

SEXTO CONGRESO NACIONAL GASTRONÓMICO DE POPAYÁN

Septiembre 6 de 2008

VERSIÓN- SEPTIEMBRE 14 DE 2008

ENTREDÍAS EN LA MEMORIA
RETRATOS ENTRE NUBES DE SABORES FELICES

GUSTAVO WILCHES-CHAUX

Advertencia y dedicatoria: yo firmo este texto, pero también lo hubieran podido escribir o contar todas las personas que participaron conmigo en los momentos y en los escenarios que relato, y de cuyos recuerdos también forman parte estas historias y sabores. Esta lectura está dedicada a todas esas personas.

Como lo manifesté en el 2004 en el escenario de este mismo Congreso, el único mérito que tengo para estar aquí, es la amistad de los organizadores y las organizadoras, que han tenido la generosidad de invitarme. No más. Estas páginas también están dedicadas a ellos y a ellas, cuyo esfuerzo y constancia han permitido institucionalizar esta semana santa para el gusto en Popayán.

-I-

El escudo de nuestra Universidad del Cauca exhibe la siguiente leyenda latina: *Posteris lumen moriturus edat*, que traducida al castellano, quiere decir: “El que ha de morir pase su luz a la posteridad”.¹ Entiendo que el Maestro Guillermo Valencia la puso allí en 1922.

Si cambiáramos la palabra *lumen* por *sapor*² (*Posteris sapor moriturus edat*) la frase se convertiría en “El que ha de morir pase su gusto, su sentido del gusto, a la posteridad”.

Sin embargo, analizando bien la frase original, no sería necesaria esa tergiversación, porque la palabra *lumen*, por supuesto, no hace referencia a luz física, sino a la luz del espíritu, es decir, a la sabiduría, al sano juicio (*sapere*), a la sapiencia, que se relaciona tanto con “sabor” como con “saber”. Sapiencia viene de *săp̄o*, *săp̄i*, que en latín significa “tener el sabor”, “tener el gusto”, “percibir el gusto o el sabor”.

Edat, además, es un imperativo relacionado con el verbo *Edo*, una de cuyas acepciones es “alimentar”. Es decir: El que ha de morir alimente a la posteridad

¹ Hay otras versiones sobre el sentido en castellano de la frase, una de ellas la del inolvidable Álvaro Simmonds Pardo: “El que ha de morir a oscuras, aunque ande vendiendo velas”. Y otra: “El lumpen proletariado nunca morirá”, la cual considero altamente improbable tratándose del lema de la Universidad.

² O por *saporem*.

con su luz, con su sapiencia, con su capacidad para percibir el sabor de la existencia, la esencia de la realidad.³

-II-

Tiene que haber sido por allá en 1980. Yo me estaba iniciando en este oficio de hablador en público que llaman “conferencista”, y me habían invitado a hacer una charla de mañana entera en el auditorio redondo del Concejo de Cali.

Durante el receso se acercó a mí un muchacho entusiasmado, que quería agasajarme compartiendo un *bareto* que llevaba en los dedos. Yo, que siempre he sido sanahorio (o sanaorio)⁴, no por virtud, para ser franco, sino porque, a pesar de algunos intentos, en mí casi ningún vicio ha pegado (con excepción del Milo en polvo y de la Coca Cola, hoy ambos asunto del pasado), le propuse que más bien *se diera un pase de amarillo*, y le entregué un marcador alemán marca Edding, de una caja que había comprado la víspera en una de esas papelerías de Cali, que en ese entonces justificaban las dos horas de viaje desde Popayán.

El muchacho quedó todavía más entusiasmado. Esos marcadores, en toda la riqueza de su gama cromática, expelen una atmósfera sólo comparable a la que rodeaba a los documentos impresos en mimeógrafo, sensación reservada para las generaciones que sabemos lo que significaba *picar* un esténcil, en una máquina sin cinta o con la punta de un lapicero gastado.

La volatilidad de las sustancias con que llenan los marcadores –al igual que la del alcohol en el que se disolvía la tinta del mimeógrafo- es contagiosa, y uno podía elevarse y viajar en ella como en globo. Que lo digan quienes de antemano se sabían –o nos sabíamos- rajados en algún examen, desazón que terminaba en una placidez de Nirvana cuando aspirábamos el olor azul del cuestionario. Y de alguna manera nos las arreglábamos para pasar el examen. O retomábamos la desazón cuando olíamos el olor rojo en la libreta de calificaciones.

En fin. Toda esta regresión, simplemente para recordar algo que ya es bien sabido: que los olores transportan.

³ Gracias a Arturo Guerrero y a Mauricio Ferro por su ayuda con el latín.

⁴ Una vez estaba con un amigo en un bar de Pittsburg donde tocaban jazz, cuando alguien se acercó a ofrecernos cocaína. Le respondimos: “No thank you, we are carrots”. El oferente levantó los hombros y, seguramente, se retiró convencido de que ya estábamos consumiendo alguna sustancia mucho más poderosa.

Y hay que decir, también, que los sabores, aunque no sé qué tan eficaces serían las papilas gustativas como medio de viaje, si no funcionaran en estrecha confabulación con el olfato.

Este sentido, el olfato, afirman los que saben, es el que tiene más conexiones con el sistema límbico, esa porción del palimpsesto tridimensional que es el cerebro, en donde archivamos la nostalgia. De allí que los olores no solamente nos permitan viajar en el espacio, sino también en el tiempo. Ningún sentido tan eficaz como el olfato para abrir el *back up* de los recuerdos archivados. O, como ya dijimos, también el gusto, pero en estrecha complicidad con el olfato.

Leí hace poco que éste es el sentido más importante para las serpientes, y que con el órgano del olfato, que tienen en sus lenguas bífidas, estos reptiles no huelen, sino que saborean el ambiente, como hacen con un buen chisme las lenguas viperinas.

¿Será válido afirmar que, así como las serpientes saborean, y los perros ven, con el olfato, nosotros, los humanos, no solamente olemos con las narices sino también con la lengua?

¿O que, como bien deben saberlo los enólogos, saboreamos con las narices?

¿Qué tan intercambiables son en nosotros el gusto y el olfato, y qué tan verdaderamente autónomos los órganos en que se materializan?

¿En qué queda una procesión sin el olor a incienso? (Y claro ¿sin los redobles y trompetas de la banda de guerra, o sin el *Miserere* y el *Stabat Mater*, o sin el golpe de los alcayateros y el crujir de los pasos?)

¿No son sus aromas los que hacen que las granadillas del quijo se lleven a otras granadillas en los cachos?

¿No será que así como hoy ya no hablamos de “capas de la Tierra” para referirnos a la atmósfera, a la hidrósfera o a la litósfera, sino de “sistemas concatenados”, convendría más bien hablar de un solo sentido con órganos concatenados, en lugar de diferenciar entre gusto, olfato, oído, vista y tacto? ¿E incluir la intuición como parte de ese único sentido totalizante, y además los sentidos de identidad, de pertenencia, de propósito común y de significado?

¿Ese único sentido no seremos nosotros?

-III-

Estaba hace un par de meses en La Paz, en medio de esos paisajes lunares sobre los que crece esa ciudad de manera imposible, cuando me ofrecieron un jugo de lima. Yo no había vuelto a tener contacto con estas frutas de carne plateada, desde los veraneos en Helechaux, la finca de mis abuelos, en donde transcurrió la primera de mis primeras infancias (tuve otras primeras infancias en Bogotá, en Bucaramanga, en Samacá y otra vez en Bogotá). Y allí comenzó también mi adolescencia, cuando llegué por segunda vez a Popayán, en 1967. La primera vez había llegado por vía uterina, en 1954.

Creo acordarme de que a mí no me entusiasmaban particularmente las limas, porque su sabor y su aspecto interno me parecían *aburridores*. Y además porque, luego de removerles el ombligo, un pellejo que tienen bajo la cáscara entrañaba un cierto grado de dificultad adicional para pelarlas. Ahora pienso que, por mero facilismo, me gustaban más las mandarinas.

Sin embargo cuando, con el primer trago, el olor y el sabor a lima se abrieron dentro de mí como una flor, y me invadieron entero desde el interior de la boca, de manera simultánea a mi lado se abrió y me devoró un túnel del tiempo, como en una película de ciencia ficción.

Las dimensiones del espacio-tiempo se entorcharon formando un remolino, y de pronto me encontré en un planeta que una vez existió pero que ya no existe y, que como ya dije, se llamaba Helechaux: un nombre surgido de la mezcla del apellido de mi abuelo con la enorme cantidad de helechos que poblaban los potreros cuando lo compraron (un indicador de la acidez de los suelos). Le iban a poner “El helechal”, pero mi bisabuelo Carlos Villamil desmontó la iniciativa, alegando que llamar así a una finca era como ponerle “Petacón” a un caballo. Eso debió haber sido por allá en 1915 o en el 20, porque mi mamá nació en 1922 en Helechaux (en la misma casa de paredes de tierra que 60 años después derribó el terremoto) y para entonces esa finca ya llevaba mucho tiempo en la familia.

Yo ya había escrito una vez sobre ese sitio -cuando ya no existía- en el discurso para la entrega de un premio de ecología del cual yo fui jurado⁵, y del que voy a reciclar aquí algunos párrafos (aprovechando que hoy no está mal visto el reciclaje):

⁵ Premio “Enrique Pérez Arbeláez” que otorgaba el hoy extinto Fondo FEN Colombia “José Celestino Mutis”, que dirigía Ángel Guarnizo. El discurso leí en Bogotá el 26 de Noviembre de 1992. Allí se me pasó contar que en Helechaux había varias secuoyas (*Secuoiadendrum giganteum*) cuyas semillas o plántulas le regaló Pérez Arbeláez a mi abuelo Francisco José Chaux.

Helechaux estaba rodeada por todas partes de agua: cañadas cubiertas de bosques de robles, guayacanes y cucharos, por cuyo centro cruzaba indefectiblemente un río o una quebrada, y zanjones artificiales pero llenos de algas suculentas y aromáticas, en medio de las cuales nadaban las sardinas por centenares. Uno hundía la mano entre las algas, y el agua se llenaba de burbujas purificantes. Si uno sacaba un manojo de algas del agua, estas perdían su iridiscencia aterciopelada y se adherían al brazo, junto con el barro oxidado, como la piel de un monstruo de las profundidades abisales.

En ese discurso hacía mención a un libro de astronáutica que leí durante un veraneo en Helechaux y en el cual oí hablar por primera vez de “ecología”:

Ese libro de astronáutica y esos zanjones, que aún en los veranos rebosaban de agua, fueron durante mucho tiempo los únicos “textos” de ecología que literalmente tuve a la mano. Obviamente ya existían muchos tratados, esos sí, estrictamente sobre el tema, pero, afortunada o desafortunadamente, no estaban a mi alcance. Después he tenido la feliz oportunidad de asistir a cursos y conferencias, de estudiar en libros y videos, y de apoderarme de algo del conocimiento de maestros y ecólogos –científicos de verdad-, pero nunca he olvidado las sensaciones ligadas a mi primer contacto con la palabra “ecología”: mi brazo envuelto en esa piel de algas, al pie de la cañada; el golpe rotundo de la chorrera de Helechaux sobre nuca y espalda; el olor de los veranos... de las hojas quemadas... del pasto mojado... El aliento de la tierra después de las tempestades. El *Eucalyptus citriodora* del corral de los patos. La sensación corporal del Puracé nevado o de la noche estrellada. Los sonidos de la oscuridad cuando apagaban la planta. Los latidos del ariete marcando el compás como un metrónomo (y el soplo mitral que por ese entonces me encontraron). La “muerte chiquita”: ese estremecimiento súbito que le sacude a uno el espinazo cuando sale a aligerar la vejiga en las tinieblas de la noche en el campo. El autoferro, un sonido lejano que, aún ahora, que se llevaron los rieles, los campesinos oyen pasar a veces, en las noches de niebla, como un barco fantasma. Y en las mañanas, los rayos del sol teñidos del color de las enredaderas, que se colaban por las rendijas de las contraventanas. Las voces del ordeño. El sudor salobre y espumoso de los caballos. La indigestión por sobredosis de guayabas. Los hombros insolados...

Una carretera anchísima lo conduce hoy a uno a las cercanías del lugar donde alguna vez existió ese planeta, pero no al planeta. Entre otras razones, porque la gran mayoría de las personas que alguna vez lo habitaron y de las cuales

dependía que Helechaux fuera lo que era, hoy solamente existen en la memoria de los que venimos de ellos y convivimos con ellos. En esa memoria no solamente viven mi papá y mi mamá, y mis abuelos, sino mis bisabuelos, a los que nunca conocí personalmente, pero cuyos recuerdos heredé (a la par que algunos libros) y que siempre están presentes.

Además porque hoy duermo con mi mujer en un catre de cobre que fue del ya citado Carlos Villamil y de la mamá Efigenia Londoño, unos de mis bisabuelos maternos; catre que les regalaron a mis papás cuando se casaron, y que también heredé cuando mi mujer y yo contrajimos uno de los primeros –si no el primer– matrimonio civil sin apostasía que se celebró en Popayán.

Y viven en mi memoria mis tíos bisabuelos, y otros muchos seres que siempre estaban presentes en esa familia ampliada en la cual tuve la fortuna de nacer y de crecer, y que era ampliada también en el sentido de que a diario convivíamos con gente que había existido en muchas generaciones anteriores.

Creo que ninguna de mis hijas ni mi hijo alcanzaron a vivir ese Helechaux que hoy describo, pero que quiero traspasarles. Esa es una de las razones de ser de este ejercicio.

Cuando yo apenas comenzaba a conquistar a la que hoy es mi mujer (o viceversa), me dejaron invitarla un sábado a Helechaux (y a ella la dejaron aceptar), con la única condición de que la acompañara María Helena, su hermana. Pues allá fuimos, y mientras yo me fui con Blanca Cecilia a la cañada, a mostrarle los zanjones y las algas, la descuidada chaperona se quedó conversando en la casa con mi abuelo. Hasta que mi abuela le dio la voz de alerta a mi mamá: “Vaya Lola, rescate a esa pobre niña antes de que su papá le cuente toda la Guerra de los Mil Días”.⁶

Era en una de esas idas a Helechaux, cuyo ritual se realizaba sagrada –y exclusivamente– los sábados. Parte de ese ritual era el menú inmodificable del

⁶ Para los que no son colombianos, y para los de aquí que son muy jóvenes y no se acuerdan (algunas de las nuevas generaciones han venido con mala memoria), la Guerra de los Mil Días comenzó en 1899, cuando el partido liberal se levantó en armas contra el gobierno conservador de ese entonces. Cuenta el historiador Malcolm Deas, que esa guerra que duró tres años “se complicó con el apoyo intermitente de gobiernos vecinos, amigos de la rebelión: el de Venezuela, principalmente, pero también los gobiernos del Ecuador y de Nicaragua.” Llegamos con un amigo a un semáforo en Bogotá, y se nos acercó a pedir limosna un hombre muy mayor y muy urbano, que desde que nos acordamos, todos los días madruga a pararse en ese mismo semáforo. “Por favor una ayuda que yo soy desplazado”, nos dijo. Y nosotros le preguntamos: “¿Desplazado de qué si toda la vida has estado ahí?”. “De la Guerra de los Mil Días”, contestó. No le dimos limosna, sino que le reconocimos unos justos *honorarios* por lo que nos hizo reír.

almuerzo. Nada especial, pero para mí delicioso e inolvidable: una tajada de jamón y arroz blanco con tamales. Y de postre, panelitas de leche o manjarblanco.

Se servía religiosamente en una vajilla inglesa de porcelana rosada que hoy tengo en mi casa.

Pues como dije atrás, es ese sencillo menú y no una autopista pavimentada, uno de los pocos “corredores en el tiempo” que me permiten regresar, de vez en cuando, a ese planeta extinguido.

Después de muertos mis abuelos, seguimos yendo durante algunos años a Helechaux. Mi mujer y yo estábamos recién casados y vivíamos en la casa de mi mamá, con ella y con mi hermana. Los estrictos rituales que acompañaban cada ida a Helechaux en vida de mi abuelo, ya se habían relajado. Mi mamá disfrutaba enormemente organizando el paseo, alistando las podadoras, preparando los sánduches. En la casa trabajaba Amelia, una muchacha de la Vega (Cauca) a la que una inyección mal puesta le había secado una pierna y avinagrado el carácter.

Mientras mi mamá alistaba la vitualla en un par de canastos, le comentaba a Amelia que a ella la hacían feliz esos preparativos, especialmente cuando todo el mundo le colaboraba. A lo cual Amelia, muy escéptica y refiriéndose a nosotros, refunfuñaba: “¡Hummm! Pero el matrimonio civil sí no ha ayudado con nada”.

Retrocediendo la película, recuerdo otros sabores estrechamente ligados al planeta de mi infancia, con algunos de los cuales nunca jamás he vuelto a encontrarme. Me he topado sí, de vez en cuando, con el sabor y el calor y la textura de la leche recién ordeñada. Y me he encontrado con el inolvidable y hoy famoso, olor de la guayaba. Pero no con las postreras, una ollitas muy pequeñas de barro, en donde dejaban durmiendo “dosis personales” de leche en los veranos. Al día siguiente la leche amanecía con una costra generosa de natas. Esa costra se cubría con azúcar y se revolvía. Nomás con mencionar las postreras, a mi alrededor intentan abrirse pequeños túneles del tiempo, pequeños vórtices glotones. Pero no es suficiente. Necesitaría probar de nuevo esa leche con azúcar y con natas en la ollita de barro, para sentirme realmente transportado.

A propósito de esto, recuerdo que en ese entonces contaban de una señora de Popayán que, por las noches, dejaba cuidadosamente preparadas las postreras para el desayuno de sus hijos pequeños. Pero mientras la familia dormía, el marido introducía sigilosamente un pitillo (me imagino que uno de esos amarillos de papel encerado marca Alotero) bajo la nata que cubría la leche, y extraía el precioso líquido de todos los recipientes, sin dejar huellas visibles del desangre. Al día siguiente, cuando los niños se levantaban a desayunar, la nata se rompía como un himen, y las cucharas se hundían en el abismo de la ollita vacía.

-IV-

Mi primo Francisco Chaux Arboleda –Pacho- era unos cuantos años mayor que mis amigos y que yo, lo cual lo facultaba para ejercer una benévola pero firme tutoría sobre nosotros. Una cierta autoridad que acatábamos.

“Si quieren que los lleve, tienen que aprender por lo menos a tomar cerveza sin hacer muecas”, nos advertía Francisco, con tono inapelable.

Se refería, por supuesto, a la petición que reiteradamente le formulábamos para que nos llevara a la “zona de candela”. “Yo no cargo con ustedes si van a pedir gaseosa”.

La “zona de candela”, también conocida como “la calle 12” o simplemente “la 12”, estaba enmarcada dentro de límites precisos: comenzaba, como su nombre lo indica, en la calle 12, y penetraba hacia el sur un par de cuadras. O a lo mejor se extendía más, pero después seguía el “Alfonso López”, y hasta allá no nos aventurábamos de noche.

Por el norte colindaba con la calle donde quedaba el Centro Colombo-American.

Estamos hablando de finales de los años sesenta y de principios de la década siguiente, cuando comenzaban a llegar a Popayán los vientos revolucionarios que soplaron en el mundo en el 68.

Yo estudiaba en el Liceo Nacional de Varones (rebautizado después “Alejandro de Humboldt”) y casi todos los viernes, de casi todas las semanas, de todos los años que duró el Gobierno de Pastrana padre, se desarrollaba religiosamente el siguiente programa, según registro cuidadoso que del mismo llevara mi amigo “Pilín”, Jaime Bonilla Medina, hoy médico pediatra y una de las personas a quienes he dedicado esta lectura:

- 8:00 am: Marcha pacífica
- 8:05 am: Exasperación de ánimos
- 8:10 am: Pedrea

Nosotros no éramos gente de pedreas ni participábamos en ellas, pero tampoco estábamos ajenos ni a la Historia ni a las circunstancias.

(Mi mamá me prohibía asistir a donde hubiera amago de pelotera, con el argumento de que “el tiro siempre se lo gana el más pendejo”. Eso, por supuesto, no era cierto: muchas veces el tiro no se lo pagan al más pendejo. Pero además,

aunque así fuera, ¿a cuenta de qué yo tenía que ser el más pendejo? Apenas ahora me vengo a hacer esa pregunta tan obvia.)

La ciudad estuvo durante mucho tiempo totalmente militarizada, con ametralladoras pesadas apoyadas en trípodes, y alambradas en las calles y en el Parque Caldas, lo cual garantizaba el estricto cumplimiento del programa.

De un lado militaban el Liceo, el Ulloa, la Industrial y el Gabriela Mistral, un colegio femenino, combativo y revolucionario. Del otro lado, la Policía y el Ejército.

El olor-sabor ácido de los gases lacrimógenos, formaba parte habitual de la atmósfera de Popayán, por lo menos los viernes.

No faltaron, por supuesto, algunos episodios trágicos, que empañan el recuerdo de esos tiempos. Pero no vamos a recordarlos en este escenario.

Un punto obligado del programa era la pedrea al Centro Colombo-American, en donde por lo general se realizaban fiestas con “entrada pagada” todos los viernes en las noches. Si el bochinche diurno terminaba en toque de queda, tocaba pasarlas para el sábado.

Ese establecimiento cultural soportaba durante el día el aporreo de manera estoica, y haciendo gala de una enorme capacidad de resiliencia, medio abría sus puertas para la fiesta nocturna. Digo medio abría, porque las puertas estaban presididas por un letrero implacable:

**HOMBRES DIEZ (10) PESOS Y MEDIA DE AGUARDIENTE
MUJERES GRATIS
NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE ADMISIÓN**

El letrero encerraba una regla fundamentalmente machista, pues la entrada “gratis” para las mujeres era válida, siempre y cuando, fueran acompañadas de un galán con los correspondientes diez pesos y la media. No se les permitía el ingreso a las mujeres solas.⁷

Dada la vecindad inmediata del Colombo con “la 12”, muchas muchachas de la zona se aglomeraban en la puerta a la espera de algún hombre que les sirviera de parejo (“déntreme papito”), aunque fuera nomás para cruzar el umbral de la

⁷ Una disposición igualmente machista aparecía en el Reglamento del Fotoclub de la Universidad del Cauca, en donde me enseñaron fotografía, en el cual rezaba que “Para hacer uso de los servicios del Fotoclub, es indispensable presentar un carnet con la foto del miembro”.

polvosa puerta. Allí era cuando, por parte del portero el firme “derecho de admisión” entraba en vigencia.

Un busto frío de don Rafael Maya observaba el proceso desde el patio central del la casa del Colombo, donde desembocaba el zaguán, y que los viernes en la noche se convertía en pista de baile. Y no pocas veces en cuadrilátero de peleas de todos contra todos.

El curso para aprender a tomar cerveza sin hacer muecas no era fácil. Mis amigos y yo éramos esencialmente nocturnos, pero como ya dije, sanahorios (el corrector de Word me corrige: “sanatorios”, y yo debo insistirle que me deje escribir lo que quiero).

Solíamos encontrarnos todas las noches a las ocho (sin importar el día de la semana), pasábamos a recoger a Pacho hasta su casa, y nuestros “vueltones” o caminatas nocturnas solían durar hasta la media noche, cuando no hasta la una o dos de la mañana.

Todas las calles eran anchas y propias.

Antes de comenzar a “medir calles”, esperábamos a que Jaime Bonilla terminara de acomodar los eutécticos en la nevera de la tienda que funcionaba en su casa.

Eutéctico - dice Wikipedia- es una mezcla de dos componentes con punto de fusión (solidificación) o punto de vaporización (licuefacción) mínimo. En efecto, dados un disolvente (solvente) y un soluto, existe para ellos una composición llamada mezcla eutéctica en la que, a presión constante, la adición de soluto ya no logra disminuir más el punto de fusión. Esto hace que la mezcla alcance el punto de congelación (en caso de líquidos, licuefacción) más bajo posible y ambos se solidifiquen a esa temperatura (*temperatura eutéctica*).

Se entiende por eutéctica (del griego: de buena fusión) a la mezcla de sólidos íntimamente conectados, que posee un punto de fusión más bajo que el que poseen los compuestos individualmente.

Esa complicada palabra (con esa todavía más complicada definición) nos la había enseñado en doctor Albert Hartmann en clase de Física, y nosotros la adoptamos para referirnos de manera científica a los *helados de palito*. Porque eran eutécticos, pero además porque eran un ítem bajo la jurisdicción de Jaime en la tienda que tenían sus padres, don Luis y doña Sixta, en la carrera quinta, cerca al

Parque Mosquera, y que permaneció allí hasta que también se la llevó el terremoto.

Acomodar los eutécticos en el congelador de la nevera exigía habilidades de fabricante de pirámides: primero, se tendía una base de vasitos metálicos con jugo; después, sobre los intersticios y tangencias de los vasitos de la base, se erigía el segundo piso. Y luego el tercero. No recuerdo si cabía un cuarto nivel en la nevera. Al terminar cada piso, era necesario introducir los palitos en los vasos, de manera que quedaran parados en el centro del helado, pero que no obstaculizaran el crecimiento vertical de la pirámide.

Nos imaginábamos que no era labor fácil, pero lo cierto es que Jaime –creo que con razón- nunca nos permitió meter la mano.

Terminado ese ritual productivo, salíamos a recorrer Popayán, dirigiéndonos hacia todos los puntos cardinales. Nos colábamos en fiestas; presenciábamos peleas callejeras, a veces rounds por parejas, a veces enfrentamientos entre galladas enteras. Algunas veces entrábamos a jugaderos de sapo o a lugares que eran o parecían más peligrosos, como el Bar Cantinflas o como “El Cielo Andaluz” (¡quién iba a creer: en los bajos de las Lenis!). O como el Buda, con rocolas y “mujeres de la vida”, que entonces existía (no sé si todavía), en una calle larga que fungía de terminal de transportes. Y claro, “El Sotareño”, donde no era fácil conseguir mesa si uno no contaba con palancas. (Hay que recordar que nuestra edad promedio era de 16 años, sin contar a Pacho, y yo andaba con un poncho largo y con flecos que había traído de Chile. Debo decir también, que reclamo el mérito de haber traído a Popayán el primer Condorito, como parte del botín de ese viaje).

De algunos de esos sitios que menciono, conservo intactos los olores a orinal y a aguardiente (que en los últimos años sólo he vuelto a sentir en Bogotá, en los puentes peatonales), y la sensación de la luz roja, que siempre he considerado misteriosa y atractiva, ya sea en un laboratorio fotográfico o en una cantina (la diferencia es que en el primer sitio significa “luz de seguridad”, y en el segundo, a veces, de sugerente “inseguridad democrática”).

Algunas noches simplemente nos quedábamos tranquilos, conversando en la banca de Santo Domingo o en el Parque Caldas, para luego disolverse pacíficamente. Llevábamos un diario en verso de los recorridos turbulentos, que después presentábamos como “informe de comisión” en los recreos del colegio. “Noche de Ronda”, se llama una de nuestras más aclamadas bitácoras.

Ahora, desde la distancia, me da la impresión de que había establecimientos que funcionaban 24 horas: me refiero a sitios para comer, como la Lonchería

Belalcázar, La Viña, La Tablita o el Danubio: un desayunadero famosísimo, atendido por “Pérez” o “el Brabansón”, un mesero trasnochado que tomaba cuidadosamente los pedidos, pero que finalmente le llevaba a todo el mundo la misma chuleta. Ante los reclamos de los comensales airados, advertía textualmente que “¡O comen lo que a mí me da la gana, o se van pal carajo!”⁸.

O “La Última Cena”, una cafetería frente a San Agustín, que apodaron así cuando en el local asesinaron a un estudiante del SENA.

Y bueno, el Drive Inn Carantanta, pero hasta allá muy rara vez llegábamos andando.

Nuestro insólito menú de media noche en la Lonchería Belalcázar (no olvidemos que éramos muchachos recién estrenando adolescencia) consistía, por lo general, en una manzana Postobón y un pastel Gloria, esos crocantes con bocadillo de guayaba (cuando no en un sánduche de carne con leche malteada). En los portales donde, si no me equivoco, funcionó la Lonchería hasta el terremoto, instalaron el primer teléfono público de Popayán. No recuerdo si hubo o no discursos y *Te Deum*, pero lo cierto es que El Liberal registró la noticia como un hito importante.

Dos días después, El Liberal informó indignado que, la misma noche que lo instalaron, un borracho le había arrancado el auricular al teléfono. “Menos mal - terminaba el reportero- por ahí pasaba un policía, que no dejó ir al borracho hasta que dejó totalmente arreglado el aparato”.

Una de esas noches resolvimos diversificar, y en lugar de ir a la Lonchería, nos fuimos a La Viña:

- “Seis manzanas Postobón”. Nos las sirvieron.
- “Seis pasteles Gloria”. Nos los sirvieron.
- “Seis cervezas”. Nos las sirvieron.
- “Seis chocolatinas Jet”. No las sirvieron.

Por el contrario, después de un rato largo, llegó con estas instrucciones la mesera: “Que don Fulano (el administrador) dice que no les sirva nada mientras no paguen lo que han consumido”. Pacho, que era el jefe de la banda, pronunció la siguiente

⁸ Realmente la cita no es textual: el Brabansón no lo mandaba a uno al carajo sino a un sitio peor.

sentencia perentoria: “Vaya dígale a don Fulano que esta no es la única chichería de este pueblo”. Pagamos ofendidos y nos levantamos.

Era esa época feliz cuando nada nos caía mal al estómago. (Yo debo confesar, aquí entre nos, que al menos hasta ahora no he perdido ese privilegio del todo. Mi amigo Ángel Guarnizo me sindica de tener estómago de mendigo).

Años después, en 1972, pusieron “Los Monjes”, en *los bajos* de donde hoy queda el hotel “Camino Real”, o más exactamente, *el hotel del Mister*. Para entonces ya éramos veteranos cerveceros. Recuerdo perfectamente el año por el Festival de San Remo.

Varías veces, durante esos recorridos nocturnos, oímos estallar petardos y a veces bombas serias. Algunas por donde acabábamos de pasar o no lejos de donde nos encontrábamos. Allí terminaba el vueltón y cada perro a su rodete, a veces atravesando la humareda con olor a pólvora camino a la casa. Cruzando ese silencio denso que queda después de una bomba antes de que comiencen a sonar las sirenas. Ese silencio que retumba en el tórax. Corríamos a ponernos a buen recaudo pero, sobre todo, a tranquilizar a las mamás respectivas.

Realmente no se necesitaba una bomba para que mi mamá se preocupara. Bastaba con que sonara una ambulancia o la sirena de los bomberos, para que ella pensara que a mí me había pasado “algo”. “Ni que yo fuera lo único inflamable de Popayán”, le reclamaba, cuando al llegar a la casa la encontraba sentada en la cama. Siempre con las llaves listas y con una linterna en la mano... por si se iba la luz. Esa fue una de las muchas mañas imborrables que heredé de ella. Hoy eso forma parte de una cosa que se llama “gestión del riesgo” y a la cual me dedico.

-V-

Por el lado paterno yo soy de familia santandereana, más concretamente, de la provincia de García Rovira, lo cual significa que también haya heredado de allá algunas fijaciones gastronómicas que son propias del altiplano cundi-boyacense y de los santanderes, pero poco comunes en este lado sur-occidental de Colombia.

Me refiero, por ejemplo, al chocolate y a la changua que, en una época, cuando vivíamos en Bogotá, antes de que mis papás se separaran, constituyan la comida obligada de todos los miércoles por la noche. Yo esperaba con ansiedad ese día de la semana, en primer lugar porque desde entonces me encantaban el chocolate y la changua, y en segundo lugar, porque mientras comíamos frente al televisor en blanco y negro, veíamos “Yo y Tú”, un programa de humor que dirigía Alicia del

Carpio, en el cual hicieron sus primeros pinitos muchos actores y actrices hoy consagrados (y algunos ya fallecidos) de la televisión colombiana.

El chocolate debía prepararse en mi casa con toda la ortodoxia que exige el ritual santandereano: ya ni me acuerdo con cuantos hervores (por lo menos tres), en una olleta especial y bien batido con un ruidoso molinillo de palo. Eso garantizaba la aparición del arco iris en la espuma geodésica que cubría el chocolate. Era obligatorio, además, tomarse el chocolate con cuchara grande. (Debo confesar que hoy siento cierta autocompasión cuando veo preparar en mi casa un chocolate sabroso, pero con un solo hervor, en ollita común, y revuelto con cuchara).

La changua, por su parte, es el modelo turbo de la translúcida chingua, que para ser frances, es solamente agua caliente con sal y con cilantro. O con pasto picado⁹.

La changua, que por estos lados se denomina sin mucha imaginación “caldo de papa”, lleva además algo de leche, por supuesto papa, cilantro y, lo más importante: un huevo cocido con la yema muy amarilla y muy blanda, que al reventarse comienza a avanzar viscosamente y a teñir el caldo. Los puristas hundimos la yema con el revés de la cuchara, de manera que al mezclarse con el caldo se pueda hacer en ese plato un posgrado sobre dinámica de fluidos y geometría de fractales.

El ideal es que se sirva en esos, hoy cada vez menos comunes, platos con playa.

Otras comidas santandereanas también abren en mí túneles hacia vidas pasadas: la yuca frita (con la textura de esos troncos medio en descomposición que se encuentran en las cañadas), las arepas duras y dulces de maíz amarillo, los tamales con chasis (a diferencia de los de Popayán, que son totalmente blandos) y por supuesto, las hormigas culonas, que cuando yo estaba chiquito íbamos a capturar con mi papá a la “Cabeza del Llano”, en donde hoy se levanta un enorme centro comercial de Bucaramanga.

Hoy las hormigas culonas son carísimas, salvo en un lugar de Bogotá en donde descubrí que se consiguen en buenas cantidades y a precio razonable.

⁹ Advierto que estoy dispuesto a retractarme si alguien me demuestra que la chingua llevaba otros ingredientes. Lo que sí no creo es que sea sinónimo de changua, como afirman varias páginas de internet. O a mí me engañaban.

Cuando hace algunos días llegué a mi casa con un par de libras de ese, para mí un majar exquisito, mi hijo me reclamó mi incoherencia ecologista, alegando que las hormigas culonas son especies amenazadas. Yo francamente no sé si él tiene razón o no. Y si la tiene, sería la patada. Estoy en la obligación de confirmarlo. Mientras tanto, para salir del atolladero, le aseguré que no, que esas eran hormigas comunes, pero que les implantan silicona en el trasero para vendérnoslas a los incautos.

-VI-

Seis de enero. *Día de blanquitos*, lo que en Popayán quiere decir agua y harina ventiadas. Por decir lo menos. Para ser muy benévolos.

Y cumpleaños de la tía Clementina Chaux, que para la familia quería decir el mejor entredía de todos los del año. El análisis tácito y colectivo de costo-beneficio, realizado de manera simultánea en varias casas, indicaba, sin lugar a discusiones, que valía la pena correr el riesgo de atravesar todos los conglomerados pluriétnicos, multiculturales, poliestráticos y enardecidos, que se iban a encontrar en el camino hasta Chuni, “jugando” guerra de agua. “Muchedumbres orgiásticas”, en palabras del profesor Fernando Solarte Lindo, que nos enseñaba Sociología en la Facultad de Derecho. ¿O el término era de Pachito Velasco, en las clases de Civismo en el Liceo?

Fuera lo que fuera, se corría el riesgo, y las “muchedumbres orgiásticas” se atravesaban.

Chuni era –es- la finca del tío Leoncio y de la tía Clementina, que queda en la vereda de la cual tomó su nombre, a unos cuantos kilómetros hacia el occidente del límite urbano de Popayán. Eso era antes. Hoy ya debe estar pegada o, como dicen los planificadores, “con-urbanizada”.

En esos entredías sí que se materializaba aquello de familia ampliada. Cuatro generaciones vivas nos juntábamos en una enorme casa de un solo piso con patio central, que tumbó el terremoto de 1983. (Valga decir: que tumbó la casa física pero no los entredías, que luego siguieron oficiándose en una casa prefabricada).

Y allí también nos dábamos cita con generaciones anteriores, pero sin invocaciones, ni tablas ouija, ni rituales, ni artefactos impropios de ese baluarte de la racionalidad positivista que fueron los Chaux durante varias generaciones.

Simplemente los muertos se hacían allí presentes, como caminando entre nosotros. Conversando con todos. Más aún en Chuni, donde “los viejos” Chaux Rengifo –mi bisabuelo Víctor Chaux y sus hermanos Julio, Liborio, Simón, Enrique y Primitivo- participaban en la reunión desde sus retratos colgados en los muros de un cuarto. No recuerdo haber visto retratos de Rosa y Josefita, las hermanas mujeres, pero sí una muy linda de todas sus sobrinas, las Chaux Navas.

Eso de “los viejos Chaux” era la manera como mi mamá se refería a sus tíos abuelos y que yo conservo, a pesar de que hoy tengo más años que ellos, al menos cuando aparecían en los retratos.¹⁰

No recuerdo tampoco si allí estaba también el retrato de mi tatarabuelo, Francisco José Chaux Paredes. En algún momento que no tengo preciso, entre él y sus hijos cambió el apellido. Consta en los libros parroquiales que lo bautizaron Francisco José Chaos Paredes (como su padre Francisco Antonio Chaos Muñoz y su abuelo Francisco Chaos López Cobo), pero también lo he visto como Chaux, con esa escritura afrancesada que llegó hasta nosotros. Por alguna razón resolvieron cubrir con cal el caos.

La tía Clementina –una de las Chaux Navas, casada con su primo Leoncio, hermano de mi abuelo- a pesar de ser la del cumpleaños, estaba en la cocina amasando y horneando sus obras de arte y, en mi concepto, desde el punto de vista gastronómico, la joya de la corona de esos entredías memorables: los pandeyucas de Chuni.

Además de los pandeyucas me acuerdo, y también se acordarán mis hijos (que sí vivieron esa época), de los palitos de queso, de los *muffins*, de las mermeladas caseras, del ponqué, de los aplanchados y de tantas otras deliciosas viandas, que de todas maneras ocupan un segundo escalón en el podio, después de los pandeyucas.

Yo no soy experto en el tema, pero pienso que cinco dimensiones se hacen presentes para convertir en placer inolvidable cualquier sustancia que ingiramos: olor, color, sabor, textura y temperatura. Y claro: el contexto que, por todo lo que cuento, en el caso de los pandeyucas de Chuni era especialmente significativo.

¹⁰ A juzgar por las fotos, “el viejo” Liborio Chaux Rengifo era idéntico a Joaquín Wilches Calderón, mi bisabuelo paterno, a quien mataron muy joven en García Rovira y de quien también guardo un retrato, en el cual queda evidente mi parentesco con él. Un día, hace ya varios años, caí en la cuenta de que ya desde entonces yo era mucho más viejo que mi bisabuelo.

Esto es válido para la cerveza, que tanto trabajo me costó aprender a tomar sin hacer muecas (y que por eso mismo me niego a ingerir en esos vasitos desechables de plástico blanco, que no dejan que la luz la atraviese).

Y es válido también para los pandeyucas, que uno comenzaba a disfrutar desde que entraban al horno, y luego al acariciarlos, primero con la mirada y después con las manos, y siempre con la nariz ávida de ese olor envolvente.

Y posteriormente, cuando en esa comunión ritual, entraban a formar parte de uno... Y desde allá adentro seguían sabiendo y oliendo y se seguían sintiendo como cuando venían en la bandeja. Y como los saboreo hoy en la memoria.

Afortunadamente Roselvirita Chaux los sigue preparando igualitos. Y mi hija Emiliana también heredó el don de amasarlos y hornearlos. Lástima que no los haga más a menudo, para poder regresar con mayor frecuencia a ese planeta.

Yo he vuelto a ver y a sentir el color y la textura de los pandeyucas en algunas montañas andinas. La fotografía digital me permite olerlas con la vista y tocarlas con la mano, así esté volando a doce kilómetros de altura sobre el nivel del mar (o a ocho del filo de la respectiva montaña). Esas montañas no parecen pandeyucas, pero sí *close ups* de la piel de los pandeyucas de Chuni (o de molletes y pambazos). Y aunque muy probablemente sus superficies cruzadas por caminos incaicos, estén a temperaturas de *friaje* muy cercanas a cero, parecen albergar la protectora calidez del pan recién horneado.¹¹

Los entredías en Chuni, y en general las reuniones de la familia Chaux en Popayán, tenían una extraña particularidad: realmente comenzaban cuando las participantes empezaban a despedirse. (También participábamos hombres, por supuesto, pero dada la mayoría aplastante de mujeres, nos incluimos en el artículo “las”).

Serían algo así como las siete de la noche, cuando después de hacerle sobremesa al café (con todos los acompañamientos descritos), alguna tía anunciaba que se tenía que ir. “*Yo también aprovecho para irme*”, o “*Yo salgo con vos*”, decían las otras. Y nos parábamos todos. O todas.

¹¹ Si quieren ver a qué me refiero, bienvenidos a mi blog “Libreta de Notas de un Viajero Frecuente”, en donde hay una entrada titulada “Los Ándes son un gram pam”.

<http://wilchesviajerofrecuente.blogspot.com/2007/02/los-andes-son-un-gram-pam.html>

Por alguna razón que no entiendo muy bien, después de haber tenido toda la tarde para conversar, la mayoría de las presentes esperaban a ese momento de la despedida para el “Vé, no me quiero ir sin...” o el “No me vas a dejar olvidar de...” o el “Quiero contarte que...” o el “Voy a recomendarte...”.

Y la frase no iba dirigida a la tía o a la sobrina o a la hermana que cada cual tenía al lado, sino precisamente a la que se encontraba en el extremo opuesto de la sala.

Se formaba entonces, sobre nuestras cabezas, una complejísima telaraña de conversaciones simultáneas. Lo más interesante era que cada una podía entenderse perfectamente con su interlocutora, sin interferir y sin que las interfirieran las otras conversaciones. Cada una lograba filtrar su *señal* del enorme *ruido* circundante, que estaba compuesto por la suma de todas las demás *señales* que se entrecruzaban en el espectro electromagnífico de esos entredías familiares.

Muchas veces me he ganado la vida recreando en talleres ese juego de comunicación, que consiste en vivenciar y demostrar que, al igual que un radio, uno está en capacidad de sintonizar la emisora que le interesa, y de convertir las otras en ruido, o simplemente de ignorarlas. Los cuales tiene sus peligros y ventajas.

-VII-

Los alimentos y las bebidas que ingerimos son energía solar que se convierte en nosotros, y muy seguramente el gusto y el olfato forman parte de las estrategias evolutivas diseñadas por la vida con el objeto de que derivemos placer de alimentarnos de la fuerza del Sol mediante esos intermediarios.

Pero además de ser energía solar, los alimentos y las bebidas también son contextos, historias, significados. En cada sustancia que ingerimos se cruzan la naturaleza y la cultura. El poder de la estrella, y todas las huellas de lo que, a lo largo de los siglos, hemos hecho con ese poder los hijos de la estrella.

Todos esos contextos, historias y significados, pasaron a ser parte de mí con cada ollita de leche con natas que me tomé, con cada cerveza que aprendí a beber, con cada pastel Gloria que me comí, con cada plato de tamales con arroz blanco y jamón, con cada chocolatina Jet, con cada eutéctico de la tienda de Pilín, con cada pandeyuca de Chuni.

Interesante acercarse desde esa óptica al rito de la Última Cena, cuando Jesús les decía a sus discípulos, mientras les repartía el pan y el vino: “Haced esto en conmemoración mía”.

No en vano “comunión” es “unidad en lo común”, y lo común es lo que somos y compartimos. Así como hay una palabra –compasión- que quiere decir “compartir la pasión”, ¿habrá otras que signifiquen compartir gustos y olores?

¿Serán *Idem Sapite* o *Eundem Saporem*, unos bellos conceptos que usa el Papa?¹²

Recordemos que este texto comenzó con una aproximación atrevida pero etimológicamente válida al lema de la Universidad: *Posteris lumen moriturus edat*. “El que ha de morir alimente con su luz, con su sapiencia, con su saber y su sabor, a la posteridad.”

Cada vez que consumimos alimentos y bebidas cuyo aroma y sabor nos commueven, lo hacemos en conmemoración de quienes los cargaron de significado. Esa carga simbólica fortalece nuestro sentimiento de unidad con territorios, con procesos, con cosmovisiones.

Recuerdo ahora que para algunas culturas africanas, una persona siempre permanecerá viva mientras exista alguien que se acuerde de ella, que la conserve en su memoria.

Muy a principios del siglo pasado, cuando estudiaba Primaria en el Seminario, mi abuelo tuvo como profesor de inglés a Mister Gutmann.

Mister Gutmann era un alemán que, por alguna razón, pasó por Popayán, y *agarraron* y lo nombraron profesor de inglés, a pesar de que la única credencial que acreditaba para ejercer ese cargo, era que no hablaba ni papa de castellano. Pero tampoco de inglés (eso era antes de la Primera Guerra Mundial, cuando los británicos eran los únicos europeos que dominaban ese idioma). Sin embargo,

¹² Dice Benedicto XVI en una “*Meditación tras la Lectio Brevis de la Hora Tercia*”: “*Idem sapite*: esta expresión deriva de la palabra latina *sapor*, sabor: Tened el mismo sabor por las cosas, tened la misma visión fundamental de la realidad, con todas las diferencias, que no sólo son legítimas, sino también necesarias; pero tened *eundem saporem*, tened la misma sensibilidad.” (Octubre de 2005)

debía ser mono y ojizarco, con lo cual seguramente se ajustaba al perfil requerido por los Redentoristas en el Seminario.

¡Qué iba a pensar Mister Guttman que, más de cien años después, en el futurísimo Siglo XXI, seguiría vivo en la memoria de un nieto de ese alumno del Seminario de Popayán que nunca aprendió ese idioma entonces extraño que él ignoraba y enseñaba!

Hace unos años yo estaba en mi casa de Popayán, cuando sonó el teléfono. Levanté el auricular, y una voz extranjera comenzó a preguntarme por mi mamá y por mi papá, y por todos sus hermanos:

- Quisiega hablag con la señoga Lola Chaux, me dijo.
- No señor, ella se murió.
- ¡Ah cagambas! ¡Cómo lo siento! ¿Y usted me puede decig en dónde puedo conseguig al señor Alfonso Wilches?
- Pues no señor, él también se murió.
- ¿Y al señog Victor Chaux?
- También se murió.
- ¿Y al señor Caglos Enguique Chaux?
- También.
- ¿Y las señegas Alicia y Eugenia?
- Ellas tambié¹³
- ¡Ah, cagambas!

(Después una pausa muy larga en el teléfono.....)

- ¿Y yo con quien hablo?, me preguntó desconcertado.
- Con un sobreviviente, le respondí.

Aunque bien le hubiera podido contestar que hablaba con todos, porque viven en mí.

Muchas gracias.

¹³ También me preguntó por mi tía Amparo Chaux, hermana de mi mamá y yo le conté que, afortunadamente, ella vive en Chile, rodeada de hijos y nietos. El que llamaba era Alfred Ganglbauer, un ingeniero austriaco experto en hidroeléctricas que había trabajado con mi abuelo Gustavo Wilches Castro cuando era Administrador de La Florida, la entonces “planta eléctrica” de Popayán (hoy Cedelca), y que se había hecho amigo de toda la familia Chaux. Aunque lo conocí cuando yo estaba muy chiquito, me acordaba de él perfectamente. Fui a visitarlo a Cali después de esa llamada, y estaba igualito.