SABORES DE LA HISTORIA

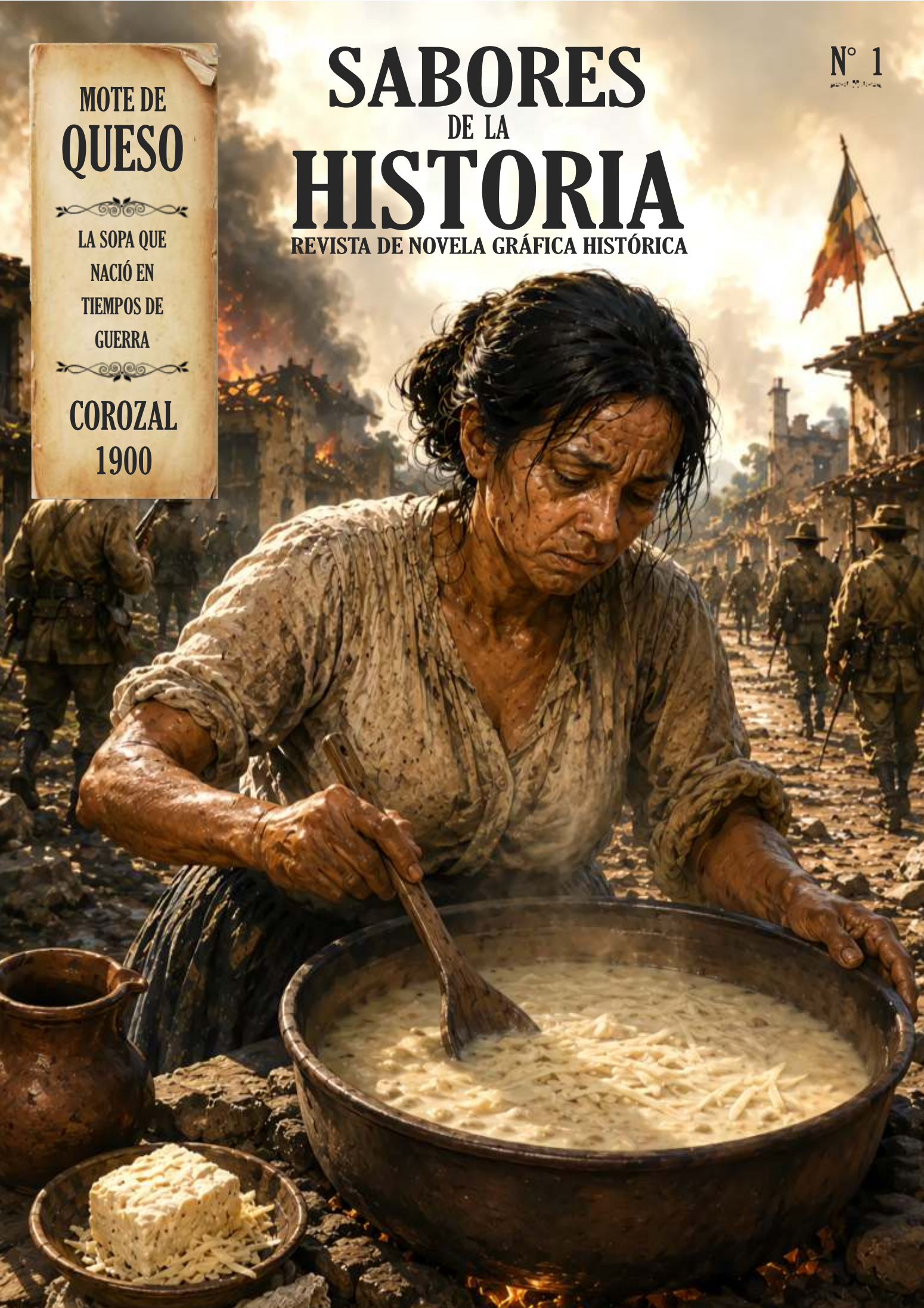
REVISTA DE NOVELA GRÁFICA HISTÓRICA

N° 1

MOTE DE QUESO

LA SOPA QUE NACIÓ EN TIEMPOS DE GUERRA

COROZAL 1900





Nota editorial:

Las imágenes de esta publicación fueron elaboradas con el apoyo de inteligencia artificial (IA) y editadas para su uso en esta obra.

Esta historia está inspirada en hechos y contextos reales; sin embargo, los personajes, las situaciones y los diálogos son ficticios y han sido creados con fines narrativos y educativos.

Autor: Luis Ernesto Martínez Velandia.

Colección: SABORES DE LA HISTORIA.

Volumen N° 1 - El mote de queso.

Bogotá D.C., Colombia.

Julio 2026.

SABORES DE LA HISTORIA

REVISTA DE NOVELA GRÁFICA HISTÓRICA

1900. La Guerra de los Mil Días desangraba al país. En las sabanas de Corozal, la violencia no solo se sentía en los caminos, también en las cocinas vacías. La escases se convirtió en una lucha por sobrevivir.



Todo escaseo. La carne era un lujo imposible.



Los alimentos ya no llegaban a los mercados.



La guerra lo había interrumpido todo. El terror era permanente.



Solo quedaba lo que la tierra seguía produciendo.



Con humildad, las familias siguieron cocinando. En medio de la angustia solo quedaba resistir.


La Guerra de los Mil Días no solo enfrentó ejércitos. En las sabanas las familias también libraron la batalla del hambre.


La ruina llegó a los lugares de mercado como resultado de la violencia.


Las familias acabaron con los granos que ayudaban a estirar cada comida.


El maíz se perdió en muchos campos. Las cosechas fueron destruidas.


El ganado fue saqueado. El consumo de carne solo quedó en el recuerdo.


Muchos hombres murieron en la guerra. Las casas quedaron vacías y sus cocinas también.


Solo quedó lo que la tierra producía y lo que las manos podían cocinar para resistir.


La guerra avanzaba sin pedir permiso. Corozal se encontraba en medio del camino que transitaban los ejércitos para cruzar las sabanas.


Los soldados se llevaban lo poco que encontraban: caballos, reses, gallinas, maíz, sal y granos.




El ñame resistía bajo la tierra y se reproducía sin escasear.




Las mujeres lo preparaban hervido.


Así nació el mote candela: una sopa humilde de ñame, agua ajo, cebolla y sal, que alimentaba el cuerpo y ahuyentaba el miedo.

El invierno trajo enfermedades como la fiebre y la tos, que hicieron parte del día a día. El cansancio y la escasa alimentación agudizaban la situación.

Los campos estaban abandonados.

Las noticias no cesaban anunciando más muertos y destrucción.

Las mujeres sostenían el hogar con lo que obtenían de sus cultivos.

El mote candela era la preparación más común. Sencilla, espesa y elaborada a base de ñame, agua y sal.

Algunos días tenía ajo o cebolla. Otros días, nada más que ñame. Aún así, seguía siendo la única opción.

Hasta que en algún momento algo cambió. Apareció un pequeño trozo de queso costeño.

La escases se hizo costumbre.

Luego de varios días, regresó un vecino. En su bolsa traía algunos alimentos para compartir.

Entre lo poco venía un pequeño trozo de queso costeño.

Josefa lo observó en silencio, sabía que no alcanzaría para todos. Era necesario hacerlo rendir en pequeñas porciones

Lo pensó un instante. Luego tomó el queso, lo desmenuzo y lo dejó caer sobre el mote hirviendo.

El aroma llenó la cocina. La sopa cambió, ahora era más aromática, más suave y más reconfortante.

Esa noche, mientras afuera seguía la violencia, dentro de esa olla había nacido algo nuevo: una sopa que, sin saberlo, perduraría más que la guerra.

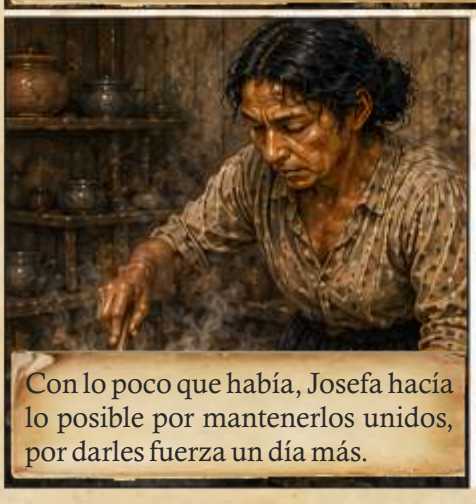

La guerra no respetaba ninguna condición de edad, salud o condiciones de necesidad. Arrasaba con lo material y desterraba la calma.


Los impuestos aumentaban, todo costaba más.


No era ficción, la soledad de sus calles lo hacían parecer un pueblo fantasma.


Cada día eran más los vecinos que partían buscando comida. Algunos regresaban, otros no.


El mote candela se convirtió en el único alimento que podía reunir a la familia alrededor del fogón.


Con lo poco que había, Josefa hacía lo posible por mantenerlos unidos, por darles fuerza un día más.


No era una banquete, pero permitía sobrevivir.


En tiempos de guerra, la dignidad también se cocina a fuego lento.


La guerra entraba en una nueva fase. Los caminos eran inseguros. Nadie sabía qué ejército llegaría al día siguiente.




La incertidumbre se volvió parte de la vida cotidiana.


Había días en los que no se cocinaba. No había con qué.


Aunque todo lo demás fallara, el ñame seguía su producción resistiendo bajo la tierra. Era un insumo fiel a su gente.




El queso continúo siendo un elemento estrella.




La noticia corrió como el aroma del ñame. Esa sopa espesa que llenaba el estómago y calmaba el alma empezó a compartirse entre vecinos.


La gente fue llegando, nadie preguntaba como había surgido, solo agradecían.

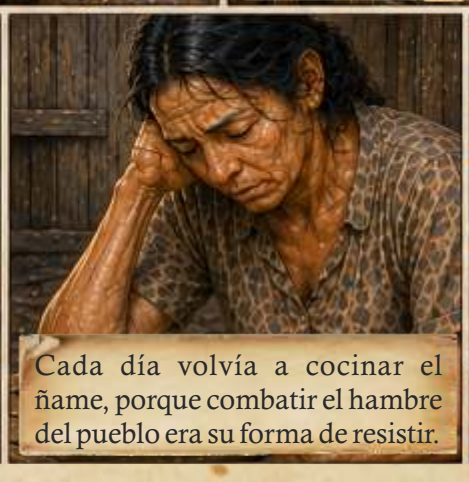

Josefa cocinaba lo mismo cada día, aunque en ocasiones tenía que servir porciones más pequeñas.

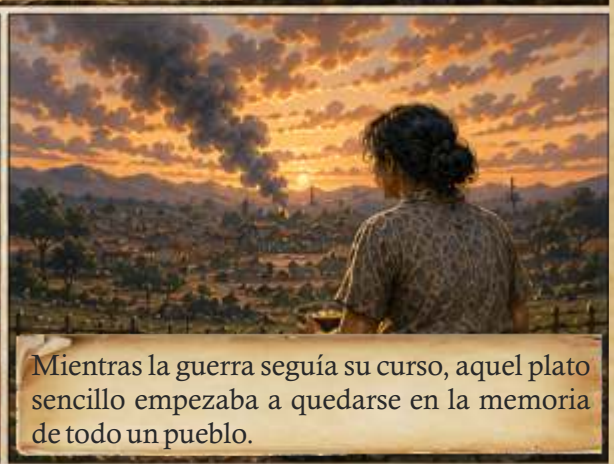


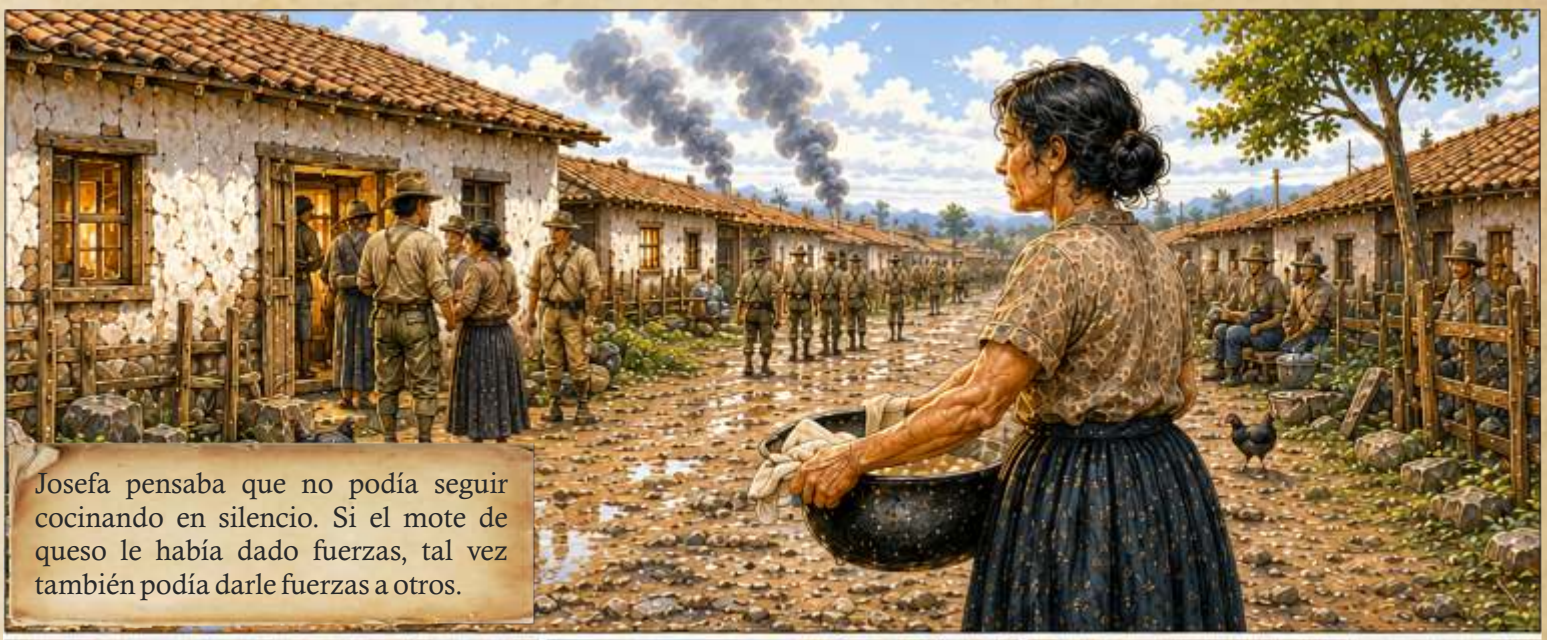

Con el tiempo, Josefa empezó a cocinar fuera de su casa.


MOTE DE QUESO
Josefa hacía que alcanzara para alguno más. Muchos decían que era solo una sopa de pobre. Otros decían que era lo único que los hacía sentirse en casa.


Hubo días que no alcanzó.
Días en que el queso tampoco apareció.


Cada día volvía a cocinar el ñame, porque combatir el hambre del pueblo era su forma de resistir.


Mientras la guerra seguía su curso, aquel plato sencillo empezaba a quedarse en la memoria de todo un pueblo.


Josefa pensaba que no podía seguir cocinando en silencio. Si el mote de queso le había dado fuerzas, tal vez también podía darle fuerzas a otros.


Al día siguiente se levantó y preparó una olla más grande.


Llevó la sopa al lugar en el que todos se reunían para escuchar noticias y discutir preocupaciones.


Al principio pocos se acercaron. No estaban acostumbrados a aceptar ayuda sin dar nada a cambio.




La sopa no solo llenaba el estómago. También iniciaba conversaciones, reconfortaba y reavivaba la esperanza.


Ese día entendieron que, incluso en tiempos de guerra, la comunidad podía seguir siendo más fuerte que el miedo.


Josefa siguió cocinando.
Y cada vez que encendía el fogón, sabía que no solo hacía sopa.


Cocinaba memoria.
Cocinaba identidad.
Cocinaba resistencia.


Con el pasar de los días, el mote de queso cruzó puertas y patios. Lo que nació en la necesidad, se convirtió en costumbre.




Los niños esperaban con alegría.
Sabían que era más que una comida.


Para muchos era el único momento del día en que el estómago no dolía.


En las conversaciones surgieron recuerdos de otros tiempos, de otras comidas y de otras tierras.


Josefa escuchaba, aprendía y también compartía lo que sabía.
No guardaba secretos.




Cada familia le dio su toque a la preparación, y su manera de hacerlo parte de sus vidas.


Josefa seguía adelante, sin buscar reconocimiento, sabiendo que había sembrado algo que ya era de todos.

El mote de queso se convirtió en más que una sopa. Era un gesto, una enseñanza, una forma de estar juntos en los momentos difíciles.

Los niños crecieron entendiendo la importancia de compartir.

Los mayores entendieron que la fuerza no estaba en el fusil, sino en la solidaridad.

En las noches de conversación, el mote de queso estaba presente, como testigo y como símbolo.

No tenían libros, ni discursos. Habían historias, memoria y comida hecha con poco pero compartida con el corazón.

Josefa nunca buscó ser recordada, pero su gesto quedó presente.

Con el tiempo, el mote de queso se volvió parte de las celebraciones y los reencuentros.

Porque así es como un pueblo transforma la escases en identidad, y el hambre en esperanza.

El tiempo siguió su curso y la guerra quedó atrás. Pero el mote de queso se quedó para siempre, como parte de su gente, como parte de Corozal.

Cada familia tenía su forma de prepararlo. Algunas lo hacían más espeso, otras más ligero. Sin embargo, todas coincidían con el ñame.

Se preparaba en las festividades más importantes.

Las abuelas enseñaron a las madres y las madres enseñaron a sus hijas e hijos. Así la receta viajó de generación en generación.

Aunque llegaron nuevos productos, nuevas costumbres y nuevas formas de cocinar, el mote de queso nunca perdió vigencia.

Se constituyó como un símbolo de identidad y de resistencia de un pueblo que nunca se rindió.





Los bautizos fueron uno de los momentos celebrados con el mote de queso.





También en días comunes después de jornadas de estudio y trabajo.



Las abuelas decían que no había que olvidar las raíces.



Porque en ellas está la fuerza de seguir adelante.





El mote de queso enseño que compartir era más importante que tener.

Y que ninguna mesa estaba completa cuando no se integraba a la comunidad más cercana.


Con el paso del tiempo Corozal cambió, resurgió y volvió a recuperarse. Sin embargo, el mote de queso siguió presente.


Josefa enseñó a sus hijos no solo a cocinar, sino a hacerlo con paciencia, respeto y generosidad.


Decían que Josefa tenía el don de hacer que una comida sencilla supiera a hogar.










La pujanza de su gente permitió que Corozal volviera a tener recursos abundantes.
ÑAME
PAPA
ÑAME
YUCA
PLÁTANO



El mote de queso llegó a ser muy importante en todas las casas.



Sin importar clases sociales, ni perfiles económicos.

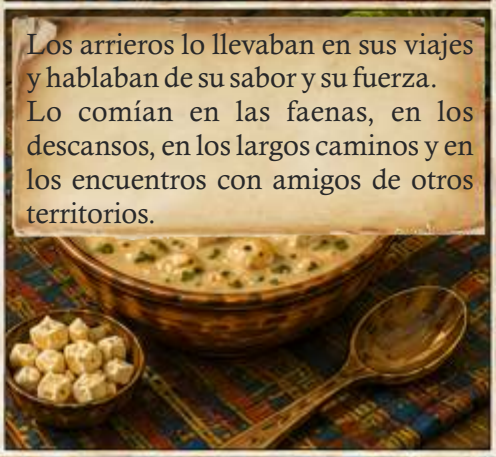


Las mujeres compartían sus diversas recetas de mote de queso.





Los arrieros lo llevaban en sus viajes y hablaban de su sabor y su fuerza.
Lo comían en las faenas, en los descansos, en los largos caminos y en los encuentros con amigos de otros territorios.







Aparecieron versiones con la inclusión del ají dulce.



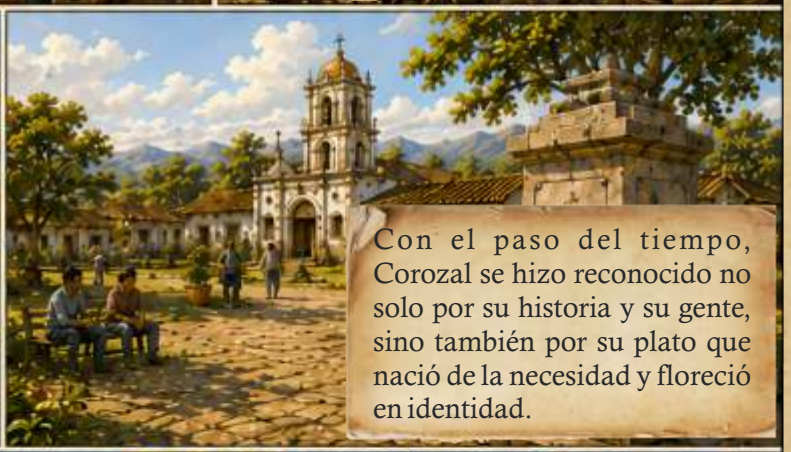

La leche como insumo para la producción del queso costeño, dejó atrás los recuerdos de escases y se volvió permanente.




El mote fue llevado a ferias con el orgullo de decir: soy de Corozal.
Causó tanto impacto que empezó a popularizarse.
Esa inquietud permitió que su receta viajara por toda la región.


Las nuevas generaciones de otros territorios querían aprender su receta.



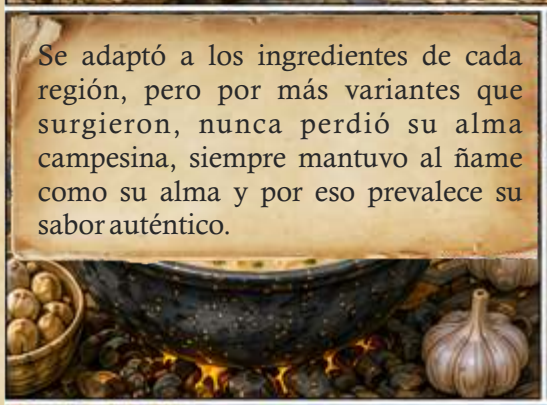

Con el paso del tiempo, Corozal se hizo reconocido no solo por su historia y su gente, sino también por su plato que nació de la necesidad y floreció en identidad.



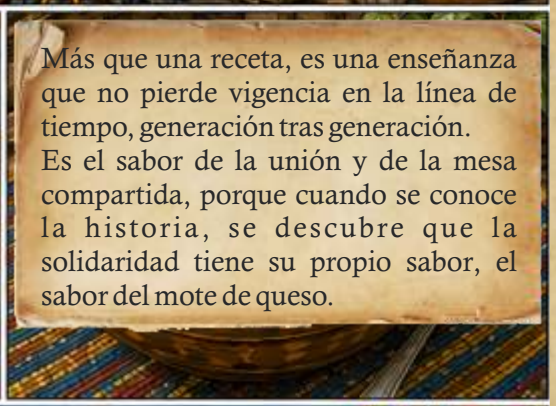

El mote de queso no se quedó solo en Corozal, viajó con su gente como lo hacen las tradiciones que nacen del amor y de la tierra.


Llegó a Sincelejo, El Roble, Sampués, Morroa y a muchos destinos más.




Se adaptó a los ingredientes de cada región, pero por más variantes que surgieron, nunca perdió su alma campesina, siempre mantuvo al ñame como su alma y por eso prevalece su sabor auténtico.




Más que una receta, es una enseñanza que no pierde vigencia en la línea de tiempo, generación tras generación.
Es el sabor de la unión y de la mesa compartida, porque cuando se conoce la historia, se descubre que la solidaridad tiene su propio sabor, el sabor del mote de queso.



El mote de queso cruzó departamentos, se popularizó en Sucre, transitó por Córdoba, y fue desplazándose por toda la Costa Caribe. No es un plato atribuido a una sola persona, es un plato de toda una región que con orgullo se lleva a las nuevas cocinas.



Las abuelas decían que el secreto estaba en el amor, en la paciencia y en el respeto por lo sencillo.



La sociedad creció sabiendo que su sabor no se olvida, porque los acompaña desde una época de dolor.







Cambiaron los tiempos, pero no cambió el cariño con el que se prepara ni el respeto por su receta.



Porque hay comidas que alimentan el cuerpo, pero también el corazón, la memoria y el sentido de pertenencia.


El mote de queso, que nació como una cocina de recurso durante la Guerra de los Mil Días en Colombia, actualmente se encuentra catalogada como una de las mejores sopas del mundo.

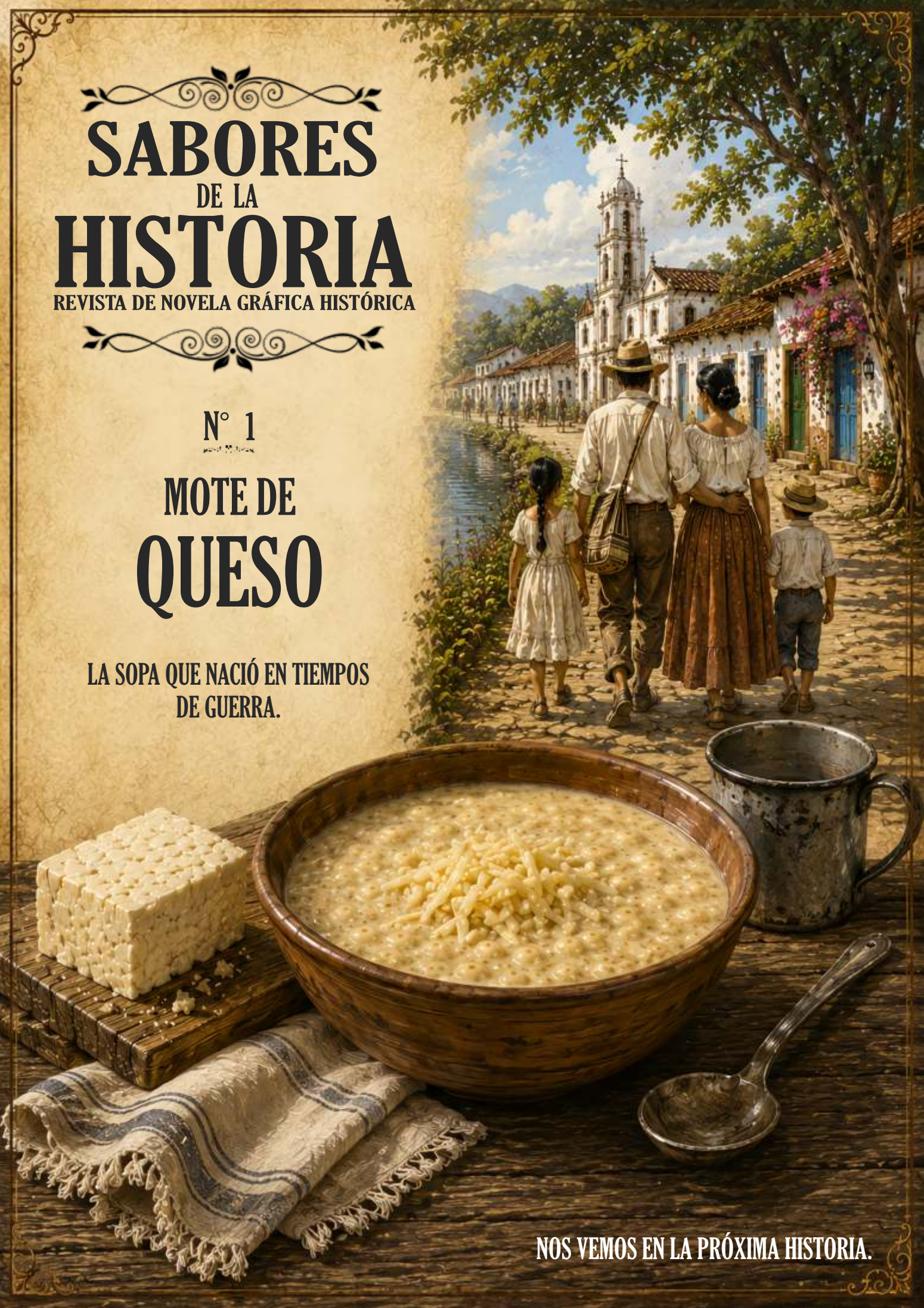
SABORES DE LA HISTORIA

REVISTA DE NOVELA GRÁFICA HISTÓRICA

N° 1

MOTE DE QUESO

LA SOPA QUE NACIÓ EN TIEMPOS DE GUERRA.



NOS VEMOS EN LA PRÓXIMA HISTORIA.