

TOMAS CARRASQUILLA Y *LOS FRUTOS DE MI TIERRA*.
LITERATURA Y CULTURA ALIMENTARIA EN MEDELLÍN EN LA SEGUNDA
MITAD DEL SIGLO XIX

Viviana María Toro Gutiérrez*

Resumen

El romanticismo y el realismo del siglo XIX fueron dos corrientes literarias que se caracterizaron por tener como fuente de inspiración los paisajes y las costumbres que rodearon a los autores de esta centuria. Tomas Carrasquilla fue uno de los exponentes del realismo en Colombia. A través de sus líneas podemos estudiar aspectos sociales, políticos y culturales de la Medellín decimonónica. Esto abre la puerta para que la literatura sea considerada fuente de investigación histórica, pues un escritor parte de su entorno, del contexto en que vivió. Por otro lado, el maridaje entre literatura y cultura alimentaria permiten entender las costumbres y comportamientos alrededor de la *mesa*, que tiene una sociedad determinada.

Palabra Clave: Literatura, Alimentación, Cultura, Medellín

* Historiadora graduada de la Universidad Industrial de Santander. Correo Electrónico: undervivi@hotmail.com

TOMAS CARRASQUILLA AND *LOS FRUTOS DE MI TIERRA*
LITERATURE AND FOOD CULTURE IN MEDELLIN IN THE SECOND HALF OF
THE XIX CENTURY

Viviana María Toro Gutiérrez*

Abstract

Romanticism and realism of the nineteenth century were two literary currents that were characterized by inspiration from the landscapes and customs surrounding the perpetrators of this century. Carrasquilla Tomas was one of the exponents of realism in Colombia. Through their lines we can study the social, political and cultural aspects of nineteenth Medellin. This opens the door to that literature is considered a source of historical research, as a writer of his surroundings, the context in which they lived. On the other hand, the marriage between literature and food culture enable us to understand the habits and behaviors around the table, which has a given society.

Key words: Literature, Food, Culture, Medellin

* Historiadora graduada de la Universidad Industrial de Santander. Correo Electrónico: undervivi@hotmail.com

TOMAS CARRASQUILLA Y *LOS FRUTOS DE MI TIERRA*
LITERATURA Y CULTURA ALIMENTARIA EN MEDELLÍN EN LA SEGUNDA
MITAD DEL SIGLO XIX

Viviana María Toro Gutiérrez

[...] La forma ha de ser ligera y regocijada como castañuelas, y cuando el relato le sepa a poco al lector se habrá conseguido avivar la curiosidad, obligándolo a buscar en concienzudos libros de historia lo poco o mucho que anhela conocer, como complementario de la dedada de miel que, con una narración rápida y más o menos humorística, le diéramos a saborear.
Carta de Ricardo de Palma a Pastor Obligad

(PALMA: 1883)

Introducción

En el siglo XIX, en Colombia se desarrollaron dos relevantes corrientes literarias: el romanticismo y el realismo. De esa centuria son muy reconocidas dos novelas a saber: *María*, de Jorge Isaacs y *Manuela*, José Eugenio Díaz Castro. En este ciclo literario también participó, entre otros, el escritor antioqueño Tomas Carrasquilla; de él conocemos algunas obras como *La marquesa de Yolombó*, *A la diestra de Dios Padre*, pero muy levemente hemos escuchado de *Frutos de mi tierra*: A pesar del aparente desconocimiento de esta obra, cuya primera edición data de 1896, algunos críticos la califican como *la mejor novela escrita por Carrasquilla*, y *la obra más representativa del realismo colombiano* (Menton et al., 1976). En esta novela podemos apreciar el gran dominio del idioma por parte del escritor, pero sobre todo, el conocimiento de la sociedad antioqueña que poseía (a la cual pertenecía), la destreza con que describió a la Medellín de finales del siglo XIX para expresar, a través de sus descripciones, su

crítica a una ciudad, mejor dicho, a un país que se encontraba en un proceso de cambio, que no le era muy grato.

El núcleo central de la novela es la historia de dos familias, los Alzate y los Escandón. Estas dos familias son la expresión del conflicto entre la modernidad y la tradición: mientras que los Alzate representan a la clase mercantil, los Escandón representan a la tradicional clase terrateniente. La historia se desenvuelve entre los encuentros y desencuentros de estas dos familias, pero, curiosamente, son pocas las escenas en donde estas se encuentran directamente, excepto en algunas escenas callejeras. Pero lo más sobresaliente, desde el título hasta la trama de la novela, es el continuo referente alimentario, que le da más realismo al relato. No es extraño que los primeros títulos tentativos de esta novela fueran *Jamones y solomillos*, *solomos y jamones*, *lonjas y tocinos*, *jamones y tocinos* y *tocinos y tasajos*, en un continuo referente simbólico *porcino* que sin lugar a duda se relaciona con el universo alimentario (Menton et al., 1976: 113-ss).

Este artículo propone un análisis de la sociedad antioqueña a partir de *Frutos*, que determine los referentes descriptivos, semánticos y las estrategias discursivas, utilizadas por Carrasquilla, relacionadas con el universo alimentario. Este trabajo está basado en un estudio similar en este aspecto, que es el trabajo hecho por Joaquín Roses, en el que estudia la presencia de lo alimentario en una obra contemporánea a la novela de Carrasquilla: se trata de las *Tradiciones peruanas* de Ricardo Palma. Este artículo nos da luces para un estudio que articula la historia, la literatura y la cultura alimentaria, pero aplicado a la novela colombiana (Roses et al., 1995). Para efectos del estudio de *Frutos* se ha utilizado dos ediciones del libro: en un principio la edición de 1987 hecha por la editorial *El Áncora*; y la edición de 1996 hecha por la editorial Marín Vieco, que es más completa al tener una serie de artículos referentes a la obra, además de un glosario de expresiones, un índice onomástico y de términos muy útil para el estudio a saber. Sobre Carrasquilla y *Frutos* se encuentran numerosos análisis, pero para este artículo se citaran los estudios hechos por Seymour Menton, Kurt Levy y uno más reciente de Luís F. Restrepo, en donde la novela se relaciona con la problemática del proyecto centralista de la Regeneración, a finales del siglo XIX.

La primera parte del trabajo comprende una breve biografía de Carrasquilla. En la segunda parte se pretende establecer un orden cronológico, presente en la novela, con el

objetivo de establecer la intención de verdad, más que de verosimilitud que tuvo el autor a la hora de escribir el relato. Por último, la tercera parte abarca el estudio de la novela en cuanto a presencia de lo alimentario, en tres niveles a saber: nivel referencial, semántico y funcional, los mismos niveles usados por Roses en su estudio de las *Tradiciones Peruanas* de Ricardo Palma (Roses et al., 1995: 116-117). Al final del trabajo se anexaron el índice de expresiones y el glosario de términos que se relacionan con lo alimentario, utilizados en *Frutos*, de mucha utilidad para comprender algunos términos utilizados en el siguiente trabajo.

Carrasquilla: vida y obra

Tomás Carrasquilla Naranjo nació en un pequeño pueblo minero de Antioquia, Santo Domingo, el 17 de enero de 1858, en una época de intensas agitaciones políticas en Colombia, que finalmente desembocó en una serie de cruentas guerras fratricidas. En ese año se publicó esa pequeña obra maestra del costumbrismo, *Manuela*, de Eugenio Díaz. En las obras de Carrasquilla vemos una fuerte relación entre la ficción literaria y el contexto en el que vivió este escritor:

Antioquia era uno de los más conflictivos estados federales, habitualmente enfrentada al centralista estado de Cundinamarca o al hostigante Cauca dirigido por Tomás Cipriano Mosquera. La ventaja de Antioquia consistía en su creciente poderío económico y su vigoroso proceso de modernización agrícola e industrial vivido durante el período federal, 1856-1885. (Carrasquilla, 1964).¹

Los antioqueños representan, sin duda alguna, como región y tipología humana en Colombia un caso especial, extraordinario. Entre la tradición y la modernidad, conflicto que vemos presente en *Frutos*

Carrasquilla en 1894 comienza a redactar su primera novela *Frutos de mi tierra*, que finalmente se edita en 1896. Con *Frutos de mi tierra* (1896) Carrasquilla inauguraba una etapa de la novela colombiana. Murió el 19 de diciembre de 1940, en Medellín, a la edad de 82 años,

¹ Apartes de los cuentos, novelas y la obra periodística, incluye los ensayos, polémicas y la correspondencia de Carrasquilla. También se puede ver su obra completa en la Biblioteca Virtual del Banco de la Republica (<http://www.lablaa.org/blaavirtual/>)

pasando a la historia como el escritor emblemático del departamento de Antioquia y uno de los más respetados en la historia de la literatura colombiana.

Marco cronológico de *Frutos de mi tierra*

La primera edición de *Frutos de mi tierra* es de 1896. Sin embargo, ya habían aparecido otras ediciones previas, de algunos capítulos de esta obra, en publicaciones como la Revista Santandereana, donde Carrasquilla apareció con el seudónimo de *Carlos Malaquita* y el texto se tituló *Jamones y solomillos*,² por no mencionar otros artículos (Restrepo et al., 2000). Pero más importante que la fecha de la primera edición de la obra completa es el marco cronológico en el que se desarrolla la trama de *Frutos*. Según Restrepo, dos etapas cubren el relato de *Frutos*: la creación de una confederación de Estados soberanos -los Estados Unidos de Colombia (1863-1885)- y la imposición de un estado centralista y autoritario, época que se le conoció como la Regeneración (1886) (Restrepo et al., 2000: 165). De forma más específica, hay partes de la novela que nos dan noticias del momento en que se desarrollaron algunas acciones. Por ejemplo, Onofre Alzate murió y su madre, seña Mónica Seferino comenzó a enriquecerse durante la Guerra Grande o la Revolución del 60 (Carrasquilla, 1996:46-ss). En 1870, aproximadamente, muere la seña Mónica. Cesar Pinto, sobrino de Filomena Alzate, fue militar en la guerra de 1885, que dio paso a la Regeneración y permitió permanecer en el poder al partido conservador y a Rafael Núñez hasta su muerte en 1894. También se relata los años de libre cambio (1850-1886): *En cuanto á Agustín y Filomena, la situación no podía ser más halagüeña. Como cesara la guerra, cesó el bloqueo comercial, y la tienda de efectos del país se complicó, libre el comercio, con vinos, rancho, quincallería, telas y cuanto Dios y la industria criaron. Aquello era el Cosmos* (Carrasquilla, 1996: T. I, 50).

En cuanto a la trama central, donde se desenvuelven las historias de los hermanos Agustín y Filomena Alzate y la de Martín Gala y Pepa Escandón, podemos ubicarlas cuando ya se ha establecido el régimen centralista, más allá de 1886.

² Hay que recordar que este fue uno de los títulos tentativos, como lo menciona Menton en su análisis de *Frutos*.

Pero, ¿qué sentido tiene la ubicación temporal de los hechos de esta novela? La tradición costumbrista latinoamericana parte de la realidad, de alguna forma, de los hechos históricos, la mayoría de las veces con el objetivo de hacer frente a la inserción de Antioquia y, por extensión, de Latinoamérica a la modernidad (Restrepo et al., 2000: 165). Como diría Roses, *el texto como parte del mundo, actualiza un contrato con la realidad* (Roses et al., 1995: 119). En los autores del realismo latinoamericano como Palma y Carrasquilla encontramos no solo una crítica a la modernidad sino, además, un cierto grado de rescate de lo histórico. Sin embargo en Palma es más palpable, puesto que en Carrasquilla es evidente que más que un rescate de lo histórico, vemos un intento de preservar las costumbres, que al fin de cuentas, entra en el terreno de lo histórico. De lo anterior se puede deducir que se le puede dar carta de fiabilidad a las noticias y datos históricos y de costumbres recogido de *Frutos*, pues a pesar de que los personajes centrales son ficticios, la rigurosidad de las descripciones de las costumbres, de la ciudad, de la gente y fechas importantes en la historia del siglo XIX, nos habla de una intención de verdad más que de verosimilitud en la obra de Carrasquilla. No es necesario entrar en la discusión que de las fuentes históricas se ha hecho, pero las novelas del realismo latinoamericano del siglo XIX han demostrado ser una fuente importante para el estudio de las costumbres y la vida cotidiana de esas sociedades.

Frutos de mi tierra

Nivel referencial: noticias históricas y de costumbres

En su estudio sobre las *Tradiciones Peruana*, Joaquín Roses distinguió tres niveles de estudio. El primero de ellos, el nivel referencial, busca estudiar todas las noticias históricas y de costumbres, a través del referente alimentario, con diferentes objetivos. En este nivel se pueden encontrar varios elementos:

- Voto de americanismo: elogio a los productos patrios
- Descripciones generales, que se transforman en una verdadera documentación histórica
- Noticias de historia económica
- Noticias de historia política

- Anécdotas –vida cotidiana, crónicas
- Noticias de costumbres

A través de lo alimentario podemos llegar a datos precisos sobre determinada época, como lo demostró Roses. Por ejemplo, los datos sometidos a una limitación espacial contribuyen a reconstruir una suerte de mapa alimentario y, en algunos casos, el relato nos ofrece detalles comerciales muy precisos sobre lugares concretos. Esto para el estudio de *Tradiciones peruanas* (Roses et al., 1995: 120-123). Pero, ¿qué tanto de esto podemos encontrar en *Frutos de mi tierra* de Carrasquilla? Afortunadamente, mucho.

El voto de americanismo, que en Palma vemos en los elogios a los productos propios, lo observamos también en Carrasquilla, en la descripción de la *pulpería* que montan Filomena y Agustín Alzate: *La pulpería es para encantar á un apasionado por los productos patrios: ni un artículo que no sea indígena*. Esta descripción es quizás de las más ricas de toda la novela; en ella encontramos una lista completísima de productos que hicieron parte de las costumbres y de la dieta en esa época:

Del techo de tablas pende, á manera de araña ubérrimo racimo de plátanos [...] Ostentan las tablas más altas conos de azúcar con tosca envoltura de guasca [...], y un estupendo acopio de comestibles; el pan y el bizcocho morenos, donde las moscas hacen de las suyas; una balumba de arepas con sus parches quemados; columnas de pandequeso y roscas; pilastras de panelas de coco y de cidra, y de guayaba, y de leche, formados en batallón [...]. Sacos de lienzo henchidos de almidón, sagú y anís alternan enfilados con jíqueras preñadas de corozos, de colaciones, de cebada, de linaza. Cucuruchos de especias, hacecillos de tabacos se apilan por los rincones [...]. Por el suelo campan los costales de maíz, y de fríjol y de papas, y de arroz, llevando en sus abiertas bocas el almud ó la pucha, el cuartillo ó la raya. Una mesa tendida con mantelillo, tomado de «mal de tierras», convida con sus empanadas y chorizos, con sus platos de conserva de brevas ó de papaya, donde resalta la gorda tajada de queso, -ración para jornalero, que vale un medio. (Carrasquilla, 1996: TOMO I; 43-44).³

Se explica la extensa cita pues es imposible no escribir, con detalle, todos los productos allí descritos. Muchos de ellos persisten hoy en día: las arepas, las conservas de frutas, el pandequeso, las empanadas y los chorizos. Por otro lado, en esta cita podemos encontrar

³Me tome la molestia de poner negrilla algunas palabras para resaltar los referentes alimentarios.

referentes económicos como las medidas; el *almud*, *la pucha*, *el cuartillo* o *la raya* pertenece a la Colonia y, para finales del siglo XIX, se siguieron usando. Además, las unidades monetarias de la Colonia todavía persisten en la mentalidad de la sociedad antioqueña, como se describe en el precio de la tajada de queso para el jornalero, que vale *un medio*. En general, esta descripción es toda una invitación a un banquete para los sentidos. Más adelante, algunos datos son sometidos a una limitación espacial, que contribuye a reconstruir un mapa alimentario, como lo muestra la continuación de la descripción de la *pulpería*:

[...] *Gran caja, perseguida por las avispas, denuncia la panela de Envigado. Antioquia y Sopetrán están representados por el coco de entraña sabrosa y malsana; por el tamarindo de acritud medicinal; por el corozo grande, de encanto de los muchachos; por la pulpa ingrata al paladar. Diputados por Hatoviejo son los aguacates, como calabazas [...] en el un extremo, otra caja en forma de pupitre, con tapa de linón, donde se guardan filigranas de azúcar salidas de la confitería de las Señoras Escobares; en el otro, entre una verjita de madera, tres grandes frascos de aguardiente y dos de mistela, coloreados, éstos con higo, aquéllos con cogollo de hinojo [...]. El resto del mostrador es una falange de botellas, en las que se requinta la chicha, esa chicha cuyos espumosos dulzores refrescan el caldeado gaznate, y que es el orgullo de A gusto, pues la llaman 'la chicha de los Alzates' [sic] (Carrasquilla, 1996: TOMO I; 43-44)*

La anterior cita nos habla de un circuito comercial, que entrelaza diversas regiones, como dice Restrepo, en una economía capitalista. Estos productos, considerados como *tradicionales*, se ofrecen como objetos de consumo dentro de la economía capitalista, mejor dicho, estos productos tienen como atractivo el ser parte de lo *tradicional* y en este sentido, *el mercado capitalista moderno le impone un valor de cambio específico a todo aquello que puede aparecer bajo el rotulo de lo tradicional* (Restrepo et al., 2000: 165). Para efectos del análisis anterior, se parte del referente alimentario. En el diálogo entre las hermanas Alzate nos proporcionan noticias económicas, a través de algo tan cotidiano como la compra del *mercado*: Mena (Filomena) entrega un total de *catorce reales* para las compras, a lo que Mina (Belarmina) responde, de forma amarga, a la *avara hermana*, que no alcanza pues *todo está muy caro* (Carrasquilla, 1987: 13). En otra parte del relato se puede apreciar la *minuta* de un almuerzo, el que ofrecía la seña Mónica a los transeúntes, *por real y medio*: ajíaco, tamal y tazón de un brebaje compuesto de cacao, harina de maíz y un poco de hígado de res. Y para el domingo reservaba lo mejor de su cocina, que consistía en mondongo y tamales, que eran el

deleite de *la gente principal del barrio* (Carrasquilla, 1996; TOMO I; 40-41). Esa costumbre, el de reservar ciertos platos para los domingos persiste hoy en día. Otra de las funciones comerciales de la pulpería de seña Mónica era *apilar el maíz de todo el barrio, a trueque del afrecho y la aguamasa*.

Un referente alimenticio que se utiliza en reiteradas ocasiones son las bebidas alcohólicas, como la chicha, el aguardiente, la mistela, y la cerveza, que sirven para dar alguna noticias económicas de importancia: hay que destacar la escena en que la seña Mónica es descubierta por parte de los agentes del *resguardo* en flagrancia, que nos habla de la frecuente preocupación del gobierno con respecto al contrabando de licores:

[...] No tuvieron éstos que inquirir mucho, porque á más de aquel ambiente de sacatín que se respiraba por toda la casa, dieron á poco con el aparato aguardentescos: un cántaro con todo y cabezote, que funcionaba muy orondo, allá tras el horno. [...] La pobre de Mónica fue condenada á veinte pesos de multa ó á otros tantos días de encerrona en la cárcel (Carrasquilla, 1996: TOMO I; 49-50)

La cerveza, a diferencia de los productos tradicionales, es un producto importado, lo que nos hace pensar que es una consecuencia del libre cambio: se habla de cerveza inglesa, nunca de una marca o empresa nacional específica. Además, parece ser un producto privilegiado, pues Filomena se lo ofrece a su sobrino Cesar a la llegada de este a la casa de los Alzate, como si de una ocasión especial se tratara. (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 157-159)

En cuanto las noticias históricas, el referente alimentario da paso a relatos sobre la guerra, como por ejemplo la *Revolución del 60 –la guerra grande*, en donde los Alzate *pescaron en río revuelto*:

[...] los patojos de la blusa y la caranga dejaban sus raciones en la pulpería (de Filomena y Agustín), en cambio de comestibles y bebestibles

La seña Mónica también trabajo como una negra. Fueron muchas las barrigas militares que lleno, muchísimas las hambres que mato, y estupendas las perras que de su casa salieron.

‘La tal guerra les hizo la olla gorda’.

Otros apartes de *Frutos* es una fuente para el conocimiento de las costumbres de la sociedad antioqueña de la segunda mitad del siglo XIX. Ya hemos hablado de la cocina, de la

tradicional comida *dominguera*. Carrasquilla no omite las labores cotidianas referentes a la preparación de los alimentos: En la familia Alzate, seña Mónica y su hija mayor Juanita se dedican a las labores culinarias (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 40): famoso era su guiso. Agustín es diestro en la preparación de la *chicha*, tanto así que se le conoce como *la chicha de los Alzates*. En la trastienda de la pulpería que montan Agustín y Filomena, esta se dedica a la preparación de las empanadas y las longanizas, fritangas atractivas para las *gentes comilona de medio pelo*, además de la charla y la distracción que Mena⁴ les ofrece (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 44-47). En otra parte, el autor nos habla de Pepa Escandón, diestra en la elaboración de encurtidos de frutas, alfandoque y estirado. De todo lo anterior podemos decir que dentro de los oficios realizados por las mujeres, el más importante es el que se realiza dentro de la cocina, tanto en la realización de todos los alimentos hechos a partir del maíz, como las fritangas y lo relacionado con el universo de lo dulce.

Parece que desde lo cotidiano hasta lo solemne se nos invita a un banquete, el banquete de la sociedad antioqueña. El espacio comunal, donde se desarrollan actividades destacadas como la misa del domingo y las fiestas patrias es una invitación continua a la comilona, a lo ritual. Ejemplo de esto es la descripción de la fiesta del 7 de agosto,

Medellín se transforma [...] hoteles, fondas, restaurantes y pulperías surgen de la noche a la mañana llenos de vida y abundancia, convidando a indigestiones y borracheras [...] Los establecimientos de vieja data no se dejan echar pie adelante de los nuevos é inventan lo nunca visto, lo nunca oído para sorprender a los parroquianos [...] (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 116).

La gastronomía antioqueña tiene como protagonista el maíz: de manera frecuente hace su aparición en el relato, a través de las diferentes preparaciones como la *chicha*, tamales, *ajjaco*, *mondongo*, empanadas y la famosa *arepa antioqueña*. Tanto es así el importante papel que cumple el maíz dentro de la alimentación de los antioqueños, que a estos se le conoce en diferentes escenas de la novela como *maiceros*. Hacen también su aparición los frijoles (o frisoles), indispensables en la mesa del antioqueño: en varias páginas de *Frutos* se hace alusión

⁴ Diminutivo de Filomena.

a este grano. Resulta de igual forma interesante las citas al chocolate y toda la gama de lo dulce: en *Frutos* la bebida de chocolate se prepara con hígado de res, harina de maíz y el cacao molido (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 40-41). El pandequeso, infaltable en el desayuno y las onces, el pan, los bizcochos morenos, alfandoques, estirados, bizcochuelos, las panelas de cidra, coco, guayaba y leche; conservas y encurtidos de frutas, que van siempre acompañados por un vaso de leche o la tajada de queso campesino, hablan de un pasado que no es tan lejano de las costumbres del antioqueño. Y qué decir de la casi omnipresente aparición de las bebidas alcohólicas, que acompañan al antioqueño tanto en el quehacer diario como en las ocasiones especiales: la chicha, el *orgullo de los Alzate*, cuando los parroquianos desean *refrescar el gaznate*; el aguardiente, la mistela, coloreados con higo o con hinojo; el vino y la cerveza, reservados para las *gentes refinadas*.

Carrasquilla describe la gastronomía de otras regiones. Es el caso del *banquete* que se le ofrece al *cachaco* Cesar Pinto a su arribo a Medellín, en donde están presentes todos los platos propios de la sabana de Bogotá: cuchuco, mazamorra de tallos, garbanzos, la sopa de juliana, papas chorriadas [sic] y tostados (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 159). Podríamos extendernos con la rica lista culinaria que nos presenta Carrasquilla en sus páginas.

Las menciones o banquetes nos permiten conocer nuevos vocablos, desconocidos para nosotros. Curioso es la mención del *piscolabis*⁵ (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 112), del *pachero*, entre otros. El maíz sirve para la elaboración de vocablos para designar personas o acciones: *amaizado*, *maicero*. Por otro lado, las menciones alimentarias nos permiten conocer algunos hábitos o cortesías que se tenían en la época: ya se había mencionado la costumbre del almuerzo del domingo y las fiestas. También la forma de recibir cortésmente a un invitado, ofreciéndole una comida o dulces que algunas veces eran de preparación casera. No debemos dejar de mencionar la dieta del antioqueño; en el caso de Agustín, al que Carrasquilla menciona en numerosas ocasiones, bajo el adjetivo del *gastrónomo*, por el hábito desayunarse *ampliamente vino, plátanos, huevos estrellados, longaniza, gallina frita, leche, conservón y café*; dándonos a conocer la inclinación del antioqueño por una dieta prodiga, como lo

⁵ El significado de estos y otros vocablos se pueden apreciar en el glosario, al final de este escrito.

demuestra uno de sus platos emblemáticos: la bandeja paisa, plato que se caracteriza por la cantidad y variedad de ingredientes.

La mesa y la pulpería se describen como puntos de reunión, de encuentro entre familiares y desconocidos. El acto de comer no solo implica la alimentación, también reúne otros factores como las relaciones parroquiales y familiares. En la mesa familiar se reúnen los Alzate para discutir asuntos de índole familiar, como la disputa entre esta familia y otra vecina, los Palma (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 75-76), o la discusión entre Pacho Escandón, su esposa Bárbara y su hija Pepa, ocasionada por la petición de matrimonio de Martín Gala a Pepa, donde Pacho Escandón arroja su furia contra el menaje del comedor. En cuanto a las pulperías como sitio de encuentro, de charla y esparcimiento, la escena de Filomena en la pulpería lo puede describir mejor:

Tales fritangas, cargando el aire de alegros y perfumes culinarios, danle [sic] á la pulpería grande atractivo para las gentes comilonas de medio pelo. A mas de eso, el platicar es allí constante porque Filomena, la moza de la hornilla, distrae y enreda á todos con el flujo y reflujo de su cháchara, con sus carcajadas que retiñen á lo lejos, y a los parroquianos se le van las horas en aquello; y venga de lo fermentado, si hace calor; de lo frito, si fresca; y ahora anís, y luégo [sic] mistela, y repetición de esto; y el negocio andando (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 44)

Por último, gracias a sus detalladas descripciones, Carrasquilla no omite el menaje o el servicio de mesa. Precisa y extensa es la descripción del comedor de la casa de los Alzate, en *la calle de las Queseras del medio*:

Al través de los vidrios de la ancha puerta del comedor se ve una mesa con apéndice en figura de meridiano en los extremos, tendida de alemanisco; y en la mitad, un taller giratorio, vacío y virgen; una frutera a cada lado, con algunas naranjas lamosas y sendas piñas pudriéndose, seis servilletas arrolladas en sus aros, puestas simétricamente; dos aparadores con mucha cristalería, virgen también; dos cómodas adheridas a la puerta-vidriera, donde se guarda la incólume vajilla; y tres bombas que no conocen vela. Porque el comedor es para que se vea: el de verdad está atrás, en el corredor de la cocina: una mesa cualquiera, tendida o sin tender, donde comen Augusto y Filomena y algunas veces Mina, que lo que es la otra,⁶ yanta siempre junto al fogón (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 30).

⁶ *La otra* es Nieves, hermana menor de Filomena y Agustín Alzate.

De la anterior cita resulta curioso el carácter ornamental del comedor, hábito que denuncia el deseo de aparentar de los Alzate ante la sociedad, pues la mesa solo se usa para ocasiones especiales, ya que en los días corrientes la mesa se sirve cerca de la cocina, arreglada con un menaje menos ceremonioso. Esta cita nos da ocasión para mencionar no solo el hábito de tener una mesa tendida cerca de la cocina, sino además de cómo la alimentación sirve como la segregación, inclusive dentro del mismo núcleo familiar. Ya se mencionó que las hermanas menores de los Alzate, Mina y Nieves, pocas veces tenían permitido comer en la misma mesa con sus adinerados hermanos; además, se les tenía prohibido comer los mismos alimentos destinados a sus hermanos, como consta en este diálogo entre Nieves y Agustín: *-Desasiada!- grito el dando terrible zapatazo. ¿No tengo dicho que no me probés mis comidas? Sobra tuyo será lo que me traés todos los días!* (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 30)

También se describe con detalle el menaje de la *pulpería* de los hermanos Alzate, donde todo es orden y pulcritud: [...] *y en una bandeja de paisaje imposible, donde brillan de puros limpios, los vasos y las copas de diversas formas y colores, con señal de cera negra para la medida. En el resto del mostrador es una falange de botellas, en las que se requinta la chicha [...]* (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 43-44)

Las citas anteriores han demostrado como el universo alimentario se articula en su nivel histórico, para darnos información sobre los hábitos y costumbres de la sociedad antioqueña de la segunda década del siglo XIX. Quizás la intención de Carrasquilla al hacer descripciones precisas en su narración, especialmente en lo referente a lo alimentario, sea una estrategia para avivar la curiosidad de lector y obligarlo a investigar. Pero con respecto a las estrategias discursivas hablaremos más tarde. A continuación trataremos los procedimientos semánticos de la escritura misma, en donde Carrasquilla une el mundo alimentario con la palabra.

Nivel semántico: metáforas, comparaciones, perífrasis, refranes y dichos

Ya hemos visto que dar fe a la vida cotidiana es un afán ya común en la configuración genérica del costumbrismo y el realismo, *que persigue fijar lo que tiende a desaparecer*. Los

escritores dan muestra de voluntad histórica, al fijar en el pensamiento popular las costumbres, siendo así la alimentación un factor esencial en el rescate histórico. Pero, más que los referentes descriptivos que nos trasladan a noticias históricas y de costumbres, lo que nos indica una relación de Carrasquilla con lo alimentario, es la construcción semántica que parten de lo alimentario. Esta característica también es común en Palma, por lo que Roses afirma que *lo alimentario se ha fundido con la escritura: pan y palabra forman una sola masa* (Roses et al., p 127). Dentro de este campo semántico, las construcciones son de tipo comparativo, metáforas y perífrasis.

Tanto en Palma como en Carrasquilla, es muy común la prosopografía, que se relaciona con las descripciones femeninas. Un ejemplo de esto son las comparaciones de superioridad, en donde hace presencia el elemento alimentario: *morenilla más picante que el ají* (Carrasquilla, 1996: 71). También encontramos construcciones metafóricas como esta, en la que se describe a Pepa Escandón: *A poco atravesaba la calle una niña, muy á la francesa y tan garbosa y apuesta, que parecía tener **la sal de Dios regada por todo el cuerpo*** (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 71)

Así como los elementos alimenticios sirven como punto de comparación para una persona o acción, una acción o persona puede darle una cualidad a determinada mención alimentaria, como se ve en este ejemplo: [...] *se apercibe á armar unas **empanadas tan repulgadas como su cabeza*** (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 44)

Otras partes del relato muestran construcciones metafóricas más complejas, como la descripción de la escena en que Filomena se encuentra en la trastienda, donde la imagen de ella fritando las empanadas y longanizas en la gordana (sartén), el autor la asemeja con el infierno mismo, dándole vida propia a cada objeto que enuncia en su descripción: [...] *Apenas ha terminado tan filantrópica tarea, vuela á socorrer las longanizas, que en la atroz gordana se retuercen en las convulsiones de los condenados, ni más ni menos que les vio Santa Francisca Romana, allá en las calderas de Lucifer.*

Pero quizás el automatismo estilístico que más se repite a través del relato es el uso de vocablos alimenticios para denunciar una persona; el mismo título denota una relación directa con el mundo alimentario, además es recurrente la alusión a lo porcino, para describir a la familia Alzate: cochino, cochambre, puerco, puerquito, puercada, porquería, emporcar,

marrano, marranito, cerda, jamoncilla y jamona. Ejemplo es el uso recurrente del vocablo *jamona*, a modo de perífrasis para referirse a una mujer que pasa de la juventud y que es de textura gruesa, que de manera general se usa para referirse a Filomena. A través del relato se pueden observar otras perífrasis que responde a estructuras lexicalizadas: *El calor le derretía las mantecas, i.e. que el calor le derrite la grasa del cuerpo* (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 173) [...] *Sentía Filomena que una linfa de almíbar calentita le transcurría por las agitadas arterias, i.e. sentir un calor intenso, como si el sudor le recorriera las venas* (Carrasquilla, 1996: Tomo I; 173).

Pese a todos estos automatismos, los refranes, dichos y locuciones ocupan un importante lugar dentro del relato, como una forma de relacionarse con el habla local; esta es una lista de los que aparecen en la novela:

*Ajos y cebollas
Desde que se inventaron las excusas no comen quesito los ratones
El comer y el rascar no tienen sino empezar
¡Ese güevo [sic] quiere sal!
Gatus nun comen churizo porque nun dare
Maíz maíz
No todo el monte ha de ser orégano
¡No fregamos pa siete arepas!
¡Valiente canela!*

Nivel discursivo: funciones narrativas y estrategias didácticas

Pero, ¿cuál es la verdadera intención del autor al articular el nivel referencia y los elementos semánticas en el relato? La respuesta a ello es que la articulación de diferentes elementos cumple la función de enganche para el lector, como si lo alimentario facilitara el proceso de lectura. La alusión a lo alimentario da realismo al discurso, acerca al lector a los aspectos más importantes del relato, y el lector, a su vez, puede percibir la voz propia del narrador a través de los paisajes culinarios que este nos dibuja. Carrasquilla, aunque no en el mismo grado del Palma, utiliza lo alimentario como verdadera raíz estructural del relato, como clave narrativa: desde el título, en el cual incluimos los tentativos, cuyo motivo recurrente es lo porcino. Los recursos alimentarios son utilizados a manera de recursos técnicos con diversas funciones.

Las menciones a la pulpería nos trasladan a las escenas y diálogos entre los personajes. En muchas ocasiones las escenas más importantes de la novela se desarrollan en la mesa familiar o en la pulpería. Por otro lado, la evolución temporal de la acción se halla jalonada por referencias diversas a las horas de la comida, como la escena de la *comilona* de Agosto, que se desarrolla a la hora del desayuno. El uso de dicho, refranes y algunos vocablos hace creíble la narración, sobre todo si lo alimentario va acompañado por noticias históricas, como es el caso de las guerras. Sumado a esto, la mención a los oficios y hábitos diarios de las personas que aparecen a lo largo del relato.

La alimentación es una parte significativa del desarrollo del humano, a través de la historia, por eso nos raro el uso de los referentes alimentarios, en diferentes niveles, en los escritores latinoamericanos del siglo XIX, como un compromiso con el público, pero sobre todo, como parte de una voluntad de divulgación de lo popular. Haría falta un estudio más detallado sobre este tópico, pues la integración de la historia y la literatura, con la cultura alimentaría no deja de ser menos importante que la historia política y económica; es más, a través de este artículo hemos apreciado como un estudio de la cultura alimentaría integra aspectos de estas. Ya lo había dicho Rabelais: *llevar lo popular a las letras impresas, acercar la plaza y la calle al universo literario*. Esto nos da entender que lejos de despreciar a las obras literarias como fuentes para el estudio de las sociedades y de la historia, estas tienen más valor al hacer parte de la realidad misma.

Índice de expresiones

AJOS Y CEBOLLAS. Molestias y desazones.

DESDE QUE SE INVENTARON LAS EXCUSAS, NO COMEN QUESITO LOS RATONES. Excusa o Escusa: plato grande y pando que se usaba en las despensas antioqueñas para guardar alimentos como quesito, dulces, leche, evitando que se los comieran los ratones. *Despensa-péndola* la llama Suárez. La expresión significa que todo lo que se hace o se deja de hacer puede ser justificado.

EL COMER Y EL RASCAR NO TIENEN SINO EMPEZAR. Se le dice a alguien para estimularlo a un acto que, si bien al comienzo puede serle desagradable, el ritmo propio de la acción pronto lo hará agradable.

¡ESE GÜEVO QUIERE SAL! *Ese huevo quiere sal, y palo para rebullirlo.* Estar una situación completamente madura. Sospechar algo acerca de lo que se trata. En especial se aplica a quien busca novio.

GATUS NUN COMEN CHURIZO PURQUE NUN DARE. Manifestar no querer algo porque de antemano se conoce la imposibilidad de acceder a ello. Equivale a *Las uvas están verdes* de la Fábula.

MÁIZ MÁIZ. Fácilmente.

¡NOS FREGAMOS PA SIETE AREPAS! Tener un problema difícil y sin solución visible; sufrir una calamidad.

¡VALIENTE CANELA! Exclamación que resalta el empuje o la energía de alguien.

(Carrasquilla, 1996: Tomo II; 201).

Glosario de términos

ALFANDOQUE. Pasta compuesta de melado, queso y anís o jengibre. Especie de alfeñique de panela.

ALQUITARA. Alambique.

Amaizado (amaizar): Enriquecido.

AMOSTAZADA. Avergonzada. **Amostazar:** Irritar, enojar.

BOTILLERÍA. Tienda donde se venden toda clase de refrescos y bebidas heladas. Botellería: tienda de licores, no taberna.

CATABRE O CATABRO. Vasija en que se llevan los granos para sembrar.

CONSERVÓN. Dulce de frutas contenido en recipientes como calderos.

CUARTILLO. Medida de capacidad para granos y legumbres. Equivale a 1.156 mililitros.

CHOCOLEO. Chocolear. Entristecer. Lagrimar. Parece que sea por la semejanza de los granos tiernos del maíz. Humedecerse los ojos con lágrimas que no acaban de brotar y desprenderse.

ESTIRADO. Dulce que se prepara del melado, y al cual se le da cierta elasticidad estirándolo en las manos o en ganchos de madera.

JAMONA. Dícese de la mujer que ha pasado de la juventud, sobre todo si es gruesa.

JAROPE. Jarabe. Fig. Trago amargo o bebida desabrida y fastidiosa.

MAICERO-A. Antioqueño.

MEMBRILLO. Fruto del membrillo o membrillero: arbolillo de la familia de las rosáceas de 3-4 metros de altura, fruto en forma de pera, de 10-12 cm., amarillento o verdoso, cubierto de una especie de borra o pelusa grisácea que suele desaparecer en la madurez. Es muy aromático y de carne generalmente asperísima. Normalmente sus frutos se comen cocidos; se emplean mucho para preparar jaleas y confituras.

MISTELA. Vino muy dulce. Bebida resultante de la adición de alcohol al mosto de uva.

NOPAL. Nombre común de varias especies de la familia de las cactáceas, con fruto en baya de pulpa comestible; higo chumbo.

PACHERO. Trago de aguardiente que se servía hasta la mitad de la copa. Eladio Gónima en *Vejezes* cuando habla de *Tipos y anécdotas* dice refiriéndose a Zapata quien acostumbraba a *llegar donde una mujer de las que vendía aguardiente, y le pedía una mitad, lo que equivalía á lo que hoy se llama pachero. Le servía el trago y salía [...]*.

PISCOLABIS. Trago de aguardiente que se toma como aperitivo.

POUSSE-CAFÉ. Crema de café para asentar la cena.

PUCHA. Medida de capacidad para granos y legumbres. Equivale a la 16a parte del almud. Cuarta parte del cuartillo, también se usa como medida de superficie del terreno de sembradura.

PULPERÍA. Tienda donde se venden bebidas, comestibles, mercancías, etc.

RAYA. Regla de madera empleada para rasar las medidas españolas de granos llamadas almud, pucha, etc.

RESACA. Aguardiente de la mejor calidad.

SACATÍN. Alambique, destilatorio, alquitara, estanco.

SAGÚ. Palma, de cuyo tallo se extrae un almidón que se usa en alimentos y para acabados textiles. Fécula que se obtiene del tallo y raíz de diversas palmas y plantas.

TUSA. Zuro de la mazorca del maíz.

VÍVER. Víveres: comestibles necesarios para una persona. Alimentos para la venta. (Carrasquilla, 1996: Tomo II; 213)

Bibliografía

- Carrasquilla, T. (1996). *Frutos de mi tierra* (2 tomos). Medellín: Marín Vieco.
- Carrasquilla, T. (1987). *Frutos de mi tierra*. Bogotá: El Áncora.
- Carrasquilla, T. (1964). *Obras completas* (2 vol.). Medellín: Editorial Bedout.
- Menton, S. (1976). *La novela colombiana: planetas y satélites*. Bogotá: Plaza y Janés.
- Palma, R. (1883). *Tradiciones Peruanas*. Lima: Imprenta del Universo de Carlos Prince.
- Restrepo, L. F. (2000). Tomás Carrasquilla y la resistencia al proyecto centralista de la Regeneración. En F. M. Rodríguez-Arenas. (Ed.), *Tomas Carrasquilla: nuevas aproximaciones críticas*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Roses, J. (1995). El pan y la palabra: historia, semántica y estrategias discursivas en las Tradiciones Peruanas de Ricardo Palma. En A. A. Garrido. (Comp.), *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera.