

Migración, vida cotidiana
y tradiciones culinarias
de una familia en el
Caribe colombiano

1900-1950



Julieta Ruth Pareja De Castro

Mercado de Santa Cruz de Mompox
Archivo de Baúl
Familia De Castro

**HISTORIA A BOCADOS:
MIGRACIÓN, VIDA COTIDIANA Y TRADICIONES CULINARIAS DE UNA
FAMILIA EN EL CARIBE COLOMBIANO, 1900-1950**

Trabajo de grado, para optar al título de Historiadora,
realizado por:

JULIETA RUTH PAREJA DE CASTRO

Dirigido por:

María Camila Díaz Casas



Facultad de Ciencias Sociales

Departamento de Historia

Junio 4 de 2021

Bogotá

**A mi papá,
*in memoriam.***

**A mi mamá,
la persona que me inspira todos los días.**

AGRADECIMIENTOS

Deseo agradecer a todos los miembros de mi familia por inspirar la realización de esta investigación con sus historias y cuentos fascinantes que hicieron las delicias de mis días de infancia. Doy gracias en especial a mi tía Ruth por permitirme usar las fotos de su archivo familiar, a mi tío Gustavo por ayudarme a digitalizar el material de los archivos familiares y, por último, doy las gracias a mi primo Eduardo por el diseño gráfico y maquetación del recetario anexo al final de esta investigación. Esta no habría sido posible sin la invaluable ayuda de todos.

Le agradezco especialmente a mi mamá por cultivar en mí la pasión por la cocina de nuestras antepasadas y por el folclor del Caribe. A mi papá, le agradezco por mostrarme el apasionante universo oculto en las páginas de la historia con sus cuentos infinitos. A ambos, les doy las gracias por inspirarme a imaginar desde que tengo memoria cómo vivía la gente en otros tiempos y por inculcar en mí el gusto por leer y por escudriñar el pasado.

A la profesora María Camila Díaz le agradezco por guiarme a lo largo de todo este proceso y por recordarme siempre que hay todo tipo de historias que merecen ser contadas. Sobre todo, le agradezco por su apoyo y su comprensión en un momento en que no creí posible la culminación de este proyecto.

A mi querido amigo Andrés Bohórquez, le doy gracias por las iluminadoras charlas que esclarecieron mi norte para poder seguir adelante con este proyecto.

Por último, deseo agradecer a la Pontificia Universidad Javeriana por apoyarme a culminar mis estudios en la carrera de Historia.

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	v
TABLA DE CONTENIDO	1
UNA HISTORIA CONTADA A BOCADOS	3
Objetivos	9
Objetivo general	9
Objetivos específicos.....	9
Por qué historiar las tradiciones culinarias y lo cotidiano	10
Investigar históricamente sobre alimentación y vida cotidiana	12
ESTADO DEL ARTE.....	17
Prácticas alimentarias.....	17
Vida cotidiana.....	25
Vida cotidiana alrededor de la familia y la comida.....	39
MARCO TEÓRICO.....	46
1. UN TRÁNSITO POR EL CARIBE EN LOS ALBORES DEL SIGLO XX	61
1.1. El Caribe en los albores del siglo XX.....	63
1.2. Mompox: el origen familiar	66
1.3. Ciénaga y la bonanza bananera	74
1.4. Barranquilla: la ciudad más conveniente	83
2. LA VIDA COTIDIANA FAMILIAR: ENCRUCIJADA DE HISTORIAS	91
2.1. Mompox: tierra de Dios, donde se acuesta uno y amanecen dos.	93
2.2. Ciénaga: el Almacén Moderno y el Hotel Colombia.....	102
2.3. Barranquilla: la casa del barrio Boston.....	107

3. COMER Y VIVIR EL PASADO.....	121
3.1. Antecedentes de la alimentación en el Caribe colombiano.....	122
3.2. La herencia de la casa familiar momposina (1890-1910).....	126
3.3. Cartagena y el colegio de monjas francesas (1910-1920).....	132
3.4. Ciénaga: el superávit social (1920-1930)	136
3.5. Barranquilla: crisol de sabores (1930-1950).....	142
 CONSIDERACIONES FINALES.....	 151
 FUENTES PRIMARIAS.....	 vi
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	vi
ANEXO 1. ARCHIVO DE BAÚL	xiv
ANEXO 2.....	xxii
UNA HISTORIA A BOCADOS.	xxii
RECETAS DE LA FAMILIA DE CASTRO	xxii

UNA HISTORIA CONTADA A BOCADOS

El hecho de que cada uno de nosotros deba comer para sobrevivir es tan indiscutible como que en cada familia existen historias y anécdotas con las que recrea el pasado de los ancestros. Es también indiscutible que cada familia se nutre constantemente de los alimentos que lleva a su mesa y también del pasado revivido a través de los cuentos y las anécdotas que circulan entre sus miembros.

La alimentación es una de las prácticas más importantes de la experiencia humana. Si bien se puede llegar a dar esto por sentado, el comer implica una cantidad de conocimientos, comportamientos y significados que se encuentran imbricados con la identidad y las consecuentes redes de relaciones que los sujetos tejen a su alrededor. Autores como Sidney Mintz¹ y Michel de Certeau² ya han comprobado que la comida es uno de los pilares que constituyen la identidad de una familia o grupo humano y que puede ser una gran herramienta para develar aspectos sociales y económicos sobre el devenir histórico de familias o sociedades y las concepciones que generaban sobre sí mismas y su mundo. Bajo esa misma lógica, la tradición culinaria es una práctica cultural mediada por las trayectorias históricas y geográficas de aquellos que la ponen en uso; de la misma forma que las trayectorias, en este caso familiares, son el reflejo de fenómenos y procesos sociales, políticos y económicos que históricamente han permeado el espacio habitado.

La vida cotidiana, por su parte, es imposible de abstraer de la experiencia humana. Así las cosas, la vida cotidiana se desprende de la naturaleza misma del ser en sociedad, del mismo modo que la alimentación responde a una necesidad fisiológica que es posible historiar. Si bien la vida cotidiana puede llegar a dar la impresión de ser permanentemente espontánea y poco calculada en su accionar, en realidad guarda una intensa relación con determinados sistemas de creencias y valores que operan constantemente en ella. La vida cotidiana es el testimonio de lo que ha permanecido arraigado, o lo que se ha abandonado en

¹ Mintz, "Dulzura y poder el lugar del azúcar en la historia moderna".

² De Certeau, Giard, y Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*.

dichos sistemas de creencias; es el producto de la historia en el cual las personas se mueven lentamente, día a día, mientras el tiempo fluye, dinamizando el mundo externo al individuo humano. Como tal, es de gran utilidad para estudiar cambios y permanencias en términos sociales, económicos y políticos: en la conformación de los grupos domésticos, en los usos del espacio público, en la configuración de los poblamientos urbanos o el análisis de la actividad política local, por dar algunos ejemplos. También, es útil para el estudio del abandono de ciertas costumbres o la introducción de nuevos hábitos, en ciertos períodos y contextos geográficos. Autores como Pilar Gonzalbo Aizpuru y Pablo Rodríguez Jiménez³ se han convertido en referentes de la historia de la vida cotidiana en México y Colombia, respectivamente. Sus trabajos han demostrado la necesidad de seguir explorando la abundancia de temas que ofrece la historia de la vida cotidiana. Al fin y al cabo, no sería posible organizar bajo una misma línea una experiencia tan variada como la cotidianidad, puesto que esta depende enteramente del contexto en el cual se desarrolla, como se verá más adelante en el marco teórico.

La búsqueda de literatura sobre la cual se basa esta monografía de grado me ha llevado a concluir que poco o nada se ha dicho sobre la vida cotidiana en el Caribe colombiano o en sus espacios urbanos durante la primera mitad del siglo XX, en contraposición con una producción que sí ha estudiado la vida cotidiana de este espacio geográfico (y en especial la de Cartagena) durante los siglos XVII y XVIII⁴. Vale la pena aclarar que mucho menos se ha tratado el tema de la vida cotidiana de la familia o, en su defecto, de los grupos domésticos en el Caribe colombiano, en la primera mitad del siglo XX, como se presentará en el estado del arte.

El interés de este estudio surge a partir de mi propia familia, los De Castro. Esta familia habitó las zonas de Mompo, Ciénaga y Barranquilla durante la primera mitad del siglo XX, y ha permanecido en la última ciudad hasta la actualidad. Mi familia, apellidada hasta la primera década del siglo XX Martínez de Pinillos, es originaria de Mompo y

³ Gonzalbo Aizpuru, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*; Borja Gómez y Rodríguez Jiménez, *Historia de la vida privada en Colombia. Tomo II. Los signos de la intimidad, el largo siglo XX*.

⁴ Garrido, "Vida cotidiana en Cartagena de Indias en el siglo XVII"; Alzate Montes, Benavides Silva, y Escobar Herrera, *La vida cotidiana en el convento de San José de Cartagena de Indias hacia mediados del siglo XVIII y comienzos del XIX*.

desciende de don Pedro Martínez de Pinillos, filántropo y comerciante español fundador del Colegio Nacional Pinillos. Hasta mediados de la década de 1910, la familia vivió en la casa familiar adjunta al colegio, en un entorno acomodado que permitió incluso a sus miembros femeninos educarse en prestigiosas instituciones en Cartagena, como es el caso de mi bisabuela Petra, quien estudió en el Colegio de Nuestra Señora del Rosario para señoritas, regentado por monjas francesas.

Gracias a sucesivas ofertas de trabajo, mi bisabuela y sus hermanos tomaron la decisión de trasladarse hacia Ciénaga, ciudad que en aquel momento experimentaba una bonanza derivada de la industria bananera⁵. Asentada en la plaza principal del municipio, mi bisabuela, ya casada (y apellidada para ese entonces De Castro) y liberal acérrima, como todos sus hermanos, regentó un hotel y un almacén de productos alimenticios y de confección extranjeros, en su mayoría de origen francés. En 1928, a raíz de la violencia provocada durante la Masacre de las Bananeras, el hotel fue quemado por los conservadores (según se presume en los relatos familiares) y la familia se vio en la obligación de emigrar hacia Barranquilla a comienzos de 1929, ciudad donde sus descendientes permanecemos hasta la actualidad.

Desde la época colonial, Mompo se caracterizó por ser un centro de acopio y almacenamiento importante en la Nueva Granada. La tendencia a las actividades comerciales, legales e ilegales posicionó a Mompo a lo largo de los siglos como uno de los puntos de actividad económica más importantes de la región Caribe. A principios del siglo XIX, la villa todavía ejercía un monopolio sobre los afluentes fluviales de la depresión momposina⁶ y era reflejo del régimen señorial y las consecuentes acumulaciones de tierra y capital producto del comercio por parte de las élites locales. Sin embargo, hacia mediados de siglo, la sequía del brazo de Mompo, causado por un desastre natural, favoreció la actividad comercial por el brazo de Loba, teniendo como consecuencia el auge comercial en Magangué y el

⁵ Agudelo Velásquez, "La industria bananera y el inicio de los conflictos sociales del siglo XX".

⁶ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompo y Loba*.

decaimiento de Mompox como centro del monopolio comercial en la zona de la depresión hacia 1862⁷.

Más adelante, a comienzos del siglo XX, el municipio de Ciénaga, Magdalena, experimentó una transformación de su economía propiciada por el cultivo del banano, la inversión extranjera y las concesiones estatales, factores que la consolidarían más adelante como una zona idónea para el cultivo de exportación a gran escala. Debido al insuficiente capital de los empresarios magdalenenses para enfrentarse al mercado externo del banano⁸, empresas extranjeras como la United Fruit Company, de gran poder monopólico llevado de la mano del Estado colombiano, se apropiaron de la dinámica del cultivo y la exportación del banano. Para finales de la década de 1920, la exportación mediada por las líneas de ferrocarril generó una bonanza comercial que también trajo consigo dinámicas de explotación obrera y el relego de pequeños productores locales y políticos liberales de oposición, entre otros sectores desfavorecidos del municipio; estos factores pueden haber contribuido a la Masacre de las bananeras en diciembre de 1928⁹, evento que según los relatos familiares pudo haber propiciado el traslado de la familia a Barranquilla. Por lo demás, el auge económico que caracterizó a Ciénaga durante la década de los veinte propició un desarrollo acelerado de la vida urbana en el municipio, lo que tuvo como consecuencia la introducción y adopción de nuevos gustos, hábitos, formas de organizar el día a día y de recreación que permearon la vida cotidiana en el municipio de entonces.

Por su parte, Barranquilla experimentaba desde 1870 un nuevo horizonte de posibilidades abiertas a la inmigración extranjera y a la entrada de nuevos capitales y mercancías. Su carácter de ciudad industrial y portuaria se debe a una transformación de su territorio y de su cultura hacia una infraestructura de exportación y el fomento de una cultura “moderna”, respectivamente. Estas estrategias pretendían consolidarla como el puerto a través del cual Colombia ingresaría con fuerza al comercio mundial, apelando a la necesidad

⁷ Viloría De la Hoz, “La economía anfibia de la isla de Mompox”; Fals Borda, *Historia doble de la Costa 3: Resistencia en el San Jorge*.

⁸ Viloría De la Hoz, “Historia empresarial del guineo: Empresas y empresarios bananeros en el departamento del Magdalena , 1870-1930”.

⁹ Viloría De la Hoz.

nacional de conectarse con el mundo desarrollado y de reafirmarse como Estado soberano ante la comunidad internacional¹⁰.

Asimismo, la ciudad experimentó, desde finales del siglo XIX, una constante afluencia de nuevos sujetos al servicio de la industria y el capital de la nación, varios de los cuales eran migrantes de diversas partes del mundo. Por un lado, en un primer momento la oleada migratoria provino especialmente de Estados Unidos, Reino Unido, Alemania y, sobre todo, de población judía sefardí proveniente de las Antillas holandesas. De este último grupo se deriva nuestro apellido actual, De Castro. Por otro lado, la segunda oleada migratoria provino de Siria, Líbano y Palestina, fenómeno que explica la fuerte presencia de la culinaria árabe en Barranquilla y otras partes de la costa Caribe.

El Caribe entre 1900 y 1950, y en especial las tres ciudades ya mencionadas, fue un crisol de dinamismo comercial que a su vez trajo consigo transformaciones sociales y económicas durante este período. Estas propiciaron nuevas experiencias culturales, en especial aquellas asociadas a la alimentación. Como un grupo inscrito en este espacio, la familia De Castro experimentó esas transformaciones de comienzos de siglo a lo largo de su trayectoria migratoria. Como una muestra de la transición del régimen señorial momposino al nuevo orden nacional, el estatus social de los De Castro y sus expectativas de movilidad social reflejaron, en un comienzo, la tensión entre las costumbres de las familias momposinas más tradicionales y la incorporación de generaciones de hijos naturales, no reconocidos, con algunos derechos ante la Ley de entonces, a estándares de educación regulados por agentes externos.

Más adelante, su labor de comerciantes locales, hoteleros y representantes de casas comerciales, se enmarcó en la introducción de empresas extranjeras y en la reacción local de los cienagueros frente a los nuevos flujos de capital que dinamizaron la zona bananera. Sus formas de sociabilidad también fueron reflejo del bienestar en el ámbito doméstico como consecuencia de la llamada bonanza bananera. Posteriormente, la huida repentina de la familia por motivos políticos hacia una Barranquilla que desde finales del siglo XIX se abría y condicionaba al mercado mundial, los situó en una nueva realidad en la cual tuvieron que

¹⁰ Bell-Lemus, "Industria, puerto, ciudad (1870-1964)".

empezar prácticamente desde cero. Sin embargo, trajeron consigo todo el bagaje cultural que los acompañó desde sus inicios en Mompox y lo sostuvieron a partir de unas tradiciones culinarias que, en el día a día, representaban aquel pasado vivido en los anteriores municipios.

La tradición culinaria, al menos en el caso de la familia De Castro, ha estado siempre viva. Al estar mediada por las trayectorias de sus grupos, la tradición culinaria entra siempre en tensión con la realidad inmediata de la disponibilidad de recursos para la consecución de los alimentos. Si esa realidad atraviesa un proceso de cambio, también lo hará la manera en que las tradiciones culinarias, arraigadas en la identidad de un grupo, se adapten al nuevo escenario en el cual se desenvuelven. Esto pone de manifiesto que las maneras de alimentarse pueden, efectivamente, cambiar a lo largo del tiempo, pero ¿qué revelan los cambios y las adaptaciones en la alimentación sobre la manera de vivir, sobre el día a día de las personas que ponen en práctica estos saberes a la hora de comer?

Con el correr de los años, una inquietud de carácter histórico, generada por la constante reverencia a la comida y a las anécdotas sobre el pasado familiar que surgen cotidianamente alrededor de la mesa, hizo surgir mi interés por la vida cotidiana de los De Castro en tiempos pasados. Tras una sistemática búsqueda de literatura, opté por preguntar en este trabajo cuál es la relación entre las tradiciones culinarias y la historia de la vida cotidiana de la familia De Castro en Ciénaga, Mompox y Barranquilla entre 1900 y 1950. Lo anterior me llevó a pensar que las tradiciones culinarias se han convertido para los De Castro en un vehículo de significación del orden cotidiano que, a pesar del paso del tiempo, refuerza constantemente la historia de migración que experimentaron los antepasados durante la primera mitad del siglo XX, lo que en generaciones posteriores ha favorecido la construcción de un discurso con sentido propio articulado alrededor de la comida. Esto, a su vez, implica que debe ser posible analizar la vida cotidiana de mi familia en estos tres espacios habitados, durante este período, a partir de sus tradiciones culinarias e historia familiar.

En resumen, la propuesta de este trabajo consiste en la interpretación de una experiencia humana particular, la de la familia De Castro, dentro de un período y contexto específicos, y a partir de una práctica cultural específica: la alimentación. Vale la pena aclarar que este trabajo de grado no pretende hacer una ilación de eventos dentro del territorio amplio del Caribe, ni mucho menos ofrecer una generalización sobre la vida cotidiana de todas las

familias de clase trabajadora de la costa Caribe colombiana. Sin embargo, pretende ofrecer un panorama sobre el contexto social, económico y político en el cual se desenvolvía la trayectoria cotidiana familiar; esto se haría con la finalidad de hallar puntos de encuentro entre los saberes familiares transmitidos de generación en generación y otros testimonios, ajenos a la familia, sobre la cotidianidad experimentada en las tres ciudades que involucra este trabajo. Por tal motivo, las fuentes primarias que sustentan este trabajo son entrevistas realizadas a los miembros de la familia y diarios de viajes o informes de observadores extranjeros durante el período de interés para este estudio.

Objetivos

Objetivo general

Analizar la relación entre las tradiciones culinarias y la historia de la vida cotidiana de la familia De Castro en Ciénaga, Mompo y Barranquilla entre 1900 y 1950.

Objetivos específicos

1. Analizar el contexto histórico de Mompo, Ciénaga y Barranquilla en el período de estudio, comprendido entre 1900 y 1950.
2. Reconstruir la historia de la vida cotidiana de la familia y reflexionar sobre la relación de ésta con las tradiciones culinarias familiares.
3. Analizar las tradiciones culinarias familiares a la luz de la relación entre el contexto histórico y la experiencia doméstica para comprender su operación en el ámbito cotidiano como vehículo de significación.
4. Elaborar un recetario que reconstruya las tradiciones culinarias familiares a la luz de la historia familiar y la historia de la vida cotidiana en Mompo, Ciénaga y Barranquilla, durante el período en cuestión, y que facilite la comprensión en detalle de las tradiciones culinarias analizadas en el tercer objetivo.

Por qué historiar las tradiciones culinarias y lo cotidiano

La trayectoria geográfica seguida por mi familia durante la primera mitad del siglo XX ha contribuido a formar una rica y variada tradición culinaria que comprende elementos de los tres espacios urbanos habitados e, incluso, incorpora aspectos culinarios del exterior. Las recetas familiares y su diversidad de orígenes ciertamente pueden abrir una puerta a la reflexión, no sólo sobre la trayectoria histórica familiar en sí, sino cómo ha ido cambiando y modificándose la alimentación con base en factores que van mucho más allá de la simple disponibilidad de recursos materiales hacia una cuestión de preferencias, nociones de estatus o de pertenencia; en fin, aspectos que conforman la vida cotidiana y que pueden llegar a darse por sentado, como normalmente ocurre con las acciones banales del día a día.

La tradición culinaria como práctica cultural está sujeta a constantes cambios, ya sea por la incorporación de nuevas técnicas o de ingredientes que no necesariamente pertenecen al lugar de origen de la familia, o por el abandono de ciertas recetas, que han pasado de generación en generación desde mucho antes del período de estudio, por cuestiones de falta de tiempo o disponibilidad de materiales. Unos bocachicos arrollados al desayuno con yuca y plátano, al almuerzo un ajiaco de carne salada; de merienda unos dulces con horchata de agua de azahares, y, por último, a la hora de la cena, un rosbif o una torta de sesos, todas estas recetas son producto de la vida cotidiana de su tiempo, eran preparadas y consumidas de acuerdo a una realidad social y económica que hoy ya no existe más. La manera de consumir estos platos y de relacionarse alrededor de ellos, en efecto, no es la misma que hoy en día. Hay algunos que, por disposiciones personales u olvido de la receta, no se preparan con la misma asiduidad.

Y hablando de olvido, en la última generación se ha manifestado un cierto fenómeno de desvinculación por parte de algunos miembros de mi familia hacia el pasado del cual ellos mismos provienen. En consecuencia, la transmisión de este conocimiento culinario a generaciones futuras se ha ido interrumpiendo cada vez más. Gracias a esto, existe el gran riesgo de que se pierdan todas esas tradiciones y prácticas asociadas al comer y la rememoración de la migración y que, con ellas, se pierda asimismo uno de los elementos que

históricamente ha caracterizado la identidad de mi familia y su paso por la región, por no mencionar la pérdida que ese patrimonio culinario podría significar para el acervo cultural e histórico de los espacios que involucra.

Si antes, a comienzos del siglo XX, había tres mujeres en la casa encargadas de mantener este conocimiento vivo en el día a día y las ocasiones especiales, ahora solo hay una mujer en la familia que posea el conocimiento culinario legado por las generaciones de comienzos del siglo XX y, además, dicho traspaso ha tenido lugar de manera oral entre el trajín de una jornada laboral de tiempo completo. Esa mujer es mi madre, y yo, como su hija, deseo aprender todo lo necesario sobre esta manera de comunicarnos con nuestras antepasadas. Mi intención también es aprender y reflexionar sobre un día a día extinto que ha sido constantemente rememorado a través de la comida, sobre los espacios y los modos de vivir que han ido cambiando, con la finalidad de aportar también mi granito de arena para que estas recetas, su gran riqueza histórica y las vetas de cotidianidad que se asoman detrás de ellas continúen vivas en la memoria de nuestra familia y, por qué no, de la región.

Por un lado, una de las principales razones de ser de este trabajo consiste precisamente en hacer una reflexión sobre las recetas que están en vía de extinción, sobre lo que se ha ido aprendiendo y desaprendiendo en el acto del comer y hacer de comer con el paso del tiempo y en tocar los corazones y la consciencia de las personas sobre la belleza de entrar en contacto con la propia herencia.

Por otro lado, otra de las metas de este trabajo consiste en construir el conocimiento a partir de los informantes para así devolverlo a ellos. Las fuentes no convencionales, como las fuentes orales, por ejemplo, merecen ser exploradas y recuperadas para no perderse; de la misma manera que los informantes deben tener la oportunidad de contar su historia y recibir el producto resultante de la misma. Este es el componente más importante para la finalidad de este proyecto, ya que pretende acercarse a la historia de un territorio desde la transmisión intergeneracional de conocimientos sobre anécdotas y alimentación. ¿Qué finalidad tendría entonces el trabajo, si sus resultados no son compartidos con las personas que ayudaron a generarlos? ¿Sería esa finalidad permanecer en un repositorio institucional sin ningún tipo de retroalimentación hacia las personas que brindaron su tiempo y conocimiento a la academia? ¿O sería crear un tipo de producto con el que los informantes puedan leer su

historia, refutarla, disfrutarla, fortalecer su consciencia sobre el inmenso valor histórico que guardan sus relatos y su forma de comer y transmitirlo así a las generaciones futuras? La importancia de devolver el conocimiento radica no sólo en que la academia, idealmente, está en la obligación de divulgar aquello que produce, sino también en que dicha divulgación alimenta a las personas interesadas en el tema y, por qué no, también podría inspirar posteriores investigaciones sobre el asunto.

Investigar históricamente sobre alimentación y vida cotidiana

Al momento de plantear este trabajo de grado, la principal pregunta metodológica que surgió fue cómo era posible relacionar la vida cotidiana familiar, el contexto histórico y las tradiciones culinarias para hacer un análisis en conjunto de estos tres factores.

El primer paso fue, obviamente, hacer una búsqueda de literatura que permitiera tener una idea clara del panorama historiográfico en cuanto a estos tres temas. Esta búsqueda trajo consigo dos revelaciones: la primera, que la historia de las tradiciones culinarias y de la familia ha sido abordada desde muchos conceptos y métodos y que ambas tienen el potencial para leerse desde diferentes perspectivas. La historia familiar puede abordarse por ejemplo desde la demografía o la historia de las mentalidades, mientras que las tradiciones culinarias son tema de interés para las disciplinas histórica y antropológica. En segundo lugar, la búsqueda de literatura mostró un vacío sobre la historiografía de la vida cotidiana en el Caribe (en especial Cartagena) durante la primera mitad del siglo XX. En comparación, surgieron numerosas fuentes secundarias sobre las tradiciones culinarias del Caribe y la vida cotidiana durante los siglos XVIII y XIX. Incluso, surgieron otras fuentes sobre vida cotidiana en Bogotá o hasta Veracruz, México, durante la primera mitad del siglo XX, pero no sobre la Costa Atlántica de Colombia. Esto, en consecuencia, me llevó a preguntarme cómo se podía, en términos metodológicos, tratar de abordar un tema del cual en realidad no se ha escrito explícitamente.

Debido a lo anterior, se decidió estructurar la realización de este proyecto a partir de la técnica de *imputación* desarrollada por Orlando Fals Borda en su *Historia doble de la Costa*, aunque introduciendo algunos cambios. La técnica de imputación, según este autor, combina la “información sobre hechos con la reflexión y la comunicación basada en informaciones sucesivas”¹¹. La técnica se basa en informar a una comunidad de una serie de hechos reconocidos oficialmente y, luego, en hacer entrevistas para corroborar, combinar o refutar las distintas versiones que procedan de la comunidad ya informada sobre los “hechos oficiales”. En palabras de Fals Borda, la imputación “aprovecha la existencia empírica de diversas personas y opiniones para redondear o completar la descripción e interpretación de situaciones reales”¹². Esta es, sin duda, la técnica más útil para analizar los datos que competen a este trabajo, puesto que incorpora fuentes orales y escritas, relatos “oficiales” y otros “ocultos”, escondidos por el trajín del día a día y el devenir del tiempo. Sin embargo, por varias razones que a continuación se mencionarán, en este trabajo se alteraron algunos pasos de la técnica de imputación de Fals Borda, con miras a intentar cumplir los objetivos planteados.

Este proyecto supone, principalmente, la interpretación de la historia de la vida cotidiana de una familia específica y de sus tradiciones culinarias, durante una temporalidad específica. Debido a que estos son aspectos del ámbito de lo ordinario que, a primera vista (y en su mayoría), se han traspasado o mantenido de forma oral, se hizo evidente desde un principio que este proyecto requería para su realización una serie de entrevistas que permitieran adentrarse en la cotidianidad de los antepasados y sus formas de relacionarse en torno a la comida según sus propios términos. Es decir, al igual que la imputación, tiene como una de sus bases el análisis etnográfico de una serie de entrevistas.

No obstante, a diferencia de la imputación que informa primero a la comunidad los “hechos oficiales”, en este trabajo se realizaron las entrevistas etnográficas sin ofrecer ningún tipo de contexto a la comunidad (en este caso, la familia De Castro) sobre el tema de las entrevistas. Esto se hizo luego de ponderar que quizás la imposición de tales “hechos oficiales”, antes de manifestar por medio de las preguntas la intención de comprender su

¹¹ Fals Borda, 26B, 27B.

¹² Fals Borda, 27B.

visión particular de ver lo cotidiano o lo relatado por sus mayores, podría distorsionar las versiones de las personas entrevistadas. En especial, se tomó la decisión de alterar este paso puesto que la finalidad de las entrevistas no consiste tanto en corroborar al pie de la letra la veracidad de unos hechos (que, por lo demás, ya han sido ampliamente documentados en la historiografía colombiana), sino en comprender qué significó y cómo impactaron esos hechos o ese contexto en la vida doméstica de una familia a comienzos del siglo XX y las consecuencias que esto tuvo para ese grupo en particular. En cambio, en este trabajo la imputación se efectuó sobre otro tipo de fuentes primarias y secundarias que permitieran comprender o complementar los datos obtenidos de las entrevistas etnográficas. Por lo tanto, se podría afirmar, primero, que en este trabajo se cambió la fuente imputada; y, segundo, que también se aprovecharon las situaciones reales y la existencia empírica de otras personas y opiniones para interpretar la experiencia de un grupo particular.

La etnografía consiste, básicamente, en “la *descripción* de lo que una gente hace desde la perspectiva de la misma gente”¹³. Como tal, se interesa por las prácticas (lo que la gente hace) y por los significados que estas prácticas tienen en quienes las realizan. Por lo tanto, la labor etnográfica articula estas dos dimensiones, la práctica y el significado, en una descripción que tiene como finalidad dar cuenta de las relaciones complejas entre estos, así como de algunos aspectos de la vida de unas personas sin perder de vista cómo entienden tales aspectos de su mundo¹⁴. Teniendo en cuenta que este proyecto busca interpretar las prácticas desarrolladas por un grupo, en conjunto con el discurso de sentido que las ha moldeado y dotado de significado, la entrevista etnográfica fue desde un principio la técnica más idónea para recopilar una tradición oral que se ha mantenido en la forma de relatos, anécdotas y recetas.

Una entrevista etnográfica es, en pocas palabras, un diálogo orientado por un problema de investigación.¹⁵ Como tal, tiene como requisito principal contar con un problema de investigación que guíe lo que se pretende conocer. Es un diálogo *formal* que se

¹³ Restrepo, *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*, 16.

¹⁴ Por lo tanto, según Restrepo, la etnografía describe contextualmente relaciones complejas entre prácticas y significados, para unas personas concretas sobre algo en particular (un lugar, un ritual, una actividad, una institución), Restrepo, 16.

¹⁵ Restrepo, 54.

diferencia de otras charlas espontáneas debido a que supone un diseño previo de los términos, contenidos y formas de registro del diálogo¹⁶, es decir, requiere tiempo y planeación. La entrevista etnográfica tiene como base una serie de preguntas abiertas donde los entrevistados presentan sus puntos de vista con cierto detenimiento, con las que el investigador pretende “comprender en detalle las percepciones de los entrevistados, profundizar el conocimiento de situaciones pasadas o presentes”¹⁷. En el caso de este trabajo de grado, las entrevistas se realizaron a una muestra de seis personas divididas en dos categorías de edad: 60-70 años y 30-40 años. Teniendo en cuenta que este proyecto irá a un repositorio institucional donde podrá ser consultado de forma pública, por respeto a la privacidad de las personas entrevistadas se cambiaron sus nombres por otros ficticios. Puesto que uno de los intereses de este trabajo consistía en identificar posibles diferencias entre las distintas generaciones de la muestra, la mayoría de las entrevistas fueron individuales, con excepción de una en la cual una persona de la generación mayor se unió de manera espontánea al diálogo planeado con antelación.

Vale hacer la salvedad que las entrevistas etnográficas son apenas una técnica con la que el investigador analiza ciertos datos y luego los incorpora a los resultados de su investigación. El método etnográfico supone, idealmente, un curso personalizado en la investigación (el investigador está en contacto directo con las personas que estudia) y un compromiso a largo plazo (contacto extensivo y durante un largo período de tiempo con las personas que estudia).¹⁸ En efecto, la comprensión obtenida de las entrevistas para este trabajo se enriqueció también con mi experiencia personal como miembro de la familia, habituada hasta cierto punto a algunas de las prácticas enunciadas en las entrevistas, pero es importante aclarar que mi testimonio no fue central para la elaboración de este trabajo.¹⁹

¹⁶ Restrepo, 54.

¹⁷ Restrepo, 55.

¹⁸ Guerrero Muñoz, “El valor de la auto-etnografía como fuente para la investigación social: del método a la narrativa”, 238.

¹⁹ El hecho de estar familiarizada con algunas anécdotas, relatos y prácticas, pero sobre todo con las recetas, facilitó indiscutiblemente la comprensión de algunos significados detrás de estas historias y la elaboración del recetario anexo a este trabajo. Sin embargo, aquí los datos obtenidos recaen en los relatos de personas mayores de la familia, en los conocimientos y significados de estas generaciones anteriores a la mía, que estuvieron más cerca de experimentar una realidad que las personas de mi generación ignoramos. Es decir, lo importante en este trabajo no es lo que yo pienso, pese a ser “nativa” de la comunidad estudiada, sino lo que *ellos* piensan, los mayores,

En conjunto con las entrevistas, se hizo una búsqueda de fuentes primarias en la Biblioteca Piloto del Caribe y en el Archivo Histórico del Atlántico para cotejar los datos obtenidos de la búsqueda de literatura y de las entrevistas con los relatos (crónicas o diarios de viajes) de personas nativas de la temporalidad estudiada y externas a la esfera familiar. Otro tipo de fuentes primarias, como postales, fotografías y libros de recetas de la época, se recopilaron según la técnica del *archivo de baúl* de Orlando Fals Borda. Según esta, el investigador echa mano del tesoro documental que se halla en poder de familias particulares, cuyos miembros han guardado escrituras, cartas, folletos, pasquines, libros antiguos, dibujos y fotografías viejas “que pueden ilustrar una época histórica en su concreta expresión regional”.²⁰ Para la realización de esta investigación se visitaron varios núcleos familiares para recopilar las fotografías presentes en los Anexos 1 y 2 adjuntos al final de esta investigación. Esto se hizo con la intención de generar un diálogo entre estos tres tipos de fuentes y de *imputar* a las fuentes secundarias y primarias la información obtenida a partir de las entrevistas etnográficas. A través de la utilización de estas técnicas y perspectivas analizadas en conjunto se espera que este trabajo de grado aporte un diálogo enriquecedor sobre la vida cotidiana y las tradiciones culinarias en el Caribe a comienzos del siglo XX.

los que tuvieron contacto con las personas de comienzos de siglo. Esta es la razón principal para no incluir la auto-etnografía como técnica en este trabajo de grado, puesto que ésta utiliza los materiales autobiográficos del investigador como datos primarios y enfatiza el análisis cultural y la interpretación de los comportamientos de los investigadores, de sus pensamientos y experiencias. Guerrero Muñoz, 238.

²⁰ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompo y Loba*, 42B.

ESTADO DEL ARTE

La alimentación es, además de un acto básico para la existencia humana, una construcción sociocultural que se encuentra mediada por diversidad de condiciones materiales locales y trayectorias históricas que persisten hasta el presente. La transmisión intergeneracional de anécdotas y saberes culinarios a nivel familiar tiene el potencial para revelar aspectos que pueden ir más allá de una historia de las costumbres, hacia una historia de la vida cotidiana en el espacio habitado, vista a través de la alimentación.

El caso particular que aborda este estudio es el de una familia originaria de un ambiente acomodado en una ciudad colonial, que parte a una nueva ciudad en busca de oportunidades dentro de un panorama de apertura comercial con el exterior y allí, luego de varios años de prosperidad, se enfrenta con un panorama político y social que eventualmente la lleva a huir a otra ciudad y comenzar desde cero una nueva vida. En vez de ensalzar una nostalgia por un pasado que ha sido constantemente rememorado por algunos miembros de la familia, en este proyecto prima la pregunta de: ¿qué pueden decirnos las tradiciones culinarias y los relatos familiares sobre la cotidianidad experimentada por un grupo particular que se movilizó por tres ciudades del Caribe a comienzos del siglo XX? ¿Qué relación hay entre la alimentación, la vida cotidiana familiar y la historia local, y cómo se articulan estas tres en la construcción de un discurso de sentido particular?

En el proceso de intentar dar respuesta a estas preguntas, es necesario mostrar qué se ha dicho en las Ciencias Sociales sobre estas tres temáticas principales: prácticas alimentarias, vida cotidiana en Colombia, y en distintos períodos de tiempo, y vida cotidiana alrededor de la familia y la comida.

Prácticas alimentarias

La alimentación como objeto principal de diversos estudios en las Ciencias Sociales se ha consolidado desde los últimos cuarenta años, al gozar de la elaboración de un corpus

documental que da cuenta de la validez de los estudios de la comida como método y herramienta para escudriñar el pasado desde diversas perspectivas, y que es preciso mencionar para situar las bases teóricas de las que parte este estudio.

La primera corriente que se ocupó de darle un lugar central en la investigación a la alimentación fue la antropología cultural. Su carácter abierto a numerosas preguntas y panoramas caracterizaría este tema por ser un nicho de interdisciplinariedad que, dependiendo del enfoque, conjuga la etnografía, la historia, la sociología y los estudios culturales. Así las cosas, el estudio de prácticas alimentarias dimensionadas en el tiempo y espacio, tratadas como un punto a través del cual interpretar cambios sociales, ha revelado preguntas y respuestas sobre cuestiones como las redes de producción y consumo, la construcción de identidad, la memoria, los procesos de mestizaje, el análisis de la historia local y los estudios de género, entre otros.

Dentro del amplio espectro que comprenden los estudios sobre la comida, hay varios ejemplos de la comida entendida como un marcador de procesos a través del tiempo¹. Estos estudios buscan, de varios modos, hacer historia a partir de un alimento y las dinámicas culturales asociadas a él; es decir, ofrecen una perspectiva sobre el devenir histórico a través de la alimentación, para así comprender algunos comportamientos actuales en torno a esta necesidad básica².

El trabajo de Sidney Mintz publicado en 1996: “Dulzura y poder, el lugar del azúcar en la historia moderna”, es clave en esta primera corriente orientada desde la antropología cultural y, además, en la unión de las trayectorias históricas de una sociedad con un alimento particular. En “Dulzura y poder”, Mintz problematizó la historia del azúcar de manera que pudiera revelar aspectos sobre la sociedad de la cual fue y sigue siendo producto. Partió de que el azúcar es un vehículo de significación a través del cual se perpetúan historias de relaciones entre las sociedades y las sustancias. Propuso entonces que lo que comemos, “lo

¹ Holtzman, “Food and memory”, 371.

² Becker, “Consequences of Cultivar Diffusion. Leonard Plotnicov and Richard Scaglione, editors. Pittsburgh: Ethnology Monographs, no. 17, Department of Anthropology, University of Pittsburgh (1999). Reviewed by Laurence C. Becker”; Cwierka, “From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe”; Counihan, *Around the Tuscan table: Food, family, and gender in twentieth-century Florence*.

que nos gusta”, y en especial nuestra manera de consumirlo, demuestran la variabilidad intraespecífica del género humano. Habló de la manera sobre cómo nos percibimos en relación con otros³ y preguntó qué significaba el azúcar tanto para los dirigentes como para las personas comunes, qué fue lo que la transformó de una sustancia exótica a una consumida por prácticamente todo Occidente; y a esto respondió que la adopción de sustancias ajenas a la cotidianidad demuestra un significado contextual en quienes las adoptan⁴.

Mintz buscó siempre poner en relación la dimensión local con la de la metrópoli y entender los significados detrás del consumo del azúcar y la preferencia por el mismo; por tanto, tuvo por objetivo comprender cómo y por qué funciona la demanda del azúcar. Para ello, examinó la historia del consumo de azúcar en Gran Bretaña desde que su producción empezó a hacerse común hasta que estuvo arraigada en la dieta básica inglesa, o sea, desde 1650 hasta 1900⁵. La vinculación entre circunstancias históricas y el enfoque antropológico que hizo Mintz en este estudio es clave para comprender las preguntas que les hace a sus fuentes, desde el acercamiento a los antiguos griegos o a los sabios musulmanes por los nombres y usos que le daban al azúcar y a lo dulce, hasta las posteriores aplicaciones a la farmacopea y culinaria francesas del siglo XVIII.

Además, Mintz acudió a fuentes secundarias tales como estudios arqueológicos, psicológicos y antropológicos sobre el consumo de alimentos dulces; y como fuentes primarias, a ensayos, libros e informes escritos por intelectuales y hombres de negocios y políticos durante el período de estudio en cuestión. A través de una cuidadosa lectura sobre la producción del azúcar, la variabilidad de su consumo y sus dinámicas culturales, la política de su consumo y las redes de poder construidas a su alrededor a través del tiempo, Mintz logró un análisis del azúcar que culmina en los modos de comer y ser. Aprovechó el potencial del azúcar para mostrar el significado de un producto colonial durante el proceso de crecimiento del capitalismo y de consolidación de la sociedad moderna. Esto último está

³ Mintz, “Dulzura y poder el lugar del azúcar en la historia moderna”, 30.

⁴ Mintz, 32.

⁵ Mintz, 23.

relacionado con otro de los principales objetivos del autor: hacer una contribución a la antropología de la vida cotidiana partiendo de la historia social de un alimento particular⁶.

Lo más interesante del trabajo de Mintz es que logra conectar todo este corpus del saber construido alrededor del azúcar, desde las primeras menciones sobre el azúcar en términos médicos y alimenticios hasta los últimos estudios en la psicología de lo dulce, por lo que esto puede decirnos sobre nuestra trayectoria como sociedad, cómo funcionamos y dotamos de significado nuestra realidad inmediata y primera necesidad: el comer. Ese aspecto de problematizar la alimentación en relación con la trayectoria histórica es fundamental para este trabajo; ya que pretende acercarse a la historia de la vida cotidiana en un territorio a través de la transmisión intergeneracional de anécdotas y prácticas culinarias. De modo que, si la trayectoria de consumo del azúcar ha revelado aspectos sobre la historia cultural de Gran Bretaña, no es ilógico pensar que las recetas familiares también puedan hacer otro tanto sobre la trayectoria histórica de las personas que las ponen en práctica.

Mientras Mintz adelantó su estudio entre los enclaves productores de azúcar y la metrópoli inglesa, Brandes se centró en una investigación adelantada en México y la península ibérica sobre las ofrendas dulces⁷. Uno de los aspectos más importantes de Brandes para este estudio consiste en su análisis de lo dulce no sólo como un punto para estudiar la relación con la muerte, sino también como un símbolo puesto en relación constante con la historia del territorio estudiado. El autor tuvo como particular interés la importancia simbólica de la que goza la comida, las ofrendas, una vez puestas sobre el altar y cuestionó si en la colonia se habría formado un sabor distintivo de lo dulce alrededor del Día de Muertos. Analizó las ofrendas dulces a los muertos desde el punto de vista histórico y simbólico, en aras de mostrar lo que esta tradición culinaria puede ofrecer para una comprensión de la relación mexicana con la muerte y su relación con la identidad nacional.

Este autor hizo un análisis histórico y etnológico sobre cómo la comida dulce se usa y ha usado tradicionalmente en México y en la península ibérica durante estas fechas, y se cuidó de mencionar que los cronistas debían ser leídos, no para situar el pasado prehispánico

⁶ Mintz, 32.

⁷ Brandes, "Sugar, colonialism, and death: On the origins of Mexico's day of the dead".

en un presente etnográfico con el cual hacer comparaciones, sino para revelar aspectos del contacto dentro del contexto y periodo en que vivió⁸. Con numerosas fuentes constató que la comida y su distribución es una parte fundamental del Día de Ánimas y de Todos los Santos, tanto en Europa como en Latinoamérica, aunque su dinámica varía mucho dependiendo de las condiciones locales y no pudo asegurar si los orígenes de las dinámicas de celebración son europeos o precolombinos. Volviendo a México, se preguntó por la existencia de dulces en la era colonial y cómo esto revela la conexión entre azúcar y colonialismo, y la relación entre colonialismo y muerte. Por último, concluyó que sólo en México se mantiene hoy en día una amplia variedad de dulces y panes de muerto y una tradición alrededor de la ofrenda.

Por su parte, Rodríguez Cuenca también se preocupó por los orígenes de ciertos patrones de alimentación, en este caso los prehispánicos, aunque de forma distinta a Mintz y Brandes, ya que no se adentró en el terreno de lo simbólico. Rodríguez Cuenca⁹ analizó las adaptaciones bioculturales de la población prehispánica de la Cordillera Oriental. Su principal pregunta giraba en torno a las condiciones de vida de la población prehispánica, sobre por qué sucumbieron tan fácilmente a las enfermedades europeas y también si la supuesta “dieta vegetariana” de los indígenas habría contribuido a esta desafortunada situación. Empleó una perspectiva que analizaba el devenir histórico a partir de la alimentación. Su metodología aplicó la interpretación mediante el método histórico comparativo de fuentes etnohistóricas (es decir, cronistas, viajeros, relaciones), fuentes paleobotánicas, arqueológicas, médicas y etnográficas, todo esto para ofrecer una visión integral de los fenómenos de la dieta, salud y etnografía de las poblaciones prehispánicas en cuestión¹⁰. A diferencia de trabajos más tradicionales como los de Langebaek¹¹, Rodríguez Cuenca se propuso ir más allá de inventariar los tipos de plantas y recursos alimenticios y observar sus cualidades bromatológicas para evaluar su calidad nutricional.

⁸ Brandes, 279.

⁹ Rodríguez Cuenca, “Apuntes sobre la alimentación de la población prehispánica de la Cordillera Oriental de Colombia”.

¹⁰ Rodríguez Cuenca, 29.

¹¹ Langebaek, *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muisca.*; Langebaek, “Patologías en la población muisca y la hipótesis de la economía autosuficiente.” En este último trabajo, el autor tomó evidencias de la antropología física para sostener la idea de una economía autosuficiente entre los muisca. Sobre los trabajos de Langebaek, Rodríguez Cuenca sostuvo que se dedican más a inventariar plantas que a analizar sus cualidades nutricionales.

En su búsqueda de fuentes históricas y arqueológicas sobre la alimentación, tales como los relatos de viajeros y el análisis de estudios de morbilidad oral y esquelética, el autor demostró que la dieta prehispánica era rica en proteínas de origen animal, ya fuesen pequeños mamíferos o marsupiales de monte, aves o pescados. Concluyó que la cocina actual del altiplano cundiboyacense, si bien ha enfrentado numerosas adaptaciones en términos de materiales desde el contacto con los españoles, persiste desde la época de la colonia: guisos, ajiajos, mazamorra, mutes, cuchucos, entre otras preparaciones. A la luz de estos resultados, se preguntó por la creación de una alternativa para el rescate y la actualización de la agricultura nativa.

En esta investigación, al igual que la de Rodríguez Cuenca, el objetivo también consiste en escudriñar la vida cotidiana en el pasado a través de la comida, aunque en este caso con base en la transmisión intergeneracional de recetas y anécdotas familiares.

En un plano totalmente distinto al de Rodríguez Cuenca, pero centrado en la cuestión sobre qué revelan los alimentos acerca de la sociedad que los consumía, Alzate empleó otras fuentes para formular preguntas respecto a la comida hospitalaria en la Nueva Granada y lo que esto significaba en el panorama religioso e ilustrado del momento. Alzate desveló un momento específico en la historia de los hospitales de la Nueva Granada a finales del siglo XVIII a través de listas de víveres del hospital San Juan de Dios¹². Si bien es imposible precisar los detalles de la dieta dentro del hospital, y en qué términos estaba diferenciada, las fuentes permitieron ver la carencia de un proceso de medicalización de la comida frente al carácter fundamentalmente caritativo y religioso de la institución a finales de siglo. Pese a las limitaciones que resultan de las listas de víveres como fuente principal¹³, estas son suficientes para dar cuenta de la alimentación en términos generales en el interior del hospital, la proporción de gastos en pesos con respecto a las tropas, los enfermos o los pobres y, más importante, la persistencia de la vocación caritativa y religiosa de la institución frente a las reformas de finales de siglo. Es evidente que para Alzate la alimentación es una puerta para escudriñar una realidad pasada. De ahí que, pese a la carencia de precisiones con respecto a

¹² Alzate Echeverry, "Comer en el hospital colonial: Apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo xviii".

¹³ Alzate Echeverry, 23.

la dieta hospitalaria, su enfoque y sus hallazgos sobre el devenir cotidiano de la institución a finales de siglo sean de utilidad para el planteamiento de este estudio.

Siguiendo la línea de interés por patrones alimenticios dimensionados en el tiempo, Elvás Iniesta¹⁴ se guió por los cronistas españoles para hacer un estudio sobre el sistema alimentario de Cartagena y sus zonas próximas¹⁵; aunque la falta de otras fuentes y la interpretación prácticamente literal de los cronistas revela una falta de rigurosidad a la hora de problematizar el contexto de las crónicas y también al momento de cuestionar los patrones alimentarios que se encarga de estudiar. Esta afición por el relato interpretado casi literalmente es uno de los mayores retos a los que se enfrentan los estudios sobre alimentación e historia.

Siguiendo la idea de los retos a los que se enfrentan los estudios sobre alimentación, Holtzman escribió en un artículo del 2006¹⁶ sobre las limitaciones de este campo en las ciencias sociales. El autor se propuso como principal objetivo comprender cómo ha surgido la noción de memoria en la literatura sobre estudios de la alimentación, tanto en la antropología como en otras disciplinas. Hizo un recuento de los diferentes temas alrededor de los cuales se ha escrito sobre la comida y la memoria: la nostalgia por un pasado experimentado o inventado, los cambios sociales, el surgimiento y consolidación de la nación y las identidades étnicas, el género y la reivindicación de voces silenciadas y los rituales como manera de recordar y olvidar. Sin embargo, en lo que a comida y memoria respecta, según Holtzman, todavía hace falta problematizar la relación entre las diversas facetas de estas dos ideas, salir de lo familiar e ir más allá de la nostalgia por el pasado para dirigir los estudios sobre la comida a un terreno más sólido a nivel conceptual y metodológico¹⁷.

Si bien para Holtzman el énfasis por la nostalgia pudo ser un problema en la primera década del siglo, Bardenstein problematizó más adelante los síntomas de las operaciones asociadas a la memoria y a la identidad colectiva en relación con la comida, dentro del

¹⁴ Elvás Iniesta, "Naturaleza, alimentación y medicina en Cartagena de Indias en el siglo XVI".

¹⁵ Elvás Iniesta, 144.

¹⁶ Holtzman, "Food and memory".

¹⁷ Holtzman., pp. 374.

contexto del exilio y desplazamiento en Medio Oriente¹⁸. Propuso que, en los casos sobre comida interceptados por cuestiones de nostalgia, clase, etnicidad y género, han surgido nuevas configuraciones sobre la memoria en simultánea con nuevas presentaciones y *performances* de identidad que no habrían sido posibles de no ser por el contexto del desplazamiento abrupto. Más allá de hacer un reduccionismo hacia la asociación entre comida e identidad que se ve en trabajos de recopilación de recetas como el de Roden¹⁹, por ejemplo, Bardenstein se encargó de elaborar un análisis riguroso de dos libros de recetas específicos²⁰ partiendo de cómo la nostalgia media entre el pasado y el presente, moldeando a ambos en el proceso.

También estudió cómo se imbrican estas nociones de nostalgia y de pasado, de la comida como trayectoria y la articulación retroactiva de memoria en contextos de desplazamiento. Sin embargo, detectó en los libros de recetas asociados a la nostalgia la tendencia a simplificar o “aplanar” la representación de prácticas identitarias, asociadas a la comida, que en sus contextos “de origen” eran más complejas y ambiguas, y también a exaltar el género como única categoría de estudio viable para tratar la comida y la memoria²¹.

La alimentación es un acto subordinado tanto a necesidades biológicas como a la cultura. Como tal, el origen, evolución y decaimiento de las prácticas alimentarias son la evidencia del paso de la especie humana a través del tiempo y de los devenires sociales y culturales que se han sucedido en distintos espacios geográficos. La comida sin duda ha sido estudiada en múltiples ámbitos de las Ciencias Sociales. A estas alturas, sería imposible afirmar que su estudio no se ha ganado un puesto de importancia en esta esfera. Desde la sociedad prehispanica y las dinámicas del contacto con Europa, hasta las problemáticas de desplazamiento en Medio Oriente, las prácticas alimenticias son un vector de construcción de conocimiento histórico y social si son abordadas desde una perspectiva que problematice todas sus facetas y se cuestione constantemente sus relaciones con otros ámbitos de la

¹⁸ Bardenstein, “Transmissions Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the CookbookMemoirs of Middle Eastern Exiles”.

¹⁹ Bardenstein; Roden, *A Book of Middle Eastern Food*.

²⁰ Los libros estudiados por Bardenstein son los que siguen: Rossant, *Memories of a Lost Egypt: A Memoir with Recipes*; Shihab, *A Taste of Palestine: Menus and Memories*.

²¹ Bardenstein, “Transmissions Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the CookbookMemoirs of Middle Eastern Exiles”.

experiencia humana. Pese a que la nostalgia puede desembocar en la simpleza de la narración de una realidad pasada dada por sentado, como se ha visto con los últimos trabajos mencionados, la intención de este estudio no es quedarse allí, sino procurar aprovechar el potencial que la nostalgia tiene como vehículo de transmisión intergeneracional para escudriñar la cotidianidad de una realidad pasada. Los miembros actuales de la familia nunca experimentaron de primera mano la realidad de los ancestros, pero esta se mantiene viva, sobre todo en relación con las prácticas alimentarias. ¿Qué nos puede decir esto sobre su devenir histórico como familia y como habitantes de este espacio geográfico con una manera de vivir específica? ¿Qué se puede inferir de lo anterior sobre la historia de la vida cotidiana aplicada a este caso?

Vida cotidiana

Para introducir a continuación este componente del trabajo, es importante recordar al lector que esta parte de una definición antropológica de la cultura, según la cual esta es una actividad dinámica, y no un objeto pasivo²². De la misma manera que la alimentación, inscrita en un tejido social, permite al historiador aproximarse a una parte del pasado, la vida cotidiana, además de ser una necesidad común a toda la especie humana en términos biológicos y culturales, fluye en la dialéctica de la historia²³.

Lo cotidiano puede parecer oculto por la irreverencia de su repetición, pero siempre está en contacto con el flujo constante del devenir histórico. Ciertamente, una manera de examinar las transformaciones en dicho devenir histórico es a través de un estudio minucioso de la tendencia al cambio en las costumbres del día a día. Esto convierte la historia de la vida cotidiana en un aparato alternativo y valioso para recuperar aspectos del pasado que de lo contrario permanecerían inexplorados. Además, también es de gran utilidad para el estudio de causas, continuidades, adaptaciones o coyunturas en la historia²⁴. Ahora bien, la vida cotidiana es tan diversa como la misma experiencia humana, por lo cual no sería posible tratar de reducirla a un único eje de análisis. En cambio, la historia de la vida cotidiana se caracteriza por la multiplicidad de temas sobre los cuales puede centrarse, dependiendo

²² Gonzalbo Aizpuru, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, 34.

²³ Gonzalbo Aizpuru, 28.

²⁴ Gonzalbo Aizpuru, 31.

obviamente del interés del investigador. Lo público y lo privado, las formas de sociabilidad, la vida en familia y en instituciones eclesíásticas, los modos de vestir o la alimentación, son algunos de los tantos temas que han sido abordados en el marco de la historia de la vida cotidiana.

Asimismo, la vida cotidiana ha sido tratada desde distintos ángulos teóricos y metodológicos enriquecidos por la interdisciplinaridad, como bien lo explicó Pilar Gonzalbo Aizpuru en su “Introducción a la vida cotidiana”²⁵. Este libro es una guía fundamental para aquellos interesados en aproximarse a los principios sobre los cuales se sostiene la historia de lo cotidiano y su producción historiográfica, sobre todo en el espacio correspondiente a México y América Latina, aunque por supuesto hace mención de ciertos referentes europeos pioneros en esta línea de investigación²⁶. En esta obra, la autora se enfocó en reunir todos los componentes necesarios para situar lo cotidiano a lo largo de su desarrollo en la disciplina histórica. La propuesta de la autora consiste en que la vida cotidiana está imbricada en muchos ámbitos de la experiencia humana: desde los gestos más breves hasta los prejuicios más grandes, implican un sistema de creencias, valores y normas de convivencia inseparables del contexto en el cual se han desarrollado. Gonzalbo Aizpuru demostró precisamente esto al recopilar diversos conceptos y métodos de las Ciencias Sociales que han sido incorporados en el análisis de lo cotidiano.

Por un lado, la aplicación de análisis en términos de sistemas de creencias, mitos o formas de pensamiento, desde la antropología, como de juegos de estrategias, papeles sociales o comunidades, desde la sociología, han enriquecido el estudio de la vida cotidiana para comprender temas tales como: la cultura material, las rutinas cotidianas, las mentalidades y prácticas, las actitudes hacia grupos periféricos y las construcciones de

²⁵ Gonzalbo Aizpuru, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. Véase también de Gonzalbo “Historia de la vida cotidiana en México”, colección de cuatro volúmenes publicada por El Colegio de México. Esta obra presenta de manera exhaustiva las múltiples facetas que han compuesto históricamente el día a día de los distintos grupos que conforman el México de hoy.

²⁶ Gonzalbo Aizpuru, 90. Para los interesados en profundizar en este ámbito de la historiografía de lo cotidiano, algunas de las referencias citadas por la autora son: Aries, Philippe, y George Duby (eds.) *Historia de la vida privada*; Norbert, Elías. “Apuntes sobre el concepto de lo cotidiano”, en Elías, Norbert y Schroter, Michael (eds.) *La sociedad de los individuos: ensayos*, Barcelona, Editorial Península;

identidad²⁷. Por el otro, se ha supuesto que existe una relativa escasez de fuentes que competen a la vida cotidiana. Esto ha tenido como consecuencia la incorporación de métodos de la sociología como la comparación de modelos y el uso de herramientas cuantitativas y otras técnicas de la microhistoria, que brindan al investigador la posibilidad de enfocarse en profundidad en una fracción de tiempo y espacio a partir de una fuente en apariencia limitada por su destacable especificidad. Al estar enriquecida con las aportaciones de estas otras disciplinas, el estudio de la vida cotidiana cuenta con un diverso aparato teórico y metodológico como antecedente que justifica y sustenta la aproximación hacia la historia de la vida cotidiana enfocada en una familia, cosa que se propone en este trabajo.

Vale la pena aclarar que la historia de la vida cotidiana y la historia de la familia no son precisamente lo mismo. Ambas se encuentran inscritas en el marco de la historia social. Sin embargo, mientras que la segunda tuvo su apogeo a mediados del siglo XX alrededor de conceptos como los lazos de parentesco y las formas de convivencia, la historia de la vida cotidiana surgió de los conceptos y fuentes de la nueva historia.

En primer lugar, la historia de la familia exige hacer una distinción del concepto de familia en términos de grupo doméstico o estirpe, para estudiar los cambios en las estructuras familiares, por ejemplo, o también para estudiar el comportamiento de las familias dentro de períodos y contextos sociales y culturales específicos, lo que en últimas revelaría aspectos sobre la evolución de las sociedades en las cuales se han desenvuelto las familias²⁸. Para esto, se ha basado en “cuestiones demográficas”: genealogías, tipos de viviendas y comunidades domésticas, estrategias, sistemas de relaciones, controles de nacimiento o abandono de infantes, cambios en los índices de fecundidad, entre otros. Pero también toma sus bases del

²⁷ Gonzalbo Aizpuru, 31.

²⁸ Partiendo de la noción según la cual la cultura es un elemento “vivo” en la experiencia humana y se encuentra en un proceso de permanente cambio, las formas de convivencia y la manera de relacionarse en las redes de parentesco ciertamente no han debido ser las mismas a lo largo de otros periodos de tiempo y contextos geográficos. Esto no quiere decir que los cambios hayan sucedido de manera abrupta, sino más bien de forma continua y quizás, hasta pase desapercibida para el ojo que no esté expresamente interesado en ello. El estudio de la historia de la familia, al ser prácticamente una institución básica en la sociedad occidental, como la denominó la autora, se ha mantenido más o menos inalterada con el paso del tiempo. Lo anterior permite pensar que la historia de la familia pueda contribuir a una nueva “revisión de algunas interpretaciones del paso a la industrialización, modernización y urbanización”, precisamente por la característica de que sus miembros constantemente atraviesan un proceso vital que los pone en relación con el mundo, Gonzalbo Aizpuru, 240.

estudio de las mentalidades o temas de interés económico, al preguntarse por los discursos alrededor de la infancia o la sexualidad o las normas de buena conducta, de la misma manera que sobre la consolidación y el decaimiento de élites de poder, por ejemplo²⁹.

En segundo lugar, la historia de la vida cotidiana dejó de lado la descripción de las figuras políticas y las instituciones para plantearse la comprensión del pasado a través de las voces que tradicionalmente han sido silenciadas: las masas, las mujeres, los ancianos, los niños, entre otros. Esto pone de manifiesto una abundante variedad de fuentes disponibles para construir la historia de la vida cotidiana, que comúnmente no hacen referencia *per se* a la cotidianidad pero que, en su registro del quehacer diario, dejan vislumbrar las costumbres, los usos, los valores, los modos de comunicación, entre otros dispositivos culturales que toman forma y se desarrollan de manera peculiar según el conjunto de creencias y rutinas propias de cada universo cultural³⁰.

Este principio demuestra que la vida cotidiana, si bien aparece medianamente oculta a ojos del investigador por el hecho ineludible de que no suele ser detallada por las personas que la viven, en realidad puede ser accesible si se aplica la mirada del antropólogo al testimonio histórico, para plantearle preguntas que permitan conocer el modo de vida y la concepción mental de los sujetos que según cada caso en cuestión serían los protagonistas de la historia³¹. Así las cosas, las fuentes para la historia de la vida cotidiana pueden ser cualquier tipo de documentos, soportes materiales o saberes que den cuenta de esas concepciones y dinámicas culturales puestas en movimiento constantemente; por ejemplo, documentos jurídicos, diarios de viajes, anécdotas, hasta los recetarios de cocina podrían ser una fuente valiosa.

Esto último remite a la importancia que tiene lo cotidiano para la disciplina histórica, tal como lo defendió Gonzalbo Aizpuru. Para dimensionar esta relevancia, sería pertinente mostrar al lector una breve definición de lo que considera Gonzalbo Aizpuru como lo que es la historia de la vida cotidiana:

²⁹ Gonzalbo Aizpuru, 241.

³⁰ Gonzalbo Aizpuru, 49.

³¹ Gonzalbo Aizpuru, 33.

La historia de la vida cotidiana es la historia de los cambios y continuidades en comunidades sociales (no individuales) dentro del marco de una vida real y material, aunque nunca quede totalmente al margen de los grandes acontecimientos que pueden afectar a todos.³²

Según la autora, la clave para acceder a una cotidianidad pasada yace en los ojos con los cuales se aborden las fuentes. Y la importancia de acceder a dicho pasado, rutinario o espontáneo, radica desde su misma naturaleza, absoluta para nuestra condición humana: ningún individuo puede abstraerse de su cotidianidad³³. Sin embargo, la propiedad universal de lo cotidiano no debe remitir a una noción de que esto es fijo e invariable. No sería correcto pensar que entran en juego las mismas estrategias y dinámicas sociales en la cotidianidad de un hombre obrero caribeño y la de una mujer de la burguesía capitalina, por ejemplo.

La vida cotidiana se sitúa en el centro del acontecer histórico³⁴. Aizpuru reafirmó esta propuesta en su libro, partiendo, por ejemplo, de un recuento sobre la evolución histórica de los sentidos en el mundo occidental, haciendo énfasis en el México colonial. La autora hizo también una revisión del hombre como agente cultural que se desenvuelve en su propio mundo, de manera acorde con unas creencias y valores generales que hacen parte de un patrón común, con múltiples variaciones (jerarquías de género, edad o condición social). Su narración detallada sobre los eventos, en principio insignificantes del día a día, tomando como ejemplos de contexto la Europa moderna y el México colonial, ofrecen al lector múltiples temas de interés para pensar lo cotidiano y su validez dentro de la disciplina histórica. Comprender a los sujetos dentro de su posición en la familia (si bien ya se explicó que esta ha sido una línea de estudio con sus propios conceptos y metodología, es importante tener en cuenta la conjugación de ambas a la hora de pensar lo cotidiano) y en la sociedad, o investigar el rol activo de mujeres como sujetos dotados de personalidad propia e inscritas en diversas coyunturas, o el conocimiento sobre distintas formas de habitación de los espacios públicos y privados, entre otros, son todas inquietudes de estudio³⁵ que apuntarían

³² Gonzalbo Aizpuru, 31..

³³ Agnes Heller, *Historia y vida cotidiana*, citada por Gonzalbo Aizpuru, 27., definió la vida cotidiana de esta otra forma: “La vida cotidiana es la vida de todo hombre. La vive cada cual, sin excepción alguna, cualquiera que sea el lugar que le asigne la división del trabajo intelectual y físico (...). La vida cotidiana es la vida del hombre entero, o sea: el hombre participa en la vida cotidiana con todos los aspectos de su individualidad, de su personalidad.”

³⁴ Gonzalbo Aizpuru, 20.

³⁵ Gonzalbo Aizpuru, 153–72.

a un mayor florecimiento de los estudios de la vida cotidiana en una miríada de tiempos y espacios.

Si bien lo cotidiano no es necesariamente privado, los ámbitos de lo privado y lo íntimo sí permiten vislumbrar varias facetas de lo cotidiano. Así lo comprobaron Jaime Borja y Pablo Rodríguez Jiménez³⁶ en su recopilación de varios ensayos sobre el desarrollo de la individualidad a lo largo del siglo XX en Colombia. La variedad de dinámicas de comportamiento cotidiano alrededor de lo privado, abordadas por autores como Germán Mejía, Óscar Guarín, Camilo Monje, Zandra Pedraza o Mauricio Archila ofrecen un panorama sobre los modos de vida y los hábitos de pensamiento de distintos sectores de la sociedad colombiana a lo largo de este siglo. Estos elementos brindaron a los autores la posibilidad de pensar la evolución en los sistemas de relaciones y los dispositivos de poder puestos en juego con el desarrollo de los individuos en la sociedad colombiana.

Esta recopilación recorrió los caminos de la burguesía de antaño y sus espacios de sociabilidad y complejo ejercicio de la moral. Luego, dio un giro hacia la formación del ámbito de lo privado en la clase obrera, bajo un rígido sistema empresarial y patriarcal que generó constantes pugnas sociales y políticas. Entretanto, en lo que respecta a los comienzos del siglo pasado, retomó las experiencias corporales y la educación del cuerpo bajo ideales de moralidad con fines políticos, también trató los reinados de belleza como mecanismo de dominación política e ideológica. Más adelante, durante las últimas décadas del siglo XX, introdujo la abrupta transformación de la identidad individual a la luz de la nueva cotidianidad de la militancia guerrillera, en el caso de los miembros del M-19, así como el fenómeno de los jóvenes colombianos atribulados por la experiencia de su sexualidad en relación con las representaciones que de esta se hicieron durante la segunda mitad del siglo, todos estos son temas abordados por este libro.

³⁶ Pablo Rodríguez Jiménez es uno de los autores más destacados en torno a la vida cotidiana en Colombia. Vale la pena mencionar al lector algunas referencias de su autoría y de interés para la historia familiar y la historia de la vida cotidiana en Colombia, a seguir: Rodríguez Jiménez, *Sentimientos y vida familiar en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII*; Rodríguez Jiménez, *En busca de lo cotidiano: sexo, honor, fiesta y sociedad, siglo XVI-XIX*; Rodríguez Jiménez, *Historia de la Independencia de Colombia. Vida cotidiana y cultura material en la independencia*.

Todos los ensayos insertos en esta obra justificaron, en primer lugar, que lo privado no se puede y debe abstraer de su contexto propio, que se sitúa en una cotidianidad concreta. En segundo lugar, demostraron que lo privado no es un estado natural al ser en sociedad, sino que se imbrica paulatinamente en la vida cotidiana de acuerdo con la imposición, aceptación, resistencia y reproducción de sistemas ideológicos, políticos y económicos. Dicho vínculo entre lo privado y el ordenamiento permanente del mundo constituye lo primero como un eje desde el cual se han planteado exitosamente preguntas que competen a la cotidianidad en Colombia. En este orden de ideas, esta obra dirigida por Borja y Rodríguez Jiménez corrobora que la vida privada en Colombia es un campo abundante que vale la pena investigar más a fondo.

Es de interés para este trabajo de grado, en el marco de una comprensión sobre la configuración de lo íntimo y lo privado como un reflejo de la sociedad en la cual se ha desenvuelto el individuo colombiano, el análisis de Germán Mejía presentado por los autores, sobre la transformación de estas nociones en la sociedad bogotana, específicamente en la burguesía, a comienzos del siglo XX. Como fue comprobado por este autor a través de documentos públicos y demográficos (registros municipales, informes y acuerdos expedidos por el Concejo Municipal, registros de viajes), la vida cotidiana de las élites capitalinas transcurría entre la creación de nuevos espacios para la sociabilidad y el esparcimiento en privado, y la consolidación de mecanismos de control público como la policía. Estas fueron estrategias para legitimar la superioridad burguesa y su diferencia frente al resto de la población bogotana, de la misma forma que esta distinción era acorde con la manera en que los burgueses concebían y experimentaban su día a día:

...lo privado debió ser realmente, para la élite burguesa, una condición, un talante, una manera de entender y llevar la vida que se manifestaba en cualquiera de los espacios constitutivos de la vida en ciudad: el altozano de la Catedral, los salones del club o la habitación matrimonial.³⁷

La necesidad de la burguesía de reafirmarse como un ente superior dotado de una individualidad peculiar frente a las genéricas masas obreras dio lugar a la construcción de zonas residenciales de gran riqueza interior, en contraposición a la aparición de barrios obreros con condiciones de hacinamiento y amplia desigualdad. La imposición ideológica y

³⁷ Mejía Pavony, "En busca de la intimidad (Bogotá, 1880-1910)", 34.

moral en el habitar de los espacios públicos y privados también generó disposiciones de segregación espacial, de higiene y orden público que hoy en día se consideran “normales” del ser en la ciudad.

Siguiendo esta misma línea de habitar el espacio privado según la imposición de ciertos parámetros sociales, otro estudio de provecho para este trabajo, presente en el libro de Borja y Rodríguez Jiménez, es el de Óscar Guarín sobre la construcción de un comportamiento paradójico por la élite bogotana en relación con el consumo cotidiano de alcohol y drogas³⁸. A través de testimonios de viajeros y periodistas registrados durante la Hegemonía Conservadora, Guarín se preguntó por el grado de imposición de las reglamentaciones sobre el consumo de estas sustancias y señaló la presencia de un fenómeno de deliberado ocultamiento de la élite hacia los grupos populares, mediante el cual se camuflaron ciertas prácticas sociales que eran denunciadas en público, pero relativamente toleradas en el ámbito privado³⁹. Al igual que la ingesta selectiva de alimentos en otros tiempos y espacios, el consumo de licor y de las llamadas “drogas heroicas” (opiáceos, cocaína y *cannabis*) a comienzos del siglo XX en Colombia, especialmente en la capital, reveló un carácter eminentemente social en medio de su ambivalencia ideológica⁴⁰. Dependiendo del sector de consumo y de los niveles de la ingesta, el licor podía implicar connotaciones criminales e irracionales, arbitrariamente inferiores (como es el caso de la clase obrera), o modos de sociabilidad “bohémios”, intelectualmente productivos, en referencia a las representaciones solapadas que construyeron los miembros de la élite sobre su desmedido consumo de licor⁴¹.

Estas nociones contradictorias, construidas alrededor del alcohol y las drogas y denominadas por Guarín “fisuras del granítico orden moral” impuesto por las élites, destacan por su impacto en lo cotidiano durante la Hegemonía Conservadora⁴². La condena o tolerancia de ciertas pautas de comportamiento asociadas a estos dos elementos tuvieron como finalidad establecer una diferenciación social; fenómeno que, como se mencionó con

³⁸ Guarín Martínez, “Alcohol y drogas bajo la Hegemonía Conservadora”, 47.

³⁹ Guarín Martínez, 48.

⁴⁰ Guarín Martínez, 49.

⁴¹ Guarín Martínez, 55.

⁴² Guarín Martínez, 64.

Mintz más arriba, se deriva del carácter cultural intrínseco a la ingesta de determinadas sustancias.

Otra muestra de la influencia de lo privado en lo cotidiano presente en este libro es el estudio de Zandra Pedraza sobre la educación del cuerpo en el contexto de la consolidación de la República. Esta autora propuso que la identidad nacional en este periodo fue administrada desde la imposición cotidiana de una moralidad influenciada por los letrados de la élite. El principio sobre el cual se sustentó su propuesta consiste en que el cuerpo humano, además de ser homogéneo en términos fisiológicos y anatómicos, también es un “sustrato simbólico” y terreno de experiencia primordial para la vida social⁴³. Así las cosas, destacó la existencia de una intencionalidad política en la conformación de la vida privada, específicamente “en el desenvolvimiento de las actividades desarrolladas en el hogar al mando del ama de casa y bajo la tutela del padre”⁴⁴. Esta propuesta es especialmente valiosa para este trabajo, ya que tomó como punto de partida que lo cotidiano no es una sucesión de rutinas vacías y carentes de significado, sino que se encuentra constantemente intervenido por el contexto en el cual se desarrolla; en el caso estudiado por Pedraza, por una concepción constreñida de la identidad, la aspiración a un ideal de moralidad, la implementación de mecanismos de diferenciación social a través del cuerpo, entre otros fenómenos que permearon la vida cotidiana y la corporalidad durante la primera mitad del siglo XX.

En otro capítulo del mismo texto, Mauricio Archila abordó las incipientes formas de vida privada de los obreros durante la primera mitad del siglo XX. Adujo que las precarias condiciones económicas y sociales de este sector (derivadas de la aspiración de índole colonial de las élites por segregar a estos sectores) dificultaron en este el desarrollo de hábitos en el ámbito de lo privado y lo íntimo⁴⁵. Esto sin duda impactó la cotidianidad del sector obrero: combinó la actividad productiva con las rutinas propias del hogar y generó relaciones paternalistas con los empleadores, hasta el punto en que la empresa se concibió como una

⁴³ Pedraza Gómez, “La educación del cuerpo y la vida privada”, 124.

⁴⁴ Pedraza Gómez, 117.

⁴⁵ Borja Gómez y Rodríguez Jiménez, *Historia de la vida privada en Colombia. Tomo II. Los signos de la intimidad, el largo siglo XX*, 153.

“familia” donde los trabajadores eran hijos sujetos a la educación del padre, en este caso, el empresario⁴⁶.

En línea con esta dimensión del dominio político y su impacto en la vida cotidiana, Borja y Rodríguez Jiménez presentaron en un capítulo posterior al de Archila un ensayo de Ingrid Bolívar que, siguiendo las palabras de la autora, tanteó algunos lazos entre lo privado y lo político y la experiencia de estos en la cotidianidad colombiana. Este ensayo trató la relación entre las representaciones de las mujeres de la élite, participantes en los reinados de belleza, y la justificación del dominio político de unos grupos sobre otros. La autora logró desplegar ante el lector una modalidad cotidiana de la vida pública que moldeaba a su vez lo privado, y que era exclusiva de un único sector entre el total de la población femenina colombiana⁴⁷. Este enfoque demostró de nueva cuenta que la cotidianidad es escenario de decisiones que, en un principio, no parecen cuidadosamente planeadas, pero que vistas más a fondo guardan un orden impuesto por complejos sistemas de creencias y valores.

Los capítulos de este libro dirigido por Borja y Rodríguez Jiménez y tratados en este aparte son de gran utilidad para situar el escenario de la vida privada y el impacto de las estrategias políticas y de control social de las élites en el ámbito cotidiano a nivel nacional. El desarrollo de lo privado en Colombia, tal como lo explicaron los autores, guarda puntos en común en las distintas regiones que conforman el territorio nacional, y en la relación entre lo privado y lo cotidiano, en función de aquellos fenómenos que irradiaron su modelo de lo cotidiano desde los centros de poder. Vale la pena notar que, si bien el libro sobresale por su mirada profunda alrededor de temas como el dominio político y la sociabilidad a nivel nacional, para efectos de este estudio hay que mencionar la ausencia de un referente que aborde la historia de lo privado enfocando su análisis en la costa Caribe colombiana⁴⁸, al igual que otras regiones del país.

⁴⁶ Borja Gómez y Rodríguez Jiménez, 158.

⁴⁷ Borja Gómez y Rodríguez Jiménez, 181, 182.

⁴⁸ Es necesario mencionar que, si bien no se enfocan en el ámbito de lo privado, sí hay al menos un par de referencias bibliográficas sobre historia de la vida cotidiana en ciertos lugares de la costa Caribe, como Cartagena, por ejemplo. Hay que hacer la salvedad de que estas investigaciones, en vez de estar centradas en la primera mitad del siglo XX como lo propone este trabajo, se han aproximado a la historia de la vida cotidiana entre los siglos XVII y XVIII, a seguir: Garrido, “Vida cotidiana en Cartagena de Indias en el siglo XVII”, capítulo que abordó las actividades religiosas,

Tras haber hablado sobre la conformación histórica de lo privado como un aspecto de la evolución del día a día en Colombia, es imprescindible introducir ahora la *Historia de la vida cotidiana en Colombia*, editada por Beatriz Castro Carvajal. Como su nombre lo indica, esta obra se publicó hace más de veinte años con el propósito de recopilar nuevos trabajos, nuevas investigaciones, documentos inéditos y aspectos novedosos de lo cotidiano para propiciar futuras investigaciones sobre el tema⁴⁹.

Divididos en tres períodos, conquista, colonia y república, cada capítulo se centra en una temporalidad y un ámbito de la vida cotidiana distintos y son ejemplos del alcance de la historia de lo cotidiano como complemento a la historia social, cultural y política del país. La editora organizó cada intervención de manera que los tres períodos quedaran lo más completos posibles: en la colonia, se estudió el día a día en las minas y cómo este se vio afectado históricamente por los procesos de población de las zonas auríferas y su consecuente explotación, así como su impacto en la formación de núcleos familiares en los grupos esclavizados y su día a día en las minas

En cuanto a la hacienda, trajo a colación las condiciones materiales de la casa y sus significados como elemento de distinción, la diversidad de actividades económicas derivadas de la consolidación del régimen hacendatario, la multiplicidad de actores laborales que tomaron parte en el proceso, los esfuerzos diarios por la consecución de los medios de subsistencia en los sectores más desfavorecidos, la rutina y las actividades diarias con las cuales se sostenía la hacienda colonial; en resumidas cuentas, todos los factores que permearon el día a día en las grandes haciendas, tanto de los terratenientes y los capataces como de los trabajadores más esporádicos. Estos factores tuvieron un impacto posterior en la vida cotidiana rural durante la época republicana:

Por una parte, los remanentes de las viejas élites coloniales y la clase oligárquica emergente intentaron, con mayor o menor éxito, ejercer un control monopolista sobre la tierra y la mano

domésticas y festivas que dinamizaban la Cartagena colonial; Alzate Montes, Benavides Silva, y Escobar Herrera, *La vida cotidiana en el convento de San José de Cartagena de Indias hacia mediados del siglo XVIII y comienzos del XIX*, un recuento sobre la vida cotidiana de los frailes dominicos y sus actividades domésticas y de índole pública durante dicho periodo. Tras una sistemática búsqueda de bibliografía, se ha hecho necesario registrar que hasta el momento hacen falta investigaciones sobre la historia de la vida cotidiana en la costa Caribe o en sus ciudades durante la primera mitad del siglo XX.

⁴⁹ Varios autores, *Historia de la vida cotidiana en Colombia*, 9.

de obra en el campo colombiano; por otra parte, un campesinado poco numeroso, con una movilidad geográfica creciente y capaz de una resistencia bastante versátil, hizo que dicha dominación fuera irregular e incompleta durante el transcurso del siglo.⁵⁰

Por supuesto, el libro también incluyó el ámbito privado, en las casas, y el público, en las ciudades coloniales. Durante este período ocurrió una trascendental transformación en el grado de asociación entre estas dos nociones; gradualmente, ambas pasaron de estar completamente unidas en el día a día, a diferenciarse con mayor claridad y celo, especialmente en lo que respecta a los grupos más pudientes. El sentido de pertenencia familiar y racial en el ordenamiento urbano y diario de la sociedad colonial jugó también un papel fundamental en la diferenciación de las rutinas, por no mencionar el impacto de los lineamientos morales y los de corte religioso en las actividades del día a día, especialmente las de la mujer. Como bien lo explicó Renán Silva sobre la vida cotidiana de los universitarios⁵¹ en la Nueva Granada:

Cada acto de la vida social, cada ocasión en que se hacían públicas las conductas, era una oportunidad de mostrar el carácter de dominio o de subordinación de la posición social que se tenía.⁵²

Un ejemplo de esto podría ser la articulación de nociones como el prestigio y el honor alrededor de la figura femenina en los grupos domésticos. . En el libro también quedó patente que, durante la colonia y las primeras décadas de la república, el atributo principal de la cotidianidad fue su aparente lentitud y monotonía alrededor del ciclo natural de la vida: sus

⁵⁰ Varios autores, 173.

⁵¹ Con respecto a la vida cotidiana en la colonia neogranadina: si bien se sitúa fuera de la temporalidad en cuestión propuesta en este trabajo de grado, es de interés para el mismo destacar la importancia de la obra de Restrepo Manrique, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, 1776-1900*. Este trabajo incorpora prácticamente dos de los tres conceptos básicos que componen esta monografía de grado: vida cotidiana y alimentación. A través de un minucioso análisis de múltiples fuentes como reclamos de abastos o recetarios de la época, extraídos principalmente del Colegio Mayor del Rosario, la autora reconstruyó el panorama alimenticio del Santafé colonial y republicano. No obstante, es prudente mencionar también que la autora estudia el contexto y las prácticas alimenticias del Colegio bajo una óptica de mestizaje y “aculturación”, conceptos que no son pertinentes para esta investigación. No sería correcto negar que el mestizaje es uno de los ejes más importantes a través de los cuales se ha estudiado la alimentación en Colombia, y el estudio de Manrique sin duda es rico en lo que a información sobre el panorama alimentario y la vida cotidiana capitalina se refiere. Por lo tanto, hay que aclarar que el concepto de aculturación no es útil para la propuesta teórica desde la cual pretende acercarse este trabajo a la historia de la vida cotidiana de la familia De Castro.

⁵² Varios autores, *Historia de la vida cotidiana en Colombia*, 403.

acontecimientos más importantes, el nacimiento, el matrimonio y la muerte, transcurrían invariablemente dentro de casa.

Sin embargo, pese al fuerte peso del ámbito doméstico, la experiencia cotidiana en la colonia también se caracterizó por ser eminentemente pública: todo lo que ocurría en las casas era de conocimiento público en la calle. La casa y la familia fueron desde entonces el bastión de la moral, la religión y las buenas normas de convivencia de la actual sociedad colombiana, asunto que se mantuvo constante durante la república y hasta bien entrado el siglo XX.

En lo que respecta a la colonia, puede ser difícil separar lo que sucedía dentro del hogar de lo que ocurría afuera en la calle, según la lógica de que en la sociedad colonial todo podía ser visto y escuchado, especialmente lo anormal e ilegal⁵³, y de que era el deber moral de los vecinos mantener el orden natural de la sociedad, basado en el honor y el prestigio, por medio de su ejercicio legítimo del chisme y el rumor. Este escenario acusatorio da cuenta de por sí de todo un sistema de valores y perjuicios estructurado alrededor de las decisiones más básicas del día a día, desde salir a hacer mercado cierto día de la semana, hasta recibir visitantes en casa a determinada hora de la tarde.

A lo largo de la transición hacia la vida republicana, en la vida cotidiana en los centros urbanos todavía era difícil distinguir el ámbito doméstico de la esfera pública⁵⁴. Si antes las rutinas del día a día en el hogar tenían como principal finalidad destacar el papel público de las personas dentro de un determinado grupo social o racial, durante la República se inculcaron prácticamente los mismos parámetros religiosos y morales, como elementos de distinción de las clases medias y altas sobre los sectores menos privilegiados. Con la llegada de la industrialización al país y la adopción de los valores de la sociedad burguesa en las clases altas⁵⁵, las nuevas clases obreras se vieron sujetas a un condicionamiento de su

⁵³ Varios autores, 107.

⁵⁴ Cita textual, Varios autores, 207. En la misma página, y sobre la relativa falta de privacidad en la vida doméstica durante la República, el autor referencia el testimonio de un viajero extranjero llamado Alfred Hettner sobre cómo “la afición a la intimidad del hogar de por sí no está muy generalizada todavía”.

⁵⁵ En contraposición al rol fundamental de la *preeminencia* como motivo de prestigio durante la colonia, introducido en el libro por Renán Silva en Castro Carvajal, 402, según el sistema de valores burgués, “el dinero era medida importantísima de la posición social y una búsqueda individualista de

cotidianidad ya no en términos de jerarquización racial, sino del aprovechamiento de su productividad. Bajo estos términos, el día a día de estos sectores empezó a ser alterado con el propósito de formar a los sujetos ideales para ser puestos al servicio de la nación colombiana. Esto explica fenómenos tales como la concepción de la intimidad en las clases pudientes, el paulatino distanciamiento de la esfera doméstica con la pública, las normas eugenésicas y de higiene que empezaron a permear la vida cotidiana en los centros urbanos y sus zonas más desfavorecidas, y las nuevas formas de sociabilidad orientadas alrededor de la caridad o la exclusión social, por mencionar algunos. En líneas generales, se podría decir sobre Colombia que los cambios en su cotidianidad “han sido lentos, lo tradicional tiene mucho arraigo más arraigo de lo esperado, a pesar de la dinámica que adquiere el país en ciertos momentos”⁵⁶. Esta propuesta sobre el ritmo de los cambios en la cotidianidad colombiana es fundamental para esta investigación, puesto que la lentitud en la variación de la cotidianidad valida, para este estudio, el análisis de las costumbres de comienzos del siglo XX referidas en las entrevistas, en relación con otros hábitos descritos en fuentes primarias del siglo XIX.

Las transformaciones en los variados escenarios incluidos en esta obra ponen de relieve que lo cotidiano se configura a partir de causas y continuidades dimensionadas en el tiempo, del continuo contacto entre lo público y lo privado, del arraigo de ciertas maneras de pensar y actuar frente a la adopción de nuevos hábitos. En el día a día también operan cambios lentos y sutiles en los sistemas de valores. Estos repercuten inevitablemente en las formas de ser en sociedad, traducidas en las acciones más básicas de la vida doméstica y pública; en algunos casos, lo siguen haciendo siglos después de haber surgido. Todos estos factores corroboran la afirmación que se hizo al principio de este aparte, sobre la posición de la vida cotidiana situada en el centro del acontecer histórico.

Los autores consultados en este aparte son referentes de la historia de la vida cotidiana en Colombia y Latinoamérica, y la prueba de que hace tiempo ya dejó de cuestionarse la validez de sus estudios sobre la vida cotidiana dentro de la disciplina histórica. Gracias a la

progreso económico era admirada y emulada”. Frank Safford citado por Anthony McFarlane en Varios autores, 389.

⁵⁶ Beatriz Castro Carvajal en Varios autores, 12.

revisión de estas propuestas, es evidente que la vida cotidiana cuenta con sus propias aproximaciones teóricas y metodológicas aplicadas a varios temas contenidos en este amplio campo. En consecuencia, la propuesta de este trabajo de grado de aspirar a contribuir a este tema en la costa Caribe colombiana a partir de la historia de la vida cotidiana de una familia específica, es válida si se toman en cuenta las restricciones que lo afectan al ser un primer estudio sobre el tema. Habiendo dicho lo anterior, en el apartado que sigue se dará mayor profundidad a la historia de la vida cotidiana puesta en relación directa con las trayectorias familiares y la alimentación.

Vida cotidiana alrededor de la familia y la comida

Por lo general, la vida en familia es fundamental para la experiencia humana. Las trayectorias familiares y cotidianas moldean la vida en sociedad desde todos los ámbitos: la construcción de sentido, la regulación de normas, la formación de una identidad grupal, entre tantos otros aspectos. La trayectoria familiar es (con la excepción de casos en los que no profundizará este estudio) un corolario de lo cotidiano que influye en los aspectos más insospechados de ser en sociedad.

La vida cotidiana, y en menor medida las trayectorias familiares, también ocupan un lugar importante en la producción literaria de las Ciencias Sociales, al igual que las prácticas alimentarias. Asimismo, no se puede ignorar la importancia que ha tenido la vida cotidiana dentro de la historia cultural. Si bien el objetivo primordial de este apartado no es hacer un recorrido exhaustivo por los aportes de la vida cotidiana y la historia familiar a la historia cultural, sí se mostrarán algunos trabajos claves para sustentar la inquietud por la familia y lo cotidiano que caracteriza este trabajo.

Es de vital importancia para reflexionar en torno a la historia de la familia y lo cotidiano, la investigación de Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol⁵⁷ sobre la familia Rivet. Pese a que dicho estudio abordó a una familia de un barrio obrero en la Francia de los setenta, sus hallazgos teóricos permanecen vigentes hasta el día de hoy y pueden extrapolarse a otras latitudes, en este caso el Caribe; obviamente, sin la pretensión de omitir

⁵⁷ De Certeau, Giard, y Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*.

las visibles diferencias entre uno y otro contexto. Dentro del amplio espectro de las relaciones humanas, los autores definieron la vida cotidiana como un contrato social cuya legitimación surge desde lo simbólico: un sistema visible de comportamientos que opera bajo la lógica de un beneficio esperado del ser en sociedad, de desenvolverse exitosamente según códigos de conveniencia en ese primer hábitat de lo público que los autores denominan “el barrio”.

Habiendo constatado que el sistema de relaciones humanas induce a prácticas selectivas del espacio, es decir, que el sistema territorial es correlativo al sistema relacional⁵⁸, los autores se preocuparon por analizar las conductas alimentarias en tanto que son una práctica cultural, y definieron este último concepto de la siguiente manera:

Conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural.⁵⁹

Las prácticas alimenticias de un área y un período determinados se encuentran mediadas conforme a un detallado código de valores, reglas y símbolos, pero también de acuerdo con la pertenencia a un medio material local y específico; cada alimento o manjar se encuentra inscrito en una encrucijada de historias donde tradición e innovación, presente y pasado, se mezclan constantemente para atender la necesidad del momento⁶⁰. En este orden de ideas, las prácticas culturales permiten a un individuo o un grupo ocupar su sitio en el tejido de relaciones sociales, lo que en otros términos significa que son decisivas para la construcción de identidad⁶¹.

Con respecto a la alimentación, constataron que las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, que se construyen a partir de la intersección del uno con los otros y se encuentran arraigadas en el tejido social mencionado anteriormente⁶². El alimento constituye una “realidad inmediata”: no se consume puro, en su principio natural, sino que es *culturizado*, escogido y preparado acorde a imposiciones económicas y reglas de

⁵⁸ De Certeau, Giard, y Mayol, 24.

⁵⁹ De Certeau, Giard, y Mayol, 7.

⁶⁰ De Certeau, Giard, y Mayol, 154, 175.

⁶¹ De Certeau, Giard, y Mayol, 8.

⁶² De Certeau, Giard, y Mayol, 159.

conveniencia⁶³. Habiendo dicho lo anterior, si las festividades y las ocasiones especiales traen consigo un cúmulo de rituales con sus respectivos significados, los platos cotidianos se conforman a partir de “un montaje de acciones, ritos y códigos, ritmos y elecciones, usos recibidos y costumbres puestas en práctica”, como bien afirmaron los autores⁶⁴.

Los mencionados investigadores también se concentraron en analizar el ritmo producido por la familia Rivet, bajo el cual ejercen su singularidad: esto no es más que la escenificación de la vida cotidiana para el caso particular de esa familia, desplegada en el espacio público del barrio⁶⁵. Sobre la muestra poblacional estudiada, aspecto que remite a la faceta cuantitativa del estudio, los autores se ocuparon de aclarar qué se hizo para que fuera representativa a escala de Francia, en términos de distribución de jefes de familia, región de residencia, extensión de la comunidad y número de personas en la familia. Estas características de la selección autorizaron el tratamiento estadístico de las informaciones reunidas.⁶⁶ El método bajo el cual llegaron a estas conclusiones fue una amalgama entre la sociología urbana del barrio y un análisis socio-etnográfico de la vida cotidiana, compuesta a través de un esquema abierto de entrevistas, estructuradas alrededor de seis temas principales, con la finalidad de hacer hablar a las voces, de construir una polifonía de las mismas que expresaran las prácticas ordinarias en que se ven envueltas⁶⁷.

El trabajo etnográfico de los autores es enriquecedor a nivel histórico puesto que analizó las formas del hacer a la luz de una realidad problemática: durante la década de los setenta, la relación entre el barrio y la ciudad experimentó una transformación que trajo consigo cambios en los ritmos de vida de sus habitantes. La cotidianidad que estudiaron De Certeau, Giard y Mayol se vio arrojada en su momento a nuevas velocidades y al uso de nuevos artefactos, punto desde el cual partieron para proponer una reflexión en torno al esquema de relaciones dentro del barrio y dentro de la casa, este último enfocado en el proceso de producción culinario llevado de la mano de la experiencia femenina.

⁶³ Barthes citado por De Certeau, Giard, y Mayol, 172.

⁶⁴ De Certeau, Giard, y Mayol, 175.

⁶⁵ De Certeau, Giard, y Mayol, 6, 52.

⁶⁶ De Certeau, Giard, y Mayol, 166.

⁶⁷ De Certeau, Giard, y Mayol, 164.

Con respecto a este eje, que comprende la segunda parte de la investigación, Luce Giard contrapuso los saberes y la operatividad culinarios del día a día, dominio de la mujer, con el poder y las reglas del “arte de la gastronomía”, ostentados por supuesto por el género masculino, y constató que dichos procesos culinarios denominados peyorativamente ordinarios confirman la callada pero esencial presencia de una memoria múltiple, “una inteligencia ligera y viva que no se deja ver.”⁶⁸ Pese a que los autores lamentaron al final de la investigación que sus categorías de conocimiento y modelos de análisis fueran demasiado rústicos y poco elaborados para ahondar en la abundancia que ofrecen las prácticas cotidianas, lo que lograron descubrir sobre la vida cotidiana en el hábitat del barrio y de la casa, alrededor de la comida, es sorprendente: por un lado, ciertos alimentos, en este caso el pan y el vino, son símbolos que trazan fronteras sociales, son factores de exclusión social, y también designan pertenencias sociales en los individuos⁶⁹. El barrio, por otro lado, es un *saber hacer* de la coexistencia de extrema complejidad, según las palabras de Mayol. Su existencia descansa en la tensión constante entre el respeto por la conveniencia y la singularización progresiva del espacio social; es al mismo tiempo una práctica cotidiana del usuario y un lugar de aprendizaje social decisivo⁷⁰.

Las propuestas que en su momento hicieron estos tres autores ofrecen la posibilidad de pensar las prácticas alimentarias como una clave para analizar el devenir histórico en términos cotidianos y culinarios de cualquier familia; clave inscrita en un espacio específico, en una temporalidad específica. Si las prácticas alimenticias se componen de una variedad de símbolos, ritos, elecciones y costumbres que responden a la realidad a la que se enfrentó la familia en su momento, ¿se podría analizar cada uno de esos componentes para esbozar la realidad pasada que conformó la cotidianidad y necesidad inmediata de una familia?

El regreso a una realidad pasada lo hizo Counihan en su estudio sobre la alimentación y la familia en Florencia en el transcurso del siglo XX⁷¹. El enfoque de la autora consistió en una aproximación a la comida como vehículo de “modernidad”, de voces no escuchadas y el potencial de estas para contar las transformaciones en la ideología y las relaciones familiares

⁶⁸ De Certeau, Giard, y Mayol, 166.

⁶⁹ De Certeau, Giard, y Mayol, 88, 94.

⁷⁰ De Certeau, Giard, y Mayol, 114, 115.

⁷¹ Counihan, *Around the Tuscan table: Food, family, and gender in twentieth-century Florence*.

y de género que experimentaron los florentinos en el transcurso del siglo XX. Es importante aclarar que, a diferencia del presente trabajo, Counihan llevó a cabo su estudio en el marco de las historias de vida, con la intención principal de hacer que esas historias de vida fuesen *testimonios*⁷² de una realidad alimentaria que evidentemente ha cambiado hacia el comienzo del nuevo milenio. Concentrada ante todo en contribuir a la antropología feminista y, en consecuencia, en analizar las relaciones de género, Counihan descubrió que los florentinos han usado la comida para definir una identidad cultural basada, primero, en un pasado glorioso por el cual los sujetos entrevistados expresan evidente nostalgia; segundo, la han empleado también para construir su identidad de género, dando cuenta de una rígida división sexual a comienzos del siglo XX que con el paso del tiempo mutó en narrativas diversas y más complejas sobre el género y la comida; tercero, una identidad de clase reflejada en representaciones de lujo y escasez extrapoladas en la comida⁷³. Los ejes a través de los cuales Counihan exploró la relación de los florentinos con la comida sin duda están orientados a construir un panorama sobre cómo las prácticas alimentarias y sus propiedades surgen en el imaginario de la familia que rememora constantemente y se construye a sí misma a partir de esta necesidad básica: para ellos, la comida es un canal de placer y expresión de templanza y gran significación sobre los mejores atributos de su trayectoria familiar y territorio⁷⁴.

Haciendo un retrato minucioso de los hábitos del comer de los sujetos estudiados, Counihan se preocupó por comprender los reflejos que estas representaciones proyectan sobre la realidad vivida y, como un corolario de esto, en describir las raíces históricas y las transformaciones de las prácticas alimentarias guiándose por la memoria familiar, desde la *mezzadria*⁷⁵ a comienzos de siglo, que moldeó la disponibilidad y consecución de los alimentos básicos, hasta las políticas de alimentación fascistas, que atentaron contra las dinámicas agrícolas locales de la Toscana al promover cultivos a gran escala que no eran autóctonos de la zona. A través de las palabras y comidas con que los florentinos dotaban de

⁷² Counihan definió los testimonios dentro de los parámetros del Latina Feminist Group: “a crucial means of bearing witness and inscribing into history those lived realities that would otherwise succumb to the alchemy of erasure.” Counihan, 2.

⁷³ Counihan, 20, 24.

⁷⁴ Counihan, 33.

⁷⁵ Counihan, 35., comprende la *Mezzadria* como la institución social de producción dominante en la Toscana rural, basada en la distribución comunitaria de los cultivos.

sentido su mundo, Counihan descubrió que sus actitudes culinarias, si bien se encuentran arraigadas en la *mezzadria* y todavía reflejan este núcleo de relaciones tradicionales familiares y de género, también rememoran las hambrunas pasadas durante y después de la Segunda Guerra Mundial, principalmente a través de la apreciación de la abundancia y la variedad de alimentos locales. Las actitudes culinarias de la familia estudiada también realizan una suerte de acto de resistencia hacia las nuevas escalas de producción y distribución alimentarias del nuevo milenio mediante la preparación de comidas de calidad puestas en relación con las raíces toscanas constantemente rememoradas. En suma, las narrativas centradas en la alimentación ofrecieron a Counihan la posibilidad de explorar las raíces de la cocina florentina y sus respectivas transformaciones, comprendidas a través de los relatos familiares y la diversidad de relaciones de género y de clase que de estos se desprenden, que en últimas son una visión de la trayectoria familiar como un ejemplo para interpretar la historia local desde sus imaginarios asociados a la alimentación.

Pese a que el género y las historias de vida fueron un eje fundamental en la preocupación de Counihan por el testimonio y el rescate del pasado, este trabajo no pretende hacer un análisis a profundidad de las prácticas alimentarias familiares con base en estas categorías. Esto se debe a que, en primer lugar, metodológicamente no sería correcto aplicar el método de las historias de vida a un estudio en el cual se busca hacer una comprensión del mundo pasado a partir del testimonio de varios individuos que no son nativos de esta temporalidad; segundo, el género, aunque es relevante en la trayectoria familiar que analiza este estudio, no lo es tanto en la pregunta problema, dado que, como se verá más adelante, en ocasiones la trayectoria familiar refleja una suerte de disrupción con los que, a primera vista, son los roles considerados tradicionales en la experiencia costeña femenina.

Por último, y aunque no se inscribe en la temporalidad en cuestión, Hernández hizo una contribución cuantitativa a la alimentación extremeña en el Antiguo Régimen partiendo del archivo de los Carvajal, una familia privilegiada de la época⁷⁶. A partir de su recolección de datos y pese a las limitaciones que ella misma reconoció en sus fuentes (en cuanto a un análisis a profundidad de los aportes energéticos y nutritivos de los alimentos), la autora

⁷⁶ Hernández Bermejo, "La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII".

determinó que en los patrones de alimentación de los Carvajal se pueden observar pautas compartidas por otros círculos privilegiados de otros siglos y países a nivel europeo, con la alimentación de por medio como un indicador de diferencias sociales⁷⁷. Pese a la diferencia entre los períodos de estudio, la mención de este trabajo es importante puesto que su tema principal es la historia de la vida cotidiana de una familia a través de su alimentación, lo que incorpora prácticamente los mismos conceptos que este trabajo de grado.

⁷⁷ Hernández Bermejo, 189.

MARCO TEÓRICO

Para vivir hay que comer. Es una verdad absoluta que la comida, o mejor dicho, la alimentación, es esencial para sostener la vida animal, y la especie humana no se escapa de esta determinación de la naturaleza. La nutrición es más que una constante a lo largo de la vida. Es una necesidad básica y un derecho fundamental que, de no ser satisfecho, abocaría a cualquier persona a padecer hambre y, con ella, a la muerte. Es, en otras palabras, un elemento tan esencial a la vida humana que, incluso, cuesta imaginar el día a día sin que la comida no esté presente en este cuadro.

Sin embargo, por muy simple que parezca a primera vista la necesidad cotidiana de alimentarse, idealmente las personas no comen lo primero que encuentren en su estado natural, sólo por el hecho de mantenerse vivas. La consecución de los alimentos depende a primera vista de las condiciones físicas del entorno y de la facilidad para disponer de los recursos que este provee. Sencillamente, uno come lo que tiene a la mano. Esta es la realidad pragmática del asunto. No obstante, los alimentos por lo general experimentan un procesamiento o una preparación, se transforman a través de una serie de pasos que dan como resultado un producto distinto, ya sea en sabor o en textura, al que brindó la naturaleza. Nadie pensaría, por ejemplo, devorar un arroz o una harina de trigo crudos y a cucharadas. Por ello, el hecho de transformar los alimentos en productos deseados o apetecibles implica una dimensión social que trasciende su circunstancia física de consecución.

El objetivo del presente apartado consiste, precisamente, en explicar las categorías teóricas de las que se servirá este trabajo de grado para analizar los datos empíricos obtenidos de las fuentes, es decir, las entrevistas etnográficas y los relatos de viajes. Aquí, se reflexionará en torno a la comida como un sistema de significado y su relación con la sociedad. También, se abordará la relación entre la comida y lo cotidiano, la importancia de este concepto para la disciplina histórica, y a su vez las subcategorías que de él se desprenden y son de utilidad para analizar los datos de este estudio.

Eterna receptora de símbolos, la comida está siempre presente en la vida de todos, como ya se ha dicho. Puesto que pensamos, hablamos, conceptualizamos y socializamos sobre y alrededor de la comida, esta posee el atributo de ser un poderoso indicador cultural¹. Concretamente, los tipos de alimentación específicos dentro de cada grupo social se basan en una serie de analogías repetidas que incorporan significados asociados al consumo u ofrecimiento de los alimentos². Según Gonzalbo Aizpuru:

Todo lo que concierne a la alimentación ha de interpretarse con un código que cada sociedad conoce y que incluye el horario de las comidas y lo que se consume en cada una de ellas. La cocina es un rasgo cultural distintivo, independiente de la riqueza de una región o nacionalidad.³

Para que un tipo de alimentación se generalice o afiance en un grupo, se requiere de un proceso con varias fases: producción, distribución, preparación y consumo⁴, y todas estas fases dan cuenta de significados de gran valor para comprender incluso por qué se come o se piensa de ciertas formas sobre la comida en la actualidad. El potencial de la comida como indicador cultural se puede ilustrar fácilmente a través del consumo de miel y de sacarosa, cuyas fases de producción han sido ampliamente estudiadas; la primera es un producto alimenticio presente en la dieta humana desde hace miles de años, y la segunda, un artículo de producción a escala masiva relativamente reciente.

La miel ha sido históricamente un gran vehículo de significado mítico, simbólico y psicológico, desde el símbolo de la tierra prometida en los tiempos bíblicos, hasta la promesa de una vida *fitness* en nuestros días⁵. Asimismo, ha sido comprobada su difusión amplia y antigua como base de bebidas fermentadas o su uso en la farmacopea a lo largo de los siglos⁶, y su presencia en recetas antiguas y medievales permite vislumbrar ciertos aspectos sobre

¹ Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, 25..

² Gonzalbo Aizpuru, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*.

³ Gonzalbo Aizpuru, 216.

⁴ Gonzalbo Aizpuru, 214.

⁵ Destacan sus apariciones en la literatura y los mitos como “alimento de los dioses, el símbolo de una tierra prometida, el símbolo poético más dulce de la literatura y fuente importante de metáforas sexuales”, Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, 84.

⁶Según los estudios de D. E. Le Sage en 1980, la miel se mantuvo como base importante de bebidas alcohólicas en Gran Bretaña hasta el siglo XVII. Mintz, 88.

cómo ha ido mutando su consumo a través del tiempo⁷. El azúcar, como rareza en el mundo occidental previo al siglo XVIII, se asociaba al igual que la miel a diversas dimensiones de significado que permeaban su producción y consumo. Empleada como especia por las clases más altas o por aquellos involucrados en la práctica médica⁸, el azúcar se ubicó en un contexto de consumo bastante limitado a la mayoría de la población europea hasta finales del siglo XVII, cuando la producción de azúcar en el Caribe británico empezó a experimentar un rápido crecimiento, lo que tuvo como consecuencia un incremento en el consumo⁹. Sin embargo, el afán por comer azúcar y lo que esto significaba para la sociedad europea no sucedió de la noche a la mañana.

La producción del azúcar y su consecuente consumo favorecían a un gran número de sectores: los productores e inversores que se lucraban con las plantaciones, los comerciantes que lo conectaban con Europa, el Estado imperial que gravaba estos productos y, finalmente, los distribuidores que empleaban una y mil estrategias para estimular su consumo en las incipientes clases sociales que experimentaban un aumento en su poder adquisitivo. El éxito de su consumo se debe a que su producción se vinculó con las economías de escala, las conveniencias coloniales y el poder de compra de los consumidores. Esto dio como resultado unas asociaciones de este producto con ideas deseables, personas admirables o causas divinas, por ejemplo, en pro de estimular su consumo¹⁰. En otras palabras, una vez cambió el contexto, empezó a cambiar su significado, es decir, el valor que le otorgaban aquellos que lo consumían¹¹, hasta el punto de que ahora, en el siglo XXI, su excesiva disponibilidad y procesamiento ha suscitado nuevas ideas sobre su impacto negativo en la salud.

⁷ Mintz cita a Eva Crane sobre el consumo anual *per capita* de miel en Inglaterra durante la Edad Media: "Suele decirse que la miel era el "único endulzante" para la mayoría, pero el dulzor no era para nada una característica común de los alimentos. El elevado consumo actual de comidas y bebidas dulces en muchos países es concomitante con el crecimiento de la industria azucarera, y poco tiene que ver con la miel." Crane, citada por Mintz, 85.

⁸ Labarge, citado por Mintz, da cuenta de un ejemplo bastante detallado sobre el temprano uso del azúcar como una especia de gran lujo en las casas acaudaladas del siglo XIII en Europa. También, varias recetas y revisiones de libros de cuentas confirman la presencia del azúcar en la dieta europea desde la Edad Media como una especia, lo que reitera su pertenencia a un repertorio de productos alimenticios asociados a ciertas nociones de estatus y riqueza. Mintz, 86.

⁹ Mintz, 88.

¹⁰ Mintz, 94.

¹¹ Sobre este aspecto es bastante esclarecedora la explicación de Mintz: "La primera taza de té dulce que bebió un obrero inglés fue un acontecimiento histórico significativo, porque anunció la

Esto quiere decir que no era lo mismo comer dulce en tiempos antiguos que en la actualidad. Esto revela a su vez que los alimentos y los significados asociados a estos cambian con el tiempo, y que al acercarse a estos se hace a partir de los significados que le han sido otorgados en el contexto propio de quien formula las preguntas¹². La miel o el azúcar, el gusto o la extrañeza ante lo dulce, son apenas un par de ejemplos dentro de muchos para comprobar la vasta dimensión de significados presente hasta en un solo producto alimenticio consumido en la cotidianidad. ¿Qué se deja entonces para el resto de la comida?

Esto nos lleva a la siguiente pregunta. Si comer dulce puede significar algo y varias cosas al mismo tiempo, como de hecho ha sucedido ¿qué significa comer de una manera particular? Las diferentes respuestas que cada grupo podría tener a esta pregunta ponen de manifiesto la ambigüedad y diversidad de niveles que operan dentro de los sistemas de significado que maneja cada grupo.

La comida, como bien lo han demostrado muchos estudios (entre ellos los de Mintz, Brandes, De Certeau o Bardenstein, por mencionar algunos), se usa socialmente para muchísimos propósitos distintos, ya sea para enviar mensajes sobre el estatus, el género o la pertenencia a un grupo, por ejemplo¹³. Los alimentos, si bien son productos de la naturaleza, son también productos de la cultura, ya que su escogencia, producción, procesamiento y consumo (las fases anteriormente mencionadas) están inevitablemente condicionados por dimensiones de significados y también están ligados con historias del pasado¹⁴.

Un ejemplo ya estudiado de este impacto del pasado en la alimentación del día a día es el de los orígenes de la comida caribeña actual, procedentes de todas partes del mundo. Tales orígenes diversos dan cuenta del carácter de la comida como aglutinadora de historias y significados, como receptora de formas de poder y como punto central de cambio en los hábitos del día a día. Asimismo, la alimentación de la población esclava y sus descendientes

transformación de toda una sociedad, una reconstrucción total de sus bases económicas y sociales." Mintz, 95.

¹² Esto suscita la pregunta de cómo extrapolamos nuestros imaginarios y significados propios al pasado cuando pensamos y formulamos preguntas sobre este, si bien no corresponde a este estudio responder en profundidad a esta pregunta.

¹³ Mintz, *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, 59.

¹⁴ Mintz, 28.

en el contexto de la esclavitud en el Caribe es una contundente demostración de que la comida es también una forma de autoidentificación y comunicación con el entorno¹⁵.

Para pensar la alimentación en términos de significado, es necesario tener en cuenta las dos dimensiones de este concepto. Por un lado, existe el significado externo y, por otro, el interno. El primero involucra las condiciones del entorno económico, social y político. El segundo hace referencia a las condiciones de consumo en la vida diaria y surge frente a los cambios que se producen en el significado externo¹⁶. El significado externo condiciona, en esencia, todos los aspectos de la vida diaria: horarios laborales, sitios de trabajo, tiempos y calidad de las comidas, poder adquisitivo, cuidado de los hijos, espacios de ocio y, en general, las formas de organización del tiempo¹⁷.

Retomando el ejemplo de la alimentación en la población esclava del Caribe, se puede ver claramente el impacto del significado externo en el interno a través de las adaptaciones en la comida de los esclavos en su terrible contexto de explotación. Su alimentación como actividad cotidiana tuvo que ser reconstruida por ellos mismos y dotada nuevamente de estructura y significado¹⁸. El padecer condiciones de sobrevivencia y escasez deliberada de los recursos, y viéndose ante la necesidad de rehacer el mundo según sus posibilidades, la población esclava del Caribe no tuvo otra opción más que apañarse con lo que tenía a la mano para tratar de recrear lo mejor posible los elementos más característicos de su cultura nativa¹⁹.

¹⁵ Mintz, 35.

¹⁶ Los cambios en el significado externo tienen como consecuencia la adaptación de familias, grupos sociales e individuos a nuevos comportamientos. Con la modificación de los hábitos más básicos, lo extraño se vuelve familiar y el mundo material recibe nuevos significados, llevados de la mano de la necesidad, la preferencia y la creatividad. Así sucedió, como bien explicó Mintz, con el té y el tabaco una vez que la gente los probó en Europa y se habituó gradualmente a consumirlos a diario. Mintz, 43.

¹⁷ Mintz, 42.

¹⁸ Mintz, 78.

¹⁹ Es importante aclarar, como bien lo hizo Mintz, que la cocina caribeña no es una “mezcla” deliberada de productos alimenticios diversos, que casualmente estuvieron disponibles en su momento y fueron escogidos al azar. Nada más alejado de la realidad. Como se ha tratado de demostrar hasta este punto, nada de lo que comemos es escogido de manera aleatoria y obedece a una serie de determinaciones establecidas tanto por el medio como por los sujetos individuales o colectivos. Así las cosas, en el caso de los esclavos, estos dependían tanto de lo que sus amos decidían darles como de lo que ellos podían cultivar por su cuenta. Mintz, 65.

Su alimentación provenía de tres fuentes principales: importaciones (arregladas por los amos), producción en las propiedades y producción en sus huertos individuales²⁰. Pese a que muchos esclavos se situaban en el centro de la producción de los alimentos, dedicados como estaban al trabajo agrícola en cultivos de exportación, suplían gran parte de sus necesidades de alimento gracias a sus propios cultivos aledaños a sus viviendas, trabajados en grupos familiares según su propia disponibilidad de tiempo. Esto no debe confundir y llevar a pensar, sin embargo, que los esclavos antes de su emancipación comían lo que querían, o que se alimentaban bien, o que gozaban en general de un buen abastecimiento de alimentos²¹.

Todo esto ayuda a comprender por qué actualmente algunos platos de las cocinas caribeñas tienen como base algún alimento del Nuevo Mundo (maíz, yuca, papa) o de África (ñame, okra) o de Asia (arroz, plátano), y su preparación incluye condimentos americanos (ají, achiote) u otros productos importados desde Europa y Oriente (curry, berenjenas)²², al mismo tiempo que reciben un nombre africano. Este es el caso de las tortas de yuca haitianas *bambouri* o el *pindar* jamaicano elaborado a base de maní²³. En suma, la creatividad puesta en práctica cotidianamente durante este proceso es fiel testimonio del cambio enfrentado durante un tiempo prolongado y de la creación de un nuevo significado ante el desplazamiento del anterior. Este acto creativo en sí mismo supondría para la población esclava del Caribe, en términos de Mintz, una “libertad de acción anticipada”. La creación no prevista de su propia cocina fue el reflejo de una cierta autonomía en tanto que, pese a las restricciones de su condición de explotación, podían “ejercer la potencialidad humana de probar, comparar, elaborar sus preferencias”, cuestión de gran importancia para sentar las bases del futuro campesinado caribeño.²⁴

²⁰ Mintz, 66.

²¹ Mintz, 73.

²² Mintz, 66.

²³ Mintz, 63. Otros ejemplos de esta adaptación léxica son el *mofongo* puertorriqueño, elaborado a partir de plátanos verdes machacados, o su variante colombiana, el *cayeye*, preparado con guineos verdes y típico del cinturón bananero del departamento del Magdalena. Otro plato que no tiene necesariamente un nombre africano, pero también es un excelente ejemplo de la colisión entre el significado externo y el interno reflejada en la alimentación, es el bacalao guisado con papas.

²⁴ Mintz, 62.

El concepto de *cuisine* o cocina, tal como lo planteó Mintz en el contexto de la esclavitud en el Caribe, hace referencia a la construcción cotidiana y prolongada de una forma particular de alimentación que da como resultado unos alimentos únicos y de gran valor social y afectivo para el grupo que los produce y consume. Esta construcción se articula alrededor de los significados internos y externos. Así, en el caso de la alimentación de la población esclava en el Caribe, la construcción de su cocina operó según los siguientes aspectos: primero, la comida relativamente “familiar”, preparada por otros esclavos, que comían los recién llegados a América y que, por lo general, se les preparaba y se les llevaba al lugar de trabajo; segundo, lo que los esclavos cocinaban para ellos mismos, cuestión relativamente poco descrita aunque sí explorada por la arqueología; tercero, el más documentado, lo que los esclavos preparaban para los amos.²⁵ Lo importante de estos tres aspectos es que ofrecen un ejemplo de cómo organizar la discusión alrededor de los usos y significados de los alimentos. De una forma u otra, en cada una está presente el significado externo, el interno, y la mezcla entre ambos, lo que a su vez permite vislumbrar una veta de la cotidianidad experimentada por los esclavos antes de su emancipación.

En el caso de la familia De Castro, la construcción de su cocina operó alrededor de otros aspectos. Primero, la comida de la casa familiar, específica del pueblo de origen, llevada consigo en su trayectoria migratoria y consumida en el día a día y según determinadas épocas del año; segundo, la incorporación de ingredientes y recetas de afuera del territorio, tanto en el diario como en ciertas temporadas (en concreto, épocas de vigilia o de celebración y tiempos de enfermedad) gracias a una instrucción formal o el contacto con libros de recetas; tercero, la mutación en la frecuencia de las comidas, la forma de consumirlas y de relacionarse alrededor de este consumo. Este último aspecto tuvo lugar en función de un numeroso núcleo familiar que experimentó una eventual expansión de sus miembros y, en consecuencia, una disponibilidad de tiempo más compleja para aglutinarse alrededor de la comida.

La cocina y sus procesos de construcción o transformación son parte importante de la historia²⁶, en especial porque sus usos y significados, tanto en la cotidianidad como en la

²⁵ Mintz, 74.

²⁶ Mintz, 73.

adopción de elementos ajenos, demuestran un significado contextual en quienes los adoptan²⁷. Por complejo que pueda ser pensar unas costumbres o significados particulares sobre el comer en términos históricos, abordar este tema con una inquietud antropológica como la de Mintz permite pensar en formas de aclarar usos y significados de la comida a lo largo del tiempo²⁸, al interpretar o comprender el cambio de dichos aspectos dentro de su propio contexto en vez de elaborar verdades absolutas sobre ellos. Teniendo en cuenta lo anterior, este trabajo busca estudiar la alimentación como un vehículo de significación inscrito en una cotidianidad que lo dota de un sentido específico.

Según afirmó Mintz, la vida cotidiana es el escenario donde el significado externo impacta el interno, generando así la creación de un sistema único de hábitos y valores para cada grupo. Intentar comprender la relación entre dichos significados, manifestada a través de la alimentación como apéndice de la cotidianidad, es uno de los principales objetivos de este trabajo. Por ello, es necesario explicar a continuación qué es lo cotidiano y cuáles son los conceptos de utilidad para su análisis histórico.

Es difícil restringir lo cotidiano a una única definición, principalmente debido a que este tema en la disciplina histórica cuenta con “vagos contornos y escasa teorización”²⁹. Por lo tanto, en este trabajo se procuró hacer un diálogo entre las propuestas de Pilar Gonzalbo Aizpuru y Michel de Certeau, aunque se le dio especial importancia a los conceptos aportados a la teoría de lo cotidiano por este último autor.

Por un lado, según Gonzalbo Aizpuru, lo cotidiano es al tiempo la repetición del día como unidad de tiempo y la convención según la cual se denomina aquello que parece regular, habitual, previsible, reiterado o continuo en función de tal repetición³⁰. Al sustentarse sobre la repetición y el orden, lo cotidiano define con mayor precisión un modo de vida, una actitud ante los acontecimientos y una práctica de costumbres³¹. En suma, de acuerdo con Gonzalbo Aizpuru, lo cotidiano es el acontecer diario compuesto de todas las prácticas

²⁷ Mintz, “Dulzura y poder el lugar del azúcar en la historia moderna”, 32.

²⁸ Mintz, 34.

²⁹ Rodríguez Jiménez, *En busca de lo cotidiano. Honor, sexo, fiesta y sociedad S. XVII-XIX*, 14.

³⁰ Gonzalbo Aizpuru, *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, 53:13.

³¹ Gonzalbo Aizpuru, 53:8.

rutinarias inherentes a la vida humana³², tan obvias y evidentes que normalmente no se les presta atención.

Por otro lado, según Michel de Certeau, lo cotidiano es básicamente un sistema de relaciones y experiencias derivado de la satisfacción de las necesidades humanas (por ejemplo, el alimento o la pertenencia social). Este sistema se desenvuelve en un entramado de condiciones físicas, relaciones y trayectorias³³ colectivas, que en conjunto comprenden un *lugar de enunciación*³⁴ específico. Desde este lugar, surge la creación de un discurso de sentido propio que provee un modelo de valores y prácticas culturales³⁵, aspectos fundamentales para la construcción de la identidad de un grupo social. Tal discurso de sentido es inteligible para el investigador en tanto que se compone de prácticas por medio de las cuales los usuarios dan cuenta de casi la totalidad de sus pasos en el día a día³⁶.

Mientras que para Gonzalbo Aizpuru lo cotidiano es un conjunto de prácticas inherentes a la naturaleza humana, para De Certeau lo cotidiano es un sistema de relaciones manifestado en el uso del espacio y de lo material. Pese a esta diferencia, las propuestas de ambos autores coinciden en que lo cotidiano, sea esto una amalgama de prácticas o de relaciones o de ambos, gira alrededor de un orden consolidado en función de la repetición y la satisfacción de las necesidades humanas.

Para Gonzalbo, lo cotidiano determina prácticas de índole regular o habitual, por lo que aplica tanto al estudio de la cultura material (el alimento, el vestido), como la indagación

³² Gonzalbo Aizpuru, 53:12.

³³ Michel De Certeau definió el concepto de trayectoria en relación con lo cotidiano como “series de operaciones articuladas unas con otras en el tiempo”, De Certeau, *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*, XXI, 41.

³⁴ La problemática de la enunciación según De Certeau propone que “enunciar” significa una operación *sobre* la lengua o la cultura, en la cual un locutor las utiliza y se apropia de ellas en una situación particular de intercambio o de contrato social. De Certeau, 23.

³⁵ Según Pierre Mayol, una práctica cultural es “...el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural, de la misma manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es “práctica” lo que es decisivo para la *identidad* de un usuario o de un grupo, ya que esta identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de relaciones sociales inscritas en el entorno.” De Certeau, Giard, y Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*, 8.

³⁶ De Certeau, Giard, y Mayol, 6.

de prácticas sociales, en las cuales se diferencian el trabajo y el ocio, los momentos propicios para la conversación o el retraimiento, los días y horas destinados a celebraciones festivas y las normas reguladoras de penitencias³⁷. También son propias de lo cotidiano las relaciones del individuo con su entorno en términos culturales (con la familia, los vecinos, la comunidad o un mismo oficio), a través de las cuales se expresan en conjunto preocupaciones económicas, inquietudes estéticas y principios morales³⁸. En síntesis, para Gonzalbo Aizpuru lo cotidiano se refiere a la evolución de formas culturales creadas por los hombres en sociedad para satisfacer sus necesidades materiales, afectivas y espirituales, a través de la creación y desintegración de hábitos, la adaptación a circunstancias cambiantes y la adecuación a prácticas y creencias.³⁹

Llegado este punto, es necesario profundizar un poco en la lógica de las prácticas cotidianas según De Certeau. Para este autor, las prácticas se desprenden de la apropiación continua pero diversa de un entorno social externo a las personas. Por medio de la apropiación constante de los estímulos externos que caracterizan lo cotidiano, surgen unos códigos de lenguaje y de comportamiento que, en últimas, delatan el *lugar de reconocimiento* del individuo y su adhesión constante a los sistemas de valores que lo identifican y a su lugar en la sociedad⁴⁰. Según De Certeau, entender lo cotidiano como un sistema de relaciones también conlleva tener en cuenta que esto es un ciclo continuo de consumo y producción determinado por tales relaciones y esparcido en el tiempo y en el espacio. De acuerdo con este autor, el individuo inserto en la sociedad consume o se apropia de aquello que su entorno le provee constantemente, sean representaciones, ideas o comportamientos, y a su vez, como consumidor cultural, “fabrica” algo a partir de esos estímulos⁴¹: sus prácticas, sus valores y representaciones, su discurso de sentido, su identidad y pertenencia social; es decir, aquellos

³⁷ Gonzalbo Aizpuru, *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, 53:14.

³⁸ Gonzalbo Aizpuru, 53:14.

³⁹ De ahí que el historiador de la vida cotidiana se pregunte principalmente por problemas relacionados con las rupturas y continuidades en las formas de vida pública y privadas, el impacto sobre ellas de las crisis económicas, de los acontecimientos políticos de la introducción de nuevas doctrinas o de la difusión de avances tecnológicos y descubrimientos, o los procesos de asimilación e integración social. Gonzalbo Aizpuru, 53:15.

⁴⁰ De Certeau, Giard, y Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*, 14.

⁴¹ Esta ambivalencia se extrapola también “al uso del espacio urbano, los productos adquiridos en el supermercado, o los relatos y leyendas que distribuye el periódico”. De Certeau, *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*, XLII.

elementos que estructuran las acciones y concepciones de los individuos en sociedad. Por lo tanto, la fabricación creada por los individuos significa al mismo tiempo el consumo de un entorno y la producción de un modo de vida propio.

Según De Certeau, el entorno se encuentra organizado por unas condiciones que exceden el nivel en que se mueve el individuo y que él denominó sistemas de producción (por ejemplo, urbanística, publicitaria, comercial). Entre las condiciones dadas por el contexto, el individuo “consumidor” despliega unas *maneras de hacer* diseminadas en las distintas trayectorias individuales, que subyacen al carácter racional y expansionista del orden imperante en tal contexto. Esto implica que no todos los productos o representaciones proveídos por el entorno son consumidos (o en su defecto, apropiados o experimentados) de la misma manera por todo el mundo, y que el hecho de fabricar un producto que posee un sentido determinado para cierto individuo o colectivo se ubica en una problemática de enunciación.

La enunciación es esencial dentro de la construcción de un discurso de sentido propio. Es, en pocas palabras, un acto de decir que implica “un uso *de* la lengua y una operación *sobre* ella”⁴². Esto no alude únicamente al campo del lenguaje, sino también a los procedimientos y operaciones que se desenvuelven dentro del conjunto de la cultura⁴³. La problemática de la enunciación según De Certeau supone que el acto de “enunciar” sucede en relación con unas circunstancias específicas, unas características puntuales que especifican el acto de decir o practicar una lengua u otra costumbre. Dichas características que conforman la enunciación se denominan “contexto de uso” y proveen un modelo puesto permanentemente en relación con otras prácticas (caminar, habitar, cocinar, etc.)⁴⁴. Gracias al contexto de uso, el acto de enunciar no es en absoluto homogéneo, de la misma forma que no lo es la forma de relacionarse con los productos culturales derivados de los distintos lugares de enunciación⁴⁵.

⁴² De Certeau, 40.

⁴³ De Certeau, 23.

⁴⁴ De Certeau, 39.

⁴⁵ La clave para comprender la importancia de la enunciación y del contexto de uso para el análisis histórico de la vida cotidiana reside en la siguiente afirmación de De Certeau: “Estos elementos (realizar, apropiarse, inscribirse dentro de relaciones, situarse en el tiempo) hacen de la

Teniendo en cuenta que para De Certeau lo cotidiano es un sistema de relaciones, la noción de “relacionarse”, de la interlocución con el otro, es crucial para comprender cómo se organiza dicho sistema. A partir de las relaciones con el otro, operan los procedimientos y “campos de fuerzas” en los que se inscriben los individuos frente al entorno que domina sus condiciones de vida⁴⁶. Es así como eventualmente, a través de las relaciones puestas al día por procedimientos dependientes del contexto de uso, se expresa la cultura⁴⁷.

Esta situación lleva directamente a pensar más concretamente qué significan “las maneras de hacer” alrededor de las que se articula la vida cotidiana de los individuos, más allá de ser apropiaciones disímiles incluso de un mismo contexto. Todos estos elementos “prácticos” mencionados hasta el momento (el lugar de enunciación, el contexto de uso, el consumo de ideas o la producción de prácticas o valores), se ofrecen al investigador, en palabras de Pierre Mayol, como vastos campos de exploración para “comprender un poco mejor esa gran desconocida que es la vida cotidiana”⁴⁸. Se hace evidente entonces que las prácticas culturales son esenciales para analizar la vida cotidiana: estas se desprenden de la apropiación continua pero diversa de un entorno social que no pertenece *per se* a las personas, puesto que es externo a estas. Sin embargo, estas prácticas operan en función de unos códigos de lenguaje y de comportamiento que, en últimas, delatan el *lugar de reconocimiento* del individuo y su adhesión constante a un sistema de valores⁴⁹. Pero ¿qué es, explícitamente, una práctica cultural? Según Pierre Mayol, una práctica cultural es:

...el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural, de la misma manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es “práctica” lo que es decisivo

enunciación, y secundariamente del uso, un nudo de circunstancias, una nudosidad inseparable del “contexto” del cual, de manera abstracta, se la distingue. Indisociable del *instante* presente, de las circunstancias *particulares* y de un *hacer* (producir a partir de la lengua y modificar la dinámica de una relación) [...] Se puede intentar aplicar su modelo [el de la enunciación y el contexto de uso] a muchas operaciones no lingüísticas, al considerar como hipótesis que todos estos usos competen al consumo”. De Certeau, 40.

⁴⁶ De Certeau, XLVIII.

⁴⁷ De Certeau, XLVIII.

⁴⁸ De Certeau, Giard, y Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*, 8.

⁴⁹ De Certeau, Giard, y Mayol, 14.

para la *identidad* de un usuario o de un grupo, ya que esta identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de relaciones sociales inscritas en el entorno.⁵⁰

La vida cotidiana como hacer colectivo se organiza bajo dos registros principales: el sistema de *comportamientos*, traducido en los hábitos diarios y en la aplicación más o menos estricta de ciertos códigos a la hora de relacionarse con el otro en el entorno social, y el sistema de *beneficios simbólicos esperados*, comprendido como los beneficios que surgen del arte de coexistir con los demás interlocutores del espacio cotidiano (la familia, los vecinos, los colegas, los comerciantes o clientes, etc), con los cuales el individuo se encuentra conectado a fuerza de la proximidad y la repetición⁵¹.

A su vez, estos dos sistemas se articulan entre sí gracias a una norma denominada por Pierre Mayol como *conveniencia*. Se ha mencionado ya que la vida cotidiana, al funcionar como un tejido social (o un entramado de relaciones y de prácticas, como se quiera), incorpora una serie de contratos relacionales por medio de los cuales las personas se sitúan a sí mismas en el mundo y al mismo tiempo verifican “la intensidad de su inserción en el entorno social”⁵². Dentro de estos registros, la *conveniencia* es la norma según la cual cada individuo busca sacarle el mayor provecho a su pertenencia dentro de su entramado de relaciones particular, en aras de satisfacer de la manera más eficaz y cómoda sus necesidades más inmediatas en términos fisiológicos, sociales y afectivos.

Esto, con la finalidad de llegar a la adquisición de un *superávit* social que manifieste la plena inserción del individuo en su entorno social cotidiano, lugar donde idealmente nacería la *legitimación* más poderosa de su discurso de sentido y del papel que este desempeña en los contratos sociales que lleva a cabo el individuo en el día a día.⁵³ De acuerdo con esto, la *conveniencia* se impone desde una acción reguladora de la vida cotidiana: reprime “lo que no conviene”, “lo que no se hace”, expulsa, filtra y mantiene a distancia los comportamientos ilegibles para el entorno inmediato en que se ubica el individuo, destructores de su reputación personal. Pero, al mismo tiempo, esta acción reguladora es hasta cierto punto positiva, puesto que fomenta aquello que es aceptado, lo que produce en

⁵⁰ De Certeau, Giard, y Mayol, 8.

⁵¹ De Certeau, Giard, y Mayol, 6.

⁵² De Certeau, Giard, y Mayol, 14.

⁵³ De Certeau, Giard, y Mayol, 21.

el espacio inmediato y colectivo una respuesta satisfactoria a los comportamientos desplegados, percibida como *beneficio simbólico* por el individuo. Por ello, la conveniencia mantiene relaciones bastante estrechas con los procesos de educación implícitos en todo grupo social.⁵⁴

En el caso de la familia De Castro, la conveniencia es quizás uno de los conceptos que más ayudan a comprender su trayectoria de migración por el Caribe y su posterior desenvolvimiento en la ciudad de Barranquilla, siendo Ciénaga el escenario del *superávit* social anteriormente dicho. El despliegue de ciertos estándares educativos, de afiliaciones políticas y sociales, la incorporación de nuevos gustos y hábitos alimenticios durante su cotidianidad pasada, son comportamientos con beneficios simbólicos esperados que, además, permiten comprender hoy la construcción de su discurso de sentido propio, en el día a día, con la comida como vehículo de significación principal.

Hasta este punto se hace claro que contexto y práctica son características indisociables de lo cotidiano. Ambos deben ser, idealmente, analizados en conjunto, debido a que en su constante puesta en marcha pueden esconder (hasta en los actos más automáticos) conexiones con el pasado y con el territorio. Tales conexiones se manifiestan de manera subrepticia en ciertos arraigos hacia una tradición o en la incorporación paulatina de hábitos nuevos, por dar un par de ejemplos. Como apéndices de la vida diaria, las prácticas alimentarias, los comportamientos sociales en los ámbitos público y privado, o la apropiación y distribución de los espacios compartidos en sociedad y en la esfera doméstica⁵⁵, no pueden o deben desligarse de la realidad inmediata que los moldea. Por tanto, para abordar la cotidianidad pasada es necesario preguntarse cómo estaba constituida la realidad inmediata

⁵⁴ De Certeau, Giard, y Mayol, 15.

⁵⁵ Gonzalbo Aizpuru, *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*, 53:13. Sobre los alcances del estudio de lo cotidiano, Gonzalbo anotó: “Así como la vida privada se entiende encerrada en ambientes retirados de la vista pública, la vida cotidiana se desarrolla indistintamente en público o en privado; una gran parte de las actividades cotidianas tiene lugar en la calle, en el trabajo o en lugares de esparcimiento. Pueden integrar la historia de la vida cotidiana las rutinas del trabajo, las devociones, tanto comunitarias como privadas, las celebraciones, íntimas o populosas, los regímenes hospitalarios, carcelarios, religiosos o colegiales, la dinámica en mercados, las prácticas escolares, los viajes, *las relaciones familiares*, los contactos de parejas, los cauces de amistad, las lecturas, el teatro.”

que dio lugar a ciertas prácticas o valores y según la cual se adaptaban las conveniencias del día a día.

Es importante aclarar que lo cotidiano no está dado en la realidad de una manera uniforme y homogénea. No se hace patente por sí solo a través de las fuentes o de los vestigios del pasado. Puede llegar a ofrecer un reflejo de la sociedad que lo experimenta, pero la clave para acceder a esto yace primero en comprender que las prácticas no representan una verdad absoluta sobre la cultura en la que se ejecutan y, segundo, que dichas prácticas se revelarán en la medida en que el investigador les plantee preguntas pertinentes al contexto que las caracteriza.

Por último, es necesario resaltar que los conceptos de alimentación y vida cotidiana son transversales a esta investigación. Ambos son útiles, primero, para comprender cómo opera la construcción de las tradiciones culinarias. Segundo, para organizar y analizar las prácticas culturales de los De Castro durante la primera mitad del siglo XX. Y, tercero y más importante, son transversales para comprender cómo se relacionan estas dos (tradiciones y prácticas) en la consolidación de una identidad grupal con el potencial de trascender generaciones y con un valor útil para la disciplina histórica.

1. UN TRÁNSITO POR EL CARIBE EN LOS ALBORES DEL SIGLO XX

Para la familia De Castro, la comida es un vehículo de significación alrededor del cual gira su cohesión como familia y su construcción de identidad familiar. La comida es un ámbito de la vida diaria que los conecta con la historia de sus mayores y que opera constantemente en y para el mantenimiento de esta unión. En determinados momentos de consumo, los alimentos se encuentran cargados de ciertos significados asociados a una historia familiar que se mantiene viva, incluso pese a no haber sido experimentada en carne propia por las personas que hoy la relatan.

Se ha mencionado en páginas anteriores que lo cotidiano y su contexto conforman un nudo indisoluble según el cual no es posible estudiarlos por separado. El contexto provee el modelo para el consumo del espacio y las ideas, y también para la particularidad de las prácticas puestas en marcha por un determinado grupo. Por esto, es apenas justo tratar de entender tales prácticas habida cuenta de la trayectoria que pudo haberlas modificado y, también, del significado externo que influyó en la elaboración del *discurso de sentido propio* transmitido a la descendencia.

El objetivo de este capítulo consiste en relatar y explicar el origen y tránsito de la familia De Castro por el Caribe, a la luz del significado externo que moldeó la vida cotidiana, las costumbres y las prácticas de alimentación de sus miembros durante la primera mitad del siglo XX. Este capítulo no aspira a reconstruir de manera “verídica” o unívoca una sucesión de hechos en los cuales podría haber participado o no la familia. Más bien, la intención aquí consiste en tratar de comprender el panorama social, económico y político que hizo parte de la trayectoria de la familia De Castro, que impactaría su experiencia en la esfera doméstica, cotidiana y alimenticia. El capítulo está organizado alrededor de la migración de la familia por la costa Caribe, es decir, por los espacios urbanos habitados por la familia De Castro durante la temporalidad en cuestión.

Al igual que muchas otras familias trabajadoras colombianas a comienzos del siglo XX, los De Castro partieron de su municipio de origen en busca de nuevas oportunidades laborales o educativas en otras partes de la costa Caribe. La familia se asentó en la ciudad de Barranquilla a comienzos de la tercera década del siglo XX, y su permanencia en esta ciudad se ha prolongado hasta la actualidad. Hoy sus descendientes nos consideramos barranquilleros, aunque de una manera particular. En el ámbito cotidiano, pequeños detalles en su mayoría relacionados con la comida establecen dentro de la familia algunos puntos de cohesión, pertenencia o diferenciación que influyen en nuestra manera de identificarnos a nivel familiar y local.

La manera particular de la familia de experimentar su pertenencia local y social a la ciudad de Barranquilla está relacionada con la procedencia de los antepasados por fuera de esta. De acuerdo con las entrevistas realizadas a varios miembros de la familia, es un común denominador que varios De Castro nos identifiquemos como “raros” debido a lo que comemos, que no es completamente oriundo de Barranquilla. Es decir, el elemento a partir del cual se percibe lo propio y lo distinto en el ámbito familiar es la comida. Al mismo tiempo, la comida se encuentra cargada de significados y relatos de valor histórico que fortalecen esas percepciones sobre la identidad familiar.

Los orígenes de mi familia se remontan al municipio de Santa Cruz de Mompox, de donde provienen tanto el ancestro más lejano conocido como la generación que se asentó en Barranquilla durante el siglo pasado. En su tránsito desde Mompox hasta Barranquilla, los miembros de la familia experimentaron en carne propia avatares que transformaron el panorama económico, social y político de la costa Caribe colombiana durante la primera mitad del siglo pasado.

En este capítulo se abordarán los factores socioeconómicos y alimenticios que podrían haber determinado la experiencia cotidiana familiar desde 1900 hasta 1950. Más adelante en el capítulo, se abrirá un apartado sobre cada espacio urbano (Mompox, Ciénaga y Barranquilla) para explicar con mayor detalle los pormenores de dichos factores como significado externo indispensable para comprender la trayectoria familiar (el significado interno) sobre la que versa este capítulo.

Para la familia, la primera década del siglo discurrió con el estancamiento comercial que su pueblo, rico en una tradición señorial y burguesa, enfrentaba desde finales del siglo XIX. El aislamiento comercial, entre otras razones, significó la ausencia de una relativa prestancia que antaño caracterizó a la familia, propiciando su movimiento a la ciudad de Ciénaga, alrededor de la segunda década del siglo. Durante este tiempo, los De Castro fueron unos de los tantos comerciantes y representantes de casas comerciales atraídos a Ciénaga por el escenario de la bonanza bananera que dinamizó el Caribe entero. En esta ciudad disfrutaron de una prosperidad y una vida holgada que se aseguraron de mantener viva en la memoria de sus descendientes, aún después de su misteriosa huida de la ciudad, alrededor de 1928, por motivos de tensiones políticas (de índole partidista). Por último, su llegada a Barranquilla estuvo marcada por su establecimiento en una de las primeras urbanizaciones en la ciudad, como una familia trabajadora y asalariada más dentro de una ciudad caracterizada, en la época, por el desarrollo de la banca, la industria y el contacto con el extranjero¹.

1.1. El Caribe en los albores del siglo XX

Anterior al período republicano, los intercambios con la metrópoli española eran todo para los comerciantes del Nuevo Reino. La geografía del Caribe se aprovechaba en función de este intercambio. Cartagena y Santa Marta eran los puertos por donde salía y entraba la mercancía, y el río Magdalena y sus afluentes hacían las veces de arteria fluvial que los conectaba con el interior del país, a través de extensas redes de itinerarios que operaban a lo largo de su cauce². En medio de este escenario poblado de caminos fluviales surgió Mompo

¹ El crecimiento económico y los flujos migratorios experimentados en el Caribe colombiano a comienzos del siglo pasado no son desconocidos para la producción historiográfica nacional. Sobre la trayectoria histórica de los municipios de interés para este estudio, se han encargado académicos de renombre como Orlando Fals Borda y Catherine LeGrand; por no mencionar la cantidad de crónicas y relatos de viaje que desde el siglo XIX abordan la vida en Mompo y la conexión de esta con el resto de la región a través del río Magdalena (entre ellas: el *Diario* de Charles Stuart Cochrane, la *Visita a Colombia* de William Duane, o la *Descripción del Magdalena* de Gaspar Teodoro Mollien). Asimismo, el carácter de Barranquilla como punto central de actividad comercial, industrial y cultural en la región ha sido ampliamente documentado, tanto por personajes de la época como Miguel Goenaga en sus *Lecturas locales* o la norteamericana Kathleen Romoli en su libro *Colombia: Gateway to South America*, y también por posteriores estudiosos como Eduardo Posada, Adelaida Sourdis o Adolfo Meisel.

² CORPES, *Mapa Cultural del Caribe colombiano*, 36.

como fuente de poder político y sede de una élite hacendaria y comercial involucrada en redes de comercio legal y de contrabando.

Pese al uso constante de esas vías fluviales de transporte, su función principal de permitir el paso de mercancía hacia los puertos marítimos limitó la comunicación dentro de la misma región Caribe. Por lo tanto, durante el siglo XIX la costa atlántica se caracterizó por estar compuesta en su mayoría de zonas de densidad poblacional baja y dispersa. Algunos centros urbanos se despoblaron debido a las sucesivas guerras del siglo XIX, como era de esperarse, lo que resultó en una ruralización más o menos generalizada de la región³. Asimismo, el abastecimiento de la metrópoli se cambió por el proyecto de las élites políticas y comerciales de implantar exitosamente la economía exportadora. Las élites señoriales más tradicionales del Caribe, acaparadoras de la tierra y del poder local, mantuvieron sus mismos intereses al tiempo que se orientaron sigilosamente hacia otras formas de acumulación de riqueza aprovechando que sus alianzas con el Estado favorecían estas operaciones, aunque no todas triunfaron en este aspecto⁴.

A lo largo del siglo XIX, la acumulación de capitales gracias a la exportación del café y otros productos secundarios favoreció el nacimiento de una incipiente industria de bienes de consumo en conjunto con nuevos sectores poblacionales que dinamizaron la economía nacional. Los centros urbanos de la región vieron surgir a las clases burguesas y asalariadas que se dedicaron a la exportación de productos como el tabaco o el algodón, la importación de bienes suntuarios, la organización de ferias ganaderas, la representación de casas comerciales nacionales y extranjeras, entre otras actividades⁵.

En medio de todo esto, se inició poco a poco una modificación en el estilo de vida en los centros urbanos de la región. Las rivalidades partidistas y actividades políticas, las formas de sociabilidad política⁶, la transformación en las nociones de pertenencia local, la

³ CORPES, 60. Para información gráfica y detallada sobre la ruralización de la costa Caribe durante el siglo XIX y el impacto de las guerras de este siglo, revisar el mapa 9 del *Mapa Cultural del Caribe colombiano*, sobre las rutas e influencias de las guerras del siglo XIX en la región Caribe.

⁴ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompox y Loba*.

⁵ Posada Carbó, *El Caribe colombiano. Una historia regional (1870-1950)*.

⁶ En este trabajo se entiende por sociabilidad política "la promoción de un comportamiento, de unas conductas deseables; es la difusión de un pensamiento y de unos actos o lo que resumidamente podríamos llamar una ideología; es la búsqueda de un poder, por hacerse una base social para su

fluctuación en los niveles del poder adquisitivo, fueron factores transversales a la trayectoria social y económica del siglo XIX en el Caribe⁷.

Durante la segunda mitad del siglo, la región se vio marcada por un *boom* comercial y demográfico sin precedentes. La apertura de un nuevo puerto marítimo y el apogeo de la navegación a vapor por el Magdalena facilitaron de manera significativa el establecimiento de una economía de enclave en el cinturón bananero comprendido entre Ciénaga, Aracataca y Fundación⁸. En parte gracias a esto se formó un escenario donde abundaron las perspectivas de “progreso”⁹ para el desarrollo de la vida urbana y para la inserción de pequeños productores y comerciantes en los mercados nacional e internacional.

Este no fue un fenómeno exclusivo de Ciénaga ni mucho menos. Barranquilla fue, de hecho, la ciudad de la región con la mayor tasa de crecimiento demográfico y de desarrollo urbanístico. Se erigió como una ciudad de prestancia a nivel nacional hacia comienzos del siglo XX¹⁰ gracias a su posición de puerto marítimo y fluvial de la República. La expansión de los horizontes económicos y culturales fortaleció a su vez a una burguesía financiera y comercial que rompió con las distinciones sociales tradicionales de la región y se situó en lo que se conoció para la época como “la vanguardia del progreso en Colombia”¹¹. Caracterizada por una relativa estabilidad política y por una población adepta al partido liberal, en comparación con otras zonas de la región, Barranquilla se convirtió en el destino predilecto para los migrantes que se movilizaron en el Caribe durante el siglo XX¹².

dominio.” Esta sociabilidad se materializa en la construcción de relaciones interpersonales entre iguales para la construcción de sociedades o grupos y una consecuente circulación de ideas y bienes. Aguirre González, “Sociabilidad política en Colombia siglo XIX”, 84.

⁷ Varios autores, *Historia económica y social del Caribe colombiano*.

⁸ LeGrand, “Living in Macondo: Economy and Culture in a United Fruit Company Banana Enclave in Colombia”.

⁹ Entendido según el lenguaje de la época como un mejoramiento sustancial en los niveles de bienestar cotidiano, gracias a la adopción de ciertos hábitos o actividades económicas asociadas al sentido de “ser civilizado”.

¹⁰ Vergara Durán y Vidal Ortega, *Barrio El Prado. Hito histórico y urbano de Barranquilla*.

¹¹ CORPES, *Mapa Cultural del Caribe colombiano*; Posada Carbó, *El Caribe colombiano. Una historia regional (1870-1950)*.

¹² Posada Carbó, *El Caribe colombiano. Una historia regional (1870-1950)*.

1.2. Mompox: el origen familiar

Cada vez que en la familia se menciona Mompox, surge en el ambiente un cierto aire de leyenda. Las reminiscencias de una chalupa remontando el río o de una cucharita de plata raspando la piel de un limón hoy en día se unen y remiten a un pasado fantástico que se ha mantenido vivo a través de las generaciones.

La familia De Castro, que en la actualidad habita la ciudad de Barranquilla, descende de la unión por vía materna en segundo grado de Diógenes De Castro Donado, soledero de nacimiento, y Petrona Perfecta Martínez de Pinillos Landínez, oriunda de Santa Cruz de Mompox. Ambos contrajeron nupcias en Ciénaga alrededor de 1914 o 1916, el año exacto es desconocido. Esta unión ha permanecido indeleble en la memoria de su descendencia, que ha quedado marcada en especial por los orígenes momposinos de Petrona, en adelante llamada Petra. La huella de esta unión se manifiesta en la actualidad a través de los vestigios materiales resultantes de ella, como por ejemplo la máquina de coser Singer de comienzos de siglo en cuyo pedal reposa una gigantesca paila de cobre para confeccionar dulces tradicionales de Semana Santa. La exhibición conjunta de estos dos objetos no es casual, como parece a simple vista. Por el contrario, la máquina y la paila han sido convertidas en el testimonio material de un estilo de vida pasado y propio, aunque no experimentado en primera persona. Es decir, han sido transformadas en un vehículo de significación asociado al pasado familiar, al igual que un sinnúmero de recetas consumidas de ordinario y en fechas especiales.

Petra nació en el seno de una familia bastante amplia que habitó Mompox desde los primeros años del siglo XIX. Hija natural de Juan Manuel Francisco Martínez de Pinillos¹³ y Modestina Landínez, formaba parte de una familia en la que nacieron tres hijos naturales: Francisco, Petrona y Pedro. Los tres, en conjunto con Juan Manuel y Modestina, conformaron un núcleo familiar inserto dentro de una parentela de por sí extensa, articulada alrededor de varias generaciones de hijos legítimos y naturales que antaño ostentaron entre todos con orgullo el mismo apellido: Martínez de Pinillos.

¹³ De cuya partida de nacimiento, expedida en la parroquia de Santa Bárbara en 1864, se conserva en el archivo familiar una copia otorgada en 1890 a petición del mismo Juan Manuel Francisco.

Esta sucesión generacional de hijos naturales y legítimos de diferentes núcleos familiares con el mismo apellido retrocede un par de generaciones hasta don Pedro Julián Martínez de Pinillos de Nájera, comerciante y filántropo español que amasó en Mompo una cuantiosa fortuna que lo convirtió, para su tiempo, en uno de los individuos más ricos del Nuevo Reino de Granada. Por muy lejana que fuese la muerte de don Petro (acaecida en 1809), para la numerosa progenie Martínez de Pinillos en tiempos de Petra, su existencia y trayectoria se mantenía presente entre su descendencia de entonces. Pero ¿cómo era el panorama en el cual este personaje acumuló la fortuna que lo inmortalizó en las páginas de la historia regional y en la memoria de sus descendientes?

Situada en la unión entre dos brazos del río Magdalena, Mompo gozó desde siempre de una localización privilegiada en medio de un valle fértil e inundable por temporadas. Naturalmente, gracias a esto se constituyó durante la colonia como un centro de acopio y un punto de contacto entre la franja costera del Atlántico y el interior andino, tanto que era:

...puerto obligado de descanso en el viaje por el río Magdalena hacia el interior: era lugar de acopio de mercancías que confluían por los diversos ríos de la depresión; y, por último, capital del contrabando del Nuevo Reino.¹⁴

Demostración clara de esta circunstancia es el registro de William Duane¹⁵ sobre su paso por Mompo en 1828:

Basta consultar un buen mapa, cuya escala no sea menor de cinco pulgadas por milla, para formarse cierta idea de la posición favorable ocupada por Mompo. A lo largo de dos siglos, esta ciudad ha constituido el mercado central para el comercio de oro. [...] En su condición de puerto principal de tan ricas exportaciones, que tampoco han cesado completamente en ningún momento, se ha visto sometida a las fluctuaciones de la política, la guerra y la revolución. En todo mi recorrido, no llegué a ver en la República de Colombia otra ciudad que revelara tanta prosperidad y contento de vivir.¹⁶

¹⁴ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompo y Loba*, 35B.

¹⁵ William Duane fue un individuo norteamericano de vocación periodística que registró sus viajes por la recién emancipada Colombia en la obra *A VISIT TO COLOMBIA, IN THE YEARS 1828 BY LA GUAYRA AND CARACAS, OVER THE CORDILLERA TO BOGOTA, AND THENCE BY THE MAGDALENA TO CARTAGENA. PHILADELPHIA, 1826*. Noguera, *Crónica Grande del Río de la Magdalena*, 239.

¹⁶ Fragmento del relato de viaje de William Duane por Mompo en 1828, recopilado por Noguera, 248.

Asimismo, la importancia de Mompox dentro del circuito de comunicación republicano quedó corroborada por el recuento de Charles Stuart Cochrane sobre su visita a la Villa:

Al mediodía vimos a lo lejos, sobre la orilla izquierda del Magdalena, a Mompox con sus casas blancas y tejados rojos; vista de cerca, también esta ciudad tiene el aspecto decaído de la antigua América española, sin prosperidad ni opulencia y con escasa población¹⁷.

Independiente de las impresiones que la Villa hubiese podido causar en uno u otro viajero, su presencia obligada en ella a medida que remontaban el Magdalena hacia el interior del país no fue producto del azar. Es evidente que por el municipio transitaba desde tiempos inmemoriales todo tipo de producto o persona que se movilizara desde la costa Caribe al interior y viceversa. Este comercio tan prolífico convirtió a Mompox en la “ciudad más floreciente del Nuevo Reino”, y su crecimiento demográfico fue inigualable durante finales del siglo XVIII y comienzos del XIX frente al de otras ciudades de la costa Caribe¹⁸. Era, en consecuencia, el lugar perfecto para que durante el desplome del virreinato y en los albores del período republicano, se estableciera allí una clase burguesa entre la que destacó don Pedro Martínez de Pinillos por sus hazañas comerciales y generosos actos de servicio a la comunidad¹⁹.

Cuando este personaje llegó a Mompox, el poder local estaba en manos de una clase señorial de carácter feudal²⁰ que acaparaba la tenencia de tierras, el comercio de esclavos, de ganados y, todavía más importante, del contrabando. Esta especie de nobleza criolla sostenía un estilo de vida opulento, en su mayoría gracias a sus tierras y los recursos que estas pudieran proveerles a gran escala, y su futuro pintaba bastante prometedor en términos del

¹⁷ Cochrane, *Viajes por Colombia 1823 y 1824*, 57.

¹⁸ Noguera, “Dos condes y cuatro marqueses”, 76.

¹⁹ Noguera, 83.

²⁰ De acuerdo con Fals Borda, la instauración del régimen señorial americano se puede resumir de la siguiente manera: la forma del hato-hacienda se consolidó de manera violenta bajo una especie de feudalismo criollo en el cual la explotación desigual del territorio determinó una importante acumulación en los medios de producción que explicaría, en parte, posteriores conflictos por el uso de la tierra. Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompox y Loba*, 40B. En vista de que puede resultar problemático aplicar el concepto de clase al período colonial, es necesario aclarar que en este trabajo se toma el concepto de clase señorial de Fals Borda para hacer referencia a un grupo social que, a partir de la explotación de la tierra y del trabajo esclavo, logró hacerse con el dominio social y económico de la subregión momposina hasta bien entrado el período republicano.

mantenimiento de su estilo de vida, hasta que el panorama estuvo puesto para la aparición de personajes como don Pedro.

La paulatina acumulación de riquezas por parte de la reciente burguesía comercial forzó a la élite señorial a conservar su preeminencia pagando el precio de un “parto social”²¹ que, irónicamente, benefició tanto a comerciantes como a terratenientes. En este se insertaron nuevas capas de intermediarios y administradores cuyo objetivo era la conversión y el movimiento de bienes y mercancías a lo largo de todo el Caribe. Durante este proceso se afianzaron los vínculos entre terratenientes, abastecedores y comerciantes, originando así una simbiosis o mezcla de intereses que atestiguan cómo sucedió en la región la transformación de la formación social colonial, en pro de la adopción del modo de producción capitalista²².

En este escenario, el papel del contrabando en la historia de Mompox es fundamental. Todas las rutas de comercio y de contrabando coloniales confluían en Mompox, ya fuese por vía terrestre o fluvial. Una de estas se conectaba directamente con Curazao y las Antillas Holandesas y comenzaba bien desde el Cabo de la Vela o bien desde Riohacha, continuaba por Valledupar, y seguía el Paso del Adelantado hasta llegar a Mompox. Otra partía desde Santa Marta o Cartagena, conectada al Magdalena a través del Canal del Dique, y continuaba a través de la villa de Tenerife por vía fluvial hasta Mompox. En este punto, personas o mercancías podían tomar ya fuese la vía fluvial hacia Tamalameque, que más adelante pasaba por Simití y continuaba hasta Honda y Santafé, o bien podían bajar por los planos inundables de la depresión momposina hacia San Benito Abad y de allí navegar por los afluentes tributarios del río San Jorge hasta San Sebastián de Urabá²³.

Como era de esperarse, la privilegiada geografía en la que se ubicaba este municipio no se aprovechó únicamente en pro de los intereses de abastecimiento de la corona y de lucro personal de los aristócratas criollos. Los nuevos comerciantes, entre ellos don Pedro Martínez de Pinillos, también aprovecharon para hacerse con una tajada de la torta constituida por los circuitos de contrabando coloniales.

²¹ Categoría propuesta por Fals Borda para explicar la transición del modo de producción señorial-esclavista al capitalista. Fals Borda, 115B.

²² Fals Borda, 115B.

²³ Para información más detallada sobre los circuitos de contrabando coloniales, consultar: CORPES, *Mapa Cultural del Caribe colombiano*, 89.

Al margen de lo que se ha dicho en crónicas sobre el ímpetu de Pedro Martínez de Pinillos como comerciante, prohombre y artífice de grandes innovaciones en términos de cultura y educación en la Villa, pocos relatos sobre el origen familiar han permanecido tan vivos en el repertorio anecdótico de los De Castro como aquel condensado en la frase castiza a continuación: “es que el viejo Pedro la supo hacer”. Con estas palabras, las personas entrevistadas de mayor edad despliegan una certeza casi que absoluta sobre la dudosa procedencia de la legendaria riqueza familiar, atribuyéndola en su mayoría al contrabando y por ende, a un astuto aprovechamiento de las condiciones comerciales de la época. Vale aclarar, esta suposición no está del todo alejada de la realidad:

...sin un jeme de tierra agrícola, [don Pedro] desarrolló una prensa para empacar algodón, organizó la distribución de mercancías y canalizó los recursos del contrabando colectivo, y así llegó a tener una de las mayores fortunas del virreinato, tanto que hizo donaciones al rey además de fundaciones escolares y de beneficencia.²⁴

El éxito registrado de don Pedro no fue de ninguna manera un fenómeno aislado. La abundancia de rutas conocidas desde hacía siglos, la proximidad de abastecedores e intermediarios y el control del poder político y social por parte de una clase interesada en sumarse cada vez más a los réditos agenciados por la afluencia de mercancías, marcó el afianzamiento del capitalismo en la región momposina y, con este, de la burguesía comercial, cuya herencia asociada a esta actividad sería determinante a comienzos del siglo XX para familias como los De Castro.

En su tránsito hacia el apogeo comercial y la concentración del poder (al menos cultural) local, y con el contrabando de por medio, la burguesía momposina destacó en la región por su racionalidad capitalista e ilustrada frente a las acciones no productivas de los latifundistas (compra de títulos o gastos suntuarios)²⁵. Las demostraciones de interés de este sector hacia nuevas técnicas de producción, de renovación educativa y de avance científico quizás hayan sido una estrategia desplegada para cimentar la legitimidad de su preeminencia social y para sentar un precedente de diferenciación con respecto al carácter tradicional y

²⁴ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompo y Loba*, 126B. Para información más detallada sobre la trayectoria individual de don Pedro Martínez de Pinillos, véase Manuel Martínez Troncoso, *Apuntaciones biográficas sobre don Pedro Martínez de Pinillos*; Miguel J. Fernández, “Pinillos o el sentimiento libre del criollo” *Boletín Historial de Mompo*, Fals Borda, 126B.

²⁵ Fals Borda, 123B.

atrasado de las clases latifundistas, que vivían de sus tierras y de utilizar a su favor la política local.

Por tanto, para la segunda mitad del siglo XIX, la tenencia de tierras no era ya el único determinante de distinción social o estatus en Mompox. La clase señorial optó por asimilarse con la burguesía abriendo tiendas de comercio en las villas o concertando matrimonios con familias adineradas de comerciantes²⁶, situación que marcó el desplome definitivo del sistema de mayorazgo que operaba en el municipio desde tiempos de los primeros encomenderos.

En consecuencia, si bien la formación social permaneció prácticamente igual en el municipio durante la república (los ricos seguían siendo en su mayoría ricos y los explotados, explotados), los valores sobre los cuales se sustentaba dicho orden sin duda ya habían comenzado a experimentar un cambio. La educación y el empuje comerciante, este último perfeccionado por la astucia contrabandista, fueron el pilar sobre el cual la burguesía hizo de Mompox la capital educativa y cultural de la región, desplazando al señorío tradicional como líder cultural de la depresión momposina.

Gracias al apogeo comercial, Mompox experimentaba desde el período colonial una bulliciosa vida urbana que iniciaba de ordinario al alba con el alegre tintineo de los plateros, según narró Aníbal Noguera con motivo de la llegada de los jesuitas al municipio:

Golpean los pequeños yunques con sus martillos de acero para moldear el oro que les llega de Loba y Guamocó. [...] Las iglesias llegan a seis. La vida urbana es inquieta. Emergen las rencillas pueblerinas por el dominio social. Los parroquianos se hostilizan con encono, asolados, de contera, por una epidemia. Las cofradías, que ya son varias, empuñan en desterrar la peste. A su celo caritativo se unen los padres jesuitas que han llegado a la Villa. Sin reparo asisten a los enfermos y curan las heridas de las desavenencias. [...] En el Colegio de San Carlos los jóvenes momposinos estudian Gramática Latina, Filosofía y Teología. [...] [El Colegio] luce excelentes salones, patios con arcadas y una biblioteca con muchos libros y pergaminos²⁷.

²⁶ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompox y Loba.*, 115B.

²⁷ Noguera, "Dos condes y cuatro marqueses", 76, 77; Este relato concuerda con el testimonio de William Duane sobre cómo transcurría el alba en Mompox durante el siglo XIX: "El forastero que deambule al amanecer por las calles de Mompox, tiradas a cordel, oirá por doquier el tintineo de pequeños yunques. En todas las casas a cuyo interior pueda echar una mirada, verá en actividad el soplete y el crisol, la taladradora y el martillo; y aunque el sonido que producen es menos ingrato que el de los caldereros, da la impresión de que todos los orfebres del mundo se hubieran

El devenir de MompoX se caracterizó no solo por su florecimiento comercial, sino también por el interés que sus élites locales demostraron hacia la educación y los preceptos ilustrados. Aunado a la presencia de los jesuitas, el sector compuesto por los notables momposinos y sus amplias familias experimentaba una tranquilidad a duras penas interrumpida por el devenir de los acontecimientos nacionales y las ocasionales diferencias de intereses entre uno y otro miembro de este sector, como se puede ver en un ejemplo a continuación:

Los condes y marqueses llevan una existencia reposada en sus amplias casonas, con aroma de vainilla en los escaparates y los grandes salones cubiertos de esteras y de esparto. [...] Los viajeros europeos se hospedan donde don Vicente Celedonio Gutiérrez de Piñeres, en la Albarrada, a orillas del Magdalena, la residencia más cómoda de la Villa para recibir a semejantes huéspedes [Humboldt y Bompland]. Por las noches, sentados en el portal, los nobles rodean a los sabios. Mientras se balancean en las mecedoras de bejuco, espantándose los mosquitos con el largo musengue, ven pasar al público ansioso de conocer a los viajeros. [...] Las casas de estos señores son de costumbres sobrias y austeras, aunque algunas veces las botan por las ventanas de caoba con barrotes de hierro y zapata salediza de calicanto²⁸.

Este ambiente de formación educativa y sociabilidad ilustrada irradió a través del tiempo hasta la descendencia de los Martínez de Pinillos. Testimonio de esto es el privilegio de la educación formal con la que contaron Petra y sus hermanos mayores: ellos culminaron estudios como contadores y Petra fue enviada alrededor de 1910 a un internado para señoritas regentado por monjas francesas²⁹.

Es necesario aclarar que para el momento en que Petra y sus hermanos nacieron dentro de la maraña genealógica del apellido Martínez de Pinillos³⁰, MompoX ya no era el mismo lugar boyante de los tiempos de don Pedro. El detonante que cambió para siempre el paradigma de prosperidad, tanto tiempo disfrutado en la cotidianidad momposina, quedó inmortalizado en las siguientes palabras del periodista momposino Carlos Alemán Zabaleta, nacido en 1919:

congregado en MompoX para competir en un torneo". Noguera, *Crónica Grande del Río de la Magdalena*, 248.

²⁸ Noguera, "Dos condes y cuatro marqueses", 80.

²⁹ Las personas entrevistadas discrepan sobre la ciudad adonde fue enviada Petra a estudiar, si fue Cartagena o Barranquilla; aunque la mayoría coincide en que se trató del Colegio del Rosario para señoritas de Cartagena.

³⁰ Francisco, Petra y Pedro se llevaban dos años de diferencia entre ellos. Sus años de nacimiento son, respectivamente, 1896, 1898 y 1900.

Las broncas campanas de la vieja iglesia perdieron el sonido. Los niños salieron a la calle y se encontraron viejos. Los ancianos no se reconocieron y Cristo al descender del templo se hizo humano. Los relojes quedaron detenidos. Secos estaban los pechos de las madres. Los hombres habían perdido la sonrisa y a las mujeres se les marchitó el sexo. La tierra reseca y dura negaba sus frutos a los hombres. Las aves volaron asustadas y las palabras se quebraron en la boca: **se había ido el río.**³¹

En lo que Noguera denominó “juveniles travesuras geológicas”³², el río Magdalena cambió de curso, alterando por completo la viabilidad del comercio en el municipio³³. Esto generó una vinculación paulatina de la burguesía comercial local con otras subregiones de la costa, lo que resultó en un traslado de los intermediarios locales en los negocios del ganado y las mercancías de consumo hacia puntos de nueva actividad comercial, como Ciénaga y Barranquilla³⁴.

Este punto marcó el inicio de la caída de Mompox como centro del contrabando. Esto, sumado al desplazamiento de las ventas de ganado y sus negociantes principales hacia el sur occidente de la región, tuvo como consecuencia el auge de municipios como Magangué y El Banco³⁵, frente a la pérdida gradual del poder económico y político de Mompox. En consecuencia, Mompox permaneció como un municipio aislado del resto de la región, cuya población, precisamente por su condición de aislamiento, favoreció la persistencia de unos *valores sustanciales*, cuyo origen se remonta a los comienzos del período republicano, y con los que crecieron las generaciones de comienzos del siglo XX³⁶.

El escenario social y económico descrito en estas páginas favoreció la posterior mudanza de la familia a Ciénaga, Magdalena. Este episodio en la trayectoria familiar sucedió probablemente luego de la muerte de Juan Manuel Francisco, cuya figura como hijo varón

³¹ Carlos Alemán Zapata citado por Noguera, “Dos condes y cuatro marqueses”, 89.

³² Noguera, 89.

³³ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 3: Resistencia en el San Jorge*, 143B. Sobre el cambio de curso del río Magdalena por el brazo de Loba gracias a la erosión del brazo de Mompox, Fals Borda cita el *Informe del gobernador del departamento de Bolívar a la asamblea departamental de José Manuel Goenaga* (Cartagena, 1890), 40-41

³⁴ Fals Borda, 142B.

³⁵ Fals Borda, 167B. Aunque vale la pena aclarar que Mompox continuó siendo sede de las más altas autoridades de la región hasta bien entrado el final del XIX.

³⁶ Esto explica en parte el hecho de que Mompox posea un rico patrimonio material e intangible de gran interés para el Caribe, puesto que incorpora prácticas culturales que datan desde los períodos colonial y republicano.

de los Martínez de Pinillos se cree que fue fundamental para la permanencia inicial de sus hijos y su mujer en la casa familiar.

1.3. Ciénaga y la bonanza bananera

En los relatos familiares no está claro el año exacto en que Petra y sus hermanos llegaron a Ciénaga, Magdalena. Hay consenso, sin embargo, en que debió suceder alrededor de finales de la primera década del siglo XX. Teniendo en cuenta la vocación comercial que la familia experimentaba desde el siglo XIX³⁷ y la “educación humanista y práctica, revolucionaria para la época, influida profundamente por la filosofía naturalista de la Ilustración”³⁸ tan fomentada por don Pedro y su esposa, con la cual se formó a la descendencia Martínez de Pinillos, no es inesperado que la generación de Petra y sus hermanos también contara con una educación formal. Mientras que a los hermanos de Petra se los formó en contaduría y comercio³⁹, a ella se la envió a un internado para señoritas donde se le enseñaron todos los pormenores de cómo administrar una casa y, también, unas artes que en la época se consideraban apropiadas para las “señoritas” de su “procedencia”: canto, música, danza de salón, bordado, costura, puericultura y cocina. Su educación sobre las obligaciones a desempeñar por un ama de casa demostraba la subordinación social y jurídica que experimentaban las mujeres de su época, situación que además limitaba sus posibilidades de crecimiento y reproducción dentro de la administración del flujo y la producción de la riqueza del hogar⁴⁰.

³⁷ Reflejada en la Compañía Pinillos y Sobrinos, de la cual don Pedro fue director hasta su muerte y cuyo registró quedó presente en el testamento de don Pedro y doña Manuela, quienes al no tener hijos delegaron todas las responsabilidades de la herencia entre sus hermanos y sobrinos. Véase el testamento de don Pedro Martínez de Pinillos, Arquez Van-Strahlen, “Pedro Martínez de Pinillos y el Colegio Universidad de San Pedro Apóstol en Santa Cruz de Mompo 1769-1853”, 61.

³⁸ Arquez Van-Strahlen, 34.

³⁹ Aunque no se sabe realmente dónde, si en el mismo Colegio Pinillos o en alguna institución en otra ciudad de la región, como sí ocurrió con Petra.

⁴⁰ Pedraza, “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”.

No se sabe con certeza cuánto tiempo estuvo Petra bajo la tutela de las monjas francesas, y tampoco está claro si la decisión de enviarla al internado se debió a sus tías, hijas legítimas de la familia Martínez de Pinillos, o a su hermano mayor⁴¹. En cambio, está claro que, durante su estancia inicial en Mompo en la casa familiar, a Petra le fue asignada una institutriz por mandato de sus tías. Es importante recordar que tanto Petra como sus hermanos eran hijos naturales, y que sus padres jamás contrajeron nupcias. Las posibles razones de esto, así como su condición de hijos concebidos fuera del matrimonio, fueron determinantes para Petra y sus hermanos, y lo que esto significaba dentro del contexto familiar se abordará con mayor detalle en el capítulo 2. Sin embargo, es importante tener en cuenta lo que esto significaba para el contexto de la época.

Durante la Regeneración, el Código Civil de 1887 establecía que los hijos nacidos por fuera del matrimonio eran ilegítimos y que estos, a su vez, se dividían de acuerdo con unos rangos. Dentro de estos, el más vejado social y jurídicamente era aquel que, además de ser ilegítimo, no había sido reconocido por los padres. En este esquema desigual, los naturales eran aquellos hijos reconocidos cuyos padres podían contraer matrimonio, pero no lo habían hecho por cualquier motivo⁴², mientras que los legítimos eran, por supuesto, aquellos nacidos bajo el amparo de la institución del matrimonio, y que legalmente podían disfrutar con plenitud de los derechos que esto les otorgaba⁴³. Gracias a esta división injusta del parentesco, los hijos legítimos gozaron de unas prerrogativas jurídicas y sociales frente a los ilegítimos hasta la tercera década del siglo XX, cuando la Ley 45 de 1936 “procedió entonces a eliminar la segunda categoría de hijos naturales que de manera escueta legitimaba el estigma social sobre el menor producto de un incesto o de un adulterio.”⁴⁴

Así las cosas, era de esperar que en esa época Petra y sus hermanos contarán únicamente con el derecho de haber sido reconocidos con un apellido y que, en vista de que a nivel jurídico la herencia de la familia Martínez de Pinillos no les correspondía, les tocara

⁴¹ Algunos miembros de la familia consideran que es más probable que hayan sido sus tías las que enviaron a Petra al internado en Cartagena, puesto que Francisco, su hermano mayor, le llevaba apenas un par de años de edad.

⁴² Beltrán Crisanchó, “Una visión sociológica del derecho de familia en Colombia: Radicalismo-1945”.

⁴³ Beltrán Crisanchó, 139.

⁴⁴ Beltrán Crisanchó, 150,151.

a ellos por su cuenta labrarse un futuro en el que pudieran disfrutar de todas las comodidades que hasta el momento habían tenido. Durante la primera década del siglo XX los hermanos de Petra abandonaron la casa solariega donde fueron criados por sus tías legítimas, para desempeñarse en Ciénaga como contadores y agentes comerciales, llevándose con ellos a su hermana y a su madre, Modestina.

Si bien es difícil precisar para qué empresa trabajó Francisco como contador, los descendientes de Petra saben con certeza que su hermano menor, Pedro, fue agente comercial de la Casa Mogollón durante los años que permanecieron en el municipio. Estando allí y probablemente por amigos comunes, los hermanos de Petra la introdujeron con el que sería su futuro marido, Diógenes De Castro Donado, oriundo de Soledad. A diferencia de Petra y sus hermanos, Diógenes era hijo legítimo de una tradicional familia barranquillera que contaba con los recursos suficientes para procurarle a sus hijos varones una educación privilegiada, tanto así que Diógenes se graduó contador profesional en Bogotá y su hermano mayor, Braulio De Castro, culminó estudios profesionales de contaduría en el King's College de Londres. Luego de haber estudiado en la capital, Diógenes regresó a su tierra y se desempeñó en Ciénaga como el gerente de ventas de la empresa Singer para toda la costa Caribe.

Aunque es imposible precisar si el matrimonio de Petra con Diógenes fue concertado por sus hermanos Francisco y Pedro, es evidente que entre ambas familias había una afinidad de intereses, de antecedentes (al menos educativos), y de aspiraciones económicas que pudieron haber favorecido la unión. Al poco tiempo de estar en Ciénaga, Petra se llevó consigo a su madre Modestina y a su hermano menor Pedro a su hogar de casada, mientras que Francisco contrajo nupcias en Ciénaga y formó la rama Martínez de Pinillos que todavía vive allí en la actualidad.

El hogar de la recién formada familia De Castro Martínez de Pinillos se ubicó en una casa de una planta en (o cerca de) la plaza de la ciudad y se caracterizó por alcanzar un nivel de prosperidad y bienestar económico que Petra y Diógenes siempre recordarían a sus descendientes, y del que ellos se acordarían en adelante a través de anécdotas compartidas a la hora del almuerzo.

La casa se encontraba adosada a un hotel, conocido entonces como Hotel Colombia, que perteneció a los De Castro y fue administrado por Petra y su madre Modestina. También manejaron un almacén, llamado Almacén Moderno, que era para venta local de productos importados de mercería y perfumería francesa (encajes, letines, cintas, sombreros) y productos culinarios (barriles de aceitunas o vinos, latas de aceite de oliva, embutidos, fiambres y quesos)⁴⁵. Mientras las mujeres se encargaban en el día a día de mantener vivo en la familia un ímpetu comercial que databa de generaciones anteriores a la suya, Diógenes refrendó su pertenencia a un sector exclusivo de personas educadas y privilegiadas que, en su tiempo, buscaron asociarse en un órgano orientado por la filiación política que también fungiera como un vehículo de distinción a nivel social: la masonería.

Los negocios y las formas de sociabilidad emprendidas en este momento demuestran que Ciénaga fue una decisión acertada en términos de bienestar para la familia. El hecho de que el núcleo familiar de Petra haya emigrado a Ciénaga en la década de 1910 es un reflejo del ascenso económico experimentado en el cinturón bananero durante las primeras décadas del siglo XX. Previamente a la presencia de la United Fruit Company (en adelante UFCO), ya Ciénaga gozaba de fama en la región por el vigor e ímpetu comercial de sus habitantes, quienes además tenían una cercanía con el partido liberal, en oposición a las élites locales de origen colonial de Santa Marta⁴⁶. Las concesiones a empresas extranjeras y la disponibilidad de baldíos y de mano de obra fueron las bases sobre las que se forjó el enclave bananero, en ciernes desde 1894, cuando empresarios norteamericanos empezaron con la compra de tierras y la producción de guineos en el Caribe⁴⁷. Todo esto apuntó a la formación de un escenario donde abundaron las perspectivas de “progreso” para las actividades industriales y financieras, y en el que productores y comerciantes, tanto a pequeña como a mediana escala, pudieron insertarse en el mercado nacional e internacional, lo que en últimas favoreció el desarrollo de la vida urbana en el municipio⁴⁸.

⁴⁵ Aunque no está claro si el almacén quedaba en el garaje de la casa adosada al hotel o si constituía un local por sí solo, los productos arriba mencionados son los que han permanecido más presentes en los relatos de los descendientes de Petra y Diógenes.

⁴⁶ LeGrand, “Living in Macondo: Economy and Culture in a United Fruit Company Banana Enclave in Colombia”, 339.

⁴⁷ LeGrand, 337.

⁴⁸ CORPES, *Mapa Cultural del Caribe colombiano*, 65.

Como se mencionó al comienzo de este capítulo, este crecimiento urbano y comercial no fue exclusivo de Ciénaga. Las principales áreas de crecimiento poblacional de la Costa entre 1905 y 1950 fueron los puertos del Caribe, la zona bananera y el sur de Bolívar, cerca de Montería⁴⁹. De estos lugares, Ciénaga experimentó una considerable afluencia migratoria que comenzó alrededor de la década de 1890, a raíz del empobrecimiento de Santa Marta y sus sectores exportadores, causado por el vertiginoso ascenso económico de Barranquilla.

Trabajadores de todos los sectores de la actividad económica acudieron a Ciénaga desde todas partes del Caribe, sobre todo desde La Guajira y los palenques al interior de la región. Asimismo, unas migraciones más pequeñas y de carácter espontáneo, procedentes de Jamaica y las Antillas Holandesas, demuestran el influjo temprano de gente que desde finales del siglo XIX empezó a dinamizar la actividad de Ciénaga y sus alrededores⁵⁰.

Así como en Mompox la penetración del capitalismo supuso la pugna por el poder entre los señores latifundistas y los comerciantes, de manera similar sucedió en Ciénaga con los empresarios y comerciantes locales de tendencia liberal, que se resistían al poder largo tiempo sostenido por las clases señoriales conservadoras de Santa Marta⁵¹; aunque difícilmente los cienagueros y los samarios pudientes se integraron en una clase más o menos homogénea, como sí ocurrió en Mompox. En este escenario de rivalidades políticas y de estatus, sucedió el advenimiento de la UFCO. Si bien la presencia de esta empresa implicó para la zona el influjo de enormes sumas de dinero, un alza en el mercado de bienes raíces y la formación de nuevas conexiones al mercado mundial, también supuso la privatización de la tierra y el desarrollo a gran escala de un cultivo que hasta el momento era producido localmente bajo una dinámica de pancoger⁵².

Sería errado suponer que previo a la consolidación del banano como producto de exportación, Ciénaga y sus alrededores carecían de una conexión comercial con el exterior. Por el contrario, para la época en la que la UFCO se introdujo con fuerza en Ciénaga, las

⁴⁹ Varios autores, *Historia económica y social del Caribe colombiano*, 234.

⁵⁰ Para consultar con mayor detalle los flujos poblacionales y áreas de colonización durante los siglos XIX y XX, véanse los mapas 21 y 22 del Mapa Cultural del Caribe colombiano. CORPES, *Mapa Cultural del Caribe colombiano*, 105,111.

⁵¹ LeGrand, "Living in Macondo: Economy and Culture in a United Fruit Company Banana Enclave in Colombia"., pp. 339.

⁵² LeGrand, 340.

familias más prominentes de esta ciudad y de Santa Marta ya se consideraban cosmopolitas, con grandes conexiones en el extranjero⁵³. De la misma manera, sería errado suponer que la UFCO impuso de la noche a la mañana unas estructuras de producción y de tenencia de la tierra ajenas a las locales, puesto que la particular forma de producción que se implantó para la exportación del banano en realidad reforzó la mezcla ya presente de latifundios con productores medianos y pequeños⁵⁴.

Es indiscutible que la penetración del capital extranjero favoreció una respuesta local ávida de satisfacer las necesidades de consumo imperantes en la zona. La llegada del banano provocó un *boom* en la construcción urbana y el fomento de muchas compañías comerciales, fundadas por personas locales y por inmigrantes de otras partes de Colombia y el Caribe, para distribuir artículos de consumo en los pueblos y plantaciones⁵⁵, aunque esto dependió en gran medida de las actividades de la UFCO en una u otra ciudad. A diferencia de Santa Marta, donde se ubicaron la sede de la UFCO y sus emisarios extranjeros (y con ellos, sus respectivos muelles, hospital, estación de radio y de ferrocarril y oficinas de telégrafo), en Ciénega nunca hubo como tal una presencia física de la compañía más allá de un par de almacenes, lo que implicó un proceso de urbanización diferenciado en ambas ciudades⁵⁶.

Mientras en Santa Marta la UFCO financiaba la construcción del prominente barrio El Prado para sus más altos administradores, Ciénega se caracterizó por ser un pueblo dinámico y de construcciones ostentosas que acogió trabajadores de la industria bananera, comerciantes locales, liberales radicales y pequeños granjeros, todos los cuales sostenían un antagonismo social (y político) prácticamente eterno contra los que posteriormente serían los grandes empresarios samarios del banano en alianza con la UFCO⁵⁷. Una de las tantas

⁵³ Por ejemplo, el caso de los de Mier, de Vengoechea y Díaz-Granados, que estaban involucrados en negocios de bienes raíces y operaciones financieras en el extranjero, Boston y Londres, desde la década de 1880, LeGrand, 342.

⁵⁴ Es necesario tener en cuenta que la zona bananera como enclave económico no era un territorio dormido ante los avances del capitalismo rampante, sino que en ella se desarrollaron una gran cantidad de actividades comerciales que fueron reflejo de la agencia de sus habitantes locales ante los grandes influjos de dinero provenientes del exterior. LeGrand, 340.

⁵⁵ LeGrand y Corso, "Los archivos notariales como fuente histórica: una visión desde la zona bananera del Magdalena", 191.

⁵⁶ LeGrand, "Living in Macondo: Economy and Culture in a United Fruit Company Banana Enclave in Colombia", 341.

⁵⁷ LeGrand, 341.

consecuencias de la consolidación de la exportación bananera fue un estrechamiento en las relaciones económicas y sociales entre Ciénaga y Barranquilla, tanto así que, para las primeras décadas del siglo, las relaciones entre el cinturón bananero y Barranquilla eran presumiblemente más cercanas que aquellas entre Ciénaga y Santa Marta⁵⁸. Estas condiciones fueron en adelante determinantes para la vida social en el pueblo y las formas de recreación de sus habitantes, ambas estimuladas por la permanente afluencia de trabajadores y mercancías de diversa procedencia, tanto del exterior como del resto del país.

Hacia la década de 1920, la zona bananera era un área abiertamente cosmopolita en comparación con el interior de la región Caribe. Las conexiones de Ciénaga con el mundo exterior se hacían evidentes en sus formas de recreación y bienes de consumo⁵⁹, aunque esta red de comercio no se debía únicamente a la acción de la UFCO, sino también a la respuesta local frente a la disponibilidad del capital. El advenimiento de la compañía, en pocas palabras, estimuló un *afán* local por objetos procedentes del extranjero⁶⁰. Casas comerciales y empresas de servicios y bienes de consumo de los Estados Unidos contactaban a comerciantes locales para actuar como agentes representantes de sus productos (que además se importaban directamente en barcos de la UFCO)⁶¹.

En la medida en que los guineos colombianos fueron exportados en su mayoría a Europa, en parte gracias a la reducción de costos y tiempo en los barcos refrigerados de la UFCO, la población de Ciénaga experimentó un entusiasmo hacia los productos europeos (medias y licores franceses, sombreros de Inglaterra) que llegaban en estos barcos, también con pasajeros procedentes del Viejo Mundo⁶². El aprovechamiento local frente a la afinidad por las mercancías extranjeras queda manifiesto en el caso de Petra y su almacén de encajes, letines y encurtidos. Este negocio coincide además con el hallazgo en archivos notariales,

⁵⁸ LeGrand, 344.

⁵⁹ Para entonces, el pueblo contaba con dos teatros que pasaban películas de Hollywood, Francia e Italia con cambio cada tres días, y su mercado local se “inundó” de productos extranjeros para uso del día a día, tales como: “máquinas de escribir Underwood, lapiceras Parker, zapatos Florsheim, Vicks Vaporub, crema dental Colgate, Aceite de hígado de bacalao Dr. Richards, aspirinas Bayer, Avenas Quaker, carros Chevrolet y llantas Goodyear”. LeGrand, 345.

⁶⁰ LeGrand, 344.

⁶¹ LeGrand, 345.

⁶² Con respecto a este interés por las mercancías europeas en Ciénaga, LeGrand sugirió que podía significar una especie de rechazo frente a los vínculos de la UFCO con los Estados Unidos, pero es mera especulación. LeGrand, 347.

para esta época y en esta zona, de mujeres involucradas activamente en el proceso de acumulación de capital y movilidad social a través de gestiones como: compraventa de casas, manejo de negocios familiares, alojamiento de parientes, cobro de deudas y ocasional administración de tierras y grandes fortunas⁶³.

Llegado 1928, ora por los ocasionales estallidos de violencia provocados por las tensiones sociales y políticas (entre la UFCO y sus trabajadores o entre liberales y conservadores), ora por el avance de la recesión económica, la familia abandonó Ciénaga⁶⁴ y se estableció de manera definitiva en la ciudad de Barranquilla. Esto lleva a preguntarse ¿hasta qué punto impactó la vida política la trayectoria de la familia?

El fervor con el que Petra y su marido demostraban ser adeptos al partido liberal continúa siendo motivo de charla en la familia. Esta cuestión remite un poco a la presencia en Ciénaga de un número considerable de liberales radicales durante la bonanza bananera. Para la época en que Petra y su marido hacían gala de su filiación partidista, la república católica de la hegemonía conservadora, puesta en marcha desde 1886, estaba todavía en su apogeo. A mediados del siglo XIX, cuando el liberalismo estaba en el poder, sus esfuerzos de control social y político estuvieron orientados hacia “la instalación de un sistema nacional de instrucción pública y en promover formas asociativas elitistas, la masonería y asociaciones de institutores, principalmente”⁶⁵. En oposición a esto, el conservatismo inició una serie de reformas que procuraron la “unidad nacional y el centralismo político administrativo del Estado ” (aunque sin dejar de ser elitistas, al igual que los liberales). Esta estrategia, además de verse reflejada en los registros electorales, también impactó la educación, la experiencia religiosa y el uso del lenguaje para la formación de un tipo de ciudadano específico al servicio del Estado nacional⁶⁶. Además, los conservadores hicieron otro tanto en oposición a la

⁶³ LeGrand y Corso, “Los archivos notariales como fuente histórica: una visión desde la zona bananera del Magdalena”, 192.

⁶⁴ Según el relato familiar, huyeron de Ciénaga luego de que una turba iracunda de conservadores incendiara el hotel que había sido parte de su sustento, puesto que Petra ondeó sobre la azotea del edificio la bandera del partido liberal durante el momento más cruento de la huelga y de las protestas de 1928.

⁶⁵ Loaiza Cano, *Sociabilidad, religión y política en la definición de la nación (Colombia, 1820-1886)*, 32.

⁶⁶ REGIÓN, “Ciudad. y Cult. política en Colomb. siglo XX”.

sociabilidad liberal, promoviendo sus propios dispositivos asociativos, vinculados con la Iglesia católica y las instituciones para la caridad⁶⁷.

El despliegue asociativo en Colombia desde el siglo XIX se impulsó desde una pugna feroz para impedir, desde uno y otro bando, la propagación de clubes liberales o asociaciones católicas. En consecuencia, durante esta época y a lo largo del siglo XX la sociabilidad política y religiosa definió identidades partidistas, amplió el espectro de la educación política, animó disputas locales y preparó ambientes de tensión en jornadas electorales, al mismo tiempo que exhibía las grietas sociales y políticas presentes en la sociedad colombiana⁶⁸.

Como dispositivo de asociación, la masonería estuvo implicada en la política cotidiana de las élites liberales. La masonería, al menos en el caso colombiano, expresó o reprodujo querellas entre los miembros de la élite liberal de la época. De igual forma, es posible pensar en la formación de redes de logias como redes de fidelidad política⁶⁹, lo que a su vez permite inferir que:

... como en el caso de la masonería que reunía a los radicales, algunos grupos de comerciantes y de abogados, reunidos en logias, luchaban por el control del Estado, por tener acceso a puestos públicos y por lograr la dominación de circuitos comerciales.⁷⁰

Es decir, la masonería era una estructura asociativa que servía como punto de conciliación de una “élite” regional compuesta de funcionarios públicos, abogados, comerciantes y militares⁷¹. Además de esto, los masones no buscaban una igualdad social negada por el Estado, sino todo lo contrario, puesto que el mismo Estado republicano se había encargado con anterioridad de situar en un lugar prominente a la élite y sus dispositivos de asociación.

⁶⁷ Loaiza Cano, *Sociabilidad, religión y política en la definición de la nación (Colombia, 1820-1886)*, 32.

⁶⁸ Loaiza Cano, 32,33.

⁶⁹ Loaiza Cano, 140,141.

⁷⁰ Loaiza Cano, 141.

⁷¹ La masonería costeña (del Caribe) se distinguió por una existencia relativamente apacible en comparación con el interior del país. Mientras que en la capital las tensiones políticas fueron determinantes para el devenir de las logias, se ha comprobado que en la costa atlántica la masonería podía reunir sin problemas o enfrentamientos a diversas facciones políticas. Esto se puede constatar a través de las distintas afiliaciones de las figuras del poder económico, político y religioso que para entonces se asociaban a través de las logias. Loaiza Cano, 148.

Por lo tanto, las logias sirvieron más de vehículo para acentuar su distinción, su buen gusto y exclusividad. Más precisamente, las logias eran “el ámbito privado de disfrute de una exclusividad social y política”⁷². Aunado a esto, las asociaciones filarmónicas y de teatro estuvieron bastante vinculadas a este despliegue asociativo, puesto que estas dos prácticas artísticas sirvieron, en su momento, para refrendar el refinamiento o el modo de ser “civilizado” de los notables de la sociedad colombiana, ya fuesen conservadores o liberales⁷³. La masonería de la costa atlántica se erigió entonces como un dispositivo generador de estatus social y político, y de ostentación de un capital cultural y letrado que reunió a grupos de familias “distinguidas” que eventualmente posibilitaron la extensión de la sociabilidad masónica a futuras generaciones⁷⁴.

En este panorama de afiliaciones políticas y sociales se insertó la asociación a la que perteneció Diógenes De Castro: la Logia Unión Fraternal N° 45 del Valle de Ciénaga, fundada a finales del siglo XIX con el beneplácito de la masonería cartagenera, y cuyo templo construido en 1912 es hoy fiel testimonio de la bonanza una vez experimentada en la zona bananera⁷⁵. Se ha comprobado que la masonería de la costa atlántica no fue víctima de persecuciones tan cruentas como las logias de liberales radicales en Bogotá o Santander, principalmente por su espíritu contemporizador con la institucionalidad católica⁷⁶, por lo que es difícil precisar si la asociación masona de Diógenes tuvo algo que ver con la salida de la familia De Castro de la ciudad y con el hecho de que Diógenes pidiera a la Singer su traslado hacia la ciudad de Barranquilla.

1.4. Barranquilla: la ciudad más conveniente

Barranquilla fue el lugar escogido por los De Castro para asentarse definitivamente. Aquí la familia ciertamente no gozó de la misma prosperidad que otrora sería tan esencial

⁷² Loaiza Cano, 141.

⁷³ Loaiza Cano, 141,142.

⁷⁴ Loaiza Cano, 152.

⁷⁵ Vidal Barrios, “Logia Masónica, patrimonio arquitectónico de Ciénaga”.

⁷⁶ Loaiza Cano, *Sociabilidad, religión y política en la definición de la nación (Colombia, 1820-1886)*, 163.

para su experiencia cotidiana, y es probable que en ocasiones hayan enfrentado momentos de carestía. Sin hotel y sin almacén, su única fuente de ingresos era el salario que recibía Diógenes como gerente de ventas de la Singer y, por lo que cuentan los relatos familiares, el estilo de vida de la familia nunca volvería a ser el mismo. Sin embargo, acorde con los antecedentes de Petra y Diógenes, todos sus hijos tuvieron una educación formal: sus hijas como normalistas y su hijo como contador, al igual que su padre y abuelo.

Aunque el estilo de vida evidentemente cambió durante este momento, las afiliaciones políticas y la vida social permanecieron prácticamente iguales, aunque con algunas diferencias: Diógenes continuó atendiendo a las tenidas de su asociación, aunque ahora vinculado a una logia de Barranquilla, en la que eventualmente alcanzó el grado de Maestro⁷⁷. Petra continuó haciéndose cargo de la administración del hogar y la educación de sus hijos. Regularmente recibía invitados de Mompoix o Ciénaga a los que alojaba por varios días, y aunque las cenas de varios platos acompañadas con una interpretación en el piano de cola de la sala eran cosa del pasado, semanalmente organizaba *soirés* para tomar el té o café. En algún punto, a pesar de no ser reconocida todavía por la ley como una ciudadana, se convirtió en presidenta de uno de los tantos comités de “Mujeres Olayistas” que se formaron a nivel nacional durante la campaña electoral de Enrique Olaya Herrera, reflejo de su eterno fervor (y quizás de muchas otras mujeres costeñas) por el partido liberal colombiano.

La primera residencia de la familia en la ciudad se ubicó en una casa de alquiler en El Rosario, barrio primigenio del Centro Histórico de la ciudad, cuyos orígenes se sitúan en 1880 por una iniciativa de los Hermanos de la Caridad⁷⁸. Pronto reunieron el capital suficiente para adquirir una casa en el recién urbanizado Barrio Boston, fundado por el ingeniero norteamericano William Ladd durante la segunda década del siglo XX. El barrio se caracterizó desde sus orígenes por estar construido para familias de clase media y trabajadora ascendente, y por organizarse en función de calles bien trazadas y avenidas rectas

⁷⁷ Realmente no se sabe con certeza a cuál de las seis logias de Barranquilla pudo estar afiliado Diógenes, aunque su grado de maestro es indiscutible entre sus nietos. Todos recuerdan haber sido instruidos sobre lo que significaban sus condecoraciones de la logia, exhibidas en una vitrina en el comedor de la casa familiar.

⁷⁸ Arroyo, “El Rosario quiere salir de la sombra del Centro y Barrio Abajo”.

de norte a sur⁷⁹. Una de estas calles fue la Avenida Olaya Herrera, sobre la cual se situó la residencia definitiva de los De Castro hasta comienzos de este siglo.

La vida de la familia quedó marcada en adelante por la experiencia del barrio, comenzando por la educación de los hijos y terminando en el pavo criado en los callejones de la casa, que enviaban en Navidades a hornear a la panadería del barrio (en caso de que este fuera muy grande y no cupiera en el horno). Durante la década de 1940, los hijos de Petra tomaron sus propios caminos. Judith y Diógenes abandonaron el hogar de sus padres luego de contraer nupcias. Permanecieron en la casa Ruth y Lydia, ambas normalistas y vinculadas al sistema de instrucción pública como maestras.

Laborando como maestra, Ruth De Castro Martínez de Pinillos se conoció gracias a amigos comunes con Jaime De Castro Gómez, proveniente de una familia extendida (al igual que ella) oriunda de Remolino, Magdalena. Jaime trabajó toda su vida, desde los 19 años hasta su edad de jubilación, como contador empleado del Banco de Londres y América del Sur, institución financiera del extranjero con operaciones en Colombia desde 1929 hasta 1971. Por su parte, Ruth se desempeñó como maestra de primaria en la Escuela No. 2 para niñas, hasta que fue pensionada por el Estado colombiano. Ruth y Jaime contrajeron matrimonio en 1949 y habitaron en la casa de la Avenida Olaya Herrera con los padres de Ruth y su hermana Lydia, sus cinco hijos, una prima de Ruth proveniente de Mompo y otra prima nacida en Barranquilla. En total, unas diez o doce personas. En este lugar experimentaron lo que cualquier otra familia asalariada barranquillera de la época: enfrentaron períodos de escasez y dificultades económicas, pero acogieron con gratitud otros de bienestar y estabilidad. Entre el trajín de una vida diaria articulada desde los horarios de la jornada laboral y escolar, y atravesada por la mesa y la cocina, Petra y Ruth criaron a los hijos y nietos entrevistados para la realización de este trabajo de grado.

El florecimiento comercial y cultural que experimentaba la ciudad de Barranquilla cuando los De Castro se establecieron en ella es uno de los fenómenos más interesantes acaecidos en la costa Caribe. Próxima al mar Caribe, la ciudad se encontraba originalmente conectada al río Magdalena por un sistema natural de canales y caños que antaño estuvo

⁷⁹ Fiorillo, "Recuerdos de Boston".

repleto de todo tipo de embarcaciones y cuyo destino era el mercado público. Su configuración espacial y su vocación comercial contribuyeron a que la ciudad se convirtiera en un puerto fluvial con impronta en los ámbitos regional, nacional e internacional⁸⁰.

Barranquilla debe su asombroso ascenso social y económico a varias causas de índole geográfica y social. Su afortunada inserción en el panorama comercial del país fue posible, primero, gracias a que el río Magdalena ha sido históricamente la ruta más idónea para abastecer de mercancías al interior del país. Segundo, porque la ciudad está situada en una conveniente esquina que conecta una ruta tan explotada con una salida directa al mar Caribe.

Pese a tener este atributo a su favor, la ciudad se encuentra rodeada por una zona poco apta para la explotación agrícola o ganadera, por ser árida y azotada constantemente por la sequía⁸¹. Por este motivo, desde sus inicios como un caserío al pie de los canales de la desembocadura del Magdalena, se estableció como un centro de acopio de las mercancías agrícolas de la ribera del río. Limitada en un principio en su acceso al mar y, en consecuencia, al exterior, gozaba mientras tanto de una dinámica conexión con Ciénaga y otros centros de producción y acopio de la región como El Carmen de Bolívar y Magangué⁸². Esta situación halló solución hacia 1871, año en que el puerto marítimo de Salgar quedó unido de manera definitiva al mercado fluvial de Barranquilla por medio de la línea del ferrocarril de Bolívar⁸³, evento seguido un par de décadas después por la inauguración del muelle de Puerto Colombia.

El impulso del comercio y la eventual vinculación local con el mercado internacional supeditó el devenir de Barranquilla a su acondicionamiento físico y urbano como puerto importador y exportador de mayor importancia para la república a principios del siglo XX. En consecuencia, el ordenamiento territorial de la ciudad operó bajo unas máximas de fomento de la industria y la banca que apuntaron a promover el consumo y la productividad locales. Y también, a asentar valores modernos, burgueses y cosmopolitas en una sociedad

⁸⁰ López-García, Gómez-Araujo, y González-Arana, "Constitución y consolidación del Mercado Público de Barranquilla (1880-1930)".

⁸¹ Posada Carbó, *El Caribe colombiano. Una historia regional (1870-1950)*, 75.

⁸² CORPES, *Mapa Cultural del Caribe colombiano*, 118.

⁸³ CORPES, 119.

que, para entonces, ya había sido artífice de una banca local y era sede de numerosas instituciones financieras provenientes del exterior⁸⁴.

El foco inicial de la actividad comercial y social fueron la plaza de San Nicolás y el mercado público, escenario de la confluencia de todo tipo de productos alimenticios ribereños, bienes de consumo y materias primas⁸⁵. El frenesí del mercado público y sus innumerables embarcaciones dedicadas al transporte de alimentos para el consumo doméstico quedó registrado en la descripción que Pedro Peña hizo en 1913 del Caño de Barranquilla, cuya impresionante cantidad de embarcaciones era tal que no las alcanzó a contar “por lo numerosas”.⁸⁶

Este frenesí por el aprovechamiento del comercio fluvial favoreció la formación de una industria fomentada por las clases comerciales y financieras ya presentes en la ciudad. Limitada en sus inicios a la construcción y reparación de embarcaciones, la industria barranquillera pronto se diversificó en talabarterías, desmotadoras, fábricas de calzado y aserraderos que, convenientemente, recibían sus materias primas a través del sistema de canales alrededor del cual se erigió la ciudad⁸⁷. Las respectivas labores fabriles y portuarias formaron en Barranquilla un panorama de estímulos para la inmigración, encabezados por nuevas oportunidades de empleo y el índice más alto de salarios en la región para la época⁸⁸.

Las condiciones favorables del puerto también facilitaron flujos migratorios provenientes del exterior y el consecuente asentamiento de comerciantes extranjeros, en especial sirios, palestinos y libaneses, que gozaron de una positiva acogida por los

⁸⁴ Bell-Lemus, “Industria, puerto, ciudad (1870-1964)”, 62.

⁸⁵ La oferta de productos en el mercado público de Barranquilla a comienzos del siglo XX quedó registrada por López-García, Gómez-Araujo, y González-Arana, “Constitución y consolidación del Mercado Público de Barranquilla (1880-1930)”. Algunos de estos productos eran granos, cebos, algodón, maíz, plátanos, ñames, bollos, huevos, panela, café, batata, yuca, auyama y cocos. Carne de res, cerdo y chivo; butifarras, menudos, chorizos, pavos y pescados. Frutas, verduras, flores, masas de maíz y yuca, mazorcas y queso fresco.

⁸⁶ Pedro A. Peña, *Del Avila al Monserrate*. Bogotá, 1913. Varios autores, *Historia económica y social del Caribe colombiano*, 244. En concreto, para la segunda década del siglo XX, la carga del Magdalena se disputaba entre unas 40 compañías que entre todas “poseían 133 vapores, 122 planchones, y unas 165 barquetas, una flota con una capacidad de 55.000 toneladas”.

⁸⁷ Varios autores, 245.

⁸⁸ Varios autores, *Historia económica y social del Caribe colombiano*, pp. 267.

barranquilleros y cuya influencia impactó todos los ámbitos de la ciudad de la época: en la arquitectura y el desarrollo urbanístico, en lo económico, en la educación y en la religión.

William Ladd, constructor del Barrio Boston, se cuenta por ejemplo entre la primera oleada de inmigrantes británicos, norteamericanos y sefardíes de las Antillas que llegaron a la ciudad, a finales del siglo XIX y hasta 1921 aproximadamente, pese a que el Estado colombiano no destacó nunca por sus estímulos a la inmigración extranjera⁸⁹. Esta elevada afluencia migratoria que durante la primera mitad del siglo XX dinamizó a Barranquilla, se explica desde todos los atractivos que esta ofrecía en comparación con otras ciudades de la región. Así lo registró la ciudadana norteamericana Kathleen Romoli durante su paso por esta ciudad en 1941:

Tiene uno de los mejores hoteles de América del Sur, calles muy bien asfaltadas, kilómetros de suburbios con jardines, una ilimitada provisión de agua pura y un aeropuerto de primera magnitud. [...] Hoy, casi todo el mundo, excepto el más torpe *chapetón*, puede ser un miembro de buena posición. (Chapetón: hombre sin experiencia, más exactamente un fatuo; es una palabra creada para los recién llegados por los conquistadores).⁹⁰

Ciudad modernizadora del Caribe por excelencia, Barranquilla y sus gentes industriosas y trabajadoras continuaron sin embargo siendo calificadas de “primitivas” por los visitantes extranjeros⁹¹ durante los siglos XIX y XX. Tanto en sus hábitos alimenticios como en su distribución del tiempo diario (dados inevitablemente por las condiciones físicas del territorio), los barranquilleros y costeños en general eran considerados individuos básicos y perezosos según los viajeros extranjeros, incluidos aquellos del interior del país. No obstante, sus actividades comerciales y culturales demostraban lo contrario.

Durante la primera década del siglo XX, el principal proveedor de productos de importación europeos era Francia, que surtía los almacenes nacionales de todo tipo de productos promocionados por la prensa: fideos, pastas para sopa, almendras, avellanas, vino, Jerez, Oporto, encurtidos y licores⁹². La evolución de la oferta tuvo como resultado el uso de

⁸⁹ Posada Carbó, *El Caribe colombiano. Una historia regional (1870-1950)*, 316.

⁹⁰ Romoli, *Colombia, A Gateway To South America*, 293.

⁹¹ En general, los relatos de viaje consultados para este trabajo de grado despliegan en sus descripciones unos tintes racistas y peyorativos que, más que reflejar un “atraso” económico de la región Caribe y el país, son testimonio del razonamiento y los comportamientos del mundo occidental “civilizado” de la época.

⁹² Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*.

algunos de estos productos, primero en grupos de mayor nivel adquisitivo y, luego, en otros sectores de la población costeña y barranquillera, ora por imitación o por formación de nuevos gustos⁹³, aunque las implicaciones que esto tendría en la alimentación de la costa atlántica y, en consecuencia, de la familia De Castro, se abordarán con mayor detalle en los capítulos posteriores.

No se puede olvidar el papel de la política y la filiación partidista en la ciudad a comienzos del siglo, que al igual que el comercio y la industria, también experimentaba una transformación. En medio de una lucha electoral entre los partidos liberal y conservador, Barranquilla fue bastión de adeptos al liberalismo en un momento en que el poderío de la hegemonía conservadora se desmoronaba a nivel nacional gracias a sus divisiones internas. En alianza con algunas facciones del partido conservador, el liberalismo colombiano buscó la forma de emerger nuevamente, alcanzando la presidencia en 1930. Esto se debió, en parte, a que los comicios se caracterizaron por la participación de una sociedad joven y entusiasmada por ejercer su derecho al voto desde 1910. En este año se pasó una reforma constitucional que estableció la participación por medio del sufragio en las elecciones presidenciales en ciudadanos varones mayores de 21 años, que supieran leer y escribir o poseyesen una renta anual de \$300 pesos o una propiedad raíz de \$1000 pesos⁹⁴.

Ante esta apertura, la vida política percibió una intensidad a nivel nacional en la que ser miembro de uno u otro partido implicaba cuestiones de honor, identidad y orgullo. En palabras de Zapata: “[El sujeto investido de derechos electorales] ya no solo querrá que su colectividad compita y triunfe en los certámenes electorales sino que se sabe partícipe de ese proceso, que puede influir y ayudar con su voto para que su colectividad obtenga la victoria”.

En su pugna por alzarse con el poder en un escenario de transformación urbana, comercial y cultural, ambos partidos y sus candidatos buscaron nuevas formas de cooptar al electorado. Estas se tradujeron en nuevas estrategias y técnicas de comunicación y relación con dicho electorado: gran despliegue publicitario, realización de congregaciones, cenas,

⁹³ Martínez Carreño, 69.

⁹⁴ Estipulado en el Artículo 43 del Acto Legislativo No 3 de 1910 que sustituyó el artículo 172 de la Constitución de 1886, este decreto confirma que para entonces, la política colombiana seguía siendo excluyente con respecto a la mayoría de la población. Extraído de Zapata Hincapié, “Atraer el pueblo a las urnas: la campaña electoral de Enrique Olaya Herrera”.

soirées, mítines y desfiles, giras diarias por cantidades de municipios, exposiciones de fotos de los candidatos, avisos llamando a votar y hasta caricaturas proselitistas⁹⁵. La campaña de Enrique Olaya Herrera hizo un uso hábil de estos dispositivos y convocó la formación de un movimiento llamado “Concentración nacional”. De este surgieron varias asociaciones que manifestaron su apoyo incondicional en el plano moral, comercial y cultural al candidato, como es el caso de los “comités olayistas”, encargados de financiar a nivel local los gastos de la campaña electoral y también de promover eventos para la difusión de sus propuestas de gobierno de los candidatos⁹⁶.

En conclusión, la región Caribe experimentó para la primera mitad del siglo XX un complejo proceso de cambio extendido a la alimentación, la vida urbana y política, incluso el papel de la mujer en la sociedad colombiana. La ausencia de oportunidades en unos lugares significó el atractivo económico en otros. El flujo de capitales en ciertos puntos de la región fomentó el establecimiento de familias de comerciantes y trabajadores que buscaban suplir la nueva demanda de trabajadores y bienes de consumo. El entusiasmo por la política y el mejoramiento en la educación de algunos centros urbanos favoreció la formación de nuevos sujetos investidos de derechos y ávidos de involucrarse en el panorama político regional y nacional. En medio de esto, la trayectoria de la familia De Castro es apenas un caso dentro de un sector específico de la población urbana del Caribe.

Como tal, es posible percibir un significado interno afín a esta trayectoria y consistente en el impacto de este contexto en la cotidianidad. El siguiente capítulo tratará de relacionar el contexto y la migración familiar con ciertos cambios puntuales experimentados por los De Castro en el estilo de vida familiar, los espacios doméstico y público, y la vida social y política durante la primera mitad del siglo XX.

⁹⁵ Zapata Hincapié.

⁹⁶ Sociedades encargadas de la publicidad y la recaudación de fondos para financiar gastos de la campaña a través de eventos festivos, cenas y reuniones. Zapata Hincapié.

2. LA VIDA COTIDIANA FAMILIAR: ENCRUCIJADA DE HISTORIAS

Algunas de las particularidades del tránsito emprendido por la familia De Castro desde Mompo hasta Barranquilla han perdurado en los relatos y la experiencia cotidiana de sus descendientes. Ya sea en un almuerzo un día cualquiera de la semana o en una reunión familiar planeada con antelación, es común que entre el sonido de los cubiertos y las conversaciones surja alguna alusión al pasado familiar, ya sea de pasada, en tono de broma, o como un tema central de la conversación. Esta constante por hacer referencia a la vida de los antepasados a la hora de la comida es, quizás, una de las inquietudes que han motivado la realización de este trabajo de grado. Como se mencionó en el capítulo anterior, es curioso que, de todos los momentos del día, se haya escogido continuamente este para aludir a un modo de vivir ya pasado, aún si las personas que hacen referencia a dicho pasado no hayan experimentado en carne propia los logros o vicisitudes que representan sus relatos.

Conocer algunos fragmentos del día a día vivido en la casa de los De Castro durante la primera mitad del siglo XX y comprender el impacto que esta cotidianidad pasada tiene incluso en la actualidad no sería posible, por supuesto, sin los testimonios de los descendientes de Petra. Para la realización de este trabajo se entrevistaron a seis personas: tres nietos y tres bisnietos de Petra. Estas seis personas no comparten ni el núcleo familiar, ni la misma vivienda (en un par de casos, ni siquiera la ciudad de residencia), ni el mismo oficio ni poder adquisitivo, ni las afiliaciones políticas. Aunque sí tienen en común cuatro cosas: el apellido, la comida, el ser profesionales y, por último, pero no menos importante, sentirse barranquilleros de una manera única relacionada con su apellido.

Según se comprende a partir de las entrevistas, el apellido y la comida se encuentran tan unidos para los De Castro que es difícil hablar sobre las características de la familia sin que en algún momento surja alguna alusión al tema de la comida. La comida que los caracteriza como “De Castro” es, en sus palabras, *rara*¹. El apellido y la comida confluyen

¹ Aunque se puede afirmar inicialmente que esta “rareza” se caracteriza por la procedencia extra local de algunas recetas y modos de guisar que no son del todo propios de la zona barranquillera, sino que han acompañado a la familia a lo largo de su proceso de migración.

en la experiencia de habitar (en el caso de la primera generación) o visitar (en el caso de la segunda) la casa de Petra, que fue posteriormente de propiedad de su hija Ruth y su marido Jaime. En el caso de los De Castro Martínez de Pinillos, el modo particular de alimentarse refuerza la construcción social e histórica de la familia como grupo alrededor del apellido, y esto a su vez se manifiesta en la reproducción de la identidad familiar en las generaciones futuras. En otras palabras, en el día a día, la historia y la comida se encuentran íntimamente ligadas. Aun si esto puede suceder de manera imperceptible para los mismos miembros del grupo, para los De Castro comer en familia significa de alguna manera “vivir” su historia.

Habitar y visitar implican grados de cercanía disímiles, del mismo modo que se puede afirmar que no fue lo mismo crecer en los cincuenta que en los ochenta. El impacto que tuvieron los relatos de Petra y sus hijos en la primera generación de entrevistados ciertamente no fue el mismo que aquel en la segunda generación. Por ejemplo, mientras que en una puede haber disputas sobre varias versiones de una misma anécdota, en la otra puede que no se sepa absolutamente nada sobre dicho relato. Hoy, el lugar y la frecuencia dentro de los que se vinculan el apellido y la comida no son los mismos, como tampoco son iguales la cantidad de personas que habitan una misma casa y, por ende, la parentela extendida acostumbrada a relacionarse a diario dentro de un mismo sitio. Por lo tanto, las operaciones diarias efectuadas alrededor de la construcción de la identidad familiar han ido variando visiblemente con el tiempo.

Un ejemplo muy interesante de cómo variaron estos fenómenos en ambas generaciones son las referencias al retrato familiar de don Pedro Martínez de Pinillos, que por cierto se puede apreciar en el Anexo 1, al final de esta investigación.² Imagínese usted crecer viendo en su casa un retrato de datación incierta que representa a un individuo desconocido de postura erguida y expresión solemne, ataviado con redingote y con un bastón con empuñadura de oro bajo el brazo, y que la persona en su casa investida con la mayor autoridad moral se ocupara de recordarle constantemente que dicha imagen representa nada más y nada menos que a un ilustre antepasado al cual usted, como su descendiente, le debe (además del apellido) el privilegio de tener educación. Esto fue experimentado a diario por las personas de la primera generación, que vivieron con Petra en la misma casa hasta la edad

² Ver Fotografía 1 del Anexo *Archivo de baúl*.

adulta. Los de la segunda, en cambio, reconocen a duras penas quién es la persona retratada, aunque son conscientes de su existencia.

Con rigor y autoridad hacía referencia de ordinario Petra Martínez de Pinillos de De Castro a la importancia de sus orígenes momposinos sin recibir la menor contradicción, ni siquiera de su marido. En su puesto como “la persona mayor en edad, dignidad y gobierno” de la casa, y en medio de su labor de sacar adelante a una familia de cuatro hijos al tiempo que administraba dos negocios y se involucraba como mejor podía en la vida política local, Petra se aseguró que su procedencia momposina no fuera olvidada jamás entre sus hijos, nietos y bisnietos.

Habiendo explicado en el capítulo anterior los factores de índole económica, social y política que conforman el significado externo según el cual la familia De Castro se trasladó a lo largo de la costa Caribe a comienzos del siglo XX, es necesario explicar ahora el significado interno de dichos factores en la experiencia cotidiana familiar durante este período. En este segundo capítulo se abordarán los ingredientes de la esfera doméstica alrededor de los cuales se estructuró la experiencia cotidiana familiar de los De Castro desde sus orígenes en Mompox hasta su permanencia definitiva en Barranquilla. Pese que dentro de todo esto operan ciertos factores emocionales y de personalidad que se salen de los límites planteados para este estudio, la cotidianidad ciertamente no se restringe a estas variables, como tampoco debería hacerlo su análisis.

2.1. Mompox: tierra de Dios, donde se acuesta uno y amanecen dos.

Es imprescindible partir de una especie de mito fundacional familiar que, como se verá más adelante, es decisivo para comprender la posición de los hijos naturales en el seno familiar durante la época de Petra y sus hermanos. Según este, el barco proveniente de España en el que venía el ilustre don Pedro entró en una tempestad, exponiéndose al peligro de zozobrar en alta mar. Ante el prospecto de morir o salvarse, don Pedro elevó una plegaria al cielo y en aras de asegurar su salvación ante la catástrofe, prometió votos de castidad a Dios una vez estuviera casado. El barco sobrevivió a la tormenta y don Pedro llegó a salvo a la

Nueva Granada, por lo que al casarse con doña Manuela Tomasa de Nájera, su prima, su voto de castidad se extendió naturalmente a su mujer.

Sin embargo, se podría decir que en el trato de don Pedro con Dios venía incorporada una letra pequeña: los votos de castidad aplicaban únicamente para las relaciones de él con su señora, por lo que supuestamente don Pedro se dedicó durante su estancia en la Nueva Granada a engendrar hijos fuera del matrimonio, mientras construía su emporio del contrabando y de obras de beneficencia.

La importancia de este relato no radica en discutir si sucedió de verdad o no, aunque es cierto que don Pedro y doña Manuela no tuvieron descendencia reconocida y que las ramas actuales de la familia descienden de sus sobrinos, como lo comprueba el testamento de ambos redactado en 1792³. Más bien, dicho relato es una muestra de cómo, en el nombre de Dios, se legitimaron en el ámbito familiar las relaciones extramatrimoniales y la consecuente concepción de hijos no amparados por la ley. Este, por supuesto, no fue un fenómeno único a la familia Martínez de Pinillos, como bien advirtió Fals Borda sobre el funcionamiento flexible del parentesco y la estructura social en la región momposina.

Dicha flexibilidad se sustentó desde el período colonial en un mestizaje cultural y genético característico de la región⁴, que se explica gracias a la “informalidad intrínseca” de una sociedad que, desde los primeros encomenderos, experimentó una especie de amor libre (entendido más bien como una actitud despreocupada ante la sexualidad) entre los miembros de “las tres razas principales”, que desbordaba las estructuras familiares más inmediatas por medio de los tratos del día a día.

Es así como se explica la existencia de ramas del mismo apellido e individuos mestizos de las más diversas características raciales y sociales dentro de una misma familia; ramas que han perdurado hasta hoy⁵, como es el caso de Petra y sus hermanos dentro de la

³ Arquez Van-Strahlen, “Pedro Martínez de Pinillos y el Colegio Universidad de San Pedro Apóstol en Santa Cruz de Mompos 1769-1853”.

⁴ Mestizaje denominado por Fals Borda como una “mezcla de razas” que creó a una “raza cósmica” (concepto de José Vasconcelos) tri-étnica: española, negra e indígena. Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompos y Loba*.

⁵ Fals Borda, 150B.

familia Martínez de Pinillos⁶. Otro factor importante alrededor del cual orbitó la experiencia familiar fue el papel integrador de la parentela extendida, según el cual dicha parentela se formaba y se hacía sentir por encima de las diferencias de posición social entre familias ligadas⁷. En ese orden de ideas, el parentesco en Mompox operaba de acuerdo con una estructura fluida, tolerante y en permanente multiplicación, compuesta de queridas, hijastros, entenados, hijos adoptivos, hermanos de padre, de madre o de leche, madres de crianza o tías honorarias⁸. Aunque vale aclarar que esta estructura fluida no significó que los hijos naturales no padecieran un estigma social, propio de su estatus jurídico como miembros de segunda categoría dentro de una misma familia.

Es entendible que Petra y sus hermanos fuesen criados en la casa solariega de los Martínez de Pinillos por sus tías legítimas, viviendo en carne propia el papel integrador de su parentela extendida dentro de una casa que, probablemente, llegó a albergar en su momento mucho más de una docena de personas, incluyendo el servicio doméstico. Es prudente preguntarse también por qué eran hijos naturales, si nada impedía legalmente a sus padres Juan Manuel y Modestina contraer matrimonio. El relato familiar cuenta que las tías legítimas de Petra impidieron a toda costa esta unión.

Juan Manuel Francisco⁹, el padre de Petra, pese a ser también hijo natural, era quizás uno de los pocos descendientes varones reconocidos con el apellido y vivos en aquel entonces. Sus hermanas legítimas, herederas de la rica tradición burguesa de su ilustre antepasado, al parecer no aprobaban ni la procedencia ni el oficio de su mujer Modestina, quien se desempeñaba en la villa y la ribera del río como sanadora de formación empírica, y probablemente no pertenecía al Barrio Arriba, como ellas. Pese a esta desaprobación, Modestina vivió con Juan Manuel y sus hijos en la casa de sus cuñadas hasta el momento de su partida a Ciénaga. Esta situación pone de manifiesto el impacto que ejercía la supuesta

⁶ Ver Fotografías 2, 3 y 4 del Archivo de Baúl.

⁷ Más específicamente: “los más pudientes necesitaban muchas veces de los menos para desempeñar oficios necesarios o el suministro de servicios diversos. Los de “cobre u hojalata” [miembros de una misma familia de menor posición social], sin sentirse despreciados, podían entrar lisamente en las casas de los de plata, hacer trueques de platos de comida o pedir prestada la totuma de achiote, tutearse y chancearse con los de arriba y endilgarles sobrenombres”. Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompox y Loba*, 152B.

⁸ Fals Borda, 153B.

⁹ En el archivo familiar se conserva todavía un daguerrotipo de Juan Manuel Francisco. Ver Fotografía 5 del Archivo de baúl.

diferenciación social en la vida familiar, incluso dentro de las personas que habitaban una misma casa.

Petra y sus hermanos vivieron los primeros años del siglo XX en una casa solariega típica de la época dorada momposina: de arquitectura andaluza, una sola planta y grandes ventanales de hierro forjado, se organizaba en torno a una estructura de L o de C que, al estilo de un claustro, dirigía hacia las demás estancias de la vivienda y también contaba con amplios patios y pozos internos, pensados para adaptarse a las extremas condiciones climáticas de la región¹⁰. Gaspar Mollien, aquel viajero francés que en el siglo XIX observara con desagrado la predilección momposina por la cría y consumo del cerdo, comentó sobre las casas de la Villa y el estilo de vida momposino:

Las casas, aunque de un solo piso, están regularmente construidas. Las rejas de las ventanas son de hierro, lo que da a las casas una apariencia menos triste que las de Cartagena, que las tienen de madera. Están construidas de modo que se disfrute del mayor fresco posible, pero en cambio la forma de darles luz no es muy ingeniosa. En el interior tienen largas galerías bastante bajas con objeto de que el sol no penetre [...] El calor es abrasador (25 a 30°); por eso se pasan los vecinos las noches sentados a las puertas de sus casas para tomar el fresco y verse menos incomodados por las picaduras de los mosquitos. El cielo está constantemente nublado; pocas veces se disfruta de un día despejado. Las noches, por el contrario, son siempre resplandecientes y deliciosas y se experimenta una verdadera satisfacción en pasearse por las calles; en ellas se ven, lo mismo que en Norfolk, grupos de personas delante de las puertas de sus casas. Por doquier se oyen risas y carcajadas, y en las conversaciones toman parte los transeúntes como la cosa más natural. Esta familiaridad, lejos de originar molestias, agrada sobre manera, reinando la más franca cordialidad en esas reuniones. Así transcurre la vida de los momposinos: de día, echados en sus hamacas; por la noche, sentados a las puertas de sus casas¹¹.

Al igual que Mollien, William Duane también denotó en su diario de viaje un interés por registrar el día a día de los momposinos, aunque es prudente cuestionarse hasta qué punto la descripción que sigue a continuación sea un fiel reflejo de la sociedad momposina de entonces:

Aquel retintín [el de los orfebres en su faena] se suspende a mediodía, pues el clima invita a descansar, y como los aurífices han aprovechado debidamente el estimulante aire de la mañana, su labor ha sido fructífera; saben vivir, disfrutaban de las delicias del baño, y su estilo de vida revela mayor gusto que el de los demás nativos conocidos por mí. Sin embargo, entre las tres

¹⁰ Vargas Nieto, "Mompox: la convivencia entre arquitectura y medio ambiente".

¹¹ Noguera, *Crónica Grande del Río de la Magdalena*, 276. Sobre el aspecto de las casas momposinas, se recomienda ver la Fotografía 6 del Archivo de baúl.

y las cuatro, los martillos reanudan su faena hasta la puesta de sol, cuando los moradores se echan a la calle, ataviados con sus mejores galas, y se dedican al baile, donde la agilidad de sus pies, y la de los codos del violinista, rivalizan con la actividad de los martillos matinales.¹²

Estos cuadros en apariencia idílicos generan suspicacias, principalmente por sus insinuaciones de que los momposinos, como buenos costeños sorprendidos en su hábitat natural por extranjeros civilizados, no hacían básicamente nada productivo con sus vidas y se entregaban constantemente al ocio¹³. Sin embargo, estas descripciones son de particular interés como indicios de una estabilidad experimentada en el día a día desde antes del comienzo del siglo, y permiten pensar el impacto que dicha estabilidad, derivada quizás de la ralentización del municipio en el ámbito comercial, habría tenido en la rutina diaria. Quizás esta familia pudo haber experimentado también esa misma estabilidad, apenas interrumpida por el bullicio del mercado, que era surtido a diario de pescados, frutas y verduras por mujeres campesinas de la ribera del río en sus burros o chalupas¹⁴.

Como miembros de la familia Martínez de Pinillos, así fuesen de segunda categoría acorde con la ley, Petra y sus hermanos tuvieron ciertas comodidades procuradas por sus tías, y habitaron una casa caracterizada por la riqueza arquitectónica y la disponibilidad de un servicio considerable en número, cuestiones que quizás refrendaban constantemente en el ámbito doméstico una supuesta distinción del apellido. La estancia de Petra y sus hermanos en este escenario en apariencia apacible se prolongó, con toda probabilidad, hasta que su padre Juan Manuel fue víctima de una desafortunada muerte, al caerse de un caballo en movimiento en algún punto finalizando la primera década del siglo XX.

En primer lugar, las tías de Petra, Francisco y Pedro procuraron, en el ámbito público, que sus sobrinos se formaran como contadores capacitados para desempeñarse con éxito en este oficio. En el ámbito doméstico, se esforzaron por formar en ellos unos hombres letrados

¹² Relato de viaje de William Duane recopilado por Noguera, 248.

¹³ Vale recordar que las descripciones y representaciones sobre la sociedad costeña durante el siglo XIX, independiente si provenían de un capitalino o un extranjero, se situaban en el contexto de un debate eugenésico que postulaba la supuesta inferioridad racial de los costeños (fuesen de la costa atlántica o el Pacífico) y explicaba su consiguiente pereza, falta de civilidad y productividad, problemas que justificaban la subordinación de la población costeña a la tutela y control del Estado nacional. En la actualidad, estas suposiciones peyorativas y obsoletas se han reproducido a través de estereotipos sobre el costeño como un individuo flojo que vive la vida en un estado completo de dejadez.

¹⁴ Di Filippo, "Mujeres momposinas", 77.

cuyas costumbres estuvieran a la altura de la trayectoria familiar emprendida desde los tiempos de don Pedro y doña Manuela.

En segundo lugar, las tías hicieron a Petra partícipe de una educación doméstica basada en el aprendizaje de la virtud femenina y las obligaciones de la mujer dentro de la economía del hogar. Le pusieron una institutriz en casa y la empaparon, si no de conocimientos académicos, de tareas moralizantes que una mujer de su condición, por muy hija natural que fuese, debía desempeñar como casada para honrar su “ilustre” apellido.

Sin embargo, Petra nació en un momento en que el recogimiento que caracterizó el ideal de vida femenino desde la colonia enfrentaba una transformación, entre otras cosas, por cuenta de la inserción del capitalismo en el territorio nacional. Este cambio estuvo apalancado en una distribución sexual del trabajo que continuaba obligando a las mujeres a hacerse cargo del trabajo doméstico y la reproducción de la vida en familia y la fuerza de trabajo, pero que al mismo tiempo fomentó la productividad y la moralización científica del hogar frente a la devoción y virtud religiosas¹⁵. Aunque, vale aclarar que este cambio en el esquema de la educación y moral femenina no explica del todo la aparente alergia al recogimiento de la que Petra hizo gala desde muy joven.

En palabras de uno de sus nietos, una de las personas mayores entrevistadas:

Ella [Petra] nació en Mompo a finales de 1800, y según ella cuenta y según lo que contaba un hermano de ella que se llamaba tío Pedro, mi abuela era bastante necia y bastante, cómo te diré, arriesgada y una mujer que prácticamente no era... o una pelada que no era pa' su época. Ella decía que cuando ella necesitaba plata, ella cogía una chalupita y atravesaba el río Magdalena a los turistas que venían a Mompo, los recogía y atravesaba el río de allá pa' acá y de aquí pa' allá, con los turistas. Entonces, en el pueblo le decían “Macandá”. No sé qué quiere decir eso, pero era el apodo que le tenían a ella en el pueblo.

Entrevista a José De Castro

¹⁵ Es importante tener en cuenta que a lo largo del siglo XIX la educación femenina, comprendida en la puericultura, la economía doméstica y la vida matrimonial, pasó de ser un asunto intervenido por la iglesia y transmitido por las mismas mujeres, a convertirse en un campo de conocimiento producido y gestionado por nuevos agentes. Más específicamente, “por médicos, pensadores y moralistas como parte de formas de gobierno biopolítico, y comunicados textualmente en manuales, artículos de prensa y compendios”. Pedraza, “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”, 78.

Y esto no era todo. Según otra persona entrevistada, también se encargaba de llevar a su madre en la chalupa a visitar a sus pacientes enfermos de la ribera del río, cosa que se piensa que hirió la susceptibilidad burguesa de sus estrictas tías. Quizás por esta tenacidad y afán de afirmarse como un sujeto con derecho a producir, y no únicamente en pro de los mandamientos para el bienestar doméstico (aunque no se puede saber esto a ciencia cierta), a Petra se le asignó una institutriz en casa y posteriormente fue enviada al internado de monjas francesas mencionado en el capítulo anterior.

Si bien se presume que, durante su estancia en el internado, Petra aprendió a cocinar de acuerdo con las enseñanzas de las monjas francesas¹⁶, la comida que ordenaba preparar en su hogar de mujer casada en Ciénaga era, sin duda, momposina, y lo más factible es que esas recetas las hubiese aprendido o de la mano de sus tías y su madre o de las cocineras que laboraban en la casa solariega antes de su partida hacia el internado, o de todas en conjunto.

Según Charles Stuart Cochrane, viajero norteamericano, el menú de un día regular en una casa de comerciantes de Mompox del siglo XIX era ciertamente variado:

Se acostumbra como primer plato fideos o sopa de pan, luego una gran bandeja con carne de res cocida, gallina, salchichas fritas, mucha verdura, col, yerbas de cocina, fríjoles, o lo que ofrece la época del año. Luego apareció la carne preparada, algo frito, melones en tajadas, platillos con olivos y después una especie de *boeuf a la mode* y pescado. En cuanto a vinos fueron ofrecidos un viejo vino tinto francés y otro liviano catalán, con brandy español y agua. La sobremesa consistía de frutas o encurtidos, acompañados con una copa de vino y luego se sacan unas sillas a la calle, donde se charla con los presentes. A las tres de la tarde se toma el almuerzo y a las ocho de la noche una cena con lo que sobró de éste, además de unos encurtidos y chocolate, acompañados con agua en grandes vasos de plata.¹⁷

¹⁶ Hasta la década de los cuarenta en el siglo XX, los programas de instrucción pública y privada femenina giraban en su mayoría alrededor de la economía doméstica, la puericultura y el servicio social. El fin principal de esta educación era propiciar el entorno pedagógico ideal para que la mujer realizara exitosamente su “destino natural”: moldear en el niño ciudadanos responsables al servicio de la nación, y en las niñas, mujeres modernas que administraran la vida familiar. Pedraza, 79.

¹⁷ Esta afortunada descripción sin querer da cuenta de un paladar adaptado a unos tipos de sabores que no son comunes a toda la región Caribe, sino propios del municipio. Este es el caso de los encurtidos, cuyo sabor avinagrado solo sería apreciado por la burguesía barranquillera, por ejemplo, luego de la penetración extranjera en la ciudad. Existe la posibilidad de que el supuesto *boeuf a la mode* descrito por Cochrane fuese en realidad pebre de carne, consumido comúnmente en Mompox y por los De Castro. Ambos platos son un tipo de estofado que se prepara idealmente con cortes de carne duros. Cochrane, *Viajes por Colombia 1823 y 1824*, 58.

Todo esto, por supuesto, no lo cocinaban las señoras de la casa sino sus empleadas, y, además, bajo directrices bastante específicas, puesto que según el valor de la época “no es de señoritas estar metida todo el tiempo en la cocina”¹⁸. De ordinario, en los tiempos de Petra, la preparación de los platillos en los hogares con determinado nivel de recursos y gustos culinarios corría por cuenta de las cocineras o empleadas domésticas, quienes eran entrenadas por las señoras de la casa en los gustos y preferencias culinarias de la familia, para satisfacer de manera eficaz las preferencias particulares de las familias que las contrataban. En ocasiones o fechas especiales, sin embargo, sí estaba bien visto que la señora de la casa estuviera metida en la cocina, comandando la preparación de los platillos y viandas para ofrecer a los comensales, lo que le otorgaba a las preparaciones un carácter distinto al diario porque lo hacía “con sus propias manos”, aquellas portadoras y nativas de la tradición y el conocimiento culinario.

En cambio, un hábito más apropiado para las señoritas consistía en entregarse a diario a una educación moralizadora que (idealmente, claro está) les permitiera moverse eficazmente en un supuesto entorno distinguido como seres cultivados en las artes del mundo civilizado: la etiqueta, el protocolo, la buena postura, la apreciación de música clásica, el bordado, la recitación de poemas y, por supuesto, un uso particular y correcto del lenguaje. Aunque en su mayoría las inquietudes literarias y musicales, así como las actividades públicas, estaban reservadas al género masculino, en Mompox “muchas señoritas de las familias más destacadas, dentro de su educación, tenían el aprender la ejecución de algún instrumento musical, casi siempre para diversión y ocupación hogareña”. Lo mismo aplicaba para las composiciones poéticas¹⁹.

Varias postales recibidas por Petra en Ciénaga y despachadas desde Mompox han sobrevivido el paso del tiempo. Algunas de estas postales, típicas de la época, se pueden encontrar en el anexo de fotografías al final de este capítulo²⁰. A través de estas es posible dimensionar el impacto de la educación percibida desde el ámbito público (y también desde la esfera doméstica) incluso hasta en las comunicaciones que de ordinario sostenían las

¹⁸ Con esta frase textual, recopilada en una entrevista, Petra se aseguró de controlar que sus hijas y nietas pasaran solo un tiempo prudencial involucradas con las labores de la cocina.

¹⁹ Di Filippo, “Mujeres momposinas”, 77.

²⁰ Ver Fotografías 7, 8, 9 y 10 del Archivo de Baúl.

mujeres como Petra en sus círculos de allegados. El par de postales enviado desde Mompo con motivo del cumpleaños de Petra y presentado a continuación ofrece dos ejemplos de la afición femenina por las composiciones poéticas en cierto sector de la población momposina. La primera data de 1914 y la segunda, de 1919:

“A mi querida sobrina Petrona Mz. de Pinillos. E.S.J.D.

¡Qué bello es ver una flor en botón; que en su onomástico recibe las primeras caricias de la primavera para embriagar con su delicado perfume!

Mompox, 18 de abril de 1914. Manuela Mz. de Pinillos”

*

“Srta. Petra Mz. de Pinillos. E.S.D.

Queridísima Petra: la joven que esta postal representa es fiel intérprete de los fervientes votos que al cielo dirijo por tu eterna felicidad. Con ella te envío las flores de mi cariño con el perfume de mi amistad sincera. Tu amiga que te besa y distingue,

Carmen. Ciénaga, abril 18 de 1919”²¹

Se hace claro que el estatus jurídico de Petra y sus hermanos como hijos naturales difícilmente se interpuso entre ellos y una formación en lo público y lo privado con la que la mayoría de su grupo familiar se identificaba. Especialmente sobre Petra, puesto que su educación y sus maneras de hacer en la cotidianidad apuntaban a constituir la como una “agente moralizadora” de la familia civilizada y letrada que daría a la patria ciudadanos “decentes y responsables”, en la vida como en el trabajo. Pero más importante, sería formada para convertirse en la agente moralizadora que permitiría la perpetuación en su núcleo familiar de unas costumbres que cohesionaban a un grupo incluso a través del tiempo, la migración y la expansión de sus miembros.

²¹ Archivo familiar de la familia De Castro. Ver anterior nota al pie.

2.2. Ciénaga: el Almacén Moderno y el Hotel Colombia

La cotidianidad de la familia en Ciénaga, por su parte, estuvo permeada por la herencia intangible con la que Petra y sus hermanos abandonaron su ciudad de origen en compañía de su madre Modestina. Llegadas las nupcias de Petra con Diógenes, la recién formada familia De Castro Martínez de Pinillos contaba con los recursos suficientes para permitirse adquirir (o alquilar, los testimonios sobre esto son contradictorios) una casa en el centro de la ciudad, adosada a otra casa de una planta que se convertiría en el Hotel Colombia, administrado por la familia.

Además de la ubicación física de su domicilio en una zona central para la vida social de la ciudad, también pudieron acondicionar la casa de acuerdo con este privilegiado emplazamiento. La casa de Ciénaga destacaba ser como las demás construcciones de la época, que contaban con zaguán, sala, antesala, comedor, varios cuartos y baños, patio interno y traspatio. La adecuación de estas estancias se caracterizaba por estar organizada según una zona abierta interior y unos callejones laterales adosados a la edificación, cuya función era similar a aquella de las casas solariegas de Mompo: facilitar la constante circulación del aire por toda la casa. El patio y el traspatio eran parte esencial de la esfera doméstica, puesto que allí se tenían y se mataban a los animales de cría para consumo en fechas especiales. Más importante aún, allí se ubicaban los pequeños cultivos y arbustos de ají y cebollín, árboles de naranja agria, guanábana, granada y anón, y otras frutas y condimentos llevados por Petra y Modestina desde Mompo hasta Ciénaga, cuyos frutos eran cosechados para ser incorporados ordinariamente a las preparaciones de la casa.

Por su parte, el retrato de don Pedro Martínez de Pinillos, eterno acompañante de Petra desde que ésta abandonara Mompo, colgó siempre de la pared de la sala de su hogar de casada, en compañía de un piano de cola y un juego de muebles de estilo veneciano²². El comedor se ubicaba en una estancia distinta hacia el centro de la casa, con una mesa de madera maciza de más de doce puestos, equipado con una vajilla de loza importada de los Estados Unidos y un juego de cubiertos de aleación de plata, también importado, de la marca Oneida Community Plate, a la que se le añadieron los vasos y las copas de plata que Petra se

²² Ver Fotografía 11 del Archivo de baúl.

llevó consigo desde Mompox. En estos últimos, Petra, sus hijos y sus nietos tomaron agua hasta bien entrado el siglo XX, cuando se cambiaron a los vasos de aluminio y los anteriores de plata pasaron a ser guardados por la nieta que heredó el conocimiento culinario de Petra y Modestina.

El nivel de bienestar económico en el ámbito doméstico durante este momento de su trayectoria, en la década de los veinte, se puede constatar también en los numerosos fotomontajes que Petra y su marido mandaron hacer de ellos y sus hijos pequeños durante su época en Ciénaga.

Vale aclarar que la predilección desplegada en la familia de Petra por los fotomontajes o, en todo caso, las representaciones fotográficas, no fue un fenómeno único de su generación. Sus primeras manifestaciones se pueden relacionar con el retrato de don Pedro Martínez de Pinillos y el daguerrotipo de Juan Manuel Francisco, padre de Petra y sus hermanos, cuya imagen acompañó siempre el retrato de don Pedro, primero en la sala de Ciénaga junto al piano de cola y, posteriormente, en el comedor de la casa de Barranquilla.

Los fotomontajes consistían en todo un montaje visual e ideológico destinado a representar de manera eficaz las aspiraciones de inserción y reconocimiento social de un grupo social específico. Nada era aleatorio en estas fotografías, ni las poses solemnes, ni el hecho de aparecer ataviados con sus mejores galas, ni el fondo decorado con flores y cortinas pesadas. Cada uno de estos elementos eran elegidos cuidadosamente por el artista para representar y comunicar a través de la fotografía los valores, la identidad y hasta la pertenencia social de las personas retratadas, y las fotografías familiares que sobrevivieron al tránsito de los De Castro por Ciénaga no son la excepción²³. Dentro del esquema rutinario de lo cotidiano, los fotomontajes podían considerarse incluso como momentos especiales, dada toda la parafernalia que requerían para su realización: agendar la cita con el fotógrafo y, por supuesto, disponer del dinero para pagar por la sesión, la preparación del atuendo, el

²³ Como bien lo indicó Margarita Alvarado sobre la representación del retrato fotográfico a comienzos del siglo XX, y no de manera exclusiva a su objeto de estudio (la población mapuche): “La representación de un individuo a través del retrato implicaba una construcción estética, un montaje cuidadosamente realizado según los más variados recursos. [...] Este montaje buscaba definir los sujetos en cuanto a su particular manera de actuar, y comunicar al observador algo de los intereses, voluntades y valores del individuo retratado”. Varios autores, *Mapuche: fotografías siglos XIX y XX*, 14.

traslado al estudio, la adecuación de las poses y, no menos importante, la constante atención para mantener sus trajes impolutos, de punta en blanco, sin una partícula de mugre²⁴.

Un par de ejemplos de esta irrupción de lo cotidiano en aras de dedicar un instante a la representación de esta identidad que construían todos los días, son una fotografía de Petra y Diógenes recién casados y otra de su primogénita, Judith. En la primera, la novia aparecía de pie y con las manos apoyadas en una mesa con florero, ataviada con tacones y un vestido de lino con mangas de organza y fajón bordado a mano con encaje de hilo. A su lado estaba el novio, vestido de punta en blanco con terno de lino y corbata negra, sentado en una silla de estilo Savonarola. En la segunda fotografía, la niña estaba recostada y con un codo apoyado en un cojín de terciopelo, y su atuendo consistía en un vestido de organdí, con letines en el corpiño y flores bordadas en el ruedo, un moño de seda gigantesco en la cabeza y un delicado collar de filigrana momposina.²⁵

Era, en suma, toda una operación de montaje, para nada espontánea; un acto quizás inadvertido de reafirmación de su posición o lugar en el mundo, sea cual fuere este. Muy probablemente, el fotomontaje marcaba la diferencia con respecto a los demás días del calendario, o significaba una especie de alto en las actividades cotidianas. Aunque no puede interpretarse como la realidad unívoca de las condiciones materiales a su disposición, sin duda estas fotografías son un vestigio de lo que ellos quisieron comunicar (tanto para sí mismos como para los demás) y, más aún, del sentido que orientaba la construcción de su mensaje y cómo este mutaba a través del tiempo. Pero, además, este mensaje era tributario del cúmulo de significados, internos y externos, a través de los cuales transcurría subrepticamente su experiencia del día a día²⁶.

²⁴ De hecho, los retratos y fotografías de este tipo se construyeron alrededor de todo un sistema simbólico que reflejaba el estatus social de las personas. La imagen, sea en este caso un retrato o una fotografía, cuenta (como todo producto cultural) con un lugar de enunciación y un contexto de uso que permite su interpretación. Sin ánimo de entrar al debate sobre la consideración de las imágenes como fuente y herramientas para el quehacer histórico, en este trabajo las imágenes se entienden como el vestigio de un código o un idioma muerto. Según Tomás Pérez Vejo, las imágenes son, en suma, un texto en sí mismas, y al historiador le compete no solo reconstruir el código que da sentido a ese texto sino también, reconstruir “la mirada de los creadores de las imágenes y del público para el que fue pintado”. Pérez Vejo, “Escribir historia a partir de imágenes”, 24.

²⁵ Ver Fotografías 12 y 13 del Archivo de baúl.

²⁶ Recordemos que, tal como se enunció en el marco teórico, en la vida cotidiana se encuentran y expresan los significados externos, dados por el contexto, y los internos, producidos por los

Así, mientras Diógenes²⁷ ocupaba sus días trabajando para la Singer y asistiendo a sus tenidas como miembro de la logia Unión Fraternal No. 45, Pedro viajaba por toda la costa Caribe como representante de la Casa Mogollón, y Petra y su madre se encargaban de regentar el Hotel Colombia y el almacén, denominado Almacén Moderno. Además de estos dos negocios, de los cuales por supuesto el marido Diógenes era el representante legal²⁸, Petra y su madre también se encargaban de la crianza de los cuatro hijos nacidos de su matrimonio: Judith, Ruth, Diógenes y Lydia. Para esta labor contaron con la ayuda contratada de tres empleadas domésticas: una dentradera y una cocinera, que vivían en la casa con ellos y salían cada quince días, y una lavandera que pasaba por la casa una vez a la semana. Por lo tanto, un promedio de once a doce personas convivían cotidianamente en el lugar de la casa, y esto sin contar a los numerosos invitados, amigos, familiares o inquilinos, que se acostumbraba a alojar tanto en la casa como en el hotel.

La carga de trabajo en el hogar, el hotel y el almacén no detuvo a Petra de llevar una vida social activa al igual que sus hermanos y su marido. Luego del trajín del día laboral, con frecuencia realizaba en la casa de Ciénaga *soirées* y veladas con invitados de su círculo en la ciudad y también con visitantes de su villa de origen, que nunca dejaron de estar presentes en la casa. Casi siempre había alguien, algún primo o pariente lejano o amigo de Mompox de visita por varios días. Durante sus veladas ofrecía viandas y té o café si era de tarde, o si era más de noche, correspondía más una cena de varios platos y una interpretación musical de ella y sus hermanos en el piano y los violines, instrumentos que aprendieron a tocar en la casa solariega de sus tías para disfrute hogareño, por motivos de la educación “civilizada” que se mencionó anteriormente. No está claro si durante estas reuniones Petra y sus compañeras mujeres se involucraban en asuntos de política local, como sí lo hacía su marido con los miembros de la logia, pero la política era cosa de todos los días en el ámbito

individuos a partir de su apropiación del entorno. Es decir, en este caso, los fotomontajes se sitúan en la confluencia de los significados externo e interno de la cotidianidad experimentada por la familia en aquel entonces.

²⁷ Ver Fotografía 14 del Archivo de baúl.

²⁸ Vale recordar que solo hasta 1932, con la Ley 28 de este año, se declaró que el marido no sería más el representante legal de la mujer casada. Solo hasta este año, la mujer casada colombiana pudo por ley hacer uso libre de sus bienes y administrarlos sin permiso del marido. También es preciso recordar que la mujer colombiana solo gozó de derechos políticos plenos hasta 1957. Beltrán Cristancho, “Una visión sociológica del derecho de familia en Colombia: Radicalismo-1945”, 144.

doméstico. Expresar una especie de repudio por el partido conservador y sus adeptos era una cuestión diaria²⁹, casi una labor patria, que explica en parte la posterior gestión desempeñada por Petra como presidenta del comité de mujeres durante la campaña publicitaria de Olaya Herrera.

La política tenía un espacio bastante considerable en la vida social de entonces. Como se mencionó en el capítulo anterior, desde el siglo XIX los partidos políticos tenían sociabilidades (las sociedades democráticas y la masonería en el caso del liberalismo; las sociedades católicas, caritativas o de institutores en el caso del conservatismo) que fungieron como dispositivos para relacionarse e identificarse en términos de filiación partidista. Estos eran temas que se discutían socialmente y, dependiendo del contexto, podían ser motivo de persecución³⁰ o significar una exitosa inserción en el tejido social cotidiano³¹. En el caso de la familia De Castro, el auge de los negocios y el despliegue de las sociabilidades políticas durante este momento parecen haber constituido su momento de *superávit* social, la legitimación definitiva de su lugar en el mundo como una familia de comerciantes liberales y “civilizados”.

Las comidas eran siempre tan abundantes “como para un ejército”, cuestión que permaneció igual incluso luego de su mudanza a la ciudad de Barranquilla. Petra y su madre Modestina hacían el mercado juntas o en solitario, siempre en compañía de alguna de sus empleadas, una vez a la semana. Atrás habían quedado los momentos en que ambas remontaban el río para sanar enfermos en la ribera “para hacerse unos pesitos”. La chalupa se cambió por el barco de vapor. En algún momento surgió en el ámbito doméstico el concepto de las vacaciones laborales, que eran disfrutadas en Bogotá con la familia de Diógenes y que usualmente consumían un par de meses al año³². Las visitas a las amigas

²⁹ Según una persona entrevistada: “A los conservadores no los bajaban de godos”.

³⁰ Así sucedió, por ejemplo, con las logias masónicas radicales de Bogotá y Santander durante la instauración de la Regeneración. Loaiza Cano, *Sociabilidad, religión y política en la definición de la nación (Colombia, 1820-1886)*, 163.

³¹ Cuyo devenir, hay que recordar, se orienta también en función de la norma de la conveniencia, abordada con anterioridad en el marco teórico.

³² Casualmente, durante una de estas vacaciones, en abril de 1949, Petra se encontraba en Bogotá en compañía de su marido Diógenes. Según cuentan los entrevistados, ambos alcanzaron a vivir en carne propia los pormenores del Bogotazo, y refirieron a sus descendientes las violentas particularidades relacionadas a este suceso, como el alboroto de la población (denominada por

luego de la misa de la tarde, las idas semanales al mercado público, las veladas reposadas con los vecinos en las mecedoras en los patios o las terrazas momposinas, fueron cambiando poco a poco en pro del trabajo pendiente en el hotel y el almacén, de las tertulias y cenas en casa, las idas al cine y al club, a mítines del partido liberal y ocasionalmente a la playa; es decir, cambiaron en pro del trájín de un centro urbano que exigía otros horarios laborales y otros tipos de recreación y sociabilidad.

En este escenario de cambio, ciertas tradiciones momposinas se mantuvieron como una especie de esqueleto a través del cual se articulaba, en líneas generales, el transcurso del tiempo a lo largo del año. La preparación con frecuencia diaria de ciertos platos oriundos del pueblo, según su modo local de guisar; la elección de otros más elaborados para épocas de vigilia y fiestas de guardar, la confección de dulces de Semana Santa en la paila de cobre; los grandes banquetes de cumpleaños, Navidades y Año Nuevo, todas estas manifestaciones asociadas al lugar de origen perduraron dentro de los cambios en el espacio y las nuevas exigencias de distribución del tiempo, y acompañaron a la familia en su posterior migración hacia Barranquilla.

2.3. Barranquilla: la casa del barrio Boston

Según la visitante norteamericana Kathleen Romoli, Colombia experimentó cambios tan grandes y abruptos en el ritmo de la vida ordinaria por cuenta del “progreso” durante la primera mitad del siglo XX que, durante su viaje por el país en 1941, notó que

...aun la gente joven puede mirar hacia los días pasados de su tiempo escolar, como si hubieran transcurrido ochenta años desde entonces. [...] El progreso se efectuó tan rápidamente, que resulta imposible evitar en cualquier conversación la frase siempre repetida: “Recuerdo que...”, aunque se trate de personas que residen desde pocos años en el país. “Recuerdo cuando teníamos que sacar el agua del río...”, “Recuerdo que necesitábamos diez días para llegar hasta Bucaramanga...”, “Recuerdo que no había calles asfaltadas en la ciudad”, “Recuerdo que este suburbio no era más que una zona abandonada cubierta de pasto”.

Petra según el término empleado por los medios de entonces, “la canalla embotinada”) y la quema de ciertos sitios en la capital.

Los abruptos desiertos montañosos, las infinitas extensiones de las llanuras, las selvas y los ríos solitarios: todo eso hay en el país, pero también existen los edificios de oficinas con aire acondicionado y cocinas eléctricas y casas con interiores decorados. Las mulas siguen siendo de gran importancia para el país, pero las calles de la ciudad están atiborradas con los relucientes automóviles norteamericanos y en las carreteras andinas los camiones y autobuses y sedán de último modelo levantan una nube de polvo. Y, sobre todo, los hombres tienen ahora alas³³.

La anterior descripción no compete únicamente a una manera de relatar la transformación urbana y social del país propia de los visitantes extranjeros. Las personas locales también atestiguaban de esta forma los cambios en el ritmo cotidiano de vida, y esto se mantuvo hasta bien entrado el siglo XX. Así se relatan en el ámbito familiar, por ejemplo, los cambios experimentados en el casco urbano de Barranquilla durante la primera mitad del siglo: como si hubieran transcurrido más de ochenta años en menos de una década. Los entrevistados hacen mención de las calles, las direcciones y las rutas de transporte de la ciudad como si hubieran evolucionado a lo largo de un siglo entero en vez de durante un par de décadas.

El momento en que la familia De Castro migró a Barranquilla, luego de la quema del hotel y del traslado de Diógenes a esta ciudad, se caracterizó por ser uno en que Colombia, y en especial el Caribe, era considerado un lugar de extremos y contradicciones tanto en la geografía como en la experiencia cotidiana:

El chalet de estilo más moderno y el ranchito de techo de paja, son dos formas de vida establecidas que coexisten aunque parecen separadas por un siglo, e ir de una u otra forma, por mula, en ancas, por trenes de carga que transportan bananas, o por hidroplanos, es como viajar a través de cien años en cuarenta y ocho horas³⁴.

Barranquilla no escapaba a esta aglomeración de ritmos distintos en el día a día. A finales de los veinte, la familia De Castro migró hacia una ciudad cuyos recuerdos cotidianos, durante la época, estuvieron marcados por tener como eje principal la vida fluvial. La ciudad de Barranquilla se encontraba conectada a Ciénaga, en primer lugar, a través de los vínculos entre sus sectores comerciales. Como se indicó en el capítulo anterior, tales sectores aprovecharon el desarrollo de la vida urbana para explotar el consumo de nuevas mercancías

³³ Romoli, *Colombia, A Gateway To South America*, 2.

³⁴ Romoli, 4.

en ambos municipios, marcando un punto de inflexión en los gustos y formas de asociación de ciertos sectores de la población en estas ciudades.

En segundo lugar, Ciénaga y Barranquilla estaban fuertemente unidas a través de la navegación a vapor, cuestión que posibilitaba la comunicación diaria entre ambos municipios y alrededor de la que se articulaba la vida cotidiana, según lo registró el agente viajero Jacinto Sarasúa en la década de los veinte:

Los martes salían los expresos, que llevaban pasaje y algo de carga, además del correo. Estos expresos no paraban sino en Calamar, conectado por vía férrea con Cartagena, para seguir a Magangué, El Banco, Gamarra, Puerto Wilches, Barrancabermeja, Puerto Berrío, La Dorada, Honda y Girardot. [...] Pero lo que más movía la actividad de Barranquilla era el diario movimiento de los buques y lanchas, que viajaban a Ciénaga y puertos cercanos por el río, hasta Mompós, “tierra de Dios, donde se acuesta uno y amanecen dos”³⁵.

Probablemente en alguno de esos expresos llegó la familia De Castro a Barranquilla, a vivir en una casa de alquiler del barrio El Rosario, junto al centro de la ciudad. Como observó Sarasúa sobre esta misma década, previo a la construcción del barrio El Prado impulsada por inmigrantes norteamericanos, y el consecuente traslado de las familias prestantes a las quintas de este suburbio recién urbanizado, la “élite” y la clase media de Barranquilla vivían en las viejas casonas entre las calles El Camellón (Calle 34) y Murillo (Calle 45) y entre los callejones del Líbano (Carrera 45) o Rosario (Carrera 46, conocida después como Avenida Olaya Herrera) hasta Ricaurte (Carrera 39).

Es relativamente poco lo que se logró recopilar sobre la casa de El Rosario a través de las entrevistas. Como las demás casas de este barrio, fue receptora de los cambios e innovaciones arquitectónicas de la época³⁶. Está claro que su organización interna era similar a la de Ciénaga, con su zaguán, comedor amplio y numerosas estancias, y con su patio y traspatio donde nuevamente Modestina y Petra plantaron y cuidaron sus ajíes y sus árboles de naranja agria, guanábana, anón y granada. Sin embargo, la casa de El Rosario era notoriamente más pequeña. Esto quedó registrado a través de las personas entrevistadas que

³⁵ Sarasúa, *Recuerdos de Barranquilla*, 22.

³⁶ Desde el estilo neoclásico hasta el estilo californiano, y pasando por el Art Deco, todo tipo de edificaciones barranquilleras se vieron influenciadas por las adaptaciones a los estilos de construcción provenientes del extranjero. Casas, fábricas, templos y oficinas públicas encontraron en estas corrientes extranjeras su lenguaje constructivo durante la etapa de mayor expansión urbana de la ciudad. Harb, *Barranquilla Patrimonio Arquitectónico*.

coincidieron en que luego de la quema del hotel, Petra y su marido dejaron atrás la mayoría de los muebles de la casa de Ciénaga, entre ellos el piano de cola, porque no cabían en la casa nueva, conservando en cambio los escaparates, las mecedoras y, lo más importante, el juego de mesa de doce puestos.

En esta nueva residencia, Petra continuó vendiendo sus productos de importación, pero a menor escala, desde el garaje de la casa y para la comunidad del barrio, en vez de tener un almacén exclusivamente dedicado a su comercio. Al fin y al cabo, al momento de su llegada, Barranquilla ya contaba con una sólida comunidad de inmigrantes dedicados al comercio y distribución de productos de importación de origen europeo como los que ella acostumbraba a vender en Ciénaga.

Su marido contó en la ciudad con una actividad social fortalecida por los vínculos de su nativa Soledad, de su esfera laboral en la Singer y de los círculos asociativos de la logia a la que perteneció estando en Barranquilla. Como empleado de la Singer, parece que Diógenes no tenía la necesidad de movilizarse tan asiduamente por la costa Caribe y el resto del país. En cambio, Pedro, el hermano de Petra, como agente viajero de la Casa Mogollón, se veía en la constante necesidad de recorrer la región y el país como representante de este conocido almacén. Sus conexiones en el interior del país con la familia política de su hermana Petra, muy posiblemente facilitaron su labor comercial: allí disponía del alojamiento y los círculos de conocidos que proveían potenciales clientes. Jacinto Sarasúa, quien durante la época desempeñó este oficio con notoriedad en la ciudad, también registró el día a día y el modo de operar de estos empleados, tan esenciales para las casas comerciales barranquilleras y de la región:

En las casas importadoras de Barranquilla, el agente viajero era el empleado más importante, pues cuando tenía en perspectiva un viaje al interior, como a los Santanderes, Bolívar o Caldas, él se hacía cargo de elaborar las circulares, con lo cual anunciaba su próxima visita a los clientes, y en su viaje inicial tenía que trabajar las plazas a base de lograr el aprecio de sus clientes, para asegurar los pedidos futuros. Aunque parezca mentira, el comercio era sentimental y el cliente aguardaba a su agente viajero, reservándole sus pedidos, a pesar de que también pasaban agentes de Cúcuta, Bogotá y Medellín. [...] Estos agentes enviaban sus pedidos desde las capitales, por correo, con las instrucciones de cómo hacer el despacho en bultos forrados de tela encerada y fique, con un peso máximo de setenta kilos (pues cada bestia

cargaba dos bultos), indicando el nombre de la bodega en cada puerto fluvial, porque, en todos ellos, había agentes despachadores cuyos nombres nos indicaban nuestros clientes³⁷.

Por su parte, Petra conjugó hábilmente el trabajo desde casa con la participación en la política local en apoyo al partido liberal. Quizás el ejemplo más importante de esta unión entre trabajo y política desplegada por las mujeres de la familia estando en Barranquilla, consiste en un relato particular mencionado por varias personas entrevistadas. Según este, durante los comicios presidenciales de 1930, Petra en su función de presidenta de un comité de “mujeres olayistas”, donó (posiblemente apoyada por otras mujeres) las cintas azules de su negocio para que las participantes del comité confeccionaran distintivos falsos para los maridos liberales del barrio y así estos pudieran burlar la vigilancia de los conservadores sobre los puestos de votación y ejercer su derecho al voto en pro de la causa liberal y del movimiento de “Concentración Nacional”.

Este relato pone de manifiesto que Petra y su familia hicieron parte del electorado conquistado a diario por las formas de sociabilidad liberal, el ideario político y las nuevas estrategias de publicidad ejecutadas por el partido. Con respecto a la población femenina, el movimiento de Concentración Nacional dio una amplia cabida a su participación en el ámbito público. Destacan los grupos de mujeres organizadas, que pronunciaban discursos en mítines y desfiles a través de los que manifestaban su fervor político por Olaya Herrera. Dentro de estas labores de apoyo, la confección de escarapelas fue, de hecho, un método de identificación y cooptación del electorado con el partido, y se empleó en conjunto con la venta de insignias con el nombre e imagen del candidato liberal para recaudar fondos para los gastos de la campaña.

La utilización de estos métodos avivó en la esfera cotidiana un fervor por la política que permanecía relativamente dormido hasta entonces, quizás por la ausencia de candidaturas en anteriores campañas presidenciales. En medio de este entusiasmo, los ciudadanos investidos del derecho al voto se agolpaban en las oficinas del liberalismo y la legión republicana con el fin de firmar el acta de proclamación del candidato Enrique Olaya Herrera y de recibir en el pecho “cintas tricolores y escudos con el retrato del candidato”, la

³⁷ Sarasúa, *Recuerdos de Barranquilla*, 25.

identificación que ponían a todo firmante y simpatizante de la causa.³⁸ Particularmente en Barranquilla, los comités femeninos olayistas hicieron un llamado a todos los conductores de la ciudad para que durante la época de campaña “llevaran en sus automóviles el retrato del Dr. Olaya Herrera envuelto en el pabellón nacional”³⁹.

Es probable, aunque no está comprobado, que haya sido luego de las elecciones que Petra y Diógenes adquirieron la casa de la Carrera 46, también conocida como Avenida Olaya Herrera, en el barrio Boston. La casa tenía ocho metros de frente por treinta y dos de fondo, lo que daba como resultado un área de más de doscientos metros distribuida, al igual que la casa de Ciénaga, en varias habitaciones y baños, un zaguán, sala, antesala, estudio, comedor, cocina, patio interior, patio y traspatio.

Dentro de la casa, los daguerrotipos y fotos familiares se ubicaron entre la sala y el comedor, al igual que la máquina de coser. Las insignias y méritos de la logia de la que Diógenes era miembro fueron celosamente guardados por Petra en su escaparate personal luego de la temprana muerte de su marido, mientras que el retrato del antepasado familiar reposó solemnemente en el estudio. En el patio y traspatio crecían los árboles y condimentos que migraron con la familia desde Mompo, mientras por los callejones deambulaban los animales destinados para el consumo del núcleo familiar. Fuera de la casa, la fachada era la típica de otras edificaciones residenciales del barrio Boston: de paredes altas, tejas de cemento y callejones a ambos lados, portón doble de madera y ventanas con barrotes de madera. Pocas fotografías de la fachada de la casa han sobrevivido hasta la actualidad. Sin embargo, hay una en particular que, además de revelar las características de la construcción, mencionadas arriba, también da cuenta de la parentela extendida reunida en este espacio.⁴⁰

La cotidianidad familiar en Barranquilla se encontraba atravesada constantemente por la experiencia de la parentela extendida momposina y de otros vínculos sociales forjados en este municipio, como se manifiesta en el siguiente fragmento de entrevista a una de las personas de mayor edad en la familia:

³⁸ Reportaje de *Mundo al Día*, 9 de enero de 1930, recopilado por Zapata Hincapié, “Atraer el pueblo a las urnas: la campaña electoral de Enrique Olaya Herrera”.

³⁹ Reportaje de *El Heraldo de Antioquia*, 15 de enero de 1930, recopilado por Zapata Hincapié.

⁴⁰ Ver Fotografía 15 del Archivo de baúl.

En los callejones de la casa, la casa estaba rodeada de callejones que son como cajas de aire anchas que las separan, una casa de otra. Cada casa tenía su callejón y en esos callejones teníamos el pavo que estábamos criando para Navidad o algunos pichones de paloma metidos en unas jaulitas, que porque a mi abuela la habían operado y había que darle caldo de pichón. Había perdido mucha sangre y había que darle proteína animal y no sé qué, y el pichón, bla, bla, bla. Eso se lo mandaba el doctor Villalobos, el médico momposino. Porque ella iba donde el médico momposino que vivía en Barranquilla y que la atendía a ella en Barranquilla, el doctor Villalobos, etcétera, etcétera. Hay más de una anécdota, imagínate tú *risas* y toda esa gente pasaba por la casa, yo me acuerdo pequeña que llegaba el doctor Villalobos a hacerle una visita a mi abuela y eso todo el mundo corría porque llegaba el doctor y había que llevarle su tinto. El tipo vestía de punta en blanco, me acuerdo yo que era camisa blanca, terno blanco de lino, corbata blanca, zapatos blancos. Lo único que era negro, era el sombrero y el maletín de médico. Increíble. Un personaje que no se me olvidará jamás.

Entrevista a Esther De Castro

Según los registros de Jacinto Sarasúa, luego de las mansiones ubicadas en Líbano (Calle 45) hasta Caracas (Calle 53), seguía inmediatamente la urbanización Boston, construida por William Ladd⁴¹. Para Kathleen Romoli, esta urbanización para trabajadores de la clase media trabajadora barranquillera era prácticamente una ciudad que contrastaba con otros “ambientes más agrestes” del panorama nacional:

Hay allí [en Colombia] selvas hirvientes y pantanosas donde rondan las fiebres y donde los cocodrilos se deslizan en aguas poco profundas y los grotescos papagayos gritan desde los árboles con orquídeas. Las ciudades de Boston (actual Barranquilla, no Nueva Inglaterra), y Chapinero, que se destacan por sus baldosas de vidrio, sus baños supermodernos y sus bibliotecas tapizadas en cuero blanco de cerdo, están solo a un tiro de los muros silenciadores y las ventanas con barrotes de las viejas casas españolas, y justamente más allá de las adaptaciones estucadas de la arquitectura francesa e italiana, se divisan las torres de una iglesia colonial y los triángulos color pardo de los techos de paja⁴².

La gente de la ciudad no tenía tampoco nada que envidiarle al carácter cosmopolita de sus edificaciones. Desde la década de los veinte, Barranquilla era una ciudad intensa y permanentemente animada por la vida fluvial y el escenario industrial de la Vía 40, avenida construida en dirección paralela a la desembocadura del Magdalena. En pocos años, la ciudad pasó de tener doscientas usinas industriales a mil doscientas, comprendidas en fábricas

⁴¹ Sarasúa, *Recuerdos de Barranquilla*, 28.

⁴² Romoli, *Colombia, A Gateway To South America*, 5. Independientemente de la fascinación de la autora por cómo en Colombia “el ser primitivo está frente al ser más civilizado” (afirmaciones que a su vez revelan un cierto racismo en su manera de descubrir y acercarse al país), sus detalladas descripciones son valiosas para descubrir tópicos sobre el desarrollo urbano de algunas ciudades colombianas.

textiles, aserraderos, molinos, cervecerías, fábricas de calzado, sombreros, productos farmacéuticos, jabón y aceites⁴³. La aviación comercial, impulsada por comerciantes alemanes y barranquilleros en conjunto desde 1919, y comenzada como un temerario experimento, terminó convirtiéndose en un sólido negocio que proporcionó, a través de una innovación revolucionaria (en términos de Romoli), una solución a los problemas de conexión del país⁴⁴.

Las colonias de extranjeros (hindúes, chinos, antillanos, judíos, turcos y sirios) dedicados al comercio de telas y sedas, baratijas, joyas y medicinas botánicas, coexistían en el espacio urbano con las familias que se habían asentado en la ciudad desde finales del siglo XIX y que socializaban en unos círculos cerrados, la mayoría de las veces cohesionados en función de los barrios o de los oficios. La vida social se veía enriquecida a diario por una oferta social y cultural comprendida en numerosos bares, casas de billar y de boxeo, restaurantes y hoteles. El entretenimiento y la vida social también se vieron fortalecidos por la oferta de los teatros Cisneros y Colombia, que fueron, respectivamente, escenarios de compañías de teatro, ópera y zarzuelas, y de combates de boxeo internacional y corridas de toros⁴⁵. Al igual que en Ciénaga, los cines también fueron determinantes para el estímulo de la cultura local de la época. La primera película que se reprodujo en Barranquilla fue en 1897 y corrió por cuenta de los masones en el salón Fraternidad, un espacio destinado a bailes de la logia. Durante la primera mitad del siglo, la ciudad contó con cuatro “colosos del cine” cuya anterior existencia ha sido registrada en innumerables reportajes del diario El Heraldo: el teatro Cisneros (de 1914), el teatro Colombia (1922), el Apolo (1930) y el Rex (1935)⁴⁶.

Entre los lugares de socialización más descritos de la ciudad resaltó el Hotel El Prado, cuyas características y comodidades eran valoradas por visitantes extranjeros como Romoli y quizás por eso gozaron de un registro más detallado. Destacan algunos ápices de la

⁴³ Romoli, 298.

⁴⁴ En sus palabras: “Si la imprenta, la pólvora y el motor de combustión interna son los descubrimientos que han moldeado al mundo desde la edad primitiva, el último de los tres es el que ha cambiado a Colombia en una sola generación”. Romoli, 21.

⁴⁵ Sarasúa, *Recuerdos de Barranquilla*, 28, 29.

⁴⁶ Archivo Histórico del Atlántico, “Experiencias que se fueron con las viejas salas de cine”.

cotidianidad notada por la norteamericana en la ciudad, en la época de “invierno”, durante la primera mitad del siglo XX:

Desde enero hasta abril, los vientos alisios casi lo sacan a uno de la cama, pero hay allí también aire acondicionado cuando se desea, que será, regularmente en los meses restantes. Hay también [en el hotel] una pileta realmente elegante, un grill, un bar donde reina gran movimiento y se baila dos veces por semana⁴⁷.

La oferta gastronómica y social de los lugares frecuentados por extranjeros como Romoli y otros miembros de la sociedad barranquillera también quedó registrada en la siguiente descripción de la norteamericana:

Unos meses atrás cené en una terraza aireada: había *paté de foie gras*, *sole meuniere* y pichón de ave; acompañé las comidas con un vino Traminer 37, convenientemente helado, y una conversación muy estimulante en cuatro idiomas distintos. Las damas llevaban elegantísimos vestidos de *soirée*, los hombres trajes blancos de etiqueta; discutían política internacional con un perfecto conocimiento de los problemas.⁴⁸

Sin embargo, la esfera social barranquillera no giraba únicamente entorno a estos sitios excluyentes y privilegiados, tan frecuentados por personas como Romoli. Las fiestas públicas y religiosas también eran de igual importancia para la vida en la ciudad, como bien lo indicó Sarasúa. Los carnavales eran (y siguen siendo) la fiesta por excelencia para los barranquilleros, un tipo de festejo que “no se perdían ni viejos, ni jóvenes. En ellos participaban desde el abuelo hasta el último nieto, quienes disfrutaban de las carrozas, danzas y los más diversos disfraces”⁴⁹.

Luego de los carnavales seguía la semana de fiestas de San Roque, en la que “el comercio grande y el mercado público cerraban sus puertas a las cinco de la tarde, para que los barrenderos de Holloper, con sus escobas y palas, dejaran como una tacita de plata toda esta zona comercial y así la juventud se dirigiera a la corraleja”⁵⁰. Después de estas seguían las fiestas de San Antonio de Soledad, a las que acudía toda Barranquilla a pie, en coche, en carro o en mula, sin distinción de edad. Esta fiesta, según narra Sarasúa, “después de los oficios religiosos, se volvía pagana, con sus cumbias, ruletas y fritangas”⁵¹. A San Antonio

⁴⁷ Romoli, *Colombia, A Gateway To South America*, 297.

⁴⁸ Romoli, 3.

⁴⁹ Sarasúa, *Recuerdos de Barranquilla*, 31.

⁵⁰ Sarasúa, 32.

⁵¹ Sarasúa, 34.

le seguían los festejos de San Nicolás, de El Rosario, de la Inmaculada Concepción y, por último, el de Año Viejo, cuya preparación por parte de los barranquilleros en los albores del siglo XX es inolvidable:

Los barranquilleros se pertrechaban de cartuchos en el almacén Anitua (Sarasúa), limpiaban sus viejas armas, que entonces no servían sino para defenderse de los hábiles rateros de gallinas; rateros que al menor descuido del dormilón, dejaban vacío el gallinero, sin que estas aves emitieran un pío.

Como a las once y media comenzaban a pitar los buques que estaban surtos en el Caño del Mercado, y en cuanto sonaba la primera pitada del enorme pito del acueducto del viejo Escolar, corría la pólvora en toda Barranquilla. Sonaban revólveres, escopetas y bolas de clorato que fabricaba el gran pintor Chacolí, mientras se recibía entre abrazos y lágrimas el Nuevo Año.⁵²

Esto último no ha cambiado desde entonces. En la actualidad, los pitos de las fábricas siguen marcando en la ciudad la despedida del Año Viejo. De manera similar, los carnavales continúan representando un alto de cuatro días en el ritmo cotidiano de la ciudad.

En contraste con las épocas de festejo, la vida de los barranquilleros estaba organizada de acuerdo con los horarios dispuestos por las grandes empresas comerciales y fabriles diseminadas por la Calle del Comercio (Calle 32), la Calle Ancha (actual Paseo Bolívar) y la Vía 40, como bien lo registró Jacinto Sarasúa:

Frente a la Tropical (Calle 31), en la loma de Barranquilla, se hallaba el famoso Acueducto Escolar, cuyo potente pito guiaba la actividad de toda Barranquilla. Con las pitadas de las 7 am, 12 m, 1 pm y 5 pm, sabían los barranquilleros cuándo debían comenzar y terminar sus labores, tanto comerciales como industriales, por lo cual jamás se olvidará de la memoria de los viejos barranquilleros⁵³.

El día a día de la familia De Castro orbitaba, en efecto, alrededor de estos horarios. Durante la década de los treinta, la jornada diaria comenzaba con un desayuno abundante coordinado por Modestina o Petra y la cocinera de la casa. Diógenes partía a su oficina en la Singer y en su recorrido dejaba en la Escuela Normal para Señoritas a sus tres hijas y a su hijo en el Colegio Técnico de Comercio. Mientras tanto, Petra se encargaba de atender el cuidado de la casa, su negocio ahora de índole informal y las visitas de Mompo y de Ciénaga que no paraban de acudir a su hogar. Al mediodía, los que habían salido regresaban a la casa a almorzar y hacían la siesta de rigor, en concordancia con el inclemente calor que se

⁵² Sarasúa, 34.

⁵³ Sarasúa, 15.

experimentaba hacia mitad del día en la ciudad. Por las tardes, Petra y su madre atendían en casa a las visitas que pasaban a tomar las onces y en lo posible asistían a misa, antes de regresar a supervisar la preparación de la cena.

Petra procuró educar a sus hijas como mujeres capaces de desempeñar, al mismo tiempo, un oficio tan respetado como la docencia y la administración de las tareas del hogar. Al igual que sucedió con ella misma, también veló por formarlas en casa como “agentes moralizadoras”, aunque no solo preparadas para formar futuras familias al servicio de la ciudadanía y de la patria. Como comerciante, ama de casa y devota del movimiento sufragista colombiano, procuró criar a sus hijas para que se involucraran activamente en la sociedad como sujetos investidos de cada vez más derechos⁵⁴. Por lo tanto, en la esfera doméstica, las mujeres no fueron concebidas únicamente como las figuras encargadas de la reproducción de la vida y de la fuerza de trabajo, sino como ciudadanas que luchaban por alcanzar su merecido derecho al voto.

La disponibilidad de tiempo según los horarios más ajetreados no le permitió a Petra instruir a sus hijas en las “artes civilizadas” que le fueron enseñadas por sus tías momposinas y por las monjas francesas, tales como la recitación de poemas y el aprendizaje de instrumentos musicales. Sin embargo, tal como sucedió con ella misma, sí las formó en los principales conocimientos de la profesión ama de casa: la administración del hogar y la contabilidad doméstica⁵⁵. En especial, reservó la enseñanza del conocimiento culinario para el momento en que sus hijas alcanzaran la adultez, puesto que “la cocina no es lugar para niños”.

⁵⁴ De hecho, el movimiento sufragista colombiano modificó efectivamente la condición jurídica, civil y política de las mujeres. La educación de las mujeres, desde la formación del Estado nacional, fue un dispositivo esencial para ordenar la división sexual y simbólica de dicha formación, en relación con prácticas de gobierno que confluían en la articulación de la familia, la escuela y la higiene. Durante el proceso de larga duración del sufragio femenino, el mejoramiento de la educación escolar (iniciado desde la década de los treinta) le permitió a las mujeres vincularse de manera transformadora al espacio público. Pedraza, “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”, 77.

⁵⁵ Un manual de economía doméstica de mediados del siglo XX recopilado por Pedraza aconseja sobre: el arte de comprar, la organización científica del trabajo casero, el cuidado de las plantas y de las mascotas, las mudanzas, y los cuidados de belleza, divididos a su vez en cosmetología, gimnasia y confección y uso de vestido. Pedraza, 81.

Con el tiempo, las hijas de Petra empezaron a salir de la casa en calidad de maestras del Estado en vez de estudiantes normalistas y de la misma forma sucedió con su hijo Diógenes una vez este culminó sus estudios de contaduría y empezó a laborar para el Banco Comercial Antioqueño. La inevitable expansión de la familia comenzó alrededor de la década de los cuarenta. Curiosamente, todos los hijos de Petra contrajeron matrimonio con parejas que se desempeñaban en, relativamente, los mismos oficios. Así las cosas, para comienzos de la década de los cincuenta, la familia estaba compuesta en su mayoría de comerciantes, empleados de banco, maestros y amas de casa (de las cuales algunas se desempeñaban como comerciantes de manera informal). En otras palabras, pareciera que el espíritu empresarial e ilustrado de comienzos del siglo XIX permanecía vivo para mediados del siglo XX en el ámbito familiar.

Para finales de esta década, un esperado acontecimiento marcó un alto momentáneo en la cotidianidad familiar. El 1 de diciembre de 1957⁵⁶, a las ocho en punto de la mañana, Petra se encontraba ataviada con vestido y cartera, impaciente porque su yerno Jaime la llevara a ella y a sus hijas al puesto de votación a votar, cosa que ella decía con orgullo que correspondía a las mujeres luego de años de lucha. Así, Petra y sus hijas fueron unas de las 1.835.255 mujeres colombianas en ejercer por primera vez su derecho al voto durante esta jornada. A partir de allí, las elecciones se constituyeron casi que en una fecha especial en sí mismas en el ámbito familiar, especialmente debido a que Ruth, como maestra del Estado, siempre era asignada como jurado de votación. Como todos los eventos en el ámbito familiar, los días de elecciones también se veían reflejados en la comida. Durante estos eventos excepcionales, el almuerzo normalmente “pantagruélico” que caracterizaba el día a día se cambiaba por algo más ligero, como sándwiches o tentempiés similares, que se ajustaran tanto a las exigencias del clima como a las imposiciones de tiempo dadas por la jornada electoral. Hoy en día, uno de los puntos principales a través de los cuales se traen al presente

⁵⁶ La mañana del 1 de diciembre de 1957, los sufragantes colombianos colmaron los puestos de votación para refrendar los acuerdos de los partidos sobre el Frente Nacional. Patrimonio Fílmico Colombiano registró en ese día larguísimas filas, aunque lo más importante de esta jornada fue la presencia femenina en los puestos de votación, que superó en algunos sitios del territorio nacional a la participación masculina. En total, en la jornada se registraron 1.835.255 votos correspondientes a mujeres. Jiménez, “El voto femenino en Colombia: primer logro en la búsqueda de la equidad de género”; Zapata Vélez, “Irma Veloza y el inicio de la participación femenina en Colombia”.

los días de elecciones son, precisamente, los almuerzos alterados por la labor de Ruth como jurado de votación. Esta cuestión permite pensar, primero, que el impacto de la política en la cotidianidad familiar fue considerable a pesar del paso del tiempo y, segundo, que la comida es, en efecto, una herramienta cargada de significado a través de la cual la familia trae al presente una cotidianidad pasada.

A lo largo de esta última década, ocurrió la transición en que algunos miembros de la familia abandonaron la casa de la Avenida Olaya Herrera, pero el número de personas que habitaban la casa varió poco. Esta continuó habitada de ordinario por doce personas que, ocasionalmente, subían a quince durante la hora del almuerzo. En las fechas especiales, que serán detalladas en el capítulo siguiente, la cantidad de personas que acudían a la casa pasaba fácilmente de las treinta. Durante estos momentos de festejo y de baile y trajín, las gigantescas comidas preparadas por Petra y las demás mujeres de la familia eran protagonistas, tanto así que quedaron grabadas en el acervo de relatos familiares como el punto de partida para recordar todos estos momentos de unión y estos modos de vivir que ya no volverían más.

Hasta aquí se han mostrado los elementos alrededor de los cuales se articulaba la experiencia cotidiana familiar. Los tres diferentes municipios, con sus respectivas viviendas, significaron formas distintas de distribución del espacio y ritmos de vida diferenciados por la transformación en los oficios y las jornadas laborales. En la medida en que el mundo se transformaba un poco cada día, los De Castro se afirmaban como una familia barranquillera trabajadora más del barrio. Sin embargo, mientras esto sucedía, los frutos de los arbolitos traídos de la Villa que crecían en el patio, eran prácticamente un recordatorio constante de que esa experiencia barranquillera tenía al mismo tiempo un significado interior único, un “algo” que con el tiempo fue llamándose *raro* pero que, visto en perspectiva, es un significado asociado a la procedencia extra local de la familia y a la manifestación de este origen a través de la comida.

Los significados externo e interno asociados a la construcción de identidad o cohesión de un grupo se manifiestan, como ya se ha dicho, a través de las prácticas culturales que expresan y ponen en marcha esos significados. En el caso de la familia De Castro, la comida es el elemento cotidiano a través del cual confluyen ambas dimensiones, lo externo y lo

interno, y se apoya la construcción de un discurso de sentido propio alrededor del cual se articula la cohesión familiar a pesar del paso del tiempo. Por lo tanto, el capítulo siguiente tratará sobre la confluencia entre ambos significados y la alimentación familiar, recopilada en el recetario anexo a este trabajo de grado.

3. COMER Y VIVIR EL PASADO

No nos sentamos a la mesa para comer, sino para comer juntos

Plutarco

La comida es uno de los pilares que constituyen la identidad de un grupo social. Las fases en las cuales se escoge, transforma y consume la comida incorporan prácticas culturales que son portadoras de numerosas dimensiones de significado. También, como tributarias del orden cotidiano, las prácticas se manifiestan a través de los hábitos del día a día, y estos hábitos a su vez han sido construidos a lo largo de numerosas generaciones. Según el contexto en que se desenvuelvan, pueden mutar, mantenerse iguales, adaptarse o simplemente desaparecer.

Para la familia De Castro, su origen e historia de migración se encuentran articulados con una serie de recetas y preparaciones que en la actualidad funcionan como cohesionadores de la familia alrededor de un pasado, una tradición culinaria y un apellido en común. Esta valoración de la comida como vehículo de significación que une distintas generaciones y núcleos familiares ha sido construida, precisamente, a través de prácticas cotidianas que forman parte de la historia cultural del Caribe colombiano de principios del siglo XX.

En capítulos anteriores se ha intentado demostrar que esto ha sucedido dentro de unos contextos sociales y domésticos específicos que encarnan unos significados externos e internos, a través de los cuales se organizan las prácticas del día a día. Este capítulo tratará sobre la confluencia entre ambos significados, manifestada a través de las prácticas culinarias de la familia De Castro y su particular relación entre comida e identidad. Estas prácticas culinarias se expresan dentro de un esquema temporal identificado por medio de las entrevistas realizadas a algunos miembros de la familia. Este capítulo se encuentra organizado según los territorios cuyo contexto ha permeado el desarrollo de las prácticas culinarias familiares. Por su parte, las recetas y formas de unión alrededor de la comida que aquí se describen y analizan se encuentran organizadas según la información recopilada en las entrevistas, a través de la que se determinaron los siguientes momentos en el calendario

familiar: el “diario”, las celebraciones (cumpleaños, Navidades, carnavales, Año Nuevo), las fiestas de guardar y los momentos de enfermedad.

3.1. Antecedentes de la alimentación en el Caribe colombiano

El Caribe se caracteriza por haber desarrollado una cocina diferenciada del resto del país, propiciada por la variedad de productos autóctonos poco consumidos en otras regiones del territorio nacional¹. Este fenómeno es fácilmente observable y se puede comprobar a simple vista tanto en los mercados locales como en los libros de cocina. Teniendo en cuenta esta característica principal, se puede afirmar que el Caribe destaca además por una especie

¹ La Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia, publicada en el 2012 por el Ministerio de Cultura, está compuesta de una serie de textos fundamentales para acercarse a una comprensión sobre la cultura y el patrimonio culinario a nivel nacional. Para aquellos interesados en ahondar en este tema, los siguientes libros son un excelente punto de partida: Ordóñez Caicedo, el *Gran libro de la cocina colombiana*: es una recopilación exhaustiva de recetas provenientes de todas las regiones del país, organizadas por departamentos; Patiño, en *Historia de la cultura material en la América Equinoccial, Alimentación y alimentos*, ofrece al lector un detallado recuento sobre la naturaleza, el hábitat y las propiedades de los diversos recursos alimenticios presentes en el territorio nacional de acuerdo con la disponibilidad en las distintas regiones. Sin embargo, empleó constantemente el concepto de aculturación, que no es pertinente para este proyecto de grado en tanto que implica la pérdida de tradiciones y costumbres de una cultura a causa de la imposición de otra nueva, una suerte de noción de "muerte" cultural; *Comentarios a la cocina precolombina, de la mesa europea al fogón amerindio*, de Rojas de Perdomo, es una detallada descripción y análisis de los productos importados a América como consecuencia de la aculturación. Al igual que Patiño, Rojas de Perdomo pertenece al movimiento de la historia cultural de los setentas, que defendía la aculturación como uno de sus principales conceptos. El libro de Rojas ofrece aún hoy en día un amplio contexto histórico sobre la naturaleza de las relaciones alimentarias en algunas zonas de América y el Caribe, pero su análisis sobre las costumbres culinarias aborígenes y mestizas se centra principalmente en Perú y México; de Illera, *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*, es una compilación de variadas relaciones de distintos personajes de la vida eclesiástica sobre las costumbres alimentarias de las zonas del territorio nacional que visitaban en el ejercicio de su oficio. Estas relaciones constituyen unas valiosas fuentes primarias sobre los alimentos y modos de alimentación históricos en diversas zonas del país, en especial en la zona del Cauca y el Pacífico colombiano, pero también incluye relaciones sobre las zonas del Cesar y el actual departamento del Magdalena; *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, 1776-1900* de Restrepo Manrique, ofreció una apertura de interpretación a la cotidianidad de esta institución religiosa a través de los alimentos, estudiados en clave de “mestizaje culinario” y como productos de un “proceso de aculturación” (concepto que ya declaré irrelevante para este estudio), con el objetivo de recrear para el lector esta faceta de la vida santafereña en tiempos coloniales y republicanos.

de “mestizaje cultural”² que ha sabido reunir “el refinamiento de lo internacional, lo autóctono y la sazón de la mano africana”³.

Con la intención de simplificar en esta sección del capítulo los distintos elementos culturales que conforman, en líneas generales, el patrimonio culinario del Caribe, es preferible mencionarlos de acuerdo a los grupos principales que se identifican en la historiografía sobre la cocina colombiana: los pueblos nativos, los españoles y la población esclava.

Recientemente se ha comprobado que la dieta prehispánica era rica en términos nutricionales y abundante si se la compara, por ejemplo, con los estándares de los que disponía la mayoría de la población en Europa durante la misma época⁴. Contaba con riqueza de proteínas (saíno, venado, cuy, chigüiro, manatí), complementada con carbohidratos y hortalizas (maíz, yuca, papas, auyamas, habichuelas), producidos bajo una economía de subsistencia que se ha mantenido hasta nuestros días bajo el nombre de pancoger. Además de esto, se sabe que acostumbraban a condimentar las comidas con achiote y sal, a practicar la envoltura de alimentos en hojas de plantas ya fuese para su cocción o conservación, a la elaboración de harinas y al consumo de jugos de frutas⁵. En otras palabras, los colombianos debemos a nuestros pueblos originarios esos tamales de Navidad o de fin de semana, al igual que los jugos de frutas con los que acostumbramos acompañar hoy en día los almuerzos.

Con respecto a la alimentación de la población esclava, en páginas anteriores se ha mencionado que, por su situación particular de represión, se vieron en la necesidad de reinventar sus propias preparaciones de origen africano con los elementos que tuviesen a la mano, ya fuesen o traídos de su tierra natal, o nativos americanos o de origen europeo, facilitados por los amos. Por lo tanto, su dieta se componía en tiempos coloniales, de yuca procesada como casabe y maíz en forma de bollos, carne (aunque no se sabe con certeza si de res o de cerdo) y pescado salado y tortuga en las fechas de guardar. Más tarde, el régimen alimenticio en las plantaciones, los ingenios y las minas se basó principalmente en carne y

² Daza define el mestizaje como el encuentro de productos, costumbres y tradiciones que se da entre una o más culturas. Daza, “Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia”, 307.

³ Ordóñez Caicedo, *Gran libro de la cocina colombiana*, 301.

⁴ Daza, “Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia”.

⁵ Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*, 23.

pescado salados (en especial el bacalao de Noruega), la batata y el arroz, de los cuales este último no es ni africano ni americano ni mucho menos, sino asiático, aunque se sabe que hay variedades africanas de arroz que llegaron a América por agencia de los esclavos. Sus prácticas culinarias incorporaban básicamente los sofritos y grandes cantidades de aceite, el tratamiento de granos por medio de la cocción y el pilado, y el gusto por el ají y toda clase de condimentos y raíces picantes, que ayudaban a conservar las comidas en las regiones calientes, evitando su descomposición y preservando así la comida por más tiempo.

Con respecto a los españoles, a estos se les atribuyen la llegada del ganado y los animales de cría (cerdos, gallinas), las leguminosas (lentejas, garbanzos, fríjoles de cabeza negra), el arroz, la caña de azúcar (de origen asiático) y el plátano de África, futuros pilares de la dieta costeña. De igual forma, introdujeron especias como el ajo, el comino, el perejil y el cilantro, esenciales hoy en la cocina del Caribe⁶. También, pese a la distancia con la metrópoli española, tampoco faltó la presencia temprana en Cartagena de numerosos productos de importación, entre los que destacaron tanto alimentos como menaje de cocina, por ejemplo: alcaparras, aceitunas, almendras, harinas procesadas, canela, espárragos, quesos, té y barriles de vino⁷, vasos, manteles, servilletas, sartenes, cuchillos, olletas; de los cuales estos últimos empezarán a convivir paulatinamente con los morteros y manos de piedra de la tradición ceramista nativa⁸.

La cocina del Caribe se caracterizó entonces por la adaptación de todos estos recursos puestos en contacto durante los períodos de conquista y de la colonia. La adaptación de las primeras plantas, frutos, hierbas, animales domésticos y ganado permitió consolidar los asentamientos en las islas del Caribe y la proyección inmediata a lo que sería llamado “Tierra firme”, es decir, la actual costa atlántica colombiana⁹. También fue importante la apropiación que hizo la población esclava de algunos productos nativos cultivados de pancoger, otros traídos por ellos mismos desde África o importados desde otras colonias, y adaptados tanto para reproducir en lo posible sus platillos autóctonos como para suplir las necesidades del

⁶ Daza, “Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia”.

⁷ Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*, 9, 25.

⁸ Martínez Carreño, 27.

⁹ Moreno Blanco, *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*.

trabajo y el nuevo ambiente hostil escaso que enfrentaban. No hay que olvidar tampoco el “aderezo” árabe¹⁰ traído por los españoles desde un principio, reforzado por las posteriores migraciones de libaneses, sirios y palestinos hacia todos los rincones de la región, en especial La Guajira, Córdoba y Barranquilla.

Buena parte de los platos regionales se basan, entonces, en el pescado, sea de mar o de río, y preparado de diversas maneras: frito, asado, guisado, en cabrito (envuelto en hojas de bijao o plátano), en viuda (cocido al vapor en una olla cubierta de hojas), en sancocho o en sopa, con arroz, etc.¹¹ La región se caracteriza también por la predilección hacia los sancochos de diversas carnes y pescados (gallina, chivo, rabo de res, costilla, trifásico, mondongo, bagre, jurel, lebranche).

El arroz es, asimismo, el acompañante perfecto del plato fuerte en la costa Caribe. Los arroces montados (preparados con otros ingredientes) son también típicos de la región y pueden incorporar fríjoles o maíz, verduras, carnes, pescado o marisco¹². En la región son importantes también las numerosas viandas fritas, hervidas y asadas a base de yuca y maíz. Destacan las carimañolas (pequeños pasteles de yuca molida con forma de zepelín y rellenos de carne o queso), las empanadas, las arepas (en especial la de huevo y la rellena con queso), los bollos (amasijos de maíz, yuca o plátano molidos, envueltos y cocidos en la hoja de la mazorca o del plátano) tan importantes en la dieta costeña como lo es el pan para los habitantes del interior¹³, el casabe, valorado al igual que los bollos por su resistencia al clima, el enyucado (torta dulce elaborada con harina de yuca, coco y anís), etcétera.

En general, se podría afirmar que los hábitos alimenticios a nivel nacional, y en especial en el Caribe, experimentaron un proceso de cambio de larga duración¹⁴. Los amasijos de yuca y maíz y su fuerte presencia en la dieta del Caribe colombiano, así como la

¹⁰ Moreno Blanco, 83.

¹¹ Sánchez y Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*.

¹² Sánchez y Sánchez, 19.

¹³ Sánchez y Sánchez, 117.

¹⁴ De acuerdo con Martínez Carreño, una sociedad puede cambiar más fácilmente sus casas, mobiliario o traje si así lo quisiera, pero los sabores los conserva y los defiende. Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*, 57.

permanente elaboración de los pasteles de arroz a través de las generaciones, en distintos departamentos de la región, confirman este planteamiento.

3.2. La herencia de la casa familiar momposina (1890-1910)

El cambio lento en los hábitos alimenticios sucedió en especial con Mompo, cuyo aislamiento comercial es quizás uno de los factores por los cuales es relativamente fácil caracterizar históricamente la cocina momposina, determinante en la trayectoria de la familia De Castro. Petra empleó su autoridad en la esfera doméstica para educar a sus descendientes en la trayectoria familiar y, sobre todo, para velar porque los *valores sustanciales* que constituían su herencia momposina, manifestados a través de la comida, quedaran patentes en el *discurso de sentido* de su prole.

Esta cuestión lleva a la inevitable pregunta: ¿qué caracteriza a la cocina momposina? La abundancia y variedad de productos alimenticios autóctonos presente en esta subregión se deben a su peculiar condición de llanura aluvial inundable y seca por turnos. Es decir, el territorio está formado por unas ciénagas que, al secarse en los meses de enero a marzo y de julio a septiembre, dan paso a playones nutridos por los sedimentos del río y aptos para la siembra y la explotación ganadera¹⁵. Por lo tanto, el régimen agrícola y pecuario en la zona y la subsecuente consecución de alimentos han sido históricamente determinados por los ritmos del río. No es erróneo suponer entonces que la experiencia de Petra y su madre Modestina estando en la Villa (tanto en los oficios como en la comida) se viera atravesada por la importancia del río, cuestión que también han notado otros viajeros y visitantes sobre el estilo de vida en la Villa.

Hacia 1741, Miguel de Santisteban describía en su diario *Mil leguas por América, de Lima a Caracas*, el escenario de los productos alimenticios de Mompo como sigue:

Tiene abundante provisión de carnes de vaca y de cerdo, tan gustoso este como inocente pues se da a los enfermos. Críanse también muchas aves domésticas y el río les suministra muchas especies de regalados peces y tortugas que valen muy baratas. Logran con abundancia todas

¹⁵ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompo y Loba*, 23B, 24B.

las frutas, semillas y raíces que se proporcionan a su calidísimo temperamento y entre aquellas la que llaman níspero es de las más deliciosas del universo.¹⁶

A diferencia del panorama exótico y abundante descrito por Santisteban, a principios del siglo XIX, el viajero Charles Stuart Cochrane registró el entorno de Mompo en cuanto a bienes de consumo durante el período republicano con una actitud poco impresionada:

El campo alrededor de la ciudad está en estado natural; no pude encontrar ningún espacio de tierra cultivada cerca de ella. Lo que prospera es apenas consecuencia de una naturaleza exuberante. Las principales exportaciones son el maíz, el cuero y la madera de Brasil, e importan artículos de lujo traídos de Europa.¹⁷

Si bien la descripción de Cochrane sobre la oferta de alimentos es escueta, no se compara con la de Gaspard Mollien, diplomático francés que visitó el país a mediados del XIX, quien a duras penas hace referencia a la supuesta predilección de los momposinos por los licores fuertes y al abundante consumo de cerdo en el municipio en términos de “pasión”: “se come mucha carne de cerdo; la pasión por ese animal inmundo es tal, que muchas mujeres los crían y los llevan con ellas como si fueran perros pequeños”.¹⁸ Son más significativas, sin embargo, las anotaciones de Noguera sobre el tradicional consumo de dulces en Mompo:

De los andaluces los momposinos han heredado el gusto por los dulces, las jaleas, las frutas conservadas, que las mujeres preparan y embalan en cajas de balso. Así como la suntuosidad para celebrar la Semana Santa y la procesión de la Divina Pastora.¹⁹

Otros registros sobre la cocina momposina son, igualmente, testimonio de la influencia del clima y el río en los hábitos alimenticios (por ejemplo, la preparación y conservación de alimentos) y en la permanente escogencia de algunos alimentos sobre otros, como los bollos o el pescado salado:

La comida que llevábamos era un poco de casabe, bollos de maíz, chocolate, plátano y yuca; además íbamos pescando o cazando y salando la carne. No pasábamos hambre: había tanto pescado que éste saltaba de las aguas para caer dentro del champán, desde bocachicos y doradas

¹⁶ Santisteban citado por Bernal, citado por Méndez y Restrepo, “EL PEBRE: CRONICA DEL PARAISO OLVIDADO | Historia de la Cocina y la Gastronomía”.

¹⁷ Cochrane, *Viajes por Colombia 1823 y 1824*, 58.

¹⁸ Fragmento de la “Descripción del Magdalena” en la obra *VOYAGE DANS LA REPUBLIQUE DE COLOMBIE* de Gaspar Mollien, 1823, recopilado por Noguera, *Crónica Grande del Río de la Magdalena*, 276.

¹⁹ Noguera, “Dos condes y cuatro marqueses”, 76.

hasta picúas y arencas, todos peces de escama. No dejaba a veces de asomar el caimán con su hocico de dientes, o de golpear la canoa con su cola.²⁰

La cocina momposina es un crisol de adaptaciones y también de persistencia de prácticas que datan de antiguo. El patrimonio culinario que hoy en día se mantiene en el municipio es, en pocas palabras, una ventana al pasado²¹. Se conserva gracias al sostén de unas tradiciones culinarias manifestadas en el uso de ciertos ingredientes, como el achiote, las naranjas agrias y el agua de azahares. El uso de la naranja agria en la cocina momposina es tan importante, por ejemplo, que es imprescindible en la receta familiar De Castro de la viuda (de pescado o de carne salada) o del mondongo. En la primera receta, las carnes se cuecen al vapor sobre una cama hecha a base de ramas atadas de naranja agria, como una urdimbre de ramitas, absorbiendo así todos sus aromas en la cocción. En la segunda, es esencial debido a que el mondongo debe frotarse vigorosamente y varias veces con naranja agria para removerle la suciedad y el sabor de la víscera. El uso del achiote es, también, fundamental en esta herencia, como se puede ver en el siguiente fragmento de entrevista a la persona que en la actualidad conserva todo el saber culinario heredado de Petra, Modestina y otras mujeres de la familia:

E: A mí me encantó la cocina desde chiquita. Y yo siempre me metí a la cocina y me sacaban de la cocina.

J: ¿Por qué?

E: Porque mi abuela me decía que la cocina no era para niños y que ya había mucha gente y los niños no debían estar en la cocina. Pero yo siempre otra vez volvía y me metía yo, y me ponía allí. Cuando los mellos iban a moler, entonces los mellos me ponían de contrapeso sobre la mesa donde montaban el molino. Si María Luisa iba a preparar dulces y cosas de esas...

J: ¿María Luisa cocinaba?

E: Uffff, era una cocinera maravillosa. Yo todos los trucos para hacer pasteles y para hacer hallacas, y hasta pa' hacer el pernil y curar, hacer el jamón, todo eso se lo aprendí a María Luisa, viéndola. A ella le fascinaba, y yo le alzaba los brazos y entonces ella me subía en el mesón de la cocina, lejos del fogón, pero me dejaba ver todo y si iba a pelar algo, entonces me daba uno. Y mientras yo pelaba una cosa, ella pelaba 25, pero me ponía a hacer cositas y entonces me iba contando cuentos y me iba diciendo. "Mira, y a esto se le hace no sé qué", "¿Quieres ver qué es esto? Así se hace el achiote, el achiote cuando hace puf, quiere decir que ya está. Entonces uno lo quita del fuego, porque si no se quema". Palabras exactas.

²⁰ Fals Borda, *Historia doble de la Costa 1: Mompoj y Loba*, 47A.

²¹ Méndez y Restrepo, "El pebre: crónica del paraíso olvidado".

J: ¿Ella cocinaba con achiote?

E: Con achiote. Todo lo que necesitara color era con achiote. Nada de sobrecito, ni de salsita color, ni nada. Achiote. Comprado el grano y extraído el aceite y todo tradicional, así como yo te he enseñado a sacar el achiote, pero había achiotera, antes había una achiotera.

J: ¿Eso qué es?

E: Eso es... todavía se consigue en el mercado de granos. Eso es como una cajita así, ¿verdad? Y entonces tienen huequitos y un palito y tú lo abres y ahí echas el achiote y a eso le echas el aceite hirviendo. Otra forma de hacerlo para sacarle más el color, es poner los granos y sumergirlo dentro del aceite y dejar hasta que explote el primero entonces, uno lo saca y...

Entrevista a Esther De Castro

El patrimonio culinario momposino se manifestaba, asimismo, en el consumo de ciertas comidas también encontradas en otras ciudades de la región (por ejemplo, Cartagena). De este último caso son ejemplos la boronía, el higadete, el bocachico arrollado o el ajiaco de carne salada²², que eran comidas de todos los días en el haber culinario de los De Castro.

En la cocina momposina, el consumo de maíz es prácticamente diario en distintas preparaciones: bollos, arepas, chicha, peto o mazamorra²³. La yuca también se consume a diario: asada, cocida, frita, en viuda²⁴, en casabe²⁵, en carimañola, etc. Esta cocina, y en especial la Martínez de Pinillos (por su herencia cultural de principios del XIX) también se

²² Todas las recetas a continuación se pueden encontrar en el recetario anexo. Boronía: plato del día a día, de origen árabe, que incorpora berenjenas y plátanos cocidos mezclados con sofrito y queso criollo rallado. Higadete: sopa de hígado, yuca y plátano rica en hierro, reservada para tiempos de enfermedad. Arrollado: pescado cortado en tajados superficiales, preparado frito o en viuda. Ajiaco de carne salada: plato del día a día, es una sopa a base de carne salada, yuca y guiso que debe su distintivo color amarillo intenso al aceite achiotado con que se prepara el guiso.

²³ del Campo Ramírez, "Los sabores del Bicentenario en Mompox. Bromatología y sitoplastia.", 95. Para evitar confusiones, es preferible explicar algunas de estas preparaciones regionales, cuyas definiciones se encuentran en el léxico de la alimentación momposina recopilado por Del Campo Ramírez: Bollos: alimento de origen indígena a base de maíz, de forma cilíndrica, envueltos en hojas de mazorca o de plátano y cocidos o sancochados. La masa puede ser de yuca, maíz o de plátano. Peto: Bebida espesa de maíz pilado que se toma caliente, especialmente en horas de la tarde. Se prepara a base de maíz, leche, azúcar y canela.

²⁴ Viuda: método de preparación al vapor de origen indígena en el que se dispone de un poco de agua en una olla, preferiblemente de barro, y sobre la superficie se colocan a manera de parrillas palitos y hojas de plátano, encima de los cuales se colocan secos carne, yuca y plátano, cubiertos de hojas. El vapor del agua hirviendo cuece las viandas. Puede hacerse de pescado, carne salada, tripas de cerdo o solo de yuca, ñame o plátano. Del Campo Ramírez, 119.

²⁵ Casabe: torta circular y delgada elaborada a partir de harina de yuca de origen indígena. Puede ser de sal o de dulce. Del Campo Ramírez, 104.

caracteriza por la elaboración de platos únicos de origen español dentro de toda la región, como el pebre²⁶, el dulce de limón, los encurtidos agridulces y, por otros que, aunque no son únicos de Mompo, datan de mínimo un siglo de antigüedad, como la receta de espinacas salteadas con uvas pasas²⁷, receta que a propósito se puede rastrear hasta un manual de cocina jesuita impreso en Sevilla a comienzos del siglo XIX²⁸.

En el día a día, el achiote, la naranja agria, las butifarras ahumadas y el queso de capas sobrevivieron, gracias al aislamiento, en compañía de los casabes, el pebre, los dulces de Semana Santa²⁹, el bocachico arrollado, los sesos rebozados, el arroz de pato, los jamones y la horchata con agua de azahares o agua de rosas. Algunas técnicas, como el deshuesado de las aves, el bridado de las carnes, las conservas en escabeche o salmueras o la curación de carnes y embutidos, se originaron en el seno de la casa solariega Martínez de Pinillos y han permanecido hasta la actualidad, pese al paso del tiempo y de la migración, a través de recetas familiares tanto sencillas como elaboradas. Algunas de ellas se siguen preparando en el día a día como a comienzos del siglo XX, como por ejemplo las croquetas de hígado, el arroz de berenjena, las berenjenas rellenas, la carne en pote, la coliflor rebozada o la sobrebarriga rellena³⁰. Otras se han reservado para ocasiones especiales desde antaño, como son el bollo relleno, el arroz de pato, los pimientos rellenos, la torta de yuca rellena de carne, los pollitos deshuesados rellenos, los pasteles de arroz, el pastel de olla o la torta de auyama con aguardiente³¹.

La familia De Castro atesoró este patrimonio culinario durante la primera mitad del siglo XX y lo cultivó en las generaciones venideras, hasta construir en la descendencia un discurso de sentido articulado desde los gustos y sabores típicos del pueblo de origen de los

²⁶ Pebre: modo de preparar las carnes, cortadas en trozos, asadas y luego cocidas en un guiso por largo tiempo.

²⁷ Esta receta se puede encontrar en la sección *Recetas para celebrar* del recetario anexo a este trabajo de grado.

²⁸ Hay que hacer la salvedad de una ligera variación entre ambas recetas. La del manual jesuita se hace originalmente por garbanzos, pero hay una recomendación de Restrepo, "La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar que observaban los regulares de la Compañía de Jesús".

²⁹ En el recetario anexo se incluyen tres recetas de dulces de origen momposino, cuya elaboración es exclusiva de la época de Semana Santa: dulce de casquitos de guayaba, dulce de casquitos de limón y dulce de papaya verde.

³⁰ La preparación de estas recetas se puede encontrar en la sección *Recetas del día a día* del recetario anexo.

³¹ Estas recetas se encuentran en la sección *Recetas para celebrar* del recetario anexo.

mayores, desarrollados en el núcleo familiar y alrededor de la mesa, como se hace evidente a través del siguiente fragmento de la entrevista a uno de los miembros más jóvenes de la familia:

...realmente se da todo alrededor de la mesa, independientemente de que haya algo o no que resaltar. “Vamos a reunirnos porque tenemos rato que no nos vemos, un almuerzo familiar, vénganse” y se hace en la mesa que era de los 1800. O sea, en esta mesa de los 1800, de los yo no sé cuántos 800, pero es la mesa. O sea, alrededor de esta mesa que ya cambió de color, que se ha restaurado y toda la cuestión, es esta mesa la que siempre ha estado, la que ha permanecido en todos los almuerzos, en todas las reuniones familiares que han estado.

Entrevista a Elena De Castro

La mesa arriba mencionada no es el único vestigio material que soporta para los De Castro esta articulación entre comida e historia familiar. Hábitos cotidianos como tomar agua, por ejemplo, también se asociaban con el origen y la trayectoria de los antepasados. Tal es el caso del uso de los vasos de plata, cuya existencia en el menaje de las casas colombianas fue descrita por Boussingault desde el siglo XIX:

...en casi todas las casas se bebía en vasos de plata; definitivamente más económicos que los de vidrio, muy frágiles, en un país en donde tienen un precio elevado³².

El hábito de tomar agua en los vasos de plata, llevados por Petra desde Mompos hasta Barranquilla, experimentó un cambio tardío. En conversaciones posteriores a las entrevistas surgió un dato según el cual, el hábito de utilizar los vasos de plata de la casa solariega se mantuvo hasta la década de 1960, y su uso se fomentaba en especial en los niños de la casa. Este caso da cuenta del lento proceso de cambio en los hábitos cotidianos y alimenticios mencionado al comienzo del capítulo³³, y también de cómo operaba cotidianamente (hasta en un acto automático como tomar agua) la construcción del discurso de sentido que se ha reproducido hasta la actualidad.

Además de los ingredientes autóctonos de la subregión momposina y las técnicas de preparación y los vestigios materiales de la cotidianidad pasada, en la formación y mantenimiento de esos gustos y sabores particulares también fue crucial la educación formal

³² Boussingault, *Memorias. Tomo I*, citado por Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*.

³³ El vaso de plata es quizás el mejor ejemplo de que la larga duración en el cambio de los hábitos, propuesta por Martínez Carreño, valida poner en diálogo las descripciones decimonónicas de hábitos cotidianos con referencias a los hábitos de comienzos del siglo XX.

recibida por Petra, durante la primera década del siglo XX, en el internado de monjas para señoritas en Cartagena.

3.3. Cartagena y el colegio de monjas francesas (1910-1920)

Durante la primera mitad del siglo XX, la educación propendía por formar a la mujer moderna como un agente que, en términos morales, garantizaría el vínculo entre la familia y la nación³⁴. Más aún, desde el punto de vista liberal, un comportamiento individual apropiado era el pilar sobre el que se asentaba el progreso económico. Este debía ser, idealmente, fomentado por la figura de la mujer hacendosa y moderna, capacitada para gestar y gestionar la riqueza del hogar y de la nación. Por lo tanto, la educación femenina en todas sus modalidades estaba orientada por la institución de la familia, y tenía como denominador común la economía doméstica. En ese orden de ideas, también era concebido en aquel entonces que la realización de la feminidad moderna era posible en un hogar debidamente gobernado³⁵.

El “lugar por antonomasia” donde ocurría este proceso de realización de la mujer y de formación de la familia/ciudadanía era la cocina. Este era el lugar donde, según los principios de la eficiencia, higiene y estandarización, el ama de casa administraba la economía hogareña.³⁶ La cocina era, en suma, el lugar de formación de la familia y de la nación, el lugar donde la mujer era útil a la Patria. Era también un pequeño Estado desde donde la mujer era determinante para el desarrollo de la nación, como lo escribió la alemana Gertrud Oheim a mediados del siglo XX en su obra *El ABC práctico del hogar*:

...las obligaciones del ama de casa no se limitan a las actividades privadas. Hay un punto de gran importancia pública. Cada casa es un Estado en miniatura. Todos estos pequeños mundos particulares regidos por una mujer forman la nación... cada uno de los varios miles o millones

³⁴ Pedraza, “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”, 80.

³⁵ Pedraza, 80.

³⁶ Pedraza, 80.

de casas que constituyen una ciudad o un territorio, representa una ruedecilla en la gran máquina económica del país y de todas ellas depende el buen funcionamiento del conjunto.³⁷

Así mismo lo indican los recetarios de principios del siglo XX que han permanecido en el archivo familiar, ambos escritos por mujeres en pro de favorecer una correcta ejecución de las labores del ama de casa colombiana. Uno, por ejemplo, sitúa la cocina como punto central de mérito de la mujer y dignidad familiar:

[La cocina] aporta a los hogares un valioso motivo de armonía sentimental, de atractivo sano para ellos, de callado mérito de la señora de la casa, que, sin duda, ayudará a mantener la buena unión y dignidad de la familia³⁸.

Mientras que otro, a su vez, manifiesta su elaboración en pro de ser útil para la Patria y para aportar nuevos conocimientos sobre un eficiente manejo del tiempo del ama de casa:

Al dar al público este trabajo no hemos tenido otra mira que la de ser en algo útiles a la Patria. Algunas personas no encontrarán en él cosa nueva; pero muchas, así lo esperamos, hallarán en esta colección nuevos conocimientos... Para tener éxito en las diversas labores de que se ocupa esta obra, es necesario que la señora de casa sea rigurosamente metódica y ordenada; a ella se encamina esta breve exposición sobre el buen empleo del tiempo.³⁹

A finales de los años veinte y durante los treinta, la cocina experimentó una innovación estética y tecnológica articulada según unas máximas de eficiencia, higiene y estandarización provenientes del extranjero y copiadas por las élites y clases medias colombianas⁴⁰. En el marco de tal innovación se inscribe la realización de libros de cocina como los citados anteriormente, cuya finalidad procuraba ofrecer a las amas de casa colombianas unos conocimientos culinarios “civilizados”, aparejados con reglas de nutrición, medidas, utensilios y demás consejos prácticos que idealmente facilitarían la eficiencia y distribución de tiempo en este lugar.

De manera similar sucedía con la educación en los colegios dedicados a la instrucción femenina. Es importante tener en cuenta que la administración del hogar durante la primera

³⁷ Oheim, 1969, citada por Pedraza, “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”.

³⁸ De Hollmann, *La Minuta del buen comer*.

³⁹ Hernández, *Manual Práctico de Cocina*.

⁴⁰ Pedraza, “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”.

mitad del siglo XX fue tan importante, que la economía doméstica se llevó incluso a la formación universitaria.

A comienzos del mencionado siglo, era costumbre en la región Caribe que muchas señoritas de familias con los medios suficientes, fuesen enviadas a internados de monjas en otras ciudades de la región o en el exterior, según la disponibilidad de recursos, para formarse como amas de casa y señoritas “civilizadas”. Así lo confirmó una de las personas entrevistadas, nacida alrededor de 1960, con respecto al escenario educativo en la familia y la región durante la época de Petra:

E: Le tenían institutriz [a Petra]. Ella no podía ir al colegio porque el colegio no era para señoritas. El colegio no era mixto. El colegio Pinillos era para varones. Entonces a ella le tenían institutriz.

J: ¿Quiénes? ¿Las tías?

E: Las tías. Me imagino que ella... mi abuela sabía hacer de todo. Sabía hacer cometas, sabía hacer las cositas esas que dan vueltas pegadas en un palito que uno corre y da vueltas. Sabía hacer una cantidad de cosas y me imagino que eso tenía que ver con su infancia ¿no? Tenía primos que eran de la familia derivada de los Martínez de Pinillos, como el primo Eli Cañarete, que era muy, muy rico y tenía una casa solariega llena de animales y especies diversas de animales. Era biólogo y entonces vivía rodeado de animales y de...

J: ¿Ese es el que tenía un zoológico y se volvió loco?

E: Sí, se volvió loco, el primo Eli Cañarete. Era de los primos ricos, pero jamás se casó, estudió biología en Estados Unidos, y se llenó de animales. Y entonces empezó... era como un acumulador de animales, y se soyó. Su casa parecía una selva, nos contaba mi abuela; que por eso me encantó tanto cuando vi Jumanji, porque me imaginé su casa en Mompox...

J: ¿Y eso en qué época fue?

E: Bueno a comienzos de siglo, era su primo, era de su edad y la gente... Me contaba mi abuela que las señoritas de bien, que tenían el dinero y no estudiaban en Cartagena, las familias que tenían dinero las mandaban a las Antillas a estudiar, con ingleses en Jamaica y con holandeses en Aruba, Bonaire y Curazao.

J: ¿O sea que ella tenía conocidos o familiares que viajaban al exterior?

E: Claro. La abuela de las Manjarrez, Posidia Correa, que era de ascendencia cartagenera-guajira, ella estudió en un internado de monjas para señoritas en Aruba. Mucha gente de aquí si no estudiaba en Estados Unidos, estudiaba en Europa. Muchísimas personas, eso era normal. Era más normal aquí mandar a estudiar fuera del país, que mandar a estudiar en el interior del país.

J: ¿Pero Mamá Petra sí estudió acá?

E: Mamá Petra estudió en Cartagena con las monjas.

Entrevista a Esther De Castro

La instrucción de Petra con las monjas francesas durante la primera década del siglo XX fue quizás igual de importante que la aprendida en la casa solariega de los Martínez de Pinillos para la consolidación de los hábitos alimenticios del futuro hogar familiar en Ciénaga. El haber culinario familiar se vio enriquecido por nuevas técnicas de preparación y nuevos ingredientes. Resultado de esta incorporación son varias recetas como la salsa bechamel, imprescindible en lasañas o moldes horneados, y que se elabora a partir de un *roux*; o los concentrados de carne y otros caldos salutíferos, que incorporaban ya fuese un *bouquet garni* (como es el caso de la sustancia de carne), un *clouté* de cebolla o una *mirepoix* (por ejemplo, en el consomé de pichón de paloma o la sopa de ojo de vaca).

Otras preparaciones de la época de vigilia también permiten dimensionar el alcance que tuvo esta formación en las tradiciones culinarias familiares: por ejemplo, el molde de berenjenas con camarones y queso roquefort, que se prepara con dos tipos de queso, salsa bechamel y también lleva un poco de nuez moscada; o el robalo en salsa de papas, cuya base es un puré de papas batido de forma parecida a una *velouté* con caldo de pescado, mantequilla y mayonesa de ajo casera. El repollo relleno es otra receta cuya presencia en el haber culinario familiar puede comprenderse a raíz de esta instrucción. Reservada únicamente para celebraciones por lo complejo de su elaboración, incorpora casi todas las técnicas mencionadas en el anterior párrafo en la elaboración del relleno y en el caldo en que se cuece el repollo, e idealmente debía atarse en una tela de muselina antes de la última cocción para evitar que perdiera la forma⁴¹.

De igual forma, algunos postres de la tradición familiar de comienzos de siglo muy probablemente proceden de la instrucción obtenida en el colegio. De hecho, los colegios e instituciones de monjas de la Cartagena de antaño destacaron por sus tradiciones en la confitería y repostería, como bien lo indicó Lácides Moreno Blanco sobre el patrimonio culinario de Cartagena:

⁴¹ Sin embargo, por temas de practicidad, en el recetario se recomienda atar el repollo con un paño de cocina limpio.

Este tesoro coquinario abunda también en variedad de dulces, de buñuelos, de refrescos frutales, de dulces en almíbares, de tortas y merengues, memorias de melindres, rosquillas o albérDIGOS en almíbar, alfajores, cuyo abolengo no es difícil de establecer si tenemos en cuenta la tradición española y los muchos conventos monjiles de la ciudad, donde entre un quehacer y otro bordado de las novicias, tejían también encajes de azúcares, y fabricaban turroneS, mazapanes, bizcochos y suspiros para el señor obispo.⁴²

El ejemplo más sencillo de la influencia del colegio en los dulces de la tradición familiar son los guineos al ron, que se revuelven y flambean una vez se les agrega el alcohol, aunque también destacan las distintas recetas de flanes cocidos con almíbar en baño maría y adaptados a productos consumidos ampliamente en la región, como auyama o coco⁴³.

Aunque fue importante, la experiencia del colegio no fue la única que aportó la introducción de nuevos sabores y gustos en la tradición culinaria familiar. También fueron esenciales las condiciones ideológicas aportadas en el marco de la bonanza y la apertura al mercado internacional, además de las innovaciones y nuevos estándares que buscaron transformar la cocina en el panorama nacional. Sin embargo, la herencia culinaria de MompoX se mantuvo siempre fortalecida en las generaciones venideras, en la medida en que sentarse diariamente a la mesa conllevaba relacionarse con unos sabores que remitían de manera directa a este origen orgullosamente regional; fiel a su extracción popular y autóctona, aún a pesar de los intentos de sofisticación a los que empezaba a verse sometido, como sucedió con otras tradiciones culinarias alrededor de la misma época.⁴⁴

3.4. Ciénaga: el superávit social (1920-1930)

Ciertos cambios ocurridos en el panorama ideológico y comercial del siglo XIX, como el libre cambio, el auge de las exportaciones y la abundancia de productos importados

⁴² Moreno Blanco, *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*, 86.

⁴³ Las recetas de tortas de auyama con aguardiente, guineos al ron y flanes de coco y auyama se encuentran al final del capítulo *Recetas para celebrar* del recetario anexo.

⁴⁴ Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*, 67.

a raíz del reciente poder económico, ocasionaron algunas transformaciones en la mesa colombiana de las décadas posteriores⁴⁵.

Para entonces, Ciénaga ya contaba con un patrimonio culinario articulado alrededor de productos alimenticios locales como el pescado, la carne seca y salada y el guineo. Los cultivos de las zonas bajas del Magdalena, como el arroz, el maíz, el ñame, la yuca y la batata, se complementaban con la cría de ganado vacuno; mientras que en la tierra alta del departamento se combinaban sembrados de legumbres y hortalizas con cultivos de café y frutales⁴⁶, como el plátano y el guineo (que, hay que recordar, eran cultivados a pequeña y mediana escala antes de la llegada de la UFCO). En medio de esta variedad, los platos preferidos en la zona del cinturón bananero son los sancochos, los amasijos de maíz y yuca (bolos, mazamorra, peto, enyucado, fritos), los arroces montados con verduras y frijoles y las carnes y pescados fritos, cocidos y guisados.

Recetas como la sopa de ñame, la sopa de arroz con gallina criolla, el sancocho de frijoles de cabecita negra con costilla o las mazamorras de maíz pilado y de plátano maduro con coco, presentes en la cocina diaria de comienzos de siglo en el ámbito familiar, hacen parte del patrimonio culinario presente en casi toda la región Caribe, incluido el cinturón bananero.

Según las personas entrevistadas, el hábito de comer guineo todos los días, a todas horas, probablemente se originó en este momento de la trayectoria familiar:

E: El guineo sí no podía faltar.

J: ¿Nunca les faltó el guineo?

E: No

J: ¿Desde siempre?

E: Desde siempre, yo creo que desde Ciénaga.

J: ¿Compraban los guineos por...?

E: Por racimo, y se colgaba arriba de la batea y la gente iba sacando de ahí, pa'l desayuno, pa'l almuerzo, pa' la comida, para todo.

⁴⁵ Martínez Carreño, 69.

⁴⁶ Sánchez y Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 63.

Entrevista a Esther De Castro

Quizás el plato de diario más abiertamente cienaguero del repertorio familiar y regional, y el primero que las personas entrevistadas reconocieron como perteneciente a este municipio⁴⁷, fue la cabeza de gato, un delicioso puré de guineos verdes cocidos y mezclados con guiso de tomate y cebolla y queso fresco rallado.

En el siglo XIX, el viajero Charles Stuart Cochrane describió el desayuno que le fue servido en la casa del cura párroco de Ciénaga y el ágape que disfrutaron después de la comida:

A las siete de la mañana desayunamos con la familia de nuestro anfitrión, a pesar de ser un hombre viejo, tenía varios niños pequeños hecho que se observa frecuentemente entre los religiosos del campo; pero menos frecuente es que el sacerdote reconozca públicamente sus hijos como tales. Nuestra comida consistía de carne fresca, huevos fritos, carne secada al sol picada con tocino y algunas verduras con un ligero vino catalán y chocolate espeso. Al igual que nosotros, las mujeres de la casa gozaron del ágape.

Después pedí a la hija del fondero que nos interpretara con su arpa algunas canciones nacionales. Con mucha gentileza ella accedió a mi petición tocando animadamente y, en algunas ocasiones, acompañando con su voz las melodías de arpa. Ella aprendió a tocar de oído y, como muchas mujeres de su tierra, posee un gran talento para la música. Desafortunadamente, su arpa era mala y esperaba que llegaran algunos instrumentos de Inglaterra. También expresó el deseo de tomar alguna vez clases de pianoforte con un maestro de música.⁴⁸

La anterior descripción da cuenta de la importación de productos y gustos existentes en cierto sector de la zona bananera hacia mitad del siglo. En realidad, la admiración por la cultura y el refinamiento extranjeros (en especial el francés) existía a nivel nacional desde antes de la Independencia⁴⁹. Sin embargo, durante varias décadas siguientes la demanda de productos de importación continuó siendo inferior a la oferta, puesto que los gustos asociados a estos estaban reservados para un sector muy exclusivo de la población, es decir, los grupos de mayor poder adquisitivo. Pero, con el transcurso del tiempo, la demanda se extendió a

⁴⁷ Quizás por la asociación de este plato con la producción de banano durante el auge de la UFCO en Ciénaga.

⁴⁸ Cochrane, *Viajes por Colombia 1823 y 1824*, 42.

⁴⁹ Martínez Carreño, *Mesa y cocina del siglo XIX*.

grupos diferentes y de mayor tamaño, ya fuese por imitación o verdadera formación de nuevos gustos⁵⁰.

Esa evolución en el panorama de los gustos y la admiración por la cultura europea, especialmente en la costa Caribe, quedó patente a través de la presión de los jóvenes con recursos que durante las próximas décadas del siglo viajaban al exterior e introducían en sus costumbres ancestrales nuevos gustos y valores.⁵¹ Aunque no sería correcto asumir que todo el pensamiento de la época se orientaba por estas aspiraciones de europeización, estas ideas coinciden, al menos, con lo que expresaron aquellos que por sus condiciones económicas tenían la posibilidad de escoger sus gustos. El siguiente aparte extraído del registro de un viajero, y publicado en *La Gaceta Mercantil* de Santa Marta alrededor de 1848, demuestra el efecto que tal presión ejercía en la acomodación a los gustos extranjeros:

Cuando uno llega (a Bogotá) todos los van a ver, y si lo encuentran a uno con los mismos hábitos con que se fue, quedan contentísimos con uno.

“Me gusta mucho, vino como se fue, no se le pegó nada...” aviado hubiera quedado yo en volver como me fui. ¿Para qué me había ido entonces? El que vuelva de un viaje a los países civilizados como se fue es un papanatas que no merece salir de la cocina de su casa. [...] Yo quiero parecerme a un inglés, a un francés o a un yankee. Quiero que mis compatriotas se les parezcan. El día que eso suceda la Nueva Granada será como una de esas naciones. Soy granadino que quiero para mi patria las instituciones y hábitos de los pueblos cultos.⁵²

La apertura hacia nuevos gustos culinarios introducidos en el siglo XIX, se consolidó durante comienzos del XX a través de herramientas como los manuales de cocina. A diferencia de los manuales de cocina del siglo XIX, que eran un género editorial escrito por varones y dirigido en su mayoría a este sector⁵³, en el siglo XX era más común ver recetarios escritos por y para mujeres en pro del “bienestar de los hogares colombianos”. En el nombre de la higiene y la salud, los recetarios de esta época propendían por ofrecer opciones para acoplar los hábitos alimenticios colombianos a los nuevos gustos traídos del extranjero, tal como aclaró Elisa Hernández en su *Manual práctico de cocina*, impreso por primera vez en Medellín en 1923 y presente desde entonces en el repertorio culinario familiar:

⁵⁰ Martínez Carreño, 69.

⁵¹ Martínez Carreño, 57.

⁵² Fragmento recopilado por Martínez Carreño, 57.

⁵³ Martínez Carreño, 103.

El fin y plan que nos hemos propuesto son: procurar acomodar las recetas de cocina a nuestros gustos, por los procedimientos más sencillos; y enseñar a utilizar lo que se encuentra en nuestra tierra (donde hay escasez de pescados y muchas otras cosas) y lo que nos viene del extranjero, facilitando así la variación en la alimentación, lo cual no sólo es agradable, sino conveniente para la salud. [...] Las recetas de esta obra, sin excepción, están experimentadas, siendo muchas tomadas de otros libros de su especie, pero modificadas y traducidas del inglés o del francés.⁵⁴

Los menús disponibles en *La Minuta del Buen Comer* de Fenita de Hollmann, publicado por Cromos en 1937, atendían a un objetivo parecido al de Hernández, aunque manifestado de manera más explícita por su autora:

...al redactar este libro, así he querido realizarlo, mas sin apartarme un momento de cierta moderación en el presupuesto de gastos de la familia, ni de los recursos naturales de nuestro país. He atendido, con empeño, a que los “menús” o minutas de mesa estén, en cada caso, ceñidos a las prescripciones de la fisiología, en lo que hoy se dice una alimentación equilibrada, en las normales proporciones de proteínas, grasas, hidrocarbonados, estimulantes como las vitaminas y aperitivos, sin olvidar la adecuada distribución de los platos.⁵⁵

Ambos recetarios contienen platos básicos de las cocinas nacional y regional, aunque muchas de las recetas ofrecidas distan de acoplarse a lo que se podrían considerar sabores típicos de la cocina colombiana. Indicaban recetas sobre sopas de ajiacos, cuchucos, frijoles guisados o mazamoras e igualmente ofrecían recetas como suflé de sesos, salsa holandesa, o torta de pollo trufada⁵⁶. También, resalta en ambos recetarios la aparición de platos con nombres rimbombantes que trascendían el léxico descriptivo, y que proponían detrás de su nueva denominación un nivel más elevado o distinguido, si se quiere, en las personas “cultas” que los consumieren⁵⁷. Varios de estos nombres eran extraídos de la gastronomía francesa y difíciles de descifrar, puesto que revelan poca información sobre los contenidos del plato o su modo de preparación, por ejemplo, el biftec a la *Maître de Hotel* o la lengua a la *Chateaubriand*⁵⁸. El cada vez mayor refinamiento de las costumbres alrededor de la comida propuesto en los recetarios destaca especialmente en el libro de Fenita de Hollmann, que transmutó las acostumbradas onces en la hora de tomar el té, acompañada de aperitivos como

⁵⁴ Hernández, *Manual Práctico de Cocina*.

⁵⁵ De Hollmann, *La Minuta del buen comer*.

⁵⁶ Hernández, *Manual Práctico de Cocina*, 291.

⁵⁷ De Certeau, Giard, y Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*, 228.

⁵⁸ Hernández, *Manual Práctico de Cocina*, 288.

sándwiches holandeses y muffins ingleses (en el Menú número 1) y tostadas, mermelada de naranja, bizcochitos de queso y galletas Amalia (en el Menú número 3)⁵⁹.

Asimismo, en el caso de la familia De Castro, se fortaleció en el día a día el consumo de ciertos platos que muy probablemente salieron de estos libros de recetas. El rosbif, las habichuelas y los pepinos zoquetes a la buena mujer, la ensalada de requesón y apio (que parece ser una versión criolla de la ensalada Waldorf), la ensalada de berros y naranjas, el aliño de yogur y mostaza o el aderezo de yogur mil islas⁶⁰, son varias recetas del diario que representan la influencia que tuvieron las propuestas de estos libros de recetas durante la década de los veinte en la familia De Castro.

Estas recetas continuaron en el acervo culinario familiar aún después de su traslado hacia la ciudad de Barranquilla. Con el paso del tiempo, quizás algunas de ellas experimentaron un cambio en su frecuencia de consumo; es decir, pasaron de comerse una vez cada quince días a comerse una vez al mes o hasta en mayores intervalos de tiempo. No obstante, la esencia de estas preparaciones en el ritmo de vida familiar se mantuvo igual: en su escogencia y preparación operaban condiciones de disponibilidad de ingredientes o de improvisación del menú en el momento, mas no de planificación de algún evento como recibir visitas o celebrar alguna ocasión.

Al igual que sucedía con los sabores momposinos, la historia de este momento de prosperidad en la trayectoria migratoria familiar también se reprodujo en las generaciones futuras a través de la comida, con los miembros de la familia reunidos alrededor de la mesa. El contacto cotidiano con el pasado a través de la comida queda patente a través de una anécdota familiar, recopilada en una entrevista a uno de los miembros de mayor edad de la familia, quien toda su vida ha vivido en la ciudad de Barranquilla, y de la cual se presenta a continuación un aparte:

J: ¿Podrías decir si se diferenciaba la comida de tu abuela de la de tu mamá? ¿De pronto en el sabor o algo así?

G: No, mira, hay una anécdota, una mamadera de gallo entre nosotros, la familia. Que es, cuando mi mamá hacía una receta que venía por el lado de mi abuela y la servía, mi abuela decía “Desde que me vine de Ciénaga no pruebo esa comida”. Pero mi mamá le decía “Mamá,

⁵⁹ De Hollmann, *La Minuta del buen comer*, 7–16.

⁶⁰ Todas estas recetas se encuentran en el recetario anexo, en el capítulo *Recetas del día a día*.

ese plato lo hice yo hace quince días o un mes”, “No señora, desde que me vine de Ciénaga no lo había comido”. Entonces nosotros cada vez que comemos algo que tenemos rato que no comemos, decimos lo mismo: “Desde que me vine de Ciénaga no he vuelto a probar esa comida”. Es más, desde que estoy en esta casa, desde que me vine de Ciénaga hay un montón de platos que vine a probar ahora que vine otra vez acá.

J: Es decir que de alguna manera, a pesar de que ustedes no hubieran conocido el momento que la familia estuvo allá, de alguna manera se mantenía constante el recuerdo....

G: Sí, como un contacto, sí. Un viaje al pasado, más o menos, sí.

Entrevista a José De Castro

3.5. Barranquilla: crisol de sabores (1930-1950)

Para el momento en que la familia De Castro se asentó definitivamente en el Barrio Boston de Barranquilla, sus tradiciones culinarias constituían una amalgama cuidadosamente escogida de aquellos sabores que remitían a las experiencias vividas en los dos anteriores municipios. Sin embargo, también adaptaron sabores típicamente barranquilleros a la rutina diaria, creando en generaciones posteriores una manera única de experimentar la pertenencia barranquillera a través de la comida.

En calidad de centro de acopio agrícola de la ribera del río Magdalena, Barranquilla se caracteriza por acoger en su seno una cantidad de platos e ingredientes procedentes de otras partes de la región. Al igual que en Ciénaga y Mompo, en esta ciudad son típicos numerosos platos fuertes hechos a base de arroz, como el arroz apastelado, el arroz de mariscos, los pasteles de arroz para la época de final de año, el arroz de frijoles. Son particularmente especiales de Barranquilla el arroz de lisa o el arroz de chipi-chipi⁶¹, un

⁶¹ Las recetas familiares del arroz de mariscos, el arroz apastelado, el arroz de chipi chipi y el arroz de pato se encuentran en el capítulo *Recetas para celebrar* del recetario anexo. En el caso de la familia De Castro, durante la década del cincuenta, gracias a la estandarización de la jornada laboral como eje organizador del ámbito doméstico y la incorporación del carro como herramienta esencial en el día a día, el consumo del arroz de chipi-chipi se convirtió en el símbolo por antonomasia de los fines de semana. Según las personas entrevistadas de mayor edad, comer este arroz implicaba un paseo de toda la familia ya extendida, en el cual, a los niños, para mantenerlos entretenidos, se les daba un pequeño tarro y se les decía: “si quieren arroz de chipi-chipi, vayan y cójanlos”. Ninguna de las personas jóvenes entrevistadas, de entre 30 y 40 años, experimentaron este evento.

marisco diminuto que se encuentra escarbando en la arena de la playa. Los amasijos de maíz y yuca mencionados con respecto a los otros municipios son también característicos de la ciudad; las formas de guisar y fritar son, igualmente, similares a las del Bolívar y Magdalena. Dentro de estas similitudes destacan varias recetas de platos acompañantes que hacen parte tanto de las tradiciones de los otros municipios como de la cocina rica y exótica barranquillera⁶². Este es el caso de la boronía, las berenjenas rellenas, el arroz con coco, el sancocho de guandú o de mondongo, la sopa de candias con mojarra y el pescado guisado, recetas que desde la década del treinta en adelante se consumían a diario en el ámbito familiar⁶³.

Durante este momento, la consecución de los alimentos continuó siendo semanal⁶⁴ y, para algunas de las personas mayores entrevistadas, era toda una peripecia, como se puede ver en el siguiente aparte:

J: Bueno y entonces ¿cómo era la bajada al mercado? ¿La abuela iba mandando la parada?

G: Sí, claro, ella sabía dónde compraba allá. Ya ella sabía todo.

J: ¿Y con quién iba, tú y quién más?

G: Y mi hermano gemelo. Los dos bajábamos al mercado con mi abuela.

J: ¿Y cómo era la experiencia?

G: Al principio fue horrible porque, como nosotros éramos niñitos de la casa, y empezamos a bajar fue muy niños, teníamos 9 o 10 años, una vaina así, al principio fue miedo porque había mucha gente y mi abuela nos metía siempre miedo. Nos decía: “no se separen porque se pueden perder y si se pierden, se los roban”, entonces vainas así. Teníamos que estar siempre pegados a ella, ella iba comprando, iba metiendo vainas en sacos, y después nos echábamos el saco al hombro y ella también llevaba un saco.

J: ¿Y ella tenía alguna inclinación particular por cierto tipo de alimentos, o seleccionaba más unas cosas que otras...?

G: No, no, ella hacía la compra general. Verduras, frutas, arroz... porque no existían los supermercados. Yo me acuerdo que la carne siempre la compraba por la casa, y a veces iba ella o a veces mi mamá. Entonces la carne la compraban al principio a la vuelta de la casa por un

⁶² Sánchez y Sánchez, *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*, 83.

⁶³ Estas recetas se pueden leer en detalle en el capítulo *Recetas del día a día* del recetario anexo.

⁶⁴ En realidad, un par de entrevistas a los miembros mayores de la familia se contradicen en cuanto a la frecuencia de los mercados; unos dicen que eran cada 15 días, y otros que eran semanales.

lado y después a la vuelta de la casa por otro lado. Pero las compras así las hacía prácticamente ella siempre, hasta que la operaron de la pierna y ya no pudo salir más.

J: ¿Y después quién iba?

G: Mi mamá con mi papá en el carro los sábados, porque mi mamá y mi papá trabajaban.

Entrevista a José De Castro

Absolutamente todo se compraba en el mercado público, al igual que en Ciénaga y en Mompox. Sin embargo, es de resaltar la presencia en esta ciudad de otros lugares en los que era posible conseguir alimentos, antes de la diseminación posterior de los supermercados por toda la ciudad. Como se mencionó en el primer capítulo, Barranquilla destacaba frente a otras ciudades de la Costa por su número relativamente elevado de colonias de inmigrantes dentro del volumen total de migraciones que afluyeron a la región Caribe durante la primera mitad del siglo XX. Durante esta época, la colonia china implicó para los barranquilleros la incorporación de ingredientes como el cebollín y los brotes de soya en la cocina del día a día, a través de la existencia de sembradíos que ofrecían una alternativa en términos de hortalizas frente al gran mercado público:

E: Sí, se compraba todo [en el mercado público], se compraba desde tubérculos, el arroz, la carne, el pescado, el pollo, gallina, lo que se fuera a comer, las verduras y todo. Todo, todo, todo. El maíz para hacer las arepas y pa' pilar, pa' echarle a los animales [del patio], se compraba absolutamente todo. Y había otro... otro sitio en donde se compraban las verduras, que también era en las hortalizas chinas, los sembradíos que estaban alrededor de Barranquilla por el barrio Paraíso, por la Ye, yendo para Salgar. Todo eso eran sembrados, que los cultivaba la gente que traía la colonia china. Y los sábados en la mañana uno iba con sus bolsas a hacer las compras. Entonces los chinos arrancaban de la planta, las berenjenas, las habichuelas criollas y las diferentes lechugas, sobre todo la lechuga amarga que ya no se consigue y que era una maravilla, el ají, el ají topito, el ají dulce, el cilantro, el cebollín, berenjenas, de todo.

Entrevista a Esther De Castro

Los días de mercado eran todo un acontecimiento en la esfera doméstica debido al volumen de las compras. El número de personas que caracterizó el hogar familiar de Ciénaga se mantuvo prácticamente igual en Barranquilla, y la vida social fue asimismo agitada, favorecida en especial por el fuerte contacto que Petra y su marido mantenían con los anteriores municipios habitados y por las actividades asociativas a las que pertenecían. El fortalecimiento de tal contacto se fomentaba particularmente a la hora del almuerzo. Este era el momento del día de mayor trajín en la esfera doméstica, principalmente debido a su

acomodación de acuerdo con la jornada laboral y escolar. A medida que la familia experimentaba una aceleración en el ritmo cotidiano de los quehaceres, el almuerzo se instauró como el momento en que coincidían, alrededor de la mesa, casi todos los habitantes del núcleo doméstico, más aquellos externos a este que casualmente se encontraran allí. En función del elevado número de comensales, los almuerzos cotidianos se componían en su mayoría de sopa, plato fuerte, acompañante, ensalada, jugo y postre:

J: ¿Ustedes recibían muchas visitas en la casa?

E: Casi todos los días.

J: ¿O sea que los almuerzos eran...?

E: Eran gigantescos, pantagruélicos. Es que en la casa siempre... bueno, después mi abuela, además de conocer a toda la colonia momposina en Barranquilla, también la gente que venía de Ciénaga venía a donde Petra Martínez de Pinillos de De Castro. Porque ella el Martínez de Pinillos no se lo quitó jamás, ese era SU apellido. Entonces, en la casa pues éramos... imagínate cuántos fue lo que te conté que éramos nosotros, cinco, mi mamá y mi papá, siete, María Luisa y mi abuela 9, y cuando estaba Ila, 10. Y por lo general podían hacer almuerzo para 15 personas, porque fulanito llegaba de Ciénaga, porque estaba no sé quiéncito de Mompo, porque venía el primo tal, porque llegaban los familiares de Bogotá y venían a veranear, porque las Díaz Robles iban a pasar. Total, siempre había 10, 12, 15 personas sentadas en la mesa todos los días.

J: ¿Y cómo eran esos almuerzos?

E: ¿Los almuerzos familiares?

J: Los de todos los días.

E: Todos los días había una sopa de entrada o un caldo o una crema. Después se pasaba al plato fuerte que era una carne, un pescado cuando estábamos en vigilia. O un pollo o gallina, lo que fuera, hasta pichones rellenos, de paloma, sopa de pichón, que eso es importantísimo para dar. Mucha proteína animal y tal, eran sopas de convalecientes, en la casa siempre se comió de todo, de todo.

J: ¿De todo?

E: Muchas guarniciones para acompañar el arroz, carnes de todo tipo, postres, dulces. Los dulces momposinos siempre se hacían, no sólo para Semana Santa, sino que en diferentes momentos en el año había siempre dulces ahí en la nevera. A mi abuela le llevaban de Mompo esas cositas hechas de yuca ¿cómo se llaman? ...casabe. Casabes simples o casabes rellenos. Entonces siempre había casabe para comer con dulce...

J: ¿Y la cena?

E: La cena era igual que el almuerzo, y se cocinaba tres veces al día para el desayuno, para el almuerzo y para la cena. Eran tres comidas al día y la cena lo único que no tenía era sopa, pero la cena era la carne, el arroz, la ensalada y el jugo.

Entrevista a Esther De Castro

La distinción entre los platos del día a día y los especiales (cumpleaños, final de año o fiestas de guardar), continuó siendo prácticamente igual a aquella consolidada durante los tiempos vividos en Ciénaga. En algunos casos, la preparación de algunos platos especiales implicaba un momento de cohesión familiar en el que se requerían varias manos, como sucedía con los pasteles de arroz en la época de carnavales o para diciembre. Aunque podría pensarse que los carnavales fueron un evento añadido al calendario anual de la familia una vez se trasladaron a Barranquilla, en realidad para esa época Ciénaga también contaba con sus propios carnavales, por lo que en aquel entonces “carnavaliar” ya era un hábito arraigado en la experiencia familiar:

J: Además de los cumpleaños ¿qué otras ocasiones especiales había?

S: En Semana Santa, se hacían comidas especiales. Mi mamá hacía.... osea, desde que comenzaba la cuaresma era comiendo pescado, más en Semana Santa. Esa parte no me acuerdo mucho, pero en Semana Santa sabíamos que no se comía sino pescado o marisco. Había un plato que a mí me encantaba, mi mamá hacía una sopa clarita, como si fuera de camarón, y hacía una torta de camarón con arroz y la ponía en la mitad de la sopa esa.

J: Bueno, y ¿cuál más?

S: En Semana Santa, y en diciembre, para Navidad. Navidad, año nuevo y... cuando ya estábamos más grandes que yo me acuerde, en la casa teníamos una costumbre que en carnavales, como se carnawaliaba y los papás carnawaliaban, comenzaron a hacerse pasteles y como las muchachas del servicio también se iban a carnawaliar, me acuerdo que mi mamá hacía pasteles también pa’ guardarlos y no tener que estar cocinando. Las fiestas que ellos hacían en carnavales, siempre, implicaba que tenían algún sancocho hecho en alguna de las casas a donde iban.

Entrevista a Socorro De Castro

No está claro si la alimentación cambió sustancialmente luego de la última migración en términos de escasez o de limitación de los ingredientes, aunque en las entrevistas hay distinciones sobre cuáles recetas se preparaban más comúnmente que otras⁶⁵ y que permiten

⁶⁵ Con base en esa distinción identificada a través de las entrevistas se elaboró el recetario, para así dar cuenta de lo que antaño se comía todos los días y según qué momentos, es decir, del transcurso de lo

identificar cuáles platos se preparaban según qué momentos. Los perniles y jamones curados, los pavos rellenos, los pasteles de olla y los pasteles de arroz eran platos indispensables de final de año, y lo seguirían siendo en décadas posteriores, hasta nuestros días:

J: Entonces en estas ocasiones especiales, como por ejemplo Semana Santa y Navidad, siempre estaba la familia toda alrededor de la mesa, ¿qué cosas comían en Navidad?

S: En Navidad también era una costumbre hacer pasteles. Nosotros desde pequeños aprendimos que se ponían en la mesa grande donde cabían 12 personas, mi mamá ponía la mesa con hojas de bijao y ponían en platos o en vasijas los diferentes ingredientes del pastel. De pequeños nos enseñaron, no pequeñitos, pero ya cuando uno podía manejar mejor la mano, digamos podría estar uno con 12-15 años. Nos poníamos todos como en línea a ir armando los pasteles en la casa y eso era... y eso hacía parte de esa convivencia alegre, porque ya era Navidad y toda esa serie de cosas. Mi mamá hacía pnil, eso no podía faltar, hacían algo con pavo, porque en la casa me acuerdo que había en el patio pavo, y el pavo volaba... lo emborrachaban y lo ponían a correr por todo el patio y mis hermanos los mayores corrían, hacían que el pavo... ellos eran los que lo emborrachaban y lo cogían. Mi mamá le abría el pico al pavo y le echaban ron, yo no me acuerdo qué le echaban al pavo, total que emborrachaban al pavo y lo ponían. A mi mamá le gustaba cocinar mucho, hubo una vez en diciembre que ella dijo que iba a hacer, con el cuero aquí del pescuezo del pavo, iba a hacer una morcilla y la hizo. A mi mamá le gustaba mucho la cocina y aprendía de otra gente, llegó una parienta a vivir a la casa, que venía de Bogotá, porque tenía problemas del corazón y vivió en la casa, no me acuerdo cuantos años. Mi mamá también aprendió a hacer unos platos que le enseñó esa señora de Bogotá. ¡Pa'l 31! Nosotros teníamos el tremendo pnil pa'l 31 también. Eso era comer cerdo asado, unos perniles deliciosos que mi mamá hacía... duraba como una semana pullando, le echaba panela, una serie de cosas más y el pnil era medio dulzón, era muy sabroso, con clavitos de olor, todas esas cosas se encontraban en la casa.

Entrevista a Socorro De Castro

Es curioso notar que en las décadas posteriores el cambio en el escenario, las ofertas de empleo y la consolidación de la familia en el sector asalariado de la ciudad ocasionaron una especie de transformación en la manera de relacionarse en torno a la comida durante las fechas especiales, quizás por el cambio en la disponibilidad de algunos alimentos ya no tan comunes del día a día (y en su mayoría importados). Por lo menos, así lo afirmó una de las personas entrevistadas:

cotidiano expresado a través de la comida y de lo que esto podía significar para las personas que solían alimentarse de esa manera particular.

E: Yo pienso que sí. Yo pienso que el poder adquisitivo hizo que la dieta alimenticia se variara un poco. Y a medida que la familia se fue volviendo de clase más trabajadora, menor poder adquisitivo teníamos, pero siempre esperábamos las grandes fiestas, porque en esas grandes fiestas había jamones, quesos importados y cantidades de aceitunas y alcaparras y cosas y no sé qué, la comida era maravillosa y los postres y la cosa, ¿si me entiendes? Siempre.

Entrevista a Esther De Castro

Otro momento del día en el que se fortalecían los lazos y la pertenencia con los municipios antes habitados, aún después de la migración, era la hora de las onces. Las onces eran la ocasión idónea para relacionarse de manera frecuente con las colonias momposinas y cienagueras en Barranquilla y, por encima de todo, de hacer vida social poniendo en práctica los buenos gustos aprendidos en la ancestral Mompox y la próspera Ciénaga:

E: Mi abuela me contaba cuentos, me enseñaba recitaciones y todas las cosas, y cuando llegaban sus amigas de la sociedad y no sé qué y no sé cuándo, entonces llamaba a su nieta que sabía recitar y...

J: ¿Cómo así amigas de la sociedad?

E: Sí, llegaban las Díaz no sé que cosa y llegaban las Fandiño no sé qué vaina, entonces siempre lo llamaban a uno “ven mijita recita el...” y yo recitaba “manecitas rosadita” y vainas por el estilo *risas*. Sí, me cargaban y me permitían estar media hora sin molestar en la reunión de los adultos y después me echaban.

J: Y esas reuniones así con las amigas ¿cómo eran? ¿eran esporádicas o sucedían...?

E: Cuando yo estaba pequeña, mi abuela tenía una vida social agitada. Ella por lo menos dos tardes a la semana tenía señoras tomando el té.

J: ¿Tomaban té?

E: Tomaban té. Señoras tomando el té o se brindaba café y se brindaban las onces y todo. Se sacaba la vajilla y tal, y no sé qué, y la bandeja donde se ponían las cosas y todo. Cuando llegaba algún invitado, lo primero que se hacía, antes de ofrecerla a una persona sentarse era “¿quiere un tinto?, tome asiento, por favor”. En la casa siempre había una olla de tinto al fuego. Todo el día había café, mi papá, mi mamá, todo el mundo tomaba café. No sé por qué nosotros no somos tinteros. Tú sí. En la casa se tomaba tinto a dos manos y siempre había dos vajillitas en uso permanente. Porque llegaba gente todos los días... a quien llegara, tinto.

Entrevista a Esther De Castro

El libro de Fenita de Hollmann, el de las onces transformadas en hora del té, cuenta con anotaciones de Petra y su hija Ruth junto a las recetas que se sabe ensayaban con más

frecuencia en la casa⁶⁶. Este libro publicado en 1937 y el *Manual práctico de cocina* de 1923 continuaron usándose hasta la década del cincuenta, aunque al parecer perdieron el uso luego de la década del sesenta.

En suma, las tradiciones culinarias desplegadas en Barranquilla se debieron, primero, a la escogencia y preparación constante de las recetas momposinas, que si bien hacen parte del patrimonio culinario regional, tenían otro origen local y familiar que era evocado constantemente en la mesa y la cocina. Segundo, a la incorporación de nuevos gustos y sabores y de normas de educación y de eficiencia que al parecer fueron compatibles con el ámbito social en que se movía la familia, y que quizás facilitaron su posterior inserción en Barranquilla y su conexión con otras colonias de momposinos y cienagueros en esta ciudad.

Las tradiciones culinarias de la familia De Castro, variadas en técnicas e ingredientes y ricas tanto en orígenes como en sabor, pueden ser comprendidas a raíz de la trayectoria particular que las moldeó, como se intentó en este capítulo. De la misma forma, estas tradiciones son el vestigio de esa migración que ocurrió a comienzos de siglo, y su mantenimiento hasta la actualidad ha operado como un dispositivo para incorporar en la descendencia barranquillera un matiz de particularidad dentro de su experiencia local, un matiz que con el tiempo ha ido mutando hasta convertirse en una concepción de “ser raro” dentro del “ser barranquillero”.

Las tradiciones culinarias de la familia De Castro incorporan, asimismo, unos significados que permiten a la descendencia retrotraer al presente la cotidianidad de comienzos del siglo XX. Esta fue una experiencia irrepetible, condicionada por un entorno que favoreció tanto la persistencia de unos platos típicos de la región como la importación de algunos gustos, hábitos y productos. La escogencia de ciertos ingredientes y sabores y la relación de las personas con estos, alrededor de la mesa y en el espacio doméstico, significó para la familia, durante la primera mitad del siglo XX la manifestación diaria de su origen, de su educación y de sus aspiraciones sociales. Con el paso del tiempo, la relación cotidiana con las tradiciones culinarias se transformó hasta convertirse en una experiencia que conecta

⁶⁶ Se presume que de este libro provienen algunas recetas que hoy son atesoradas en el acervo culinario familiar, como el suflé de sesos, el rosbif, la sopa de cebolla, el pescado con mantequilla negra, la sopa de cangrejos, el ajíaco santafereño y la lengua a la romana.

presente y pasado a través de los sabores y que permite a la familia revivir una historia que, sobre todo, los identifica como grupo.

CONSIDERACIONES FINALES

Comer es una necesidad fisiológica del primer orden con la que todos podemos sentirnos relacionados por uno u otro motivo, ya sea porque simplemente hay que hacerlo o porque hay un placer detrás de ello. Es un fenómeno observable a simple vista que el alimento constituye una realidad inmediata, culturizada según unas reglas de conveniencia que atienden a la necesidad del momento y a la costumbre. Un considerable corpus historiográfico afirma que la alimentación se carga cotidianamente con múltiples significados que, velados por el transcurrir del tiempo, hacen parte de la urdimbre en la que se despliega la vida humana. A través de una exhaustiva revisión de literatura, se determinó que la comida puede fungir como vehículo de significación en diversas situaciones, como fue el caso del azúcar en el siglo XVIII o del pan y el vino para la familia Rivet en la Francia de los setenta.

La vida cotidiana, por su parte, se considera como el devenir natural de los días y el acontecer que sucede en esta repetición. Sujeta, al igual que la alimentación, a un contexto y unas prácticas que le otorgan una forma particular, la vida cotidiana se sitúa en el centro de la historia misma, puesto que es el ámbito en el cual convergen las relaciones y condiciones desprendidas del acontecer histórico.

Esta investigación se basó en la perspectiva de De Certeau según la cual cada alimento o manjar se encuentra inscrito en una encrucijada de historias donde presente y pasado se mezclan cotidianamente para satisfacer la necesidad del momento. Las prácticas alimenticias de cualquier grupo social se sitúan en el nivel más básico de lo cotidiano y como tales, se determinan según un contexto y un sistema de hábitos y valores únicos para cada grupo. En últimas, estos sistemas propios para cada grupo se consideran una manifestación de la cultura y también un vestigio de la trayectoria histórica que condicionó su particular formación.

A través del análisis de la relación entre las tradiciones culinarias y la historia de la vida cotidiana, en esta investigación se demostró que las tradiciones culinarias son para la familia De Castro un vehículo de significación cuyo uso cotidiano reforzó a través del tiempo, y todavía lo hace en su descendencia, la historia de migración descrita en estas páginas.

Para lograr demostrar lo anterior, en esta investigación se hizo un análisis detallado del contexto que determinó el desarrollo de las prácticas culturales de los De Castro a la luz de su trayectoria de migración. Se hizo especial énfasis en determinar las condiciones de vida en los municipios de interés desde mediados del siglo XIX hasta las primeras décadas del XX. La búsqueda y el análisis de las fuentes se hizo teniendo en cuenta que los hábitos cotidianos, en especial aquellos relacionados con la alimentación, han tenido en el ámbito nacional un lento proceso de cambio y fácilmente abarcan varias generaciones y periodos. Esto supuso un reto importante para tener en cuenta durante el curso de la investigación, puesto que parte de los objetivos consistían en abordar un tema que en realidad no ha sido tratado con detalle en la historiografía colombiana: la vida cotidiana en el Caribe colombiano durante la primera mitad del siglo XX. Este hallazgo llevó a concluir que esta investigación puede ser uno de los primeros aportes para la historiografía de la vida cotidiana en el Caribe colombiano durante este periodo, y se espera que sus hallazgos motiven posteriores investigaciones sobre este tema, en esta región del país con un patrimonio cultural tan rico y variado.

Se concluyó, asimismo, que la influencia de las tradiciones culinarias en las prácticas cotidianas de los De Castro demuestra que ciertos alimentos designan pertenencias sociales en los individuos, lo que confirma que las propuestas teóricas de De Certeau, Giard y Mayol pueden aplicarse a estudios sobre cotidianidad y alimentación en otros espacios y temporalidades.

El análisis del contexto y de las prácticas familiares durante la temporalidad en cuestión reveló que la trayectoria familiar estuvo marcada por el arraigo a una tradición de abolengo español y a unos valores educativos y de sociabilidad que determinaron el posterior desenvolvimiento particular de la familia en los otros municipios. Más adelante, los nuevos gustos introducidos en el acervo culinario familiar, los hábitos de trabajo y de ocio y las formas de sociabilidad política, llevaron a concluir que durante la década de los veinte, el estilo de vida de la familia De Castro representó la legitimación definitiva de su grupo en su entorno, el *superávit* social para un grupo de personas que, desde el vientre materno, no contó con el derecho de ser reconocido plenamente ante la ley.

A medida que se reconstruía la vida cotidiana familiar de comienzos del siglo XX en relación con las tradiciones culinarias, se hizo cada vez más evidente que la alimentación ha

sido históricamente el dispositivo principal a través de la cual la familia De Castro ha dotado de significado su propia historia y, en consecuencia, su identidad como grupo. De manera más concreta, se concluyó que, para la familia De Castro, comer en grupo significa “vivir” el pasado familiar. Significa retrotraerse, a través de los sabores, a un modo de vida que hoy ya no se conserva y que forma parte del patrimonio cultural e histórico de la región. Estas actitudes particulares sobre la comida, a su vez, arrojaron varios resultados sobre la alimentación como vehículo de significación del orden cotidiano para el caso de este grupo específico.

Primero, se logró comprender que la escogencia cotidiana de ciertos ingredientes, la preparación y el consumo reiterados de ciertos platos de diverso origen a través del tiempo, se ha traducido en la formación de una identidad grupal y de un sentido de pertenencia local que, en la actualidad, son categorizadas como “raras” por los mismos miembros de la familia, precisamente debido a su origen extra local. En otras palabras, se concluyó que ciertas tradiciones culinarias conforman un significado que determina para los De Castro su concepción como un grupo familiar barranquillero, pero único y “raro”.

Segundo, en las actitudes culinarias de la familia De Castro y en su manera de relacionarse en torno a la mesa, se identificaron unos patrones similares a los descubiertos por Counihan sobre la familia florentina de la primera mitad del siglo XX. En el caso de esta familia caribeña, las tradiciones culinarias y la reunión en la mesa realizan una suerte de acto de resistencia frente al desarraigo como una de las posibles consecuencias de la migración. En línea con lo anterior, también se detectó que la reiterada conexión que se hace en el presente con la vida cotidiana de antaño, a la hora de comer en familia, da cuenta de un estilo de vida extinto pero reverenciado a través de la comida.

En línea con lo anterior, el recetario anexo a esta investigación se concibió como una herramienta para comprender y organizar la trayectoria migratoria familiar a partir de los sabores que estas personas identifican en relación con este aspecto de su pasado. También, el recetario se elaboró con la intención de facilitar, a través de unos platillos organizados en ciertos momentos de consumo, una comprensión más detallada del impacto que tuvo la migración en las tradiciones culinarias familiares y su vida cotidiana de principios de siglo XX.

Por su parte, la puesta en marcha de las prácticas alimenticias familiares confirma que la construcción de sentido de un grupo social opera a través de la repetición y de la escogencia constante, que a su vez dan forma a un sistema de relaciones, valores y hábitos fundamentales para comprender la cultura. Sin embargo, no fueron solo las prácticas alimenticias las que permitieron dilucidar el significado de la vida cotidiana familiar. Otro tipo de vestigios materiales, como el menaje de cocina, los juegos de comedor y los muebles, los libros de recetas y los fotomontajes, también dieron cuenta de los múltiples significados que determinaron el discurso de sentido alrededor del cual se articulaba el día a día de la familia.

La política y la educación de la mujer moderna, por ejemplo, fueron elementos determinantes en la experiencia cotidiana del grupo familiar. La esfera doméstica se caracterizó por un sistema de valores según el cual las figuras femeninas, por medio de la correcta administración de la riqueza del hogar y de la fuerza de trabajo, trascendieron su papel de agentes moralizantes al servicio de la nación. A través de sus costumbres, las mujeres de la familia se reafirmaron como ciudadanas en la perenne lucha por alcanzar el derecho al voto, en una época en que la política era esencial para la vida social y la identidad de los individuos a nivel nacional.

Por lo tanto, en esta investigación se concluyó que el impacto de la política en la vida cotidiana familiar durante el siglo XX fue considerable. Sin embargo, las fuentes obtenidas no permiten escudriñar con mayor detalle la influencia de la política en el día a día del Caribe, por lo que este es un tema que permanece abierto para futuras investigaciones.

Esto último hace necesario recalcar que esta es una investigación que apenas comienza. La vida cotidiana es un campo de la historiografía cuya vastedad es tan amplia como las facetas de la vida humana. Las tradiciones culinarias son apenas uno de los tantos apéndices que se desprenden de esta temática tan compleja que es la historia de lo cotidiano. Por lo tanto, se espera que los temas aquí tratados y los hallazgos obtenidos, aunque limitados, generen nuevas inquietudes que enriquezcan esta línea de investigación sobre la historia cultural del Caribe colombiano.

FUENTES PRIMARIAS

- Boussingault, Jean Baptiste. *Memorias. Tomo I*. Bogotá: Banco de la República, 1985.
- Cochrane, Charles Stuart. *Viajes por Colombia 1823 y 1824*. Bogotá: Banco de la República, 1994.
- Hernández, Elisa. *Manual Práctico de Cocina*. 11a ed. Medellín: Félix de Bedout e Hijos, Sucs., 1923.
- Hollmann, Fenita De. *La Minuta del buen comer*. 1a ed. Bogotá: Editorial Cromos, 1937.
- Noguera, Anibal. *Crónica Grande del Río de la Magdalena*. Ediciones Sol y Luna, 1980.
- Sarasúa, Jacinto. *Recuerdos de Barranquilla*. 1era Ed. Barranquilla: Editorial El Cid, 1988.
[http://190.144.44.118/CatalogoBasico/Home/BusquedaSimpleEjemplares?searchString=Jacinto Sarasúa&nombrebib=Archivo Histórico del Atlántico&idbib=2®istros=1](http://190.144.44.118/CatalogoBasico/Home/BusquedaSimpleEjemplares?searchString=Jacinto%20Sarasua&nombrebib=Archivo%20Hist%C3%B3rico%20del%20Atl%C3%A1ntico&idbib=2®istros=1)

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agudelo Velásquez, Leonardo. “La industria bananera y el inicio de los conflictos sociales del siglo XX”. *Revista Credencial Historia* 258 (2015).
<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/revistas/credencial/junio2011/industria-bananera-agudelo>
- Aguirre González, Guillermo. “Sociabilidad política en Colombia siglo XIX”. *Sociología: Revista De La Facultad De Sociología De Unaula* 26 (2003): 84–90.
- Alzate Echeverry, Adriana María. “Comer en el hospital colonial: Apuntes sobre la alimentación en tres hospitales neogranadinos a finales del siglo xviii”. *Historia Crítica* 1810, núm. 46 (2012): 18–42. <https://doi.org/10.7440/historit46.2012.03>
- Alzate Montes, Carlos Mario, Fabián Leonardo Benavides Silva, y Andrés Mauricio Escobar Herrera. *La vida cotidiana en el convento de San José de Cartagena de Indias hacia mediados del siglo XVIII y comienzos del XIX*. Bogotá: Ediciones Universidad Santo Tomás, 2014.
- Arquez Van-Strahlen, Oscar. “Pedro Martínez de Pinillos y el Colegio Universidad de San Pedro Apóstol en Santa Cruz de Mompo 1769-1853”. *Boletín Historial Academia de*

- Historia de Santa Cruz de Mompox*, núm. 29–30 (1998): 9–45.
- Arroyo, Ivonne. “El Rosario quiere salir de la sombra del Centro y Barrio Abajo”. *El Heraldo*. el 15 de mayo de 2017. <https://www.elheraldo.co/barranquilla/el-rosario-quiere-salir-de-la-sombra-del-centro-y-barrio-abajo-361615>
- Bardenstein, Carol. “Transmissions Interrupted: Reconfiguring Food, Memory, and Gender in the CookbookMemoirs of Middle Eastern Exiles”. *Signs* 28, núm. 1 (2002): 353–87. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Becker, Laurence C. “Consequences of Cultivar Diffusion. Leonard Plotnicov and Richard Scaglione, editors. Pittsburgh: Ethnology Monographs, no. 17, Department of Anthropology, University of Pittsburgh (1999). Reviewed by Laurence C. Becker”. *Journal of Political Ecology* 6, núm. 1 (1999): 52. <https://doi.org/10.2458/v6i1.21438>
- Bell-Lemus, Carlos. “Industria, puerto, ciudad (1870-1964)”. *Revista APUNTES* 21, núm. 1 (2008): 62–73.
- Beltrán Crisanchó, Mauricio. “Una visión sociológica del derecho de familia en Colombia: Radicalismo-1945”. *Estudios Socio-jurídicos* 10, núm. 2 (2008): 129–58.
- Borja Gómez, Jaime, y Pablo Rodríguez Jiménez. *Historia de la vida privada en Colombia. Tomo II. Los signos de la intimidad, el largo siglo XX*. 1a ed. Bogotá: Taurus, 2011.
- Brandes, Stanley. “Sugar, colonialism, and death: On the origins of Mexico’s day of the dead”. *Comparative Studies in Society and History* 39, núm. 2 (1997): 270–99. <https://doi.org/10.1017/S0010417500020624>.
- Campo Ramírez, Cruz María del. “Los sabores del Bicentenario en Mompox. Bromatología y sitoplastia.” *Boletín Historial Academia de Historia de Santa Cruz de Mompox*, núm. 31–32 (2011).
- Certeau, Michel De. *La invención de lo cotidiano I. Artes de hacer*. 1a ed. México D.F.: Universidad Iberoamericana, 2000.
- Certeau, Michel De, Luce Giard, y Pierre Mayol. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar y cocinar*. Nueva edic. México D.F.: Universidad Iberoamericana, 2000.
- CORPES. *Mapa Cultural del Caribe colombiano*. 1 ed. Santa Marta: CORPES (Consejo Regional de Planificación de la Costa Atlántica), 1993.
- Counihan, Carole M. *Around the Tuscan table: Food, family, and gender in twentieth-century Florence. Around the Tuscan Table: Food, Family, and Gender in Twentieth-Century Florence*. London: Routledge, 2004. <https://doi.org/10.4324/9780203491003>.
- Cwiertka, Katarzyna J. “From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe”. *Food and Foodways* 13, núm. 4 (2005): 241–72. <https://doi.org/10.1080/07409710590931294>.
- Daza, Blanca Ysabel. “Historia del proceso de mestizaje alimentario entre España y Colombia”. *Pedralbes: revista d’història moderna* 0, núm. 34 (2016): 323–46.

- Elvás Iniesta, María Salud. “Naturaleza, alimentación y medicina en Cartagena de Indias en el siglo XVI”. *MEMORIAS, Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe* 8 (2007): 143–63.
- Fals Borda, Orlando. *Historia doble de la Costa 1: Mompox y Loba*. Segunda ed. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2002.
- . *Historia doble de la Costa 3: Resistencia en el San Jorge*. Segunda ed. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2002.
- Fiorillo, Heriberto. “Recuerdos de Boston”. *El Heraldo*. el 15 de noviembre de 2013. <https://www.elheraldo.co/columnas-de-opinion/recuerdos-de-boston-i-132270#:~:text=Boston fue el primer barrio,Boston y luego el Prado.&text=De los cinemas%2C recuerdo vagamente,llevar cada niño su taburete>.
- Garrido, Margarita. “Vida cotidiana en Cartagena de Indias en el siglo XVII”. En *Cartagena de Indias en el siglo XVII*, editado por Haroldo Calvo-Stevenson y Adolfo Meisel Roca, 452–507, 2007. <http://repositorio.banrep.gov.co/handle/20.500.12134/1254>
- Gonzalbo Aizpuru, Pilar. *Historia de la vida cotidiana en México. Tomo I. Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España*. Editado por Pablo Escalante Gonzalbo. *Journal of Chemical Information and Modeling*. 1a ed. Vol. 53. México D.F.: El Colegio de México, 2004.
- . *Introducción a la historia de la vida cotidiana*. 1a ed. Ciudad de México: El Colegio de México, 2006.
- Guarín Martínez, Óscar. “Alcohol y drogas bajo la Hegemonía Conservadora”. En *Historia de la vida privada en Colombia. Tomo II. Los signos de la intimidad, el largo siglo XX*, 1a ed., 47–65. Bogotá: Taurus, 2011.
- Guerrero Muñoz, Joaquín. “El valor de la auto-etnografía como fuente para la investigación social: del método a la narrativa”. *Azarbe: Revista Internacional de Trabajo Social y Bienestar*, núm. 3 (2014): 237–42.
- Harb, Sara. *Barranquilla Patrimonio Arquitectónico*. Colombia: Telecaribe, 1989.
- Hernández Bermejo, María de los Ángeles. “La alimentación de los privilegiados: la familia Carvajal a finales del siglo XVIII”. *Norba Revista de Historia* 5 (1984): 105–6.
- Holtzman, Jon D. “Food and memory”. *Annual Review of Anthropology* 35 (2006): 361–78. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>.
- Illera, Carlos Humberto. *Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Jiménez, María Ligia. “El voto femenino en Colombia: primer logro en la búsqueda de la equidad de género”. *Nuestra Huella*, núm. 129 (2017).

- Langebaek, Carl Henrik. *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muisca*. Colección. Bogotá: Banco de la República, 1987.
- . “Patologías en la población muisca y la hipótesis de la economía autosuficiente.” *Revista de Antropología y Arqueología* 6, núm. 1 (1990): 143–57.
- LeGrand, Catherine. “Living in Macondo: Economy and Culture in a United Fruit Company Banana Enclave in Colombia”. En *Close Encounters of Empire: Writing the Cultural History of U.S.-Latin American Relations*, editado por Gilbert M. Joseph, Catherine LeGrand, y Ricardo D. Salvatore, 1st ed., 333–68. Durham: Duke University Press, 1998. <https://doi.org/10.1215/9780822396352>.
- LeGrand, Catherine, y Adriana Mercedes Corso. “Los archivos notariales como fuente histórica: una visión desde la zona bananera del Magdalena”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 30 (2003): 159–208.
- Loaiza Cano, Gilberto. *Sociabilidad, religión y política en la definición de la nación (Colombia, 1820-1886)*. 1a ed. Bogotá: Universidad Externado de Colombia, 2011.
- López-García, Jessille, Eduardo Gómez-Araujo, y Roberto González-Arana. “Constitución y consolidación del Mercado Público de Barranquilla (1880-1930)”. *HiSTOReLo. Revista de Historia Regional y Local* 12, núm. 23 (2020): 14–50. <https://doi.org/10.15446/historelo.v12n23.79471>.
- Martínez Carreño, Aída. *Mesa y cocina del siglo XIX. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. Biblioteca. Ministerio de Cultura, 2012. <https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Política de las cocinas tradicionales de Colombia/Documents/política-julio 5 2013 BBCC- final imprenta.pdf>.
- Mejía Pavony, Germán. “En busca de la intimidad (Bogotá, 1880-1910)”. En *Historia de la vida privada en Colombia. Tomo II. Los signos de la intimidad, el largo siglo XX*, 1a ed., 19–45. Bogotá: Taurus, 2011.
- Méndez, Doris, y Cecilia Restrepo. “EL PEBRE: CRONICA DEL PARAISO OLVIDADO | Historia de la Cocina y la Gastronomía”. 17 de enero, 2016. <https://www.historiacocina.com/es/cronica-del-pebre-de-mompox>.
- Mintz, Sidney. “Dulzura y poder el lugar del azúcar en la historia moderna”. Siglo veintiuno editores, s.a., 1996.
- . *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Primera ed. México D.F.: Ediciones de la Reina Roja S.A. de C.V., 2003.
- Moreno Blanco, Lácydes. *Palabras junto al fogón. Selección de golosos textos culinarios y antología de viandas olvidadas*. 1a ed. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Noguera, Anibal. *Crónica Grande del Río de la Magdalena*. Ediciones Sol y Luna, 1980.
- . “Dos condes y cuatro marqueses”. *Boletín Cultural y Bibliográfico* 16, núm. 7 (1979): 75–89. https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/boletin_cultural/article/view/3601/3

- Ordóñez Caicedo, Carlos. *Gran libro de la cocina colombiana*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Patiño, Víctor Manuel. *Historia de la cultura material en la América Equinoccial, Alimentación y alimentos*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca_1.pdf
- Pedraza Gómez, Zandra. “La educación del cuerpo y la vida privada”. En *Historia de la vida privada en Colombia. Tomo II. Los signos de la intimidad, el largo siglo XX*, 1a ed., 115–48. Bogotá: Taurus, 2011.
- Pedraza Gómez, Zandra. “La ‘educación de las mujeres’: el avance de las formas modernas de feminidad en Colombia”. *Revista de Estudios Sociales*, núm. 41 (2011): 72–83.
<https://doi.org/10.7440/res41.2011.06>
- Pérez Vejo, Tomás. “Escribir historia a partir de imágenes”. *Memoria y Sociedad* 16, núm. 32 (2012): 17–30. https://www.m-culture.go.th/mculture_th/download/king9/Glossary_about_HM_King_Bhumibol_Aduyadej's_Funeral.pdf
- Posada Carbó, Eduardo. *El Caribe colombiano. Una historia regional (1870-1950)*. 1a ed. Bogotá: Banco de la República, 1998.
- REGIÓN, Asociación Centro de Estudios Regionales. “Ciudadanía y cultura política en Colombia siglo XX”. *Ciudadanía y cultura política en Colombia siglo XX*. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, 1991.
http://www.uptc.edu.co/export/sites/default/facultades/f_educacion/doctorado/historia_inf_adicional/documentos/ciudadania_cultura_politica.pdf
- Restrepo, Cecilia. “La cocina de los jesuitas. Común modo de guisar que observaban los regulares de la Compañía de Jesús”. *Historia de la cocina*, 2007.
<https://www.historiacocina.com/gourmets/articulos/jesuitas.htm>
- Restrepo, Eduardo. *Etnografía: alcances, técnicas y éticas. Nómadas*, 2016.
<http://www.ram-wan.net/restrepo/documentos/libro-etnografia.pdf>
- Restrepo Manrique, Cecilia. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario 1653-1773, 1776-1900. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
<https://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/Política de las cocinas tradicionales de Colombia/Documents/política-julio 5 2013 BBCC- final imprenta.pdf>
- Roden, Claudia. *A Book of Middle Eastern Food*. 2nd Editio. Vintage Books, 1974.
- Rodríguez Cuenca, José. “Apuntes sobre la alimentación de la población prehispánica de la Cordillera Oriental de Colombia”. *Maguaré* 71, núm. 13 (1998): 2.
- Rodríguez Jiménez, Pablo. *En busca de lo cotidiano: sexo, honor, fiesta y sociedad, siglo*

- XVI-XIX. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2002.
- . *En busca de lo cotidiano. Honor, sexo, fiesta y sociedad S. XVII-XIX*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2002.
- . *Historia de la Independencia de Colombia. Vida cotidiana y cultura material en la independencia*. Bogotá: Presidencia de la República, 2010.
- . *Sentimientos y vida familiar en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII*. 1a ed. Bogotá: Editorial Ariel, 1997.
- Rojas de Perdomo, Lucía. *Comentarios a la cocina precolombina, de la mesa europea al fogón amerindio*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
[https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Biblioteca 2.pdf](https://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/Biblioteca%202.pdf)
- Romoli, Kathleen. *Colombia, A Gateway To South America*. Edición 19. Bogotá: Biblioteca Familiar Presidencia de la República, 1941.
- Rossant, Colette. *Memories of a Lost Egypt: A Memoir with Recipes*. Illustrate. New York: Clarkson Potter, 1999.
- Sánchez, Enrique, y Carlos E. Sánchez. *Paseo de olla. Recetas de las cocinas regionales de Colombia*. 1a ed. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- Shihab, Aziz. *A Taste of Palestine: Menus and Memories*. Illustrate. Texas: Corona Publishing Company, 1993.
- Vargas Nieto, María Daniela. “MompoX: la convivencia entre arquitectura y medio ambiente”. *Pesquisa Javeriana*. Bogotá, octubre de 2018.
<https://www.javeriana.edu.co/pesquisa/mompoX-la-convivencia-entre-arquitectura-y-medio-ambiente/>
- Varios autores. *Historia de la vida cotidiana en Colombia*. Editado por Beatriz Castro Carvajal. Bogotá: Editorial Norma, 1996.
- . *Historia económica y social del Caribe colombiano*. Editado por Adolfo Meisel Roca. Bogotá: Ediciones Uninorte, 1994.
- . *Mapuche: fotografías siglos XIX y XX*. Editado por Margarita Alvarado, Christian Baez Allende, y Pedro Mege Rosso. Santiago de Chile: Pehuén Editores, 2001.
- Vergara Durán, Ricardo Adrián, y Antonino Vidal Ortega. *Barrio El Prado. Hito histórico y urbano de Barranquilla*. Editado por Zoila Sotomayor. Barranquilla: Editorial Universidad del Norte, 2020.
- Vidal Barrios, Víctor Hugo. “Logia Masónica, patrimonio arquitectónico de Ciénaga”. En *la lupa Ciénaga*, 2018. <https://lalupacienaga.com.co/logia-masonica-patrimonio-arquitectonico-cienaga/>.
- Viloria De la Hoz, Joaquin. “Historia empresarial del guineo: Empresas y empresarios bananeros en el departamento del Magdalena , 1870-1930”. *Cuadernos de historia*

económica y empresarial, núm. 23 (2009): 75.

———. “La economía anfibia de la isla de MompoX”. *Documentos de trabajo sobre economía regional*, núm. 148 (2011).

Zapata Hincapié, Oscar Javier. “Atraer el pueblo a las urnas: la campaña electoral de Enrique Olaya Herrera”. *HiSTOReLo. Revista de Historia Regional y Local* 3, núm. 6 (2011): 193–230.

<https://revistas.unal.edu.co/index.php/historelo/article/view/20193/42558>.

Zapata Vélez, Lina María. “Irma Veloza y el inicio de la participación femenina en Colombia”. *Nuestra Huella*, núm. 129 (2017)

ANEXO 1. ARCHIVO DE BAÚL



Fotografía 1. Retrato al óleo de don Pedro Martínez de Pinillos



Fotografía 3. Francisco Martínez de Pinillos, hermano mayor de Petra, cargando a su hija María Luisa, quien vivió durante muchos años en la casa de Barranquilla.



Fotografía 2. Petra Martínez de Pinillos antes de casarse, fotografiada en el estudio de Medardo Ortiz en Barranquilla.



Fotografía 4. Pedro Martínez de Pinillos, hermano menor de Petra y agente comercial de la Casa Mogollón



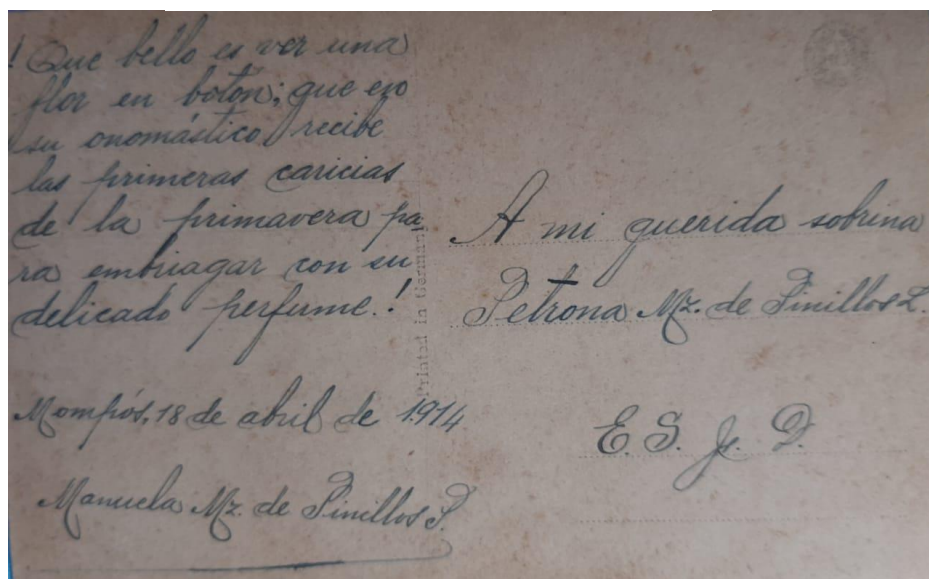
Fotografía 5. Daguerrotypo de Juan Manuel Francisco Martínez de Pinillos, padre de Petra, Francisco y Pedro. Sin fecha.



Fotografía 6. Calle de Mompox. Sin fecha.



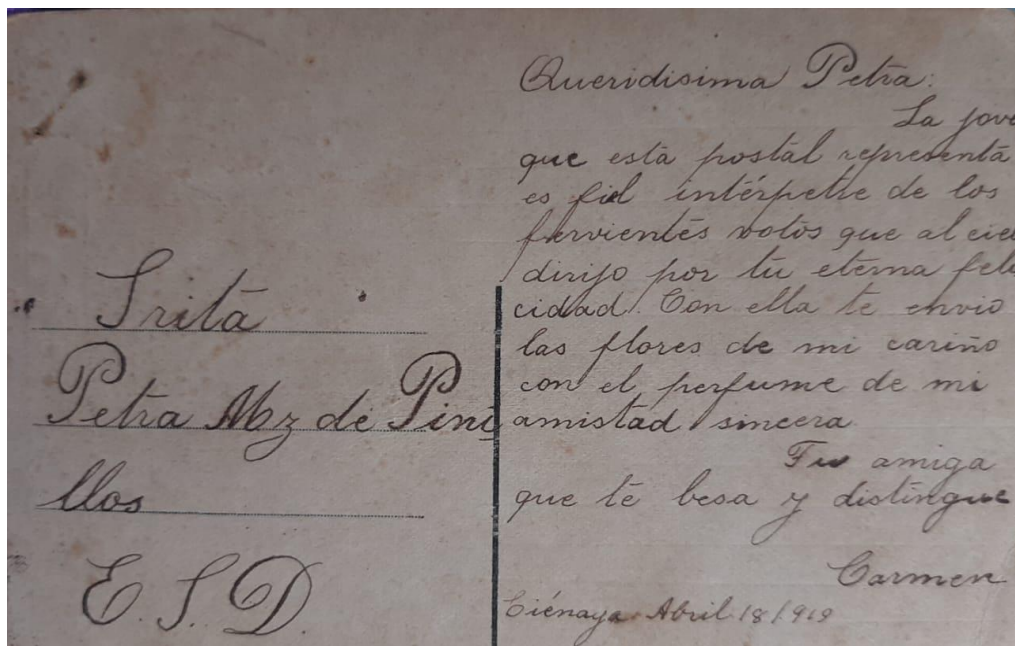
Fotografía 7. Postal enviada a Petra con motivo de su cumpleaños. 1914.



Fotografía 8. Poema dedicado a Petra con motivo de su cumpleaños. Anverso de la postal anterior.



Fotografía 9. Postal enviada a Petra con motivo de su cumpleaños. 1919.



Fotografía 10. Dedicatoria a Petra por su cumpleaños. Anverso de la postal anterior.



Fotografía 11. Muebles del recibidor de la casa de Ciénaga, ca. 1920.



Fotografía 12. Petra y su marido Diógenes recién casados. Ciénaga, ca. 1920.



Fotografía 13. Judith fotografiada en el estudio Ospina de Ciénaga, ca. 1926.



Fotografía 14. Diógenes De Castro Donado, marido de Petra, fotografiado en el estudio de J.N. Gómez y Co. en Bogotá, ca. 1920.



Fotografía 15. Fotografía de la familia De Castro Martínez de Pinillos reunida en la fachada de la casa de Boston en 1950. Al fondo a la derecha se puede ver la entrada de uno de los callejones.

De izquierda a derecha: Petra Martínez de Pinillos, Jesusa Vesga de De Castro, Judith De Castro. Delante: Lydia de Castro con Diógenes de Castro Barrios delante. Teresa Martínez de Pinillos con Ramiro Rincón De Castro bebé. Ruth Valderrama (vecina) con Jaime de Castro Barrios delante y Diógenes de Castro Martínez de Pinillos al lado. En la parte de atrás: Jaime de Castro Gómez (esposo de Ruth de Castro Martínez de Pinillos), Augusto Pavía (esposo de Teresa Martínez de Pinillos) y Carmen De Castro Barrios.

ANEXO 2.

UNA HISTORIA A BOCADOS.

RECETAS DE LA FAMILIA DE CASTRO

(Para abrir el recetario hacer doble clic en la imagen,
ya que está incrustado como objeto PDF.)



*Historia a bocados;
migración y tradiciones
culinarias de la familia De Castro
desde 1900 hasta 1950.*

Julieta Pareja De Castro

