del comino, la mitad del curry, el azúcar. Dejarlo cocinar durante 15 minutos. Suficiente para que todos los ingredientes mezclen sus sabores. Al finalizar el tiempo lo vertemos en un recipiente y se deja enfriar a temperatura ambiente.

Por otra parte, el pollo se marina con comino, curry, ajo y un poco de sal. Lo cubrimos para que se impregne mejor. También se rocía con un poco de vino blanco y para que macere durante media hora. En un recipiente introducimos ocho tazas de agua a temperatura ambiente y una tibia, además aceite anotado. La harina de maíz la vamos añadiendo de poco en poco para evitar grumos. La leche y la harina de trigo completarían los ingredientes de la masa. Se amasa y se deja reposar un cuarto de hora. Volver a amasar y extenderla.

Las hojas de plátano se lavan con un poco de vinagre para que estén limpias. Se colocan

Hallacas navideñas por orden del señor obispo

Escrito por Aline Armas

sobre la mesa. Sobre cada una se ponen un trozo de masa bien estirada (aproximadamente unos 60 gramos) y colocamos el relleno reservado, junto con las tiras de pollo, las aceitunas rellena y las uvas pasas maceradas en vino dulce. Se amarra la hoja usando el hilo. Y de esta misma forma se procede para el resto hasta acabar con el relleno y la masa.

Para concluir, en una olla con abundante agua, verdura troceada y sal. Cuando hierva colocar las hallacas y dejar cocinando durante 25 minutos para obtener uno de los manjares venezolanos.

“...es como un compendio ejemplar del proceso de mestizaje. En ella están: la pasa y la aceituna de romanos y griegos, la alcaparra y la almendra de los árabes, la carne del ganado de los capitanes pobladores de Castilla, el maíz y la hoja del bananero de los indios”. [Uslar](#)

[Pietri](#)
Eskenazi

en

Aline Armas