

El bollo e' mazorca

Los bollos (amasijos, envueltos) merecen mención especial por su gran arraigo en la cultura gastronómica del Caribe colombiano. Consumidos principalmente a la hora del desayuno, los bollos son un alimento a base de maíz cocido envuelto en hojas de mazorca secas, lo que refleja su origen indígena. Sin embargo, por lo general son vendidos por las negras palenqueras con sus inconfundibles pregones. Los bollos se comen acompañados casi siempre de queso (queso salado o “costeño”, como se conoce en el interior del país) o suero (crema de leche ácida que acompaña absolutamente todas las comidas en la región sabanera de Bolívar, Sucre y Córdoba). En los desayunos son acompañantes frecuentes de los huevos revueltos o “en perico”. El matrimonio, combinación de una rodaja de bollo de mazorca y una porción de queso de la región, es un manjar que se puede adquirir en cualquier frutería de la ciudad de Barranquilla, por ejemplo, ya incorporada a la culinaria Caribe.

Ingredientes

- Maíz verde
- Hojas de mazorca
- Azúcar al gusto
- Sal

Preparación

El maíz verde se muele agregándole una pizca de sal. Las hojas de mazorca se abren bien y se lavan. Se ponen dos en la mano. Se echa la masa para el bollo según la cantidad deseada. Se tapa con otra hoja y luego se le pone una o dos más, para que quede bien envuelto. Se amarra el bollo de mazorca sin apretar mucho para que no se escurra la masa entre las hojas. Se calienta agua poniéndole un poquito de sal y se sancochan por espacio de media hora.

Johnny Insignares*

* La receta fue proporcionada especialmente por el autor para la revista Memorias. Es parte del recetario de Mono, el proyecto de diseñado por el autor. Mono es una nueva propuesta de diseño inspirada en el Caribe colombiano, que busca recopilar y dar a conocer diversos aspectos de sus ciudades, con el fin de aportar desde el diseño a su conocimiento, a su lectura y a su construcción. Creada en el 2006, Mono mezcla las ideas de ciudad con el estilo de vida y manera de vestir de los jóvenes. Mono observa las costumbres, los hechos e historias de la Costa, para realizar sus diseños, promoverlos y divulgar con estos la identidad de sus ciudades. Mono es una marca que encuentra su inspiración en las calles y en la cotidianidad caribeña. Desde los habituales puesto de fritos hasta sus elegantes y antiguas manifestaciones arquitectónicas, pasando por los vendedores ambulantes del centro y los relatos de los abuelos. La palabra “Mono” es un prefijo que significa único, al igual que los estampados de la marca. Estampados autóctonos con un estilo contemporáneo y diseño actual. De igual manera “Mono” es una expresión que en la Costa Caribe significa “bien o bueno”: ¡Todo bien!, ¡todo mono! La dirección del sitio web de Mono es: <http://www.monotodo.blogspot.com>