

Tamarindo fresco

Los dos tamarindos fueron sembrados cuando ella apenas aprendía a caminar, por lo que puede decirse que tenían su misma edad la madrugada en que a los tres se les dio por morir a la misma hora. Pero lo cierto es que nadie había caído en cuenta de ese detalle, hasta la última noche del novenario, cuando estábamos recogiendo el altar y sonó el estruendo de los árboles al caer sobre la casa, que todos relacionamos con la difunta, y que en realidad fue el inicio de un velorio más largo que el verdadero.

Entonces algunos recordaron que los dos tamarindos nunca permitieron que se levantara otra construcción en el patio. Sus raíces se adueñaron de cada rincón y, en los sitios menos propicios, donde de pronto se hubiese podido acomodar un asiento, las raíces habían brotado en formas misteriosas, a las cuales los muchachos apenas necesitaban acercar una mesa, para entablar feroces partidas de dominó hasta bien entrada la noche.

Para la fiesta de los quince años de ella, el padre se obsesionó tanto con la idea de su presentación en sociedad que trabajó durante meses en la construcción de un enorme kiosco en el patio, para acoger a la crema

y nata de la época. A la fiesta estaban invitados los turcos Malkun, los Bayter y los Sarquís, con su parentela de primos casados entre ellos mismos para preservar sus fortunas familiares. Tampoco podían faltar los ganaderos de las sabanas del Cesar, con sus hermosas muchachas de cabellera amarilla, educadas en los internados de Bogotá en el requerido arte de buenas esposas.

No obstante, luego de tres meses de trabajo, los estantes recién enterrados comenzaron a levantarse por la fuerza de las raíces, y las tablas de tolú de la tarima comenzaron a apollillarse con un musgo amarillo, que llegaba por un caminito de comején desde el tamarindo grande, sin dañarlo a él mismo, y que ni siquiera el carpintero más viejo pudo identificar. El cataclismo final del kiosco ocurrió tres días antes de la fiesta, después de los infructuosos intentos por salvarlo con bases de cemento vivo, lavativas de aceite quemado y el corte sistemático de las raíces vivas.

Ofuscado por la premura de su fracasada empresa, el padre tomó la decisión de cortar los tamarindos, reforzando su argumento con el inevitable deterioro de la casa misma, pero apenas alcanzaron a cortar las ramas más altas antes de que la esposa y la hija lo hicieran ceder en su empeño. Ellas le demostraron la evidencia de la fraternal convivencia de quince años entre las raíces y los cimientos de la casa: «en cambio, mirá los almendros de la plaza cómo han levantado los pretiles y nadie ha osado tocarles una rama», le remató la decidida esposa.

Total, que llegó el día de la fiesta y tocó armar el barullo a la sombra de los tamarindos que, contra las

leyes naturales, en tres días retoñaron y coposaron las ramas cortadas por los macheteros, y la banda la enca-ramitaron en un tableado que armaron a última hora entre dos raíces externas.

La prueba de fuego llegó antes del anochecer, cuando se desgajó un aguacero que puso a correr a los bailadores, pero las ramas de los tamarindos estaban tan cerradas aquella tarde, que lo único que mojó la pista fue la saliva de los trompetistas, escurrida entre tanda y tanda. De modo que a las siete en punto ella pudo bailar el vals llevada por el paso protector del orgulloso padre. Y no faltaba más, el mismo baile se repitió en el mismo sitio tres años después, en la fiesta de matrimonio de ella con el galán de la noche de quince años. Esa noche no llovió y los orgullosos tamarindos acogieron nuevamente en sus ramas los enormes bafles del equipo de música traído por la familia del novio desde Valledupar.

El día que volvió a la casa paterna, con la belleza sentada de sus veinticinco y ahuyentada por los maledicios de las amantes guajiras del esposo, no se le vio levantarse más de la mecedora que colocó junto a los tamarindos. Desde allí despachó las visitas de las amigas, los emisarios mandados por el esposo, las cuentas semanales de sus negocios de prendería Momposina en Valledupar, el plato de tajadas fritas con carne guisada y los rosarios de buenos vientos que le rezaba su madre al atardecer. Solo entonces se refugiaba en la alcoba para reiniciar al siguiente día la misma rutina.

Aunque arreciaba el verano, en aquel año los tamarindos no mudaron sus hojas, manteniendo la sombra

estable en el entorno de ella. El cambio de postura del sol era acompañado por un misterioso movimiento de rotación de las ramas alrededor del patio, y en el momento del mediodía, cuando los rayos eran plenos, las minúsculas hojas se entrecerraban para tupir cualquier rendija del cielo.

A medida que ella se entregaba a la siesta y la sopa del calor aumentaba, las ramas de los tamarindos se mecían con viento propio, en una danza que solo se detenía al morir la tarde cuando bajaba el calor, y quienes venían acalorados de la calle debían hacerlo pausadamente, para no resfriarse por la baja temperatura en el patio. El fenómeno causó curiosidad, y todo el pueblo plantó sus semillas en sus terrazas desoladas y en los solares desnudos de los parques.

La mañana que la bajaron del tamarindo más grande, con la soga de enlazar terneros en su cuello, todavía estaba caliente. Nadie pudo explicarlo cuando el médico aseguró que llevaba más de nueve horas colgada, y hubo que cortar con hacha la soga soldada al tronco por un hielo de muerte. En sus uñas quedaron restos de cabello y piel, como evidencia de una lucha estéril. Pero durante el novenario nadie habló de ello. Menos cuando los emisarios del esposo bajaron de las camionetas de vidrios oscuros con una corona de flores de coral. Y no pasó nada más hasta la última noche, cuando estábamos recogiendo el altar y el estrépito en el patio despertó a medio barrio: a pleno sol y sin un soplo de brisa, ambos tamarindos quedaron tendidos, patas arriba, a todo lo largo y ancho del patio, sin tropezar una teja en su caída.

Desde entonces, y hasta la eternidad de los años venideros, los turistas de las flotas se despiertan tiritando por el mentol frío de los tamarindales que flotan en la altamar de la sabana. Y el conductor, uniformado como almirante de tierra firme, tiene que contarles por el altavoz la historia ocurrida en ese lugar donde la fresca de la tarde comienza más temprano que en el resto del mundo y donde los tamarindos jamás dejan de danzar como girasoles en derredor del sol.

La pandemia de leche

En tiempos de mi bisabuelo, el sabanero municipio de El Paso sufrió los rigores de una pandemia de leche. En aquel entonces, algunos atribuyeron el fenómeno al clima y otros tantos a un trastoque del ciclo lunar. En todo caso, las ubres de las hembras de todas las especies se hincharon de un modo tan sobrenatural que las vacas desesperadas restregaban la rasquiña de sus tetas contra los árboles, y todos vieron a las manatíes abandonar el río a plena luz del día para disputarse a los cerdos, que ya no daban abasto para mamarlas a todas.

Mi bisabuelo poseía tantas reses que estas tardaban un día entero pasando del corral a los pastizales, de modo que las que apenas salían a comer se tropezaban con la romería de las que ya regresaban a dormir, y el pasto apenas sí tenía tiempo de volver a retoñar. Así que sólo un hombre como él, acostumbrado a regatearle cinco centavos a una pobre vendedora de bollo limpio, no vio en la crisis, como el resto de gente, una jugarreta del diablo sino una nueva manera de llenar sus tinajas de plata. A partir de ese momento no se le vio descansar un minuto al frente de las tres jornadas de ordeño que estableció a madrugada, mediodía y tarde, y que los peones vaciaban en dos piscinas de tamaño olímpico que

mandó construir. La idea era no tener que botar ni una gota de leche al río Ariguaní, porque Dios castigaba con rigor esos malos actos y, a pesar de todo, mi bisabuelo, como todos los paseros, era persona muy creyente.

La gente no sabía qué hacer con tanta leche, y por ello las corpulentas amasadoras de queso del vecino corregimiento de Arjona tuvieron que apelar a todos sus recursos para poder cuajar las trescientas treinta cantinas de leche, que ahora le llegaban a cada una tres veces por día, procedentes de los pródigos corrales de El Paso. Así que mientras amasaban una pelota de queso con las manos, amasaban otra con los pies. Muertas de risa se sumergían a cualquier hora en las poncheras de leche a retozar en la abundancia, amasando por placer y no por negocio. Al principio, los calambres inmovilizaron a algunas, pero se volvieron diestras y, aún después del cataclismo que acabó con la bonanza, muchas siguieron utilizando los pies para las labores más cotidianas como tejer, medir la sal de la sopa y hasta iniciar los preámbulos del amor. Por ello fue que el queso nunca tuvo mejor sabor, y aquel aumento de las amasadoras de Arjona fue lo que terminó llevando a la quiebra a las opulentas queseras barranquilleras, porque una libra de queso arjonero puesto en la mesa llegó a costar menos que un huevo crudo. El tren de la tarde partía taqueado de queso hasta el techo, impregnando con su humor salado el aire respirado por los bananales desparramados a lado y lado de la vía férrea. Fue esa la verdadera causa de que desde entonces el banano caribe se impusiera en el mundo por su sabor. «¡Es como

comer guineo con queso...!», exclamaba en su español trabajoso el gringo Mr. Herbert mientras contaba sus bultos de plata en el puerto de Santa Marta.

Fue entonces cuando decidió mi bisabuelo salirle adelante al negocio del suero. Hasta entonces la fermentación se hacía en diminutos cocos de totumo perforado, y solo para el consumo doméstico. Así que el hombre tomó aquel principio natural y lo amplificó, aplicando a su disposición de genio la confianza de jugador ganada en sus buenos negocios. Total que una mañana el pueblo se despertó frente a una torre de madera, tan alta que desde su pico podían vislumbrarse en las tardes despejadas el reguero de islas de la ciénaga, con un orificio único en el techo, por el cual, ante una orden de mi bisabuelo, los peones de la finca comenzaron a rellenar con baldados de leche: treinta mil cuatrocientos setenta y tres contabilizó mi bisabuelo, los cuales, a cálculo de buen empresario, debían rendir sesenta y ocho mil cuatrocientos galones de suero espeso y, más o menos, veintidós mil de suero blanco para desperdicio. No obstante, tan prodigioso invento fue el causante del primer dolor de cabeza, porque en la inauguración del primer embarque de suero, que logró colocarse en el exigente mercado francés, el peso de la carga desquició las tirantas de madera de la vía férrea, todavía verdes, y, uno por uno, cual caminito de dominó, los veinticinco vagones impermeabilizados y esterilizados regaron su carga de veinte mil galones de suero en el cruce de la única calle de entrada al pueblo. El tractor, que valientemente intentó desenterrar al

tren, terminó atollado y su motorista estuvo a punto de perecer ahogado en el barrial de suero que, cual hambrienta arena movediza, devoró todo lo que encontró en su camino, incluyendo la bendita torre. Por ello, los franceses aún continúan desconociendo las bondades gastronómicas del suero y El Paso terminó bloqueado por su propia bonanza de leche.

Las mujeres al principio pasaron desapercibidas dentro de la crisis. Simplemente agradecieron al cielo el novedoso prodigio y doblaron el turno de amamantar a sus niños. Pero cuando los senos empezaron a doler, tuvieron que organizar sus propias jornadas de auto ordeño y acumular los sobrantes en la nevera. Ahora no solo los bebés comían de ellas sino toda la familia; el café con leche del desayuno tenía ahora un leve sabor a calostro y los jugos se espesaron cual malteada tropical. La necesidad hizo nacer en aquel momento una nueva profesión: los mamadores profesionales. Eran muchachos de lengua succionadora y estómago insaciable que, por pocos pesos, aliviaban al instante las presiones lácteas de cualquier seno adolorido. La nueva situación se prestó para despertar suspicacias entre los maridos celosos, y más de una doña adúltera aprovechó la ocasión para alojar bajo el disfraz de «mamador exclusivo» a algún amante furtivo.

Eliseo Campo, alcalde de entonces, cuyo prestigio electoral lo respaldaba el acto de haber decomisado las vacas de su propia madre, por pastar sin permiso en la vía pública, intentó administrar con sus recursos de parranda el que ya era un problema público. Primero hizo

preparar un pañete de cemento en base de leche para decorar la fachada del Palacio Municipal y expidió un decreto que obligaba a hacer lo mismo con todas las casas del pueblo: «¡Seremos la ciudad blanca del mundo!», sentenció, admirando orgulloso su obra. Luego, ordenó vaciar el agua de los tanques del acueducto y llenarlos de leche: «Lecheducto Municipal», rezaba el nuevo letrero.

Al principio costó trabajo acostumbrarse a las duchas de leche y los efectos diarreicos superaron la capacidad del alcantarillado local. Pero a la semana los estómagos recobraron su dureza, las pieles más ancianas retozaban recién nacidas y los organismos se volvieron fuertes como el roble. Los virus más temerarios, como la gripe española, fueron erradicados hasta de la memoria de cualquier habitante de El Paso. Tanto, que ahora los médicos pasaban las tardes jugando dominó sobre la mesa de operaciones, sin nada más que hacer, mientras las vacas devoraban el terciopelo rojo de las cortinas de la sala de espera.

Como tercera medida, la Alcaldía inauguró «Los primeros Campeonatos Lácteos de la Sabana», donde las mujeres de tetas más prodigiosas abrieron sus grifos, animadas por los gritos alborzados de los concurrentes, ante cuyos ojos atónitos se derramaban poncheras y más poncheras de leche. Era una buena manera de distraer el problema y a la vez generar recursos, ya que las competencias arrastraban toda una parafernalia de apostadores, jugadores de bolita y vendedores de fritanga, que pagaban jugosos impuestos al fisco municipal.