

New Orleans



eans

aroma de verano y música

Gabriel Jaime Alzate Ochoa
Fotografías: Adrián Alzate

Paisaje con árboles, cuervos y flores

Una ciudad siempre es nueva mientras uno piense que puede descubrirla cuantas veces lo desee. Más aún cuando se la aprende a amar desde el primer momento, como a los blues del Mississippi, rasgados y lentos, gritos profundos en mitad de una tarde que se prolonga hasta el amanecer.

New Orleans no ofrece alternativa diferente: hay que amarla porque tan pronto se llega allí uno siente que es una ciudad llena de misterio, plena de vida, de amores y pasiones sin medida. Si uno desea ser un viajero de verdad, tiene que salir de la fila de los turistas, habitar la ciudad por un buen tiempo, ir en busca de las emociones y de los abrazos que brinda. Cada casa parece respirar una historia que guarda con celo en rincones, zaguanes y jardines, acompañada por el susurro del agua que corre junto a las matas de plátanos, entre el musgo de los jardines, y a la sombra de los magnolios que abren sus flores blancas al sol, o de los *crape myrtles*, los árboles que abundan en cercanías a Coliseum Square, en el vecindario de Lower Garden District, y muestran su gama de flores rojas, moradas y blancas. En la mañana, los cuervos al vuelo crascitan *kaa, kaa, kaa*, se pierden entre las ramas de robles, y luego remontan vuelo en busca de un, para nosotros, desconocido destino: *kaa, kaa, kaa*... Después, la mañana recupera el silencio.



Jackson Quarter, New Orleans

El vecindario de Lower Garden District está constituido, en su mayoría, por casas centenarias, en otro tiempo residencia de descanso de los propietarios de negocios, o por casas en el French Quarter, o de quienes tenían plantaciones junto al Mississippi. Hoy están habitadas por gente llegada allí en los últimos cincuenta años, muchos de ellos abogados, médicos, gente de la banca o intelectuales que trabajan para universidades como Tulane o Loyola. La arquitectura del barrio es variada, aunque priman las casas de dos plantas con balcones al frente y a los lados, ventanales en ambos pisos y columnas al frente. Patios laterales cubiertos por la hiedra y que exhiben jardineras con hortensias florecidas y, como fondo, matas de plátano. De esos patios tapizados de musgo se desprende el aroma dulce de las enredaderas que trepan por los muros de ladrillo y piedra. Sólo si el tiempo resulta generoso y uno aprende a respirar al ritmo de la ciudad, estos olores se captan a plenitud.

La madera con que han sido fabricadas las antiguas casas despide un olor suave y terso que hace pensar en toneles de roble dispuestos en la calidez de una cava: si uno guarda silencio, siente la respiración de éstas. En el patio gotea una fuente de piedra o corre un minúsculo arroyo; hay una música que flota densa entre los objetos, la madera cruje, se ensancha, habla con una cadencia que embruja, y un olor a pimienta impregna la atmósfera entre

la humedad y la marisma que provienen del río Mississippi, el lago Pontchartrain, los bayous y los pantanos. Hay mucha madera en estas casas, pues no sólo se trata de la empleada para su construcción, también están los muebles, los objetos, las barras que dividen cocinas y comedores, bares y salones, los colores, los visos mates o los brillos lacados que fulgen cuando les da de lleno la luz: madera añeja con olor a blues, a vapores que surcan el antiguo Mississippi.

Throy Wilson, un decorador de interiores, asegura que la mayoría de las casas de este barrio pasan de los ciento cincuenta años. Algunas quizá lleguen a los ciento ochenta y doscientos. “A primera vista, pareciera que pisos, ventanales, puertas de acceso a la vivienda, y las empinadas escaleras que conducen a los segundos pisos, estuvieran recién instalados, pero no es así. Por lo general, la madera se renueva aproximadamente cada veinte o treinta años. Es un trabajo que se hace por partes, como si se recuperara una memoria, su color, su acento, sus matices, el estilo. También se piensa todo el tiempo en la oportuna asistencia, en el cuidado para el control de las termitas”, dice. Por ello cada casa tiene dispositivos circulares de metal instalados en distintos lugares, los mismos que, mes a mes, un operario de mantenimiento visita para constatar que en el tubo que está atornillado a éstos no se encuentran señales de los temidos animales.

Casas del French Quarter



Pasear por Lower Garden District en las mañanas mientras el sol de julio avanza lento es todo un placer si se hace en torno a la fuente de Coliseum Square. El tiempo se aprovecha para charlar con los trabajadores negros o latinos que van a su trabajo de restauración de alguna de las mansiones que bordean el parque. Estos inmigrantes, sin embargo, se reservan las palabras; saludan, cuentan, si acaso, cuándo han de acabar los trabajos, mientras se aturden con los merengues que salen de una grabadora que llevan en la parrilla de la bicicleta. Más hablan los negros mientras sonríen y fuman apoyados en los troncos de los robles. Quieren saber qué hacemos, cuánto tiempo vamos a quedarnos. Y siempre, la pregunta que hace toda persona nacida en la ciudad o que vive en ella desde tiempo atrás: “¿les gusta la ciudad?”. Como la respuesta afirmativa no se deja esperar, ellos sonríen y agregan: “Amamos a New Orleans”. Después siguen su camino. Uno de ellos, cuando se despedía, se dio vuelta para agregar: “Porque New Orleans vive en el corazón, ni mil Katrinas podrán acabarla”.

Mientras se recorren otras zonas, puede advertirse la manera como la ciudad y sus habitantes han aprendido a resistir, uno detrás de otro, los embates de la naturaleza, las torpezas del hombre y los daños que causan entre ambos: hoy, que ha pasado tiempo considerable luego de Katrina, faltan por regresar a la ciudad cerca de doscientos mil habitantes que se vieron obligados a desplazarse a otras ciudades o a otros estados. Muchas de sus casas aún están en pie, selladas con madera las puertas y ventanas. Algunas aún conservan las macabras señales en pintura roja puestas por los cuerpos de rescate cuando pasaban a comprobar cuántos muertos o heridos había dejado el huracán en ellas. Después de Katrina, otra tragedia tocó a las costas y a la puerta de muchas familias en New Orleans y en el resto del estado de Louisiana: el derrame de petróleo en la plataforma de la BP en el golfo de México los afectó de manera directa, puesto que muchos de sus miembros trabajaban para esa compañía. Hay algo que les permite seguir en medio del desolador panorama: la fuerza de su convicción en que es imposible dejar la ciudad por mucho tiempo, y que es preciso echar mano de algo que les ayude a seguir allí, en uno de los estados más pobres y desamparados de la unión.

Cuando uno tiene oportunidad de hablar con quienes sufrieron los efectos del Katrina, siente la emoción en sus palabras: “lo último que haríamos sería abandonar la ciudad; eso jamás pasaría por mi cabeza”, dice, con lágrimas de emoción, Ida, una mujer de unos cincuenta años que huyó a refugiarse del huracán en Oxford, Mississippi. A su regreso, luego de dos meses, halló que todo en su casa, frente a City Park, había sido arrasado por el agua y el viento. Ella y Bob, su marido, un ingeniero forestal que trabaja para la ciudad y se encarga del cuidado y protección de los árboles y los parques, tumbaron lo que quedaba y reconstruyeron todo. Forman una pareja bien particular: ambos son cazadores y entrenadores de perros para cacería; son asimismo excelentes cocineros, aparte de ser también los más generosos anfitriones. Porque, ¿quién no es un gran anfitrión allí?

Cocina, aromas, bebidas

Pertenecer a New Orleans significa respirar al ritmo de la ciudad y entrar en su historia, porque sus habitantes constituyen una muy especial mezcla de personas, bien sea que hayan nacido allí o que hayan llegado de otras ciudades y países. El caso es que saben que se quedarán por siempre: respiran, viven, cantan, ríen y cocinan con la ciudad al compás de su ritmo frenético. Es difícil hallar alguien que no hable de las riquezas y delicias de la cocina Cajun, y que no pretenda ser un experto en al menos un plato de la cocina creole. No vacilan tampoco en afirmar que conocen los secretos más bien guardados de cada plato y que sus recetas son las originales. Lo cierto es que cada uno inventa o reinventa, a su modo, lo que ya es tradicional, y el toque personal se fusiona de manera exquisita en cada preparación, sobre todo cuando la base son los productos del mar.

Por todas partes se habla de comida y hay lugares en los que el aroma de los platos llama con su especial fascinación. Basta caminar por el French Quarter y acercarse a Meauxbar, diagonal al parque Louis Armstrong, donde Matt, el chef, prepara entradas a base de carne de cangrejo, mientras Jim, el gerente, aprueba feliz, desde un rincón junto a la barra, la mezcla precisa del Martini, y Debbie, la mesera, sonríe al comprobar que sus clientes están como en casa. Igual, uno puede dirigirse un mediodía de domingo a tomar el *brunch* en

Muriel's, en la esquina de Jackson Square, donde un trío de jazz interpreta *Summertime*, esa evocación de la voz de Ella Fitzgerald y la trompeta de Louis Armstrong, que parece que de repente avanzaran por los pasillos del restaurante.

Es la pasión por la cocina de la región lo que lleva a cada habitante de la ciudad a decir que puede preparar el más exquisito gumbo, una cazuela cuya base es el roux, una salsa hecha con aceite y harina que se remueve rítmicamente hasta que espesa; luego se le agrega a la mezcla albahaca, tomillo, perejil y orégano; más adelante, pimienta roja, pimienta de Cayena, pimienta negra, pimienta blanca y sal. Además, se le añaden trozos de okra, un vegetal de la familia del pepino. Suelen agregarle *crawfish* de los pantanos y una buena porción de camarones, cangrejos y ostras. También, según el paladar, existe una variante: pollo y salchicha Andouille, una salchicha ahumada que hacen en La Place, Louisiana, en las afueras de New Orleans. Una vez terminado, el plato presenta una consistencia cremosa y un color caoba oscuro. Se sirve con un puñadito de arroz blanco. Para beber, lo que el comensal elija,

pero un vino blanco no estaría mal. Aunque si el gumbo se toma en el *brunch*, bien vale una mimosa como acompañante.

El gusto por la buena mesa lleva implícito contar siempre con los mejores y más frescos ingredientes. En casa de Ida y Bob los reciben directamente de manos de un pescador que les lleva cada semana un amplio surtido de langostinos, carne de tortuga, cangrejos, ancas de rana y varias clases de pescados. Los cangrejos llegan vivos en una nevera con hielo, aletargados. Despiertan poco a poco cuando se les saca del recipiente para ser preparados, pasan a la sartén, y de allí a la mesa. Han sido adobados con pimienta de Cayena antes de ponerlos un instante, sólo por un instante, en aceite caliente. Una delicia imposible de olvidar. Bob se afana en la parrilla con un tendido de langostinos, mientras Ida prepara la ensalada o sirve trozos de cangrejo para picar en la barra que separa la cocina del comedor y que se ha convertido en una fiesta de aromas. Los comensales, entre tanto, beben el vino que a la pareja le llega de viñedos europeos, californianos o chilenos. Cenar en casa de Ida y Bob es todo un honor.

El círculo de fascinación de esta ciudad lo cierra otra palabra que allí, gracias a que el sabor va de lugar en lugar, se reparte entre todos, acude donde la llaman, despreocupada, afable, no es más que un modo de respirar bajo el calor y en medio de la humedad. La palabra no se pronuncia porque se vive: generosidad.

New Orleans es colores y silencios. Como la música es su esencia, basta con abrir una puerta y aguzar el oído para dejarse acariciar por un perfume o por el sonido de un saxo tenor o de la tuba que recuerda el barco que asciende por el río, deja el puerto o regresa a casa. Es un sonido evocador que se refleja en el agua y que la hace vibrar. Camino a casa de Jane y Dave, el viajero oye pianos, trompetas, sonidos que provienen de las casas, de los altillos, de los salones. Esta



Plato en el restaurante Meauxbar

pareja vive en el corazón del French Quarter. Uno diría que se han instalado en un carnaval perpetuo si considera la cantidad y variedad de objetos que han distribuido por la sala, las paredes del comedor y el jardín. La colección de sombreros, los espejos en los techos de las habitaciones, las cortinas coloridas que van del techo al piso, las máscaras del Mardi Gras que miran al visitante desde cualquier rincón: muñecas venecianas, coloridos collares de carnaval, dobles rostros, máscaras con diseños japoneses, un maniquí de mujer al que cada semana se le cambia atuendo, como si se aprestara para asistir a un desfile, a un baile de gala. Al fondo, junto a la escalera que lleva al segundo piso, un piano silencioso. Cada domingo en la mañana, Jane y Dave se sientan en las escaleras de su casa a leer mientras beben daiquirís. Estos esposos se han constituido en un emblema

para la guía de personajes indispensables de la ciudad: arquitecto y diseñador él, y ella contadora de una multinacional. Ambos han pasado los sesenta años, rosados, alegres siempre, vestidos con camisas floreadas, y tocados con sombreros de ala corta, esperan la hora de almorzar para dirigirse a Eat, en 900 Dumaine St., en el centro del French Quarter, el restaurante de Jarred, el mismo lugar que años atrás fuera el café preferido del escritor Tennessee Williams, quien cada tarde ocupaba la misma mesa junto a la ventana.

Cuando no van a Eat, es porque tienen invitados a almorzar, y entonces da comienzo el ritual: beber al menos tres daiquirís fuertes: generosas raciones de ron del Caribe, un toque de esencia de vainilla, frutas licuadas, hielo frappé y ya está. Sirven en vasos plásticos de colores con pitillos de diferentes tonalidades. Acodados en la barra, bebemos mientras la conversación transcurre por los más diversos temas: Louis Armstrong y su música, el último libro de Coetzee, los cuentos que William Faulkner escribió en la ciudad, y la dramaturgia de Tennessee Williams. ¿Qué tipo de vino deseamos para el almuerzo? Después viene un exquisito salmón a la usanza noruega, preparado con vodka, sal gruesa y eneldo: su perfume se mezcla con las tortas de cangrejo.

Calles y personajes

Los helechos son la vida de las calles, la barba verde de los balcones cuelga desde los segundos o terceros pisos y se mezcla de particular manera con la buganvillas rojas, blancas o naranjas. Balcón tras balcón, aparecen como fronda alegre. Son la música que aguarda al viento para irse de viaje con él.

...el barco llega, se anuncia, y con él arriba el recuerdo de la nación que se ha forjado a su vera, de la literatura que ha respirado en sus aguas, en su profunda cadencia lenta como el sonido de un bajo, en los recodos de sus pausas graves como las voces de Armstrong y Kermit Ruffins.

New Orleans es siempre una cita que se acuerda, un encuentro, una promesa por cumplir, una cara que se pierde en la esquina y que nos espera, en minutos, en un zaguán perfumado por los mirtos o en la sala en penumbra de una casa a la que las flores prestan su aroma. Esta ciudad es el “ya vuelvo, regreso en un instante; ¿en casa de quién cenamos hoy?”. De ese sentimiento tan precioso de amarla profundamente tal vez provenga, al menos entre la gente que conocí durante mi permanencia allí, la costumbre de dejar las llaves de sus casas en manos de sus mejores amigos cuando se van de viaje: “quédate allí, si quieres, y duerme en la casa de vez en cuando; pasa a darle vuelta, riega las matas, abre las ventanas cuando llegues; tómate una copa; abre y cierra puertas, enciende una luz; luego vuelve a dejar todo como está. La casa necesita sentir que alguien la habita”, dicen y se marchan tranquilos.

Por momentos da la impresión de que algo se detiene en medio de una mañana y ante nosotros surge la nada desdeñable imagen de una mujer entrada en años y que al mismo tiempo parece guardar en su cuerpo la lozanía de una juventud rosada gracias a sus mejillas subidas de tono que contrastan con el azul grisáceo de sus ojos. Enfundada en un vestido largo, en cuyo

fondo negro resplandecen flores y frutos como si la mujer surgiera no de la frescura de una casa centenaria, sino en mitad del trópico, y con voz aguardentosa, resuelve cantar, para quien desee escucharla, un blues lento, enérgico, que parece viajar Mississippi arriba con los imaginarios pasajeros de la nostalgia. Tal vez pocos prestan atención a su interpretación, pero es posible que lo que ella busca no sea más que cantar para sí, entregar su voz al viento que recorre la ciudad. Y esta imagen hace pensar que la mujer resolvió sacar unos minutos en la mañana para cantar blues parada en la puerta de su casa y ejercitarse en el amor que hay que brindarle a la ciudad, de la misma manera que se besa a alguien para retener su aroma, su aliento, y después reconstruir ese momento cuando se desee.

La música, un instante

Los pasos por el Callejón del Pirata, que bordea la catedral de Saint Louis, se interrumpen porque de momento algo arrebatada, arrastra hacia el centro de Jackson Square, la plaza principal de la ciudad: un rumor, un ronco y profundo sonido como del aviso de un barco que se acerca al puerto en el río que está a escasas dos cuadras de donde nos hallamos. La mañana se colma con el fragor de tubas, trombones y trompetas que son un estallido de fiesta en cuyo fondo los tambores y platillos hacen de bajo continuo a la voz no menos ronca y pausada de un negro que eleva una plegaria amorosa a la ciudad mientras canta “When my dream boat come home”. Es el festejo que saluda a la mañana, algo preparado para todos, viajeros, turistas y habituales, porque hasta los que ya llevamos tiempo en la ciudad nos detenemos como si por primera vez oyéramos ese sonido entre mágico y tradicional que recorre la historia de esta región que cruza el Mississippi: el barco llega, se anuncia, y con él arriba el recuerdo de la nación que se ha forjado a su vera, de la literatura que ha respirado en sus aguas, en su profunda cadencia lenta como el sonido de un bajo, en los recodos de sus pausas graves como las voces de Armstrong y Kermit Ruffins, herederos de una cultura que se canta, se respira, se cocina, se navega, se vuelve pesca, cangrejo, *crawfish*, ranas, bebidas frías convertidas en colores entre el perfume de flores en la mañana.

Es el viajero que vuelve a casa, o el que desea regresar algún día, que evoca las calles y esquinas llenas de balcones entre barandas, verjas y puertas de madera que al parecer se han convertido en retos al tiempo, tenues en sus colores, sabias en la espera de los habitantes que las empujen para adentrarse en los misterios de un recuerdo, de los abrazos que aguardan, de la respiración agitada que se abate bajo el beso. Una ciudad que enseña a amar por medio de la seducción que implican sus gestos, sus guiños: la ventana que alguien deja a medio abrir para que el viajero que va por la acera pueda preguntarse qué hay allí, qué voces son aquellas que provienen de la penumbra.

Allí todo es sonido, música, ritmo, cadencias que parecen haberse escondido en algún lado y de repente se desprenden para posarse sobre quienes caminan la ciudad sin prisa: perfume, leyendas, historias que hablan del pirata Jean Laffite, bucanero loco que escondía tesoros en los pantanos, y de los aventureros, no menos dementes quizá, que sueñan con hallar esos tesoros; aroma de vino y flores, de cerveza Avita amber, Avita bock, Avita purple haze, “las cervezas de aquí, las de la casa”, dicen con orgullo los habitantes de la ciudad mientras recitan las variedades, las bondades de cada una, y si es negra, dorada, o si acaso otras tonalidades aparecen en las etiquetas adornadas con hermosos diseños.

Igual de musical es el misterio de los zaguanes que conducen al interior de las casas, la penumbra que deja un aire de desconcierto y embrujo: ¿qué hay del otro lado de esta puerta? ¿Qué historias se cuentan, se cantan, tras esas ventanas y esos cortinajes? La historia de generaciones, las voces matizadas por la profusión de recuerdos que hablan desde los viejos cuadros, desde las chimeneas que la mayor parte del tiempo permanecen apagadas mientras nos hablan de una época en la que quizá los inviernos solían ser muy fuertes: ahora no han menguado, son fríos, se sienten, pero casi nadie echa mano de la chimenea, mientras afuera un chubasco azota las calles, se desgaja sobre la ciudad.

La gente aguarda sentada en los porches mientras avanza la tarde. Y el espacio se llena con el silencio que recogen de los árboles y que recorre los jardines; el silencio que se baña en las fuentes de piedra y se alista para abrazar al viajero que se ha detenido a observar las tonalidades de las flores,



Músicos

el rojo encendido, el verde, el fucsia, el blanco y el rosa que se mecen en una calma que sólo es rota por el rítmico siseo de los aspersores que las riegan puntuales: tres de la tarde, nueve de la mañana, tres de la mañana, nueve de la noche, como si entablaran una conversación sin trascendencia, entre susurros y risas. Luego, de nuevo, el silencio, y la ciudad se sumerge en una cadencia que avanza hacia la noche.

New Orleans resulta una ciudad bien particular por la manera de tratar y de acoger al viajero que llega, y, ¿por qué no decirlo?, por su particular modo de despedirlo: allí, la gente convierte cualquier evento en homenaje al que ha de partir, el mismo que aprovechan para preguntar cómo ha sentido el calor, la humedad, el río, las calles, sean éstas las más silenciosas o las más desafortunadas como Bourbon St., sus bares y restaurantes. Convierten una simple conversación en un inventario de elogios, como si se tratara de una vanidosa dama que necesita ser reconocida en todo momento por sus galanes; es así como desean captar la pasión que despierta en los visitantes.

Regresar en breve, partir para volver a la música y los aromas que provienen del río, de los pantanos, del lago y de la variedad de sus comidas, es lo que pide una ciudad hospitalaria, igual que una amante que no hace reproches porque, consciente de que resulta imposible dejar de amarla, siempre aguarda, como hacían los antiguos moradores franceses y negros apostados a las orillas del río, para saber quién descendía de los vapores que atracaban en el puerto y qué nuevas traían o cuánto tiempo iban a quedarse: la amante ciudad espera con los brazos y los bares abiertos; es un beso sonoro en la mejilla, un ímpetu alocado que lanza el corazón al galope y construye el recuerdo para siempre. ■

Gabriel Jaime Alzate Ochoa (Colombia)

Ha publicado las novelas *Los viejos tienen que morir* y *El viajero en el umbral*. Los libros de cuentos *La hora del lobo*, *Piedras en la boca*, *Cuentos infieles*. La biografía *Francisco de Quevedo entre la mordaza y la pluma*. La Editorial Universidad del Valle publicará en breve su libro de cuentos *Volver a casa*.