

NOTICULAS FOLKLORICAS

El Guayabo.

Por Marceliano Posada

Con el título de este apunte escribimos en el número 4 de esta revista un articulejo que queremos ampliar hoy. Y es que en verdad "al mejor cazador se le va una liebre", o como decimos en América "al mejor tirador se le va la pava". Sin pretender ser cazadores ni saber siquiera el abecé del arte venatorio, tampoco de cetrería ni de otras cazas ni cosas no teníamos por qué dejar en el tintero algo esencial que allí se nos quedó y hoy pensamos anotar. Y de paso pedir que se corrija el último verso de la cuarteta que aparece en la página 350. En lugar de "y le digan conocido guayabito" debe leerse "y lo haigan conocido guayabito". Ese haigan es esencial allí.

Olvidamos el dulce de guayaba en cocas que no falta en ninguna casa de tierra caliente por la época de la cosecha del Psidium, y hay que anotar que el tal árbol pare casi todo el año. Se prepara cocinando las guayabas previamente partidas desprovistas de sus frutas y carnosidades (tejidos) que las envuelven. Nada es más delicioso, nada tan aromático ni apetitoso. Y fuera de él tenemos la conserva de guayaba que es el mismo dulce pero hecho con todo el fruto y luego tamizada la masa para colar las semillas "granillos durísimos" como apuntó don Gonzalo Fernández de Oviedo magistralmente. Este dulce desde luego no presenta el bello aspecto del de cocas pero como él es delicioso. Por los gustos se compran los calamacos. Ese es el nuestro. Es, digamos, el paso intermedio hacia el bocadillo o pasta un tanto consistente por el punto que se le da y que dejamos descrito anteriormente. Bueno es anotar que en Bogotá llaman jalea lo que en Antioquia es conserva o dulce de guayaba, y espejuelo dicen a lo que aquí llamamos jalea. En España dicen bocadillo al sandwich el conocido emparedado de los misteres. Bocadillo en puro castellano es diminutivo de bocado y por extensión lo ya definido en el apunte anterior. Vaya revoltillo de términos. Pero este revoltillo de americanismos no es menos agradable que el dulce de la americanísima mirtácea.

En la toponimia agregamos: Guayabetal cacerío en jurisdicción

de Cáqueza; Guayabal paraje cercano a Sonsón. Y agreguemos a Guayaberos nombre de una tribu indígena del alto Guaviare.

En el magnífico libro "Viajes por el interior de las Provincias de Colombia por el Coronel John P. Hamilton, Bogotá 1955. Página 91. Tomo II, editado muy deficientemente por el Banco de la República—lo que es de lamentarse porque esta meritoria entidad ha hecho aportes maravillosos a la cultura nacional—, aparece la siguiente observación que queremos recoger: "En Buga se fabrica en grande escala la jalea de guayaba que tiene salida a varias y remotas provincias pues se le considera como la mejor de toda Colombia". El Coronel Hamilton que había sido nombrado en 1823 agente confidencial del gobierno de Su Majestad Británica ante la naciente República de Colombia llegó a Bogotá el primero de marzo de 1824. Remontó el río Magdalena luego de salir de Santa Marta y ya desde Bogotá cruzó el país hasta Popayán. Era admirable observador y en estilo desabrochado, como se dice hoy, fue anotando minuciosamente las mil y una peripecias de sus viajes. Tal libro merece leerse y anotarse cuidadosamente. Ojalá uno de nuestros historiadores, Emilio Robledo, Julio César García, Luis Martínez Delgado, J. Lemos Guzmán, hiciera un estudio a fondo que bien lo merece. Publicó su libro en Londres en 1827.

Recordemos que el cocimiento de cogollos de guayabo es magnífico remedio para las diarreas de los terneros. Muy usado por nuestras gentes del campo y quizás mejor que las tales sulfas. Entre las aplicaciones populares—afirma el doctor Valdizán "el cocimiento hecho con arroz torrefactado y dos ramitas tiernas de Guayabo, se emplea para combatir algunas diarreas en Piura (Perú)". Es pues remedio conocido en regiones muy distantes unas de otras. Y la experiencia lo confirma.

Guayaba en nuestro lenguaje popular se dice por mentira, embuste, caña. "A mí no me acomodas esa guayaba" Para indicar la penuria, escasés, pobreza de alguno se dice muy gráficamente: "Está rebullendo guayabos" "Hizo el viaje rebullendo guayabos".

Guayabo significa además tonto, majadero. "Tú sí eres bien guayabo".

En la terminología del Café, de su cultivo etc., que estamos preparando, se denomina guayaba al grano de café que por una u otra razón no alcanzó a madurar o se cogió verde y no fue por tal razón, o por pequeño, mal conformado etc. despulpado por lo cual al secarse queda revuelto con el resto del café. No siempre es de mala calidad pero sí rebaja el valor y afea el conjunto. Y basta por hoy.