

El goloso Tomás Carrasquilla

Fernando Aquiles Arango Navarro¹

Glutton Tomás Carrasquilla

O guloso Tomás Carrasquilla

Resumen

El escritor colombiano Tomás Carrasquilla, aparte de mostrar diversos aspectos de la vida cotidiana del hombre antioqueño, se preocupó por describir las comidas y las bebidas más usuales de la época.

Inicialmente catalogado como costumbrista, con un sentido peyorativo y asumido como provinciano, Carrasquilla fue reivindicado desde la década del cincuenta por los trabajos de Kurt Levy, quien escribió su tesis doctoral en Canadá sobre el escritor nacido en Santo Domingo, trabajo que luego fue traducido al español en 1958.

Carrasquilla tiene numerosas referencias a la comida y a la bebida en Antioquia, lo que permite afirmar que fue un enamorado de la gastronomía regional. Sus textos permiten afirmar que adoraba el chocolate, las arepas, el lechón relleno, los frijoles con tocino, los chorizos, la morcilla, la comida navideña, los dulces y, en general, todas las expresiones culturales relacionadas con la gastronomía.

Palabras clave: Carrasquilla. Costumbrista. Gastronomía. Chocolate. Arepa.

Abstract

Colombian author Tomás Carrasquilla worked in, besides showing several aspects of Antioquian daily life, describing the food and beverages that were most common in his time.

He was first classified as a "costumbrista", under a pejorative consideration and taken as a province writer, Carrasquilla was claimed an important author by Kurt Levy, in the ninety fifties, in his PhD thesis written in Canada. This work about Carrasquilla, who was born in Santo Domingo, Antioquia, was translated into Spanish in 1958.

Carrasquilla has several references to the food and the beverages used in Antioquia, fact that allows the conclusion that he was a fan of regional gastronomy. His texts show that he loved chocolate, arepas (corn cakes) stuffed pork, beans and bacon, chorizos (sausages), morcilla (pork intestine filled with blood, rice and spices), Christmas food, candies and, in general, all of the cultural expressions related to gastronomy.

Key words: Carrasquilla. Costumbrista (Local under cultural terms). Gastronomy. Chocolate. Arepa.

Resumo

O escritor colombiano Tomás Carrasquilla, aparte de mostrar diversos aspectos da vida cotidiana do homem antioqueño, preocupou-se por descrever as comidas e as bebidas mais usuais da época. Inicialmente catalogado como costumista, com um sentido peyorativo e assumido como provinciano,

Carrasquilla foi reivindicado desde a década do cinqüenta pelos trabalhos de Kurt Levy, quem escreveu sua tese doutoral em Canadá sobre o escritor nascido em Santo Domingo, trabalho que

¹ Comunicador Social de la Universidad Pontificia Bolivariana. Magíster en Educación de la Pontificia Universidad Javeriana. Coordinador del Semillero de Investigación SICA de la Corporación Universitaria Lasallista. Vinculado a la Corporación CORPOLUCES para la Investigación y el Desarrollo. Profesor de la Corporación Universitaria Lasallista.

Correspondencia: Fernando Aquiles Arango Navarro. e-mail: fearango@lasallista.edu.co

Fecha de recibo: 12/11/2007; fecha de aprobación: 05/02/2008

depois foi traduzido ao espanhol em 1958. Carrasquilla tem numerosas referências à comida e à bebida em Antioquia, o que permite afirmar que foi um apaixonado da gastronomia regional. Seus textos permitem afirmar que adorava o chocolate, as arepas, o leitão recheado, os feijões com toucinho,

os lingüiças, a morcela, a comida natalina, os doces e, em general, todas as expressões culturais relacionadas com a gastronomia.

Palavras chaves: Carrasquilla. Costumista. Gastronomía. Chocolate. Arepa.

Introducción

Si un lector de Tomás Carrasquilla se alimentara tomando como base las referencias culinarias del considerado más grande escritor antioqueño -“superior a su tiempo y a su medio nacional” según Manuel Mejía Vallejo en el prólogo a uno de los libros que sobre aquel autor escribió Kurt Levy¹-, se atiborraría en el desayuno con arepa de maíz sancochado, quesito fresco, huevos estrellados, roscones de pandequeso y remataría con un espumoso y humeante chocolate de harina con pimienta dulce.

La media mañana sería arepa de mote con chicharrones de diez cortes, chocolate y quesito.

Para almorzar escogería entre ajiaco muy azafrañado, arepa, huevos rehogados en jugo de naranja, pescado, carne picada con hierbas fritas, yuca teñida con achiote, plátano y papa; todo rematado con mazamorra, panela y vaso de leche postera.

El algo sería chocolate, quesito y arepa. Y la comida, frijoles con tropezón (pedazos) de marrano, morcilla, chorizo, longaniza, arepas a discreción, eventualmente machuco -un guisote de ciruela verde con mucha sal y condimentos- conservación de brevas y a veces café con dulce raspado.

La merienda podría ser un migote de pandequeso, plátano y quesito; o huevos pasados por agua, pan tapujado, tazón de café y algunas galletas de figuras y de animales.

El sábado o el domingo se almorzaba con mondongo, empanadas, tamales; en algunos casos rurales incluía frijoles verdes con tocino y guava sudada.

hijo de Raúl Carrasquilla Isaza y Ecilda Naranjo Moreno. Como su familia era dueña de algunas minas, vivió sin estrecheces económicas casi toda su vida y sin otra preocupación que escribir. Al estar muy cerca de la vida minera pudo plasmarla posteriormente en algunas de sus nueve novelas y dieciséis cuentos, a través de los cuales reprodujo el ambiente y las condiciones de vida de los habitantes de Antioquia, dando cuenta de un lenguaje regional con palabras deformadas y ortografía caprichosa.

Vino a Medellín y se graduó de bachiller en la Universidad de Antioquia, donde inició también estudios de Derecho. Algunos de sus profesores se refirieron a Carrasquilla como un estudiante muy regular en gramática castellana, “muy atravesado” en composición castellana y al cual lo había perjudicado la lectura de novelas².

Volvió a Santo Domingo donde fue sastre y funcionario del municipio, antes de volver a Medellín y comenzar su carrera literaria. En los siguientes años su vida fluctuó entre Medellín y Bogotá por razones de sus labores como funcionario de Obras Públicas y columnista de *El Espectador*. Se radicó definitivamente en la capital de Antioquia en 1919 donde continuó dedicado a la literatura. Hacia finales de la década 1920-1930 don Tomás sufrió trastornos circulatorios que lo inmovilizaron y quedó ciego casi por completo, aunque mediante una cirugía recuperó parcialmente la vista en 1934.

Con la trilogía *Hace tiempos*, ganó el Premio Nacional de Literatura y Ciencias José María Vergara y Vergara, otorgado por la Academia Colombiana de la Lengua. En diciembre de 1940 fue operado por causa de una gangrena y murió el 19 de ese mes en el hospital San Vicente de Paúl.

Un escritor semi errabundo

Tomás Carrasquilla, hijo dilecto de Santo Domingo, Antioquia, desembarcó al mundo en 1858,

Inventor de la narrativa colombiana

La producción escritural de Carrasquilla no fue valorada inicialmente: en la literatura colombiana

na primero recibió el rótulo de costumbrista, por no decir abiertamente que parroquial, en tanto se ocupó del hombre común y corriente de una Antioquia con una fuerte marca rural. A ese campesino en trance de llegar a la ciudad lo pintó magistralmente en sus actitudes, aptitudes, formas de hablar y costumbres; y se preocupó también de incluir en su descripción lo arquitectónico, lo religioso y lo histórico.

Mejía Vallejo cuenta que una de maneras como la intelectualidad de su tiempo desconoció a Carrasquilla fue llamarlo *descriptor de cocinas y costureros y beato de pandequeso en tertulias de comadres*², refiriéndose a quien en realidad fue el verdadero inventor de la narrativa colombiana. Claro, para una intelectualidad con ínfulas europeas que padecía el “síndrome de París” –enamoramiento de quien lo secuestra conceptualmente-, que consideraba como una de sus lumbreras al hoy arcaico Guillermo Valencia y miraba por encima del hombro al formidable Luis Carlos el Tuerto López, considerado hoy una de los más vigorosas y originales poetas de Latinoamérica en el siglo XX, Carrasquilla era poco menos que un autor veredal porque se preocupaba de asuntos como el hombre del campo antioqueño, sus luchas y visicitudes y, en general, de su cotidianidad.

Tuvo que llegar un alemán afincado en Canadá, Kurt Levy, para que se comenzara a entender en Colombia la dimensión universal de Carrasquilla: En 1954 Levy se graduó de doctor en la Universidad de Toronto con la tesis: “Vida y obras de Tomás Carrasquilla, pionero del regionalismo hispanoamericano”, la cual se publicó en español en 1958, en el centenario del natalicio de este escritor antioqueño, con el nombre *Vida y obras de Tomás Carrasquilla*.

Esta aproximación desde una universidad de Norteamérica, en cabeza de un doctor académico alemán canadiense, comenzó a desmoronar el prejuicio sobre Carrasquilla como autor de parroquia y ayudó a entender en Colombia que Peralta, DIMITAS Arias, la marquesa de Yolombó, Simón, Frutos, Agustín, Filomena o Nieves podían trascender las fronteras y tener caracteres universales.

Ya el atrevimiento de Peralta de jugar con el diablo y ganarle “más de treinta y tres mil millones

de almas” que luego pone en dificultades a san Pedro no será una anécdota inverosímil nacida del caletre costumbrista del tal Carrasquilla, sino un problema fronterizo entre el cielo y el infierno, de alto vuelo teológico incluso, que se resuelve con incuestionable sabiduría.

No se miró más a Carrasquilla con el microscopio pseudo europeo sino con la lupa de la realidad colombiana, a la luz de nuestro entorno y nuestra cultura.

Hoy Carrasquilla es considerado el más importante autor antioqueño, y seguramente el más universal de Colombia después del insuperable Gabriel García Márquez.

La escritura de la cocina

La riqueza de la anécdota y la fortaleza expresiva de los personajes de Carrasquilla han generado que haya un aspecto no muy observado en el autor de Santo Domingo: sus referencias a la comida y a la bebida. De la bebida, a propósito, él mismo afirmó en alguna ocasión que su nombre, Tomás, fue una inflexión verbal que practicó toda la vida porque fue muy vagabundo y tomador de aguardiente.

De la comida hizo mención con relativa frecuencia en su obra: para elaborar este artículo se acopiaron noventa referencias comestibles y bebestibles en una mirada rápida a 18 de sus escritos, lo que permite sostener que Carrasquilla era un enamorado de la comida regional, en tanto la incluye con cierto detalle en sus escritos, como un elemento importante en la cotidianidad de sus personajes.

Y es en este aspecto donde queremos aprovechar a Carrasquilla, porque permite familiarizarse a través de su obra con los platos más comunes y los más especiales en la Antioquia del siglo XIX y principios del siglo XX.

De entrada hay que decir que Carrasquilla adoraba el chocolate, producto por cierto presente en forma de cacao en la culinaria regional desde antes del Descubrimiento. Lo considera alimento muy principal, que siendo cacao se secaa en los anchos corredores de las casas³, se preparaba amasado con harina de maíz en

la cocina, como lo menciona en *La marquesa*⁴, y en *El ángel*: "...pone la magna olleta, mide tres raciones con un cuenco de coco, hecha un cuarto de panela y tres bolas de una mezcla de maíz con algo de cacao. ¡La olleta que canta y ella que acude con el molinillo de raíz!"⁵.

Le hace un alto elogio como bebida ya preparada: "¡Oh! ¡El chocolate de las Layos! Yolombó entero se descubre con sólo nombrarlo. Lo muelen los ángeles con canela de la gloria, bajan a hervirlo y a batirlo y ponen en su espuma todos los tornasoles del iris. Su aroma se difunde: es el incienso al Dios Paladar"⁴.

Incluso, lo eleva a categoría real cuando sostiene que "El Rey y la reina estaban tomando chocolate con bizcochuelos y quesito fresco; y pusieron a Peralta en medio de los dos"⁶.

También es destacado en *Luterito*, cuando dice que "...el 'chocolate de canela' con almojábanas y las cocadas con ajonjolí –timbres privativos de la repostería de Quiterita- iban y venían apetitosos y fragantes"⁷.

Las fiestas del siglo XVIII en Antioquia son un campo que Carrasquilla describe, incluso con las comidas propias de tales eventos. En *La marquesa*, dice:

"Los matrimonios eran fiestas públicas, con matanzas de terneros y de cerdos, sin contar las carnicerías en montes y corrales; y todo a expensas de padres y padrinos de ambos contrayentes (...) Nadie quería perder aquel desayuno, con tanta cosa de trigo y azúcar; de aquella azúcar que se traía desde Cuba y de aquel trigo de Castilla, sembrado y cogido con manos de españoles. En acabando aquella chocolatada camachuna, cuyos humos de canela trascendían hasta la calle, principiaba el bureo de contradanzas y chirigotas, entre copas y bizcochuelos, mientras en los corredores interiores se arreglaba el banquete número uno. Sentábanse en la mesa por tandas, y, en tanto que las negras atendían adentro a la blanquería, los negros sacaban a la calle o a la plaza los peroles de ajiaco, los talegones de arepa y aquellos costales con la cacharrería de peltre. Pronto el remellón de totuma iba colmando el trasto de quien se arrimase a esos fondos humeantes. Los picadillos de carnes y los tintes de azafrán y de yerbas cubren con un manto de gloria las

humildades del plátano y de la papa. Aún no ha terminado aquella Jauja: allá vienen los calderos de dulce (conservón que acá decimos) y vienen los costales con las totumillas con tarraí. Aquel melote, con papaya, breve y limón, se agota en un soplo, a mano limpia (...) Síguela, luego, el encanto del Jerez, del Málaga y de las mistelas, trepados y revueltos en la cabeza"⁸. Pg. 84-85

Ahí mismo (página 86) dice que "También eran muy festejados los bautizos (...) había refresco infantil. Cuando la madre, terminada la cuarentena, volvía de la purificación y de la oferta, era el pipiripao para los mayores, con mucho bailoteo y muchísimo cantorio. Téailable, que dijéramos ahora".

Igualmente describe cómo se comía en las fiestas de san Juan:

"Esos sí son olores del Paraíso. Por las mesas y tarimas, damajuanas, botellas, cestas de pan, bandejas con aves y caza, pilas de aceitunas, ensaladas; plata por todas partes. En el centro campea la enorme y circular mesa con mantel hasta el suelo y los meros cubiertos en montones. En la puerta interior aparecen dos negras majísimas. Es la lechona: sí ahí yace en el fondo del bandejón la tierna infanta del cochino. Sus entrañas ya son yerbas y carnes ajenas. (...) Encubre la costura del vientrecillo el colchón de lechugas en que reposa; vela la mortal herida un collar regio de huevo hilado, amarillo que ni el oro. Lleva en las mandíbulas, cual si [102] fuese el olivo de esa paz eterna, un manojillo de perejil y de orégano (...) Mientras sirven aquella sopa vivificante, caña va y caña viene (...) Los viejos y Doña Liboria prenden cigarros de La Habana"⁹:

En *El Zarco*, publicada en 1922, hace referencia a las fiestas públicas:

"Terminadas están las barreras para los toros, y contra su tablamenta se levantan las toldas de comestibles y bebestibles; ya se oyen por esos ventorros festivos las baladas de la cazuela y de la paila; ya hinchan el éter sereno de esas noches de verano los efluvios provocativos de la empanada y el chorizo; ya emergen sus hálitos oleosos los ollones de ajiaco y mondongo; y la morcilla trasciende, por todo el pueblo, con todas las alharacas y fragancias de una manifestación democrática"¹⁰.



Las obras de Tomás Carrasquilla ofrecen al lector una amplia oferta de comestibles en tanto da cuenta de lo que cotidianamente se preparaba en las cocinas de sus personajes.

Ilustración: María Eugenia Ramírez Vásquez

Y no podía faltar la referencia de este fenomenal escritor a la actividad culinaria desplegada en los hogares al arrullo de los sonidos navideños también en el siglo XX:

“En la de Don Juan Herrera había comenzado el brete desde la antevíspera. Aquella cocina era un embolismo, un caos de cedazos y coladores, de pailas y de cazuelas, de trastos y de cacharros de toda especie. Las señoras de la casa se multiplicaban: cuelan, ciernen, amasan, baten. Aquí chirrían los buñuelos; allá revienta la natilla; acullá se cuaja el manjar blanco. Corre el bolillo sobre la pasta de hojuelas; el mecedor no cesa entre el hirviente oleaje; forma copos de espuma la superficie del almíbar; en esta piedra muelen la yuca y la arracacha; en aquélla, la canela y la nuez moscada; en artesas y

platos blanquean los quesitos y las cuajadas; campean la manteca y la mantequilla en hojas y cacerolas; saltan los huevos en cascadas amarillas”¹¹.

En todas esas referencias a la comida, Carrasquilla alcanza a mencionar los elementos usados para comer. Por ejemplo, en *La marquesa*, dice que en las casas de los adinerados la plata labrada “era allí el pan nuestro de cada día. De plata era casi todo el trasterío de la mesa, cubiertos inclusive; los braseros pequeños, para encender el cigarro, y los grandes para prender el sahumero; de plata las tazuelas, la palangana y jarra de lavabo”¹².

Mientras que las personas del pueblo usaban otros materiales: “¡Qué tortura más extraña!

Ellos, habituados a yantar en la cocina, a beber en totuma, a comer sus frisoles y aguasales en platos de palo, sin más utensilio que la cuchara de lo mismo, sienten, ante esa mesa y entre esos blancos, el suplicio de su propia pequeñez”¹³.

Ostras y guaguas

Hay referencias curiosas en el contexto de la gastronomía antioqueña, como la sopa de ostras de la que se habla en *Ligia Cruz* (1920), uno de cuyos personajes, Petronita, ante la oferta de probar una sopa de ostras enlatada, dice que en su casa la preparan muy diferente pues le agregan repollo y carne de cerdo.

Sobre las carnes, Carrasquilla incluye la caza y la pesca como proveedoras de una parte de las que se consumen habitualmente. En *La marquesa* (página 83) asegura que “La mesa, con pescado y caza a diario, era de una abundancia homérica”. Y dice luego que “...había otra caza (...) garrote en mano, paso cauto y sin perro indiscreto, se internaban, en las noches de luna, por las espesuras de los plataneros y los rastros de las zanjas, en asecho de esas chuchas y comadreas (...). Pocas veces volvían chasqueados; y ahí quedaba esa inmundicia para las ollas que mantenían aquellos negros”¹⁴. Ya se había mencionado la guagua acompañada de frijoles verdes con tocino, comida propia de zonas mineras o muy alejadas de las principales poblaciones.

También se asoman por el cerdo frito, asado o hervido, los capones rellenos, la gallina enjalmada, empanadas, una sopa de maíz que los campesinos llaman ‘machorrucio’, las almojábanas; además de comestibles basados en personajes de la literatura, como Pablo y Virginia (novela escrita en el siglo XVIII por Bernardino de Saint-Pierre) que inspiraron unas figuras fundidas en jalea, en *Frutos de mi tierra*. Y dulces como un melote con papaya, breva y limón empacado en tarralí; el postre de torrijas, dulces de cajón (llamados así pues venían en una caja de madera); las cocadas de ajonjolí, la panela envigadeña, los dulces de cidra y de papaya, las colaciones, los huevos de azúcar y los bizcochuelos.

No ha de faltar la arepa, la deliciosa arepa, la bienamada arepa antioqueña. En *La marquesa*,

la doran en el rescoldo, la raspan para acompañar la mazamorra, es protagónica en el desayuno y aparece en primera fila a la hora del almuerzo. En *Simón el mago* el tentempié para el niño que llegaba de la escuela era arepa frita con chicharrón y tajadas; mientras que en *Frutos de mi tierra* la mencionan como arepa de maíz remojado; *En la diestra de Dios Padre* éste hace aparecer en la despensa de Peralta unas arepas “tan blancas, tan esponjadas y tan bien asaditas, que no parecían hechas de mano de cocinera de este mundo”¹⁵.

En *Dimitas Arias* el quesito es acompañado con muchísima arepa de maíz sancocado, en *Entrañas de niño* se habla de un migote glorioso tras mezclar una pucha de chocolate con quesito, pandequeso y arepa; en *El ángel* figuran arepas de mote asadas en las brasas; y en *Tranquilidad filosófica* la raspan vigorosamente antes de ponerla humeante en el plato del desayuno. En *El Zarco* convidan a chocolate remediano con (arepa) ‘panocha de temprano’ a unos viejitos; y una dama entrada en años se queja de las arepas duras como uñas.

En fin, Carrasquilla refleja la cotidianidad culinaria del hombre regional, y en ella se puede apreciar, aunque suene un poco prosaica la expresión, que el antioqueño definitivamente es muy arepero.

Carrasquilla fue muy prolijo para describir las costumbres de sus personajes, y un lugar importante ocuparon las comidas. Lo cual nos da para pensar que disfrutó los platos que mencionó en su obra, que se preocupó por mostrarlos apetitosos y que, seguramente, los paladeó con agrado. De seguro Carrasquilla fue un goloso de la comida antioqueña.

Claro que vale la pena hacer una observación a la comida antioqueña descrita por Carrasquilla: seguramente debe causar un soponcio a cualquier nutricionista que la analice, pues semejante desfile de colesterol bajo distintas presentaciones se considera hoy en día un pasaporte con el sello de “Autorizado para morir de infarto”.

Pero no debía ser tan mala esa dieta para el cristiano, si Dios Padre le llenó la despensa a Peralta con tasajos de solomo y de falda, tocino y empella, costillas de res y de cerdo, longani-

zas, chorizos, quesito, mantequilla, chocolate, frijol cargamento, huevos, sal, azúcar y arepas. Y Dios no le regalaría a un hijo predilecto como Peralta nada que le hiciera daño...

Referencias

1. LEVY, Kurt. *Tomás Carrasquilla*. Instituto de Integración Cultural. Medellín: Clave, 1985. P v.
2. *Ibid.*, p vi.
3. CARRASQUILLA, Tomás. Obras completas, tomo I. Medellín: Edición Primer Centenario, Ed. Bedout, 1958. p.226.
4. CARRASQUILLA, Tomás. *La marquesa de Yolombó*. Bogotá: Círculo de Lectores, 1984. p. 55.
5. CARRASQUILLA, Tomás. Obras completas, tomo I. Medellín: Edición Primer Centenario, Ed. Bedout, 1958. p. 593.
6. CARRASQUILLA, Tomás. Obras completas, tomo I. Medellín: Edición Primer Centenario, Ed. Bedout, 1958. p. 522.
7. *Ibid.*, p. 146.
8. _____. *La marquesa de Yolombó*. Bogotá: Círculo de Lectores S. A., 1984. p. 84-85.
9. *Ibid.*, p. 102-103.
10. CARRASQUILLA, Tomás. Obras completas, tomo I. Medellín: Edición Primer Centenario, Ed. Bedout, 1958. p. 488.
11. *Ibid.*, P. 560.
12. _____. *La marquesa de Yolombó*. Bogotá: Círculo de Lectores, 1984. p. 83.
13. *Ibid.*, p. 223.
14. *Ibid.*, p. 87.
15. CARRASQUILLA, Tomás. Obras completas, tomo I. Edición Primer Centenario, Ed. Bedout, 1958. p. 519.