**Almojábanas de Sagú: toda una tradición**

A tan solo hora y media de Bogotá saliendo por el sur occidente encontramos el pueblo de Cáqueza. Lugar donde provienen las Almojábanas de sagú las cuales son tradición de la familia de la Señora Graciela Reyes. Son un producto conocido y querido por muchos.

El sagú es un tubérculo similar a la yuca o a la arracacha. Este es cocinado rallado y secado al sol para convertirse en harina la cual es mezclada con mantequilla, leche y cuajada para luego ser horneada.

Hace ocho años mi papa trabajo con Armando hijo de doña Graciela o como le gusta que la llamen doña chela, quien por años fabrico este amasijo en su horno de piedra.

Los lunes mi papá llegaba de su trabajo a casa con una bolsa de papel llena de estas almojábanas que nos enviaba doña Chela.

El día 13 de Febrero de este año fui a Caquezá y pase por el parque principal del pueblo y recordé que en una de las esquina se ubicaba doña Chela vendiendo las almojábanas de Sagú. Me acerque y vi que el puesto estaba allí pero ella no, entonces pregunte por ella y conocí a la señora Aurora quien hace dos años vende las almojábanas que prepara Leonardo el sobrino de doña Chela ya que ella se encuentra enferma, en ese momento llego Leonardo con un canasto lleno de almojábanas recién horneadas, me presente y le comente que conocía a Armando y a la señora Chela, y que deseaba ver el lugar donde hacen las almojábanas.

Leonardo me invitó a su casa, al llegar nos recibe su familia. Nos brinda un tinto con almojábanas (sin mentir me comí 4 y es que son demasiado ricas), mientras Leonardo nos contaba cómo se elaboran ; “ Se hace una mezcla con la harina de sagú, cuajada, mantequilla y leche, se amasa se hacen bolitas y al final se abre un hueco pequeño en la mitad se coloca otra porción de cuajada y se lleva al horno de piedra” un horno que hace 60 años fue fabricado.

Más que un amasijo las almojábanas de sagú son una tradición familiar y de todo un pueblo, donde vemos que una receta puede pasar entre generaciones convirtiéndose en un modo de vida.