

EL OFICIO DE VIVIR II



Eduardo Barranco

SISTEMA BIBLIOTECARIO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COORDINACIÓN ACADÉMICA

RESTRICCIONES DE USO PARA LAS TESIS DIGITALES

DERECHOS RESERVADOS ©

La presente obra y cada uno de sus elementos está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor; por la Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como lo dispuesto por el Estatuto General Orgánico de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México; del mismo modo por lo establecido en el Acuerdo por el cual se aprueba la Norma mediante la que se Modifican, Adicionan y Derogan Diversas Disposiciones del Estatuto Orgánico de la Universidad de la Ciudad de México, aprobado por el Consejo de Gobierno el 29 de enero de 2002, con el objeto de definir las atribuciones de las diferentes unidades que forman la estructura de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México como organismo público autónomo y lo establecido en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Por lo que el uso de su contenido, así como cada una de las partes que lo integran y que están bajo la tutela de la Ley Federal de Derecho de Autor, obliga a quien haga uso de la presente obra a considerar que solo lo realizará si es para fines educativos, académicos, de investigación o informativos y se compromete a citar esta fuente, así como a su autor ó autores. Por lo tanto, queda prohibida su reproducción total o parcial y cualquier uso diferente a los ya mencionados, los cuales serán reclamados por el titular de los derechos y sancionados conforme a la legislación aplicable.

Eduardo Barranco

El oficio de vivir II

Esta publicación fue posible gracias a la beca otorgada por La Secretaría de Cultura del Gobierno de la República, por medio de la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas, y del Instituto Mexiquense de Cultura, a través del Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC).

PACMYC
2018

**INSTITUTO
MEXIQUENSE
DE CULTURA**



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

Diseño de portada: Sandra Leyte Páramo
Formación y diseño de interiores: Sandra Leyte Páramo
Fotografías de portada e interiores: Sandra Esmeralda Campos

©Eduardo Barranco Salazar, febrero de 2020.
Registro Público del Derecho de Autor: 03-2020-012310510000-01

ISBN: 978-607-00-1207-5

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño de la cubierta puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por ningún medio, sin permiso previo del autor.

Impreso por Ediciones Quinto Sol, S.A. de C.V.
Dirección Melchor Ocampo No. 39, Col. Tlaxpana, 11370. Ciudad de México.

Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMYC)
Instituto Mexiquense de Cultura
Gobierno del Estado de México
Secretaría de Cultura del Gobierno de la República

CONTENIDO

1. <i>Curado</i> de vida	7
2. Cada quien desde su lugar	21
3. Apropiación determinada	33
4. Parto y dolor	45
5. A veces las nubes nos quedan tan lejos	59
6. Dimensión polisémica	71
7. Realidad socavada	83
8. El coyote, la ciudad y el hombre diferente	93
9. La vuelta al barrio en dos mil novecientas treinta y nueve palabras	103
10. La felicidad es ser libres	115
Semblanza del autor	127

Agradecimientos especiales

A Esther Ruiz García, por descubrirme la manera sutil de no claudicar.

A la profesora Guadalupe Sánchez Samperio, por su bondad y ayuda ilimitada.

A la profesora María de Jesús Santiago García, por sus enseñanzas formativas.

A la maestra Aurora López Soto, por su excelencia heterogénea.

A la maestra Alicia Pastrana, magnífica observadora de lo que no se ve a simple vista.

Al músico Albino Barranco García, por su contribución armónica.

Al maestro Armando Alanís, mentor de letras como de la otra realidad.

A la maestra Ana Cuadón, por su discernimiento en la dirección de los escritos.

A mi hija Ana Elizabeth

1

CURADO DE VIDA



Curado de vida

*La pobreza frecuentemente convierte
la leche de la amabilidad humana en bilis.*

Eliza Cook

A mi hermano José

Todos los días había que levantarse muy de mañana para realizar las actividades diarias de la vida común. Isabel ni siquiera echaba una mirada al espejo, simplemente porque no había uno sólo en el cuarto que servía de habitación, pero además no tendría caso, para qué, si tan sólo partía al trabajo, no a una festividad; en todo caso ella era un reflejo de las demás mujeres de ahí, y a su vez, aquellas, el reflejo de ella misma, como una suerte de repetición perenne.

Isabel García marchaba al campo a raspar algunos magueyes como todos los días, por eso alistaba sus utensilios: el acocote que es un calabazo hueco y seco, con el que succionaba el aguamiel recolectándolo en una *bota* (la panza del chivo), el mecapal, tres tecocos, y un hule para protegerse al menos un poco de la lluvia que, invariablemente, caía a esas horas. Cada movimiento lo ejecutaba con tal sigilo para no despertar a sus hijos, de otra manera eso la habría entristecido pues al despertarse uno de ellos, o dos, insistirían en que se quedará un rato más en el petate. A ella le costaba tanto salir a trabajar, le contrariaba dejarlos ahí solos. Ya muchas veces había pasado que, al ir caminando sobre la vereda, sus lágrimas se mezclaron con el rocío. Ella no lo supo, pero en la mayoría de las veces uno de sus hijos, el mayor, estuvo despierto observándola desde el rincón de aquel cuarto austero, con piso de tierra.

Ella pensaba que yo seguía dormido, y procuraba hacer el menor ruido posible.

A esa hora del día la neblina ya había cubierto el pueblo, como una especie de telaraña escurridiza que va invadiendo calles, casas; aún con todo ella recorría descalza el camino real, la cañada, entre lajas y piedras puntiagudas que causaban heridas; cubierta apenas por un vestido raído y un suéter igualmente gastado por el uso constante; el viento rozaba su rostro, le hacía mella, pero ni siquiera eso la detenía. Algo le daba ánimos para continuar, algo que la impelía casi como una fuerza extraña surgida desde más allá de su pecho.

Isabel García se ocupaba en prender la leña en la cocina para el café y cocer tortillas hechas en su metate, en esa penosa posición que más tarde le traería consecuencias en la columna; tortillas que nombraba tecocos, hechas a fuego fresco, rellenas de frijol, habas o alverjón. En esa cocina humilde de paredes ennegrecidas por ese humo que acarrearía, también, un daño irreversible. El desayuno para sus hijos, ellos, más tarde recolectarían tercios de leña para la lumbre, cortarían capulines o nueces de nogal, irían a pastorear los pocos y escuálidos animalitos de su propiedad o, en último caso, jugarían con las canicas de barro.

Ella salía temprano a raspar, ya que hacía las doce y dos de la tarde, el líquido todavía se conservaba como aguamiel, pero después de las dos se comenzaba a fermentar, se transformaba en pulque. Eso lo comprendió Isabel al poco tiempo que inició como tlachiquera; palabra náhuatl (*tlahchiqui*) que se refiere a raspar, ya que se raspa el corazón del maguey para obtener el preciado elixir.

Sin embargo, yo observaba a mi madre desde el rincón de la morada, como en un sueño calmoso. Me entretenía mirándola.

La pequeña Isabel también supo de la coloración que adquiere el aguamiel justo una vez que es extraído del maguey, cuando fermenta comienza a tornarse blanquizo, es entonces cuando se convierte en una bebida embriagante. Se habla de que el pulque tiene propiedades medicinales para regular la presión arterial y también proteger el estómago en caso de gastritis. Un litro llega a costar quince pesos, aunque en ciertos lugares lo expenden hasta en veinte o más si es curado, con alguna fruta o vegetal mezclado.

El aguamiel recién extraído del maguey es bajo en alcohol y tiene un sabor dulce y refrescante. El pulque, en cambio, es una bebida alcohólica con propiedades nutricionales y hasta medicinales, pues tomado con moderación funciona como complemento alimenticio por su contenido de proteínas, vitaminas C y del complejo B, señala la Información de la Biblioteca Digital de la Medicina Tradicional Mexicana de la UNAM.

Así eran todos los días, todos. No había diferencia para Isabel y su familia entre sábado y martes, ni entre domingo y jueves. Los días se repetían con una monotonía vasta, casi religiosa; sólo muy de vez en cuando cierta variabilidad rompía la rutina de los meses con algún evento extraordinario, por ejemplo, la llegada de su padre, o la festividad del lugar, de ese pueblo que por mucho tiempo ni siquiera apareció en los mapas geográficos.

Mi madre tenía un aspecto humilde, sencillo, con sus vestidos gastados, su chal oscuro, y unos zapatos de muy baja calidad. Así era ella, quien prefería su abnegación por nosotros sus hijos. Por eso nunca demostraba su cansancio.

Antes fue la abuela, luego su madre, después Isabel García en el oficio del pulque; todas en la misma situación, dando continuidad a sus vidas, como calca una de la otra, casi repitiendo los mismos patrones; solas con los hijos. Con maridos muertos o alejados en ese lugar llamado Olotla, en Hidalgo, localidad incubada en la sierra, con poco menos de quinientos habitantes, casas de muros anchos, techos de dos aguas, ventanas y puertas de madera, con tapanco para guardar ollas de lodo, y que ella nombraba *chapales*.

Desde hace centenas de años el pulque ha sido consumido y apreciado, pero en épocas recientes algunos grupos de calumniadores y difamadores intentaron ensuciar su reputación con la intención de introducir bebidas artificiales al mercado mexicano. Esta es otra de las razones por las que el oficio de tlachiquero está desapareciendo. Además, las condiciones del campo han cambiado mucho y las plantas ya no producen igual. Algo se ha hecho mal que hasta en eso la naturaleza se está cobrando.

Isabel aún recuerda la primera ocasión que inició en el oficio, ya antes sólo había acompañado a su madre a tales menesteres, pero ese día fue distinto, algo la marcaba, no sólo manos y antebrazos por los pinchazos de las púas, sino, sobre todo, esa parte de la memoria que hace de uno lo que es.

Ella siempre nos procuró desde que estuvimos en Hidalgo, todavía mucho tiempo después, lo siguió haciendo. Nos compraba ropa usada en algún tianguis del rumbo o en algún dispensario, pero sabía elegir nuestras prendas, tenía buen gusto.

Su rostro, sus manos, sus pies revelan el paso del tiempo, pero no sólo eso, sino también lo caro que ha sido el costo de la vida; las cicatrices han ido midiendo el tiempo de su labor, y dando señas de lo difícil que ha sido enfrentarla.

Cuando el maguey está maduro, le había dicho su madre a Isabel aquella fría mañana de diciembre; a punto de brotar el quíote, se arranca la yema central, se *capa*, se raspan las paredes de la cavidad, así mira, mírame bien, que de ahora en adelante lo harás tú; días después manará constantemente el aguamiel. Diariamente tendrás que extraerlo por medio del acocote y lo depositarás en unos cueros curtidos como éstos, le decía su madre; de chivo principalmente, que no tatarás con corcho porque entonces la fermentación se romperá, debes ponerle en la boca de la *bota* un tapón de estropajo, para que el líquido “respire”, que se derrame la espuma al exterior.

Se tiene que dejar madurar el maguey, más o menos unos nueve a once años, desde su siembra a la edad adulta, así el maguey estará listo para producir una buena cantidad de pulque. Esto permite entender que no es sencillo obtener dicho producto, porque después de cinco a seis meses de constante producción de aguamiel, luego pulque, la planta de maguey se seca, y de ella queda apenas una especie de pequeña mata petrificada.

Mi madre se administraba bien o, dicho de otra manera, hacía rendir el gasto familiar hasta lo más. Su amor ilimitado era tan importante como el alimento, la ropa o sus cuidados; igual de importante porque son sinónimos. Tuvimos que emigrar del pueblo por cuestiones de supervivencia. Ya no había más qué hacer ahí.

Isabel asentía confundida, con cierto temor, pues ese momento significaba para ambas, lo sabía tanto una como la otra, que ella, Isabel, entraba a la edad de empezar a ayudar en los quehaceres del hogar, con el gasto familiar, a pesar de sus escasos nueve años de edad. Significaba al mismo tiempo abandonar la escuela, cambiar todo aquello que se estaba viviendo por la responsabilidad que se presentaba adusta.

A quién se le había ocurrido este trabajo, se preguntaba Isabel desorientada. ¿A quién? No hubo nadie que le explicara que, de acuerdo a las leyendas aztecas, las cuales describieron algunos cronistas de la época de la invasión española, Mayahuel (mujer olmeca de Temoanchan) fue quien descubrió primero el aguamiel y la manera de raspar el maguey para extraerlo. Después, los dioses Tepoztecatl y Cuatlapanqui, intervinieron en el refinamiento de esta agri dulce bebida.

Ni tampoco hubo alguien que le expusiera sobre el historiador Alfredo Chaveso, quien afirmaba que el descubrimiento del pulque se debía, “según cuentan los campesinos”, a un animalito parecido a una rata o tuza, que por instinto natural raspaba el tronco de maguey con su trompa, la cual tiene cierta forma de cuchara: así, en el lugar raspado va brotando y depositándose a su vez el jugo o el agua de miel de la planta, y entonces regresa el animalito a beberse el licor.

Le cayó la maldición a ese rancho, y poco a poco se llenó de aridez, de maldad, la falta de oportunidades hacía que la gente se mirara con desprecio, con enemistad. Comenzó a desquebrajarse la unidad, ni siquiera entre familiares funcionaba la unión, porque siempre había alguno que tomaba ventaja a su conveniencia anteponiendo sus intereses personales.

La práctica era preponderante a la teoría.

Sin embargo, de haber existido alguien que le hubiera hablado a la niña Isabel del develamiento de esa bebida, que en Tula fue donde se hizo el descubrimiento del aguamiel, ¿de qué habría valido? Porque al igual que en la anécdota del espejo, nada hubiera cambiado ya que, muchas veces, el destino es más influyente que cierta explicación o conocimiento previo.

La pequeña Isabel sólo se atenia a recibir las indicaciones.

En un lugar remoto quedó aquella época prehispánica, cuando el cultivo del maguey fue altamente valorado, debido a que de éste se extraían hilos para la fabricación de telas, igualmente se utilizaba para fabricar vasijas y otros objetos útiles para la vida cotidiana. Aunque en ese período el consumo del pulque era exclusivo para sacerdotes y gobernantes, para los guerreros-dioses.

Esta bebida era considerada únicamente para la *nobleza* de la época, aunque hay registros de que también hubo excepciones, en fechas especiales se le concedía permiso a la *plebe* para tomar algunas jícaras, y esto sólo una vez por año, cuando se hacían los festejos a los dioses.

Por eso mi madre decidió en salir de ahí, aun con el temor y la angustia que esto provocaba. Primero partieron mi padre y mis hermanos en busca de un lugar donde rentar. Mi madre y yo tuvimos que quedarnos para darle fin a ciertos pendientes, vender las pocas cosas que nos pertenecían, que finalmente, se malbarataron en el poblado vecino. Pero había que salir de ahí, pues ese lugar terminaría por acabarnos, nos secaría como planta de maguey sobreexplotada.

En tanto, en el periodo virreinal, la bebida cobró gran popularidad entre los indígenas, castas y algunos españoles. Por entonces, en el oficio de tlachiquero existían un gran número de estos personajes en los alrededores y dentro de la ciudad. Esta actividad tuvo su auge en la época de las haciendas, cuando se contaba con gente que trabajaba y vivía en las calpanerías, gente que consumía con regularidad esta bebida, al ser barata y brindarles un espacio de distracción por unos centavos que costaba el litro.

Familias como los Torres Adalid hicieron su fortuna a partir de la explotación de los magueyes pulqueros ubicados en los llanos de Apan, una industria equiparable incluso con la minera, ya que el pulque era la auténtica bebida nacional y se consumía en todos los estratos sociales. Uno de los Torres Adalid, Ignacio, que fue Senador, después de su muerte legó lo que le quedaba de su riqueza a la beneficencia, por eso una calle de la colonia Del Valle, en la Ciudad de México, lleva su nombre. Para la segunda mitad del siglo veinte, la producción de la bebida decayó a la par de la demanda, un proceso que ha continuado hasta la actualidad, por considerarse una bebida popular, para clases sociales inferiores.

Aquel día que mi madre planeó para que saliéramos de Olotla, un acontecimiento bastante extraño se presentó. Ella ya había dado por terminados todos sus asuntos, entre ellos, la adopción de nuestra mascota, una perra criolla llamada Tiza. En la mañana cuando quitamos la balda de la puerta del cuarto, que era toda nuestra casa, para salir, estaba ahí la perra tendida sobre la entrada. Creímos que sólo estaba dormida, que únicamente había ido a despedirse, pero al moverla nos dimos cuenta que su cuerpo estaba muerto.

Los tlachiqueros son cada vez menos, por ende, es un oficio milenario que está a punto de desaparecer debido al rechazo de la sociedad mexicana hacia las bebidas tradicionales y su gran aceptación sobre las bebidas sintéticas y artificiales. A los trabajadores del maguey no se les da el reconocimiento que merecen, ya que no se toma en cuenta el procedimiento que conlleva la producción del aguamiel y el tiempo que tarda para obtenerlo.

Aquella mañana Isabel sintió el primer pinchazo que la hizo sangrar. Un leve calor, luego la frescura de la planta entre sus manos, fue raspando hasta que empezó a divisar el líquido blanquecino sobre la hondura del maguey. Ahí estaban sus entrañas viscosas, ahí mismo podía ver las de su sino, mezcladas como si se tratara de un *curado* de vida. Isabel comenzaba su historia de tlachiquera aquel día de espesa neblina, en ese año del cuarenta y tres del siglo pasado. La niña Isabel entraba a otra vida dentro de la misma que venía viviendo; había confusión y extrañamiento.

Pensamos que gente mala de las que quedaban en ese pueblo triste y rencoroso había envenenado a la perra, la había llevado hasta nuestra puerta, como si no hubiera sido suficiente todos los sufrimientos que tuvimos que pasar: el hambre, la lluvia, el frío, la ausencia de papá, nuestros muertos. Otro mal recuerdo de ahí para llevárnoslo. Pero fue mejor que nosotros enterráramos a Tiza con nuestras propias manos y herramientas, con la balda que usábamos para atrancar la puerta cavamos la fosa, en medio de esa neblina que se pegaba a nuestros cuerpos. Después nos fuimos de ahí sin mirar hacia atrás, sin siquiera comentar lo sucedido durante el tiempo que tardó el viaje. Sólo unas semanas después llegué a oír el ladrido de la perra que se extendía, sin lógica y absurdamente, hasta el presente.

Poco tiempo después de que Isabel García llegó a Tlalmanalco, Estado de México, consiguió algunos magueyes, primero a préstamo, y luego en compra, con los vecinos de la localidad, para continuar con la tradición del oficio y mercadear su producto en pulquerías del lugar.

Las pulquerías han ido desapareciendo, las pocas que quedan se ubican en establecimientos poco visibles, en periferias, incluso algunos proveedores han salido a ofrecer su producto en tianguis con tres o cuatro cubetitas. Lejos han quedado aquellas pulquerías con rocola en el rincón, bancas de concreto descascarilladas, el serrín desperdigado sobre el suelo, mesas con cuadrículas para juegos de damas chinas o inglesas, el baño sin puerta y sin excusado, y a manera de puerta-cortina una tela tan gastada que en nada ayudaba del penetrante olor a meados rancios que lastimaban no sólo la nariz, sino también los ojos.

Yo miraba a mi madre a veces con tristeza, a veces con alegría por haber salido de ese lugar que comenzaba a llenarse de vacíos y malicia. Cuando llegamos al Distrito Federal, mi padre y mis hermanos ya nos esperaban en la terminal de autobuses. Fuimos a comer algo y luego nos llevaron a la vecindad donde habían encontrado renta, una vivienda antigua con muchos apartamentos; yo decía: tantas cosas y ninguna de ellas nos pertenece, ni siquiera el pequeño espacio que habitábamos. Era una pena estar metidos en ese lugar reducido que no era nuestro, pero fue mejor a quedarnos allá. Por las noches, después de que apagaban la luz del cuarto, me quedaba contemplando el techo con los brazos cruzados debajo de la nuca. Cuando amanecía ya estaba despierto mirando a mi madre hacer los quehaceres de diario, y la recordaba en nuestro cuarto-casa de Hidalgo tendidos en el suelo, la recordaba dormir tapada con unas cobijas viejas.

Isabel García hizo del oficio de tlachiquera un acto de dignidad absoluta, que, además, sirvió para mantener a sus hijos, para subsistir. Atrás quedó todo esfuerzo, sólo hoy los recuerdos funcionan como placebos, como alicientes acorazados para seguir en el camino, a pesar de que los años y sus vicisitudes hayan causado deterioro en la vista, en la columna, en las vías respiratorias. Ahora ella sólo recuerda, vive calmada, con una madurez venida a más. Isabel ahora mira modesta las partes de esa vida que la han formado, con sus ojos de agua de miel.

Después de vivir en ese cuarto rentado mi madre pidió a mi padre conseguir un terreno propio, ella había escuchado de un lugar más allá de las orillas de la Ciudad de México, del lado del oriente, donde se podían comprar lotes con pagos mensuales y un mínimo de enganche. Aquí venimos a parar, a Tlalmanalco; estuvimos mucho tiempo con un solo cuarto a flor de tierra, con techo de lámina de cartón, hasta que crecimos y les ayudamos a nuestros padres; nosotros comprábamos el material y mi padre construía; con el trabajo de mi madre comíamos. Hasta que ella enfermó, se le fueron acumulando varias cosas y las consecuencias comenzaban a aparecer, hasta imposibilitarla, ya no más tlachique, ni caminos pedregosos, ni temporales extremos. Todos los días sentía la necesidad de reclinarme en su regazo y llorar ahí, como cuando era un niño, dejar que mis lágrimas humedecieran su falda negra gastada, sentir su mano tierna y arrugada sobre mis cabellos. Cuando ella pudo volver a ponerse en pie, mi padre ya no estaba, un accidente le truncó la posibilidad de seguir con nosotros. Ahora que observó a mi madre relatando sus experiencias en el oficio de tlachiquera, hasta creo que sucedieron apenas la semana pasada, y no hace más de cuarenta años, en ese tiempo salvable cuando la miraba desde mi rincón.

2

CADA QUIEN DESDE SU LUGAR



Cada quien desde su lugar

*Amiga organillera
arranca con tus notas pedazos de mi alma,
no importa que el recuerdo destroce mis entrañas,
tú sigue toca y toca.*
Javier Solís

Uniformes casi perdidos entre la multitud, y ese *casi* salvado, acaso, por aquellas personas que lograban ver más allá de la cotidianidad. Ahí estaban ellas con camisolas y pantalones beige de tela áspera, que muy a pesar de su durabilidad, el tiempo y las inclemencias mostraban el deterioro ocasionado; en unas partes descoloridas, en otras roídas, percutidas.

Una sostenía el organillo y hacía girar la manivela para que surgiera la melodía, la otra estiraba la cachucha a los transeúntes en busca de una moneda. Se veían agotadas, el rostro les sudaba, y su ánimo poco a poco se iba apagando. Fue cuando me acerqué a ellas para hablarles del proyecto, esperando que la noticia funcionará como un reactivador, en cambio se mostraron confundidas, hasta desconfiadas, sobre todo una de ellas dos.

Los primeros organillos que llegaron a México en 1884, provenientes de Europa, eran de fabricación alemana (Fratti y Compañía de Berlín), sólo tocaban melodías del pueblo teutón. En nuestro territorio los comercializó la casa A. Wagner y Sucs., ubicada en la calle de Capuchinas 21, hoy Venustiano Carranza en la Ciudad de México. Tenían cuerdas en su interior; al dar vuelta al cigüeñal del organillo, dentro giraba un pequeño cilindro que tenía salientes o dientes, éstos punteaban las cuerdas y así sonaba la melodía. De ahí proviene el nombre de cilindrerros.

México fue el único país del continente americano en mostrar los organilleros al mundo como parte de su acervo cultural, de tal manera que el instrumento fue infaltable en las fiestas; se escuchaba, lo mismo en el salón más elegante, que en la ferias, plazuelas y callejones. Algunos cilindreros tuvieron la ocurrencia de utilizar una variedad de mono para que éstos recogieran los centavos que la concurrencia lanzaba por sus melodías que hacían sonar de esa caja tan voluminosa.

Por momentos ellas se detenían en alguna esquina donde los transeúntes eran una constante; en otros la estrategia era caminar a contraflujo para revelar su presencia, inclusive más allá de la posibilidad de ser escuchadas. Sin embargo, la mayoría de la gente pasaba con prisa apenas diciéndoles “no”, “ahorita no traigo”, “después, señorita”. Siempre un después, toda la vida un después; otros, los menos, escarbaban en sus bolsillos y les ofrecían unas famélicas monedas.

La economía estaba en un momento difícil, digamos que de un tiempo a la fecha ésa era su condición permanente, aunque ahora se agravaba por las consecuencias de la falta de empleos, la inseguridad y una competencia desmedida.

La jornada de las organilleras comienza a las diez de la mañana y se extiende hasta las siete de la noche; nueve horas con la misma rutina: cargar el organillo, caminar por la ciudad, que por momentos se muestra pernicioso, pedir la propina. Ser organillera es una labor que se complica por las inconvenientes propias de la calle como la animadversión de algunas gentes, automovilistas prepotentes, el mal tiempo, los rayos solares, la lluvia.

Dos mujeres que se enfrentan a una ciudad hecha de caos y órdenes. Una ciudad contradictoria, que lustra a partir del poder, mostrando a los de arriba, a los poderosos y de la clase alta;

en una sociedad que premia a los triunfadores. ¿Y los otros dónde quedan? ¿Qué lugar ocupan ellos?

Cilindreras que van andando por el mismo camino, circulando avenidas, mercados, plazas; inclusive, y de vez en cuando, solicitan permiso para entrar a restaurantes, cantinas, y conseguir un poco más de propinas, completar las cosas básicas de la vida: aceite, frijol, tortillas. Pero no sólo eso sino, también, hay que solventar la cuenta de la energía eléctrica, el agua y el gas.

Por otra parte, deben pagar la cuenta del instrumento, es decir al final de la jornada, tienen que entregar el organillo al dueño de éste junto con la renta por el alquiler del cilindro. Ciento cincuenta pesos diarios, haya propinas o no. Entonces las preguntas saltan reales, rigurosas: ¿cómo completar la despensa?, ¿cómo pagar los servicios de la casa?, ¿qué comer?

Aun con todo, ahí iban las dos cilindreras trabajando, encumbrando su labor, rompiendo una regularidad establecida, aquella de que el oficio estaba destinado con marcada exclusividad para los hombres. Dos mujeres que transformaban la cotidianidad con su atmósfera diáfana, llevando las melodías de un lado a otro para aquellas personas que conseguían ver y escuchar más allá de una simple monotonía que en cualquier momento podía volverse agotadora.

No importa cuántos caminos más haya que cruzar a contracorriente, saben que de eso también está hecha su aventura, su oficio. Resurgen, pues, otros cuestionamientos: ¿alguien escuchará la música del cilindro con tanta prisa de por medio, con tanto ruido en derredor, con tanto ensimismamiento, y, aunado a esto, los audífonos conectados al celular?

Es difícil que alguien se detenga a escuchar la música, menos aún, a dar alguna propina. Sin embargo, ellas no claudican, insisten porque a veces no hay otra opción.

Más bien él pensaba que nos veíamos agotadas, pero esto es otra cosa, son desvelos, hambres, preocupaciones, los hijos, los gastos de la vida. Como él no tenía que cargar esta cajota que pesa como veinte kilos, ni andar pidiéndole a la gente que a veces nos miraba con desgano, con desprecio, con insulto, con indiferencia. Pues se le hacía fácil. No es lo mismo estar un día o dos en estos asuntos, que de lunes a domingo.

Es cosa distinta estar con la libretita anotando cosas que estar duro y dale dándole vueltas a esa manija para que salga la música. Es cosa distinta estar sólo observando que estar camine y camine en busca de más propinas, además con la incomodidad de estas ropas que parece que traemos un costal de los de antes, de esos que usaban para transportar papas, de ese material áspero y pesado como yute.

A la mayoría de la gente que pasa frente a nosotras no le importa nuestro trabajo, ni la tradición del oficio, solamente nos miran y si acaso nos comentan en voz baja: “no”, “ahorita no traigo”, “después, señorita”. Cómo si nuestras deudas pudieran esperar para después, cómo si nuestra hambre nos diera un después. Dan ganas de votar esta cajota que pesa tanto; pero siempre hay alguien que te mira diferente y nos da unas cuentas monedas.

Yo ni siquiera sé de dónde es este aparato, ni quién lo inventó. Nada. Pero porqué tendría qué saberlo, para qué. Yo sólo me encargo de mantenerlo en buen estado para que siga tocando, para que sigamos pidiendo más propinas, para que no tengamos que gastar en la compostura. Ya nos pasó una vez, fue en los primeros días que salimos las dos; ocurrió después de caminar toda la tarde, sin haber probado comida, mi compañera Yolanda Seseña,

se mareó, y ahí va para abajo con toda y música; a pagar la compostura del organillo, y las heridas de mi compañera.

Somos dos señoras que la necesidad nos obliga a continuar batallando. Que párate aquí, que vamos para allá, que detente de este lado, que pide permiso para entrar a esa fonda, que habla con la dueña para que podamos entrar a ese bar. Aquí hay que ser fuerte, aquí no hay de otra, o conseguimos nuestra despensa o la conseguimos, si no cómo vamos a comer, y no sólo nosotras, sino nuestros hijos. Aparte cubrir los gastos de los servicios básicos.

Por si no fuera poco está la renta del cilindro que, sin falta, cada noche, tenemos que pagar al que nos lo alquila. Pero qué podemos hacer, somos personas honestas que sabemos de nuestras obligaciones y responsabilidades. Nunca hemos fallado a nadie, ni a nada. Sabemos ganarnos el pan. No tenemos tiempo para preguntarnos: ¿cómo completar la despensa?, ¿cómo pagar los servicios de la casa?, ¿qué comer? Más bien tenemos que resolver las problemáticas diarias. Para nosotras no existe un después. Siempre es el ahora, el ahorita, si no cuándo, verdad; si no cómo, verdad. Nosotras vivimos como se dice al día, tanto salarialmente, como de vivencias. Ni siquiera podemos ahorrar o salir de vacaciones. Las cosas que compramos son de medio uso, o si bien nos va, las compramos a crédito, en abonos chiquitos, aunque terminemos pagando el doble de su costo real.

Nuestra vida es complicada en muchos aspectos, no como la de aquel de la libretita que se veía bien, que parecía ya la tenía resuelta; su trabajo le habrá costado, o tendría sus influencias, o su hada madrina. El caso es que la tiene más fácil, le basta con recordar lo que platicamos y escribir la historia. Pasar los momentos al papel, bueno a la computadora, como sea, eso no es tan complicado como andar cargando esta cajota, dándole vueltas y vueltas a la palanca por esas calles repletas de gente que camina como si no existiéramos.

La verdad al principio no quería ni que nos entrevistara, ni que nos acompañara, yo soy muy desconfiada, y como están las cosas, pues cómo, verdad. Pero ahí está mi compañera: démosle la oportunidad, se ve tranquila la persona. ¿Y nosotras qué ganaremos, cuál será nuestro beneficio, qué obtendremos de todo esto? Se lo pregunté primero a ella, y luego a él. Ella sólo me miró con una sonrisita entre tierna y de no saber qué responder. Él me dijo que era un reconocimiento a nuestro trabajo. ¿Sólo eso?, pensé.

No es que no le diera valor a su trabajo, pero nosotras teníamos que comer con nuestra familia. Un reconocimiento, sí gracias, pero en nuestro caso la comida, una moneda nos ayudaba más. El caso es que terminé aceptando y, más allá del reconocimiento, acepté por mi compañera, más que por él, que a final de cuentas ni lo conocía.

Yo lo veía de vez en cuando. Con su pluma y cuaderno, a veces con su celular. Ahí estaba parado o caminando junto a nosotras, al menos ya se había ganado su día. Eso me fue dando confianza. Pero ni siquiera nos había preguntado cómo empezamos en el oficio, ni de dónde éramos originarias, ni cómo nos habíamos conocimos entre mi compañera y yo, ni dónde vivíamos, ni qué edad teníamos. En fin.

Sí estábamos agotadas, pero no para irnos apagando. Más bien tomábamos una breve pausa para retomar el camino de nueva cuenta. Yo giraba la manivela y mi compañera pedía las propinas, aunque en otras soy yo la que estiro la mano para alcanzar las propinas, y ella es la que hace la música.

Todo tiene su dificultad, muchas veces me pongo a pensar mientras doy vueltas a la palanca, la manera en qué armaron el organillo, quién dijo de qué manera tenía que ir. Existen mentes creativas que están en busca de buenas cosas. Todo tiene su dificultad, hasta para escribir hay que tener cabeza,

por eso sentí un orgullo cuando él nos habló del asunto, de incluirnos en su trabajo. Sentí orgullo y emoción.

Poca gente se detiene a mirarnos, poca gente nos escucha. Y esa vez nos decían que apareceríamos en un libro, pues cómo no llenarse de emoción. Tengo una hija que ya está en prepa, en realidad tengo dos hijos, uno en secundaria y la jovencita en preparatoria; a ella le dejan muchas lecturas, y me platica sobre esas historias, eso me ha hecho agarrarles admiración y simpatía a los libros, a quien los escribe.

Por eso digo que cada quien, en su trabajo, cada quien, desde su lugar para hacer funcionar el cilindro, el mundo, pues, así le digo yo; un cilindro que gira para que suene la música. Un mundo de muchas músicas, unas alegres, otras tristes, otras que ya no parecen músicas, sino sólo ruidos, ruidos que dañan nuestros oídos y nuestros corazones.

A veces es cosa de instinto, a veces de experiencia, por lo general tan sólo se trata de no ir por la misma ruta. Por lo regular andamos en caminos diferentes para no tropezarnos con lo mismo, hay que variarle a la rutina, aunque nuestras actividades y nuestras ropas siempre sean las mismas; uniformes que compramos en la calle de 5 de febrero por cuatrocientos pesos.

En Tlaxcala la vida era más lenta que aquí, al menos así me lo parecía, o era por mi edad que veía las cosas de diferente modo. Aquí es más apresurado todo, apenas hay tiempo para algunas cosas, en cambio allá hasta teníamos tiempo de sobra para contar estrellas o para jugar al columpio en ese árbol enorme. Fue ahí donde conocí a mi amiga, que ahora es mi compañera de oficio. Ahí nos columpiábamos, primero una, luego la otra, teníamos las nubes tan cerca que pensé un día sí podríamos tocarlas, sentirlas. Tendríamos unos siete años, pero de eso hace unos treinta y siete años.

Hoy la gente nos mira en dirección contraria a la suya, o a veces detenidas en un mismo lugar; no es que no nos vean, pero llevan muchas preocupaciones, muchas apuraciones, por eso sólo nos dicen “no”, “ahorita no traigo”, “después, señorita”. Claro, siempre habrá un después, en la vida tiene que haber un después, eso nos da esperanza, ánimos para seguir probando, para seguir esperando a esa gente de mirada distinta que nos ofrece sus benditas monedas muy a pesar de la situación tan complicada que hay en el país.

Creo que fue en la primera semana en que empezamos en el oficio. Esa vez ya habíamos caminado tanto, y luego sin comer, y aparte, no mejor eso no lo digo, pero, por qué no, claro que sí, yo ya estaba embarazada, no es ningún pecado ser madre soltera por segunda vez. Y ahí voy para al suelo, recuerdo que se me nubló la vista, me faltó la fuerza para agarrar el cilindro, para quedarme de pie, hasta que topé con la banqueta.

Mi amiga Lidia Cárdenas y yo vamos caminando en el mismo oficio, juntas para hacernos más fuertes. Vamos por calzadas, por tianguis, o nos detenemos en alguna plazuela, en algún jardín, y cuando nos dan permiso tocamos en negocios establecidos, incluso hemos ido a serenatas y fiestas particulares para tener un poco más de entradas; todo por la responsabilidad que tenemos con nuestros hijos, con nuestra vivienda y con nosotras mismas.

Primeramente, hay que juntar para la renta del cilindro. Nosotras mantenemos el oficio, y nos mantenemos a nosotras, a nuestra descendencia. Una tía de mi amiga fue quien nos presentó con la persona que nos renta el organillo, no diré quién es para no crear problema, mejor así. No lo culpo, ya que es su forma de ganarse la vida. Por eso no fallamos, sabemos ganarnos el pan, ni siquiera pensamos en ¿cómo completar la despensa? ¿cómo pagar los servicios de la casa? ¿qué comer? Porque sabemos nuestro oficio, sabemos trabajar.

Salimos todos los días a darle a la cilindrada, desde las diez hasta las siete de la noche, para completar los gastos; ya habrá tiempo para hacer un sacrificio más y darnos un gusto, aunque sea pequeño, aunque sea mínimo. No es válido hacer comparaciones o levantar envidias, ya que cada quien tiene que hacer lo que le corresponde, y hacerlo con gusto, con ánimo, muy a pesar de cualquier cosa. Por ejemplo, nosotras decidimos estar en este oficio, caminar las calles, estar bajo cualquier clima: lluvia, polvo, calor.

Mi amiga, y compañera de oficio, por ratos lo miraba a él, a veces con admiración, aunque en otras con celos. Yo observaba a los dos, primero a ella, y luego a él. Ella con el sombrero pidiendo la propina a los paseantes, y él con sus anotaciones en ese pequeño cuaderno que se parecía a las libretas que usaban antes las secretarías, si mal no recuerdo les decían para taquigrafía.

Me di cuenta de que cada uno de ellos tenía sus propias necesidades. Y que cada actividad es tan importante como la otra; las dos son indispensables para hacer el camino más feliz, al menos, no tan tedioso. Las dos son tan necesarias para que el cilindro, el mundo que le llamo yo, suene de mejor modo, o al menos, de diferente manera.

3

APROPIACIÓN DETERMINADA



Apropiación determinada

Uno está hecho de lecturas, cada una de ellas van dejando huella, nos van formando como lectores, pero así mismo como personas. Puedo creer inclusive que las lecturas van determinando nuestro carácter, nuestra personalidad. Resultan historias conductuales, que nos hacen continuar por una línea temática al descubrirnos en ciertas obras literarias. Cuando una lectura nos apasiona, buscamos textos o autores similares a los que de inicio marcaron nuestra senda; se produce casi de manera automática una apropiación determinada.

La literatura es construcción de memoria colectiva, es denuncia, edificación de identidades, puentes de comunicación intercultural. La literatura es registro histórico de la sociedad. Pero, además, es generadora de cuestionamientos, y al mismo tiempo, pone en duda lo que es el mundo convencional. Es ejercicio que nos conecta con alguien, con gente que parece vivir situaciones semejantes a la nuestra, o con aquellos que intentamos emular ya sea por aventura o admiración. La lectura es encuentro con lo otro, es a través de sus entidades, esas que sólo la literatura con sus medios específicos puede brindar, es que se va tejiendo la urdimbre entre la vida de los personajes en cuestión con la nuestra.

Es a partir de esta práctica extraordinaria, de esta comunión entre libro y lector, entre historia y persona, que sabemos existe otra realidad, tal vez más elaborada, y más a modo, pero al mismo tiempo, más enigmática, más intensa, y a la que se puede volver cuantas veces se desee, sin ninguna variación, o quizás sí, aquella en donde la edad, la experiencia y el estado de ánimo determinen lo leído casi inconscientemente.

Esta especie de simbiosis intrínseca que surge a partir del momento en que se descubren dichas lecturas de identificación personal, es la misma que nos lleva a reconocernos más profunda y humanamente. La vida toma otra dimensión, otro valor, porque entonces se devela la verdadera y significativa esencia de las cosas, y no sólo las cosas en sí. Es a fuerza de esta condición por la que a poco nos damos cuenta que cada momento de la vida común se transformará a un hecho literario.

La señora María de la Luz Córdoba es de las personas que intervienen para que esa realidad fantástica acontezca, ya que su oficio es expendedora de libros, revistas y periódicos nuevos y viejos, desde hace más de veinte años.

Llegué a ella por recomendación de la profesora Guadalupe Sánchez, quien me contó que cuando era pequeña, su abuela, ocasionalmente, la llevaba al puesto de la señora María para obsequiarle un libro por su buen comportamiento. Hoy sabe que esa compensación tenía una doble función; por un lado, estaba premiar su disciplina y educación, y por otro, fomentar en ella una gran simpatía por la lectura.

El local de la señora María de la Luz, se ubica en el mercado *Primero de Abril*, en el municipio de Chimalhuacán. Adentrarse ahí resulta una aventura laberíntica, por los estrechos pasillos, en donde hay que sortear marchantas, productos que los locatarios suelen poner afuera de sus puestos a falta de espacio interior, como paquetes de hojas de maíz seco, harpías de limones, cajas de jitomates, o botes con desperdicios. Por si eso no fuera suficiente, están los perros que merodean en busca de comida.

Es la tercera vez que estoy frente a la señora María de la Luz. La primera fue la tarde cuando le hablé del asunto. Tuvo sus dudas, pero terminó aceptando. La segunda vez ya habíamos acordado el

encuentro, sin embargo, un imprevisto de parte suya, pospuso la situación. Habría que esperar un tiempo más.

María, la expendedora, dilata un poco más la plática cuando atiende a una jovencita que busca un libro de poemas, por su apariencia bien ha de ser estudiante de secundaria. La señora de la Luz le recomienda *Los veinte poemas de amor y una canción desesperada* del chileno Pablo Neruda. Cincuenta pesos en una edición rustica, Publimexi es la editorial. Dirá después la expendedora de libros, que las ventas han bajado mucho, y que se debe atender con esmero a cada persona que llega al lugar porque de eso vive.

Aparte de los libros, está el intercambio de revistas y periódicos, sobre todo de revistas de divulgación científica y avances tecnológicos. ¿Cómo vive, señora? María no responde todavía, está seleccionando algunos libros que le han encargado y que vendrán a recoger.

Al terminar sus tareas ella me dirá que su familia es originaria de Michoacán, que nació en mil novecientos cincuenta y ocho. Que sus padres la trajeron al Distrito Federal, a la colonia Gabriel Ramos Millán, por la necesidad de mejorar sus vidas. Luego pasaron al municipio de Chimalhuacán.

Surgía la duda, la interrogante ¿cómo era posible la realización de obras urbanas en ésta región tan dura y cruel? Sin embargo, el esfuerzo y la unión de la gente fue esencial para que el municipio creciera. Por entonces, para conseguir la luz eléctrica, había que conectarse a tableros que corrían a lo largo de lo que ahora es la avenida Peñón. Las velas apenas y ayudaban a alumbrar un futuro muy lánguido e incierto.

De manera alternada pasa la gente cerca del lugar, algunas se detienen a mirar alguna revista, un libro, otras acaso sólo lanzan una mirada de soslayo, como si en aquel lugar hubiera algo prohibido, maléfico, y, en vez de conocimiento, de aventuras, de descubrimientos; se ofreciera enajenación, arrobamiento.

Observaré a la señora María de la Luz, y pensaré en su estoicismo. Ya de por sí es un acto heroico el hecho de comerciar con la palabra escrita, y más aún en un país como el nuestro dónde estudios demuestran que el promedio de lectura por persona es de uno o dos libros por año. En este país de verdades históricas, abusos de poder, y alta corrupción, legado de gobiernos anteriores.

El local de la señora María de la Luz Córdoba es un espacio de tres por tres, en cada una de las paredes hay libros, como ventanitas que muestran las portadas de las obras. La mayoría son libros de texto, es lo que más busca la gente aquí, me dirá la expendedora de libros, revistas y periódicos en alguna parte de la entrevista; cuando haya encontrado acomodo en su silla, después de haber atendido a sus clientas asiduas, o de aquellos compradores que el azar los llevó hasta esa parte del mercado. Hay obras clásicas, escritores del boom latinoamericano, algunos libros de autores rusos, ingleses, estadounidenses. También hay libros de autoayuda que no ayudan, como los de Cohelo, o los de Cuauhtémoc Sánchez; biografías de Gloria Trevi o Lady Di.

En la época del Renacimiento el libro fue increíblemente valioso, tanto por su contenido, como por su elaboración. El costo de un ejemplar tenía el equivalente a una granja, por eso la carrera del copista era entre diez y quince libros, no más. Los religiosos, que no sólo copiaban, sino que cambiaban, dando su visión como la palabra de Dios, falsificaban su fuente. Eso les daba poder, ya después caería el monopolio del conocimiento, uno de los bastiones

de la iglesia, a partir de la invención de la imprenta por el alemán Gutenberg; hundiendo leyendas clásicas de la iglesia.

La primera vez que llegó la expendedora de libros y revistas al mercado *Primero de Abril*, éste todavía era una construcción rustica, con locales hechos de cartón y maderos viejos, otros de láminas, los menos, de tabique. Pasillos que no eran sino esbozos, algunas veces charcas, cieno, y otras más polvo. Las inundaciones se presentaban puntualmente cada verano, las lluvias intensas amenazaban siempre con derribar las endeble construcciones; agujeraba láminas, formaba goteras que mojaban las mercancías.

Los niños, hijos de las marchantes, salían a los mandados caminando sobre las lagunas negras herencia de las lluvias, y probaban a la palomilla, que sus botas de hule resistían más que las del Santo, *El Enmascarado de Plata*. Las ondas que producían sus pasos removían a los prietos renacuajos, se detenían a media laguna, y contentos miraban a las niñas de ojitos tiernos y caritas resecas.

Apenas se despejaba el cielo, la señora María de la Luz, oreaba, a veces con un poco de sol, y a veces con un poco de aire, su producto humedecido. Y no sólo ella, sino todos los locatarios del lugar. Después corrían a sus casas a hacer lo propio en sus cuartos, sacando cobijas y la ropa guardada en cajas de cartón a falta de ropero.

La señora de la Luz va de un lado a otro, conoce su giro. Hay que aprovechar cada oportunidad, porque luego no hay nada. Teclea en su caja registradora, da el cambio, entrega tiquets, vuelve a acomodar ejemplares. Es una vendedora de ilusiones, de esperanzas, de transformaciones, de emociones, de sentimientos, de abstracciones, de sinsabores. Es de oficio vendedora de libros.

Ya en otra época, apenas en el siglo pasado, una de sus congéneres, la escritora francesa Charlotte Delbo (conocida principalmente por su trilogía de memorias de Auschwitz, a donde fue enviada como miembro de la resistencia francesa) había descubierto que los personajes de los libros pueden convertirse en compañeros fieles porque: “Las criaturas del escritor son más verdaderas que las criaturas de carne y hueso, porque son inagotables”.

Por su parte Tzvetan Tódorov, filósofo, historiador, crítico y teórico literario, dijo que lo que los libros nos ofrecen no es un nuevo saber, sino una nueva capacidad de comunicación con seres diferentes a nosotros, y en este sentido participan más de la moral que de la ciencia: “El horizonte último de esta experiencia no es la verdad, sino el amor, forma suprema de relación humana”.

Un amor especialmente creativo, que hace surgir los preceptos de todo escritor: Verdad, Belleza y Bien. La Verdad como hecho ineludible de la integridad, en este sentido la Verdad nos otorgará una interpretación y un significado más real y justo de las cosas; la Belleza, entendida más allá del sentido estético, una Belleza profunda, que toca para transformarnos, que conmueve hasta crearnos una conciencia reflexiva; en cuanto al Bien, éste se define por sí sólo, es todo aquello que nos conduce hacia una mejor vida, y a una destacada interrelación de ésta con su derredor.

En el momento determinado, la señora María, posará para la cámara fotográfica, y le pediré que lo haga con su libro predilecto, y ella sin tanto pensarlo, tomará La Biblia, la pondrá junto a su regazo, luego mirará a la lente de la cámara como asomándose a un futuro casi inmediato, casi imposible, casi inventado a través de una sencilla anécdota. Pero eso será después, ya cuando esté por cerrar el local de libros, revistas y periódicos.

Mientras tanto, con puntualidad, ella ocupa su lugar en el puesto, ofreciendo las noticias de ocho columnas, pero también chismes de pasillo, notas de varios colores, desde el amarillo hasta el rojo. Ahí cuelgan las noticias, expuestas para que los tremendistas se apropien de ellas, para que las hagan suyas. En ese local de la información la vida pasa algunas veces de manera veloz, en otras con una somnolencia pesada que parece detenerse en las páginas de los diarios, en esas planas que después, quizás, terminarán envolviendo el ramo de flores, las vísceras, o bien alguna eventualidad fortuita.

La vendedora de libros tiene sus propias noticias, confidencias que conversa con las compradoras, con las vecinas locatarias; de cómo la vida cada vez es más cara, de cómo cada vez es más peligroso vivir. Ahí mismo se van haciendo las noticias, en ese lugar que todo lo parece mirar: el atropellamiento a la inocencia, el asalto a la cordura, el soslayo al socorro.

Luego pediré que me habló de su inicio en el negocio. Y ella me requerirá un poco más de tiempo para iniciar. Y solamente más tarde dirá: Aquí les llaman giros, por ejemplo, si hay una zapatería, uno ya no puede poner otra zapatería cercana a ésta; entonces teníamos que buscar algo diferente, a mí me llamó la atención una librería o expendio de revista usada.

Sabré también que lo más vendible son los libros de texto, los escolares. Que su horario de trabajo es de lunes a sábado, aunque si necesita cerrar pronto o abrir más tarde, lo hace. Tengo un enfermo en casa, mi esposo, por eso yo no puedo estar con un horario determinado. Aunado de los nietos que tiene que cuidar, porque sus hijas trabajan en los talleres de costura.

La señora Córdoba tabula el costo por el intercambio de la revista en la mitad del precio de ésta; por ejemplo, si la revista vale treinta pesos, el cambio es de quince. Los precios de los libros son variables, desde cincuenta pesos, hasta trescientos sesenta. El más caro que tiene es el del cubano Aurelio Baldor, de álgebra. La mirada escudriñadora descubre enciclopedias; al percatarse de ello, la señora María dirá: Sí, pero ésas ya no se venden, ya son más antiguas, ya ni salen, de hecho, ya ni las piden, porque con el internet ya tienen todo; ha bajado mucho la venta de los libros por eso.

En estos días mucha gente ya no investiga, únicamente *navega*, sólo *visita* ciertas direcciones en internet y las da por confiables. No existe una indagación escrupulosa, simplemente porque eso resta tiempo, prefieren, mejor, lo inmediato, lo que esté a la mano, aunque la información sea, algunas veces, tendenciosa y de muy dudosa veracidad.

Luego indagaré porqué le dio por vender libros, revistas, enciclopedias, y no otra cosa. La señora María de la Luz, meditará y tartamudeará. Pues porque, bueno ¿cómo le digo? ¿cómo le digo? Como le salga. Responderá con sabiduría popular: Los libros no caducan, y no hacen mal a nadie. Una respuesta subjetiva en todo caso.

Varios son los títulos que subyugan nuestro ánimo. Quién no ha sido envuelto por un vórtice psicológico después de haber leído *Un hombre acabado* de Giovanni Papini; o *Crimen y castigo* de Fiódor Dostoyevski; o *Judas* de Lanza del Vasto. Tres libros con personajes dolientes, tortuosos. El primero, habla de un hombre preocupado por el desarrollo de su conciencia. En la segunda historia se asiste a un complicado proceso mental durante el cual el estudiante protagonista elabora meticulosamente su crimen.

Y el tercero, con ese personaje sacro, mirado más como el hombre que se sacrificó por el amigo (Jesús), que como, en la visión clásica, el traidor eterno.

Eso es la literatura: una absorción buscada.

Cuando estamos por iniciar le cuestiono: Y a sus hijas les gusta leer. Poco. Y usted le gusta leer. Poco. Su rostro no cambia, no se altera. Me mira por un instante, luego dirige la vista a su biblia.

Considero que no siempre resulta lo que parece. Ni siempre se llega a la última página de los libros. A veces es mejor cerrar y empezar uno nuevo. Es preferible la honestidad sobre una falsa y petulante intelectualidad.

Agradezco su tiempo, sus lecciones, sus respuestas a la señora María de la Luz Córdoba. Sonríe con cierta discreción, pero con franqueza.

Mientras salgo de aquel lugar que bien puede ser, o de hecho lo es, el corazón del mundo, recuerdo la frase de Fernando Pessoa: “La literatura como el arte en general, es la demostración que la vida no basta”.

4

PARTO Y DOLOR



Parto y dolor

La muerte de aquel infante la marcó para siempre. Por primera vez, después de muchos años de trabajo, se le moría un bebé. Quedó afectada a tal punto de renunciar al oficio. Además, cómo hacerle si no contaba con el permiso para extender un certificado médico; caray, se dijo, si cierran consultorios, clínicas, qué se puede esperar de una partera cualquiera, se me echarán encima. Yo, Antonia Cerezo Pérez, tuve mucho miedo y preocupación.

Comenzó ayudándole a su madre cuando tenía quince años, todavía recuerda muy bien ese día. Aquél fue un asunto delicado, su madre tenía una paciente que se le estaba desangrando, ésta corrió a la farmacia y preguntó qué era bueno para detener la hemorragia, el farmacéutico le recomendó una ampolleta: ergotrate. Pero su mamá no sabía inyectar, aun cuando contaba con una jeringa de vidrio, todavía en su estuche, nueva. Ahí tuvo su prueba Antonia, cuando su madre le dijo: inyéctala tú. Pero ella tampoco sabía inyectar, había visto cómo lo hacían, pero eso era muy diferente a hacerlo ella. Tú inyéctala, le volvió a decir su progenitora, casi ordenándole, ten confianza en ti misma, la animaba, y ahí va Antonia, en nombre de Dios, y de Monserrat, la virgen de las parteras.

A partir de ese momento le perdió el miedo a inyectar; se convirtió en la colocadora de ampolletas. Les ponía a las mujeres parturientas una inyección que a finales de los años setentas y principios de los ochentas era muy famosa para la estimulación del parto rápido, la pituitrina; de todas maneras, la madre de Antonia les daba a sus pacientes un jarrito diario de un té para dilatar, que consistía en una hierba llamada *Santa María*, ruda y chocolate. Pero hubo personas que su organismo no toleraba aquello, vomitaban; entonces era una u otra cosa, la inyección o el té.

Entre sus manos quedó inerte, con las extremidades vencidas, ensangrentado, el cuerpo contraído por el dolor. Casi cuarenta centímetros, casi dos kilogramos, un bebé que no llegó a tener identidad, tal vez quedaría con aquel nombre que marcaba el calendario ese día de abril: Rufino. El pequeño Rufino con el infortunio de perecer en su nacimiento. Y la madre convaleciente deshecha por el dolor físico, emocional, por el dolor que imposibilita.

Casi dos mil gramos entre sus palmas, en cambio, para Antonia se convertían en dos toneladas. Un peso que cargó por mucho tiempo, se puede pensar que no ha desaparecido por completo, invariablemente acomete en momentos de soledad, o cuando el entrevistador quiere saber más de la cuenta e indaga por un hecho adverso dentro del oficio de partera, entonces renace ese torbellino de desdichas, como si una fuera tirando a la otra y ésta a su vez a una más, así hasta que, sin remedio, el llanto acomete.

Habían llegado de Atlixco, Puebla, hacía cuarenta y cinco años, primero a la colonia Caracol, Iztacalco, donde rentaban dos cuartos pequeños, luego a Ciudad Nezahualcóyotl, en colonia Las Águilas. Fue difícil para Antonia, ya no pudo continuar estudiando, se casó muy joven, tan sólo dieciséis años, tuvo cinco hijas y un niño. Su madre fue la que asistió sus partos, menos el último, porque a pesar de su gran experiencia y conocimiento, para su madre era una angustia atenderla, aparte de que su edad fue cada vez mayor. La joven Antonia deseaba, por curiosidad, dar a luz en un hospital público, por eso, en el último parto, Antonia decidió atenderse en el Hospital de la Mujer.

Se trasladaron de la colonia Caracol, a la avenida Zaragoza, y de ahí al hospital; una gran travesía. Cuando subió al metro iba todavía muy tranquila, recuerda que no quería salir de casa por estar viendo una telenovela. Después de un rato llegaron

los dolores, las contracciones y, precisamente, en la estación Merced, nació su hijo. Su madre en el último momento le había recomendado que se quedarán en casa para que pariera ahí, pero la necesidad y curiosidad de Antonia por dar a luz en un hospital público, la llevó a esa pericia que les provocó un susto a ellas dos.

En la estación La Merced la asistió su progenitora, una mujer de baja estatura, pero con una agilidad sorprendente. Aquella vez le dijo: “pues aquí, siéntate”, la jaló y la hizo que se doblara. Ahí, Antonia, recibió a su hijo. La gente ya las había rodeado, gente curiosa, entre ellas un oficial de policía. La madre de Antonia preguntó al grupo quién llevaba una navaja, como quince personas velozmente sacaron la suya, la del oficial fue la efectiva para cortar el ombligo del recién nacido; y con las barbitas del rebozo de la madre de Antonia, ésta le hizo el nudo, luego envolvió a la criatura. Antonia sentía mucha vergüenza de que la gente la viera ahí tendida, por eso se tapaba la cara con su suéter. Antonia fue entrevistada en vivo por la estación de radio EXW, *La señora que dio a luz en el metro*. Mientras, el marido de Antonia andaba buscándola desesperado en el Hospital de la Mujer, ya que así habían quedado por la mañana. “Ni un hijo más, sólo seis. El miedo no da para más”, dijo Antonia aquella vez.

La señora Antonia Cerezo Pérez seguía cargando un gran peso por aquel infante muerto, no había nada, ni algo que le pudiera disminuir esa carga. Deseó renunciar e irse de indocumentada a los Estados Unidos. Finalmente, su fe la salvó. Ese día fue a la iglesia, le pidió a Dios que le mostrara el camino a seguir: “dime Tú si voy a continuar en esto o me retiro”; al salir del templo encontró a su comadre que daba clases de tejido en el Seguro Social, quien le hizo la invitación, por recomendación del director de la clínica, para que todas aquellas parteras que desearan fueran a la institución de servicio médico a recibir cursos de capacitación. El mensaje divino llegó aquel año de 1992.

Su hija Teresa la animó a que fuera al Seguro Social, la acompañó hasta las oficinas de Los Reyes La Paz. Antonia tenía veintiocho años ya. En aquel tiempo la primera dama, María Esther Zuno de Echeverría, abrió muchas oficinas del DIF, donde se impartían clases de enfermería, tejido, salón de belleza. En esa ocasión llegaron preguntando por las clases de capacitación, les pidieron sus documentos. Pero Antonia no tenía ningún papel, ni primaria, menos secundaria; sólo su experiencia en el oficio la mantuvo entre las demás parteras para recibir los quince días de capacitación y prácticas. Las llevaron a hacer recorridos por las áreas de cuneros, cirugía, sala de labor, de parto; les enseñaron a tender camas, a colocar soluciones, les dijeron que para amarrar el ombligo se utiliza hilo sin color y de algodón. “Ya no debíamos de dar tés, que son buenos, pero no sabíamos las cantidades correctas y eso podía complicar la situación”.

Tal parece que la dicha no siempre anda sola, con frecuencia se hace acompañar de tantas cosas más, de tal suerte que Antonia se encontró que ya no le querían rentar en la vecindad que habitaba por tanto hijo que tenía. Su madre, desesperada, tuvo que vender el terreno, herencia de los padres, en Morelos, para comprar la casa de Nezahualcóyotl, donde pusieron el *consultorio*. En uno de los cuartos sin revocar comenzaron a trabajar, y vaya que tenían trabajo, se les juntaban tres o cuatro pacientes por semana. El parto lo cobraban a cuarenta pesos, la consulta diez pesos. Incluso hacían partos a domicilio, a donde las llamaran, no importaba la hora ni el lugar. Fueron ganando más reconocimiento, tanto la madre, María de la Luz Pérez, como la hija, Antonia Cerezo Pérez. Ellas dos lograron con su trabajo hacer mejoras a la casa, a base de sacrificar otras necesidades.

La señora Cerezo Pérez cree que cuando la entrega se hace de corazón, cuando el trabajo se realiza con gusto. Dios está ahí presente. Aun con esa fe admirable, a las parturientas les solicitaba un familiar de acompañante:

hermana, tía, suegra, mamá, quién sea, y no para que ese familiar cuide de su paciente, no, o también, pero sobre todo para que cuide de la propia partera, que ese familiar sea testigo de todo lo que acontece dentro del consultorio.

Antonia le pedía a Dios, y rezaba el Padre Nuestro: “Líbrame de todo mal, Señor.” Agradecía, también, por aquellas posibles pacientes que nunca llegaron a su consultorio para una atención. “Por algo no permitiste que llegarán, Dios mío. Quizás Tú viste alguna complicación en ellas, por eso obraste para alejarlas. Me conformo con lo que tengo, ya me diste señor. Gracias a los partos, gracias a mi trabajo, tengo lo que tengo”.

De varias partes del Estado de México llegaron a los cursos, eran dos turnos de treinta parteras cada uno. Ahí les prohibieron curar de empacho y de mollera. “¿Qué pasaba cuando un niño tenía diarrea y vómito? Lo purgábamos, y más que ayudarlo, lo estábamos deshidratando. La curación de mollera era peor, porque al bebé lo colgábamos de pies; la mollera es una especie de telita, que está en proceso de maduración; y si una la succiona para subirla, ahí mismo se le estaban matando neuronas al niño, complicando su crecimiento mental y motriz”.

También les prohibieron los baños con hierbas. Les informaron que una paciente pierde líquidos al parir, también al amamantar, y luego hacerle perder más líquidos con el baño de hierbas, por la sudoración del vapor, era aún más contraproducente. Casi como sentencia esas tres cosas quedaron totalmente prohibidas, incluso les advirtieron con retirarles el título si volvían a esas prácticas.

Los cursos le habían dado a Antonia la oportunidad de que Salubridad la reconociera como partera oficial, ante la Secretaria de Salud y el Instituto Mexicano del Seguridad Social.

Cada dos meses ella recibía, en la clínica 53 de Los Reyes La Paz, cursos de actualización con la doctora Robles. Por su parte la Secretaría de Salud, le expedía los certificados de nacimiento, y eso fue un avance porque cuando ella empezó a trabajar no daba certificados de nacimiento, pero ni siquiera se los exigían.

A partir del año ochenta y cinco Antonia comenzó con sus registros de alumbramiento en una libreta bitácora. Los primeros registros no tienen huella de los infantes, únicamente la firma de los padres. Fue en el año ochenta y nueve cuando empezó a colocar la huella de los bebés; una obligación y una necesidad debido a la inseguridad, al tráfico de niños.

Para resolver el asunto del niño que murió cuando nació, Antonia tuvo que ir a ver a un médico al municipio de Chimalhuacán, del que le habían hablado algunas personas, para que le extendiera un certificado de defunción, pero resultó un médico vividor, “no señora, ni vendiendo su casa va a conseguir un certificado así”, le había contestado aquel galeno impostor. Las cosas cambiaron cuando alguien de su casa fue a avisarle que ya se había solucionado el problema, por intervención de otro médico, “que, si lo vieran, no darían un centavo por él. Andaba con unos zapatos chuecos, desgastados, sucios, una apariencia desaliñada”. Resultó que este médico conocía a la familia del bebé fallecido, lo cual permitió que él hablará con ellos para una reconciliación de las partes. “Cuando un niño va a morir, no importa que su madre sea atendida en el mejor hospital, o con el mejor especialista. En este caso la partera no es culpable, ni la mamá; no es culpable nadie Sólo el destino del niño”. Así que el médico que no parecía médico fue el que realizó el certificado de defunción.

La señora Cerezo reconoce que no hay escuelas para parteras. Ella sabe que lo mejor es la herencia, la tradición. “De mis cuatro hijas que tengo a ninguna le ha gustado mi trabajo. Tengo una que es enfermera, pero que ella se haga responsable de atender un parto, no. Ella me ayuda, me asiste en los partos, es como mi pediatra. Nosotras las parteras tenemos el don del valor”. Y cómo no, si no es cualquier cosa, se trata de la vida, de la continuidad de la especie, es como una suerte de magia que procura la trascendencia humana.

Así como ella aprendió de su madre, y ésta de la suya, el conocimiento ha ido transmitiéndose. “Mi madre fue totalmente empírica, curaba únicamente con hierbas; trabajamos juntas a partir de mis catorce años hasta la edad de treinta y cinco, que fue cuando ella murió”. Después de la muerte de su madre, Antonia continuó con el oficio. No es un trabajo profesional, es más bien un trabajo tradicional.

Aquella paciente del niño que murió había llegado desde Santa Úrsula Coapa, para atenderse específicamente con la señora Antonia Cerezo Pérez. No había pasado mucho tiempo desde aquella vez cuando les habían prohibido, a ella y a sus colegas, que a los recién nacidos los colgaran de los pies, debían acostarlos de lado, a la altura de la vagina. La señora de Santa Úrsula ya traía dolores fuertes que la hacían doblarse, pero fue hasta que llegó al consultorio de la señora Antonia cuando se aceleró el trabajo de parto; ahí las cosas ocurrieron de manera veloz, porque fue que la partera descubrió que la criatura traía el cordón reventado. “Al salir el bebé del cuerpo de la madre, el cordón umbilical chicoteaba de tanta sangre que salía”.

Un susto tremendo que después se convirtió en un trauma. Pinzó el cordón del bebé; pero del lado de la madre seguía sangrando con abundancia. Lo que hizo Antonia fue sujetarlo con otras pinzas, y “en el nombre sea de Dios,

Lo que jamás había hecho, y ya nunca lo volveré a hacer, porque ya estoy más vieja; me envuelvo la mano con gasas, la meto y sigo el cordón, lo sigo, hasta llegar a la placenta, empiezo a jalar, pidiéndole a Dios, con toda mi alma, que me ayudara a jalar esa placenta. Porque imagínese se llega a quedar el cordón adentro, se me hubiera muerto mi paciente”. Cuando salió la placenta, se le doblaron las piernas a Antonia, se sentó, y sobrevino un temblor como nunca había experimentado, porque se trataba de un caso extraordinario.

Antes, la señora Antonia hacía el tacto sin guantes, pero debido a que por esas fechas (años ochentas) surgió el peligro del sida; tuvo que utilizarlos, aunque se le complicaba la auscultación en un inicio, “casi me anulaba la detección de la dilatación. Poco a poco me fui acostumbrando a trabajar con los guantes”.

Cobraba cien pesos por la corrección del bebé, y por consulta. Cuando había dolores más marcados, las mandaba a hacer un ultrasonido, ahí se daba cuenta si el bebé traía circular en el cuello, un riesgo que se complicaba porque a la hora de manipularlo podía hasta ahorcarlo. En casos extremos prefería no atenderlas y dejar de ganar algunos pesos, a que dijeran que, por su culpa, por negligencia, la criatura salía muerta. Qué extraña composición está la de nacer muerto.

En casos menos graves únicamente les mandaba a realizar ciertos ejercicios para la autocorrección de la postura del producto, con la ayuda de la propia naturaleza, el simple ejercicio de gatear: al colgarse la pancita de la mamá, el bebé busca la manera de acomodarse, pero esto si el bebé está entre los siete y ocho meses, porque sí ya rebasó dicha edad, lo recomendable es ya no hacer ese tipo de ejercicios, pues con seguridad el parto terminará en cesárea.

Empezado el trabajo de parto, la comadrona se colocaba sentada frente a la parturienta y con ambas manos, le frotaba el vientre o se lo comprimía para favorecer los dolores o la expulsión de la criatura. Antes en un parto, la internación duraba tres días, pero fue a partir del temblor del año ochenta y cinco, que les prohibieron internarlas, por el riesgo que se corría. El parto tenía que ser ambulatorio de no más de ocho horas, como lo regía el Instituto Mexicano del Seguro Social.

Recordó la señora Antonia su primer parto sola, fue un día sin luz eléctrica. La señora recién parida, primeriza, inexperta, se acercó desesperada a la ventana del consultorio para tomar un poco de aire de afuera, el del consultorio lo percibía turbio; agotada y sudando se esforzó por abrir la ventana, una ráfaga de viento le provocó una parálisis facial.

Poco a poco la partera fue ganando terreno dentro del oficio; fue adaptando con mejoras el improvisado consultorio, que tenía una sola cama, una mesa, un mueble como alacena para los utensilios. Después atendió partos donde la paciente estaba acostada, en cuclillas, o *colgadas*. Amarraba un lazo en lo alto del techo con los cabos colgando para que las mujeres se sujetaran de ahí. El parto en labor tardaba en promedio, hasta seis horas.

Pero a veces había complicaciones, por ejemplo, tuvo unas pacientes originarias de Chiapas muy pudorosas, que no querían que les vieran nada. Por suerte, en esa época, la juventud de la partera le ayudaba mucho. Tendía una cobija, un hule, un pañal desechable de adulto y, se hincaba a esperar al bebé en la entrada de la vagina, hasta que sentía la cabecita del bebé, y lo empezaba a jalar muy levemente. Las chiapanecas cubiertas siempre.

Salida la criatura, limpiaba los ojos primero, para evitar infecciones; después, ya que se desprendía la placenta, las mismas señoras se fajaban con las fajillas que usaban, típicas de su vestuario, y se subían a la cama, sin dejar que les vieran nada.

“El asunto es que la señora de Coapa ya venía mal, y aquí, sólo se empeoró”, recrea la señora Cerezo, la voz se quiebra y la mirada se pierde. Ya traía dolores intensos la paciente del niño que nació muerto. Estaba pálida, puede ser que una anemia se hubiera presentado, o que la presión se hubiera elevado o disminuido considerablemente, porque casi entrando al cuarto-consultorio se desplomó, y el sangrado sobrevino de manera abundante; la señora Antonia recordó aquella ocasión cuando su madre padeció un caso similar.

Ya en cierta ocasión Antonia había comentado con su marido cómo le haría cuando él no estuviera, o cuando estuviera más vieja, ‘No te estreses, mujer’. Más pronto de lo que pudiera esperar, el tiempo trajo la respuesta. Su marido enfermó y dejó de trabajar, hasta que murió. La señora Cerezo Pérez rentó algunos cuartitos de su vivienda para sobrevivir, ya que las pacientes habían disminuido, su edad era cada vez mayor y, el sueldo ahora sólo dependía de ella.

La sangre siguió saliendo hasta formar una mediana mancha en el piso. Ambos cuerpos comenzaron a debilitarse, sobre todo el del pequeño Rufino, que todavía no era Rufino, pero que le esperaba ese nombre para ser identificarlo entre los muertos. Y la señora Antonia, sola, desesperada por controlar la hemorragia. Atendía al pequeño, luego a la señora de Coapa, intercaladamente. Hasta que Rufino no soportó estar más aquí, y partió a otro lugar, quizás, menos frío.

Antonia sintió cómo el cuerpecito comenzó a aflojarse; la gravedad, y la impresión, lo devolvían de un gran peso inusitado. Como si en el último momento de exhalación, en ese instante preciso de tomar un poco más de vida, el bebé hubiera absorbido todo el plomo que flotaba no sólo dentro del cuarto-consultorio, sino todo aquel concentrado en esa Ciudad del Rey Poeta.

El último parto que atendió la señora Cerezo Pérez fue el trece de junio del dos mil diecisiete. “Las parteras nos moriremos de no comer”, repite Antonia en situaciones adversas. De entonces a la fecha, la partera, únicamente se ha mantenido de la renta de sus cuartos, y de algunas esporádicas y escuetas consultas, cuando en otras situaciones y en otros tiempos hasta hacían fila para atenderse con ella.

Por momentos parece que la resiliencia ha realizado su labor, aunque existen otros instantes donde la memoria se distiende arañando ese recuerdo de dos mil gramos de peso, hace saber que el recuerdo del pequeño Rufino sigue ahí aguardando el momento para atacar a la menor distracción o debilidad.

Antonia Cerezo Pérez la comadrona del barrio, la partera de la localidad, es una de esas mujeres que se les debe mucho, que siempre se estará en deuda con ellas; no es cosa fácil trabajar con la vida humana. Ella es uno de esos personajes requeridos, sobre todo en comunidades de escasos recursos, donde difícilmente se tiene acceso a la salud pública, menos aún, a clínicas u hospitales particulares. Antonia lleva sobre sí un oficio milenario que no se debe perder ya que es el contacto directo con la vida y la naturaleza; después de todo, en alguna parte, alguien, requerirá de sus servicios, en un jacal, en una vecindad, en la vía pública, o dentro de una estación del metro.

5

A VECES LAS NUBES NOS QUEDAN TAN LEJOS



A veces las nubes nos quedan tan lejos

A Mónica López y Salvador García

Conocí el Bosque de Chapultepec y los algodones de azúcar el mismo día que fuimos para allá. Mi madre nos llevó. Me emocionó tanto ver esa golosina por primera vez, se parecía al pelo de uno de mis muñecos de peluche, parecían nubes rosadas dentro de esas bolsas transparentes con su varita de madera para que no se deshicieran entre los dedos.

Estaban a la entrada, no, no, estaban desde antes, desde el pasillo largo que llega hasta la puerta del Bosque de Chapultepec, y que comienza cuando uno sale de la estación del metro. Ahí estaban los comerciantes ofreciendo sus productos y entre estos las nubes de color rosa. Quiero una, quiero una, le decía a mi madre una y otra vez, sin saber de lo qué se trataba o a qué sabía.

Ahorita, si me preguntan, ni siquiera recuerdo cuánto costó aquél dulce. Mi madre amorosa me compró el algodón y cuando la nube se deshacía en mi boca sentí algo así como chispitas que se movían en mi lengua. Yo tenía siete años, pero hay recuerdos que nos marcan muy profundamente, y más porque yo misma terminé dentro de esta actividad, en la venta de algodones de azúcar. Poco a poco me fui dando cuenta de que es un oficio que lleva mucho tiempo y que requiere mucho esfuerzo.

Luego de aquel día de mi descubrimiento, le pedía a mi madre casi todos los días, que me llevará otra vez a Chapultepec, o que buscáramos a la señora de los algodones. ¡Ay, hija!, me decía. Supe que no había dinero para ir, ni tiempo. Nuestra vida era limitada, y un viaje así para nosotras, era un lujo, por eso esas salidas eran muy de vez en cuando, una en un año, o una en dos años.

Como que Dios me marcó mi destino. Habrá dicho: si te gustan tanto los algodones, debes trabajar en eso. Yo ni por enterada, tampoco pensaba en ser una profesionista, o estudiar alguna carrera corta, no, y no tanto por mis ganas, sino por la situación de mi casa; mis padres apenas tenían para la comida, y algunos otros gastos; la verdad yo nunca fui buena para la escuela, me desesperaba al no comprender el álgebra, la aritmética, la química, la física, todo me costaba entender.

Pero de qué iba a vivir, me llegué a preguntar en mi soledad. Me casaré con Humberto y él me mantendrá, su familia tenía un negocio de venta de gas. ¡Uy, sí cómo no!, si él ni siquiera me miraba, Humberto tenía los ojos en Rosa, pero ella tampoco lo miraba a él, Rosa estaba embobada con un ingeniero ya casado y con muchos hijos. Así es la vida. Tan pronto dejé la escuela, me metí a trabajar en un taller de maquila. Todo el día, y todos los días estaba encerrada ahí, apenas salíamos un rato a la hora de la comida, y eso a comprar tortillas, porque nosotras llevábamos nuestros alimentos para no gastar tanto porque la paga era baja, pero, al menos, ya podía ayudarles a mis padres, haciéndome cargo de mis gastos.

Así fue hasta que me llegó las cosas del amor. Conocí a una persona y nos juntamos. Dejé de trabajar. Todo iba más o menos bien, con subidas y bajadas, con reclamos y todo, pero ahí íbamos, nacieron nuestros hijos. Lo que acabó con todo fue su tomadera, su borrachera sin remedio, terminé odiándolo; sentía asco por él. Era un odio tan grande que preferí se largara. Y quité de la pared las pocas fotos que teníamos juntos; las quemé. Hasta cambié de lugar las cosas, quería que fuera diferente a partir de ese momento. Y yo quería ser otra mujer, otra que no fuera Estela López López, alguien que no fuera yo misma. Lloré, sí, lloré y mucho, no por ese tipejo, sino por mí y mis hijos. Fue duro, pero de eso hace ya más de quince años. Cuando me miro al espejo me veo normal, repuesta,

creo que hasta guapa, no tanto así; aunque luego observo con más detalle, y ahí me doy cuenta que aquel recuerdo sigue como mancha que no se quita.

Parecía como si la vida empezara a caerse, a desbaratarse, frente a mis ojos. Pero dije no, no me dejaré caer, y menos por cualquier pendejo, al contrario, lucharé por mis hijos que estaban pequeños, mi Natalia, y mi Alejandro. Me puse a trabajar, entré a hacer quehaceres en las casas ricas: lavar, planchar, cocinar, regar plantas, hasta sacar al pastor a pasear, ya no recuerdo bien si era alemán o belga. A mis hijos los cuidaba mi madre, y a veces, mi hermana, aunque a ella le tenía que dar algo, una gratificación extra por sus favores. Y, cuando ninguna de ellas podía quedarse con los niños me los llevaba al trabajo desde temprano hasta la tarde noche que regresábamos entre apretujones y peligros en el transporte público. Me di cuenta de que los estaba exponiendo y descuidando.

Fue doña Bertha, una vecina de la vecindad que vivió en el Nueve, quien me comentó del asunto. Que tenía una conocida dedicada a esto, y que necesitaba una trabajadora. Le dije que sí. Y ahí voy, con nervios y todo, pero decidida por la necesidad de ganar algo para poder mantenernos.

La señora Juárez, la verdad ni conocí su nombre, porque todo el mundo le decía señora Juárez, ella me puso a vender los algodones; por cada uno yo me ganaba cincuenta centavos. Era poco, pero ya no andaba en el metro, ni tan lejos, en la colonia Narvarte y, lo principal, podía ver a mis hijos. Además, fui agarrando experiencia y en cuanto terminaba un madero, regresaba por otro. El madero es un palo largo perforado, como de dos metros, donde se meten los algodones, le caben como unas cincuenta bolsas con sus nubes dentro.

Después de un tiempo, y de que pedí prestado a varias personas,

empecé a trabajar por mi cuenta. Compré mi maquinita de cinco mil pesos, conseguí los materiales, mandé a hacer los maderos. Lo importante era creer en mi misma, la vida tiene que seguir. Aunque por ratos pensaba que yo era la culpable de todo lo que me pasaba, y creí que mi matrimonio había acabado porque yo ya no le gustaba a Genaro, que por eso se embriagaba, porque me había puesto gorda, y porque ya no era como antes. Allá él, que se pudra en su alcohol, en su egoísmo. Yo aquí sigo, partiéndome la madre, que ya no la tengo, pero algo me dejó: Para eso soy vieja, para no rendirme, para sobrevivir sin ningún animal.

A seguirle y a aprender a usar la maquinita. No me fue tan difícil manejarla, puede que por mis ganas o por la ayuda de Dios, y de la señora Juárez, bendita mujer que fue mi angelita. Bueno, si me costó un poco aprender a usarla, pero aprendí. El primer día que estuve sola, sin la ayuda de la señora Juárez, era toda yo, nervios y nervios, los algodones me salían como remolinos, como los que se formaban aquí en los Reyes, en las estaciones de viento. Unos remolinos que se llevaban nuestra ropa de los tendedores, hubo veces que hasta las láminas de cartón volaban por los fuertes vientos.

Ahí estaba yo recordando los consejos de la señora Juárez: pon el azúcar junto con el colorante en el centro de la máquina donde hay un pequeño recipiente, que tiene junto un mecanismo para hacerlo girar a gran velocidad y algo que produce el calor para derretir el contenido. Luego, por los giros tremendos que da, el líquido se filtra por pequeños agujeros en los lados. Cuando el azúcar entra en contacto con el aire se hace dura, formando unos hilos que parecen de algodón, que se amontonan en un recipiente de mayor tamaño, colocado alrededor del centro de la máquina. Entonces comenzaba a juntarlos con una vara más o menos larga para ir formando la nube rosa. Como la mayor parte del algodón de azúcar es aire, las raciones son muy grandes.

Aprender es recordar. Por eso recordaba.

Me decía la señora Juárez con su paciencia de profesora rural: el azúcar, con un tantito de azúcar. No es una cantidad exacta, sólo una medida de casi tres o cuatro cucharadas soperas para un algodón chico, ya mezclada con colorantes y saborizantes. Eso lo aprendí bien, pero antes que cosas; algunas de las nubes se me pasaban de cantidad o les ponía menos, o se me deshacían cuando las tocaba de más al intentar meterlas en las bolsas transparentes. Rompía las liguitas al tratar de sellar los algodones, o quebraba las varitas, todo me pasaba, no me desesperé, pero sí lloré, sacaba todo mi coraje; luego me calmaba y me comía una nube en forma de remolino y recordaba a mi madre cómo me llevaba tomada de la mano, humildes las dos, con ropas viejas, zapatos desgastados, mal comidas, y a pesar de eso yo me sentía feliz, yo era feliz sintiendo su mano y su protección.

Ahora me tocaba caminar sola, trabajar sola; ofrecerles a las personas un producto que yo había hecho con mis propias manos. Ahora yo empezaba a hacer felices a los niños como a mí me pasó aquella vez en Chapultepec. Y ahí iba con mi gorra para cubrirme del sol, con mi playera y pans conseguidos en las pacas, mis huaraches y calcetines.

Salí a caminar las calles, primero calles de terracería, donde a veces había un polvo muy delgado que se pegaba a todas las cosas y llegaba hasta los rincones más escondidos; en otras veces había charcos y lodo que nos dejaban los zapatos como si hubiéramos ido a echar un colado; y en unas más la tierra parecía de una sola pieza, tan dura que no se hubiera podido escarbar ni tantito.

Los fines de semana es cuando hay más gente que compra los algodones, es un día familiar, de pasear, de salir a comprar

las cosas en familia; mamá, papá e hijos, a veces hasta abuela o tías; y yo sólo las miraba y les ofrecía las nubes de color rosa para que fueran más felices, claro, si ellos eran más felices yo podría ganar un poco más.

También iba a mercados y tianguis, entre puestos y personas avanzaba. De vez en cuando aprovechaba para comprar ahí mi mandado, no importaba que lo fuera cargando, prefería adelantar mis quehaceres; ya en las noches llegaba a lavar la ropa.

De varios colores se puede hacer la nube de azúcar para que sea más llamativa con los niños. El sabor depende del color del algodón; el blanco es de anís; el violeta, de uva; el rosa, de fresa; el verde, de limón. Las materias primas para esta golosina son azúcar, colorantes vegetales, esencia de sabores, varitas de madera o plástico, liguitas y bolsas, y el tanque de gas para el calentamiento del azúcar. Es un postre esponjoso que con el frío o calor se hace chico y con el aire, grande.

De quince y veinte pesos es el precio por algodón. En una venta baja apenas se venden trece piezas, en cambio, cuando hay buen tiempo, la venta sube a setenta o ciento diez algodones. Los buenos días se compensan con aquellos que no lo son. Pero también hay que tener una buena maquinita, la mía es de las más sencillas, de las básicas, pero hay otras que bueno, por ejemplo, la modelo P-100 realiza 50 algodones en 30 minutos; la modelo C-01 tiene la capacidad de hacer 220 dulces por hora e incluye una sombrilla; y la C-02 el mismo número de producción, pero con otros artículos, como ruedas para mover el puesto.

Voy a escuelas, a fiestas los días sábados y domingos, o donde se ponga alguna feria, y afuera de las iglesias después de las misas. Es pesado, claro que es pesado, tan solo el madero pesa de cinco a diez kilos, los algodones no tanto, pero estar caminando sí agota,

y más los días calurosos o con lluvia, cuando llueve se descompone la cosa, porque es difícil que la gente compre.

En tres lugares donde he pedido permiso para vender, no me lo han dado o me lo venden a precio muy caro. ¿Cuánto es caro? Por ejemplo, pagar ochenta a ciento cincuenta pesos al día; y ya no digamos en las afueras de las plazas comerciales, que es mejor no mencionar la cantidad porque resulta un insulto, ni vendiendo mis algodones a cien pesos juntaría esa cuota.

La señora Juárez me enseñó varios trucos, hasta me contó la historia de la golosina. Me dijo que, a pesar de que a este caramelo se le considera como mexicano, su origen es italiano. Ven siéntate un rato aquí, me decía, e íbamos para su sala. Y empezaba con sus historias, a todas sus trabajadoras les contaba, aunque no todas le ponían la misma atención. Me decía: En aquel país, del siglo XV, los reposteros calentaban azúcar hasta lograr un caramelo líquido para formar hilos y decorar con ellos, algunas piezas pasteleras. Un postre para la alta sociedad, por su elaboración y por su costo.

Yo me emocionada, como si fuera la primera vez que la señora Juárez me contaba esa historia, o como si nos encontráramos en un salón de clases; ella tenía una memoria de jovencita a pesar de sus setenta y tres años. Me decía: En 1899 dos dentistas llamados William Morrison y John C. Wharton, crearon la máquina de esta golosina, y según, el dulce lo vendían en su consultorio dental.

Me emocionaban esas historias, me hacían olvidarme de mis quemadas. A veces el aire elevaba los hilos calientes hasta irritar mi piel. Para aprender, se quema uno mucho. Se ve fácil, pero no. El movimiento es girar entre los dedos la varita de madera y enredar los hilos dulces. El palo de madera se debe mantener a una altura para evitar que se haga caramelo. Se cansa la mano.

El tiempo más o menos para formar una porción chica, un algodón pequeño, de unos treinta centímetros por sesenta, es de cincuenta segundos a un minuto; para una grande, de ochenta por cincuenta centímetros, un minuto y medio.

Los niños piden mucho esta golosina, creo que les pasa como a mí aquella vez en el Bosque de Chapultepec. Hoy en día hasta les engrapamos un pequeño juego o juguete para que sea más atractivo para los peques, aumenta su precio, claro, pero los niños lo piden más.

Confieso que a veces me llega un remordimiento por la otra parte de los algodones de azúcar que me platicó la señora Juárez; sobre el daño que causa el azúcar. Pero es lo que sé hacer, de lo que vivo, y aunque mis hijos ya trabajan, no dejo de ayudarles, porque ellos siguen estudiando, que bueno para que no sean como uno. A veces no sé si es mejor saber o estar en la ignorancia. La señora Juárez me platicaba sobre este *mal* dulce: Cada algodón es lo mismo a decir trescientas a quinientas calorías. Me hablaba de que los colorantes artificiales causan hiperactividad, de otros problemas de comportamiento. Yo no le entendía completamente, o más bien, no quería entenderle todo aquello que me platicaba. Pero ella seguía con eso de las azúcares refinadas o procesadas, de los carbohidratos que se van directo a la sangre, provocando cambios rápidos en los niveles de glucosa; esto puede hacer que un niño se vuelva más activo, pero también puede llevarlo a la enfermedad de la diabetes. Remataba ella que la pobreza era la causa fundamental de las enfermedades. Que una buena y sana alimentación era el principal elemento de progreso, más allá de avances tecnológicos. ¡Qué, caray!, sólo decía yo.

Había momentos en que las platicas de las consecuencias del azúcar me hacían sentir mal; me daban ganas de abandonar esto. ¿Pero de qué viviría? Y la verdad, cada quien compra

lo que quiere. Si recordé lo de la señora Juárez fue porque es parte de lo que soy, o de lo que he vivido hasta este momento. Pero tampoco es que yo tuviera la culpa completamente. Todo en exceso se vuelve nocivo, que si comes de esto, que si comes de lo otro, que si aquello; pronto comeremos sólo hostias.

Aquí me doy cuenta de tu avance, de tu superación, de lo mucho que has aprendido, me decía la señora Juárez. Y continuaba ella: Porque además esta enseñanza es para la vida, no para pasar un examen o tener un título profesional. Y yo sin entenderle todavía. Parece que me estuvieras escuchando, pero tu mente hace sus propias preguntas, crea sus propias adecuaciones, me decía mirándome fijamente a los ojos.

Me parecía un milagro que la señora Juárez estuviera enseñándome a subsistir en el violento oficio de vivir. Recuerdo que ella me repetía seguido aquella frase de Jesús de Nazaret: Lo importante está en el corazón, más que en la cabeza.

La señora Juárez me estaba enseñando, bueno aparte de que le trabajaba, y de que a pesar de lo que creyera, era yo la que siempre la escuchaba. Era una manera de agradecimiento por sus enseñanzas, por sus palabras de ánimos, por haberme tenido la paciencia como nadie más.

Finalmente había entendido su enseñanza de vida, una enseñanza con dos lados opuestos como las de las nubes rosadas; un lado claro, dulce y, otro lado oscuro, amargo. Ahí estaba la enseñanza, en saber equilibrar esos dos polos para comprender el valor real de cada uno de ellos, para que la vida no se deshaga en las manos como algodón de azúcar.

6

DIMENSIÓN POLISÉMICA



Dimensión polisémica

*La flecha disparada por la ballesta precisa de Guillermo Tell
parte en dos la manzana que está a punto de caer sobre la cabeza de Newton.
Eva toma una mitad y le ofrece la otra a su consorte para regocijo de la serpiente.
Es así como nunca llega a formularse la ley de la gravedad.*
Ana María Shua

Una fruta. Pero no cualquier fruta. Se trata del fruto rojo ancestral: la manzana; que ha sido estigmatizada por la tradición judeocristiana, inclusive por la propia literatura. Esto dio inicio con el mito sobre el fruto del árbol del conocimiento en el Jardín del Edén, donde la serpiente tentó a Eva, y luego ella a Adán; una situación que bien puede traducirse en una enseñanza sobre el impacto, un tanto ambiguo, del conocimiento sobre la libertad humana, es decir, resalta el hecho de que el conocimiento pueda usarse para liberar el espíritu, o bien, para esclavizarlo.

La historia y los mitos, muy a menudo, se tornan parciales y machistas, en algunas ocasiones, hasta misóginos, de otra manera no se comprende cómo es que, a la mujer, la mayoría de las veces, se le haya minimizado, sobajado, diferenciado y hasta sojuzgado. De ahí que Eva represente la caída, la culpa de la expulsión del Paraíso, la desobediencia, la mala consejera, por eso Adán cayó en sus palabras; todo esto simbolizado por la fruta roja.

La manzana que, en todo caso, ha sido causa de confusión, porque no hay registro exacto de que, en verdad, se tratase de esa esférica pomácea comestible la que desató tan polémica desobediencia hacia el *Creador*. Sin embargo, la historia ya había marcado el futuro de este fruto como el del pecado, de la tentación, y de la discordia.

Muchos siglos después, y un tanto como reivindicación de la fruta, surgió aquella anécdota de Isaac Newton sobre el descubrimiento de la gravedad, donde una manzana cae sobre la cabeza de éste cuando hacía anotaciones de ciertos fenómenos físicos debajo de un manzano; aunque en investigaciones recientes y, de acuerdo con varios textos, el acontecimiento real difiere de ese relato clásico.

Ni la historia de Newton, ni aquella de Blanca Nieves (en la escena o pasaje donde la madrastra le da la manzana envenenada para acabar con ella), escrita por Jacob Grimm, fueron así. La leyenda tradicional de Blanca Nieves es la de una niña de siete años que, tras un accidente con una peineta mágica, entra en un estado inconsciente. Sus padres, desconsolados, la dan por muerta y la entierran en un ataúd de cristal, lugar en donde la joven -inexplicablemente- sigue creciendo hasta adquirir el cuerpo y las facciones de una hermosa mujer. Una pariente, envidiosa de la belleza extraordinaria de la joven, jura entonces acabar con ella y, en un raptó de locura, rompe el sarcófago y la toma de los cabellos. Pero, en su intento por arrastrar el cuerpo para enterrarlo en el bosque, se desprende la peineta y la chica despierta. Por eso lo de la manzana es un mero subterfugio para aderezar el relato.

Lo que parece haber ocurrido con certeza es que, por aquellas épocas de la edad media, se crearon las manzanas cristalizadas en Inglaterra, un dulce típico que se otorgaba en la celebración de la Noche de Guy Fawkes o *Bonfire Night* (*La noche de las hogueras*). Guy Fawkes, también conocido como Guido Fawkes —nombre que adoptó mientras luchaba junto al ejército español—, fue uno de los integrantes del grupo de católicos ingleses que intentó asesinar al rey Jacobo I en la fallida conspiración de la pólvora en 1605. De Inglaterra la golosina se extendió a Irlanda y Escocia, donde su consumo se popularizó en las celebraciones de *Noche de brujas*. Para los franceses también resulta un dulce familiar, que conocen con el nombre de *Pommes d'amour* (manzanas de amor).

La manzana también se consumía en América, desde Canadá hasta Chile. En Brasil se conoce a la manzana roja caramelizada como *Maçã do amor* (manzana del amor). Antes era más o menos fácil encontrar manzanas con caramelo en ferias, circos y celebraciones de grandes masas. Al día de hoy, esta golosina de fruta ha ido en decaimiento, ahora es complicado hallarlas, de hecho, pueden confundirse con manzanas enchiladas, o con las que van cubiertas de tamarindo o chocolate decoradas con chispas de dulces de colores, cacahuates o nueces; las mismas que se han colado en todo tipo de celebraciones desde una boda, quince años o una primera comunión; y que sobresalen en las mesas de dulces.

El estadounidense William W. Kolb, un experto creador de caramelos de Newark, New Jersey, que hacía pruebas con caramelo de canela roja, fue el que las comenzó a comercializar en el año de 1908. Su tienda fue la primera en ofrecer estas manzanas confitadas en Estados Unidos. Kolb se planteó este postre para decorar su escaparate en la proximidad de las fiestas navideñas.

El producto fue todo un éxito, y más adelante, en la década de los cincuenta, la marca de alimentos Kraft consiguió producirlas a gran escala. La fórmula original se modificó ligeramente, logrando un vivo color rojo, que resultaba una excelente atracción, sobre todo, a ojos de los niños. A mediados de los años sesenta se hizo tan común que resultaba ideal como regalo para los infantes durante la celebración de Halloween. Se ofrecía como una golosina sana, ya que, a pesar de contener mucha azúcar, no dejaba de tratarse de una pieza de fruta que los pequeños comían encantados.

En México la manzana caramelizada forma parte de los dulces típicos, aunque en últimas fechas y de manera gradual ha ido desapareciendo; se ha visto desplazada por otras novedades culinarias que permanecen en el mercado lo que dura una moda pasajera.

En Santa Cruz Acapulxca, pueblo con gran tradición en fruta cristalizada de nuestro país, se lleva a cabo, desde hace treinta y nueve años, la feria del dulce cristalizado; entre la gran variedad, están las manzanas coloradas y brillantes. Este dulce es elaborado de manera artesanal para su comercialización tanto en locales establecidos como de manera ambulante, por lo que, de vez en cuando, se puede encontrar en mercados, tianguis y ferias artesanales.

En una de esas ferias de artesanías, en la Universidad de Chapingo, fue como se presentó la imagen de la señora Virginia Cruz Rosas. Ella cargaba el madero perforado, semejante a un quiote apollado, donde iban insertas las manzanas acarameladas como paletas inflamadas cubiertas con papel celofán. Resultaba un regodeo observarla, por momentos asemejaba una hermosa planta errante llena de anteras y filamentos, con pistilos dulces y brillantes, muy atractivos para los consumidores como para los insectos la cayena.

Virginia es de las pocas mujeres que se mantienen en el oficio de elaboración de manzanas con caramelo. Ella comenzó en la preparación de la fruta casi como en un juego, como una atracción, como un enamoramiento; aunque aquí los tres términos puedan sonar a lo mismo; sucedió cuando ella, Virginia, observaba a su tía preparar las manzanas. Fue en esos momentos, a la edad de diecisiete años, que solicitó a su pariente la empleara. Desde entonces Virginia continúa en el oficio, hasta ahora que ha cumplido sesenta años, y es abuela de tres niñas.

En un inicio, las ocupaciones de la joven Virginia en el negocio consistían en envolver las frutas con el celofán transparente, ocasionalmente variaban la tonalidad del papel en rojos, azules, amarillos, verdes; el palo que las sostenía resultaba una torre de mil focos multicolores.

Después a Virginia Cruz se le confió la tarea de salir a vender las manzanas con caramelo. Temprano se apuraba con el quehacer doméstico, tendía camas, barría cuartos, preparaba la comida. Luego se abocaba a la elaboración de las manzanas cristalizadas, para que al diez para la una de la tarde ya estuviera plantada afuera de la escuela primaria esperando la salida de los alumnos.

Los niños rodeaban a la joven de las manzanas.

-Yo quiero una.

-A mí me da dos, por favor.

-¿Cuánto le debo?

Dos pesos con cincuenta centavos cada una. Pagaban la suma y presurosos abrían su fruta para degustarla mientras caminaban de regreso a casa después de haber aprendido un poco más de historia y civismo.

La vendedora de manzanas caramelizadas se alegraba de haber vendido casi toda su mercancía; algunas veces le quedaban siete, cinco, tres frutas cristalizadas, pero en la mayoría de ocasiones no sobraba ninguna. Llegaba a casa para hacer cuentas con su tía, y prepararse para la mañana siguiente.

De lunes a viernes ella hacía su vendimia afuera del colegio, y cuando terminaba el ciclo escolar, tenía que ir a recorrer las calles, mercados, plazas, algún jardín o parquecito. Recorría las calles de Ixtapaluca, en busca de compradores de su dulce y nutritivo fruto.

La manzana representa uno de los productos de mayor gasto en las familias mexicanas, tanto así que México es el decimotercer productor de manzana en el mundo. La manzana aporta estabilidad

intestinal al cuerpo por la cantidad de fibra, unos cinco gramos por pieza. Ayuda a reducir el colesterol debido a la pectina y sirve también para mantener los niveles de insulina gracias a que libera azúcar y elimina metales como el mercurio y el plomo. La manzana es el cepillo dental natural, por su acidez y astringente y su piel áspera, lo cual hacen que sea buena para ayudar a eliminar posibles restos de comida, entre otros beneficios.

Dos veces a la semana, la señora Virginia Cruz se traslada a la Central de Abastos para comprar tres o cuatro cajas de manzanas rojas, verdes, amarillas, pero sobre todo rojas para resaltar el color. Paga taxi para transportar su mercancía. Luego llega a su casa para prepararlas, sola, la tía ha regresado al pueblo; los hijos han optado por realizar su vida propia y lejos de ahí, y el esposo hace mucho tiempo que salió a comprar una cajetilla de cigarros.

La señora Cruz carga su propio apellido, le calan sus filos. No tiene a nadie a quien inquirir, a quien contrariar, por eso ha decidido trabajar todos los días, sin excepción, inclusive domingos, aunque primero asiste a la misa de las ocho, para ese momento ella ya transporta el quito repleto de manzanas acarameladas, de menos unas cincuenta.

Ser pobre es ingrato, pero no indigno.

En la cocina realiza las preparaciones de las frutas confitadas. Como compañía prende la televisión sin detenerse a mirarla, únicamente requiere del sonido como un distractor al silencio que por instantes muestra reminiscencias que se vuelven ásperas y difíciles. Es una pantalla pequeña de un programa social del sexenio anterior, que obtuvo después de irse a formar desde las cinco de la mañana a unas oficinas federales cerca de la presidencia municipal, y de haber entregado una docena de copias de su credencial de elector por ambos lados.

Dentro de su hogar todo parece pequeño, pequeño y sencillo, como si las cosas hubieran sido individualizadas para ella sola, para nadie más. Es casi un rito la preparación, desde que enciende la parrilla de la estufa y pone la olla para hacer la mezcla del azúcar, el agua y el jugo de limón, luego agrega colorante rojo. Después a fuego bajo, moviendo constantemente hasta que se hace una solución líquida, deja que hierva por unos minutos sin dejar de mover. Para verificar cuando el caramelo ya está listo, introduce en la infusión un palillo, inmediatamente después lo mete en un vaso con agua fría, si el caramelo se pone duro y se cristaliza quiere decir que ha quedado en el punto exacto. Al final aparta del fuego la olla y agrega extracto de vainilla.

Una vez insertados los palitos en las manzanas, como si se tratara de un descorazonamiento de la fruta, la señora Virginia sumerge completamente las manzanas una por una en el caramelo líquido y, escurre el exceso. El azúcar se endurece alrededor de cuarenta o cincuenta minutos; en verano, en cambio, puede dilatarse un poco más la preparación debido a que la humedad atmosférica impide que el azúcar se endurezca con mayor rapidez, por lo que la solidificación del caramelo es más lenta. Luego, con destreza natural, ella mete las manzanas para que estén bien cubiertas y las coloca sobre papel encerado para que se cristalicen con uniformidad.

La señora Virginia ya no llora, ya no, estar sola no es lo peor. Sólo rememora aquel lejano día cuando él se detuvo a comprarle una de sus manzanas, fue en una tarde cualquiera, en un día que se convertiría en adverso para todas las fechas posteriores, al menos desde el momento en que él decidió partir para siempre. Los minutos parecían detenerse, pero, al unísono, avanzaban a una velocidad vertiginosa que parecían envolverla y enviarla a una espiral infinita.

Empezaba una amistad que al poco tiempo se convertiría en cariño. La vida los bendecía y los premiaba por aquellos momentos desagradables que habían tenido que padecer. “Fue algo hermoso, una manzana nos unía. Por obra de mi oficio conocí el amor. Nos juntamos, el casamiento fue después, cuando mis hijos ya tenían tres y cinco años.” Luego lo que ya nos había adelantado, él había salido a la tienda por la cajetilla de cigarros. Lo esperó, lo buscó, suplicó por su presencia. Hasta que después de una semana sonó el timbre del teléfono y corrió a contestar como todas las veces que timbraba. “No creí que pudiera estar pasándome”. Él fue directo al asunto: “Ya no me esperes, Virginia. Sigue con tu vida que yo haré la mía”.

Virginia tuvo que acercar una silla para sentarse, luego se recargó en la mesa con los ojos llorosos, lloró tanto que sus lágrimas ahogaron toda posibilidad de diálogo y colgó la llamada. Miró al rincón del cuarto, pronunció: “Ayúdame, Dios mío”. Y se levantó a preparar la mercancía para estar puntual a la salida de la escuela de sus hijos y vender las manzanas.

Ahí iba con su producto a cuestas, por ratos mirando al frente, abajo, al cielo, pero en todo momento pensando en sus pequeños, en su querida Natalia, su Talita, y en Alejandro, su hijo menor. Aceleraba el paso, a veces lo disminuía, y por momentos pretendía volar. “Llegué a pensar que esa llamada no era para mí, que se habían equivocado de número o de persona. O que yo estaba volviéndome loca. Pero no, la realidad ahí estaba y tenía que hacer algo”.

“Cuando oí la campana avisando la salida de los niños, creí que mi corazón iba a romperse. ¿Qué les diría a mis hijos? Esa vez vendí las manzanas al dos por una, y con lo ganado nos fuimos a comer comida rápida. Ya mañana sería otro día”.

La manzana acaramelada que los había hecho conocerse y enamorarse pasaba a convertirse en la manzana de la discordia.

La manzana de la discordia es una referencia a la manzana dorada que, según la mitología griega, Eris, la diosa de la discordia, molesta por no haber sido invitada a la boda de Peleo, se presenta a ésta y deja una manzana dorada con la frase *para la más bella*. Tres de las diosas presentes, Hera, Atenea y Afrodita se pelean por la manzana, por lo que Zeus escoge como juez para dirimir la disputa al príncipe pastor de Troya, Paris. Las tres diosas intentan sobornarlo ofreciéndole distintos dones, pero al final elige a Afrodita, que le había prometido el amor de la mujer más bella del mundo. Esta mujer es la esposa del rey Menelao, Helena, que se enamora de Paris, quien la rapta llevándosela a Troya, lo que provoca la venganza de Menelao, desencadenando la guerra de Troya.

Virginia pudiera ser la suma de Eva, de Lillith, de María, al mismo tiempo de Magdalena, de Eris, y Helena. Pero no lo es. Virginia Cruz Rosas es ella sola. Nadie más. Ella es la manzana más dulce que haya preparado en todo el tiempo que lleva en el oficio. Y, sin embargo, no dejará de ser manzana podrida para alguno.

A pesar de todas las vicisitudes, la señora de las manzanas de caramelo no desiste, no claudica; con ánimo admirable y sorprendente día a día está dispuesta a ofrecer lo mejor de sí. Ella decidió que fuera así desde el primer momento en que entró en el oficio, lo supo y lo ha descubierto, tener una buena actitud hace que su producto salga mejor, y que la clientela se lleve un buen trato, eso abre la posibilidad a que su mercancía sea vendida en menor tiempo.

Por eso aquella vez en la Feria de Chapingo, cuando la abordé para conocer su oficio, no hubo objeción alguna, es más, parece como si estuviera esperando ese momento porque al instante respondió que “Sí”. Creo que necesitaba ser escuchada, deseaba compartir su historia por mucho tiempo guardada, liberar sus penas y, a su vez, liberarse a sí misma.

7

REALIDAD SOCAVADA



Realidad socavada

A Efraín Ramírez

Como todos los días a excepción del domingo el señor Porfirio Almaraz Bautista, de oficio reparador de calzado, está en su esquina de Sindicalismo y Temascalcingo, sobre la misma calle de su domicilio, en el Barrio de Talabarteros del municipio de Chimalhuacán. A acondicionado un triciclo donde parece que ya no hay lugar para algo más, como si se tratará de un objeto barroco; le cuelgan variedad de agujetas, plantillas, hay ceras, cremas, frascos de tintas, espumas, pegamentos, suelas, tapas, los zapatos de reparación, y aquellos otros que están listos para su entrega; herramientas: leznas, chavetas, agujas de varios tamaños, hilos encerados, martillos, tachuelas.

Ahí está el zapatero remendón de sesenta y nueve años con su figura escueta, baja, y por momentos parece engañosamente débil; sentada por ratos en la banqueta, en otras parada sobre su local-puesto-triciclo; de sol a sol en ese popular barrio. Ante él las cosas y utensilios para cumplir con su labor, un madero acondicionado para trabajar sobre él, de poco menos de metro y medio de altura. El lugar tiene el olor característico a piel, a pintura que en un respiro ingresa desvanecidamente y al exhalar va dejando una leve sensación de ardor; es el olor del trabajo. Los olores a cuero y ceras para el lustre se entremezclan y flotan en el lugar.

Tal vez por apego, o quizás por necesidad, pero hay objetos que se nos dificulta deshacernos de ellos, como los zapatos, que les guardamos rara estima, en parte porque son los que nos llevan a muchos lugares, o porque nos proporcionan nuestra personalidad, o porque, de alguna manera, son los que nos humanizan. Puede ser. Por eso cuesta tanto tirarlos, preferimos darles una segunda, tercera y séptima oportunidad, y optamos por llevarlos con el reparador de calzado para prolongar su uso.

En el cuento *El mejor safari*, de la escritora sudafricana Nadine Gordimer, donde narra las vicisitudes de una familia africana que huye de su lugar de origen por la guerra; se ve en la penuria de vender sus zapatos para conseguir agua. En esa historia los zapatos contrastan la diferencia entre la civilización y el salvajismo.

Aquí también hay barbarie, violencia, hambre, sin embargo, no se puede huir de ella porque no hay a dónde ir, no hay otro lugar para llegar, mudarse a otro sitio resultaría caer en las mismas condiciones debido a que todo el país está sumido en un descontrol. La selva es otra, más polvosa, de un gris espantoso, donde no hay lugar para esconderse de nadie, porque incluso en el lugar menos indicado se aparece la desdicha.

El zapato de cuero más antiguo del mundo tiene unos cinco mil quinientos años y fue encontrado en Armenia, país y antigua república soviética en la región montañosa del Cáucaso, entre Asia y Europa. Se trata de una pieza de cuero vacuno con cordones. En muchos rincones del mundo han aparecido restos, referencias o grabados en los que se muestra un calzado elaborado. Los zapatos son los accesorios-herramientas, que permitieron a la especie humana ir más allá de sus fronteras, a territorios más inaccesibles.

De varias colonias llegan a solicitar los servicios del señor Almaraz Bautista, y es que los zapateros remendones son cada vez menos, cuando en otras épocas era una actividad muy productiva. Sus clientes son variados, le llevan todo tipo de calzado: tenis, botas, zapatos, zapatillas; para vulcanizar, para coser, para medias suelas, para reparar el tacón. También arregla balones de fútbol, carteras, cinturones, bolsos y maletas.

Treinta y cinco años en el oficio, tres décadas y un lustro reparando calzado con sus propias manos, ayudado sólo de algunos utensilios como el montador, marcador, picador, punteador,

la cuchilla. El señor Almaraz es honesto, y prefiere dejar de lado su ganancia, cuando explica a las personas si conviene o no hacer la reparación del calzado.

La media suela continúa siendo el servicio más usual entre los clientes, le siguen las tapitas para el calzado femenino; por la suela completa cobra doscientos pesos, y por las tapitas de tacón cuarenta pesos. Los clientes son preponderantemente mayores de cincuenta años. “Son los que usan zapatos de cuero, la gente más joven es difícil que mande a arreglar algo”, señala el señor Porfirio Almaraz Bautista. “El remiendo es lo que más hago. Me mantengo del remiendo”.

El oficio de zapatero remendón está desapareciendo, la gente mayor que tiene otro sentido de la economía familiar también está dejando de asistir. El paso del tiempo, y la industrialización, produjeron una mayor oferta de calzado con precios más baratos por sus materiales de baja calidad. En muchos casos ni siquiera vale la pena gastar en un arreglo y allí funciona la lógica de usar y tirar. Los zapateros remendones van cerrando sus negocios en desventaja ante una industria del calzado que sustituye cuero por plástico y calidad por mediocridad.

La profesión del zapatero ha pasado por varios periodos; en una época era vista como un trabajo mal remunerado e incluso considerado como un oficio casi insalubre, debido a que se asociaba con la curtición de pieles y ello a los malos olores; en otros momentos, los zapateros llegaron a formar parte de los oficios más nobles, especialmente en la Edad Media.

“En mi familia somos ocho: yo, mi esposa, cinco hijas y un varón. Las mujeres son amas de casa, el hombre se dedicó a la cuchara, a la albañilería. No le interesó este oficio, aunque yo

le quise enseñar, él no quiso aprender”, menciona el zapatero remendón con cierto deterioro en la voz, como si en verdad le pesara tanto el hecho.

La familia del señor Porfirio llegó a finales de los años setenta al municipio de Chimalhuacán por la necesidad de tener una casa propia. Residían en el Distrito Federal, rentando por el rumbo de la colonia Jamaica. Un amigo les comunicó que estaban vendiendo terrenos en la parte *nueva* de Chimalhuacán; pero en vez de mejorar llegaban a un lugar peor, las condiciones que encontraron eran muy precarias. El camino para llegar era sinuoso; los transportistas difícilmente entraban a las colonias de ahí.

“Ser zapatero es una satisfacción. En este trabajo hay cosas buenas y malas, pero afortunadamente son mayores las buenas”, declara el señor Porfirio bajo la lánguida sombra de su cachucha estropeada. Un oficio que desempeñará hasta que las fuerzas de su cuerpo lo permitan, hasta que su ánimo y su motricidad le autoricen. ¿Y después qué pasará?

Aquí no hay pensión, ni caja de ahorro, ni servicio médico, ni vacaciones pagadas, ni cualquier otra prestación como las de los burócratas, esos que trabajan, o que medio trabajan la mitad del turno, descansando cada día festivo; burócratas que después de registrar su entrada con el máximo de tolerancia hacen primeramente el desayuno, luego encienden la computadora o abren la ventanilla de atenciones; esos que mientras preparan su tercer o cuarta taza de café de la mañana, se ponen a despotricar contra los compañeros que les resulten diferentes a ellos; esos burócratas quejosos que reflejan su frustración contra el público en general. Funcionarios que se sirven de su condición, aquellos que de acuerdo con Carlo Maria Cipolla, son personas estúpidas, son personas que hacen daño a otra o a un grupo de éstas, resultan ser de las personas más peligrosas. Entre los burócratas, políticos,

jefes de estado, se encuentra el mayor porcentaje de individuos fundamentalmente estúpidos, cuya capacidad de hacer daño al prójimo es potenciada por la posición de poder que ocupan.

Las inclemencias del tiempo son uno de los mayores obstáculos para el zapatero remendón. Pero con un poco de suerte, pasa el día echando medias suelas, enderezando tacones, cosiendo roturas, remendando el calzado del pobre. Dentro del proceso de reparación, el señor Porfirio es quien retira las suelas gastadas y lija las plantas de los zapatos para dejarlas listas hacia el siguiente proceso que es el pegado y cosido de una nueva suela. Por la tarde el zapatero vuelve a su casa, llevándose con los pocos pesos ganados, un costal de noticias con las que podría entretener a sus familiares una o dos noches.

Como en cada oficio, los zapateros tienen su Santo. Cada 24 de octubre celebran a San Crispín. San Crispín y San Crispiniano, estos personajes fueron enviados a evangelizar las Galias. Aunque eran miembros de una familia noble de Roma, por el día se dedicaban a evangelizar y por las noches ejercían el oficio de zapateros para pagarse su sustento y no ser onerosos a sus fieles. En la persecución de Diocleciano, en el año 285 D.C, después de atroces tormentos que soportaron estoicamente, fueron decapitados en la localidad de Soissons (Francia). Su profesión y santidad les hizo ser los patronos del gremio de zapateros. Sus cabezas se veneran en Roma, en la iglesia de San Lorenzo, mientras que sus cuerpos se adoran en Soissons.

En otro tiempo, cuando el trabajo del señor Porfirio escaseaba, no le quedaba más remedio que echarse al hombro el morral con la herramienta dentro y probar fortuna haciendo un largo recorrido por las calles. Luego ya con el triciclo, salía entre esas calles dificultosas a transitar distancias más largas. Solía asentarse con sus enseres en los sitios más frecuentados

de las gentes que pudieran darle trabajo: las puertas de alguna fábrica, mercados, y plazuelas del ayuntamiento.

Siempre tenía a la derecha o a la izquierda un recipiente con agua, y cubría su delantera con un mandil que había sido blanco en otros tiempos. Su trabajo duraba la mayor parte de las horas del día, dedicado al mismo o buscando desesperado clientes para sacar la jornada. Su trabajo lo acompañaba con sus cantos mientras le daba a la aguja.

Canciones de ecología que promovían el recicle, y el reúso.

Juntos vamos a luchar/ para poder conservar/ nuestro planeta tan bello/ ya no hay que contaminar/ o nuestro mundo se acabará/ convirtiéndose en infierno.

Las aves volando caen/ ya no pueden respirar/ por tanto smog y humo/ la tierra se niega a dar/ la semilla que es el pan/ que sostiene a nuestro hogar.

Una inspiración que le llega en la soledad, o en cualquier momento. El zapatero remendón comenta que dos canciones de su autoría: *Maldito vino* y *Amigo cantinero*, suenan con los grupos *La migra* y otro famoso de Neza (tan famoso que no recuerda el nombre). “Se quedaron con mis pagos. Hasta una amenaza por andar reclamando mis derechos de autoría me hicieron, es una mafia que se maneja por el dinero. Trabajé con Teodoro Bello y Martín Urrieta. Mi canción fue el hitazo del *cede*”.

Un compositor novato que no tuvo oportunidad de estudiar, ni de seguir en la música, en cambio entró de zapatero remendón. “Yo le llevaba de comer a un señor todos los días a su local de reparación de calzado para ganar un poco de dinero. Lo admiraba porque traía siempre sus zapatos muy bien presentables. Él me enseñó a trabajar este oficio. A los dieciséis años ya estaba trabajando como reparador de calzado”, recuerda el señor Porfirio al tiempo que remacha un maletín.

Con esfuerzo y dedicación fue consiguiendo su herramienta en los tianguis de chácharas. La máquina de coser giratoria, la compró con el señor que le enseñó el oficio. Tiene una ventaja, ahora sus materiales los consigue en una peletería ubicada en avenida Siete (Periférico Oriente, en el límite del Estado de México y la Ciudad de México); porque antes tenía que trasladarse hasta el barrio de Tepito.

Los costos por las reparaciones dependen del material que coloque, por lo general el precio de las suelas es de ciento cincuenta pesos; también depende del calzado, no puede cobrar más de la cuenta si lo que le llevan es un calzado corriente. Por eso mucha gente decide comprarse zapatos nuevos, aunque resulten desechables.

El zapatero remendón trabaja de diez y media de la mañana a seis de la tarde, aunque invariablemente aplica sus excepciones, llega tarde o sale temprano. “Todos los días de la semana trabajo, no importe llueve, truene o relampaguee. Descanso únicamente los domingos”, comenta el señor Porfirio mientras unta pegamento cinco mil a una suela de mocasín que después coserá.

El oficio de zapatero es noble, casi humilde, servicial. Me trae a cuenta aquel relato *Al pie del acantilado* de Julio Ramón Ribeyro, donde uno de los personajes le dice al protagonista de la historia que le arregla sus zapatos inservibles. Surge así una especie de gran humildad, sobre todo porque es un acto casi religioso, por la semejanza cuando Cristo lava los pies a otro hombre. Es de los momentos más extraordinarios del cuento, un asunto glorioso donde dos hombres en la miseria atienden un acto casi insignificante como muestra de solidaridad y hermandad; un hecho redimible y digno.

¿Y usted, dónde compra sus zapatos? “En ocasiones yo los hago o los compro en catálogo”, me confiesa el zapatero remendón.

Él es parte de la calle, de ese paisaje entre rural y urbano, plumizo, sin color, que poco a poco se va diluyendo en su mismo entorno. Su necesidad y persistencia lo hacen humanamente real e inderrotable. El zapatero se mantiene en su esquina imperturbable, no le hace que granice, o que el calor caiga a plomo directo; él sabe que salir a esta selva urbana y correr todos los riesgos posibles, vale la pena para ganarse el pan de cada día, además, tener la gran oportunidad de compartirlo con su familia.

8

EL COYOTE, LA CIUDAD Y EL HOMBRE DIFERENTE



El coyote, la ciudad y el hombre diferente

El local se ubica sobre calle Hortensia, de la colonia El Palmar, en Ciudad Nezahualcóyotl; una calle que ha devenido a más en tránsito vehicular, transeúntes y establecimientos comerciales. Ahí está la nevería *Memín*, atendida por la señora Guadalupe Cruz, de cincuenta y cinco años de edad, y de oficio nevera.

Es un local más o menos mediano, con un par de mesitas de madera a los lados para degustar del momento, y si es el caso, de la compañía. No cuenta con una decoración propiamente dicha, pero a decir verdad no le hace falta; en cambio hay grandes espejos en las paredes que dan una sensación de que el lugar fuera más grande, casi inabarcable.

A poco uno entra ahí los aromas dulces se entremezclan y hacen uno muy singular: el de todas las frutas. Hay nieves de varios sabores: de leche quemada, ésta a petición de varios clientes de la comunidad oaxaqueña radicada dentro del municipio del Coyote en Ayuno; de galleta oreo, cereza, nescafé, y las clásicas como limón, fresa y chocolate. “La de fresa es la más laboriosa. Dos horas para su preparación”, comenta la señora de las nieves, bajo su delantal con la imagen de Frida Kahlo.

Por un lado, se han arriesgado con sabores nuevos, en cambio con otros se han mantenido en la tradición para no hacer más complicadas las cosas, ya que algunos clientes les han pedido sabores muy exóticos como el de cerveza, aguardiente, mariscos; en ese caso tendrían que solicitar un permiso extra, y lidiar con la burocracia municipal. Los sabores también dependen de la temporada.

Los baldes de madera están formados en una línea que hacen la función de barra para que sean despachadas las nieves. Pequeños barriles repletos de hielo con sal, y en el centro de éstos los botes de metal, también llamados garrafas, con la fruta dentro listos para su elaboración. Habrá que girarlos constantemente, despegar la pulpa de las paredes del cilindro de metal, para seguir girando y girando y volver a despegar la fruta deshecha, hasta darle volumen al contenido, que en términos reales será cuando la nieve este lista.

“Emigramos para que nos dieran un hogar propio. Rentábamos en la colonia Agrícola Oriental. Cuando llegamos a Neza no había calles, sólo casas desperdigadas. Se alcanzaba a ver el tinaco de agua que abastecía a la poca población de aquellos tiempos, allá dónde ahora está El Coyote”, evoca la señora Cruz, mientras mira hacia la calle, que se ha convertido ya en avenida de innumerables baches. La escultura de El Coyote, monumento emblemático de Ciudad Nezahualcóyotl, fue realizada por el escultor monumental mexicano Enrique Carbajal González Santiván, más conocido por el nombre de Sebastián.

La historia habla de que, en China, por el año de 1,100 antes de Cristo, el arroz cocido con leche se le congelaba con nieve para su conservación, algún curioso lo habrá probado de esa manera, gustándole tanto que lo convirtió en una especie de golosina. Posteriormente comenzaron a mezclar la nieve fresca, harina, leche y alcanfor para que tuviera una consistencia más cremosa, hacían polos de esa mezcla, también masticaban el hielo con almíbar.

Es hasta el siglo XVII que llega a América a través de los españoles. Antes de la Guerra de Independencia de México el helado era accesible sólo a los pudientes por sus altos costos de producción y comercialización, además había poca oferta, pues la Corona española monopolizaba el hielo mediante un sistema llamado estanco. Fue mucho tiempo después que la fresca golosina se popularizó.

Lo popular en segundo término, lo popular como la postergación a la placidez y al bienestar, a esa dignidad injustamente soterrada.

El oficio de los neveros nació en los volcanes, desde ahí extraían los bloques naturales de hielo para la elaboración de los helados y nieves. Éste era transportado en costales con sal sobre burros o mulas. Otra posibilidad de obtener la materia para el producto era recolectar granizo, no sólo para ese postre congelado, sino también lo utilizaban para conservar alimentos, y para uso médico en hospitales.

En *El libro de mis recuerdos* de Antonio García Cubas, éste narra la manera en que el nevero llevaba en equilibrio sobre su cabeza el cubo de la nieve y en su mano derecha una pequeña canasta con platos y cucharitas de metal para la venta del postre helado.

La primera fábrica de helos que se tiene registro en México data de 1865. Según Martín González de la Vara, autor de *La historia del helado en México*, las investigaciones indican que el primer nevero en el actual territorio mexicano fue el criollo Leonardo Leños, quien comenzó con el oficio en 1620 en la capital del virreinato. La variedad se limitaba a leche, miel y huevo.

Antes el esposo de la señora Cruz trabajó en fábricas de diferente índole, con contratos temporales, nulas prestaciones. Fue de una empresa a otra con salarios inmerecidos y riesgos altísimos; la disparidad y la incongruencia se manifestaban con una contundencia insultante. Una desvalorización que bordeaba las lindes del desprecio hacia aquellos obreros, vistos más como objetos o números inferiores, que como personas; se ostentaban las profesiones académicas; haciéndose presente un detrimento para la cohesión social y laboral.

Fue hasta que la edad lo emparejo, y no sólo eso, sino que sin darse cuenta claramente, el esposo de la señora de las nieves, fue rebasado; lo despidieron de la empresa para ya no contratarlo más; a pesar de que en ese momento él, sólo tenía cuarenta y seis años con tres meses de edad. Sin trabajo era para tronarse los dedos. Hay momentos en que la vida se empeña en hacernos saber quiénes son esas personas con las que podemos contar; la señora Guadalupe, entendió que también para eso estaba ahí, para apoyar a su esposo que tanto la requería en esos momentos.

La señora de las nieves entró al oficio por necesidad, y se le reveló, entonces, que había otro mundo, y en él, la manera de ganarse la vida. Un mundo paralelo que va punteando al otro, parecido, en cierta forma, al de Aureliano Buendía, personaje de la novela *Cien años de soledad*, de Gabriel García Márquez, cuando expresa: “El día que llegó el hielo en manos de Melquiades, el Gitano, descubrí que el mundo era mucho más ancho y más ajeno”. Conocer la nieve se vuelve un acto de conservación, y al mismo tiempo es un referente inhóspito.

“Puedo decir que yo aprendí a hacer nieves por él, por mi esposo.” El esposo de la señora Cruz, comenzó a preparar nieves desde que cursaba su educación secundaria, pero había abandonado el asunto por emplearse en compañías para tener el Seguro Social.

Han cumplido doce años haciendo nieves. Antes sólo trabajaban los fines de semana, sábados y domingos, ahora venden diario sin contar los lunes que aprovechan para ir a comprar las frutas y demás consumibles al mercado de la Merced. Consiguen la fruta por kilo, no por caja, así las frutas están con más frescura. Se esfuerzan porque sus productos sean naturales y de calidad. Por eso han rechazado a aquellos vendedores que se han acercado a ofrecerles maquinaria de elaboración pronta de los helados, reconocen que así el producto se llena de más aire, diferente a prepararlo de la manera

tradicional. Máquinas que funcionan con el mismo principio giratorio de garrafa, pero éstas no enfrían con hielo y sal, sino con un sistema de serpiente, agua y cloruro de calcio.

El hielo ha subido de precio, la sal, la fruta, los barquillos, los vasitos de unicel y plástico. La señora de las nieves comenzó a comprar la sal de grano a setenta pesos el costal, en este tiempo su valor es de doscientos treinta. “Pago doscientos setenta pesos de hielo diarios, me lo traen; una barra grande esta como en trescientos pesos. Antes un cuartito de hielo estaba en veintidós pesos, ahora está en cuarenta y cuatro pesos”, comenta ella con un dejo de incertidumbre, mientras despacha una nieve de cereza nombrada Beso de Ángel.

Es la hora de la tarde en que mucha gente aprovecha para los alimentos de la comida, aun así, pasan y llegan comensales a la nevería *Memín*. Uno de ellos es una persona adulta, que da la impresión de ser un jubilado de alguna dependencia gubernamental; va a disfrutar su nieve mientras hojea el periódico. El sol apenas alcanza a entrar por la parte alta del local debido a la casa de dos pisos de enfrente; los espejos postrados sobre los muros reflejan su luz desperdigándola sobre las losetas de figuras romboidales.

“De todas las edades visitan el lugar”, comenta la señora Guadalupe Cruz al tiempo que miramos al señor que de vez en cuando dirige la vista hacia donde estamos. Es un hombre solitario que cada tercer día visita la heladería, me ha dicho la señora de las nieves. Sospecho que espera a alguien que ya jamás llegará, alguien que, tal vez, ha pasado a mejor estado o Estado. O es que viene a deshacerse de esa memoria recobrada involuntaria, inconscientemente. Mejor olvidar antes que atormentarse. Hay que crear nuevos recuerdos, superar los anteriores. A veces no llega nada, pero hay que esperar algo.

Esa es la hazaña del hombre común, y su anhelo de escapar, o de encontrarse con su propio yo. En esa vida deshabitada, crea sus vicios, que no son delectaciones, sino evasiones, abandonos de sí mismo. El hombre tiende a evadirse, y al unísono se somete a las leyes de la existencia que él mismo ha establecido; de ahí que su conciencia este siempre a la espera de algo, a veces sin saber exactamente qué.

“Recuerdo mi primera nieve. Mis padres nos llevaban, a mí a mis tres hermanos, al Centro, por Mixcalco, al final de cada año, para que nos compraran una ropita. Cerca de ahí estaba una señora que hacía unas nieves deliciosas. Imagine, todavía lo recuerdo y de eso hace ya como cincuenta años, sino es que más”, confiesa la señora de las nieves, mientras mira a aquel recuerdo que lo tiene muy bien sujeto con ataderas vigorosas.

En otrora las neveras eran nómadas, ambulantes en el oficio del hielo; Iban de calle en calle, por plazas, parques, escuelas, ferias, empujando un carrito con los recipientes de madera, algunas portaban la cofia y casaca blanca, gritaban: hay nieves, lleve sus nieeeeeeves. Un poco después adaptaron un pequeño sonido dentro del carro para perifonear o hacer sonar esa característica melodía de las nieves, incluso hacían tocar por ratos una hilera de campanitas para anunciarse.

No sólo en primavera, verano u otoño se disfruta la nieve, sino hasta en invierno donde el frío la hace ligeramente más permanente. Se vuelve un asunto de carácter por un gusto milenario que permanece en el gusto de pequeños y grandes.

Llega más gente, ordena su nieve y se marcha, quien permanece sentado en una de las bancas de la entrada es el hombre del periódico. Continúa expectante a nuestra charla, en algunos instantes parece con intenciones de intervenir. Hojea su diario sin

detenerse a observar algo en particular, llega a la última sección, y vuelta a empezar.

Todo puede suceder en una nevería: un encuentro amoroso, una amistad en ciernes, o un derretimiento de la nieve por estar al pendiente de la plática vecina. Historias iniciadas en una de esas mesitas de madera, saboreando la cúspide de esos bolos dulces escarchados, con tantas posibilidades de sabores como frutas cercanas a la mano del artesano de la nieve.

El local de nieves tradicionales se abre a las once de la mañana y se cierra a las siete de la noche, aunque la señora Guadalupe comienza a trabajar desde las seis y media de la mañana, o antes, dependiendo cuantas nieves ofrecerá. No hace tanta nieve de un solo sabor, sino que elabora botes de cuatro litros de varios sabores. “Hacemos unos doce sabores. Todas se venden bien, gracias a Dios”.

La señora de las nieves ha estado hablando conmigo y atendiendo a los visitantes, es de las pocas personas que pueden llevar a cabo varias cosas a la vez. Va de la barra a la mesa, de la mesa a los recuerdos, de los recuerdos a los planes de la semana. Porque no deja de ser una mujer de casa, aparte de su oficio de nevera, de esposa, de madre.

La luz del sol ha avanzado un poco más arriba de la marquesina, todavía un poco más de la lona enrollable que funciona para proteger a las nieves y al lugar del polvo y del calorcito. La gente continúa circulando por esa calle comercial, algunos van presurosos, ensimismados, otros caminan con parsimonia, dando ojeadas en su derredor buscando un motivo particular para la buena anécdota, o simplemente porque así son de curiosas. Curiosas y extrañas.

El hombre del periódico apenas y si ha probado su nieve por la expectativa de nuestra conversación entre la nevera y yo. Reflexiono acerca de la presencia de ese hombre y, considero que bien puede ser una especie de mensajero de un tiempo que se está formando apenas en ese momento, o tal vez de algún tiempo que este por venir. Pudiera ser.

Ese hombre diferente, sombrío y taciturno bien puede ser un reflejo anacrónico de mí mismo; algo como un camino paralelo que va punteando el mío lleno de sospechas. Ese hombre apacible, sin atributos, y tal vez por eso mismo, sin respuestas al momento; un día, alguien de apariencia borrosa, le comentó a guisa de ofensa que él nunca pertenecería al mundo de las aulas, del estudio, que su destino era estar en la opacidad. Eso puede estar recordando el hombre del periódico, porque es lo que yo pienso en el momento.

El hombre del diario solicita otra nieve más, como si se tratara de otra taza de café. La señora de las nieves va a servirle. Me levanto y me despido de la señora Guadalupe Cruz, agradezco sus atenciones, su amabilidad. Ella asiente y acaso sonrío disimuladamente. Cuando estoy por abandonar el establecimiento descubro en el periódico del hombre solitario una nota terrible que llama mi atención: epidemia C-19, amenaza mundial.

9

LA VUELTA AL BARRIO EN DOS MIL NOVECIENTAS TREINTA Y NUEVE PALABRAS



La vuelta al barrio en dos mil novecientas treinta y nueve palabras

Para Elvia y María

Al menos en algún momento de la vida uno ha deseado embarcarse en un globo y partir lo más lejos posible. Un globo enorme, o muchos globos, que puedan con lo que somos y con aquellas gentes que amamos; que nos transporten a nuestro mejor recuerdo, que nos lleven fuera de la estratosfera.

Escapar siquiera un rato de la cotidianidad, de todo compromiso insignificante. Sentirnos libres por una ocasión, por un rato, como ave que no lleva rumbo, ni destino, o que el destino sólo sea viajar a mejores lugares. Dejar atrás menoscabos, elidiendo ambivalencias, ser uno mismo completamente, sin cargas opresivas, ni patrones sociales.

Buena parte de la magia que provocan los globos es esa posibilidad imaginativa, la cual permite figurar realidades paralelas, contextos semejantes a ensueños. Ya lo mencionó Albert Einstein, ese gran científico alemán: “Es más importante la imaginación que el conocimiento”. De ahí que los niños sean más interesantes que los adultos. Si no, cómo es posible que un infante, generalmente, pueda ser tan feliz, inclusive, con una caja de cartón cualquiera. En cambio, la gente mayor se empeña cada vez más en una acumulación de objetos innecesarios para sentirse bien, para ser alguien; se vuelve una situación vacua donde no hay algo, o alguien, que logre subsanar ese desequilibrio.

La señora Enriqueta Saldívar Magaña, de oficio globera, ha tenido el deseo, no una vez, sino muchas veces, de viajar, aunque sólo sea al pueblo de sus padres, en Tepoztlán, Morelos; pero su situación económica es muy apremiante, por eso se conforma únicamente en desearlo, y en vender sus globos. ¿Se puede ser imparcial ante estos hechos, ante una enajenación de parte de ella, frente al olvido de sí misma? Por ratos considero, que su oficio es como un efecto simbólico de su vida cotidiana.

Ahí va la señora Queta, prefiere ser nombrada así, sin que se complete su nombre, sin apellidos; como si se tratara de alguien más que no fuera ella, o como si ella ya fuera otra, e intentara remarcarlo para no dejar lugar a la vacilación. Ahí va ella sobre las calles de muchos perros y pocos niños. Antes tuvo que inflar uno a uno sus globos de colores, colocarles barniz, glucosa y grenetina para cubrirles los poros, para una mayor durabilidad. Un proceso que le llevó una hora y media de tiempo. “Trabajo un rato en la mañana y otro rato en la tarde”, comenta la vendedora de globos, al tiempo que corta uno de los delgados cordones blancos que sujetan una de las figuras de goma, luego entrega el hilo a una niña que sus ojos reflejan una felicidad mayúscula.

Hay un tiempo especialmente singular, no hace frío ni calor, tal parece como si el ambiente favoreciera para que la globera trabaje sin tanto esfuerzo, sin tanta dificultad. Sobre sus hombros van flotando figuras de colores semejantes a ilusiones, evocaciones, impaciencias, añoranzas.

A la distancia parecen gotas de mercurio, o enormes esferas multicolor. Su presencia cautiva a cualquiera, la variedad de colores y figuras de sus globos atrae a pequeños y adultos. “Me da gusto ver que las personas mayores miran los globos, los imagino recordando su infancia. Yo creo que todos, cuando fuimos niños, quisimos un globo, pero no todos lo pudimos tener”.

Ahí va esa mujer de oficio globera sostenida a un centenar de globos, bien sujetos en la mano para no alterar la gravedad. Globos como ojos de arañas con helio adentro para que miren desde otra altura, para que toquen otra realidad.

La señora Saldívar apenas recuerda cómo entró al oficio, cuando se dio cuenta ya estaba ofreciendo las ovoidales figuras. Fue por herencia de su padre, él también fue globero, en el tiempo cuando las formas y maneras eran distintas, cuando se hacían los globos más laboriosamente. Se creaban forros plastificados de colores y se cocían con máquina, después se inflaba el globo dentro del forro, casi un día en su elaboración. Ahora más o menos todo es más fácil, hasta para conseguir los materiales ya no tiene que ir al Centro, ya existen varias tiendas aquí en el municipio de Chalco, en las que los venden.

Los miércoles son los días de descanso para la señora Enriqueta, no es una determinación, porque puede ir variando los días, dependiendo de las circunstancias y las mudanzas meteorológicas, en cambio los fines de semana son inamovibles, ya que son los días de mayor venta, sobre todo los domingos afuera de algún mercado, alguna iglesia, plaza pública, o bien recorriendo las calles sonando su silbato de sonidos agudos que obliga volver la vista.

Anteriormente los globeros caminaban por las calles, sábados y domingos, con ese característico sonido para atraer la atención de los paseantes, sobre todo la de los niños, quienes pedían el domingo a sus padres, e iban corriendo emocionados tras la persona de esferas multicolores, que, de tantas, por instantes parecía que levitaba en vez de caminar.

Dos pesos con cincuenta centavos era lo que costaban los globos más sencillos, el común, sin estampado alguno; en cambio los de cinco pesos traían dibujado una cara de payaso, su sombrero

hecho con un mini vaso de plástico, orejas y nariz de esponja. Los caros eran unos en forma de perro que en las patas llevaban unas corcholatas en forma de tapas, y cada que se jalaba la correa, producían un ruido chillón.

En la actualidad hay una gran variedad de globos. Los hay de figuras de personajes del momento, de animales, metálicos, en forma de corazón, de letras o números, globos con otro globo dentro, globos con luces led integradas, aquellos con una liga para rebotar en la palma de la mano.

Los primeros globos estaban hechos de vejiga de animal. En los primeros años del siglo XIX, el químico y físico británico Michael Faraday, quien tiene el crédito por el primer globo de goma; experimentaba con gases, requería para sus pruebas algún contenedor que mantuviera el gas. Así, se le ocurrió hacer una bolsa con un material sudamericano conocido como caucho o látex.

“El caucho es muy elástico. Las bolsas hechas con él se expanden cuando se fuerza aire dentro de ellas, hasta que se vuelve muy transparente. Cuando eran expandidas por hidrógeno se volvían tan livianas que formaron bolas con considerable poder ascendente”, escribió Faraday en el *Quarterly Journal of Science* de 1824.

En los años siguientes se hicieron algunas mejoras, como la creación de globos vulcanizados, que resistían mejor los cambios de temperatura. La vulcanización consiste en calentar el caucho crudo en una solución con azufre, lo que impermeabiliza el látex y lo vuelve más resistente. En esos tiempos los globos no eran redondos, sino que tenían forma de cilindro, y se usaban más que nada para publicidad y grandes fiestas.

En los años treinta empezó la producción en serie. En una tina colocaban el latex, luego agregaban la tinta, en constante

movimiento para distribuir bien el color, y para que el latex no se congelara, luego se pasaba en agua caliente para la vulcanización. Después en moldes cubiertos de talco, y agua, para retirarlos de la base; finalmente se ponían en una lavadora con una solución limpiadora.

Vuelve a sonar el silbato chillador de la señora Saldívar. Me ha dicho que algunos días buenos se compensan con aquellos otros que no lo son. Lo mismo a decir que puede haber ocasiones donde venda todas las piezas sin tanto esfuerzo, mientras que existirán malos momentos en donde ni regalados querrán esos contenedores de helio.

Otra de las cosas que ha cambiado es el gas con el que infla su producto, me comenta la señora Queta, que ahora trae su delantal. Antes utilizaban tanques de hidrógeno, que fueron quitando por lo peligroso que resulta, ya que es sumamente inflamable. Ahora se emplea gas helio. Un tanque de helio para inflar sus productos le rinde, aproximadamente, una semana, y su costo es de dos mil cuatrocientos pesos. Hay globos de diferentes precios que van desde los veinte hasta los ciento sesenta pesos en general.

Uno o varios globos para adornar un festejo, una festividad; para la llegada de un nuevo ser a la familia, o para su graduación escolar. Un globo como correo a los Reyes, o como mensaje amoroso con la pareja; pero también, treinta y tres globos blancos en la despedida del compañerito del salón en el último pase de lista en aquel penoso campo santo.

Globos más ligeros que el aire llevando mensajes inocuos, utopías, diatribas. Maldita parafernalia siempre haciendo de las suyas. Globos que al mismo tiempo son juguetes y herramientas para dejar que las quimeras se eleven hasta un punto invisible, donde la vista ya no alcanza. Y eso, por nimio que parezca, valdrá la pena, porque al menos una partecita de nosotros se elevará a los cielos.

Globos más ligeros que el aire llevando mensajes inocuos, utopías, diatribas. Maldita parafernalia siempre haciendo de las suyas. Globos que al mismo tiempo son juguetes y herramientas para dejar que las quimeras se eleven hasta un punto invisible, donde la vista ya no alcanza. Y eso, por nimio que parezca, valdrá la pena, porque al menos una partecita de nosotros se elevará a los cielos.

La señora Queta me ha confesado que no tiene hijos, que no pudo tenerlos. Ella no sabe bien quién de los dos, si ella o su marido, es el del problema. De un tiempo para acá ya no le importa saberlo, han hecho su vida sólo ellos dos. “A los hijos hay que dedicarles lo mejor. Tal vez por eso Dios no quiso mandarnos uno, por nuestra pobreza”.

Pienso en ese niño que no está, pero que, si estuviera, la despreocupación a las carencias básicas serían lo de menos frente a esa cantidad de globos flotando sobre sí. Un niño que nunca llegó por más mensajes que mandaban en las noches, después de que el marido de la señora Saldívar Magaña, llegaba del trabajo en la fábrica de plásticos.

Y ella, la globera, se conforma con observar la carita que ponen los niños cuando les solicitan a sus padres les compren una de sus piezas flotantes. Los mira saltar con satisfacción, como si dentro de esos globos estuviera encapsulada toda la dicha posible. Lo extraordinario es cuando le agradecen por su labor, por su oficio.

En palabras de la señora Enriqueta, este es un oficio que da solo para sobrevivir, por eso ella aprovecha los días festivos desde temprano y hasta el anochecer: seis de enero, catorce de febrero, treinta de abril, diez y quince de mayo, primero de noviembre, inicios y clausuras de cursos escolares; además de que va a fiestas, ferias, kermeses, para obtener un poco de más ganancias, y

compensarse por aquellos días adversos. “Es difícil el comercio ambulante”, menciona la globera luego de que uno de sus globos se poncha repentinamente. El aire complica las cosas cuando toma fuerza, ya le ha pasado que le truenan globos o que le revienta los hilos que los sujetan, se pierde parte de su sustento.

Los globos son el único trabajo de Queta; a veces lava ropa ajena, o cocina para una de sus vecinas, pero esto es muy rara vez, una ocasión cada quince días o bien cada mes. La globera sigue adelante con toda disciplina implícita, pues afirma, que vender globos es una tradición, se ha convertido en una forma de vida. “Antes muchas personas buscaban comprarme, era la tradición de las familias cuando salían de paseo”. Su oficio continúa siendo parte del folclor mexicano, y a pesar de que no se tienen fechas exactas de sus inicios aquí en México, seguramente, la memoria fluctuante de nuestros padres y abuelos recordarán al menos una parte de ella.

Mientras camina, a la señora Enriqueta Saldívar Magaña, el sol va reflejando sobre su rostro los colores de las transparencias: a veces el rojo, otras el azul, en unas más el amarillo de los globos translucidos. Hay otros momentos en que una sombra difusa es discurrida sobre su humanidad por una corriente intempestiva de aire.

Ella recuerda cuando su padre hacía los globos, entonces la señora Saldívar era una niña de seis años. “Compraba el plástico por kilo, luego lo iban doblando hasta que quedara de unos noventa centímetros, lo cortaban con un molde, hacían el corte de los gajos y luego se cocía a máquina, para hacer el forro.” También ella se dio cuenta que desde las seis y media de la mañana empezaban el día laboral, trabajan preparando el producto y posteriormente venderlo. “Salía mi padre a las calles consiente que regresaría hasta haber vendido todos. Muchas veces tardó más de diez horas en regresar a casa”.

La globera no ha tardado ese tiempo en regresar a su hogar, pero si el suficiente como para que el cansancio y el hambre lleguen al mismo tiempo. Por eso de vez en vez, o cada que encuentra una banca, se sienta cerca de las jardineras del camellón de alguna de las avenidas de la ciudad; llega y platica, ocasionalmente, con la señora de las gelatinas o con el bolero o consigo misma.

La globera come donde el hambre aprieta o donde el monedero lo permita. “Yo como donde se pueda, donde esté más barato porque a veces no hay para tanto. Afuera de las escuelas me compro algo, es donde dan más económico por los niños estudiantes”, dice la globera sin ninguna pena, luego añade: “En un día muy bueno gano unos quinientos pesos, pero hay días que casi no vendo, me compran cuatro o seis globos, sólo consigo unos ochenta pesos. No tengo un sueldo fijo, no sé cuánto voy a ganar. La voluntad de Dios es la que me va a dar”.

Dios está presente en su vida, un Dios de múltiples ocupaciones, un Dios absoluto con la capacidad de recordar todo, pero al unísono parece relegar, incomprensiblemente, algunas cosas. En el cuarto de Queta hay una imagen de ese Dios que todo lo mira desde arriba con supremacía, y debajo de él, una pequeña madera en forma de repisa, con una veladora de pabilo opaco, débil; y dos diminutos globos casi a escala. Ni siquiera pienso, acaso por simbolismo, que se trate de ella y su marido, que en ningún momento me ha dicho su nombre.

Sigue caminando ya con menos globos, aunque no como quisiéramos; hace una reverencia a el cielo grisáceo, y besa la cruz que cuelga en su cuello. “Algún día regresaré con mis padres, allá en su lugar, en Tepoztlán”, comenta ella en voz muy baja, casi apagada, pero alcanzo a percibirla, tiene mi atención y mi admiración. Ella, la señora Queta, la globera, es ante todo el ser humano que se esfuerza por brindar lo mejor de sí, por hacer que

los infantes sean más felices, por vincular aún más a los enamorados, porque las cartas a los Reyes Magos lleguen a su destino.

Llegó junto con su marido a este municipio por necesidad. En el pueblo ya no se vendía como antes. “Eso fue lo de menos, lo que no podía superar fue la muerte de mis padres, figúrese, muere mi padre, y a las dos semanas, mi madre. La verdad entre esas dos muertes esta la mía. Por eso le dije a mi marido que nos saliéramos de ese lugar que empezaba a odiar”. Le apena la situación y rompe de un golpe la voluta de reminiscencias. Algún día regresará a la casa de sus padres para quitar el anuncio de venta de ésta; por lo demás, ¿cómo hacerle para sacar tantos recuerdos de ahí? Es la primera vez que la señora Enriqueta Saldívar Magaña parece quebrarse, se repon y continúa dando pasos.

Las esferas con helio se mueven en un vaivén desigual, el aire las hace bailar sin ritmo. En tanto la señora Enriqueta observa la realidad que le consta: los autos, los semáforos, los anuncios; luego salta a las iconografías de su pasado bucólico, una a una con calma, con un dulce dolor interior las va repasando: las vacas, el prado, las tortillas cociéndose en ese comal oscurecido de hollín. Se sigue sintiendo extrañada por la ausencia de sus padres, a pesar de los diez años que han transcurrido desde su ausencia. Vuelve a pronunciar algo en un susurro, algo que puedo traducir como que el polvo de su pueblo ha ido ganando terreno cubriendo las cosas de la casa de sus padres con un delgado revestimiento.

La pienso regresando a ese lugar después de muchos años; recorriendo la casa austera, sencilla. Ahora en un cuarto, ahora en otro, sólo dos cuartos y la cocina, no más. Caminando alrededor de la mesa apollada donde comían esa dicha y esa precariedad servida en platos hondos de un barro muy frágil. La señora Queta recorriendo con la yema de sus dedos el filo de los vasos que han quedado ahí como en una pintura antigua; cierra los ojos, extasiada

por ese hecho que pareciera tan común, pero que a ella le parece estar tocando su niñez, su pasado remoto. Ella se coloca las manos sobre su rostro y dice: ¡Dios mío!

¿Qué sucede? Pregunto. Ella se contesta, más que hacerlo para mí: “Creo que olvidé apagar la veladora”. Es hora de regresar. Cuando volvemos el aire ondula los cabos del cabello suelto de la señora Enriqueta, de oficio globera. Sus lunas multicolores también van de un lado a otro.

Ahí va la señora Enriqueta bajo ese cielo ceniciento, camina mirando sus pasos, a veces levanta la vista sólo para no tropezar; y aunque por ratos ella mira hacia el frente, con seguridad, se puede intuir, en la fijación de querer saber cómo viajar a la casa de sus padres lo más pronto posible. Salvar ese espacio del olvido doloroso, al menos como memoria de sus padres, que tanto le dieron, y que sin saberlo a ciencia cierta la encaminaron en el oficio de vendedora de globos, oficio que le permite la ayuda al gasto familiar, y para hacer felices a algunas caritas.

10

LA FELICIDAD ES SER LIBRES



La felicidad es ser libres

Las coincidencias van más allá del hecho en sí. Es decir, uno va haciendo lo preciso para que sucedan; pasa algo así como con la suerte, o la inspiración, donde la mayor de las veces para que éstas ocurran es necesario estar trabajando en ellas. De esta manera la mayor persuasión debe ser con uno mismo, ya que inicialmente se debe estar convencido con lo que se hace y se piensa, de otro modo, los resultados parecerán fatuos y banales.

Por lo tanto, es fundamental reconocerse y empeñarse en la empresa lo antes posible, de lo contrario, no pasará mucho tiempo para que se le abandone a la buena de cambios. La cuestión es cómo reconocerse en ella. Primeramente, por la necesidad de llevar a cabo esas tareas, pero también por la necesidad económica, esa menesterosa situación monetaria que nos hace sobrevivir.

Acaso una homología con la historia de Rosa Isela Pimentel Navarro de oficio piñatera; la cual empezó a elaborar sus piñatas inesperadamente, inclusive sin que hubiera alguien que le indicará cómo hacerlo. Por entonces ella vendía dulces frente a la escuela primaria de sus hijos.

Un día una persona se acercó a solicitarle dos piñatas para una fiesta próxima; ella las hizo con la intención de ganar unas monedas más, aunque reconoce que no le salieron tan bien, hasta cree que estaban malhechas. Extrañamente, tiempo después, volvió la persona al local de dulces a solicitarle otras cuatro piñatas más.

Algo existía en esa experiencia que le indicaba un camino por explorar. Entusiasmada, aunque no por eso, con cierta duda, acudió con su madre para la ayuda de la inversión, y la distribución de las piñatas. “Mi mamá vendía en la Central de Abastos. Me dijo que sí,

que adelante, y me compró cien ollas de barro para empezar a trabajar. Pero yo me preguntaba qué hacer con tanta olla. Porque sinceramente no sabía hacer una piñata bien, como se debe”.

En cambio, ahora, ella ha adquirido una destreza conseguida después de muchas horas de practica y disciplina; Rosa Isela me lo ha confesado, pero si no hubiera sido así, la habilidad para armar sus piñatas lo hubiera dejado muy en claro. Ella es una mujer que sabe lo difícil que resulta crecer, no importa la edad que se tenga. Y sabe, también, que vivir siempre lleva una carga de tristeza, por eso, algunas veces, los amigos se tengan que separar para seguir creciendo.

¿Entonces qué es la felicidad? La felicidad es ser libre, y en esa libertad conducirnos de la mejor manera, ser buenos ciudadanos, sobre todo.

Ya no había regreso para Rosa Isela, su empeño la llevó a elaborar las piñatas, aun cuando le seguían quedando mal, casi se desarmaban sólo de verlas, se despegaban, se les caía las narices, los ojos a los payasos; los picos a las estrellas, las velas a los barcos; el rabo a las zanahorias. Antes hacía piñatas de figuras, ya después sólo de estrellas de varios picos, de cinco, de ocho, algunas veces hasta de dieciséis.

Como mencioné al inicio las coincidencias se van buscando, de modo que la mujer de las piñatas resultó ser la vecina de mis padres, y en otro tiempo antiguo la mía misma. En aquel tiempo cuando yo saltaba con la palomilla dentro de ese terreno (un lote con un solo cuarto) de la calle Framboyanes, en la colonia La Perla; donde jugábamos Meta con corcholatas rellenas de fango; al trompo, donde nos entreteníamos imaginando que filmábamos películas de enmascarados en contra de un monstruo solitario y mayor a todos esos luchadores de nombres singulares como Bino,

Somsón, Tata, Loboloco, Wampi; en este mismo espacio donde, también, se llevaban a cabo las posadas de la cuadra, y donde ahora Rosa Isela tiene su hogar y su taller de piñatas.

Antes las posadas eran de mayor dimensión y más abundantes en sus contenidos. Se llevaba a cabo la ceremonia completa: desde pasear a las principales imágenes del nacimiento por la calle, en un camino de luces de velitas, con canticos y bengalas. Luego el culto de pedir posada, la arrullada del Niño Jesús, y la oportunidad de romper la piñata, hasta alcanzaba para *aguinaldos*.

Ni siquiera se pensaba en la intervención del viejo panzón burgués de barba y cabellera blanca con traje ridículo en nuestras celebraciones. Era Noche Buena, y Navidad, sin intercambio de regalos, tampoco importaba qué tipo de ropa usábamos o de qué marca, sólo correspondía estar bien, convivir, departir, degustar. Hasta la música era diferente.

Nuestros nacimientos se distinguían por la creatividad que permitían los escasos recursos económicos, se colocaban debajo de un árbol que duraba toda la vida, aunque estuviera flaco, decaído, con las luces de la serie a medio funcionar, con esos foquitos en forma de piñitas que pinchaban al menor contacto, no sólo eso, sino que enredaban la serie con nudos ciegos; tenía esferas brillantes, delicadas; también había postales y tarjetas con los mejores deseos de alguna familia cercana, que se sostenían entre las ramas como adornos.

Se adornaba la calle con focos de colores, escarcha y faroles de papel. Los vecinos se conocían bien, se ayudaban, había camaradería sólida; participaban la Tía Lika, doña Cata, Chucha, Paula, doña Tina. Don Gil, Lato, Yepeto, don Tomás. Hoy difícilmente se logra un saludo por lo menos. En la actualidad lo que predomina es la competencia, la envidia, la confrontación.

México está en crisis, de eso no hay duda, pero su crisis no es únicamente de pobreza, ignorancia, violencia, corrupción o por la destrucción del medio ambiente. La crisis es de otra índole, aunque igual de profunda a las ya mencionadas. Esta crisis consiste en que hemos perdido el sentido de nuestra existencia colectiva. El gregarismo se fue al carajo.

Se perdió la idea de conjunto, como esa estructura rizomática, donde cada elemento de organización funciona igual a las demás partes que la conforman, todas esas partes tienen un mismo valor, ninguna es más que la otra. No hay un centro único, y tampoco hay un único elemento importante, sino que todos lo son al mismo tiempo. El igualitarismo en el hacer más que en el decir ya no existe, porque ahora lo que interesa es el individualismo.

Rosa Isela continuó elaborando su piñata, sólo de vez en vez me miraba de soslayo esperando las siguientes preguntas. Pero yo estaba entretenido con ciertas disertaciones, con las formas de las piñatas y algunas inocuas remembranzas.

Ella fue perfeccionando su trabajo observando otras piñatas. Junto con Laura, otra vecina de la calle, comenzaron en el oficio de las piñatas. Investigaron cómo hacer el molde para las piñatas de cartón, para economizar costos, riesgos y horas de trabajo. Así que la producción quedó sólo en papel y cartoncillo; se eliminó la olla de barro, que, además, les resultaba más complicado trabajar por el peso, por el exceso de materiales, y costos más elevados.

“De las cien ollas de la primera inversión, las trabajé y trabajé hasta que poco a poco fui avanzando. Llegó el momento en que le dije a mi mamá que ya estaban listas para que se las llevara a la Central de Abastos. Pero no tardó mucho en que me llamara varias veces para decirme que ya se les había caído no sé qué cosas a mis piñatas, sentía coraje y vergüenza. Pero llegó el momento

en que logré la calidad esperada; y después me volvió a llamar mi mamá, no para reclamos de los clientes, si no para avisarme de un pedido, luego otro. Una emoción me llegaba con esos pedidos”, rememoraba ella, sin dejar de vestir su olla de papel.

A Rosa Isela se le habrán iluminado los ojos aquella vez de la llamada telefónica; porque inclusive esta vez que recordó la noticia del pedido de treinta piñatas de estrellas de ocho picos, su mirada fue distinta, más encendida. “Ahora tengo pedidos de ciento cincuenta piñatas. La clientela es muy variada, hay de Chalco, Los Reyes, del Mercado de Sonora, del Desierto de los Leones, de Polanco. El cliente es el que viene por su producto, en coches, camionetas, hasta en bicitaxis”.

Las cosas comenzaban a marchar bien, hasta que Rosa Isela descubrió porqué su vecina Laura había abandonado la empresa apenas hacía dos semanas antes. Una cartulina sobre la misma calle Framboyanes anunciaba no sólo la competencia en la elaboración de piñatas, sino que la amistad y camaradería quedaban en entredicho; ya que Laura había empezado su propio negocio de piñatas.

Rosa Isela tomó tal situación para mejorar, y comenzó a sacar nuevos modelos en colores, formas del papel. “Sólo hago piñatas de estrella; ya no hago piñatas de figuras, pues mis pedidos han subido de cantidad. Combino colores, les pongo un mini poster de personajes de alguna caricatura o película infantil, al principio sólo les ponía papel metálico y figuras de Noche Buena”, comentó ella, mientras continuaba elaborando su piñata.

Al principio ella tenía que trasladarse al Centro de la Ciudad de México, o a la Merced, para conseguir sus consumibles: papel china, metálico, crepe, cartoncillo calibre doce, dieciséis. Prontamente los comerciantes, es decir algunos proveedores de papel, al percatarse de que en la calle Framboyanes se hacían piñatas, éstos empezaron

a llegar para ofrecer papeles de segunda, saldos de fábricas para ocuparlos en los rizos, cuadritos y rombos para las piñatas.

Ella comienza su labor desde muy temprano, a veces a las cuatro de la mañana ya está trabajando, hay días en que duerme sólo unas horas por la carga de trabajo; ha tenido que contratar gente para que le ayuden. “Llevo veinte años en el oficio. Hubo un tiempo en que me ayudaban mis tres hijos, ahora solo Fernando está aquí conmigo; Mario y Lorely se mudaron al casarse”.

No lo dijo con palabras, pero sus gestos y un discreto lagrimeo, develan lo que pesa, a veces, recordar. Las remembranzas se presentan como fosfenos que deslumbran y desorientan. Mientras vestía los conos de un papel brillante ella recuerda días agudos. Se mira así misma abriendo la puerta del terreno, ve un único cuarto, luego el patio sin cemento, observa a sus hijos pequeños correr: Lorely de tres años, Mario de seis, y Fernando de siete. Una tolvanera habría de pasar a revolver las cosas, a desacomodarlas, a complicarlas.

Qué tienes, me preguntaban los niños por las noches. *Nada, sólo tuve un mal sueño*, les respondía yo con entereza. Pero tenía todo. Tenía una gran dolencia que me estaba acabando. Para mí ya no hubo más días festivos, me decía Rosa Isela, casi apretando las palabras, como si no las quisiera decir, pero tampoco arrepentida por expresarlas.

Ella prefirió no ahondar más en el asunto, ni darle nombre al padecimiento. Rompió, como si tratara de una de sus piñatas, aquel recuerdo doloroso de un solo golpe. Hizo un silencio, luego tragó saliva y continuó relatándome su oficio, sin dejar de trabajar. Rosa Isela fue pegando con engrudo los rombos de papel multicolor al cuerpo de la piñata.

Desde el mes de septiembre empieza a elaborar las primeras piñatas para las fiestas patrias; su producción la concluye en Año Nuevo. Terminando la temporada descansa un tiempo, luego Rosa Isela, vuelve con la tarea de cuidar a su padre que ya entrado en años los achaques propios de la edad se presentan más a menudo.

Rosa Isela ha alcanzado la fama con los de Televisión Mexiquense. “Hace como doce años los de canal treinta y cuatro pasaron con sus cámaras para uno de sus programas”, me comentó serena, al tiempo que le pegaba un brazo más a la estrella. Cuarenta minutos de charla, y algunos espacios para fotografías; y ella estaba por concluir otra de sus piñatas.

Los habitantes de China tenían desde hace siglos, una especie de piñata en forma de buey que hacían con papeles de colores y rellenaban de semillas. Cuando la piñata se rompía, le prendían fuego, la gente contendía por las cenizas, porque las consideraban de muy buena suerte.

Marco Polo fue quien llevó las piñatas a Italia después de sus viajes al continente asiático, luego pasaron a España, y después a América. Llegaron a México en el siglo XVII, fueron empleadas por los evangelizadores como un medio para mezclar las tradiciones indígenas con las católicas, ya que los mayas acostumbraban, a manera de juego, romper recipientes de barro rellenos de cacao.

Las piñatas tradicionales son decoradas en forma de estrellas de siete picos. Cada pico representa un pecado capital. El que pega debe hacerlo con los ojos vendados, porque eso simboliza la fe ciega, que le pega al mal hasta que lo destruye. Los dulces y frutas que caen cuando la piñata se rompe son las bendiciones que se derraman sobre todos.

Pienso en la proclividad del ser humano por justificarlo todo, y en su intento de redimirse, inclusive de sí mismo, buscando todas las maneras posibles para conseguirlo. De tal manera que le dé por inventar mitos, historias, de crear deidades, dioses, divinidades, que más tarde encerrará en edificaciones, templos, mezquitas, centros de culto, iglesias, catedrales; para requerirlos sólo cuando convenga. Entonces, ¿Dios es lógica, sentido o razón?

La iglesia actual está más preocupada por cuántos asisten a sus congregaciones, que, en la efectividad de sus cultos, o de sus doctrinas. Por ello mismo se mide, erróneamente, así misma a través de la cantidad de asistentes en lugar de evaluarse por la fidelidad de sus congregados. Se necesita llevar a cabo una ruptura de lo conventual.

Mi romanticismo de anatema no avezado considera que la mejor religión son los buenos actos, el respeto, el amor, la amistad, la unión. De poco o nada sirve leer la biblia si no se lleva a cabo la palabra, sino se practica. Resulta hasta insultante que cada una de las religiones crean ser las únicas, las mejores, las verdaderas. Ya que la verdad es una categoría muy resbaladiza, simplemente porque no hay verdades absolutas.

¿Es posible inferir tanta inepticia por nuestra indisposición? Muchas veces me he preguntado lo mismo. Tal parece que entre más deseamos algo, más improbable se vuelve. Sucede algo así como cuando tratamos de alcanzar el gran recuerdo y éste cada vez más se va alejando, como una especie de juego imposible infinito.

Rosa Isela continuó completando su piñata, un poco más de papel, las barbitas. Yo observaba sus manos ya adiestradas para esos menesteres; y con seguridad, del mismo modo, para los peinados de sus hijos, cuando los llevaba a la escuela por la mañana.

Me vienen a la mente todas aquellas mujeres de oficios diversos, reflexionó sobre sus vidas, en sus experiencias, en sus carencias; y considero que las mías son un caso menor. La pena y la vergüenza acometen mostrándome lo irrelevante, y hasta absurdo, de mi condición y de mi escritura. Porque ni siquiera en la escuela se quita la ignorancia, ya que el conocimiento no es tan puro como se cree o se pretende, ni tan neutral; véanme a mí tratando de ser mejor persona escribiendo, aunque a final de cuentas, resulte un acto tan doloroso por toda aquella injusticia social, que por momentos parece invencible, y nos muestra casi impotentes.

Por tal motivo que no sólo sea una frase hecha aquella de que la pluma es más fuerte que la espada, en todo caso que sea la demostración a esa posibilidad de cambiar las cosas a través de la escritura, o por lo menos, que merezca la pena intentarlo. Es necesario transformar el entorno inmediato, darle funcionalidad a todos aquellos oficios que parecen marcados por un ninguneo testarudo, o bien por la depauperación.

Rosa Isela había concluido otra de sus piñatas, una estrella blanca, con partes plateadas y amarillas, como un sol; la apiló sobre las otras veinte que ya estaban recargadas sobre una parte del muro del patio largo que en un tiempo fue de tierra, donde Fernando, Mario y Lorely jugaron de niños. Como una resonancia nostálgica resurge un vocerío incesante que al mismo tiempo lastima, que proclama júbilo, sentido de cordialidad, de parcialidad; gritos vehementes de apoyo y extrañeza, que espaciosamente se van desvaneciendo en el ambiente que ya es otro.

Eduardo Barranco Salazar

(México, D.F. 1978)

Egresado de la licenciatura de Creación Literaria de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM). Autor del libro de cuentos *A pesar de todo* (Club Primera Plana); y del libro de crónicas *El oficio de vivir* (Pacmyc 2007).

Actualmente prepara la novela *Tylveda*.



Sea la nube rosa de un globo, el fermento espumoso del agua miel, la música del organillo, la ayuda en el parto, el expendio de libros, o el remiendo de los zapatos, Eduardo Barranco Salazar, revela a los personajes detrás de los oficios que aún respiran en la ciudad, o que exhalan sus glorias pasadas como el pulque. Mujeres, excepto en uno de los relatos, que “han sacado adelante” a sus familias, esa expresión que significa todo, llegar de Tlaxcala, de Hidalgo, de Michoacán hacia la metrópoli, la mancha urbana que borra tradiciones y paisajes, pero promete sustento para la familia.

La sensibilidad del periodista que presta sus herramientas y del escritor que añade sus lecturas se trenzan en cada una de estas historias que conmueve e ilustra de procedencias, de costumbres y objetos como la piñata que Marco Polo llevó de China a Europa, o el oficio de nevero que con los españoles hizo de los volcanes el suministro primero para el Valle de México.

Narrado con registros y voces distintas, el periodista que observa, pregunta y apunta, y también recuerda, es uno más en este mosaico de oficios, que son vidas a las que el escritor nos permite asomar. Para no olvidar, para mirar distinto y reconocer en lo cotidiano lo extraordinario.

Mónica Lavín



GOBIERNO DEL
ESTADO DE MÉXICO



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

INSTITUTO
MEXIQUENSE
DE CULTURA

PACMYC

ISBN: 978-607-00-1207-5



9 786070 012075