

**Narrativas de la alimentación: discurso
contestatario de los descalzos ante los ilustrados
en *Manuela* de Eugenio Díaz Castro**

**Narratives of feeding: the defying discourse
of barefoot in front of the aristocracy in *Manuela*
by Eugenio Diaz Castro**

***Laura Areiza Serna**
Universidad de Antioquia**

Recibido: 10 de abril de 2010. Aceptado: 07 de mayo 2011 (Eds.)

Resumen: este artículo explora las narrativas de la alimentación en *Manuela* de Eugenio Díaz Castro. Específicamente estudia los significados y símbolos de estas narrativas donde se manifiestan las tensiones y las contradicciones de una Nación postindependiente e incipiente en su desarrollo económico. Se resalta la heterogeneidad de discursos para demostrar que los hábitos alimenticios no solo se corresponden con aspectos de la vida rural del siglo XIX, sino que también dilucidan el discurso político, económico y social que subyace en la obra. Estas narrativas dan cuenta de un mestizaje culinario en donde se ven retratadas las capas sociales y sus respectivas ideologías representadas en la clase popular o descalza, cuyo discurso es contestatario, ante los ilustrados calzados.

Descriptores: Literatura Colombiana Siglo XIX, Estudios literarios, Narrativas de alimentación; Díaz Castro, Eugenio; *Manuela*.

Abstract: This article explores the narratives of feeding in *Manuela*, by Eugenio Díaz Castro. Specifically, it focuses on the meaning and symbols of those narratives where tensions and contradictions of a post-independent nation and incipient in its economic development. The article highlights the heterogeneity of discourses to unveil that feeding habits not only correspond

* Estudiante de Letras: Filología Hispánica de la Universidad de Antioquia e integrante del Grupo de Estudios Literarios GEL, categoría A en Colciencias. Contacto: laurita_areiza@hotmail.com

to the rural life in the 19th century, but also reveal the political economical and social discourses that are found in the novel. These narratives account for the culinary miscegenation where diverse social layers and their ideologies represented by the popular or barefoot class with a defying discourse in face of the high-level class.

Key words: Colombian literature; 19th century; literary studies; narratives of feeding; Díaz Castro, Eugenio; *Manuela*.

Narrativas de la alimentación

Las narrativas de la alimentación en *Manuela* de Eugenio Díaz Castro evidencian las tensiones y contradicciones de una Nación en conflicto a mediados del siglo XIX. Concretamente las diferencias de los hábitos alimenticios entre los descalzos y los calzados quienes representan la clase baja rural y la clase terrateniente, respectivamente. Este artículo indagará acerca de estas contradicciones, inherentes al proceso de consolidación de la Nación que se pueden ver representadas en la mesa austera de las viviendas, en los cultivos de sustento, en el hambre, en los alimentos de consumo diario y en las celebraciones cuyas diferencias están marcadas de acuerdo con la clase socioeconómica. En suma, estas narrativas dan cuenta de un mestizaje culinario en donde se ven retratadas las capas sociales y sus respectivas ideologías.

Por otra parte, estas narrativas permiten definir a *Manuela* como una elaboración cultural que posibilita estudiar la Nación mediante diversidad de significados que se vinculan con la alimentación. Retomando el concepto de Homi K. Bhabha (2010), se estudiarán aspectos de la cultura material nacional, los alimentos y sus espacios, como una posibilidad que permite entender la Nación a través de las representaciones literarias, cuya fuerza simbólica abriga la imposibilidad de una unidad nacional en América Latina y, en el caso de Colombia, debido a su diversidad y profunda brecha que existe entre las clases sociales (9-14).

La representación de la comida en la novela de Eugenio Díaz Castro es utilizada como marcador étnico y económico entre las clases sociales de manera que en los encuentros en torno a los alimentos se construyen convenciones sociales que marcan la pauta de comportamiento entre los grupos sociales y los espacios que habitan.

En este orden de ideas, la descripción de las costumbres populares, en especial las relacionadas con la comida, lleva implícita una denuncia social. De igual forma el proceso de conformación de la Nación implicó una dicotomía de la metáfora Civilización y Barbarie que se manifiesta en el tema analizado a través de las escenas donde se describe lo que se come, ya que en estas narrativas de la alimentación se ponen de relieve rasgos de la barbarie en la que viven los habitantes de La Parroquia y, de civilización o modernidad culinaria a través de Demóstenes y el pueblo Ambalema.

En consecuencia con la denuncia a la que se ha aludido en el párrafo anterior, se verá que en el plato de los personajes se reflejan los problemas sociales, políticos y económicos que aquejaban a la República. De ahí que, a manera de conclusión sobre las narrativas de la alimentación en *Manuela*, se pueda afirmar que *se es lo que se come y se come lo que se es*, ya que se es descalzo en tanto que la dieta es baja en nutrientes y además frugal, se es calzado en tanto que se consumen alimentos muy elaborados y ajenos a la cocina tradicional. Epítome de descalzo es doña Patrocinio y de calzado Demóstenes. Para desarrollar este análisis de la cultura material, se analizan los espacios gastronómicos, su correspondencia con las narrativas de la alimentación, así como el simbolismo específico en cuanto a la dieta, las bebidas y la comida de celebración.

Espacios gastronómicos en *Manuela*

En la novela de Díaz se encuentran dos espacios gastronómicos que bien podrían definirse por las costumbres alimenticias: La Parroquia y Ambalema. Uno y otro aparecen diferenciados por las relaciones económicas y sociales que los caracterizan y que, como ya se ha dicho, se corresponden con una idea de la Civilización y la Barbarie. Para demostrar lo anterior, este análisis se detendrá en aspectos de la vida del pueblo descalzo en La Parroquia, así como a la de los trabajadores del tabaco en Ambalema. En el primer espacio se abordarán elementos que están vinculados con la denuncia que se hace desde la casa de un ciudadano y desde el trapiche. En el segundo, se aludirá a los cambios producidos por una lenta modernización y que se manifiestan a través de los hábitos de consumo alimenticios representados en el restaurante de la ciudad tabacalera de Ambalema.

La Parroquia

La Parroquia es el referente espacial donde se ubica la narración, por lo que se la considerará *el teatro de la narración*, es decir, así como lo dice el narrador en el capítulo II. La parroquia como escenario implica ver su microcosmos, como el imaginario cultural de la ruralidad. Algunos microescenarios sobresalen, uno de ellos es:

en el capítulo VIII allí en “La casa de un ciudadano” se describe la estancia donde viven Dimas y Melchora, una pareja en unión libre que habita un terreno baldío en la periferia de La Parroquia. Para ilustrar la forma de vida de estos estancieros el narrador se detiene particularmente en la descripción de la cocina y de los cultivos, con lo que se les da una significación especial.

Los términos utilizados para describir la cocina dan cuenta de un sitio rústico. La cocina como espacio gastronómico muestra la precariedad y el estado de barbarie en la que se encuentra esta pareja que, a su vez, es representativa de las gentes pobres de las estancias, de los descalzos. Así lo presenta el narrador:

La otra mitad del edificio gozaba a plena luz de día, no teniendo pared ninguna; servía de comedor, sala, granero y cocina; y allí estaba colocado el fogón, notable a la verdad por la sencillez de la fábrica, que no consistía más que en la buena colocación de tres piedras areniscas de poco tamaño. La piedra de moler, que era un guijarro de cinco arrobas de peso, estaba al lado suspendida sobre una tijera de tres palos de corazón, a una altura proporcionada para que la molendera funcionase de pie. Un grueso tarro de guadua de cinco cañutos estaba amarrado del más ancho de los estantillos de la enramada, de cuyo fondo se levantaban ruidos sordos a manera de truenos, siendo estos efectos de la fermentación del guarapo que allí estaba embasado. Un troje de maíz estaba formado en uno de los ángulos con tarimas o atajadizos de guadua picada. Dos machetes, un hacha y dos azadones estaban colocados al lado de la troje (Díaz Castro, 2003, 80).

En esta descripción, la cocina es el universo donde se condensa todo el entramado económico que da cuenta del estado de barbarie en el que se encuentran los habitantes de La Parroquia, según el narrador que parece pertenecer a un estrato social más alto. A pesar de lo anterior se resalta la

multifuncionalidad que requiere la vida en el campo, de ahí que pueden resaltarse tres funciones principales, a saber: lugar para elaborar la comida y preservar los alimentos, sitio de encuentro y, recinto donde se almacenan las herramientas de trabajo.

A la primera función le corresponde la descripción del fogón y la piedra de moler, donde se señala su fabricación rústica, propia de las fincas ubicadas en la periferia de los pueblos. En segundo lugar, este espacio al aire libre funciona indiscriminadamente como sala de recibo y comedor, esto es, como un sitio donde tradicionalmente se socializa y se atiende a los peones que vienen del trabajo en el campo y, donde la familia se agrupa en torno a la comida. Las herramientas simbolizan el trabajo de los estancieros que no poseen otras tecnologías diferentes a su fuerza de trabajo y a su recursividad.¹

Por otra parte, la parcela constituye un espacio fundamental del trabajo doméstico y, como se verá en la siguiente descripción, allí se cultivan los alimentos que complementan la dieta de los peones. A pesar de ser una parcela pequeña es aprovechada al máximo por la pareja:

No consistía el establecimiento de ñor Dimas, sino en una pequeña labranza de menos de una fanegada, en la cual se hallaba una roza de maíz del tamaño de una cuartilla, esto es, el área que se siembra con una medida de media arroba de semilla de maíz. También había unas pocas matas de plátano guineo, y un cuadro con las plantas bejucosas que producen las auyamas, batatas y calabazos (Díaz Castro, 2003, 79).

Es notorio que los alimentos se presentan de acuerdo con su jerarquía en el consumo: en primer lugar está el maíz, producto americano por excelencia de donde se derivan platos célebres de la cultura popular del altiplano como la mazamorra, el tamal y la chicha representativos del pueblo descalzo; en segundo lugar el plátano, alimento que por su adaptación al trópico y su alto contenido nutricional es constitutivo de la alimentación de los estancieros y representativo de las tierras calientes y; en tercer lugar, las calabazas, ingrediente característico de los cocidos de la sabana.

¹ En el capítulo XII “La Esmeralda” se expone el retraso de la tecnología que existía en general en todo el país, cuando Demóstenes y don Alfonso hablan sobre los trilladeros: “[Don Alfonso] Aquí en Bogotá hay diez imprentas, mientras que no hay una sola máquina de trillar en todo el cantón ni en parte ninguna de la sabana” (Díaz Castro, 2003, 147).

Asimismo se mencionan: el café, el ají y algunos árboles frutales. Todo lo anterior marca una diferencia esencial entre la parcela de Dimas y la de los arrendatarios, la cual se basa en la diversidad de productos que les brinda su propia parcela.

El trapiche: trabajo, hambre y carencia

“El trapiche de El Retiro”, nombre que lleva el capítulo V del libro, es un espacio gastronómico que representa la desigualdad en la sociedad rural, allí se producen y se reproducen complejas relaciones entre la economía y la sociedad. La ausencia de alimento y el maltrato son una carencia que evidencia la barbarie del trapiche y, por ende existe una contradicción entre la producción y el trabajo escaso para sustentar la vida desde cualquier perspectiva biológica o cultural, pues los peones trabajan mucho y reciben poco.

El trapiche constituye la base económica de La Parroquia y, por tanto, de él dependen los jornaleros. La explotación de la caña y la transformación de ésta en productos derivados como la panela, la melaza, el aguardiente, y el guarapo se enmarcan en una economía de subsistencia. Se analiza el espacio del trapiche desde los siguientes ángulos: como el espacio de producción de los alimentos derivados de la caña, a través del cual se hace evidente la austeridad en la dieta de los peones, y como un escenario donde se representan otro tipo de injusticias propias de la herencia colonial la cual será referida en la última parte de este mismo apartado.

En primer lugar, al hablar del trapiche como un espacio de producción de alimentos, es necesario ubicarse desde una perspectiva económica, lo cual implica, en este caso, entender que la actividad que se desarrolla en éste se corresponde con una economía de subsistencia que no permite una acumulación de bienes, ni para el propietario y, menos aún, para los jornaleros². Ni la panela ni el azúcar eran productos del mercado interno que pudieran competir en el mercado externo, como el tabaco y el café, los que sí comenzaban a generar exportaciones importantes en el país.

En relación con la actividad productiva se hacen evidentes las relaciones laborales que se dan en el interior del Trapiche, las cuales están marcadas

2 Para 1876 se calculaban por lo menos 2000 trapiches en Cundinamarca y 160 en la región del Tequedama, pero en esta última solo 12 ó 15 eran hidráulicos (Melo, 1996, 170). De acuerdo con Salomón Kalmanovitz, existía una continuidad entre las formas de sometimiento de indígenas y mestizos que impusieron los españoles en la Colonia y las que se consolidan en la República (1984, 217) ya que el sistema de haciendas perpetuó la opresión entre las clases populares.

con el signo de esclavitud. Tal es el caso de las peonas del Trapiche, cuyos jornales están comprometidos en la renta de la parcela en la que trabajan de forma no remunerada. En contraste con las trapicheras se presenta a Matea, la amiga de Manuela, quien abandona la vida en La Parroquia para buscar trabajo como obrera en la fábrica de tabaco en Ambalema.³ Su remuneración, salario libre, le permite suplir todas sus necesidades sin tener que invertir su tiempo libre en el mantenimiento de cultivos caseros.⁴

El trapiche como escenario de denuncia, la última función que puede atribuírsele a este espacio, se basa, por un lado, en la ausencia del alimento que sufren los jornaleros y, por otro, en las diferentes formas de coerción extra-económica, que padecen los peones por parte de los estancieros, como lo es la quema de ranchos ejercida por Tadeo. Las voces de denuncia se hallan a lo largo del texto. Don Eloy, por ejemplo, afirma que la esclavitud del trapiche es recíproca entre el dueño y el trapiche: “El trapiche es esclavo de su dueño, quien lo hace moler de día y de noche; pero en cambio, el dueño es esclavo de su trapiche” (Díaz, 2003, 1920). También Juanita y Clotilde, en una conversación de amigas hablan de lo infrahumano del trabajo, con las siguientes palabras:

- ¿Por qué será tan triste todo lo del trapiche?
- ¿No ves Juanita, que se trabaja contra las estaciones, contra la sazón, contra la humanidad, contra la razón finalmente?
- ¿Cómo así Clotilde?
- Se muele todo el año caña pasada o biche; se hace envilecer y degradar el ente físico y moral con las trasnochadas y el desenfreno; se raciona sobre los datos falsos de arruinar los animales, los hombres y las cosas para obtener de prisa lo que el orden natural sucedería por caminos más seguros y con más lucro pecuniario (Díaz Castro, 2003, 54-55).

3 Epicentro del auge tabaquero en Colombia a orillas del río Magdalena. “Es posible que en la región de Ambalema se hubieran dado presiones mayores del sistema de factorías y que hubiera surgido un movimiento campesino si hubiera continuado el efímero auge tabacalero, para eventualmente crear una fuerza de trabajo libre; pero esto implicaba un fenómeno social mucho más vasto del que se produjo” (Kalmanovitz, 1984, 262).

4 Las diferencias entre la relación servil de trabajo y la feudal típica son las siguientes: existe la acumulación de rentas y la ganancia comercial, y ésta gobierna en cierta medida la organización de la producción; hay además, un elemento moderno en la relación de producción es el salario, pero ser expresa de manera atrofiada; por último, la superestructura no está basada en corporaciones de tipo aristocrático y, por consiguientes, existe la propiedad privada de la tierra, con serias limitaciones para su plena movilidad [...] (Kalmanovitz, 1984, 254).

En suma, el trapiche es el micromundo en el que se representa, casi a manera de correspondencia, la vida de los iletrados y, por tanto, es donde se enmarcan las denuncias de los habitantes de La Parroquia, especialmente de las mujeres que sufren un doble sometimiento, económico y sexual, por parte de los gamonales.

Para continuar desarrollando la hipótesis de este artículo, se hace referencia en primer lugar, a los alimentos específicos que consumen los peones durante las largas jornadas de trabajo, como lo es el plátano y, seguidamente, se mencionan otros productos que digieren estos trabajadores durante las jornadas de explotación.

El plátano, a pesar de no ser un alimento endémico americano, posee gran adaptabilidad, la cosecha es abundante y tarda muy poco tiempo en producir frutos, es por ello común que en las huertas de los arrendatarios se señale como producto fundamental para el sustento, al lado del maíz. En la novela de Díaz aparece como un ingrediente central en la alimentación de los peones, donde se denuncia la mala calidad de la dieta y su insuficiencia para las exigencias del trabajo en los trapiches. Un ejemplo de esta denuncia la da Pía, en el capítulo XVI “El asilo de la montaña”, cuando le cuenta a Manuela los rigores que vivió en el trapiche:

Yo no había comido ese día, porque la comida no era sino el pedazo de tasajo, el agua, el plátano y nada más [...] a media noche me desperté muerta de hambre, me fui al cárcamo de la hornilla a asar un plátano para cenar [...] Era pasado el medio día y no habíamos almorzado; yo estaba en ayunas, y no vagábamos de correr con las mulas por delante. Yo me moría de hambre, cuando me llamó el carguero Pablo; me convidó a comer unas cucharadas de ajiaco (203-205).

Este testimonio adquiere verosimilitud por el tono anecdótico y la descripción de los sufrimientos experimentados en el trabajo de la caña. Aquí, el hambre se asocia a la falta de los derechos y a la explotación por parte de las autoridades locales, ya que los gamonales no proveen a los peones de los recursos necesarios para trabajar en condiciones humanitarias.

Continuando con la descripción cultural de La Parroquia, como un espacio rural y habitado por los descalzos, se señala la configuración de los cultivos y la importancia de la cacería dentro de la dieta de los parroquianos.

Los cultivos y la cacería

Como ya se mencionó en el apartado anterior, la capacidad productiva del jornalero es empleada tanto en el trapiche como en el cultivo de parcelas. Estas últimas son objeto de la codicia de los gamonales, quienes, al reclamar un derecho sobre las cosechas, inciden negativamente en la diversificación de los cultivos. De ahí que los arrendatarios sólo concentren su interés en la siembra de productos básicos como el maíz y el plátano. Lo anterior, como es de esperar, despierta la curiosidad de Don Demóstenes, concedor de la riqueza de los suelos neogranadinos, quien interpela a Melchora en el capítulo VIII “La casa de un ciudadano”:

[Demóstenes] – ¿Pobreza con tierras tan fértiles?

[Melchora] – ¿Y qué hacemos con ellas?

– ¿Cómo, qué hacemos con ellas? Descuajar todos estos montes y sembrar plantaciones para la exportación, como café, añil, cacao, algodón y vainilla; y no sembrar maíz exclusivamente.

– Muy bueno sería eso; pero la pobreza no nos deja hacer nada, y que como no hay cambios, ahí se quedaría todo botado; y no es eso sólo, sino que los dueños de tierras nos perseguirían. Es bueno que con lo poco que alcanzamos a tener a medio descuido ya nos están echando de la estancia, haciéndonos perder todo el trabajo ¿qué sería si nos vieran con labranzas de añil, de café y de todo eso? (81).

Este diálogo devela el problema económico por el que pasaba la inestable República. La propuesta de Demóstenes, sobre la diversificación de los cultivos, está ligada a una actividad exportadora que no se había consolidado en la Nueva Granada donde, por el contrario, el sistema colonial de tenencia de tierras y la agricultura de subsistencia desfavorecían la consolidación de un sistema económico de bienes y servicios propicios para la venta y exportación a la que se refiere Demóstenes.⁵

Asimismo, la conversación dilucida la oposición entre la ciudad letrada, que representa Demóstenes, y la iletrada, que representan los peones del trapiche. El desconocimiento de Melchora sobre la propuesta de exportación

5 Según Melo, los movimientos de capital extranjero apenas rozaron a Colombia debido a la imposibilidad vial para transportar los recursos y las limitaciones de los mercados internos “[...] pese a que el comercio exterior representaba el único mecanismo que podía producir estímulos notables para incrementar la producción agrícola, la estructura económica del país limitaba en buena medida las oportunidades generadas en los mercados internacionales” (1996, 140).

tación que hace el joven Gólgota, así como la ignorancia que éste último tiene sobre el sistema opresivo de arrendamiento de tierras, demuestra la contradicción entre las leyes formales de la ciudad y la ausencia de ellas en el campo. Existe entonces una ambivalencia entre la ley escrita que representa Demóstenes y la ley práctica que se impone en los trapiches y en La Parroquia.

En cuanto al otro punto que se propone en esta parte del análisis, la cacería, está asociada específicamente con el consumo de carnes silvestres entre los parroquianos, la cual se da por dos motivos esenciales: falta de recursos y de espacio para domesticar los animales en las estancias; como por la tradición que venía desde los nativos americanos, que consumían abundantes especies silvestres de aves como paujiles, pavas, guacharacas, gallinetas, guacamayas, tucanes, entre muchas otras.

En *Manuela* es común que los personajes descalzos consuman este tipo de aves, tal es el caso que relata Pía: “El almuerzo de las guardianas fue una guacharaca que había cogido Pía en una de sus jaulas, plátanos, mazorcas y guarapo, sin omitir el ají, que es la mostaza de los pobres” (200). A la presa silvestre se le suma el plátano y el maíz, lo cual permite emparentarlo con las características de sus consumidores, esto es, pobres y bárbaros, por ello se equipara con la costosa mostaza característica en los platos europeos.

En el capítulo XVI “El asilo de la montaña”, Manuela y Pía recolectan presas con el fin de complementar su dieta. La cantidad y la importancia de las carnes silvestres son necesarias debido al aislamiento en el que viven Pía y ñor Dimas, quienes deciden poblar un terreno baldío y no continuar trabajando en los trapiches. Para ellos, la cacería es, como la parcela, una actividad complementaria que les garantiza la subsistencia: “Más adelante hallaron [Manuela y Pía] dos corcovados en una jaula. Estos son aves que parecen pollos finos de gallina, cantan en los veranos a dúo, articulando al parecer la palabra *corcovado*; en otra encontraron un paujil, de manera que se vieron con un acopio de más de ocho libras de carne para la casa” (201).

Sin embargo, la cacería posee un matiz opuesto, que lo representa don Demóstenes, puesto que él la ejerce como una práctica desvinculada de la subsistencia. Sus expediciones de cacería son una manifestación del espíritu ilustrado, influenciado por la Expedición Botánica, correspondiente al periodo posindependentista. De ahí la prosa descriptiva y científica empleada por el narrador cuando se refiere al paisaje en el capítulo VII “Expedición

a la montaña”: “[...] en algunos sitios se hallaban como almacenados los montones de la fruta llamada castaña, cubierta de una cáscara parecida a la del cacao, que tiene la consistencia y el sabor del haba” (69).

Ahora bien, la actividad de la cacería, unida al objetivo científico que tenía Demóstenes simboliza la idea de *dominación* de la naturaleza americana, cuya retórica se corresponde con el esfuerzo por domesticar esos elementos hasta entonces desconocidos. En otras palabras, puede percibirse el paso de la oralidad a la escritura, mediante la retórica científica empleada por el narrador y el personaje Demóstenes, que le concede una conciencia moderna a lo bárbaro-americano. La aplicación de esta idea ilustrada, describir la naturaleza, emplea la tecnología de la palabra escrita que ha modelado e impulsado la actividad intelectual occidental⁶.

Ambalema: símbolo de una lenta modernización

Otro espacio gastronómico en la novela es la ciudad tabacalera de Ambalema; este escenario permite contrastar la vida de los obreros asalariados de la ciudad con la de los jornaleros de La Parroquia. Son sobre todo interesantes las narrativas que se ocupan del restaurante ya que en ella se evidencia la nueva relación dinero/consumo que irrumpe con el capitalismo. Destaca, principalmente, la importancia del café y el tabaco dentro de estas prácticas de consumo.

El restaurante y el consumo

La cantina es el único lugar en la narración donde la alimentación adquiere un tono aliñado y ajeno al de la comida típica de La Parroquia. El menú posee un estilo más republicano y ciudadano, al mismo tiempo que aparece la inserción de alimentos de la cultura europea, lo que da cuenta de una incipiente modernidad y de la transculturación alimentaria. Un ejemplo de lo anterior es cuando Matea, oriunda de La Parroquia pero quien vive y trabaja en Ambalema, recibe a Manuela y la convida a cenar en la cantina.

6 Walter Ong plantea la escritura como una tecnología y señala: “Las tecnologías no son solo recursos externos, sino también transformaciones interiores de la conciencia, y mucho más cuando afectan la palabra. Tales transformaciones pueden resultar estimulantes. La escritura le da vigor a la conciencia.” (2009, 85). Falta añadir que la tecnología de la palabra en América fue un instrumento de dominio y domesticación del pensamiento, solo podía acceder a esta tecnología –como en *Manuela*– los hombres calzados e ilustrados como el cura y Demóstenes.

Allí “mandó a servir cordero, jamón, pescado y ensalada de coliflor, y las famosas empanadas de maíz tan recomendadas en tierra caliente, mandó que les pusiesen vino y buen dulce de durazno” (267-268).

En este festín se encuentran entonces dos aspectos relacionados con el consumo y la modernidad. En primer lugar, la vida como asalariada que llevaba Matea –aspecto de la modernidad–, la cual se muestra como opuesta –en un sentido económico a la de Manuela, ya que esta compra los alimentos preparados. En segundo lugar, en el menú del restaurante, en el cual se le concede importancia al consumo de carnes domésticas y se manifiesta en preparaciones como el ajiaco y el cuchuco distintivas de la zona cundiboyasense.⁷ De igual forma, en dicho menú se insertan productos más refinados, como el vino, lo cual lo acerca al esquema de la cocina francesa –otro aspecto de la modernidad–, que dispone la comida en tres momentos: la entrada, el plato fuerte y el postre.

En este encuentro, Matea intercambia con Manuela algunas ideas sobre el cambio que ha dado su vida al salir de los martirios del trapiche, donde había sufrido muchas hambres, para ingresar en las fábricas de tabaco. Queda en evidencia que su trabajo como obrera le ha permitido cambiar, ascender socialmente, de descalza a calzada, ya que, por su calidad de asalariada, goza de cierta capacidad de consumo que se expresa en los ingredientes que utiliza en la cena. No sólo “comía un buen ajiaco o un cocido de carne gorda, y un buen cuchuco y arroz por contrata, sino que tomaba sus tragos de anisete y de vino en las tiendas, y en los días de parranda o de paseo era despilfarradora para cuidarse y obsequiar a sus amigas” (268).

En suma, la aparición de los restaurantes, así como la adquisición de un menú más refinado, corresponde al espacio cultural de la ciudad representado en la obra con la incorporación de Ambalema al nuevo sistema de producción. Esta ciudad representa también la apertura cultural que implica la recepción de otras tradiciones que vienen acuñadas a la lenta

⁷ Es posible que preparaciones como el ajiaco, el cuchuco, el cocido y el puchero sean heredados de las ollas podridas españolas por su forma de preparación y abundancia de ingredientes. Dicha preparación ibérica es representativa de las clases altas de la sociedad. “El puchero español tuvo y aún tiene continuidad en la América hispana, sólo se le adicionaron productos típicos como la papa de la zona andina, que pronto tuvo bien acomodo dentro del puchero madrileño, también conocido como olla podrida, al igual que la arracacha y la calabaza” (Rojas, 1993: 44). El mestizaje culinario ya se había consolidado en el siglo XIX, por ende ya se habían definidos las preparaciones características de cada región.

modernización. En La Parroquia, por el contrario, no existe un restaurante, ni tampoco expendios donde se adquieran estos productos que para muchos de sus habitantes son refinados.

Café y tabaco

El consumo de café y de tabaco es evidencia de los cambios económicos y de la apertura hacia las nuevas formas culturales que se representan en *Manuela*. Es decir, son elementos de consumo para el esparcimiento y el ocio, importantes dentro de la economía de la República, ya que su explotación propició grandes oportunidades de exportación.

El café llegó a América por la Guayana holandesa y Surinam hacia el siglo XVIII. Su cultivo en Colombia lo iniciaron los jesuitas españoles en la región del Orinoco hacia 1730 (Rojas, 1993, 157). Su consumo se generalizó muy lentamente y tardó mucho en consolidarse como hábito de consumo. A pesar del auge que tuvo en Antioquia y el Viejo Caldas, el café fue principalmente para la exportación. El consumo de café ocupó el liderazgo del refinamiento y sirvió como inspirador de las clases intelectuales y constituyó la bebida por excelencia de las reuniones sociales (159).

El café en *Manuela* representará la cultura letrada de la ciudad y por ende el consumo de esta bebida en La Parroquia no es muy común. Por ejemplo, en el capítulo I, “La posada de Mal-Abrigo”, Demóstenes al instalarse en la estancia pide una taza de café a su casera Rosa, pero ésta señala que esos gustos no corresponden a esos parajes de la montaña. El café es presentado como una bebida exótica y de difícil consecución:

- ¿Y qué hay del cafecito?– le preguntó el viajero
- ¿Cuál cafecito?– le contestó ella con la más franca admiración.
- El de mi cena.
- ¿Luego usted cena?
- Por de contado.
- ¿Trajo de qué hacerle? ¿Tiene algo en los baúles?
- Sí: los libros y la ropa.
- ¿Eso merienda, pues?
- No, lo que tú me prepares.
- ¿Y si no hay nada?
- ¿Cómo?
- Que en estos caminos hay que llevar de comer, porque no se encuentran las cosas al gusto de los pasajeros. (Díaz Castro, 2003, 9-10).

El café es un marcador distintivo de la clase alta y, especialmente, la perteneciente a la ciudad. En esta misma medida, el consumo de este alimento es exclusivo de la élite ilustrada, ya que el café será acompañante de tertulias de intelectuales, es por este motivo que Demóstenes insiste en tomar una taza de café para luego leer alguno de los libros que lleva en su equipaje.

En cuanto a la importancia que adquiere el tabaco en la narración se puede señalar en dos direcciones: económica y social. Económica, puesto que el auge tabacalero, además de reactivar la navegación por el río Magdalena, desarrolló en Ambalema una industria que dio vida a un pequeño proletariado⁸. Social, ya que el consumo del tabaco, quizá por haber sido característico de la cultura prehispánica, como planta curativa y sagrada de consumo generalizado, fue adoptado por los españoles, quienes hicieron de éste un hábito que en su momento fue asociado a la modernidad y a la prosperidad industrial (Ortiz, 1978).

El consumo del tabaco es generalizado en *Manuela*, a diferencia del de café, lo cual se observa en el capítulo XV, “Junta de notables”, donde muchos personajes lo consumen para mermar los ánimos. Sildana reparte tabacos entre los concurrentes y, según lo consigna la voz narrativa, es reconocido como una sustancia estimulante que además de cohesionar a los interlocutores de la junta, los calma:

El tabaco es un calmante para las afecciones morales lo mismo que para algunas de las físicas. El tabaco quita, narcotizando dulce y suavemente el cerebro, el ardor de la lucha. Se oyen grandes disputas entre jugadores y bebedores; pero entre los que fuman se ve que a pocas vueltas se convierten en principios o que todos los principios se vuelven humo (191).

No obstante, como se ha señalado, las alusiones al consumo del tabaco se encuentran a lo largo de la novela: en los encuentros y las conversaciones, en los momentos de diversión y de descanso. El consumo del tabaco permea a todas las capas sociales. Por ejemplo, es frecuente que don Demóstenes encienda un puro cuando se acuesta en su hamaca a reflexionar. En el capítulo “El asilo en la montaña”, Manuela y Melchora comienzan su conversación al encender un tabaco que las dos fueron consumiendo.

⁸ Sin embargo, es preciso señalar que Dámazo, el prometido de Manuela, también tenía unas plantaciones de tabaco en Ambalema.

Simbolismo específico: aspectos de la dieta

Hasta ahora se expusieron dos aspectos relacionados con el sistema alimentario en *Manuela*: la manera en que se obtienen los recursos alimenticios y la forma en que la gente se organiza para extraerlos. En el siguiente apartado se referirá a otros aspectos alrededor de las tradiciones, esto es, otras ideas y creencias que subyacen en la narrativa de la alimentación en la novela y que se manifiestan, en la lista de mercado de una estancia y en las bebidas como núcleo de encuentro y dispersión.

Lista de mercado

En el capítulo XI “El mercado”, Manuela después de comprar todo lo necesario, describe los alimentos típicos en la dieta de los estancieros, con lo cual sugiere los problemas sociales y económicos de la clase descalza:

Aquí está la carne, que me costó dieciocho, pero es sabanera legítima y de *aujas* que es la que más le gusta a don Demóstenes; arracachas unas cuatrico por dos reales, y los cominos a dos cartuchitos por un cuartillo. La sal a catorce, cada día más cara y en la Gaceta dijeron que la iban a dar barata para favorecer al pueblo: ¡lo que defienden al pueblo! [...] Ese repollo me costó tres cuartillos, pero le encimaron dos alcachofas [...] Traje media arroba de arroz [...] Los huevos a tres el cuartillo y las cucharas de palo para la tienda también a cuatro. ¿Qué les quedará a los indios de Guasca y Guatavita que las hacen y que las traen y después de haber vendido sus tierras por chicha, o por plata para beber chicha? [...] A dos el cuartillo compré las manzanas, porque le gustan a Don Demóstenes, al horno y con almíbar (Díaz Castro, 2003, 129-131).

De esta lista de mercado es importante señalar, en primer lugar, la cocina criolla consolidada después de casi tres siglos de transculturación. En la lista aparecen diferenciados los alimentos americanos, como la arracacha, y los foráneos, como la res, el repollo, la alcachofa y la manzana. El gusto por la carne estuvo relacionado con la facilidad de crianza de carne de res, buey, cordero y cerdo en el Nuevo Mundo; su consumo deriva de las tradiciones europeas, pero con variaciones locales. “Además, para la cocción de algunas carnes se adoptó el sistema amerindio de asar a la barbacoa la carne fresca” (Rojas, 1993, 146).

En la lista de mercado se encuentran, así mismo, algunos alimentos que tienen un simbolismo especial y por tanto, se les alude por separado. Manuela denuncia el alto precio de productos como la sal que a pesar de ser extraída ancestralmente desde Zipaquirá, comenzó a adquirir altos precios. Finalmente, compra manzanas para don Demóstenes, esta fruta no hace parte de la dieta cotidiana de un habitante de la zona rural, sino que se compra para el huésped que viene de la Metrópoli. La manzanas en almíbar es una preparación adoptada por los españoles de los árabes, el consumo de este dulce se consolidó en la Colonia con la instrucción del azúcar en las mesas criollas.⁹

Bebidas

El consumo de bebidas es general y permanente en la novela, y se agrupan en alcohólicas y no alcohólicas. En el primer grupo se ubica la chicha, el aguardiente y la mistela y, en el segundo, el guarapo y la mazamorra.

En cuanto a la chicha, que es un derivado fermentado del maíz, aparece como una bebida característica de los descalzos. El consumo de ésta guarda un interés especial ya que es una bebida que resistió el vasallaje cultural europeo reivindicando así su importancia dentro de los círculos populares. En la República se intentó prohibir su expendio por medios eclesiásticos, civiles y médicos, de manera que se le atribuyó el origen de enfermedades y se le aplicaron impuestos.

Un ejemplo de la importancia del consumo del aguardiente y la chicha entre los peones lo cuenta Pía a Manuela en el capítulo XVI “El asilo de la montaña”, donde ésta señala el despilfarro que hacen los peones con el bajo sueldo que ganan: “El gasto era comprar chicha y aguardiente los que perdían al juego del turmequé, para beber todos juntos los que ganaban y los que perdían. Había juego de tángano y de baraja en el que se jugaban algunos medios; pero el asunto principal era beber chicha y aguardiente, tocar tiples, hablar insolencias y cantarles a las muchachas” (Díaz Castro, 2003, 208). El consumo de aguardiente se generalizó dentro de las clases populares en la Nueva Granada. En *Manuela* el aguardiente siempre acompaña los festejos y el baile. Un derivado importante es la mistela, cuya elaboración consiste en macerar alguna planta aromática (azafrán,

9 “Los dulces en almíbar y las conservas fueron en un principio los más apetecidos, y utilizaban frutas nativas e importadas que se aclimataron con éxito en las colonias” (Rojas, 1993: 57).

mejorana, etc.) o fruta (principalmente mora) en el aguardiente. Esta bebida es el aperitivo o cóctel por excelencia de la cocina criolla y en la novela de Díaz es muy recurrente.

Las bebidas no alcohólicas que se encuentran son el guarapo, que lo consumen principalmente los peones de trapiche y, la mazamorra, preparación prehispánica y característica de la zona andina del país, cuyo nombre original es mote a base de maíz.¹⁰ La escena donde aparece el potaje da cuenta de una de las principales estrategias del vasallaje cultural que ejerció Europa sobre América, esto es, la aceptación de los alimentos amerindios en situaciones de riesgo o de hambre por parte de los colonos. La mazamorra que bebe Demóstenes, en el primer capítulo de la novela, es la comida que éste ingiere con más ahínco, debido al cansancio que le generó el viaje desde la ciudad:

–Me gusta que me acompañes. Yo no puedo comer solo; y así será mi cena más sabrosa. ¿Y qué potaje tenemos?
 –Como no es potaje sino mazamorra.
 –¡Exquisita! –exclamó el viajero así que la probó, y no volvió a atravesar palabra hasta agotar la taza (12).

En esas condiciones desfavorables, la situación del cachaco es similar a la que vivieron muchos de los conquistadores que tuvieron que adaptarse a los alimentos que el entorno o los indígenas les brindaron, lo cual favoreció la permanencia de algunos alimentos nativos en las posteriores dietas, aunque, en otros, provocó la desaparición de alimentos amerindios debido al rechazo cultural. Lucía Rojas de Perdomo ejemplifica lo anterior al afirmar que “los españoles comían lo nativo cuando escaseaban sus provisiones por falta de siembra adecuada, o por diferentes calamidades durante los asentamientos hispanos” (1993, 28).

Comida de celebración

En este apartado se abordan los alimentos representativos de la fiesta y la celebración, pero ésta entendida como un espacio carnavalesco que,

10 El término Mazamorra etimológicamente proviene quizá del árabe hispánico pičmár, y este del griego παξαμάδιον, bizcochito, infl. por masa (DRAE). Los españoles denominaron mazamorra al mote de maíz debido a que era una preparación fría como la mazamorra española que es una sopa fría.

en primer lugar, permite congregarse tanto a las gentes descalzas como a las calzadas y, en segundo, forja el espíritu comunitario que afianza una idea de identidad y que es propicio para las relaciones inter-étnicas. La fiesta en *Manuela* es ejemplo del resultado de la interacción fortuita, pero explosiva –como plantea Benedict Anderson refiriéndose a la Nación como una comunidad imaginada– entre un sistema de producción y de relaciones productivas, una tecnología de las comunicaciones y la fatalidad de la diversidad lingüística humana (1993, 70).

La fiesta aparece en *Manuela* como un espacio privilegiado para el encuentro multicultural y multiétnico, donde se rompen las barreras lingüísticas a las que se enfrentaba la época. El hecho de compartir las bebidas y las comidas típicas favorecía la interacción. Cualquier idea de Nación no podía ser más legítima que una mistela o unas mantecadas en el mundo rural de La Parroquia.

En el capítulo XXIII “El Angelito”, Demóstenes contradice sus ideas liberales al señalarle al Cura la falta de decoro que tiene la costumbre de bailar los muertos. Este hecho es importante señalarlo porque es el sacerdote, personaje ilustrado, quien defiende las costumbres del pueblo y argumenta que el fundamento de los gobiernos republicanos es preservar las costumbres del pueblo que lo elige. El apoyo del sacerdote en las fiestas del pueblo, cuyos motivos son religiosos: La Octava del Corpus, El Angelito, El San Juan; ilustra el grado de sincretismo entre las tradiciones populares y las celebraciones católicas. Así mismo, da cuenta de un modo de operar de la Iglesia, cuando opta por incorporar estas tradiciones populares como estrategia de dominación dando lugar a expresiones sincréticas.

La comida en este punto es símbolo cohesionador de esa diversidad cultural, por ejemplo, don Demóstenes toma por cumplimiento una mistela que Paula le ofrece, a pesar de que no le gustaban esas bebidas demasiado populares. Además es de nuevo obsequiado por las patronas de la casa con mistela de azafrán y arepitas batidas.

El menú de la fiesta, por supuesto, no hace parte de la cotidianidad, por lo que comer deja de ser una necesidad de tipo fisiológico o nutricional, sino que adquiere una intención ritual. Así se ve cuando doña Patrocinio sirve el almuerzo, en el capítulo XXIII “El Angelito”, cuya disposición da cuenta de un gran esmero en su elaboración, así como también de la diversidad de alimentos: “Compuesto por una artesa llena de bollos de toda especie, una

lechona muy bien asada, seis gallinas y muchos y buenos cocidos, a lo cual acompañaba la priosta las correspondientes jícaras de chocolate desde el brasero inmediato, que estaba junto de una palma, agregando pan y queso. A cada paso se repartía mistela y aguardiente” (Díaz Castro, 2003, 338).

Se observa que el menú preparado para comer en el campo contiene variedad de proteínas principalmente en la lechona –cuya influencia viene del Tolima– y del cocido boyacense que contiene variedad de carnes. El consumo de carnes domésticas como la gallina y el cerdo es poco usual en las costumbres de los arrendatarios que consumen algunas carnes de monte. En cuanto al chocolate su consumo pertenece tanto a los descalzos como a los calzados, los europeos valoraron este alimento nativo y lo incorporaron dentro de su tradición repostera, además adquirió importancia como una bebida de reunión. El pan y el queso vienen a darle el toque final al festejo. Estos ingredientes, como ya se dijo son la evidencia del mestizaje y de la influencia que tuvieron las preparaciones europeas (cerdo, res, pollo, pan, queso) sobre las formas ancestrales.¹¹ La comida de la fiesta está claramente europeizada y no resalta las costumbres ancestrales como el tamal o la mazamorra, es decir, la cultura prehispánica cede ante la foránea.

Por el contrario, la merienda que acompaña la fiesta del San Juan, servida en *El platanal de la Quietud*, sí expresa más la tradición rural como se evidencia en el siguiente fragmento, aunque en esa misma medida la merienda es menos importante que el almuerzo.

La mesa era un planito circundado de matas de plátano cuyas hojas ondulaban sobre una choza de paredes y techo de palma y de puerta de guadua picada. Las hojas del mismo platanal servían de mantel y sobre ellas figuraban varios plátanos con papas cocidas, y otro con un cocido de yucas, plátanos y ahuyama. Una lechona ocupaba el primer lugar, luego seguían las gallinas y capones, algunas ensaladas de palmito, de caña brava y de palmichas, y una bandeja de arroz seco. Los licores eran guarapo y chicha (Díaz Castro, 2003, 346-347).

11 La inserción de la ganadería en América se dio con los primeros viajes en la conquista. Por ejemplo las gallinas fueron introducidas por Hernán Cortés, Álvarez Cabral, Luis de Lugo, Nicolás de Federmán, Sebastián de Belalcázar y Francisco Pizarro. Incluso el mismo Colón en su primer viaje “hasta dos docenas de dichas aves fueron desembarcadas para dejar con Arana al regreso de Colón a Europa”. Las gallinas no consistieron gran novedad para los amerindios debido al consumo de diferentes aves como el pavo americano, gallinetas criollas y patos de Indias, que los indígenas comían en diversas preparaciones, lo mismo que los huevos (Rojas, 1993: 150).

En el anterior menú tienen relevancia los alimentos nativos entre ellos los tubérculos y la chicha y, el consumo de plátano y de guarapo; aquí solo fueron convidados los descalzos, aunque Demóstenes y el Cura estaban presentes.

Finalmente, en el mismo capítulo aparece el tamal en la casa del Cura. A pesar de que el tamal es una de las pocas formas de preparación prehispánica y de consumo común, en *Manuela* se lo vincula a la celebración y, por tanto, no se sirve cotidianamente entre los parroquianos. Resulta bastante curiosa la defensa que hace el párroco en favor del tamal, ya que además de resaltar su origen remoto, su diversidad y su valor dentro de las tradiciones, plantea una discusión que linda con el problema de la conservación de las costumbres y la civilización como la disipadora de las malas ideas:

[...] siento que no haya profundizado en las interioridades del tamal, pues habría visto que éste es el *ómnibus* de los bollos; aquí encuentra usted pollo, gallina, garbanzos, longaniza, cebolla, carne de cerdo, de cordero, etc., etc., etc., y tiene el mérito de ser nacional, como el ajiaco (343).

El tamal se amalgamó con los ingredientes del Viejo Mundo que más se propagaron en América como las carnes de ganadería, las leguminosas (lentejas y los garbanzos) y la cebolla. Por todo lo anterior, podría pensarse que este plato lleva implícito las marcas de la Nación mestiza que se debatía entre lo propio y lo foráneo, lo culto y lo popular, lo bárbaro y lo civilizado. El Cura es quien finalmente mejor viene a representar esa ambigüedad, en tanto que domestica la fuerza indómita del envuelto, acompañándolo con una copa de vino de Jerez.

La comida de la celebración es prueba del mestizaje culinario producto del choque cultural entre conquistadores y nativos. Se observa el predominio de lo europeo en las carnes y de lo americano en los acompañamientos, signo de la jerarquía que aún persiste. En esto también subyace la aceptación que tuvo Europa de los alimentos del Nuevo Mundo como el maíz, la papa y el chocolate que permearon sus hábitos y los salvaron, en muchos casos, de la hambruna de la guerra y de la peste.

Conclusión

El análisis de las narrativas de la alimentación en *Manuela* refleja la ideología y las costumbres de la sociedad rural republicana. Las narrativas alrededor de la alimentación develan aspectos de un discurso contestatario cuyos protagonistas son los descalzos y las mujeres que representan lo popular, en contraposición al discurso ilustrado de Demóstenes y el Cura.

Al abordar la novela de Díaz desde los discursos sobre la cultura alimentaria se pudo señalar que la descripción de las costumbres constituye una forma de resistencia crítica frente a los avances de la modernidad y la ambivalencia política de los gobernantes. Algunos de los aspectos que se denuncian en la novela son: el hambre en los trapiches y la dieta austera de los parroquianos.

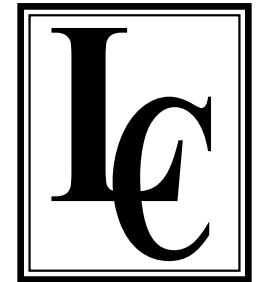
Cabe señalar que muchos alimentos endémicos de América desaparecieron de las dietas debido a la prohibición que hicieron los españoles de plantas nativas y la exigencia de cultivos como el trigo, ajenos a la tradición de los pobladores. Quizá sea esta una profunda razón que justifique los bajos contenidos nutricionales en las dietas de los pobladores de La Parroquia.

Los espacios gastronómicos estudiados a través de las narrativas de la alimentación, los cultivos y la simbología de los platos de comida en *Manuela* demuestran que *se es lo que se come y se come lo que se es*. Los alimentos como el plátano y el guarapo distinguirán a las clases populares, mientras que el café y el pan a los ilustrados; el menú permitió señalar aspectos del choque cultural que se dio en América, cuyo amalgamamiento se condensa en el plato de comida como expresión del mestizaje culinario. Por ende los alimentos serán cohesionadores culturales entre una y otra clase y, también caracterizadores de las ideologías y las formas de vida.

Bibliografía

- Anderson, Benedict. *Comunidades imaginadas*. México: Fondo de Cultura Económica, 1993.
- Bhabha, Homi K. *Nación y narración entre la ilusión de una identidad y las diferencias culturales*. Buenos Aires: Editorial siglo XXI, 2010.
- Díaz Castro, Eugenio. *Manuela*. Bogotá: Biblioteca El Tiempo, 2003.
- Kalmanovitz, Salomón. "El régimen agrario durante el siglo XIX en Colombia", en: *Manual de historia de Colombia II*. Bogotá. Procultura S.A.

- Melo, Jorge Orlando. 1984. "La evolución económica de Colombia 1830-1900".
En: *Manual de historia de Colombia II*. Bogotá: Procultura S.A, 1984.
- Ong, Walter. *Oralidad y escritura: tecnologías de la palabra*. México: Fondo de Cultura Económica, 2009.
- Ortiz, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.
- Rojas de Perdomo, Lucía. *Aportes alimenticios de viejo al Nuevo Mundo*. Santafé de Bogotá: Voluntad, 1993.



Notas
Notes