

## Ah... La butifarra

CARLOS SÁNCHEZ

*Carlos Sánchez, periodista formado en la Universidad de Antioquia y aventurero y caminante que se ha movido por todos los recovecos de este país recogiendo impresiones y testimonios para sus libros, nos ofrece esta crónica sobre la metamorfosis de la butifarra, símbolo de la populosa barriada barranquillera de La Soledad.*

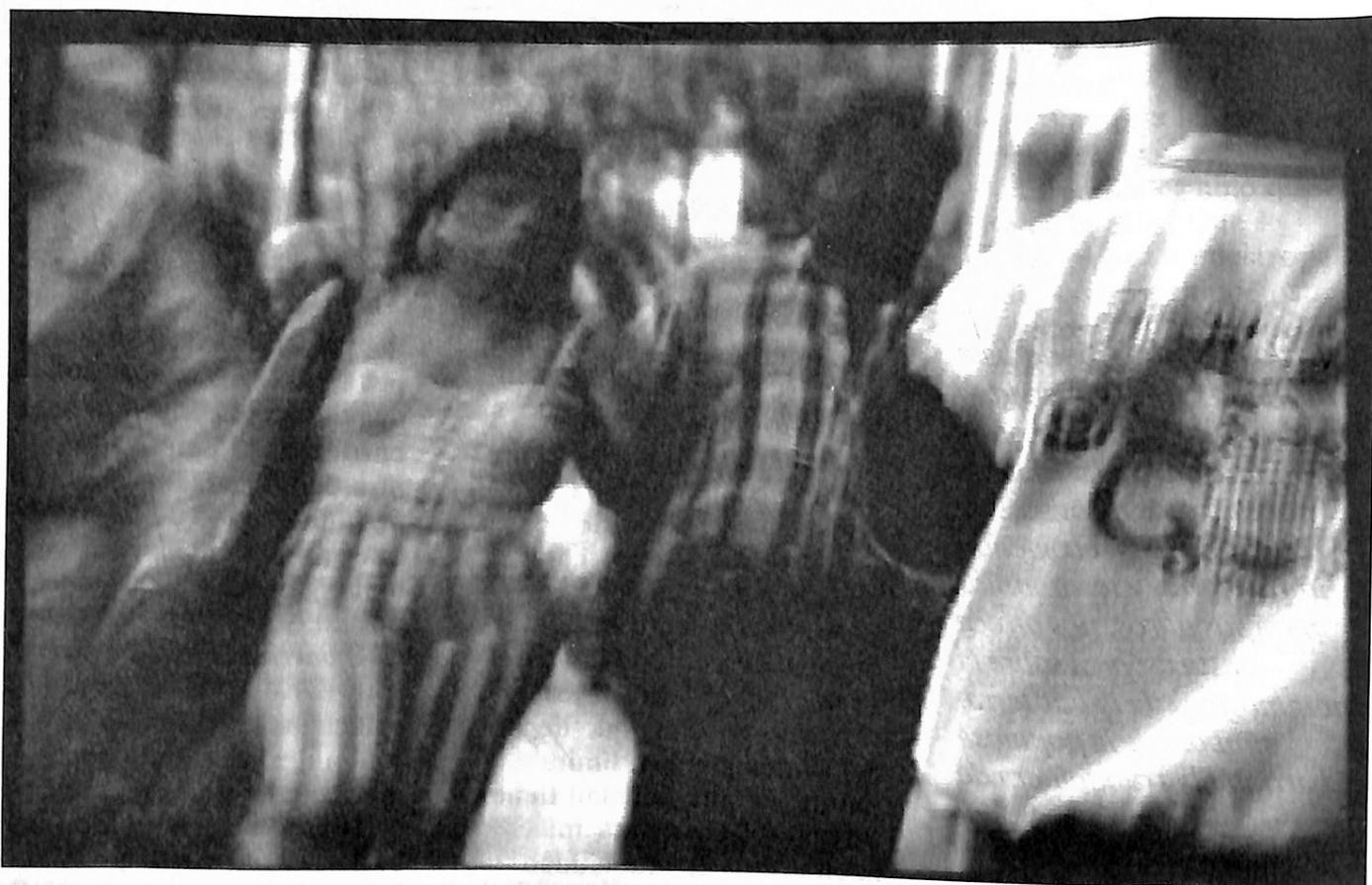
Para tener el gusto de comerse una auténtica butifarra, hay que pasar cualquier noche por el frente del teatro Olimpia, allá en Soledad, muy cerca de Barranquilla. Un corredor oloroso a comida callejera y rodeado por confuso gremio de paisanos, ruido ambiente y polvo levantado por los carros y las brisas que llegan del río Magdalena, límite natural de allí. Soledad tiene trescientos cincuenta mil habitantes. Es una ciudad grande que en su crecimiento se pegó a otra más grande, Barranquilla, y este corredor o parque improvisado es un fogoncito, un respiradero de ciudad. Allí grita el rifero, aúllan equipos de sonido, trotan los buses, carros y gentes. Vocean los que venden tinto, los que venden tamalitos de arroz o bocadillos con queso, los que venden cigarrillos. Pasan los que compran. Pasan los que van para el teatro o para la iglesia y vuelven a pasar cuando salen con esas ganas de un bocadito salado.

En medio de este paisaje, tan arrimados al teatro como sea posible, sobresalen unos inmensos ventorrillos de comidas y fritangas que siempre lucen iluminados por bombillos que cuelgan de palos o travesaños como peloticas de navidad. Son unos carromatos desfallecientes que aquí

llaman barricadas, sin duda por la manera como están dispuestas las frituras: una barricada de empanadas, otra de pescados fritos, otra de buñuelos o de arepas de huevo o morcillas, tortas de maíz, gaseosas, y por supuesto, y en sitio preferencial, barricadas de butifarras. Dos o tres sartas colocadas en forma de pirámides de treinta centímetros como las de cañón.

Uno se acerca y pide una butifarra. El vendedor agarra la primera de encima que viene a ser el pico de la pirámide y corta por el amarre, le hace una incisión superficial para que uno la pele fácilmente y la entrega fría, como si hubiera salido de la tierra y no de una cocina, y agrega un trocito de bollo de yuca. Uno la consume ahí mismo en uno o dos bocados, y a veces, acompañada de avena, guarapo de panela o gaseosa, pues en estos carromatos es indispensable vender refrescos que acompañen las dosis de grasa, además para aliviar los treinta grados de temperatura que azotan a este pueblo todos los días.

No es por vana ostentación que los vendedores resaltan las butifarras. En Soledad las inventaron. Aunque en rigor sólo fue una reinención porque la bolita de carne había llegado muchos años antes como



otro aparejo o soldado de la conquista española, igual que las gallinas, las palomas, las naranjas, el trigo, las vacas, el pan.

La preparaban con carne de cerdo, ajo, pimienta y sal que embutían en intestinos del mismo animal y la servían como entremés o aperitivo, de la misma manera que en sus lares remotos. La sazón cárnica, picante y oleosa obtenida por aquí, cargaba todo el poder de aquel sabor casero y es seguro que los defendían de su recuerdo apremiante y hasta haría que brotaran evocaciones hogareñas: ah... la butifarra.

En Soledad, la receta se mantuvo intacta sin que el cruce de razas y gastronomías, vale decir traducciones, le robaran el acabado sabor original, hasta que apareció el jarrete

de vaca mezclado a la carne de cerdo que con una pulgarada de ajo, otra de pimienta y un tris de sal, ennoblecían la saliva y convertían la boca en jugosa caja de sabores.

Esa variación terminó por convertirse en "auténtica receta", como cualquier soledaño la define y la defiende. Cuando esto sucede levantan el rostro satisfecho, airoso porque se están refiriendo a algo propio y al mismo tiempo importante, y más que eso algo mítico, pues todos desconocen aquel antiguo y remoto origen español, y además, durante muchísimos años las han elaborado con carne de vaca. Ahora, el regusto que tienen en sus bocas es el de una butifarra de segunda generación, hecha con corvejón de vaca, pero tan naturalmente ancestral para

ellos como antigua para aquellos españoles.

No es en las barricadas del teatro Olimpia o en las mesas butifarreras de las aceras de Soledad donde pueden comprarse butifarras de segunda generación. En las calles de Barranquilla la figura del hombre que vende las butifarras es típica e inconfundible. Son tipos animosos y fuertes. Deben serlo para no amilanarse con ese sol de sevicia que carga la ciudad todo el día, pues no se instalan a la sombra de aleros o de árboles, prefieren caminar y caminar por barrios y lugares del centro de la ciudad. Llevan la cabeza erguida y atenta, los hombros tirados hacia atrás para equilibrar mejor el peso de la ponchera que cuelgan de la nuca y que descansa por encima del vientre, algunas veces ador-

nado con delantal diminuto. El recipiente va repleto de butifarras, bollos de yuca, papas cocidas, trocitos de limón, pimienta, sal, ají picante, huevos hervidos y servilletas hechas con papel de envolver. El vendedor siempre lleva un cuchillo en la mano para cortar los amarres y para golpear el costado metálico del tazón. Muchos, por estribillo, van gritando: “la auténtica, la auténtica”, pues, como era de esperarse, es harta la fama de que no lo son, y con ese grito creen contrarrestar la malicia sin tregua de la gente.

El toque-toque del cuchillo en la ponchera se expande como sonido entrañable al oído de todo barranquillero. Atraviesa muros y entra en casas, oficinas, iglesias, hospitales. Se cuela al oído pasajero de los que van en moto o en carro o simplemente caminando como el eco arenoso: la auténtica, la auténtica.

Todo el mundo escucha el *tas-tas* en el latón. Es un eco efímero de metal barato, pero con la costumbre se ha vuelto una palabra viva. Exactamente una palabra para tastar. Cualquiera, al primer sonido advierto, entiende: “ahí van las butifarras”, y al instante sería capaz de iniciar un sartal de historias en torno al querido albondigón.

Hay sitios que el butifarrero no perdona: bares, billares y canchas de fútbol. Por esos sitios siempre hay quienes quieren una rica bolita de carne, sobre todo en los bares donde algunos dicen que los hace resistentes para la bebida y juran que la partícula *farra*

tiene que ver con juerga o borrachera. Si uno argumenta que no, que viene del italiano *farciare* que es rellenar o embutir, pueden contestar: “por eso, por eso, así como tú te rellenas de aguardiente o te embutes de ron”.

La butifarra, sin embargo, estaba destinada a una larga historia y sorpresas más insospechadas que las del jarrete de res le esperaban en estas tierras americanas. Eso se supo hace unos veinte años, cuando en Barranquilla y hasta en Soledad, aparecieron toda clase de falsas butifarras. Unas “hechizas” con zanahoria, cebolla redonda y pimentón. Otras mezcladas con carne de pollo y hasta con Carve y siempre amasadas con harina de trigo acompañada de limón y salsas que disimulan todos esos sabores sin rango butifarresco y de paso desvirtúan por completo la vieja sazón. El símbolo se mantiene. La idea de Soledad sin butifarra es más irreal que una butifarra de arroz, pero la sustancia, el meollo de tan rico bocado hace rato desapareció.

Actualmente, muy pocos butifarreros, de tantos que hay, se conservan leales a la receta soledaña. Conocí dos. Un par de señoras mayores, doña Graciela y doña Eulogia. Genuinas butifarreras que aprendieron de sus madres el secreto del humilde embutido, así como ellas lo habían aprendido de las suyas. La dinámica de sus hogares gira en torno a la bolita de carne. Si se trata de mantener la tradición o simplemente de un negocio casero, eso no es lo que

importa al que se come una, la carne no sabe a explicaciones. Lo que importa es que sean legítimas y eso son las que ellas hacen en sus casas. Unas bolitas de marrones, pequeñas que casi no superan el tamaño de un huevo de codorniz. El afuereño sospecha de ese grandor, pero en Soledad todos saben que una butifarra más grande no es “la propia”, lo que no es óbice para que aquí mismo, en su escenario natural, se encuentren algunas tan grandes como huevos de gallinas.

Igual que la receta, la sonora palabra ha dado lugar a variaciones. Mucha gente dice que la gutifarra tal vez porque en ese acento costeño, que no pronuncia la *ese*, se oye decir del buen gusto que tienen. Otros prefieren decir putifarra y tampoco es raro, pues uno de los poderes que le atribuyen, ni más faltaba que lo olvidaran, la señala como afrodisiaco.

En la isla Mallorca, butifarro quiere decir noble, pero en Barranquilla no es así, la palabra no despierta consideraciones semejantes, porque hace algunos años, muchos aprovecharon las condiciones callejeras de su venta para distribuir marihuana por toda la ciudad, y eso le costó al gremio una historia negra tan consolidada y famosa, que en la actualidad ningún papá animará a su hijo para que se convierta en vendedor de butifarras aunque de ello dependiera la tradición nacional.

Pero la fama es lo de menos, hoy día, la butifarra tiene problemas más serios. Puede decirse que nunca

antes tuvo tantos enemigos como ahora que llegó a Bogotá, Medellín, Cali y que fue aceptada en la línea de producción de varias empresas de alimentos y supermercados y en ganchos de carnicerías de barrio.

Por más de un siglo, la butifarra de Soledad, reinventada con carne de vaca se impuso sobre la butifarra con carne de cerdo que trajeron en barcos aquellos seres blancos y barbudos. Pero hace menos de diez años, cuando saltó desde esas tierras costea hacia el interior del país, el

reinado terminó. Como si la conquista continuara, es seguro que la butifarra recorrerá todo el país, que será paladeada nacionalmente hasta los territorios indígenas, pero tan desvirtuada y falsa que ya no podrá llamarse butifarra, ni gutifarra, ni putifarra, sino acaso, butipaisa.

Por suerte el maestro Pacho Galán nació y se hizo músico y cocinero precisamente en Soledad, pues uno de sus temas, "El brazalete", fue convertido por el mismo en el famoso merecumbé

"La butifarra de Pacho", como quien dice, una canción de segunda generación, igual que la receta. El tema se convirtió en el himno del embutido soledaño, y es una suerte que haya sido así porque tal como va la carrera de falsificación, es muy probable que pronto anuncien la butifarra vegetariana. Será entonces cuando quede esa canción de segunday un sabor perdido, refrenado en el paladar de los más viejos.