

27

Historia Y MEMORIA

ISSN: 2027-5137 Julio - Diciembre, Año 2023 - Tunja, Colombia

**La alimentación en la obra «HACE TIEMPOS» de
Tomás Carrasquilla. Una mirada desde abajo a la
cocina antioqueña en tiempos de modernización,
1870-1930**

<https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.14822>


Luis Fernando Sierra Muñoz
Páginas 85-105



La alimentación en la obra «HACE TIEMPOS» de Tomás Carrasquilla. Una mirada desde abajo a la cocina antioqueña en tiempos de modernización, 1870-1930*

Luis Fernando Sierra Muñoz¹
Universidad de Antioquia-Colombia

Recepción: 31/08/2022
Evaluación: 29/11/2022
Aprobación: 14/04/2023
Artículo de Investigación e Innovación


 <https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.14822>



Resumen

Este artículo pone en relación la cocina antioqueña inmersa en el proceso de modernización que venía gestándose a finales del siglo XIX. Con recursos metodológicos de la historia desde abajo y los estudios subalternos, se busca develar maneras en que las personas comunes y corrientes incorporaban las ideas de cambio y resistencia en una sociedad que experimentaba los primeros efectos de la modernización. La alimentación, desde Claude Lévi-Strauss hasta Massimo Montanari, se ha considerado objeto de estudio estructurado, que tiene una «gramática»

* Este artículo se deriva de la tesis de doctorado «La cocina en tiempos de modernización. Ideas de cambio y diferenciación social en Antioquia, 1890-1940» que se lleva a cabo en la Universidad Nacional de La Plata.

1 Historiador, Magíster en Historia de América Latina y candidato a Doctor en Historia. Docente Universidad de Antioquia. Publicaciones: «La alimentación en la obra *Hace tiempos* de Tomás Carrasquilla» en *Memorias, XIX Congreso Colombiano de Historia* (Armenia: ACH, 2019); con Fernando Cifuentes, «La formación ciudadana en la escuela: reflexiones desde el concepto de cultura», en *Formación y convivencia*, ed. Rodrigo Jaramillo (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2018), 293-302; «Visiones alternativas sobre el patrimonio material desde la participación ciudadana. El caso de Medellín, Colombia», en *Memorias del Coloquio Leyendo la ciudad en clave patrimonial* (Antofagasta: Biblioteca Regional de Antofagasta, 2017). ✉ lfernando.sierra@udea.edu.co  <https://orcid.org/0000-0001-9675-6387>.

o convenciones que le dan orden, sentido y significaciones culturales y sociales. A su vez han motivado plantear la pregunta: *¿Hasta qué punto el proceso de modernización modificó esa estructura y esa gramática de la comida?* Se busca hacer un análisis literario y semiótico en los tres tomos de la obra *Hace tiempos* del escritor costumbrista Tomás Carrasquilla, que es rica en detalles sobre la cultura popular antioqueña. Primero se analiza la categoría «desde abajo» de acuerdo a la obra de Carrasquilla, luego se analiza el concepto de cocina como constructor de identidades, su identificación en la obra y su relación con el proyecto modernizador, y finalmente se definen los términos de la tensión entre cocina popular y la alta cocina.

Palabras clave: Historia de la alimentación, cocina popular, modernización, cultura popular, comida, Tomás Carrasquilla.

Food in the Book «HACE TIEMPOS» by Tomás Carrasquilla. An Overview of Antioquian Cuisine from below in Times of Modernisation, 1870-1930

Abstract

This article relates Antioquian cuisine with the modernization process that was taking place in the late 19th century. Using methodological resources from people's history and subaltern studies, it seeks to unveil how ordinary people incorporated ideas of change and resistance in a society experiencing the first effects of modernisation. Food, from Claude Lévi-Strauss to Massimo Montanari, has been considered an object of structured study with a «grammar», or conventions, that give it order, meaning, and cultural and social significance. This has motivated the question: «To what extent did the modernisation process modify that structure and grammar of food?» The article conducts a literary and semiotic analysis of the three volumes of the work *Hace tiempos* by the costumbrist writer Tomás Carrasquilla, which is rich in details about Antioquian popular culture. First, it analyses the people's history category according to Carrasquilla's work. Then, it examines the concept of cuisine as a creator of identities, its identification in the work, and its

relationship with the modernising project. Finally, it defines the terms of the tension between popular cuisine and haute cuisine.

Key words: food history, popular cuisine, modernisation, popular culture, food, Tomás Carrasquilla.

La nourriture dans l'œuvre «TIMES AGO» de Tomás Carrasquilla. Un regard d'en-bas sur la cuisine d'antioqueña à l'époque de la modernisation, 1870-1930

Résumé

Cet article décrit la cuisine d'Antioquia existant dans le processus de modernisation en cours à la fin du XIXe siècle. Avec des ressources méthodologiques issues de l'histoire d'en bas et des études subalternes, il cherche à révéler les manières dont les gens ordinaires ont intégré les idées de changement et de résistance dans une société qui connaissait les premiers effets de la modernisation. La nourriture, de Claude Lévi-Strauss à Massimo Montanari, a été considérée comme un objet d'étude structuré, qui a une «grammaire» ou des conventions qui lui donnent ordre, sens et signification culturelle et sociale. En même temps, ils ont posé la question de savoir dans quelle mesure le processus de modernisation a-t-il modifié cette structure et cette grammaire de l'alimentation? Il cherche à faire une analyse littéraire et sémiotique dans les trois volumes de l'ouvrage *Hace tiempos* de l'écrivain Tomás Carrasquilla, riche en détails sur la culture populaire d'Antioquia. Dans un premier temps, la catégorie «d'en bas» est analysée selon les travaux de Carrasquilla, puis le concept de cuisine comme constructeur d'identités est analysé, son identification dans l'œuvre et son rapport avec le projet modernisateur, et enfin les termes de la tension entre cuisine populaire et haute cuisine.

Mots-clés: Histoire de l'alimentation, cuisine populaire, modernisation, culture populaire, nourriture, Tomás Carrasquilla.

1. Introducción

Para estudiar la cultura antioqueña entre los siglos XIX y XX con enfoques como la historia desde abajo o los estudios subalternos nada mejor que la novela *Hace tiempos*, por las intenciones del autor y por la estructura de la obra. *Hace tiempos. Memorias de Eloy Gamboa*, la última novela publicada por Tomás Carrasquilla entre 1935 y 1936, tiene características que permiten vencer uno de los obstáculos que se señalan para los estudios subalternos: el problema de la generalización que tiene el concepto de nación o región². El autor, consciente de la dificultad para hacer un «esquema de la Antioquia que fue»³ bajo un marco referencial único, optó por publicar la obra en tres tomos, que corresponden a tres zonas de Antioquia que retrata con todas sus semejanzas, diferencias y contradicciones. Esta ruptura conceptual con la concepción geográfica tradicional permite valorar la representación que tenía Carrasquilla sobre los grupos subalternos, no como una masa homogénea, sino en su diversidad.

Hace tiempos es la imagen en movimiento de una Antioquia plural, que tiene como hilo conductor la historia de Eloy Gamboa, un niño de seis años proveniente de una prestigiosa familia minera venida a menos, y que transita entre una experiencia con los de abajo y la pretensión de ascenso social. Los eventos de la obra se ubican entre 1870 y 1930.

La vida lleva a Eloy a recorrer tres escenarios muy diferentes: en el tomo 1, llamado «Por aguas y pedrejones», el contexto está relacionado con las tierras bajas, de clima cálido, donde se practica la minería de aluvión en la cuenca del río Nechí. Allí la mano de obra es mayoritariamente negra y el ambiente es de naturaleza selvática y exuberante. La misma rusticidad en las técnicas mineras de zambullido y caballetes dan la imagen de un ambiente lejano de la civilización, que se

² Grupo Latinoamericano de Estudios Subalternos, «Manifiesto inaugural», en *Boundary*, 2 (20), n° 3 (1993): 110-121.

³ Tomás Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad», en *Obra completa de Tomás Carrasquilla*, volumen 2, ed. Jorge Alberto Naranjo Mesa (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2008), 424-425.

matiza cuando se desplazan a los pueblos cercanos que basan su economía en el comercio que se deriva de las actividades mineras. Eloy vive con su padre, que es supervisor asalariado en las minas del río; con su madre, que es una mujer virtuosa y abnegada; y con Cantalicia, una india que tiene una relación de gratitud con la familia por acogerla cuando era pequeña. No obstante, es Cantalicia, la subalterna, la que lleva la mayor parte del sostenimiento económico de la familia a través de la preparación y venta de comestibles para arrieros y peones. En esta parte Eloy conoce a Nicanor Builes, un mestizo de origen humilde que trabaja en oficios diversos con el dueño de la mina. A Nicanor lo apodan «el escribano» por su habilidad para las letras y los números, cualidad que permitirá más adelante su ascenso social. En el desenlace del primer tomo muere la madre de Eloy de una enfermedad contraída en las minas del río, y luego su padre es ejecutado por la justicia al comprobarse que asesinó a una anciana que no quería decirle el paradero de un tesoro. Eloy queda al cuidado de Cantalicia y Nicanor (dos subalternos) mientras le consiguen una familia prestigiosa que pueda garantizarle la educación y el progreso destinado a un individuo de noble cuna⁴.

En el tomo 2, «Por cumbres y cañadas», Eloy tiene doce años y es entregado a la familia de Miguel Moncada, quien lo recibe como hijo adoptivo en muestra de gratitud con un abuelo de Eloy que le hizo preciados favores en el pasado. Don Miguel, un respetado ingeniero de minas, lleva a Eloy a vivir con su familia en las minas de veta de las frías montañas antioqueñas – ubicadas a más de dos mil metros sobre el nivel del mar–. Allí la minería es industrial y las formas de trabajo parten del sentido moderno de la administración. El contexto es mestizo, y muchas costumbres de la clase trabajadora tienen sutiles diferencias en relación con las de la gente del río. La nueva familia de Eloy es refinada, aunque en contacto permanente con los subalternos. En la casa se lee, se escribe, se tienen tertulias con frecuencia, y el destino de los jóvenes que la habitan (particularmente Eloy

4 Tomás Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones», en *Obra completa de Tomás Carrasquilla, volumen 2*, ed. Jorge Alberto Naranjo Mesa (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2008), 7-154.

y su nuevo hermano Teodorete) está marcado por la educación universitaria⁵.

En el tomo 3, «Del monte a la ciudad», la familia traslada su domicilio a Medellín, la capital del Estado de Antioquia, para formalizar el estudio de los jóvenes. En este tomo Carrasquilla abandona un poco la narración íntima de la cotidianidad de los personajes para concentrarse en la descripción más impersonal del contexto de modernización y estilo de vida en la ciudad. Es rica la narración de la distribución del espacio, el uso del suelo, las características demográficas, las controversias políticas, y hace hincapié en el mundo estudiantil de finales del siglo XIX y principios del XX. Al finalizar, Eloy termina sus estudios de derecho, ejerce su oficio de abogado que alterna con actividades comerciales, y se consolida en la clase alta de la ciudad⁶.

Se ha afirmado que en esta obra hay rasgos autobiográficos de Tomás Carrasquilla, quien nació en el año 1858 en Santo Domingo, un municipio minero encumbrado en los Andes del occidente colombiano. Su padre y su abuelo, al igual que gran parte de la población, se dedicaban a la minería de oro, así que Carrasquilla conoció de primera mano lo narrado sobre las minas de aluvión y de veta. Y también tuvo estrecho contacto con la ciudad: fue estudiante universitario en Medellín cuando tenía 16 años (aunque no terminó sus estudios de derecho), y se instaló definitivamente en la capital de Antioquia a principios del siglo XX, cuando tenía unos cuarenta años. Si bien no se puede afirmar que Carrasquilla fuera un sujeto de abajo o subalterno, sí tenía una visión de la sociedad que le permitía captar y narrar la diversidad en un territorio que habitó la mayor parte de su vida. Su obra no es propiamente una fuente desde abajo, pero se percibe en ella una sensibilidad especial por las clases inferiores, lo que afirma el autor cuando dice en su correspondencia que «es siempre en el pueblo y no en las clases cultas donde radica el factor diferencial que deslinda una comarca de las restantes, una nación de todas las otras

5 Tomás Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas», en *Obra completa de Tomás Carrasquilla, volumen 2*, ed. (Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2008), 155-297.

6 Tomás Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 299-424.

naciones»⁷. En su amplia obra de literatura costumbrista, Carrasquilla muestra con exquisito detalle la cotidianidad de los diferentes sectores sociales en las minas, en los pueblos y en la ciudad, y en su narración es patente la noción de diferenciaciones y complejidades internas en todos los sectores sociales. Se favorece así la definición de pueblo variado e internamente estratificado que proponía Jim Sharpe en sus reflexiones sobre la historia desde abajo y Florencia Mallón en sus propuestas para los estudios subalternos latinoamericanos⁸.

En la obra pueden hallarse, además, descripciones y reacciones diversas ante el impulso modernizador de la época. Aparecen los molinos de pisones mejorados, la apertura de nuevos caminos, el ferrocarril, la expansión progresiva del mercado, el crecimiento acelerado de Medellín como epicentro económico y político de la región. Pero sobre todo la educación. Para Carrasquilla allí está la clave de la diferenciación jerárquica porque lo considera el vehículo necesario para quienes podían acceder al ascenso social. Aparte de cierta continuidad de valores coloniales como el apellido o el color, las nociones de progreso, civilización y realización personal eran posibles si había educación primaria y, mejor aún, asistiendo a la universidad. Bajo esa presunción, el lenguaje de sus personajes revela el origen social. De acuerdo a la manera de expresarse, el lector identifica al de arriba y al de abajo. Aunque con importantes excepciones, los personajes de Carrasquilla que son propensos a pertenecer a la compleja red de élites regionales o locales se expresan con correcto castellano. En cambio, para quienes la posibilidad de educarse formalmente es remota y no cuentan con algún rastro de origen señorial, la forma de expresarse es con el uso de abreviaciones y modificaciones a las palabras, que se escriben en forma de provincialismos. El mismo Carrasquilla en su correspondencia afirmaba su estilo: «Cuando se trata de

7 Kurt L. Levi, *Vida y obras de Tomás Carrasquilla* (Medellín: Editorial Bedout, 1958), 202.

8 Jim Sharpe, «Historia desde abajo», en *Formas de hacer Historia*, ed. Peter Burke y otros (Barcelona: Alianza Editorial, 1993), 42; Florencia Mallón, «Promesa y dilema de los estudios subalternos: perspectivas a partir de la historia latinoamericana», *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana «Dr. Emilio Ravignani»*, n° 12 (1995): 111.

reflejar en una novela el carácter, la índole propia de un pueblo o de una región determinada, el diálogo escrito debe ajustarse rigurosamente al diálogo hablado, reproducirlo hasta donde sea posible»⁹. Por eso, para identificar al de abajo en la obra el lenguaje es un útil indicador porque para Carrasquilla el mérito es lo que marca la jerarquía social, y ese mérito está dado por la certeza positivista de la educación como el vehículo de ascenso social, lo cual se constata en las fuentes epistolares.

Cuando se analiza la obra *Hace tiempos*, la cocina aparece no solo como otro indicador útil de los de abajo, sino que ofrece la posibilidad de mostrar las tensiones entre arriba y abajo. Y a menudo aparece de manera indirecta, quizás más confiable porque no se expresa solo en el lenguaje hablado sino también en el simbólico.

2. La cocina antioqueña en *Hace tiempos*

¿Cómo analizar la cocina regional antioqueña desde una perspectiva popular? Jack Goody, luego de revisar los enfoques clásicos sobre la materia, proponía combinar el estudio de las diferentes fases del sistema alimentario (producción, distribución, preparación y consumo) con una perspectiva comparada de varios contextos para evidenciar la importancia de las relaciones de clase en la historia de la cocina¹⁰. En *Hace tiempos* se puede contrastar la representación de Carrasquilla sobre la cocina, en al menos tres espacios geográficos distintos, y una visión específica sobre las complejidades de la diferenciación social.

En los tres espacios geográficos: el río, la montaña y la ciudad, los productos básicos que constituían la dieta de todas las clases sociales eran maíz, cacao, caña de azúcar, plátano, yuca, fríjol, carne porcina, vacuna y aviar; una buena parte de los cuales llegaba a lomo de mula desde diferentes tierras del Estado de Antioquia, y se complementaba con el tipo de

⁹ Levi, *Vida y obras de Tomás Carrasquilla...*, 98.

¹⁰ Jack Goody, *Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (Barcelona: Editorial Gedisa, 1995), 23-58.

frutas y productos de huerto de cada lugar. Parece claro que estos productos y su forma de distribución definieron una identidad culinaria de la Antioquia minera; sin embargo, es en la preparación y el consumo donde mejor se evidencia la visión jerárquica de Carrasquilla respecto a la alimentación, y donde se pueden apreciar las dinámicas que modifican la estructura social y alimentaria, en un marco de transformaciones aceleradas por la modernización.

La cocina, entendida como el conjunto de platos y reglas, se ha definido como una estructura. Massimo Montanari lo plantea en términos de una «gramática», donde productos, elaboraciones, combinaciones, complementos y sus expresiones discursivas se ordenan en convenciones parecidas a las que dan sentido y estabilidad a los leguajes verbales. Así se «configura el sistema alimenticio no como una simple suma de productos y alimentos, ensamblados de manera más o menos casual, sino como una estructura en el interior de la cual cada elemento define su significado»¹¹. Y ese significado suele estar asociado a la clase social.

En *Hace tiempos* la estructura o gramática culinaria puede definirse por los platos y los tiempos para comer:

	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	ENTREMESES (mediamañana, merienda)
ALIMENTOS BÁSICOS	- Chocolate / Aguadulce -Arepa	- Sancocho - Arepa - Claro - Panela	- Frijoles - Arepa - Cerdo -Mazamorra	- Chocolate / Aguadulce / Claro - Arepa -Piezas de panadería - Mazamorra - Panela - Dulces

11 Massimo Montanari, *La comida como cultura* (Gijón: Ediciones Trea, 2004), 98-102.

	DESAYUNO	ALMUERZO	COMIDA	ENTREMESES (mediamañana, merienda)
ACOMPAÑANTES OCASIONALES	- Piezas de panadería - Quesito - Huevo	- Mazamorra - Plátanos asados	- Piezas de panadería - Panela - Chocolate - Huevo	- Frutas - Embutidos - Cerdo - Quesito - Plátanos asados - Mazorcas asadas

Cuadro 1. Gramática culinaria de la cocina antioqueña según Tomás Carrasquilla, *Hace tiempos. Memorias de Eloy Gamboa*.

Fuente: Elaboración propia a partir de los tres tomos de la obra.

Los tiempos para comer que menciona Carrasquilla se dividen en al menos cinco momentos: desayuno y mediamañana en la mañana, almuerzo al medio día, merienda y comida al llegar la noche. Los entremeses solían ser ocasión de hacer o atender visitas, y variaban de acuerdo a la demanda de distinción social. Son comunes las descripciones de visitas de curas y obispos donde se merienda chocolate con piezas de panadería como buñuelos o empanadas, con postres o confites¹², o estampas de peones en un momento de descanso con un chocolate acompañado de arepa¹³, mientras los negros en las minas compartían mafafa, achiras, batatas y chocolate con roscas¹⁴.

En ocasiones especiales, como domingos, fiestas religiosas, celebración de sacramentos, paseos, visitas o encuentros se experimentaban variaciones, no tanto en los tiempos sino en los ingredientes y preparaciones. Aparecen otros productos como tamales, fritangas, recetas especiales, piscos o pollos criados para ese fin, y van variando en el tiempo conforme se profundiza el proceso de modernización. Pasan por ejemplo, de ocasiones especiales derivadas de actividades de cacería o pesca en las tierras bajas del río donde comían guaguas o bocachicos¹⁵, a

12 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 133; Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 100.

13 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 282.

14 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 241 y 278.

15 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 76.

repartir quesito sanvicenteño con panela en un paseo en las minas de la montaña¹⁶, hasta ir a un elegante restaurante italiano en Medellín, algún sábado en la noche donde «dan carne y pollo, magnífica taza de café con leche y magnífico dulce, todo con abundancia de pan, galletas y mantequilla»¹⁷.

En los tres tomos son las mujeres las que cocinan. Se destacan Cantalicia, que prepara tamales, empanadas, dulces y panadería para vender a arrieros y trabajadores, y María Cifuentes y Felipona, que son cocineras principales en las minas de veta y se precian de tener una gran sazón que deriva del uso de aliños como tomate, cebolla culantro o cominos. Estas cocineras de mina, que atienden comedores donde asisten decenas de peones, son representadas, a veces, como muy orgullosas de su trabajo, al punto de considerar que sus preparaciones trascienden gustos de clase: Melita, la distinguida madre adoptiva de Eloy, afirma en conversación con María Cifuentes: «-Los frisoles suyos son los mejores de todas las cocinas. [A lo cual responde la cocinera] -Es que yo no tan solamente sé cocinalos sinó que se los crezco con plátano guineo, go dominico, go coles y cidrayota. Y no les meto tantísima candela [...]»¹⁸. No obstante, Carrasquilla también representa cocineras no muy buenas: «Lo qu'es la mana Custodia, sí. Ai izque les da a esos pobres piones unos caldos con la mera sal. Es qu'es tan montuna!»¹⁹.

En la clase alta, las cocineras permanentes de la casa suelen ser empleadas subalternas, aunque las mujeres de la familia suelen entrar a la cocina a preparar platos especiales o postres²⁰.

En las cocinas de la mina los hombres que aparecen cumplen el papel de «gariteros», que en la obra hace referencia al transporte de la comida cuando es necesario llevarla a los

16 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 215; Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 231.

17 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 183.

18 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 241.

19 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 241.

20 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 273.

lugares de trabajo, y de arrieros surtidores de las despensas²¹. Ya en la ciudad, y como elemento de la modernización, aparece Ceferino Marucco, el propietario del café italiano citado antes, «único cenadero decente y barato en toda la ciudad»²².

A pesar de que la estructura se mantiene en toda la obra de Carrasquilla, es decir, existe correspondencia en el tipo de platos y los tiempos para comer en todos los grupos sociales, la jerarquía social va marcando significativas diferencias en las preparaciones y sus maneras de consumo.

Por ejemplo, la arepa. «Aquellos arepones humeantes»²³, especies de tortillas de maíz asadas, son tal vez el alimento más básico en todas las clases sociales y en los tres espacios geográficos. Cuando Eloy está con su familia en la mina del río Nechí es cuando tiene contacto más cercano con lo subalterno porque vive entre peones y cocineras. Allí no se hacía «arepa de blanco», que es de maíz pilado y que requieren tiempo y esmero por ser tan «laboriosas»²⁴, sino «arepa de pelao», de maíz deshollejado, sin pilar, y que constituye la forma más básica de este alimento. Tanto así que Cantalicia les advierte a Eloy y a su madre que «yo no le dejo probar arepa de pelao ni de todo el maíz» y Nicanor lo ratifica cuando no deja «ni de bamba» que Eloy participe en un banquete de arepa de pelao con quesito porque no es digna de la gente de su clase. En su lugar, Cantalicia sustituye la arepa por «biche asado» (mazorca dulce) mientras improvisa un pilón para hacer arepa de blanco²⁵. En una relación similar a la oposición de sobra conocida entre el pan blanco de ricos y pan negro de pobres²⁶, la opción por lo asado lleva al extremo las elecciones en el plano simbólico porque significa optar por la naturaleza, por lo salvaje, antes de permitir una mediación cultural parcial²⁷. La arepa de pelao,

21 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 51.

22 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 183.

23 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 71.

24 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 85.

25 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 32 y 70.

26 Jean-Louis Flandrin, «La alimentación campesina en una economía de subsistencia», en *Historia de la alimentación*, eds. Massimo Montanari y Jean Louis Flandrin (Gijón: Ediciones Trea, 2004), 750-758.

27 Montanari, *La comida como cultura...*, 45-48.

está en el marco de lo hervido, de la cultura, de lo doméstico, pero, a diferencia de la arepa de blanco, tiene un valor también asociado a la economicidad porque es la manera de preparación en que se desperdicia menos alimento y por tanto tiene una filiación mucho más popular. En la alta montaña, donde la situación del marginal es menos notoria, la arepa de pelao se menciona mucho menos, y con la connotación de comida para cebar cerdos. María Cifuentes, la cocinera de las minas de veta, critica a una comadre, también cocinera, por la forma en que trata a los peones: «Y no es capaz de dales arepa de pelao pa desayuno y merienda, izque por no mermale el afrecho a los cuchinos»²⁸.

Con el chocolate y la aguadulce pasa algo similar. La aguadulce es una bebida que se hace cocinando la panela («azúcar morena, sin refinar, que se prepara con la miel de la caña de azúcar y se presenta en bloques»²⁹), y en la obra de Carrasquilla, entre otros usos, sirve de fondo para preparar el cacao. No obstante, cuando la aguadulce sustituye al chocolate en la estructura culinaria, se presenta una estratificación simbólica. La madre de Nicanor expone una fórmula que para que sus hijos no sean tan malcriados: «los *bajé* a aguadulce dende la semana pasada. Pueda ser que esto les valga, porque quitales el cacaíto a los Builes es el mejor castigo»³⁰. Por su valor energético y su buen rendimiento, la panela es clave en la alimentación de los de abajo: en momentos de crisis alimentaria es el paliativo más asequible de la cocina antioqueña. A partir de ahí, sube en jerarquía como acompañante de otros productos y como materia prima para hacer dulces y postres. Por eso, cuando la aguadulce pasa de ser un acompañante ocasional a ser alimento básico se confronta la estructura y se concibe como bajar socialmente.

El chocolate también tiene dos formas: sin harina de maíz, con el que se hace una bebida más pura; y adicionado con harina, para obtener un mayor rendimiento. El chocolate

28 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 241.

29 Academia Colombiana de la Lengua, *Breve diccionario de colombianismos* (Bogotá: Academia Colombiana de la Lengua, 2012), 81.

30 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 85. Subrayado propio.

sin harina es considerado un lujo tal que hasta sirve como regalo en bautizos³¹. El chocolate con harina es la bebida del de abajo, aunque algunos personajes prestigiosos y de ánimo moderno admiten tomarlo³².

En cuanto al sancocho hay diferencia de composición en la geografía: en la mina del río Nechí el cocido se prepara con carne, plátano y yuca, en la montaña la yuca se sustituye por la papa, y en la ciudad los hay de cualquier clase³³. El tipo de carne varía, revelando el origen social del comensal, aunque es un alimento especialmente identificador de los marginales. En una ocasión, en la montaña, cuando la familia adoptiva de Eloy recibió a comer a unos parientes muy distinguidos, una de las invitadas, extasiada con un menú muy refinado consistente en sopa de pollo, ensalada, pedacitos de posta, vino y postres, expresó: «Qué comida tan exquisita! Y es que en este comedor, tan poético y tan perfumado, cualquier sancocho de peones será agradable»³⁴. No obstante, en dicha mesa, estos mismos comensales almorzaban sancocho cuando no había eventos especiales.

Este panorama que deja ver Carrasquilla sobre las variaciones de clase en la estructura culinaria de las zonas mineras de Antioquia, se complementa con el consumo. Un rasgo apreciable en la alimentación de los de abajo es el uso de platos y cucharas de madera: en la mina de la montaña

Los peones rezagados almuerzan en los bancos del corredor; mordisquean del arepón, mientras sacan de las cuencas de palo, con las cucharas de ídem, el plátano y las papas de aquellos caldos dañinos en que se cuece tanta carne. Y luego el troncho que a cada cual le corresponde, es mascado y remascado, hebra por hebra, nervio por nervio, con el cubierto de nuestro padre Adán. Luego viene el cuarto de panela, y... para qué os quiero, ¡dientes afilados!³⁵.

31 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 144.

32 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 221.

33 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 43; Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañada...», 210; Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 402.

34 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 186.

35 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 210.

Como Eloy llegó a su familia adoptiva no «para que fuera peoncito sino un muchachito bien educado»³⁶, no podían permitirle comer con cubiertos de madera. Por eso, una vez en que va de paseo con su hermano y primo, y comen con los peones que «están pegados de los ingentes platos de fríjol», el guía, «que todo lo prevé, saca de entre un papel tres cucharas de metal para los tres niños blancos». Teodoro le explica a Eloy, que es «para que no se nos peguen las bubas»³⁷, aunque la mención racial denota razones de clase. Igualmente, cuando estaban en la mina del río, Cantalicia llevó «platillos y tazas para blancos y plato de palo y totuma para el resto», por lo que le advierte a Eloy que si quiebra la taza y el platillo de cerámica «lo rebaja a plato de palo y totuma»³⁸.

La etiqueta en la mesa es también una diferencia que marca Carrasquilla, en consonancia con su creencia en la educación como forma de ascenso social. Eloy, en la primera cena elegante con su nueva familia refinada, recuerda que está preparado para la ocasión: «Guardo en tamaña solemnidad todos los preceptos de Cantalicia y las sabidurías que desde San Juan me ha inculcado mi maestra. No cojo feo la cuchara, ni sorbo la sopa, ni desharino la arepa. Me muestro, en fin, un muchachito más de corte que de cortijo»³⁹. Estos valores asociados a la buena educación en la mesa son indispensables para Eloy, que por su historia está en la frontera entre lo bajo y lo alto. A pesar de tener linaje, Eloy creció en un ambiente de precariedades económicas y, una vez huérfano, con subalternos como acudientes. Por eso para él las buenas maneras son como una prueba para que su nueva familia no dudara de su aptitud para ascender socialmente.

3. La modernización: un espacio de tensiones

Hemos visto que la estructura de la cocina que se muestra en *Hace tiempos* es internamente dinámica, en el sentido de hacer combinaciones ocasionales de ingredientes y variación de usos

36 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 222.

37 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 218.

38 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 39.

39 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 186.

y formas según la clase social; sin embargo, la modernización plantea novedades materiales y simbólicas que tienden a algunas modificaciones externas que se manifiestan en la desestructuración de los hábitos, reacciones desfavorables al cambio e inversiones en la significación social del consumo. Por ejemplo, cuando hay eventos especiales se sale de la rutina y se consumen tamales, empanadas y la cantidad de golosinas que se preparan con los productos básicos. Pero salir de la rutina significa a veces la posibilidad de transitar por los límites de la diferencia de clase.

Cuando están en las minas del río Nechí, Eloy dice que los matrimonios de los peones negros eran ocasiones fastuosas: «Esto es una apoteosis... El Oporto, los vinos dulcetes, las sardinas en tomate, los encurtidos, todo cuanto pique, pasa por esos gañotes habituados a los sancochos plataneros»⁴⁰. Estos productos aparecen siempre asociados a comida ocasional de las clases altas, y aunque parece probable que los consuman subalternos en una ocasión especial, resulta significativo que se trate de productos importados de muy reciente novedad en la sociedad antioqueña.

También es el caso de Leonardito, quien quizás es el personaje de más alta jerarquía social que aparece dialogando en la obra. Es el presidente de la empresa propietaria de la mina de veta de la montaña y estudió mineralogía en el extranjero, siendo uno de los mejores ingenieros del país⁴¹. En una visita a la casa de Eloy, «la comida ha sido lo más montañera posible, porque este señor, tan rico y tan viajado, es un maicero de siete suelas»⁴². Comieron frijoles con arepa y mazamorra, y pondera en la comida las virtudes del claro —una bebida refrescante que se obtiene de la cocción de maíz en agua—⁴³. Así lo expresó: «Si viera todo lo que uno desea en Europa y Estados Unidos una taza de claro. Siempre que he vuelto de por allá, lo primero que

40 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones...», 30.

41 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 223.

42 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 305.

43 Luis Enrique Aragón Farkas, *Diccionario folclórico colombiano* (Ibagué: Universidad de Ibagué, 2018), 453.

he pedido en Nare es claro»⁴⁴. En una época donde lo urbano representa las ideas de progreso y civilización, lo montañero, para alguien prestigioso, se ubica en lo subalterno. Y no marcar diferencia social con las preferencias alimentarias es un desafío, es ponerse en el límite de la jerarquía social.

Estos dos ejemplos muestran que la cocina en Carrasquilla tiene elementos de las orillas o los límites de los que habla Beatriz Sarlo en sus reflexiones sobre el lugar literario de los Otros, en el sentido de no asumir al otro como pura ajenidad, como amenaza al orden social y a las costumbres tradicionales⁴⁵. La cocina, aunque evidentemente es diferenciador social, se convierte a veces en un espacio de confluencia entre las clases sociales. Hay momentos en que las cocineras subalternas consideran una afrenta si el comensal prestigioso no le recibe comida: Cuando Eloy está de visita en la mina de la montaña, su hermano Teodorete le advierte: «Vámonos ya y no entremos a la cocina, porque ahora determina María Cifuentes darnos caldo con arepa, y si no le recibimos dice que es desprecio y se enfurruca con nosotros. Y ve: no vas a tomar esos caldos sin echarles agua: te da corre que te alcanza»⁴⁶; sin embargo, a veces la élite busca con ansias la comida de esta misma cocinera; por ejemplo, en un paseo que hizo la familia de Eloy por la mina de la montaña señaló: «Muy majos, muy puestos en razón se bajan, antes que llame el cacho de la comida, a probar los frisoles de María Cifuentes (...) y venga el frisol con todas las yerbas de María Cifuentes, y vengan los coloquios con esta otra comadre que sabe emparejarse con los blancos demócratas»⁴⁷.

Y en ese contexto, Carrasquilla representa también un espacio para las elecciones, como cuando los peones se niegan rotundamente a incorporar un producto económicamente muy rentable para los administradores de la mina: «es de saberse que a estos jornaleros de montaña alta no se les puede mentar el arroz: lo llaman “neblina” y aseguran que eso no es comida

44 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 305-306.

45 Beatriz Sarlo, *Una modernidad periférica: Buenos Aires 1920 y 1930* (Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2003), 180.

46 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 172.

47 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 284.

ni para perros hambrientos»⁴⁸. Y ello ocurre también con el café, una bebida novedosa en la segunda mitad del siglo XIX. Al parecer esta bebida es un símbolo de la incorporación de la modernización en los gustos culinarios de la clase alta:

–Las primas también son cafeteras? –pregunta mamá.
–También, Elisa –contesta Herminia–. Y estamos tan civilizadas que ya lo tomamos sin azúcar. (...) –De lo mejor! Pues es de saberse que el café era, por aquellas calendas y en estas montañas, algo así como una iniciación en los refinamientos y elegancias de la gente europea. Su tostada, molienda, envase y destilación eran cuatro secretos de raros afortunados⁴⁹.

No obstante, para las viejas generaciones la incorporación del café genera rechazo, a pesar de la presión social en relación con su consumo. Es el caso de don Teodoro, el abuelo adoptivo de Eloy:

–Y ya aprendió don Teodoro a tomarlo? –Qué va a aprender mi padre! –exclama don Miguel–. Ni con leche es capaz de pasarlo. Dice que no solamente es porquería sino veneno. –Doña Rosario y don Julián lo detestan tanto –charla mamá– que tienen como enemigo al que les miente el brebaje. Ellos tienen el café como una ociosidad casi pecaminosa⁵⁰.

La modernidad y la modernización hacen posible esos reclamos como vulneración a una estructura social que parecía inmodificable en tiempos coloniales. Ponerse en las orillas o los límites de la jerarquía social, encontrar escenarios de simultaneidad en rechazos o afinidades a las prácticas de clase y las posibilidades de elección para aceptar o rechazar la novedad a pesar de implicar el prestigio social son rasgos que parecen ir definiendo al individuo moderno. Carrasquilla, no obstante, plantea el proceso en forma gradual, y muestra la coexistencia de los rasgos tradicionales y modernos en sus complejidades y contradicciones.

48 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad...», 300.

49 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 188.

50 Carrasquilla, «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas...», 188.

4. Conclusiones

En *Hace tiempos. Memorias de Eloy Gamboa*, Tomás Carrasquilla muestra un movimiento ascendente hacia la modernización, desde la rusticidad de las tierras del río hasta la sofisticación de la ciudad, todo mediado por una actitud hacia lo moderno que se concreta en la posibilidad de ser educado. Por eso, el esmero en demostrar la distinción social, a través de la etiqueta en la mesa recuerda la necesidad de cultivar el capital cultural en las personas que aspiran a ocupar un lugar en la élite⁵¹. Pero Carrasquilla no ubica ese esmero en toda la sociedad, como un ideal, como algo que todos quisieran, sino que lo restringe a personas destinadas por la tradición de un apellido o gracias al aprendizaje de conocimientos útiles para el proyecto de modernización. Los sectores más populares, que identifica como peones de minas, en general no se muestran con pretensiones de imitar las prácticas de la élite, sino que, al contrario, se perciben orgullosos de sus prácticas culinarias.

Otro elemento de distinción social que propone Carrasquilla es la pureza de algunos alimentos. La base de la alimentación en todas las clases sociales es representada bajo los mismos principios estructurales –o gramaticales– en lo que tiene que ver con los tiempos para comer y con los platos, pero suele diferenciarse en la necesidad que tienen las clases populares de hacer rendir las materias primas, por lo cual hacen mezclas que permiten sacar el máximo rendimiento nutricional. La harina en el cacao, la arepa de pelao o el nivel de la aguadulce como base en la preparación de chocolate, ejemplifican que el término de pureza en la elaboración cultural es una característica muy importante de la distinción social en la cocina antioqueña.

La cocina, sin embargo, aunque aparece como un elemento de diferenciación social, se muestra también como susceptible de ser un espacio de transgresiones a esos esquemas jerárquicos. Las ocasiones especiales o la permeabilidad de los gustos culinarios por ciertos platos famosos de subalternos

51 Ver Pierre Bourdieu, *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto* (Madrid: Taurus, 2000), 10-11.

(como los frisoles de María Cifuentes) o con novedades de la «industrialización de las comidas»⁵² entre grupos subalternos (como en la boda de los peones), muestra que la percepción de Carrasquilla sobre su propio mundo cambiante podía ubicar la cocina en un umbral que solía ser traspasado por los diferentes grupos sociales.

Bibliografía

Fuente primaria

Carrasquilla, Tomás. «Hace Tiempos. Por aguas y pedrejones». En *Obra completa de Tomás Carrasquilla*, vol. 2, editada por Jorge Alberto Naranjo Mesa, 7-154. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2008.

Carrasquilla, Tomás. «Hace Tiempos. Por cumbres y cañadas». En *Obra completa de Tomás Carrasquilla*, vol. 2, editada por Jorge Alberto Naranjo Mesa, 155-297. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2008.

Carrasquilla, Tomás. «Hace Tiempos. Del monte a la ciudad». En *Obra completa de Tomás Carrasquilla*, vol. 2, editada por Jorge Alberto Naranjo Mesa, 299-424. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia, 2008.

Fuente secundaria

Academia Colombiana de la Lengua, *Breve diccionario de colombianismos*. Bogotá: Academia Colombiana de la Lengua, 2012.

Aragón Farkas, Luis Enrique, *Diccionario folclórico colombiano*. Ibagué: Universidad de Ibagué, 2018.

Bourdieu, Pierre. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 2000.

Fernández-Armesto, Felipe. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets Editores, 2004.

⁵² Ver Felipe Fernández-Armesto, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización* (Barcelona: Tusquets Editores, 2004), 289.

- Flandrin, Jean-Louis. «La alimentación campesina en una economía de subsistencia». En *Historia de la alimentación*, editado por Massimo Montanari y Jean Louis Flandrin, 750-758. Gijón: Ediciones Trea, 2004.
- Goody, Jack. *Cocina, Cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa, 1995.
- Grupo Latinoamericano de Estudios Subalternos. «Manifiesto inaugural». *Boundary 2* (20), n° 3 (1993): 110-121.
- Levi, Kurt L. *Vida y obras de Tomás Carrasquilla*. Medellín: Editorial Bedout, 1958.
- Mallon, Florencia. «Promesa y dilema de los estudios subalternos: perspectivas a partir de la historia latinoamericana». *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana «Dr. Emilio Ravignani»*, n° 12 (1995): 87-116.
- Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea, 2004.
- Sharpe, Jim. «Historia desde abajo». En *Formas de hacer Historia*, editado por Peter Burke, Robert Darnton, Iván Gaskell, Giovanni Levi, Roy Porter, Gwyn Prins, Joan Scott, Jim Sharpe, Richard Tuck y Henk Wesselings. Barcelona: Alianza Editorial, 1993.
- Sarlo, Beatriz. *Una modernidad periférica: Buenos Aires 1920 y 1930*. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2003.

Citar este artículo

Sierra Muñoz, Luis Fernando. «La alimentación en la obra “HACE TIEMPOS” de Tomás Carrasquilla. Una mirada desde abajo a la cocina antioqueña en tiempos de modernización, 1870-1930». *Historia Y MEMORIA*, n° 27 (2023): 85-105. Doi <https://doi.org/10.19053/20275137.n27.2023.14822>.