

Comida, cuerpo y carnaval en Barranquilla¹

Ramiro Delgado Salazar²

A Inés Salazar de Delgado, a Horacio Delgado Franco, a Heliodoro, Elsie, Mariela, mi familia de sangre y mi familia costeña.

A la ciudad de Barranquilla, a los diversos grupos y a su gente que amablemente me abrieron su mundo para pensar el carnaval y sus sabores.

A ese ser que hace parte vital de mi sueño de la vida, del amor, de la paz y la pasión y de la opción de soñar y luchar para construir y vivir.

1 La presente ponencia realizada para el IX Congreso de Antropología en Colombia, Julio 19 al 22, Popayán, es parte de los resultados de la investigación "Carnaval de Riosucio y Carnaval de Barranquilla. Perspectivas de la antropología teatral de dos fiestas religiosas en Colombia" (1996-1999), financiado por COLCIENCIAS y la Universidad de Antioquia: CODI, INER, Departamento de Antropología. En dicha investigación participe como director de la etapa Barranquilla en compañía de Aníbal Parra Díaz, Ana María Tamayo Duque y Lina María Villejas Hincapié como auxiliares de investigación y encargados de los ejes de la danza y la indumentaria.

2 Profesor Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia.

1. Introducción

Dentro del variado espectro de fiestas, entendidas éstas como “la celebración regular (y regulada) de un rito” (Maldonado, 1975: 347), el carnaval tiene un sentido particular como fiesta o ritual que es; “el carnaval hay que considerarlo como la fiesta por excelencia [...] Significa la fiesta popular por antonomasia, dónde cada persona se transforma en *protagonista*” (López, 1992: 134). El lugar central que ocupa en la vida de los barranquilleros y la multiplicidad de eventos significativos que en él se realizan, hablan de la importancia del Carnaval de Barranquilla para sus habitantes; en él se viven diversas formas de incorporarse y de participar, es decir de ser sus protagonistas y de hablar en términos de “ser carnavalero” y de “ser barranquillero”. El carnaval es una celebración en donde se siente y se vive una participación mayoritaria de la gente barranquillera y de quienes llegan a la ciudad al carnaval, de tal forma que ese lugar que tiene en la vida de la gente, hace que se pueda pensar la relación con el concepto “de la fiesta por excelencia” de Maldonado.

El Carnaval de Barranquilla permite pensar en él como una celebración colectiva, en la que diversos grupos y personas se congregan en la ciudad para su preparación y realización. Según Maldonado es en este proceso de circulación de energía comunicativa entre los grupos y los individuos en el que se da lo comunal, lo fundamentalmente comunitarizante (1975: 286) de la fiesta. En éste sentido la frase de “Quien lo vive es quien lo goza” con la que se identifica el carnaval acentúa los referentes de expresión vital y del goce comunitario que se comparte y a su vez acentúa los referentes colectivos y de expresión de energía social propios del carnaval.

A partir de las múltiples comensalías que se dan en los diversos momentos del carnaval, los protagonistas se incorporan, al igual que lo hacen desde la indumentaria y las danzas. “La fiesta es el tiempo del exceso; pues bien, el exceso ahora reaparece, pero en esa forma desmesurada de alimento, de vino etcétera, que es ofrecido, recibido y vuelto a ofrecer” (Maldonado, 1975: 285). Tanto para Van Gennep (1986), como para Maldonado (1975) y Caro Baroja (1984) el acto de comer permite congregarse y fortalecer el sentido comunitario haciendo de los rituales, las fiestas y específicamente de los carnavales, el escenario por excelencia en que se da la comensalía. A su vez el mismo Caro Baroja complementa: “el carnaval es el tiempo contrario al ayuno

en el que la gente come de manera desconsiderada” (1980; 101). El presente análisis del Carnaval de Barranquilla brinda un panorama de la comida en el proceso de preparación del mismo y de su realización.

Metodológicamente, la investigación abordó dos grupos de protagonistas del Carnaval de Barranquilla: Un primer grupo con integrantes de la Cumbiamba la Revoltosa, del Congo Grande, de la Corporación Cultural Barranquilla, del Grupo Bambazú y de la comparsa Disfrázate como quieras;³ y un segundo grupo compuesto por protagonistas del carnaval no integrantes de grupos a veces llamados público, espectadores o hacedores del carnaval.

En este sentido se definieron dos etapas para el análisis de la comida en el carnaval: La primera la de la preparación y la de los precarnavales y la segunda etapa la de la realización del carnaval propiamente dicho precisando en este último la Batalla de Flores y la Gran Parada dentro de los cuatro días centrales del carnaval.

En esta contextualización es importante referir las coordenadas espaciales de este acercamiento en las que se pasa de la casa,⁴ a la calle, al barrio, y de ahí a las grandes avenidas como territorios en los que se realiza el carnaval y por ende se dan sus rutas y recorridos en la ciudad; esta localización de la celebración permite pensar en el proceso de significación territorial que otorga la fiesta a los escenarios en los que ella se desarrolla y específicamente en éste análisis el lugar que ocupa la comida en los “circuitos ceremoniales y festivos” (Bolívar, 1994: 165) que se dan en el Carnaval de Barranquilla. En este mismo sentido el carnaval permite una articulación de lo privado, de lo interno, de lo suyo con lo colectivo y comunitario, lo público y se definen los territorios en los que se vive el carnaval, hablamos de la territorialización del mismo.

La propuesta de Jack Goody (1982) es la utilizada para el análisis de la comida en el Carnaval de Barranquilla, en la cual encontramos internamente

3 Estos grupos responden a la selección de grupos participantes en el Carnaval de Barranquilla hecha para la investigación y que fueron abordados desde el contexto de la danza y de la indumentaria.

4 Tanto el concepto de “casa” como de “calle” citados provienen de las reflexiones de Roberto DaMatta sobre el carnaval en el Brasil y que se desarrollan a su vez en relación a lo “familiar”, “lo afín y de la misma naturaleza” junto con el mundo de lo que “ocurre fuera de la familia”, el mundo “real” (1984: 232 y 245)

articulados conceptos de algunos de los autores ya presentados. Este autor parte de la concepción de la comida como la gran tarea que realizan los seres humanos en su afán por proveerse y transformar la comida; en este sentido el autor plantea la secuencia de cuatro fases que están implícitas en el acto de comer: la producción, la distribución, la preparación, el consumo y la limpieza. Si bien este esquema analítico permite una mirada total de la comida en un grupo, en esta investigación se focalizó el análisis en las fases de preparación y consumo de la comida las cuales incluyen aspectos para la preparación como el trabajo preliminar, la cocción y elaboración del plato así como quién cocina, con quien cocina y para quien cocina y la tecnología de la cocción y para el consumo habla de la reunión de participantes, del servicio o distribución del alimento cocido, la ingestión del alimento y la limpieza, así como la distribución en el tiempo de las comidas diarias y extraordinarias, la estructura de la comida, los modos de la comida, la tecnología de la comida, la mesa, los recipientes e instrumentos y quien como con quien (1995: 68.69).

Las reflexiones teóricas dentro de la antropología del ritual aportan desde la mirada de Víctor Turner el concepto de “proceso ritual” (1980: 50)⁵ para analizar diversas celebraciones o fiestas con una periodicidad y significado al interior de un grupo o sociedad; y fundamentalmente hablar del “proceso ritual” implica pensar en el como la realización de una secuencia de diferentes acciones rituales que constituyen al acto en si mismo del ritual, en otros términos es decir que todo ritual esta hecho de una serie de eventos y que su realización crea una serie transformaciones, y de etapas y de momentos cuya totalidad es en si misma el ritual. El Carnaval de Barranquilla se realiza en etapas que comienzan con el momento de congregación para la preparación del mismo, la cual sigue con la etapa de realización del carnaval y termina con el momento de incorporación al ritmo cotidiano de la vida en Barranquilla.

El análisis del carnaval desde Julio Caro Baroja ubica en un lugar relevante la relación de ésta celebración con la comida y específicamente habla de “comidas de carnaval” (1984: 101), así mismo Van Gennep en su análisis del ritual habla de la “comensalia” (1986: 39) o el rito de comer y beber juntos como el rito de agregación, de unión propiamente material en

⁵ Ver también Catherine Bell (1992: 98) sus reflexiones sobre el concepto de “procesos de ritualización”.

el que se dan diversos intercambios de comida. Además tanto Caro Baroja como Maldonado traen en sus análisis del carnaval referencias a actos específicos del mismo en los que intervienen con nuevos significados ingredientes culinarios como el salvado, la harina, el agua, los huevos, las naranjas entre otros (Baroja, 1984: 58; Maldonado, 1975: 18-19). En éste sentido hablar de comida, carnaval y consumo y circulación de energía aporta los elementos para el análisis de lo comunitario y colectivo en relación con el acto de comer en esta fiesta y sus particularidades para el Carnaval de Barranquilla.

2. El Carnaval de Barranquilla y sus sabores culinarios

Para la comunidad barranquillera el hecho de ser protagonista del carnaval, de vivirlo y gozarlo se siente al acuñar el concepto de “ser carnavalero” como manera de nombrar una forma de ser específica con la que se identifican y la cual representa un sentido de pertenencia y de ser. Alfredo de la Espriella comenta:

Carnavalero se ha usado como un término, verdad popular, popular de gente alegre, como el carnaval es alegre, el carnaval es una fiesta alegre, una fiesta despierta, llena de luz, de gracia, de simpatía, de cordialidad [...] Entonces la gente te llama carnavalero, porque eres alegre, eres sencillamente dispuesto, animao a todo; nadie puede ser en un carnaval triste, no nadie puede tener una idea de jartera [...] Tienes que ser alegre nada más y sin tanto preámbulo, ser alegre, tener una gran disposición, una gran capacidad, una gran voluntad de distraerse, de divertirse, de compartir. (Entrevista, 1998)

En éste contexto del carnaval, en esta forma de ser barranquilleros los distintos protagonistas se incorporan para preparar y realizar esta celebración en una secuencia que pasa de las vivencias individuales a las colectivas, del mundo de la casa y de lo familiar, al mundo de la calle, de las avenidas, de lo comunitario. En esta celebración del carnaval la ciudad de Barranquilla y su gente vive y goza el universo de la comida como forma de incorporarse al carnaval. Tanto los grupos como La Cumbiamba la Revoltosa, el Congo Grande, la Corporación Cultural de Barranquilla, el Grupo Bambazú como las personas que van a ver, vivir y gozar el carnaval desde los palcos, y la calle en el desfile de la Batalla de Flores o la Gran Parada interactúan con las diversas comidas y bebidas.

2.1 La congregación alrededor de la comida en la preparación del carnaval

El proceso de preparación y organización del Carnaval de Barranquilla, permite a los distintos grupos protagonistas iniciar desde muy tempranas fechas diversas tareas tendientes a preparar y ensayar las distintas participaciones en el carnaval. Estos momentos previos o meses de anticipación a la realización de los cuatro días centrales del carnaval proponen la realización de diversos encuentros de los integrantes para lograr el objetivo fundamental de desfilan en la Batalla de Flores y en la Gran Parada como actos centrales propiamente de carnaval, así como de las participaciones barriales, familiares o regionales. Para los diversos grupos de carnaval que participaron de esta investigación, esta etapa de preparación tiene la presencia de la comida y de la bebida congregando a los integrantes para las reuniones o las diversas actividades de orden barrial y grupal en las que se toman decisiones y se piensa en el próximo carnaval; a su vez se realizan eventos para conseguir fondos para el grupo y que a su vez en estos eventos se empieza el proceso de congregación, de colectivización propio del hacer, gozar y vivir el carnaval.

Para el Grupo Bambazú, en voz de su directora Luz Marina Cañarte, el grupo organizaba dos o tres bazares en los que recogían fondos para la realización del vestuario para participar en el carnaval,

Los bazares eran fiestas como verbenas, y había padres que ponían la comida o por decirle algo, una picada de queso, había una madre que se comprometía con eso, con las empanadas para venderlas ahí, las gaseosas [...] Sea hacía además un baile dónde todos se iban a divertir, había toda una gastronomía, la gente también comía. También había carnes, fritas y asadas, había gran cantidad de platos que la gente podía llegar, comer y seguir bailando. (Entrevista, 1998)

A su vez Uwaldo Mendoza de la Cumbiamba La Revoltosa, en el proceso de reunir el grupo para planear su participación en el carnaval se congregan alrededor de un sancocho acompañado de ron. En situación similar comienza la preparación para el grupo del Congo Grande, “Se hacen ensayos, reuniones, preparando un sancocho, comenta Ventura Cabrera, es sabroso tener un domingo así como hoy para hacer un sancochito”. (Entrevista, 1998)

Así mismo Aquiles Escalante menciona como las comparsas tenían reuniones periódicas en las que se daban cuotas para el trago, la orquesta y la comida (Entrevista, 1998). Los diversos grupos centralizados en sus sedes o en las casas de los directores se empiezan a preparar para el carnaval y en estos lugares se sienten convocados alrededor del comer y del beber colectivamente alrededor de los planes para el carnaval.

Las casas y sedes se van transformando en lugares de encuentro, de socialización, de acercamiento, de reencuentro para prepararse y los integrantes de los grupos empiezan a vivir en contacto permanente con su grupo. En general se realizan diversos tipos de eventos para preparar el carnaval: bailes, bazares, reuniones, ensayos, verbenas, en los que bajo el objetivo común de vivir el próximo carnaval los grupos se congregan. Ya empieza a su vez un proceso territorial del carnaval en el que la calle y las plazas y avenidas se convierten en escenarios fundamentales de la fiesta, acorde esto con el paso de lo individual a lo colectivo a nivel de las participaciones.

Ya en este momento del carnaval la trilogía ron/sancocho/música tiene significado y sentido desde el hecho de la fiesta; en esos símbolos encontramos aglutinados variables para cada uno de estos referentes como sería hablar de cerveza, whisky, aguardiente y otros licores así como hablar de ron, así como pensar en el sancocho es hablar de sopas, caldos y en general hablar de la comida que aparece ya en el ritmo de los eventos del preparación del carnaval. Lo comunitario va teniendo presencia y se empieza a sentir un ritmo ascendente hasta llegar a los cuatro días centrales; y las diversas tareas de ensayos, organizar indumentaria y preparar la logística de la participación en el carnaval van convocando día tras día hasta llegar al sábado de carnaval. En este sentido se vio la importancia del equilibrio en relación con las reuniones y ensayos previos; en algunos ocasiones se habla de la rotación de estos eventos entre los integrantes o se rotan la comida para el encuentro. De diversas maneras, lo colectivo y lo comunitario va sobrepasando lo individual, lo privado, en relación a la dinámica de transformación generada por el carnaval y que tiene como meta la realización de la fiesta.

La preparación de esta celebración es esencialmente la revitalización e intensificación de las redes sociales y humanas que permiten que se de el Carnaval de Barranquilla. Esta colectividad viva alrededor de la fiesta

entra en una temporalidad y espacialidad diferente a la del resto del año. Se restablece lo comunitario y se fortalece a través de la ingestión de la comida en estos eventos. Es un momento del reencuentro, del reconocimiento y de la preparación. El establecerse el dominio de lo comunitario, genera eventos desde la familia hasta el barrio en los que se empieza a vivir el tiempo de carnaval; en otras palabras el espíritu del carnaval poco a poco se va apoderando de la ciudad y sus gentes y la comunidad va teniendo presencia en función de la fiesta, la ciudad se incorpora al carnaval.

2.2. La celebración colectiva del carnaval barranquillero

Hablar del calendario propiamente del carnaval en Barranquilla es tener en cuenta el acto fundamental que marca el inicio oficial del mismo: La Lectura del Bando,⁶ acto que señala para la comunidad la iniciación del carnaval; sin embargo lo que se conoce como los cuatro días de carnaval propiamente dicho son el sábado, el domingo, el lunes y el martes antes del Miércoles de Ceniza. Si bien durante muchos meses previos a estos cuatro días como se planteó ya inicialmente, la colectividad vive y siente el carnaval desde su preparación, son estos días el momento central en el que se siente y vive el carnaval. Es también necesario hablar de los Pre-Carnavales como los días estrictamente previos a los cuatro centrales del mismo en los que la ciudad vive desde lo familiar, lo barrial, lo grupal y lo local la preparación y la celebración del carnaval.

En este análisis del carnaval y la comida, las anteriores temporalidades permiten acercarse a los distintos procesos de transformación de la ciudad en los diversos escenarios en los que se vive el carnaval permitiendo hablar de cómo en este tiempo de carnaval tanto los barrios como los escenarios oficiales de la celebración se visten de carnaval.

2.2.1 Batalla de Flores y Gran Parada

Si bien el carnaval no es comprensible sino como la articulación de muchos eventos que realmente lo conforman, indudablemente en los cuatro

⁶ El texto mismo del Bando leído por la Reina del Carnaval en compañía del Alcalde de la ciudad presenta elementos de permisibilidad en el tiempo del carnaval, se da una licencia para hacer del carnaval el tiempo de la celebración y de la fiesta por antonomasia, en la que todos se vuelven protagonistas del mismo. También en este texto se hace mención particular a la bebida, al ron, como elemento que permite caracterizar esta celebración; el bando es la orden para iniciar el carnaval. (Trabajo de Campo, 1999)

días centrales del carnaval La Batalla de Flores y La Gran Parada aparecen como los desfiles más significativos y centrales de esta celebración.⁷ Su importancia se puede medir por la cantidad de grupos y personas que participan e intervienen en un período de 12 ó 14 horas que duran en sentido amplio cada uno de ellos, sin embargo para otros duran muchísimas más horas por el largo período final de preparación que antecede a los desfiles.

Los integrantes de los grupos como La Cumbiamba la Revoltosa, El Congo Grande, Bambazú, La Corporación Cultural Barranquilla y la Comparsa Disfrázate como Quieras participan en los cuatro días centrales y particularmente de los eventos del sábado y domingo de carnaval. Tanto la Batalla de Flores como la Gran Parada se realizan sobre la Vía 40 entre la carrera 83 y la 45, avenida que se transforma totalmente para estas celebraciones carnavaleras, cambios que no sólo afectan la vía como tal sino las zonas de acceso a la misma, es decir se construye una zona de carnaval alrededor de este gran escenario. Esta gran avenida que cotidianamente tiene el movimiento de una zona industrial más que de vivienda, se convierte en un espacio propicio para la realización de estos dos desfiles del carnaval y permitir a sus participantes vivir y gozarlo.

En este gran escenario en época de carnaval se definen lugares específicos: como la zona de los palcos, las zonas de libre ubicación de los asistentes sobre las aceras de la Vía 40, la gran pasarela o Vía 40 por la que desfilan los distintos grupos y las zonas de concentración al inicio y al final de los distintos grupos que participan. Alrededor de estos lugares se articulan los sitios de venta de comida y bebida tanto ambulante como estable, que podemos denominar zonas de alimentación, los cuales son exclusivos de esta época del carnaval.

Para los distintos grupos seleccionados el hecho de “vivir y gozar” el carnaval demanda diversas tareas alrededor de la comida, en la medida

⁷ Si bien en otros apartes del informe donde se presentan detalles sobre la estructura del carnaval se habla de los eventos que suceden a veces simultáneamente como “El Desfile de la Calle 17 o del rey Momo” que se hace paralelo a la Batalla de Flores que está en la Vía 40, y de otros eventos como “Desfile Tradiciones y Fantasías del Carnaval”, “Festival de Danzas de Relación, Comedias y Letanías”, “Toma de Sedes Folkloricas”, “El Festival de Orquestas y Acordeones”, “Joselito se va con las Cenizas”, “Desfile Calle 84”, “Conquista del carnaval”, “Asalto a los Palacios Reales” y “Carnaval de Simón Bolívar” que constituyen el cuerpo de eventos del carnaval. De tal forma que es difícil definir una jerarquía y solo por la cantidad de participantes y el recorrido se pueden seleccionar algunos.

en que participar en la Batalla de Flores y en La Gran Parada exige actuar como grupo y responder por un evento que dura finalmente todo el día y en el cual se tiene que comer y sobre todo como varios de sus integrantes lo anotan, resistir y aguantar. Esta participación es vista en tres momentos fundamentales: la preparación, la participación y el regreso a sus barrios o sedes, en los cuales se dan distintas relaciones con la comida. En ese sentido el universo de la comida de carnaval permite hablar de un suministro de energía física que posibilita la vivencia y el goce de los cuatro días del carnaval en toda la dimensión de una participación total en las diversas celebraciones; resistir y aguantar permiten hablar de la comida como la columna vertebral de la energía necesaria para celebrar el carnaval. Grupos como La Cumbiamba la Revoltosa, El Congo Grande, El Grupo Bambazú, La Corporación Cultural de Barranquilla y la Comparsa Disfrázate como Quieras dan respuesta colectiva a las necesidades y gustos culinarios que demanda el hecho de vivir y gozar el carnaval.

Para Alvaro Altamar, integrante del Congo Grande, el tiempo de carnaval está asociado con la comida y la bebida en el proceso de preparación y participación en la Batalla de Flores y al respecto comenta:

De pronto he adquirido eso de mi papá, que es cuando llega carnaval como él participa en el grupo; él se prepara entonces empieza a traer el mercado porque él trabaja en el mercado, él es comerciante de pescado. Si entonces empieza a traer el guandulito, que si el bocachico, entonces vienen y lo cogen y lo salan, que si la carne salaa para los días previos al carnaval; entonces empieza a surtir la alacena, la cocina [...] Llega un viernes, un día antes del sábado de carnaval y tu sabrás que uno empieza a tomarse los tragos pa estar sabroso, y amanece uno con ese guayabo el sábado de carnaval. ¿Sabe qué es lo que lo para a uno? Un sancocho de guandul con carne asada que la mamá de uno está preparando corriendo, porque sabe que a las 11 ya que tiene que estar listo, maquillado y con el uniforme listo porque tiene que arrancar pa'la Batalla de Flores. (Entrevista, 1998)

En este texto se lee como a través de la participación de los distintos integrantes del grupo en las labores de la comida se construye lo colectivo propio de la celebración carnavalesca. También es de anotar que para Alvaro Altamar, hablar de carnaval es hablar de una época en la que el ron tiene un lugar significativo y que está simultáneamente presente con la

comida. “Llega el viernes, un día antes del sábado de carnaval y tu sabes que uno empieza a tomarse los tragos para estar sabroso” (Entrevista, 1998). A su vez comenta la solución que como grupo se da para este momento inicial de la participación:

El grupo es ya otro cuento, al grupo se le organiza un sancocho, a veces ya viene gente que ya viene preparada de su casa [...] Antes de salir que vaya reforzando, gente que a veces viene, que no está tan bien, viene sin comerse nada y más sinembargo de la que se hace aquí a veces pa la casa se le da. (Entrevista, 1998)

En este mismo sentido para Uwaldo Mendoza es importante el momento de salir para el carnaval, para el cual se hace sancocho en cuya preparación intervienen las señoras y algunos integrantes del grupo, “incluso antes de salir al carnaval uno debe tener una olla de sancocho para darle a la gente” (Entrevista, 1998). En este instante o umbral entre la casa y la calle, la casa misma se transforma en un lugar comunitario en el que se brinda algo de comer, como fuerza para poder desfilarse en este caso en la Batalla de Flores.

Para la Corporación Cultural de Barranquilla debido a las mil tareas que se deben realizar para participar en el carnaval con la comparsa, sus integrantes solucionan la comida con “el sancocho de tienda” en el que se combina pan, salchichón, cola, gaseosa o Pony Malta, “Entonces llegábamos, amanecíamos, nos comíamos un sancocho de tienda y nos vamos pal desfile” (Entrevista, 1998), comentaba Mónica Lindo, directora de la corporación. Aquí encontramos una variación del papel colectivizador que ofrece la comida en la medida en que este grupo participa en el carnaval con una comparsa que se consolida solo para el carnaval y que aglutina participantes de diversa índole y en cuyo seno están los integrantes de la corporación quienes introducen variables en éste análisis de la preparación para los desfiles de carnaval desde la forma de comer.

Para los miembros de la Comparsa Disfrázate como Quieras, en la voz de Chila integrante del grupo el sábado de carnaval está también asociado a la comida:

En este momento de preparación para salir el sábado para la La Batalla de Flores, se reunían en la mañana en el apartamento de uno de sus miembros, un grupito para maquillarse y disfrazarse y se tenía un sancochito ahí para salir con fuerzas, pero últimamente yo no lo he hecho

y últimamente en una casa siempre se reúnen grupitos y hay comida antes de salir. (Entrevista, 1998)

En este contexto los distintos protagonistas se preparan para las jornadas de los dos desfiles antes de salir de sus casas o de las sedes de los grupos. Reaparece en este testimonio de nuevo el referente de fuerza y energía ya asignado al acto de comer tanto en los desfiles como en general en la celebración del carnaval; en este caso también se encuentra la relación de colectividad con la comida que se consume antes de la Batalla de Flores y que aglutina a los integrantes de la comparsa.

Sinembargo entre el momento de salir de sus casas o sedes y el momento de comenzar el desfile, es necesario tener en cuenta las horas de espera que transcurren y las altas temperaturas en la zona de la Vía 40 que está transformada en un gran restaurante formado de ventas callejeras fijas y ambulantes de comida y de bebida a las cuales acuden los distintos integrantes de estos grupos. La alimentación continúa teniendo presencia y solucionarla es asunto importante para los distintos grupos.

Para la participación en la Batalla de Flores o en la Gran Parada, los distintos grupos preparan la comida y la bebida que consumirán básicamente durante los eventos como colectivos, la cual será complementada por las opciones culinarias que ofrece la zona de la Vía 40.

La comparsa de la Corporación Cultural Barranquilla, una vez ha llegado a la Vía 40, comentan “Está uno a las once o a las doce y sale a la Batalla a la una o dos, ahí es cuando más hambre da y que allá está la venta de chorizos, está la butifarra y uno come y come y la cerveza y se pone a tomar cerveza que da hambre” (Entrevista, 1998). El tiempo de espera que además se ha venido modificando con el transcurrir de los años, viene demandando la necesidad de comer y beber más antes del desfile. Estos cambios de los tiempos en los desfiles vienen generando la presencia desde tempranas horas en la zona de la Vía 40 de puestos estables y ambulantes de comida y bebida.

Cada grupo soluciona tanto la forma de llevar la comida y la bebida para los desfiles como el tipo de comida y bebida que prepara o compra para los mismos; los distintos tipos de carritos acompañantes, los termos y mochilas son los medios en los que la comida y la bebida acompañan

a los participantes del desfile y a su vez recorre la ruta de la celebración carnalera. Uwaldo Mendoza de la Cumbiamba la Revoltosa comenta:

Nosotros antes llevábamos un carrito en medio de la cumbiamba, llevaba queso, chicharrón, todo en pedacitos, tamales, papas, pollo, pero últimamente los dirigentes del carnaval le ponen pero por el espacio y que tiene que ir uniformado, entonces optamos por abolir eso y procuramos que la gente se vaya comida de aquí y que aguanten el recorrido, hay que llevar bastante líquido. (Entrevista, 1998)

Posteriormente su esposa Virginia complementaba al respecto:

A mí me gustaba llevar eso, tamales de maíz y pasteles de arroz, de acompañamiento al guarapo. Y les llevaba la empanadita, el pedacito de queso, de bollo de yuca y de maíz. Les llevaba cosas con sal, para que con el sol no se deshidrataran, les llevaba líquido. Les llevaba papa chorriada, pollo guisado y con que llevara su salsita, porque como yo digo, hacía un pollo y les daba un pedacito para que se lo comieran cuando estaban caminando, así les daba su pedacito de bollo y de pollo mientras que van corriendo ahí y el vaso de guarapo [...] Antes cuando era joven llevaba tanques con guarapo y al comienzo me pesaba mucho, los carritos ayudan un poco, pero con incomodidad también. (Entrevista, 1998)

El carrito acompañante es una de las formas a través de las cuales los grupos llevan lo líquido y lo sólido que consumen. Vestidos y articulados al desfile, estos diversos carritos recorren la Vía 40 con diversas preparaciones, muchas de ellas caseras y familiares. En los carritos de los supermercados, en las carretas, en los portamaletas entre otros, se construyen estas zonas móviles de alimentación que permiten brindar comida a los integrantes de los diversos grupos. En ellos viajan el agua, el guarapo, los jugos de frutas, la avena, el licor, así como queso, chicharrón, papas, pollo guisado, pasteles, tamales, ayacas,⁸ bollo de yuca y de maíz⁹ y empanadas entre otras de las comidas que comen los

8 Tanto el tamal, como el pastel y la ayaca son comidas de masa de maíz y de arroz guisada y rellena de distintas carnes y verduras, que se envuelven en hojas de plátano o de bihao y se cocinan; la ayaca es propia de Venezuela, el pastel es de masa de arroz y el tamal de maíz.

9 El bollo es una masa cocida tanto de maíz, como de yuca y plátano envuelta en el capacho de la mazorca de maíz; esta masa se condimenta tanto con queso, anís y pasas, así como con sal. Esa preparación es propia de la zona de la Costa Atlántica y en el Carnaval de Barranquilla así como en la vida cotidiana, las mujeres provenientes del Palenque de San Basilio fabrican y venden estos bollos en las calles de la ciudad y en las zonas específicas de comida del carnaval.

integrantes de los grupos en los desfiles. El acto de comer centralizado en el carrito acompañante o en su defecto en los termos o en las mochilas, representa el lugar en el que la comida va con el grupo y en la cual está la presencia de la colectividad y a su vez cada grupo identifica y se convoca alrededor de sus respectivas zonas móviles de alimentación.

El grupo Bambazú, en voz de su directora Luz Marina Cañarte, expresa cómo ellos para salir en los dos desfiles, piden que cada participante traiga su comida, y llevamos una carretilla en la cual metemos el tanque de agua y la comida y todo el cuento; cuando llegamos allá, cada cual agarra su comida, come antes de salir y al final también, pero siempre cada cual debe tener su comida, cada quien debe de traer su comida, yo lo que les apporto es el agua [...] Tratamos siempre de dar el dulce, las cosas que nos mantienen con energía dentro del recorrido, como supercoco, como panela, cosas que nos conforten.

[...] Tu sabes que cuando uno esta participando, casi no puede salir a comprar, en la espera puede que sí, porque donde estamos esperando no hay tanta gente aglomerada mirando el espectáculo, pero ya cuando se entra de lleno a lo que es el desfile, ya no se puede salir a comprar. (Entrevista, 1998)

El testimonio del grupo Bambazú permite ver como cada integrante se encarga de su comida y el grupo como colectividad ofrece a sus integrantes el agua, el dulce, y el ron; todo esto es transportado durante los desfiles de forma colectiva y en el se lleva lo personal y lo comunitario. Su directora expresa el control que se tiene con la comida y el ron con el fin de que la participación del grupo sea lucida y la gente ni este enferma por comidas pesadas y ni tampoco estén borrachos, pero que si como dice una bailarina del mismo grupo que el ron les da goce o más valor para la participación, sinembargo esta misma bailarina resalta la necesidad del consumo de agua durante todo el recorrido, comentario que comparten los integrantes de este grupo y al respecto comentan:

Yo creo que ella (la directora) nos controla mucho el agua y yo se que todos los directores de danza, tu sabes bueno que cuando uno va bailando, el sol y todas esas cosas, a ti te da mucha sed, entonces de verdad cuando tu tomas en exceso te da como un vaso, como un dolor y además como el agua está fría y fresca y como siempre tiene ansias de tomarla, nos lo controlan mucho, y cuando nos la ponen en la boca y enseguida me la quitan a uno le da dolor, además que uno se encuentra con compañeros y cosas

y uno desde por allá los ve y a uno ya le tienen el tanquesito con el agua, y es el dolor de ver como nos controlan el agua [...] eso si eso yo lo he sufrido porque más que hambre, lo que a uno más le da es sed. (Entrevista, 1998)

En este panorama de comidas y participación en los desfiles, encontramos como tanto el agua y lo líquido como la comida sólida y de sal están construyendo estas referencias culinarias en los recorridos de cada desfile. Estas comidas indudablemente permiten por un lado la resistencia para las largas jornadas y a su vez el óptimo estado físico relacionado con las cantidades y los tipos de comidas que se comen, ya que los excesos terminan causando problemas de salud: llenura, indigestión y pesantez que interfieren en el buen éxito de los desfiles.

En este trayecto de la Vía 40 tanto el sábado como el domingo de carnaval, los distintos grupos que participan tienen presente la ayuda de los organismos de salud especialmente para apoyar problemas de deshidratación, insolación y desmayo, así como de niveles de borrachera, los cuales generan situaciones difíciles y de obligada atención inmediata. Sin embargo muchos directores de los grupos como Alvaro Altamar y Uwaldo Mendoza expresaron su cuidado y preocupación con el estado de salud de los protagonistas del carnaval, en la medida en que su participación sale deslucida y pueden presentarse situaciones de gravedad, ellos como coordinadores hablan de brindarles líquidos, AlkaSeltzer, comida entre otros para mejorarles su estado en los eventos.

Darío Moreu, participante del carnaval desde el disfraz expresa de forma supremamente clara el lugar del licor en el contexto del carnaval y que apoya a su vez la concepción de Uwaldo Mendoza director de la Cumbiamba La Revoltosa sobre la esencia del carnaval. El alcohol, según Moreu, es elemento importantísimo, porque hay que estar ebrio, no borracho, para vivir el carnaval; “entonces nos empaquetamos un ron y yo no se como aguantamos desde las 10 de la mañana hasta las 8 o 9 que llegamos” (Entrevista, 1998); y Mendoza agrega que el carnaval es todo: bailar, beber, cocinar y estar alegre (Entrevista, 1998). Lo anterior muestra el papel del licor en el marco de la celebración carnavalera y permite hacer una relación entre dos estados que se presentan en el carnaval asociados con el consumo de licor: emborracharse y embriagarse, los cuales significan dos formas de vivir y de gozar esta fiesta; estar embriagado es un estado de goce, alegría y disfrute producido por el

consumo del licor y estar borracho es otro estado en el que posiblemente hay menos control de la fiesta y por lo tanto el goce y la vivencia del mismo están mas fuera de control de cada individuo, ambos estados están presentes en esta fiesta barranquillera.

Si bien en los desfiles de la Batalla de Flores y de la Gran Parada se ha hablado del inicio de estos y de su desarrollo teniendo en cuenta las diferentes formas a través de las cuales los grupos se incorporan a la realización del carnaval con el acto de comer, es decir como se come al inicio del desfile y en él, es importante en este momento considerar el momento final de los desfiles en el que los participantes ya han realizado su tarea: desfilan y ya llevan muchas horas en la preparación y en el desfile de estos eventos y los grupos han pasado ya por dos momentos diferentes para comer y se preparan a un regreso a sus sedes, casas y barrios. Este proceso cierra el ciclo culinario de la realización del carnaval en la medida en que los protagonistas vuelven a ser familia o grupo, casa, comedor y cocina, vuelven a lo privado, lo interno, lo propio en medio de una celebración por esencia colectiva. La comida pasa de la consumida comunitariamente y colectivamente en los desfiles, a la de las calles en la zona de la Vía 40, luego a las del barrio y finalmente la comida de la cuadra para llegar a la de la casa. La Zona de la Vía 40 se desvanece, pierde intensidad la venta de comida y bebida frente al momento de los desfiles, sin embargo permanecen lugares de comida y bebida sobre la Vía 40 y las calles que en ella desembocan. Entra a formar parte del final y del tránsito hacia lo barrial y lo grupal el cruce de la Vía 40 con el Puente del Arroyo de La María, allí se ubican diversas ventas de comida y bebida: fritangas costeñas y cachacas, ventas de sopas, sancochos y mondongo, venta de mango verde con sal, de ron, cerveza y aguardiente, arepas de maíz con queso asadas en parrilla, también venta de chorizos, chuzos y otras frituras con las que los distintos integrantes de los grupos continúan la celebración carnavalera alrededor del comer y del beber, del restituir las energías utilizadas en el desfile para continuar en la noche en la casa, la caseta o la discoteca o también en las verbenas.

Si varios de los testimonios de los protagonistas hacen mención a los tipos de comida que se consume antes, en y después de desfilan, esta comida es en esencia la articulación de lo público y lo privado, lo familiar y lo barrial así como lo grupal. Se hace mención del momento final como el de los excesos y posibilidades en el que se reconforta el gasto energético del participar en el carnaval. Mónica Lindo de la Corporación

Cultural Barranquilla comenta que “al final la gente come de aquí y pica y pica, luego del desfile, chuzo, butifarra, lo que vea caliente como comida” (Entrevista, 1998). Para Alvaro Altamar del Congo Grande al referirse al final de los desfiles comenta:

Eso es otra comelona, porque como te lo digo, lo que se va comiendo con el trago, trajín y zipote sol y el desorden, se va uno como desgastando porque es pura energía lo que va quemando uno cuando ya llega el desfile de la Batalla de Flores por decirte algo, allá al Puente de la María allá abajo que es dónde termina tu allá sales a buscar que comer otra vez, estas viendo donde están las fritangas dónde vende tal empanada, arepa con huevo, arepas, todo, sí, buñuelos, todo eso venden [...] Terminado el cuento, tu encuentras e todo, de todo lo que quieras comer. (Entrevista, 1998)

Para Uwaldo Mendoza, desde su experiencia en la Batalla de Flores relata:

Al final de la Batalla de Flores, se llega a la zona de reabastecimiento de ron y de comida. Esta toda clase de comida en todo ese poco de fritangas [...] En la calle 50 hay una palenqueras y ellas te venden de todo, sancocho de pescao, todo lo que tu quieras, mondongo, sancocho de carne, arepa, empanada, carimañola, chicharroncito, buñuelo, el postre: el plátano frito, el guineo frito, una fritanga costeña y todo lo que representa. (Entrevista, 1998)

En esta descripción de comidas que consumen los integrantes de los grupos se sigue una línea de energía, de restablecimiento de fuerza luego de las largas jornadas en los desfiles: ron, pescado, sancocho, mondongo, carnes, plátano, cerdo y buñuelos. Es un momento de cargar energías con la comida para las celebraciones barriales y familiares que vienen en las noches y amaneceres de los cuatro días centrales del Carnaval de Barranquilla.

Y en este final de desfile el grupo Bambazú, comenta su directora, “ya es el descanso y todos sacan lo que queda, todo el mundo a comer y a los que no les queda, compran, ahí si recurrimos a las ventas callejeras, butifarras, perros calientes, porque en esa época abunda mucho la demanda de comida, [...] lo primero es buscar agua, que tomen líquido” (Entrevista, 1998). Es en este momento final de los dos grandes desfiles cuando los integrantes de los diferentes grupos se dedican a consumir la comida callejera que conecta la zona de la Vía 40 y los puestos de venta y consumo de comida con las zonas de comida de los barrios o sedes de las distintas agrupaciones.

Algunos grupos como La Cumbiamba la Revoltosa o el Congo Grande, al regresar de la Batalla de Flores o de la Gran Parada a sus sedes, a sus casas, sus integrantes entran preguntando por la sopa o el sancocho que debió quedar de por la mañana. Alvaro Altamar del Congo Grande comenta:

Cuando llegamos a la casa nos tomamos el resto de ron [...] Esto huele a sancocho, se reparte sancocho de rabo [...] Cuando empieza uno a tocar se prende la música [...] Van viniendo a meterse sus sopas, pero lo que más piden es trago y comida, ellos piden más trago que comida; ese día duran más aquí hasta las 10 u 11 de la noche.

Mi tía manda a preparar una sopa para tener fuerza para el día siguiente que es lo mejor, que es la Gran Parada y entonces si siempre y se quedan aquí el grupo y empieza todo el mundo "hay ron por aquí", de pronto hay una caja entonces empieza uno a sacar ron y dale. (Entrevista, 1998)

El regreso al barrio, a la casa, a lo íntimo, a lo individual y colectivo a la vez después de haber participado en los diversos desfiles; la articulación de la comida y la bebida acompañadas de la música marcan el final de una participación en el carnaval y a su vez permiten el inicio de otra etapa del mismo, la noche y los eventos de la noche y el amanecer.

Entre los protagonistas seleccionados para esta investigación fuera de la Cumbiamba La Revoltosa, el Grupo Bambazú, El Congo Grande, La Corporación Cultural Barranquilla y la Comparsa Disfrázate como Quieras, en la Batalla de Flores y en La Gran Parada se dan cita como se plantea inicialmente otros protagonistas en los palcos¹⁰ y en las zonas de "libre acceso"¹¹ a los desfiles quienes al igual que los primeros protagonistas

10 Los palcos son construcciones en madera o metal en las que en forma de graderías, las personas pueden sentarse a ver pasar el desfile de La Batalla de Flores y la Gran Parada. Estos lugares se construyen sobre una de las calzadas de la vía 40 unos días antes del sábado de carnaval y transforman la Vía 40 en una zona carnavalesca. Para poder estar ahí se deben comprar diversos tipos de boletas.

11 Las zonas de libre acceso en la vía 40 son las aceras localizadas al frente de los palcos, así como los espacios entre una serie de palcos y otra y que corresponden también a las desembocaduras de las diversas calles a la Vía 40; en estas zonas de libre acceso la gente se empieza a congregarse desde tempranas horas, con diversos tipos de sillas, bancos o asientos con el objetivo de poder tener un buen puesto para poder ver pasar y vivir los distintos desfiles del carnaval. Estas zonas están separadas de la calzada central por donde desfilan los grupos por cordones de manila colocados por diversos tipos de organizadores y que ayudan a la organización de la gente en los desfiles.

enunciados, establecen relación directa con la comida y la bebida. Estas dos zonas en las que estos protagonistas se localizan están articuladas con los distintos puestos de comida y bebida que se instalan en la Zona de la Vía 40 con motivo del carnaval.

La gente que se ubica en los diversos palcos que están sobre una calzada de la Vía 40 pueden de diversas formas comer y beber mientras viven y gozan del carnaval. Ellos pueden llevar preparadas en sus casas o compradas previamente distintas comidas y bebidas, y también pueden comprar a los venteros ambulantes que recorren los distintos palcos. También hay palcos que incluyen en el valor de la entrada el servicio de comida y bebida la cual es coordinada por la misma administración del palco la cual se encarga de contratar o preparar ahí mismo en el palco las distintas comidas y bebidas.

Estas formas de poder comer y beber mientras se vive y goza el carnaval para la gente que está en los palcos se complementa con las zonas de venta y consumo de comida y bebida que se instala paralela a la ruta de los desfiles, es decir detrás de los palcos y en las zonas de libre acceso de la gente. En estos lugares se dan cita las fritangas costeñas y las cachacas o del interior, los puestos de sopas y mondongo, las ventas de arepas así como de perros calientes, chuzos, salchipapas y chorizos, carne asada y hamburguesas entre otras ventas; a su vez se encuentran diversos puestos de bebidas refrescantes y alcohólicas, así como de diversas presentaciones de agua. Estas ventas callejeras fijas y ambulantes se localizan desde el lugar de la concentración inicial de los grupos para los desfiles, y continúan ubicados por toda la Vía 40 y llegan hasta el final de los eventos en el Puente del Arroyo de La María. Durante los desfiles y debido a la larga duración de los mismos, desde tempranas horas en la mañana del sábado y del domingo, la gente va llegando a ocupar los mejores lugares del palco y durante todos los dos días se dan constantes contactos con la comida tanto dentro de los palcos como fuera de ellos debido a la amplia gama de bebidas y comidas que la zona brinda a los participantes del carnaval.

Las zonas de libre acceso de la gente, permite que estos protagonistas combinen comida y bebida preparada o comprada y llevada por ellos a los eventos con la diversidad de ofertas de las ventas callejeras tanto las fijas como las ambulantes. Teniendo en cuenta la larga duración de cada uno de estos eventos, estos protagonistas al igual que los que se ubican en

los palcos llegan y se ubican en la Zona de la Vía 40 desde tempranas horas de la mañana hasta las primeras horas de la noche y a su vez tienen movilidad durante todo el desarrollo de los desfiles, en este tiempo los puestos de comida y bebida se instalan y desinstalan, otros se abren y se cierran y los vendedores ambulantes llegan y se van, de tal forma que se da una dinámica de apropiación del territorio del carnaval por estas zonas de alimentación.

En el sentido anterior la Zona de la Vía 40 en las primeras horas del día, cerca de las 6:00 AM tanto el sábado como el domingo de carnaval se empieza a transformar alrededor de las diversas ventas de comida y bebida propias de esta ruta carnavalera. Los diversos vendedores van llegando poco a poco para organizar y alistar tanto la estructura física del puesto de venta de comida y bebida, así como para tener organizadas las diversas preparaciones para vender. Muchos puestos de comida y bebida simplemente se pueden abrir y cerrar de un día para otro pues cuentan con una infraestructura permanente en casetas o empalizadas¹² con servicio de luz eléctrica y dotación de mesas y sillas, mientras que otros de ellos se deben organizar cada día de carnaval pues no tienen una infraestructura permanente y muchos de ellos funcionan con los elementos del puesto en una carretilla, lo cual les da movilidad y la posibilidad de instalación en diversas áreas de la Zona de la Vía 40.

Tanto la Batalla de Flores como la Gran Parada, como unos de los eventos centrales del carnaval, muestran la presencia de la comida y la bebida con la que interactúan los diferentes protagonistas del mismo, sean los diversos grupos de danzas o de comparsas o el público en general. Dentro del ritual de la realización del carnaval, la ruta de la comida y la bebida parte del ámbito individual y familiar (casa), pasa por lo barrial y local, hasta expresar lo comunitario y colectivo, en ese circuito de la comida festiva que va desde lo privado hasta lo público y regresa a lo privado, en lo anterior es posible encontrar una relación con lo que presenta Da Matta entre la casa y la calle (1984: 237) como elementos a tener presentes en este acercamiento al mundo del carnaval barranquillero. En ese contexto

12 Por casetas y empalizadas se entienden construcciones más o menos estables en las que se vende y consume comida y bebida y se encuentran localizadas en diversas zonas de la ciudad y para este caso del carnaval se encuentran ubicadas en la Zona de la Vía 40 en la que se desarrollan los desfiles de La Batalla de Flores y La Gran Parada durante el carnaval.

es importante anotar como los diversos protagonistas y las rutas de la comida viven y hacen el carnaval dentro de los tiempos y los espacios propios de esta fiesta, la comida se transforma en el escenario del carnaval, en este caso la Vía 40 se convierte en el escenario central de dos desfiles del carnaval, se vuelve más que la Vía 40, la Zona de la Vía 40 pues el carnaval transforma una gran área de la ciudad alrededor de la Vía 40, se construye un área para la comida y la bebida. En La Batalla de Flores y la Gran Parada, los distintos participantes del carnaval, viven el comer y el beber de formas específicas; si se trata de grupos que desfilan cada uno construye una ruta que parte desde lo familiar, grupal, barrial.

2.2.2 Bailes de carnaval, sancocho de guandul y fritangas

“Ya te digo que en el baile de carnaval siempre había el sancocho y en la calle la fritanga, así en cualquier esquina”.

En el Carnaval de Barranquilla se realizan los bailes de carnaval, acompañando entre otros eventos del carnaval a la Batalla de Flores y la Gran Parada; estos bailes son eventos de las celebraciones carnestoléndicas a través de los cuales se vive una dialogo entre lo público y lo privado, entre la casa y la calle en la medida en que estos se realizan en diversos lugares de la ciudad empezando por las casas, continuando por las calles, siguiendo a los establecimientos públicos y privados: casetas, clubes, discotecas, parques y plazas. En ese amplio territorio que cubre la realización de estos bailes encontramos intersecciones significativas con la comida y la bebida en las están los distintos puestos para su compra y su consumo; ahí se articulan tanto las ventas de sancocho de guandul, como las fritangas y la venta de butifarras. Al igual que cuando se presentaban los desfiles de la Batalla de Flores y la Gran Parada y el universo de la comida asociado a sus participantes, la comida que se consume en estos días de carnaval no es exclusiva de esta fiesta, lo relevante es ver como se vive el carnaval no solo desde las danzas, los disfraces y las comparsas, sino desde las comidas que están presentes en el, en su temporalidad y espacialidad propia de la época de carnaval. Es el carnaval mismo el que define el ritmo de la ciudad y de su gente y en el se vive y goza la comida que ofrece el mismo.

El guandul verde está estrechamente relacionado con el Carnaval en Barranquilla, así como el sancocho de este tipo de guandul. A través de

su consumo los protagonistas del carnaval se incorporan a su realización; los “sancochos de guandul” son eventos significativos en si mismos y el consumo de este tipo de sancocho se da también en los bailes o fiestas de carnaval en los cuales “los carnavaleros” o protagonistas del carnaval se congregan, lo preparan y consumen colectiva o individualmente. En la época del carnaval está la cosecha del guandul verde, y es este tipo de guandul el que se consume, a pesar de que el sancocho de guandul está presente en el resto del año. Todos los grupos que participaron de esta investigación hicieron referencia al “sancocho de guandul” en época de carnaval.

Hablar de carnaval era hablar de baile, de disfraz, de goce, de beber, de comer y cocinar. En los bailes o fiestas de carnaval se encuentran tanto los sancochos de guandul, las sopas o los mondongos, como las fritangas costeñas y cachacas o del interior localizadas en la calle cerca de los sitios dónde esta el baile, y acompañando estas comidas camina la venta de butifarra junto con la del licor. A través de esa red que articula la comida, la música y el baile, se construye el territorio del carnaval en Barranquilla en el cual se une la casa con la calle, en una resignificación del espacio para la fiesta; la comida en la calle en época de carnaval está articulada al interior de las casas, las casetas dónde la gente baila, bebe y come.

La articulación de los bailes con el consumo de sancochos, fritangas y butifarras constituye una referencia del carnaval en el que los diversos protagonistas se incorporan a su vivencia y goce desde el consumo de estas comidas y desde la celebración misma de la fiesta; los líquidos son otros de los interlocutores culinarios, el licor, las bebidas, el agua. Los bailes de carnaval, sus comidas y sus bebidas constituyen momentos del proceso de vivir y gozar el carnaval.

3. “Guanduliar” o el sancocho de guandul en el Carnaval de Barranquilla

En la memoria de los barranquilleros, la época del carnaval está asociada con los distintos sancochos de guandul, pues la materia prima de esta preparación, el guandul esta de cosecha y esta verde. En esa presencia del guandul se ha acuñado el término “guanduliar” como sinónimo de celebrar una fiesta, lo anterior permite acercarse al sentido

que tiene en época de carnaval; es un contexto alrededor de un hervido que da fuerzas en una época de derroche de energías carnavales y que a su vez está anclado en las casas de los protagonistas, en sus barrios, en sus territorios aunque también está anclado en sitios públicos para comer sancocho de guandul. El guandul proviene de la zona rural del Departamento del Atlántico, es un producto regional que habla de un sabor y de una preparación específica.

Los integrantes de los grupos seleccionados para la investigación se refirieron en sus testimonios al sancocho de guandul como comida importante en las fiestas o bailes de carnaval. Este sancocho aparece como aspecto distintivo de la Zona del Departamento del Atlántico y permite tener presente la pluralidad de recetas como formas de particularizarlo y apropiarse de esta comida del carnaval. Para Virginia la esposa de Uwaldo Mendoza integrantes de la Cumbiamba la Revoltosa,

El guandul se hace mucho con carnes de cerdo, cualquier carne de res, cerdo, salada, puede ser costilla, carne especial la carne dura, el atravesado, las tres telas, la carne que tiene las tres partes la gente la llama la tres telas y esa carne que tiene entreveradita, que tiene gorditos, carnita, es muy rica por lo que da un sabor al guandul, le echas limón verde, ñame, papa, le echas plátano maduro y verde, hay personas que le echan por gusto, le echan frito todo lo que le echan, ósea le echan frito el tomate, la cebolla, el cilantro, el repollito, se lo echan todo frito con su ajo; después de que ya está casi para cocinar le echan ese guisito y lo dejan un momentico, eso le da buen sabor. (Entrevista, 1998)

Al respecto en sus conversaciones Aquiles Escalante dice:

En Barranquilla, también el guandul es el plato típicamente carnalero del pueblo en el sentido de que la gente va al mercado público y allá es dónde se compra el guandul, y se compra la carne, el ñame y todo lo que llamamos: yuca, ñame, plátano; lo que caracteriza al sancocho típicamente de nosotros es la presencia del plátano maduro en el sancocho de guandul bien hecho, implica que tiene que tener plátano maduro. (Entrevista, 1998)

Para la Comparsa Disfrázate como Quieras en voz de una de sus integrantes y fundadoras de la comparsa Chila queda claro que: “Como yo te digo, una fiesta de largo metraje fomenta la comida para coger fuerza y como te decía el sancocho era tradicional” (Entrevista, 1998). Esta

comparsa realiza un baile de carnaval el día lunes en el cual la presencia del sancocho, el ron y la música dan sentido a este momento festivo. Sobre el sancocho de esta fiesta comenta Chila:

Sí, yo era la que compraba y organizaba todas las cosas con la ayuda de unas personas dentro de la comparsa. Se iba al mercado fijate el viernes antes del sábado de carnaval, unas dos amigas, en el mercado de allá abajo, que se conseguían las cosas baratas y agradables. Hacíamos el sancocho trifásico que llamamos, eso ha sido tradicional del baile de carnaval en Barranquilla con sancocho, la comidita para recobrar fuerzas, para aguantar y bueno, la sopa, el caldito y todo eso para la borrachera, el caldito se va con todo.

Los sancochos, bueno hay diferentes tipos de sancocho, está el de gallina, el sancocho de gallina, el sancocho de costilla, bueno el que nosotros hacemos es el trifásico que llamamos, gallina, cerdo y carne salada. A mi el que me gusta es el sancocho con carne salada y la carne salada es costilla.

Sí yo soy la que mando la parada y digo que hay que comprar esto y eso se hace. Se compra el espinazo pelao, porque es el gusto que le da lo que cuenta.

Gallina, nada de pollitos de esos blandos [...] por eso siempre buscamos sitios dónde se consiga la gallina de esa criolla. (Entrevista, 1998)

Para el grupo del Congo Grande, el sancocho ocupa un lugar significativo del tiempo de carnaval; Alvaro Altamar relata como el tío decide hacerle a la gente del grupo un sancocho de guandul que se merecen, entonces –comenta– mi mamá y mis tías todas empiezan a pelar yuca, papa, van y compran menudencia, compran mondongo, compran así un trifásico de rapidez (Entrevista, 1998). En este acercamiento es importante notar que si bien el sancocho de guandul es significativo de los carnavales también se habla de forma más general de los diversos tipos de sancochos y sopas, como fuentes de energía que consumen los protagonistas del carnaval tanto en la preparación del carnaval como en la realización del mismo y el consumo colectivo de comida y bebida. Hay personas como Uwaldo Mendoza, de la Cumbiamba la Revoltosa, que opinan que la comida típica en los carnavales es el sancocho con carne salada y que últimamente es que se está estilando el sancocho trifásico (Entrevista, 1998).

Los diferentes ingredientes que conforman los sancochos de carnaval, las sopas de carnaval y específicamente el sancocho de guandul verde, anclan sus presencia en la región del departamento del Atlántico, el bastimento compuesto por yuca, plátano, auyama, ñame, y a su vez las verduras recorren los cultivos regionales. En el ámbito de las distintas carnes estas provienen a su vez de criaderos y proveedores regionales en las que se mezcla la carne de res, cerdo y ave y a su vez el pescado; la construcción de las diferentes recetas permite a su vez una preparación o un caldo o hervido que fundamentalmente es una manera de recobrar fuerzas para aguantar el carnaval.

En este acercamiento a los bailes de carnaval y al sancocho de guandul, la fiesta del Chino Chois que se realiza en el Barrio del Carmen es una celebración que nace dentro de un ámbito familiar y de amistad. Al principio, relata el Chino Chois, ellos mismos cocinaban y se recogía la cuota para el sancocho y la banda papayera, pero la fiesta empezó a crecer conservando el sentido de familiaridad y amistad. El sancocho de guandul se ha visto acompañado en esta fiesta con chuletas, carne asada, los pasteles, los chicharrones y los fritos como carimañolas, empanadas, patacones con queso, además de las butifarras, el bollo y el trago. La receta del sancocho de guandul pertenece al Chino Chois y su esposa y dicen:

Nosotros aquí al sancocho de guandul le ponemos espinazo de cerdo, puede ser pecho o tres telas que le llaman. La carne salada es de res, es espinazo de cerdo, y el rabo o cola digamos que es de res, y la base es el guandul, yuca, papa, ñame, arracacha, plátano amarillo porque le da un saborcito a la sopa [...] Y con el condimento, eso es buenísimo, cebolla, ajo, ají, cebollín, apio, inclusive primero se cocina con la cebolla de esta de rama. (Entrevista, 1998)

Este sancocho permite a su vez mirar los diversos lugares en los que se consume y los contextos en los que se hace este consumo, así como lo mismo para la preparación y la investigación permite leer como tanto desde lo individual-familiar-casa hasta lo colectivo-comunitario-calle tiene una presencia relevante en el desarrollo del carnaval. Desde los contextos familiares hasta los comerciales y semindustriales el sancocho de guandul extiende su territorio presencial y participativo, haciendo de él un símbolo de ésta época del año y del carnaval en sí mismo. En el sancocho de guandul se encuentra un sentido de colectividad y de regionalidad al

articular los sabores locales al significado del carnaval como espacio de comunicación y celebración; los protagonistas se incorporan al carnaval alrededor del consumo del sancocho de guandul y por extensión alrededor de las sopas y sancochos.

4. Fritangas y butifarras: comidas callejeras en tiempo de carnaval

Las fritangas y las ventas de butifarras en el marco del Carnaval de Barranquilla representan dos opciones culinarias que los diversos protagonistas del mismo consumen mientras el carnaval se va desarrollando.

Las fritangas en el carnaval se pueden distinguir entre las costeñas y las que vienen del interior y viajan de fiesta en fiesta; Uwaldo Mendoza habla de la fritanga propia, la local, la regional, la barrial y la otra que se denomina “fritanga cachaca” o “palacio del colesterol”. La primera recorre todos los contextos del carnaval, el barrio, las calles y la Zona de la Vía 40 y en ella se encuentran productos regionales: la carimañola, el buñuelo de maíz verde, la empanada de queso, la empanada de carne, el patacón, el peto y el masato; la segunda contiene chorizo, longaniza, morcilla, lechona, chunchurria, la lechona tolimense entre otros (Entrevista, 1998) y comparte lugares con la fritanga costeña. Si bien ambas están en la actualidad presentes en el carnaval y en la fiestas no solo en Barranquilla sino en muchos lugares de la costa, la “cachaca” genera opiniones sobre su color, su brillo, su sabor y el estado de lo que se compra y consume de ellas, mientras que la “costeña” ofrece permanentemente productos acabados de hacer y calientes, con sabores regionales y llenos de significado para los protagonistas; lo anterior hace que se vea de forma a veces despectiva la presencia de la fritanga cachaca dado que esta da la impresión que todo esta ya hecho hace rato y que no se está haciendo.

Al respecto Mónica Lindo de la Corporación Cultural Barranquilla nos comenta:

La fritanga es funcional y a todo momento y todo lo que tu cojas ahí está caliente y en esa época de carnaval, todo el mundo come en todas partes. Y hay para escoger, porque igual hay venta de fritanga y es que si es de dedo parado y ve que esta fritanga es pobresita y se va para la fritanga que más higiene tenga, pero igual come así, ya es igual. (Entrevista, 1998)

Al respecto Aquiles Escalante recuerda:

(En) Barrio o pueblo que se respete, está la fritanga en la cocina o en la plaza del pueblo [...] Y era de los poquitos negocios que han manejado las mujeres [...] No había restaurantes, en cambio la fritanga si estaba, eso siempre ha sido lo típico. Carnaval, calle y guarapo sí y la fritanga tampoco faltaba. Vendían comida sencilla: carne, sancocho, sopa común y corriente y arroz. En un principio en las ventas de fritanga había bisté y llevaba mondongo también. Y finalmente todo el mundo en el carnaval come de todo eso, ósea como decimos de clase alta, media, baja, todo el mundo come fritos. (Entrevista, 1998)

Las fritangas o “puestos de fritos” brindan el lugar de la comida en el cual todo siempre parece recién hecho y a su vez incluyen una amplia gama de comidas desde la empanada hasta el sancocho y el mondongo. Sin ser una venta de comida exclusiva del carnaval, su funcionamiento y operatividad en esta época es particular; las fritangas están acompañando los diferentes eventos del carnaval y por lo tanto ocupan parte de la geografía de la comida. Tanto en la Batalla de Flores como en la Gran Parada encontramos fritangas a ambos lados de la Zona de la Vía 40, así como en los barrios, casetas, discotecas alrededor de los bailes y fiestas del carnaval.

En la memoria de los protagonistas del carnaval seleccionados para esta investigación, se puede también encontrar la presencia de lugares en la ciudad que se volvieron representativos en relación con las fritangas más reconocidas, de estos lugares habla el Chino Chois y menciona el Teatro Granada por las fritangas en la época del carnaval de los años 60 (Entrevista, 1998). En este sentido en la memoria de estos también está el Negro Adán como punto de referencia fundamental para los finales de baile y para comer fritos. Al respecto una integrante de la Comparsa de la Tercera Edad de los Seguros Sociales comenta:

El Negro Adán, uy maravillosa persona, un negrazo, una figura aquí en Barranquilla, famoso porque en su casa si se comía el frito bueno, eso sí no había que mirarlo, toda su vida tuvo su venta en su casa, ahí iba desde el más humilde hasta el encopetado más aquí de Barranquilla pisaba la casa del Negro Adán a comer fritos de su casa. Donde el Negro Adán se tomaba chicha que la gente se la come y se emborracha, allí también se comía patacón, empanada, chicharrón, puro cerdo. (Entrevista, 1998)

Sobre El Negro Adán, Uwaldo Mendoza de la Cumbiamba la Revoltosa dice que:

El Negro Adán fue famoso porque era un negro de esos hazañosos, esos negros grandotes, era un chofer. Allí estaba el trago y la fritanga, era jocoso, sacaba chistes de todo, jugaba con la vida, era mamador de gallo, grosero, a él le gustaba eso y se divertía ahí mamando gallo. (Entrevista, 1998)

Las múltiples y continuas referencias a los fritos del Negro Adán en el Carnaval de Barranquilla, hacen de ese personaje un protagonista importante de la historia carnavalera y de la fiesta en la ciudad. Para Aquiles Escalante, antropólogo,

El Negro Adán era una institución, era boxeador, basketballista, un hombre múltiple [...] Tenía en uno de los barrios populares, tenía una venta de cerdo, entonces allá iba uno a tomar con el profe y allá íbamos a parrandiar, uno estaba tomando e iba a comer chicharrones donde el Negro Adán; la característica de él eran los chistes y los chistes que amenizaba las reuniones con chistes [...] cocinaba chicharrones, los cortaba, sacrificaba los cerdos, era un personaje, una historia. (Entrevista, 1998)

Las fritangas están presentes en todos los eventos del carnaval, territorialmente acompañan la Zona de la Vía 40 durante el sábado y el domingo de carnaval, pero se encuentran en forma significativa en los barrios, en sus calles, parques y espacios públicos en dónde la fritanga costeña se mueve de fiesta en fiesta, de baile en baile, de celebración en celebración en el carnaval.

Acompañando a las fritangas y recorriendo las rutas del carnaval, tanto en los desfiles del sábado y el domingo, como en las calles, en las fiestas y en los diversos bailes esta el vendedor de butifarra. La butifarra es otro referente culinario importante de la época normal que también se expresa durante la época carnavalera. La butifarra o embutido de carne condimentada y curada se vende acompañada de bollo o de huevo cocido y a veces acompañada de huevo de iguana. Al respecto María Genith Pereira y Uwaldo Mendoza comentan:

Por ejemplo, la butifarra funciona, pero esta es una comida que está presente en todo y funciona con mucho énfasis en la rumba, como rumba pero mucho más en la rumba grande que es la rumba del carnaval. Pero no es difícil encontrarte en los bares del centro el sonidito del platón de

aluminio con el cuchillo, el tac-tac-tac, que ya sabes que es la butifarra que van pasando con el bollo de yuca normalmente, pero en el carnaval es dónde le adicionan el huevo, ósea en carnaval es butifarra, huevo y bollo de yuca, pero normalmente es butifarra y bollo [...] El bollo está siempre presente, de sal, está presente como el acompañante ideal de cualquier comida inclusive la sopa; entonces ahí entran las mujeres de Nueva Colombia, las de las comunidades negras de aquí de Barranquilla, son unas grandes productoras de bollos, aunque en época de carnaval ellas siempre producen el bollo originario de maíz. (Entrevista, 1998)

Pero la comida estaba ahí, el cuento es que la gente no se ha detenido a mirar eso, pero si tu ves los carnavales, ves que ahí está plasmada la comida de todas las regiones que están bailando [...] La butifarra de Soledad, la butifarra es de origen africano, pero aquí en la costa hizo su asentamiento allí en Soledad. (Entrevista, 1998)

En el análisis de las interacciones de los protagonistas del carnaval con los eventos del mismo y la comida, la combinación de las butifarras y las fritangas tanto en los bailes y fiestas de carnaval como en los desfiles del sábado y domingo, habla de las diversas opciones de incorporarse a la realización del Carnaval de Barranquilla desde la comida y la bebida. En los diversos lugares donde se vive el carnaval se encuentran las fritangas y los vendedores de butifarra como ofertas para la solución de la comida en este tiempo y a su vez sirven para establecer relaciones personales con las preferencias ante tal o cual fritanga o ante tal o cual butifarrero; a través del acto de comer fritanga y butifarras ingerimos la producción regional en los ingredientes, la mano de obra local y regional y las celebraciones propias de este tiempo. En ese contexto la comensalía o acto de comer y beber juntos permite ser referida en las fritangas y en los butifarreros en carnaval.

5. Agua y maicena como elementos de incorporación al carnaval

Si bien en el análisis del Carnaval de Barranquilla para esta investigación se ha presentado la comida y la bebida desde el acto de la ingesta festiva por parte de los protagonistas en algunos eventos centrales y significativos de la fiesta carnalera, es necesario resaltar que desde

la historia misma del carnaval siempre se ha referenciado la presencia de ingredientes culinarios en su celebración, más no directamente comidos sino precisamente untados y tirados entre los mismos protagonistas; es el caso del agua y la maicena o harina, ingredientes que se combinan desde los testimonios de la gente con pinturas, aceites quemados y orines entre otros.

Es importante retomar el decir cotidiano de la gente en el Carnaval de Barranquilla, que quien sale a la calle en carnaval, sabe que lo pueden ensuciar de mil cosas y el que no quiere que no lo ensucien que no salga a la calle. En este sentido es otra manera de incorporarse al carnaval en relación con los ingredientes de la comida. Para muchas personas estos ingredientes del agua y la maicena son importados de otras regiones del país como la Guajira o Santa Marta entre otras. Es importante el contacto directo que genera la presencia del agua y la maicena en los diversos eventos del carnaval: ambos se integran completamente a tu cuerpo, forman parte de tu presencia e incorporan casi totalmente a los distintos protagonistas de la fiesta. En este contextos se encontró entre los integrantes de la muestra en esta investigación como se lee también la opción de tirar más no recibir ni agua ni maicena y a través de esto se puede hablar de una inclusión o exclusión en la participación en el carnaval. Al respecto un integrante del grupo Bambazú comento:

Es imposible que uno se libere de la maicena; después de que uno sale, la gente sí lo respeta con el vestido y toda la cosa, pero uno no se puede decir que no va a salir de una pinta, de un estrén de carnavales, es decir para una fiesta de carnaval porque siempre lo llenan de maicena aunque diga que no. (Entrevista, 1998)

Es necesario resaltar los grupos que se constituyen en el carnaval para hacer guerra de agua y de maicena, para delimitar sus territorios y sus referencias. El martes de carnaval aparece como un día en el que el agua es la actriz central y se dan las guerras de bombas o bolsas llenas de agua. En el Barrio Simón Bolívar el Martes de Carnaval es un momento, vísperas del Miércoles de Ceniza y en medio del Entierro de Joselito, se genera un proceso de participación e incorporación a los últimos eventos del carnaval a partir de las guerras de agua y maicena; realmente es un proceso de incorporación en el verdadero sentido de la palabra. Es un momento bien significativo de las celebraciones carnestoléndicas por la larga historia de su presencia en los carnavales y por la forma como se incorporan al

proceso, a diferencia de las otras comidas y bebidas que se incorporan desde el consumo directo por la ingestión de las mismas; con estos ingredientes el untar, el tocar, el mojar, el desperdigar tanto el agua como la maicena representa también una referencia a los excesos en el carnaval y puntualmente en la comida como Maldonado y Caro Baroja ya lo habían señalado para sus estudios sobre las fiestas y el carnaval en España. Quizás se puede intentar plantear frente al uso de estos ingredientes culinarios en esta forma en el carnaval, cómo el código que se ha vuelto casi una etiqueta para hablar del carnaval como la fiesta por excelencia de los excesos y de la inversión, podría tener sentido en este caso particular con la incorporación no como comida fisiológica del agua y la maicena, sino un uso inverso al que se le debería dar, sin dejar de lado las discusiones alrededor de como el término de inversión asociado al carnaval tiene más un sentido desde el orden cristiano, el cual se ve invertido, cambiado o diferente durante la celebración del carnaval. (Buezo, 1997: 12-13)

6. Comidas y el Carnaval de Barranquilla, una forma de incorporación al ritual: Reflexiones finales

Partiendo del análisis sobre el carnaval y la comida, enmarcados estos conceptos dentro de la antropología del ritual y de la alimentación, la investigación sobre el Carnaval de Barranquilla arrojó elementos significativos de orden teórico y metodológico para el acercamiento a los carnavales desde la conceptualización de “la incorporación” de los protagonistas en el desarrollo del mismo y desde la propuesta de entender el carnaval como un proceso ritual en el que se dan diferentes momentos y suceden diversos eventos que generan cambios y transformaciones en función de esta celebración.

El carnaval como proceso ritual, se acerca a los sujetos transformados en participantes, en protagonistas de una celebración y a través de los diversos eventos, actos rituales que suceden en él, los incorpora con el consumo de comidas y bebidas, tanto ingeridas como untadas y tiradas, así como también bailando o participando en diversos eventos, es decir construyendo una concepción colectiva y comunitaria del carnaval, amarrada a la “comensalía” como referencia de la colectividad asociada al consumo colectivo de comida y bebida.

Los diversos protagonistas seleccionados tanto de las danzas, las comparsas y las cumbiambas, como del público en general que hacen el carnaval, permitieron hacer un análisis de cómo, dónde, con quién, qué y para qué se come y bebe en el proceso del carnaval y como a través de estos dos referentes, se pueden seguir las rutas del carnaval y las especificidades que su consumo exige para cada protagonista y en cada momento determinado del mismo.

Las rutas de la comida y la bebida muestran en el Carnaval de Barranquilla una clara relación permanente con lo local, barrial, familiar y grupal de tal forma que el análisis nos permite mirar el acto de comer y beber como una doble relación entre lo fisiológico y lo cultural. Lo anterior se lee de la permanente preocupación cuando se bebe y se come en combinar lo energético físico con lo culturalmente comestible, dentro de los cánones de olores, sabores, visiones y gustos y de sus referencias ancestrales a unos contextos específicos regionales llenos de sentido y significado como culturas. Sancocho de guandul, butifarras, fritangas costeñas, ron, agua entre otros elementos permiten entender como su consumo incorpora a quienes lo hacen en el protagonismo del carnaval.

El elemento corporal hecho protagonista o vuelto hacedor del carnaval muestra como las distintas acciones que se realizan desde lo individual hasta lo comunitario en los ejes de la danza, la indumentaria y la comida y la bebida, lo comprometen en el desarrollo de procesos rituales, que para este caso llamamos Carnaval de Barranquilla, generando marcas sobre el mismo, y sobre las cuales se da el reconocimiento colectivo a los protagonistas del mismo. Los referentes culinarios analizados durante toda la investigación aparecen como marcas, como referentes de una pertenencia a una cultura cuyo carnaval, marca el paso de un año al otro, de un momento a otro y se puede entender este análisis desde la perspectiva de los rituales de paso y de los rituales cíclicos que presenta Van Gennep.

La doble condición cultural y fisiológica que refiere el acto de comer y de beber, lo hace presentar como un campo de análisis rico en perspectivas para futuras investigaciones. Los análisis generados en este contexto permiten contraponer referentes de aceptación y de rechazo frente a la comida y la bebida que interviene en el carnaval. Si bien en la investigación no se hace un seguimiento a los procesos de cambio y transformación

en los referentes culinarios y de bebida, diferentes testimonios permiten abrir ese espacio para futuras investigaciones sobre esos sabores y olores, texturas y visiones que entran a formar parte de comidas y bebidas que llegan desde los procesos contemporáneos de la globalización y la transculturalidad y sus implicaciones políticas, económicas, sociales, culturales y hasta religiosas. Comidas y bebidas nuevas han entrado a formar parte de las propuestas de incorporación al carnaval desde la ingesta, desde el consumo, de tal forma que es posible escuchar hablar de los pollos fritos, las hamburguesas Mac Donalds, y de MacMondongo, referentes entre otros muchos que entran a formar parte de ser protagonistas del carnaval.

Al hacer el análisis de la Batalla de las Flores - bailes de carnaval - Gran Parada se lee la secuencia casa - calle - casa o dicho de otra forma individuo - familia - colectivo - comunidad - colectivo - familia - individuo; éstas secuencias permiten entender los niveles de incorporación al carnaval de los protagonistas y los diferentes contextos de comida y bebida que entran en juego y nutren las dinámicas del proceso del carnaval. Esta secuencia se lee tanto para los grupos de danzas, comparsas y cumbiambas que se seleccionaron para esta investigación, lo mismo que para los protagonistas del carnaval no pertenecientes a estos tipos de grupos; de tal forma que podemos hablar de una secuencia con el comer y el beber que sale del individuo y regresa a él, luego de haber participado como protagonista de unos eventos o actos seleccionados en la investigación de todo el proceso ritual que representa el carnaval. La Zona de la Vía 40 es el escenario por excelencia de estos dos eventos, la cual entra en una transformación de ser una gran avenida de zona industrial a ser el epicentro de dos grandes desfiles que para su realización la zona debe convertirse en un restaurante ambulante y fijo que permita brindar comida y bebida durante las largas jornadas que demandan estos dos grandes eventos.

Los distintos protagonistas del Carnaval de Barranquilla realizan un proceso de preparación del mismo, así como de participación en el para lo cual se articulan con la comida y la bebida de formas múltiples pero que permiten hacer el recorrido desde las casas hasta las calles y avenidas. La comida y la bebida pasa de lo casero a lo público, de lo individual a lo colectivo.

Quizás una discusión que genera este análisis del carnaval desde la perspectiva del proceso ritual y a la luz de la comida permite en esta investigación hacer un contrapunteo entre conceptos como “actores y espectadores”, “protagonistas” y “hacedores” del Carnaval de Barranquilla. Si nos acercamos a los conceptos de “ritualización”, “protagonistas”, e “incorporación” el presente análisis se acerca a proponer que el carnaval como fiesta popular por antonomasia sólo permite una postura frente a la realización del carnaval: se participa, se protagoniza, se hace el carnaval, lo cual inmediatamente plantea la pregunta: Entonces el carnaval permite diversas formas de hacerlo, de participar y de protagonizarlo, abriendo el debate frente a los planteamientos a veces desarrollados por la antropología teatral y la conceptualización dicotómica entre actor y espectador y el término de “cuerpo en representación”. Después de éste amplio panorama alrededor de este análisis sobre el “hacer el carnaval”, la comida y la bebida como ejes de una incorporación dual, permiten hacer la reflexión de que el hecho de que un carnaval se haga, se desarrolle, se dé depende de que los diferentes sujetos de una comunidad en este caso la de la ciudad de Barranquilla, se incorporen y lo hagan desde sus propias acciones, desde sus propios eventos, es decir desde una verdadera dimensión de “hacer” y de “incorporarse” a un acto social y comunitario. Tanto la comida como la bebida y su presencia en el carnaval, no permiten un acercamiento a medias tintas al carnaval por parte de los sujetos barranquilleros, es decir, al igual que los cuerpos fisiológicos de los distintos sujetos barranquilleros se tienen que nutrir, se tienen que alimentar y éste campo no ofrece otra alternativa: o comemos o nos morimos, los cuerpos culturales y sociales de estos mismos sujetos no permiten sino la categoría de incorporación en forma activa y real en la realización de dicho carnaval, debate este que sin ser atrevido pone en discusión para futuras investigaciones los conceptos de actor y espectador formulados desde la antropología teatral, y la representación.

El campo de la comida y la bebida asociado a la fiesta, a los rituales y en particular al carnaval, abre nuevas posibilidades de entender el acto de incorporarse desde esa doble realidad que el cuerpo nos presenta. Para quienes hacen el Carnaval de Barranquilla desde diversas maneras, luego de este análisis, se plantean nuevas percepciones sobre la identidad, la colectividad y el significado de ésta celebración para una ciudad, unos barrios, unas regiones y finalmente para todos los que hacen el carnaval.

Hablar de “ser carnavalero”, hablar de “carnavalear” en el contexto de la ciudad de Barranquilla permite desde este análisis alrededor de la comida y la bebida, abordar el campo de la identidad amarrado a la celebración de un ritual, de una fiesta, de un carnaval en el que el universo de la comida, en toda su dimensión líquida y sólida, brinda rutas de interacción, significación e incorporación a una colectividad que construye desde estos referentes su sentido de pertenencia y de identidad con una cultura determinada.

Bibliografía

- BELL, Catherine. *Ritual Theory, Ritual Practice*. Oxford University Press: New York, 1992.
- BOLÍVAR Rojas, Edgar. “Circuitos Ceremoniales y Festivos en Medellín”. En: Herrera, Diego et al. (ed). *Ciudad y Cultura: Memoria, Identidad y Comunicación. Memorias Simposio “Ciudad y Cultura en el Mundo Contemporáneo”*. Departamento de Antropología: Medellín, 1994. Pp 165-202.
- CARO Baroja, Julio. *El Carnaval: Análisis Histórico-Cultural*. Taurus: Madrid, 1986.
- DaMATTA, Roberto. “On Carnival, Informality and Magic: A point of View from Brazil”. En: Bruner, Edward M. (De). *Text, Play, and Story: The Construction and Reconstruction of self and society*. Waveland Press: Illinois. 1988. Pp 230-246.
- DE LA ESPRIELLA, Alfredo. *Dimes y Diretes*. Biblioteca de Autores Costeños. Fundacion Rotaria. Barranquilla. 1979.
- DE GARINE, Igor. “Los Aspectos Socioculturales de la Nutrición”. En: Contreras, Jesus (comp). *Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres*. Universidad de Barcelona: Barcelona, 1996.
- DELGADO Salazar, Ramiro. *Una aproximación a la Comida en Bachile (Guinea-Bissau)*. Tesis de Maestría en Estudios de Asia y África: Especialidad Africa. El Colegio de México, México D.F., 1996.
- DOUGLAS, Mary. “Las estructuras de lo culinario”. En: Contreras, Jesús (comp). *Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres*. Universidad de Barcelona: Barcelona. 1995. Pp 129-170.
- ESTRADA Ochoa, Julián. *Antropología del Universo Culinario. Validez y Fuerza de un Elemento Cotidiano en la Conformación de una Identidad Socio-Cultural*. Tesis de Grado. Universidad de Antioquia. Departamento de Antropología. Medellín, 1982.
- GOODY, Jack. *Cocina, Cuisine y Clase: Estudio de Sociología comparada*. Gedisa: Barcelona, 1995. 310 p.
- GEERTZ, Clifford, “Descripción Densa: Hacia una Teoría Interpretativa de la Cultura”. En: *La Interpretación de la Cultura*. Gedisa: Barcelona. 1995, pp 19-40
- HARRIS, Marvin. *Bueno para Comer: Enigmas de Alimentación y Cultura*. Alianza: Madrid, 1985.
- LALEYE, Issiaka-Prosper. “Mito y Rito en la Experiencia Africana”. En: Ries, Julien (coord). *Tratado de Antropología de lo Sagrado (1) Los Orígenes del Homo Religiosus*. Editorial Trotta: Madrid, 1995. Pp 317-340

LEVI-STRAUSS, Claude. "Breve Tratado de Etnología Culinaria". En: El Origen de las Maneras de Mesa. Siglo XXI, México D.F., 1976.

LÓPEZ Cantos, Angel. Juegos, Fiestas y Diversiones en la América Española. Editorial Mapfre: Madrid, 1992.

MALDONADO, Luis. Religiosidad Popular, Nostalgia de lo Mágico. Ediciones Cristiandad: Madrid, 1975.

TURNER, Victor. La Selva de los Símbolos. Siglo XXI: Madrid, 1990.

----- El Proceso Ritual: Estructura y Antiestructura. Taurus: Madrid, 1988

VAN GENNEP, Arnold. Los Ritos de Paso. Taurus: Madrid, 1986.