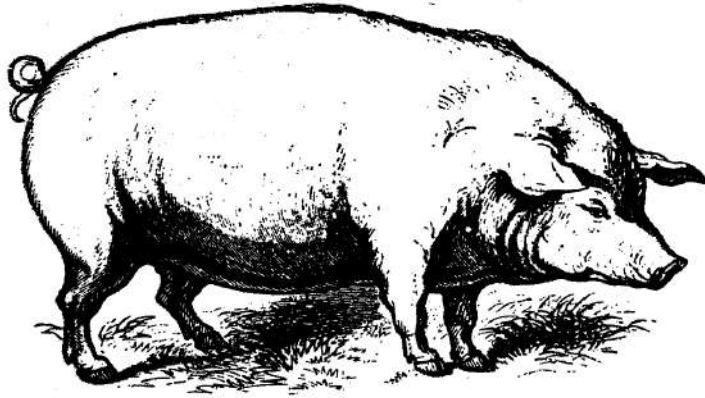


La fête inolvidable

Un re-cuento por Julián Estrada Ochoa

La navidad revive las costumbres gastronómicas antioqueñas. *La marranada* tiene un origen que nadie se imagina, que nos emparenta con Francia



Creo no estar equivocado si digo que entre nosotros el mes de diciembre, o mejor, la temporada decembrina, comienza en octubre, se consolida en noviembre y se vive plenamente en el mes doce. Es un hecho que, en nuestro medio, el espíritu fenicio de nuestros comerciantes contribuye para que el

sentimiento de las festividades decembrinas se inicie con dos meses de anticipación, pues los almacenes de cadena y otros tantos negocios similares lanzan campañas de promoción, invitando a comprar los aguinaldos a bajo precio y sin aglomeraciones en el mes de octubre. En otras palabras, la atmósfera decembrina empieza en el mes de las brujas y pareciera que estas se encargaran de alborotar sus primeros olores. Llegado el mes de noviembre el asunto se intensifica, pues las emisoras dan rienda suelta a cuñas con villancicos; amén de sus campañas preventivas contra la pólvora y el licor. Por su parte, las Empresas Públicas de Medellín se dan a la tarea de instalar el clásico alumbrado y para el momento en que esta labor se termina, la población estudiantil, de escuelas y colegios, ha finalizado el amargo periplo del correspondiente año; significando esto que la tranquilidad mañanera de los barrios se termina, ante un traqueteo de totes, papeletas, buscaniguas y pabellones, que apenas comienza. No menos significativa es la súbita presencia de puntos rojos o naranjas en el cielo de las frías noches novembrinas... emergen los silenciosos globos.

Para el primero de diciembre la cosas ya son a otro tenor: aparece el almanaque Bristol, los vendedores de velas para la noche del alumbrado pululan y la juguetería taiwanesa atiborra los andenes del centro de Medellín. De otra parte, vitrinas, pasajes

comerciales, bancos, clínicas, edificios públicos y particulares, así como todas las parroquias de la ciudad, materializan, cada uno a su manera, la época de navidad. Para unos se trata de colgar guirnaldas y bolas de colores en todos los lugares que estas se dejan colgar; para otros un árbol a la entrada, con iluminación multicolor y regalos en su base, es suficiente; hay quienes se deciden por Santa Claus y lo traen desde Noruega con un JO! JO! JO de acendrado acento jericano; obviamente las parroquias permanecen en la tradición del pesebre, permitiéndonos ver desde miniaturas hechas con frutas de corozo, hasta los más sofisticados pesebres mecanizados, en donde San José luce un blanco sombrero aguadeño como reconocimiento a la tierra de origen del rico benefactor que regaló el pesebre a la parroquia. En fin, todo lo anterior constituye la atmósfera que antecede la época de navidad. Sin embargo, el “santo y seña” definitivo que asegura el verdadero inicio de la temporada navideña en esta comarca del mundo cristiano, corresponde a la simple aparición de la suculenta y laboriosa natilla. Apareciendo la natilla... empieza realmente la navidad en Antioquia.

Es un hecho que diciembre es también el mes de los aromas. El día de los alumbrados tiene su aroma. La armada del pesebre y el pesebre en sí mismo tienen su aroma. De la pólvora ni se diga. El papel de aguinaldo tiene su aroma. Los globos, antes de salir lo tienen, y cuando caen mucho más. El aroma del árbol navideño es inconfundible. Ahora bien, en cuestión de aromas, la comida decembrina no tiene par, y sin lugar a dudas, en este asunto, se gana el premio el aroma que desprende helecho, el día que una familia paisa decide que el marrano no vuelva a respirar. Y es en este punto donde queremos detenernos, pues consideramos que la “marranada decembrina paisa” es un acontecimiento *sui generis*, del cual mucho se ha dicho, poco se ha escrito; y mucho menos se ha reflexionado sobre él.

Vamos por partes: en el mundo occidental judeocristiano, la navidad se celebra de diversas maneras, muchas de las cuales se han arraigado entre nosotros, desconociendo su verdadera significación (Santa Claus, el árbol de Navidad). Sin embargo, lo importante, es que dentro de nuestra cultura religiosa, alumbrado, novena, aguinaldos, pesebre y reyes magos, son manifestaciones que poseen significación propia, variando su importancia no sólo de país a país, sino también de región a región, celebrándose de manera específica cada una de ellas, y teniendo todas, como regla general, un abundante acompañamiento del recetario culinario típico de la zona. En otras palabras la navidad en el mundo entero, contraria a la cuaresma, corresponde a una época de proliferación culinaria institucionalizada.

Antioquia no es la excepción, pues llegada la navidad, la cocina paisa se alborota, convirtiéndose en auténtico taller de múltiples manjares, muchos de ellos de presencia cotidiana durante todo el año, los cuales, gracias al halo esotérico de la navidad, toman sabor diferente durante estos días (arepas, buñuelos, morcillas, chorizos), además de otros

Los vegetarianos comen carne los viernes de cuaresma

tantos, cuya presencia es exclusiva de la temporada decembrina (natilla, hojuelas, frutas en almíbar, ponqué negro navideño). Ahora bien, además del preámbulo que significa natilla en esta época, lo más representativo de la culinaria navideña paisa es la muy afamada marranada. Seleccionado el día, la familia entera y muchos más, entran en un ritual “etílico-gastronómico” sin parangón en el contexto de costumbres manducatorias en nuestro país y del resto del mundo. En efecto, mientras que en otras partes de Colombia la navidad se celebra alrededor de gallina, pavo, chivo y tamales, acá en Antioquia, cual chinos y romanos, nos devoramos el marrano haciéndolo desaparecer de cabeza a cola, como si fuésemos descendientes directos de estos dos pueblos y con quienes, a la hora de la verdad, lo único que nos une es el apetito que le profesamos a las presas del animal en cuestión. Vale la pena preguntar entonces ¿de dónde acá, la costumbre paisa de sacrificar marrano el día que nace el Niño Dios?, y, aún más, ¿cómo es eso de que el marrano, animal símbolo de la impureza y suciedad y con el desprestigio de contaminar a quien lo prueba o toca, lo convertimos de buenas a primeras en ofrenda divina?

Si bien Doña Sofía (Ospina de Navarro) y Don Tomás (Carrasquilla) escribieron –cada uno con su profundidad y estilo– memorables páginas sobre la vida cotidiana antioqueña, necesario es aclarar que ninguno de ellos responde en sus escritos las dos preguntas anteriores. Revisamos igualmente a Don Benigno Gutiérrez, y el asunto fue en vano. Consultamos al señor Agustín Jaramillo Londoño en su *Testamento (del paisa)*... y nada. Acudimos al especialista del folclor en Colombia –Guillermo Abadía Morales– y ningún comentario al respecto. Averiguamos en los escritos del sabio de Sonsón (Antonio Panesso Robledo), pero este de marrano no se unta. López de Mesa sólo habló de la sardina. En cuanto a Gabriel Giraldo Jaramillo, su especialidad es sobre la alimentación indígena antioqueña. Así las cosas, nuestra averiguación se debe limitar a lo siguiente:

1) Según Maguelonne Toussaint-Samat, la familia de los suidos, a la que pertenece el cerdo, apareció en la tierra en el primer período de la era terciaria; en el momento en que los mamíferos empezaron a diversificarse, cabe hablar de un cerdo en el norte del Mediterráneo, localizado en España, Francia y Grecia, pero también en el este, en Persia.

2) El cerdo es introducido en América por las islas del Caribe y según los especialistas esto acontece en el segundo viaje de Colón.

3) Las primeras piaras de cerdos que llegan a Antioquia entran por el sur, provenientes del Valle y acompañando las huestes de Robledo.

4) En cuanto a la relación, cerdo-religión, debemos mencionar el día de San Antonio, cuya festividad es el 17 de enero, y en Francia se le considera el patrón de los chacineros (especialistas en carnes preparadas de cerdo); mientras que en

Antioquia paradójicamente ese es el santo que se invoca para conseguir novio.

5) Si bien en España se celebra en el campo la iniciación del año culinario con una matada de marrano cuyas características son muy similares a la nuestra (efectuándose indistintamente entre noviembre y febrero, pero jamás 24 o 31 de diciembre), llama de manera muy especial nuestra atención lo que acontece en Francia durante las fiestas del martes de Carnaval. Transcribo literalmente del libro de Toussaint-Samat:

“La matanza del cerdo fue hasta antes de la guerra la gran fiesta de las provincias francesas. El día del sacrificio es en todas partes una fecha importante de la vida social. La petición de colaboración a los parientes y vecinos se hace, bajo la fórmula de cortesía de una invitación a cenar. En todas las casas se produce una evolución en que las mañanas se inician con los gritos desgarradores del héroe de la jornada. En todos los corrales de las granjas, una hoguera caliente desde el alba ollas de agua destinadas a escaldar el animal sacrificado, que siempre parece como el duque de Guise, más grande muerto que vivo. Por la tarde se pone a cocer la mija, el caldo corto de las morcillas para el que, desde que sangra el animal, las mujeres se dedican a remover la sangre en un enorme caldero –que suele ser comunal– observadas con interés por los perros que comparten la excitación de toda la gente de la casa. Los niños reciben su ración de capones, pues es muy grande la tentación de cometer travesuras, a pesar de que tienen permiso de tostar las cortezas de tocino con haces de paja. Son menos los voluntarios para ir a vaciar y lavar las tripas al río. Nada del cerdo se pierde, todo se descuartiza, se pica, se condimenta y se sala en el día, de los mejores trozos a los menos buenos”.

Expuesto lo anterior, y ante la imposibilidad de encontrar una argumentación sólida que justifique la costumbre antioqueña de sacrificar marrano en la temporada navideña, no cabe sino afirmar y con total desconcierto, que en esto de la marranada decembrina paisa, jamás pensamos ser tan parecidos a los franceses.

C'est la vie!

JULIÁN ESTRADA OCHOA. Antropólogo, investigador culinario, columnista

Diciembre de 1993