

## El mercado

Nunca me he puesto a pensar en una pócima mágica para curar el sueño que da madrugar o para quitar la pereza que les tenemos a los lunes, pero afortunadamente —gracias a mi abuela y a mi mamá— me tocó el último coletazo de remedios ancestrales: que venga le quiebro las amígdalas con saliva haciendo presión entre el dedo índice y el pulgar; que pa ese viento encajado lo mejor es poner un papel periódico enrollado en el oído y prenderlo para que el dolor se escape; que esa conjuntivitis se cura con agua de girasol trasnochada; que vaya adonde el señor de la esquina a que le aplique el secreto en el tobillo hinchado; que le eche un poquito de aguapanela a la botella donde están las madres del vinagre y se la tome para el dolor de estómago; que pa' esa gripa, linaza con limón; que ponga una matica de ruda en la casa para la buena suerte y una penca de sábila al lado de la puerta para espantar las malas energías; que, si le sube mucho la fiebre, se bañe con agua de mata ratón; que, si la herida es muy grave, ponga a hervir un manojito de san juanito y se lave con esa agüita, y así.

La primera vez que entré al mercado de Quibdó tenía nueve años. Las ventas nacían en una casona de dos pisos junto al río Atrato y terminaban un par de cuadras después. Mi mamá nos agarraba de la mano muy fuerte, sospechaba que en cualquier momento mi hermano y yo íbamos a salir corriendo de allí porque el olor de bien-

venida casi nos tumba. Ese olor a pescado asoleado me hizo pensar que tal vez eran pescados que no querían morir y protestaban después de muertos lanzando ese hedor. Esa fue mi primera y única experiencia de apnea.

Como con todo, me fui acostumbrando y, aunque pasaba mucho por allí, nunca volví a entrar. Hasta ahora.

Tempranito los olores están dormidos, pero se despiertan con el sol de mediodía. Caminé entre tiras de bija —achiote—, poncheras de pescado, grupitos de borjój, baldados de chontaduros, guamas, piñas, cocos, papayas, naranjas, bananos, plátanos, yuca, cúrcuma, cilantro y lulo chocono. Encontré tres casetas llenas de matas frescas, cada una con una señora al lado.

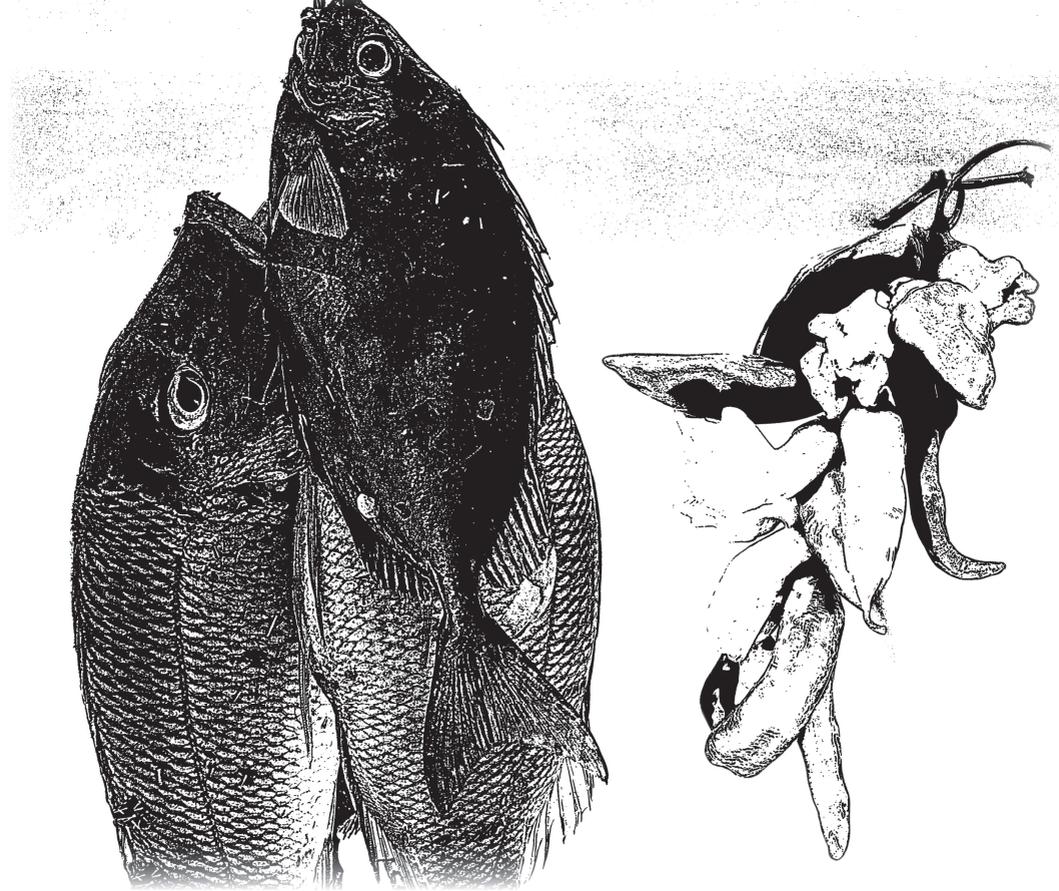
—Seño —“seño” les dicen a las profesoras, a las vecinas, a la señora de los lulos, a todas—, ¿tiene ramitas de sauco?

—¿Cuánto necesita, mija? Vendo de mil en adelante.

Salí de allí con sauco, yerba dulce, riñonera, cerveza, escancel, desbaratadora, un par de hojas de plátano enrolladas, una cocada de chontaduros, un pedacito de panela chocona —pa probar—, un borjój y dos ramitas de ruda para la buena suerte.

## La alameda

El sol picaba más que nunca. Todos intentaban esconderse de él bajo algún techo,



sombrilla o puesto de jugo de guanábana. Un señor descamisado gritó:

—¡Sí hay, sí hay!

—Más hielo que guanábana, pero hay —respondió riéndose el de los plátanos, mientras les echaba agüita porque “¡qué calor!”. Junto a él estaba la carreta de las mandarinas, a unos pasos de los helados ambulantes que no habían terminado de servir cuando ya se estaban derritiendo. Más allá estaba sentado el rey de las ventas: el niño de los limones amarrados en grupitos de doce, amarillos todos de tanto sol; los cargaba dentro de una canasta de supermercado. El limonero casi siempre iba descalzo, ofreciendo, además de los limones, ayuda a las patronas que le pasaban sus bolsas de mercado a cambio de cualquier moneda para la gaseosa.

—Pero ¡ay!, donde uno les dé una de cien pesos, se enojan los muy descaraos — me decía más de una.

Al frente las caderonas, las del pescado, pasan sin miedo el cuchillo desde las

agallas hasta la cola a mil por hora y los acomodan en sus poncheras de aluminio llenas del hielo comprado en la carnicería. Después de refrescar los pescados, el hielo deja una revoltura de agua-sangre que lanzan a la calle en una danza magistral, mojándole las chanclas a más de uno. En la ponchera queda un montoncito de pescados expuestos cual artesanía esperando inmortalizarse en una olla de aceite hirviendo. Cachama con un profundo sabor a tierra, bocachico por docenas y el típico barbudo de cabeza ancha y manchas negras.

—¿A qué sabrá un pescado con bigotes? —pensé más de una vez.

La moda de las vendedoras —sospecho— viene de un “¿qué me pongo que me salga con un pescao?”. El resultado es un delantal de flores combinado con faldas y blusas desteñidas de tanto fregarlas. Este delantal lo resuelve todo porque además de ser colorido, está lleno de bolsillos para guardar la plata y las bolsas. Entre las carre-

tas del revuelto —papa, zanahoria, repollo, aguacate, yuca, lechuga, pimentón, tomate, cebolla roja, blanca y larga, ajo y demás—, estaba la carne ahumada.

—Sancocho chocono que se respete lleva su pedacito de carne ahumada —me dijo un día la dueña del puesto, que no usaba falda sino uno de esos *leggings* de venta en cada esquina.

El cuadro se repite hasta llegar al río. Todo el que pasa por esta calle sale con una que otra cebolla, un aguacate al que todavía le falta un día, un borrojó —jugo pa quince días—, quinientos pesos de bija —achiotte— para darle color al almuerzo y un vasito de quitaguayabo bien frío.

## La casa

Creo que fue a los nueve años cuando entendí de qué se trataba aquello de los sentidos, porque, además de descubrir los olores asoleados del mercado, empecé a escuchar llamados que parecían del más allá.

—¿Qué es lo que dice? ¿*Paracalabo, matarayabo, tetalayabo*?

Al principio no sabía de dónde venía ese alarido.

No entendía qué vendía la señora de los inoportunos gritos de madrugada —sobre todo en aquella época cuando las 8 a. m. era tan “de madrugada” como las 4 a. m.—. En todo caso, esa voz me atrapó. Aún la recuerdo y escribo este texto al ritmo de ese “canto”.

Ya no pasa por ahí gritando, pero aún se escucha. Es como si su voz se hubiera quedado enredada en el viento o en los cables de luz junto a unos tenis viejos.

—¡Quitaguayabo! ¡Lle-gó el qui-ta-guayabo!

¡Quitaguayabo!

Salía casi todos los días, supongo que el domingo era su mejor día. Estuve allí aquel domingo y cientos más.

Llegué al barrio El Bosque buscando la casa de la Quitaguayabo porque nadie me habría entendido si preguntaba por Blanca Cecilia Díaz Palacios. El menjurje que se inventó le había regalado un nombre nuevo hace muchos años.

Sentada en la sala de la Quitaguayabo, frente a ella después de tanto tiempo, me sentí como quien conoce a su artista favorito y no le salen las palabras de la emoción. Qui-se decirle que la recordaba con su perolito lleno de agua de matas y hielo, gritando de aquí para allá, curándoles el guayabo a todos, caminando de lado de tanto cargar esa olla que seguramente se había trasnochado brillando. Que me parecía sacada de un cuento, que su grito se escuchaba hasta con la licuadora prendida porque tenía esa vibración que solo llega con los años y las ganas de salir adelante. Que me encantaba su sombrero y siempre me pregunté si la reconoceríamos sin él, que si aún tenía los vestidos de flores y el delantal verde. Que me acuerdo de todo, de todo, que su remedio era un misterio para mí porque que en ese tiempo no sabía lo que era un guayabo. Todo eso lo resumí en que siempre había querido conocerla.

Ella sonrió. Creo que me leyó el pensamiento.

Llegué al barrio El Bosque buscando la casa de la Quitaguayabo porque nadie me habría entendido si preguntaba por Blanca Cecilia Díaz Palacios. El menjurje que se inventó le había regalado un nombre

nuevo hace muchos años. Toqué tres veces y, como nadie me abrió, empujé la puerta, lancé un saludo que más bien pareció un grito y ella apareció caminando lento, sin peinarse, ni arreglarse. La encontré preciosa con su vestido de rayitas de cebra, dos trenchitas cortas a los lados, una peinilla rosada clavada entre las canas y, por supuesto, sus buenas arrastraderas.

La comparé con mi recuerdo, era la misma, sin sombrero, sin delantal y con unas cuantas arrugas de más. A ratos, mientras ella hablaba, yo cerraba los ojos para devolver el tiempo.

—¡Ay, muchacha!

Empezó contándome que llegó a Quibdó porque el río del pueblito donde vivía se le llevó la casa. Del esposo no mencionó nada, pero me hice una idea con la foto sepia que colgaba en la sala: aparecían los dos cuando tenían quince años. La sala era sin muchas arandelas, estábamos sentadas en sillas de plástico, al lado de un carrito de comida rápida que se llevarían más tarde y frente a una estantería con rasguñitos de óxido en la que ahora vende plátanos y bananos, pero bananos no había.

La puerta estaba abierta y el sol se metió sin permiso en la historia.

—Llegué a Quibdó, ¡uf!, muy joven, como de cincuenta —me dijo poniendo cara de recuerdo.

No pude evitar pensar que sí, que en realidad eso es estar joven y que ojalá todas las mujeres pensáramos lo mismo.

Me contó que un día llegó a la casa cansada de andar enjabonando ropa ajena, que con eso no le alcanzaba para mantener a los hijos llenos y se le ocurrió una idea casi lógica pero muy sabia:

—Acá la gente toma mucho aguar-diente: voy a hacer mi receta.

Hirvió una ollada de agua, machacó unas hojitas de sauco, fue mezclándolas con otras plantas y probando: cerveza, riñone-

ra, yerba dulce, escancel, desbaratadora. Le echó unas cucharaditas de azúcar para que no quedara muy amargo, bastante hielo y salió a la calle con olla en mano y el delantal vacío.

—Este jugo se tiene que vender y tengo que ponerle un nombre —pensaba mientras cargaba la olla—, un nombre pa que pudieran pegarle el grito desde lejos: quitaguayabo.

—Y voy de aquí pa'llá. ¡Quitaguayabo! A cincuenta pesos el vaso. Se me acabó esa olla... entonces hice más. El primer día vendí treinta mil pesos. ¡Ay!, mis hijos contentos, a todo el mundo le parecía sabroso y yo empecé a salir todos los días; a veces tenía cualquier sesenta mil en mi delantal y así me fui yendo.

Hace dieciocho años no vende quitaguayabo, pero la receta se la pasó a otra generación que ahora vive de las mismas matas.

## La cocina

Las medidas de peso que las mamás usan en la cocina siempre han sido un tema para pensar: un poquito, un manojito, una pizquita, un pedacito, un gajito, un ñingrí, vaya echando y probando. Es como aprender otro idioma: necesita tiempo y práctica. Los gajitos-manojitos-pedacitos de cerveza, riñonera, yerba dulce, escancel, desbaratadora se machacan encima de una batea —o tabla de madera— y luego se meten a un colador por el que entrará agua hervida y saldrá agua verde: quitaguayabo. El que quiera puede echarle azúcar o dejarlo amargo con unas goticas de limón y mucho hielo.

Así lo preparaba la Quitaguayabo, pero yo quería saber si las herederas de esta receta seguían haciéndolo igual: perseguí a una para preguntárselo y de una vez probarlo.

—Yo antes lo metía todo en la licuadora, pero esas matas me la dañaron,

entonces empecé a machacarlo; además, así coge más sabor —me contó una de las señoras que recorre el pueblo todas las mañanas vendiendo “¡sauco, sauco!”, grito al que le faltan cincuenta años y un sombrero de paja para ser tan llamativo como el de la seño Quitaguayabo, pero que de sabor parece estar muy bien porque todos le compran.

—¿A cómo? —pregunto con más cara de intriga que de sed.

—A mil, ¿dulce o amargo?

Amargo, ni los remedios. Lo pedí dulce y me senté a jugar a las adivinanzas con el sabor. Era como un batido de tierra, hojas de una mata de la casa de la abuela, remolacha y ramitas de limón, de esas que crecen en cualquier parte. Me gustó, así como gustan los batidos que uno se toma solo porque le hacen bien al cuerpo.

Lo impensable sería levantarse después de una noche de fiesta, con un guayabo de esos en los que uno no sabe si tomar Gatorade o Pedialyte, a machacar maticas. Pero después de que doña Blanca Cecilia Díaz se pasara dieciocho años cargando esa ollada verde, lo menos que podemos hacer es aprender la receta y contarles la historia a más personas. Después de una fiesta —*The Hangover*— podríamos terminar en medio de la selva.

## La herencia

La idea no es curarle el guayabo a la humanidad, ni contarles que en Quibdó la gente toma mucho aguardiente. Lo que pasa es que nos estamos quedando sin memoria. Las abuelas se están muriendo y no les estamos preguntando lo suficiente. Es tan sencillo como que, si trabajamos por cuidar a los animales en vía de extinción, deberíamos hacer lo mismo con toda la sabiduría del pasado que no está escrita en ninguna parte... solo en el tiempo.

La idea no es curarle el guayabo a la humanidad, ni contarles que en Quibdó la gente toma mucho aguardiente. Lo que pasa es que nos estamos quedando sin memoria.

El sol me quemaba hasta la conciencia, mientras pensaba que lo mejor que uno puede hacer cuando no sabe qué hacer es volver a su lugar de origen. Por eso fui hasta mi colegio. Hace mucho no lo visitaba y quería averiguar si aún tenían el jardín medicinal que nos turnábamos para cuidar. No recuerdo qué mata me tocó en esa época, pero sí sé que no me gustaban los nombres que tenían: flor de muerto, anamú, lengua vaca, mata ratón, suelda con suelda. No encontré mucho. La seño Teo me dijo que el jardín medicinal estaba en reparación y además me contó que las niñas de ahora no se preocupaban mucho por esas cosas. En cambio yo, si perdiera la memoria o reencarnara en una esquimal cachetirroja, estoy segura de que aun así recordaría estas tres palabras: biodiversidad, pluriétnico y multicultural. Me fui más pensativa de lo que llegué.

Pasé por donde las cholas de la iglesia que estaban acomodando su nueva colección, compré un par de collares y de vuelta me crucé con una casa verde que decía Instituto de Investigaciones Ambientales del Pacífico. De allí salí con las manos llenas de folletos y revistas pluriétnicas y multiculturales. Diana y Miguel me atendieron tan bien, como si pocas personas pasaran por allí a preguntar cómo es que viven en un lugar tan hermoso.

También pensé en los más escépticos, esos que no creen ni en la aguapanela con limón. Así que busqué a uno de los mejores médicos del Hospital Ismael Roldán Valencia, el doctor Ricardo Mena.

—Para ningún médico es un secreto que los principios activos de casi todos los medicamentos vienen de las plantas, que son muy buenas, siempre y cuando sepamos exactamente para qué sirve cada una y qué dosis se debe tomar— me dijo Ricardo, con la voz tranquila de alguien que todos los días les explica a sus pacientes cómo mejorar sus patologías.

Entendí que hasta las plantas necesitan una fórmula para ser efectivas. Lo mismo leí en uno de los librillos que me regalaron en el Instituto, pero dicho con otras palabras: *Cuando el iniciado a médico tradicional o chamán sueña y en el sueño habla con el espíritu de*

*una planta, y esta le dice qué enfermedad cura, qué parte de la planta es mejor para el remedio o si debe combinarla con otras plantas, qué cantidad y por cuánto tiempo se debe suministrar al enfermo; y cuando se despierta va al monte, incluso a lugares que no conocía y ve la planta del sueño y le pide permiso para tomar lo que necesita, eso es conocimiento tradicional.*

En este caso fue el quitaguayabo. Pudo haber sido el curalombrices, el enderezatobillos o el matatusas. Lo cierto es que en la mente de las abuelas está la cura para casi todo y que esa cura la siembran en sus patios o en azoteas: cultivos improvisados en canoas viejas que van pelechando gracias a la recolección silvestre y a sus conocimientos ancestrales.

¡Tan bueno para los que todavía tienen abuelas y pueden preguntarles tantas cosas! ■■■

