

Paladares migrantes

Karen Parrado Beltrán

Estar contento — tener el corazón contento — tiene mucho que ver con lo que uno come, en especial cuando se mezcla con la fortuna de ahorrar, de comer a ritmo de peatón y de llenarse a la profundidad de un bolsillo pandito. Comer es una de las acciones más comunes del mundo, hasta la Biblia se refiere a ella cuando Jesús da de comer a una multitud con solo cinco panes y dos peces. Es una acción sagrada, uno come el cuerpo de Cristo; pero también es un placer mundano, uno peca por gula.

La faceta formal de comer se expresa como un verbo derivado del latín vulgar *comedere*, de ahí que sea, precisamente, su raíz vulgar la que se consume con deleite en los puestos de comida callejera que espolvorean la ciudad. Comer en la calle es una práctica cultural, un placer, una dicha, un gustico, un rebusque, un desvare... es la clase de acción que asciende y desciende sin pudor una escala de verbos promiscuos entre sí: cocinar, asar, rellenar, freír, guisar, sancochar, picar, morder, comer, tragar...

La ruta

Un calor espeso derrite la masa de personas que ha sido empaquetada a presión en un vagón del Metro. La puerta se abre expulsando algunos pasajeros. Al volver a su sitio, el calor se coagula de nuevo en una marea caliente como de chocolate espeso. Una señora, “ensanduchada” entre otras dos, lleva una bolsa de papel *kraft* grasienta; huele a pandebono caliente.

Los olores son como una ruta de viaje: indican qué lugar de la ciudad se atraviesa e incluso



Ernesto Restrepo Morillo. *8 libras de papa*. Detalle de la obra Bogotá: Belleza y horror. Bolsas de plástico desarmadas y reconstruidas montadas sobre lienzo. Mambo, 2015. Fotografía: Ernesto Monsalve P.

a qué hora. La ciudad migra constantemente en busca de los olores y sabores que la habitan. Es normal vivir al sur e ir a comer al norte o al centro, así como es normal tener la vajilla de mostrar en la casa, pero preferir comer en plato desechable en el puesto de la doña de la esquina.

Mata todo

“Matatodo: acaba con hormigas, cucarachas, pulgas, ácaros y ratones”... la etiqueta bautiza así a un líquido insecticida que viene embotellado en frascos de plástico reciclado. Tiene

impresas imágenes de los bichos para ilustrar la finalidad del producto, mientras una voz fuerte atomiza el aire con: “¡Matatodo, lleve el matatodo!”.

La calle es un escenario de muerte, en ella —entre otras cosas— se mata el hambre. Algunas veces esa muerte cuesta 2.500 pesos. En el centro de Medellín, el paladar migra hacia las ollas callejeras y los vapores de almuerzos baratos. Los platos con arroz, frijol, papa, yuca, carne y pollo están envueltos en papel vinipel y expuestos sobre una nevera de icopor percudido; son el almuerzo de buena parte de los comerciantes e indigentes del sector, e incluso de uno que otro transeúnte o conductor de bus que hace su ruta por ahí al medio día. El carrito de mercado que hace las veces de cocina ambulante es el puesto de Doña Flor, la cocinera y dueña del negocio desde hace veinticinco años. La mujer, que ronda los cincuenta años, tiene un semblante amable, casi maternal.

Se trata de un menú casero; viene con ala de pollo sudada y está medio tibio. El arroz es suave y se vuelve jugoso cuando lo mezclo con el guiso colorado de las papas y la yuca; incluye una porción de ensalada blanca jaspeada con tiras delgadas de zanahoria y hojitas de cilantro. Los comensales nos sentamos en las bancas plásticas que rodean el carrito serpenteando la acera. Diariamente, Doña Flor madrugaba a las cinco de la mañana a poner las ollas para arrancarlas del fogón sobre las nueve y media, y parquear el menú del día en su carrito del parque. El mismo menú que empezó vendiendo —décadas atrás— a 700 pesos en San Rafael, Antioquia.

El lugar es como un cuadro costumbrista, al fondo la gente se aglutina en el parque; al frente los buses pasan tiznando la vista de la iglesia de La Candelaria. Una señora morena se acerca al carro a comprar un almuerzo, solo tiene dos mil pesos y le pide a Doña Flor que le ajuste un plato de ese precio. Mientras come, alega que

le incluya tajadas de plátano frito a su plato. El valor del almuerzo incluye una presa de pollo sudado pero si la presa es una colombina, el valor asciende a tres mil. La señora —que completó los dos mil con monedas— insiste en que a su plato le hacen falta las tajadas y reniega mientras mastica. Un señor que se sienta del otro lado de mi banca, pide un almuerzo con frijoles. Es de mal carácter, reclama bravo que le pasen su “fresco” mientras chasquea una masa húmeda y espesa en la boca.

El hambre mata todo: el buen genio, la decencia, los buenos modales... es posible matar el hambre por un rato, al menos lo que alcancen los 2.500 pesos.

La original

A las afueras de la estación Buenos Aires de Ayacucho —una cuadra larga al norte— se ubica otro punto de migración del paladar callejero local. En el pendón que cuelga de un lado de un carrito humeante dice “Chunchurria El Mocho. La original de Buenos Aires”; el olor penetrante de fritura y condimento confirma lo que anuncia el pendón. Sobre la calle ronda el rastro vacilante de un humo salado. En la plancha del carrito ambulante, que cada semana frita mil libras de chunchurria “de la buena”, se retuercen unas hebras coloradas y sudorosas de intestinos; debajo, al borde de un colapso nervioso, convulsiona una capa de aceite y manteca.

La chunchurria —nombrada chunchulla en otras regiones de país— es una comida criolla que consiste en la fritura del intestino delgado de la vaca. Se ha hecho popular en la ciudad por los años de tradición que llevan los puestos ambulantes de chunchurria del barrio Buenos Aires de Medellín. Cada noche migran hasta allí —desde diferentes barrios— porciones de ciudad para comer uno de los platillos de 2 mil, 4 mil, 6 mil o 12 mil que ofrece el menú callejero. La textura resbaladiza de la

fritanga contrasta al paladar con la esponjosidad de la arepa antioqueña blanca con la que viene acompañada; son una pareja de oro, de las que conserva intacto el primer amor.

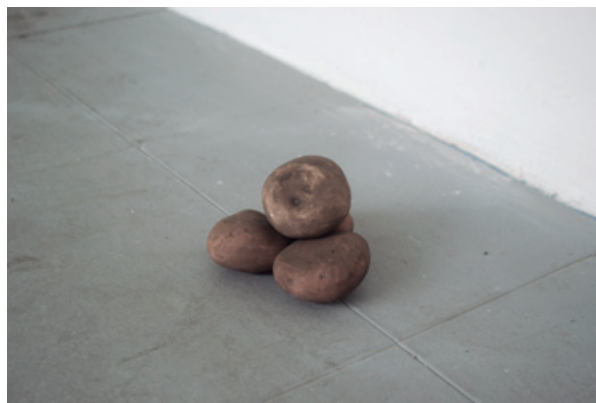
La preparación de la chunchurria —de su estado natural a su punto perfecto de cocción— es de veinte minutos, la totalidad de ellos impregnados en un aceite moreno, bronceado a punta de fogón ardiente. El Mocho vende “la original” todos los días, de cinco de la tarde a cinco de la mañana, y en ese horario atiende todo tipo de eventos sociales: cenas familiares, citas de novios, cenas de taxistas, banquetes de cumpleaños y desenguayabes de borrachos. Es un especialista del plato fuerte: tiene la receta original desde hace treinta años.

El aire de Buenos aires ya sabe a lo que sabe la chunchurria, está saciado de su aroma. Cuando uno lo rastrea desde lejos encuentra en él la ruta de acceso a ella y no falla, al menos no si es que se tiene un mínimo de olfato o de hambre.

La papita

—¿Ají dulce o picante?. El comensal duda un momento ante la pregunta y se decide por el dulce, empapa con ají la masa crujiente envuelta en una servilleta que ha perdido sus propiedades absorbentes y se la lleva a la boca de un solo bocado. “Empanadas vaticanitas, \$300” se lee en un trozo de tela verde colgado junto a la barra de ajís de un carrito de acero inoxidable y sombrilla naranja. Es un puesto de empanadas de papa, pura papa “como el Papa”, que vende, cada noche, cerca de 1.800 empanadas del tamaño de un tiquete de metro.

Este es el punto de la comida minúscula, donde la gente come de pie a los pies de un árbol. Es un negocio familiar que hace cinco años abrieron Wilson Ossa y su mamá —los fundadores de “las vaticanitas” del barrio La Floresta— en el que venden unas empanadas crujientes,



Ernesto Restrepo Morillo. *Pila*. Proyecto Cosecha de papas. Cerámica cocida y pintada, pátinas de tierra. Dimensiones variables tomadas del natural, 2016. Fotografía: Francy Jiménez Ortegata

rellenas con puré de papa y esquiras de pimentón. Debajo del árbol, la gente aguarda el cambio del semáforo que distribuye el tráfico de la calle mientras la luz de carrito alcanza para echarle ojo a las empanadas que surfean el oleaje del caldero y esperar por la tanda que está a punto de salir.

Una “vaticanita” se extingue en máximo tres bocados discretos —uno solo, si la cuestión es de mucha hambre—. Es un micro manjar callejero de corta vida. Primero, las media lunas de masa cruda pasan de unas canastas plásticas a un pozo de aceite hirviendo. Luego, se fritan revoloteando entre burbujas por cinco minutos hasta que adquieren una contextura crujiente. Finalmente, una rejilla metálica escurre a las media lunas de sus últimos amoríos con el aceite y las deposita en dos cajones metálicos para que un paladar migrante —como muchos de los que caminan las calles cansadas de la ciudad al final del día— se lleve a la boca “una en 300 o 7x2000” y les arranque —con gusto— la vida de un mordisco. Es así casi siempre: barriga llena, corazón contento.

Karen Parrado Beltrán es estudiante de periodismo de la Universidad de Antioquia (correo: piedemosca@gmail.com). Escribió este texto para la *Agenda Cultural Alma Máter*