

MEMORIAS DE MI MADRE. HISTORIAS MÍNIMAS DE FAMILIA

Lina Flórez G.

Periodista de la Universidad de Antioquia.

El primer hombre fue hecho de arcilla y una inundación lo destruyó. El segundo hombre fue hecho de madera, y una gran lluvia lo dispersó. Sólo sobrevivió el tercer hombre. Estaba hecho de maíz.

Popol Vuh

Nacederas

En la huerta, las plantas con florecitas moradas y grandes espigas de melenas doradas esperan la hora de su colecta. Las primeras mazorcas en formarse serán aquellas que los campesinos llamen *nacederas*, las que se adelantan y anuncian la llegada de la cosecha, el sabor dulce del chócolo, el tiempo de recoger y disfrutar de la labor cumplida.

La noche fue larga, entre dolores y calambres. Celia le pidió a su pequeña cuñada Blanca un aguadulce caliente, seguida de una bebida de manzanilla para calmar el nervio. La estera en la que dormía ya no se amoldaba a su cuerpo y los calambres no le permitieron pegar el ojo durante la noche. Joaquín se fue hace rato a buscar a la partera, la misma que le había ayudado a parir a su pequeño hijo dos años atrás.

La mata de maíz entrega al mundo su mazorca envuelta en una pelusa dorada y protegida por un capacho. Al desnudar el paquete verde cubierto por varias capas de hojas, quedan expuestas, ordenadamente, unas hileras de semillas blancas y suaves listas para ser desgranadas. La mazorca no puede ser muy tierna, porque si es así los granos se revientan al intentar sacarlos. Hay que desgranarla con cuidado, con un movimiento rítmico y constante de grano en grano, de segundo en segundo.

El grito inclemente del gallo rompe la neblina que arropa las montañas del municipio de Marinilla. El sol aún no muestra destellos, y el viento helado de las cuatro de la mañana corta los hilos de sueño de los habitantes de la pequeña casita. Corren los años cincuenta. En la casita viven Joaquín, su esposa Celia y su pequeño hijo Ramón. Celia está hinchada con su segundo embarazo completo, lista para dar a luz a otro hijo o hija, cosa que no se sabrá hasta que el bebé desgarre las carnes de su madre y enseñe su piel lisa y blanca a esta tierra.

La partera apura el paso, y envuelta en una ruana trata de evitar el sereno de la madrugada. Celia la aguarda expectante, deseando que su llegada calme sus dolores, pero los más fuertes apenas están por venir.

El maíz dulce y suave del chόcolo se muele fάcil, no se resiste. La leche de los granos tiñe las manos de quien lo muele.

Afuera del cuarto aguarda el resto de la familia: su esposo, algunos hermanos, su pequeño hijo acunado en los brazos de su abuela María Jesú y su abuelo Francisco. Todos desean ansiosos la llegada de este nuevo ser a la familia.

El bebé es una niña, una pequeña muñequita de piel blanca y tierna, de olor dulzón como el chόcolo, con su cuerpo tibio recién salido del cuerpo de su madre. La niña crecerá fuerte y sana; será una mujer alta y delgada, de ojos pequeños, de figura hermosa, imponente al recorrer los caminos a caballo, tímida para mirar a los hombres a los ojos, pero decidida a ser la primera mujer de su familia en irse del pueblo a vivir a la ciudad.

Ayudante de bibliotecaria

No recuerdo haber visto a mis padres caminar tomados de la mano, besarse llenos de amor, regalarse miradas furtivas y coquetas, bailar juntos o dedicarse canciones. Recuerdo discusiones acaloradas, lágrimas esquivas, largos viajes de trabajo de mi padre, diferencias de opiniones. Pero toda vida de familia tiene una historia de amor, un primer encuentro, mágico o no, un encuentro que permite que las almas se junten, los caminos se entrelacen y los árboles den frutos. Los archivos de mi madre aún guardan las cartas de amor que yo no me imaginé, los poemas que se dedicaron y los cόdigos secretos que inventaron, los telegramas impulsivos y las fotos de su encuentro.

El día en que mis padres se conocieron no había juegos pirotécnicos, ni canciones románticas de fondo, pero eso no fue impedimento para que mamá contemplara absorta y embelesada el rostro de mi padre, hasta el punto de derramar por completo la bandeja de gaseosas que repartía a los participantes del torneo de ajedrez.

Miriam, mi madre, desde pequeña es amante de la lectura. Fue una de las mejores estudiantes de su clase en la Normal Superior Rafael María Giraldo de Marinilla, donde se graduó como normalista. Hacía carteleras llenas de color, vida y buena letra, tenía alma de maestra, le gustaba transmitir lo que sabía y disfrutaba leyendo diccionarios. Tal vez por eso se convirtió en la ayudante de la bibliotecaria del pueblo, Berenice Gómez. Allí procuraba mantener la biblioteca en orden, ayudaba a los estudiantes a encontrar los libros y colaboraba con la preparación de los eventos que organizaba la Biblioteca.

Por eso estaba revoloteando por ese gran salón blanco aquel domingo 23 de abril del 72, disponiendo las sillas, preparando los tableros, contando las treinta y dos fichas de cada mesa, sirviendo las gaseosas para la hidratación de los participantes. Ese domingo, la biblioteca José Duque Gómez realizaría un torneo de ajedrez como parte de la celebración del día del libro, torneo que permitió el encuentro de mis padres.

Cerca de veinte hombres se inscribieron en ese torneo simultáneo, y mi papá, extranjero en el Oriente, llegó invitado por un amigo agrónomo que tenía cultivos en esa tierra. Juntos terminaron inscritos aquel domingo en la justa que se realizaba en el pueblo. Mi papá, estudiante de Ingeniería Civil, amante de los números, los fraccionarios, los cálculos precisos y los deportes, entre ellos el ajedrez, no dudó en participar en aquella gesta.

Solo fue que él cruzara la puerta de madera y se abiera paso entre las mesas dispuestas para que mi madre olvidara lo que hacía, dejara atrás sus libros, diccionarios y tareas, y solo pudiera contemplar aquel rostro juvenil enmarcado por una espesa barba y anteojos redondos, antesala de unos pequeños ojos esquivos que no se habían percatado aún de la mujer alta y delgada que lo contemplaba extasiada desde el otro lado del salón.

Hoy, cuarenta y un años después, mamá todavía recuerda la imagen de ese día: “Yo sí sé que existe el amor a primera vista, o mejor dicho la locura a primera vista, porque cuando yo vi que su papá entró en esa biblioteca yo sentí una cosa muy rara, como si fuera una aparición, y ya no pude dejar de mirarlo”.

El algo

Esta tarde el sol no se posa sobre el cielo de Medellín; en cambio, permanece vigilante detrás de una cortina de nubes color blanco sucio. Aun así, los casi veintiséis grados de temperatura se apelmazan en el aire. Llego a la casa de mi madre y me doy cuenta de que las siete mujeres ya están allí. Son las cuatro de la tarde del lunes santo de 2014.

Es mi madre quien me abre, y su abrazo tibio y generoso no se hace esperar; besa mi cabeza y me da la bienvenida. Entro y sigo hasta la cocina a llevar las dos bolsas de leche que traigo para el algo. Allí está Marta Ortiz, la mujer que ayuda a mi madre con las labores domésticas y que ahora revolotea por la casa. Lleva puestas unas sandalias naranja de casi diez centímetros de altura; parece montada en zancos dispuesta a hacer malabares. Según ella, son las mejores sandalias para hacer el aseo de los patios, pues el agua que se mezcla con el orín de los perros no alcanza a tocar sus pies.

Paso al cuarto frente a la cocina, donde está Cruzana, mi tía abuela de 91 años,

quien permanece absorta en la elaboración de un tapete. Anuda cuidadosamente las tiras de trapo junto con los minutos y las horas. Al besar su frente se queja y me enseña su tobillo derecho que está hinchado, pero no se ha caído o lastimado; de repente ha comenzado a inflamarse sin ningún dolor previo. La invito a que vayamos al balcón a tomar el algo. “Me tengo que cambiar la camisa; me voy a poner la morada que es más fresca”, me dice antes de dejar su labor de artesana. Salgo del cuarto sin que me lo pida; le procuro la intimidad que reclama entre líneas para desvestirse su cuerpo.

Mi madre ya está en el balcón con la abuela, Juana Celia, quien por estos días está en su faceta triste y habla solo lo necesario. Parpadea constantemente debido a un viejo tic que acompaña sus ojos. Sentada en la banca de madera, mira de frente la calle que desemboca en el Centro Comercial Obelisco.

Al balcón llegan Silvia, mi hermana mayor, y Ángela, una amiga suya; le imprimen una risa fresca y desprevenida al encuentro. Vienen contentas desde el fondo de la casa. Desde que llegué, escuché sus carcajadas al unísono provenientes de la última habitación, la que por muchos años fuera mi cuarto en esa casa del barrio Estadio.

La última en llegar al balcón es Cruzana. Camina despacio y su figura está encorvada; ya no logra enderezar su espalda por completo. Su cabello, muy corto y blanco, contrasta con el violeta oscuro de su blusa. Se sienta en una de las sillas al lado de mi hermana, su niña consentida.

Mi madre se queja del calor, y en ese momento entra Marta con cuatro arepas de chόcolo y una coca de plástico con el quesito. Mi hermana le recibe y empezamos a repartirlas entre las mujeres. Primero mi madre, luego Ángela, mi hermana y yo. Mi abuela no quiere, y hay que esperar la arepa para Cruza, porque no puede tener mantequilla debido a una recomendación médica. Después llegan las bebidas: cafecito al clima para mi mamá; Milo frío para mi hermana y para mí;¹ una aromática de manzanilla para la abuela Juana, que desde que llegó está mareada, y chocolate caliente para Cruzana.

El sabor de la arepa se mezcla con las historias de otros tiempos. El quesito de la tienda no alcanza a igualar el queso recién preparado o la mantequilla acabada de batir. El chocolate que se toma Cruzana las hace añorar los preparados en la cocina de la bisabuela; parecen tomar forma de nuevo el fogón de leña, las panochas, las arepas de chόcolo, de maíz capio, de mote, de maíz sancochado, las variaciones del maíz, los sabores del oriente antioqueño, los gustos del hogar.

¹ Milo® es una bebida compuesta por extracto de malta, leche en polvo, azúcar, cocoa y una mezcla de vitaminas y sales minerales.

La casona de los bisabuelos

La casa de Francisco Buitrago y María Jesús Rendón fue construida en la vereda la Planta, en una de las tierras del Viejito Corazón, papá de Francisco. Era una casa de las que llamaban número siete, porque su estructura se asemejaba a este dígito. Francisco levantó sus muros en tapia, grandes y sólidos, coronó la casa con teja de barro, puso rejillas de madera para las puertas grandes de dos alas, incluyó ventanales de techo a piso y llevó un pintor desde Medellín que se encargó de demarcar los zócalos y entonarlos color madera.

La casona tenía tres piezas, un salón comedor, dos cuartos de herramientas, la cocina y un corredor grande en tierra pisada. En una habitación dormía Jesús Antonio, el hijo mayor, en otra Francisco, y en la otra dormían María Jesús y su hija Cruzana. Sin embargo, la cocina siempre estaba habitada, por hijos, vecinos o familiares cercanos. Era el cuarto mágico donde se dio vida a múltiples recetas de familia.

El fogón grande montado en tapia y piso de barro se prendía con caña seca del maíz, se encendía la llama y después se ponía la madera, y así quedaba prendido durante todo el día. Primero se cocinaba con leña, y años después con carbón de piedra. Los alimentos se preparaban para consumir el mismo día, a excepción de la carne, que se salaba y se colgaba de un gancho encima del fogón, para ahumarla y hacerla durar por ocho días.

Cerca de la casa quedaba la huerta, donde se cultivaba papa, maíz, arveja, frijoles, coles, yuca, guineos, bananos, plátanos y mafafa, un tubérculo parecido a la yuca. En el mercado del pueblo se compraba arroz, panela, chocolate, café y algunas frutas. Eran los hijos los encargados de cuidar de los cultivos, junto con algunos trabajadores; y las hijas, junto con algunas empleadas, de convertir estos alimentos en sancochos de gallina, migas de arepas revueltas con huevos, arroz con carne ahumada, arepas, mazamorra, frijoles con coles, tortas de chόcolo, natilla de maíz, sopas de verduras, guineo o pollo, consomé de menudencias, tajadas de plátano maduro, dulces de moras, tomate de árbol, papaya verde, ahuyama y brevas.

Se comía en el corredor. Las sillas, butacas y taburetes se buscaban en los cuartos y se llevaban hasta allí, y en el centro del pasillo permanecía fijo como estatua de parque el canapé, esa larga banca de madera cubierta de cojines y tendidos coloridos. En esa misma banca pasaba los días fumando tabaco María Jesús, quien regularmente contaba con alguna trabajadora que le ayudaba con las labores domésticas.

Cuando no había quien trabajara en la cocina, las vecinas ayudaban: cocinaban una olla de maíz y hacían las arepas para los días sábado, domingo y lunes. Ponían a hervir cuatro puchas de maíz (dos kilos) con ceniza y una migajita de cal para pelarlo; luego se lavaba y se ponía a cocinar para hacer las arepas.

A veces, los sábados hacían arepas de maíz capio. Primero machacaban el maíz crudo, luego se mezclaba con la leche que quedaba de la mantequilla que batían, lo amasaban y ponían a asar las arepas sobre el rescoldo del fogón. Para hacer el quesito se ponía a tibia la leche en el fogón y se le agregaba el cuajo; cuando espesaba, se sacaba el suero. Después, el quesito lo amasaban con sal y quedaba listo para comer. La mantequilla la batían cada ocho días, con la nata de la leche, batían y batían y batían hasta que cuajaba.

Los corredores ya no visten las canastas de novios, geranios, besitos, begonias ni violetas; ya no salen olores provocativos de la cocina, ni el corredor se pinta con los rosados, azules, rojos y amarillos del tendido del canapé; ya no huele a tabaco ni hay cultivos en el huerto. Francisco y María Jesús ya no habitan la casa, pero su memoria continúa viva en las palabras de sus hijas Celia y Cruzana, de sus nietas Martha, Stella y Tere, y de su bisnieta que ahora teclea este escrito.

Un Milo tibio

La bisabuela María Jesús pocas veces cocinaba para su familia; en cambio su hija, es decir mi abuela materna Juana Celia, sí se encargó de preparar los alimentos en su hogar. Día tras día cocinó, molió y armó las arepas, arregló las gallinas para los sancochos, cortó la carne, puso a cocinar el arroz, batió tantos chocolates que la chocolatera perdió su forma original, desgranó el maíz, cortó y picó las legumbres, puso a remojar los frijoles para prepararlos al día siguiente con coles, tocino y zanahoria, picó la cebolla y el tomate para hacer el hogao, sirvió, lavó y volvió a empezar...

Mi madre Miriam también aprendió a cocinar desde pequeña: conoció la medida a ojo para poner el arroz, el guiso perfecto para las sopas, la cantidad de sal y cebolla que debe llevar un caldo, la temperatura en la que se debe retirar el caramelo para los postres, la forma de colar la natilla de maíz. Al casarse con mi padre, Alberto, fue ella quien se hizo cargo por mucho tiempo de comandar las labores de la cocina. Digo comandar porque mi madre contaba regularmente con alguna mujer que la asistía en esta gesta que es llevar armoniosamente la cotidianidad de una casa: el jugo siempre fresco en la nevera, la loza limpia, las camas tendidas, los pisos aseados para que sus hijos se restregaran libremente en ellos como bañistas en la playa. Sin embargo, esta armonía no fue suficiente para mi madre, y las recetas que había aprendido de su madre, abuela, tías y familiares no la complacían por completo.

A mediados de los años ochenta, mamá empezó a asistir a clases de culinaria. Se reunían en casa de doña Eda, la vecina del frente: una mujer impecable, de figura arreglada y rastro perfumado. Allí, cual cofradía secreta, permanecían reunidas varias mujeres mezclando, batiendo, agregando pizcas de esto y aquello, hasta que pasadas dos o tres horas salían sonrientes y complacidas para sus casas.

Recuerdo con un especial afecto esos días, y no por lo que hoy como mujer pueda pensar que sucedía en esos encuentros femeninos, los círculos de mujeres de los años ochenta, sino, y más egoísta de mi parte, porque mamá llegaba a casa a practicar las recetas aprendidas. Eran días de postres de melocotones, arroces mixtos, cañones en salsas, ensaladas adornadas, moldes de verduras y tortas de atún; días dulces, suaves, rugosos, sutiles, esponjosos, agridulces, chispeantes, melosos, surtidos, tostados, crujientes y vaporosos para el paladar.

A pesar de que mi madre continuó preparando sus elaboradas recetas, sorprendiéndonos cada cena navideña o 31 de diciembre, buscando variaciones, nuevas formas, otras mezclas, al pensar en un alimento que me la recuerde solo puedo imaginar un Milo tibio.

Es simple: cada vez que de niña estuve enferma y no quería comer, no me pasaba bocado por los dolores de cabeza, los retorcijones en la barriga, las llagas en la boca que me impedían hablar o por alguna gripa pasajera, mamá se acercaba a mi cama, acariciaba mi frente y me decía: “¿Te traigo un Milito tibio?”. Creo que nunca me negué a sus Milos, perfectos en sabor y temperatura. Años después, siendo una mujer “adulta” que vivía fuera de la casa de los padres, tuve la necesidad, ante alguna pena del corazón, de sentir el abrazo de mi madre. Entonces me di cuenta de que para mí ella no estaba en las arepas de chócolo, ni en los arroces mixtos o los postres coloridos; para mí, el alimento que mejor representa su presencia es un acogedor Milo tibio.