

Semitas para calmar el alma

Por: Ilka Oliva Corado. 26/03/2021

Abuela y hablando de Comapa, ¿usted sabe cómo se hacen las semitas?, le pregunté a mi abuela después de 17 años en la diáspora, que hasta yo me sorprendí. ¿Cómo es posible, negra?, me dije, que no le hayás preguntado antes la receta de las semitas a tu abuela. Mi abuela comenzó a dictarme los ingredientes, de las semitas, del pan de arroz, de las quesadillas y de las salporas. Jalé una hoja de papel y anoté.

Tanteado el azúcar, me dijo, a como vos vayás mirando, probá a cada poco y ahí le vas agregando si necesita más. Tantos huevos por tal cantidad de harina, igual la margarina, el agua de canela y la leche. Hay quienes le ponen esto y otros lo otro, pero a mí me gustan de tal forma, vos las podés hacer a tu estilo.

Fue también mi abuela la que me enseñó a tortear y a entender las señales del fuego, porque el fuego avisa. Por ejemplo; cuando va a llegar visita se alebresta y son aquellas llamaradas, así fue como una vez supo que yo llegaba un día de visita, cuando asomé entre la piedrona y el plumajillo la encontré torteando en la cocina y mi abuelo parado, repesado en la puerta, el sonido de sus manos palmeando la masa se escuchaba hasta la tienda de doña Adelona, me dijo cuando me vio cruzar el camino de piedras: ingrata, el fuego me estuvo avisando toda la mañana que venías. No se sorprendió al verme. Para ese tiempo para avisar que uno llegaba tenía que llamar por teléfono a la única señora que tenía teléfono en el pueblo, esperar que le fueran a avisar que tenía una llamada o volver a llamar a la hora para saber si la habían encontrado y podía atender la llamada. También de la misma forma era en Peronia, en mi infancia. Cuando tuve la entrevista de mi primer trabajo como maestra de Educación Física, también di el número de teléfono de una vecina, a ese número me llamaron para decirme que estaba contratada, me dejaron el mensaje que habían llamado de tal lugar y que volverían a llamar a tal hora porque necesitaban hablar conmigo. Hoy, hoy son otros tiempos, que como todo, es una cosa por otra...

Pero cuando mi abuela era joven, no había autobuses y tenían que salir del pueblo a lomo de bestias y a pie. Así llevaran lo que llevaran, de ahí aquellas grandes

peregrinaciones de campesinos en los senderos al filo de los barrancos, con sus cargas de maíz, de frijol, sus cargas de leña, para llegar a los pueblos a venderlas o a hacerlas cambio por otros alimentos de primera necesidad. El famoso trueque.

Las conversaciones con mi abuela giran en torno a su pueblo, de cuando eran joven, porque tengo una necesidad de cultivar la memoria del cordón umbilical, la raíz, pero también de conocerla como mujer, más allá de que sea mi abuela. Me encanta escucharla narrar la vida de otros tiempos, por ejemplo; para los tiempos de Ubico que la gente no podía matar sus propias vacas y tenían que pedir permiso al gobierno, entonces cuenta que la gente se iba a los montes y pasaban allá tres días, matando la res y poniendo la carne a secar, que la dejaban escondida entre piedras para que no se la comieran los animales y la subían por pocos a las aldeas porque se llegaban a enterar las autoridades y a la cárcel.

Después que para el tiempo de la dictadura, que pasaban igual guerrilleros y soldados pidiendo comida, solo que los guerrilleros tocaban la puerta y pedían por favor y los soldados tiraban las puertas y se llevaban todo, hasta las plumas de las gallinas. Y entonces dejaban al poblado sin sus sacos de maíz y frijol para pasar los meses en que no había cosecha. Que los cochitos también se los llevaban o que dependiendo la urgencia hacían que las mujeres los cocinaran para ellos ahí mismo. Y tal vez, cuenta mi abuela, esos cochitos eran la única forma de ahorro de una familia, que lo engordaban todo el año para venderlo para navidad y así poder comprar zapatos, tela para hacer ropa, pero los soldados los dejaban lavados. Y eso que en oriente no fue tan duro como en occidente.

Conocí a las amigas de infancia de mi abuela y cuando unas no podían ir a hacer la masa al molino pasaban las otras y se llevaban las panas, en la cintura y en la cabeza, regresaban al rato con la masa echa. Sin decir nada, una comunicación del alma, que solo existe en los pueblos, en las generaciones de los mayores. E igual hacían con las tinajas de agua. Nunca vi una solidaridad tan auténtica.

Para cuando mi abuela era niña las aguas del río Paz eran mares, hoy es un caminito desnutrido que pasa en invierno y que en verano es un desierto de piedras. Como la quebrada. Eran encinales, los grandes bosques y se podían dejar las puertas abiertas de par en par que no pasaba nada. Para su adolescencia comenzaron a aparecer los cuatrerros que se robaban las cabezas de ganado de los adinerados, hoy en día las bandas criminales que se roban todo a su paso. El pueblo ya no es lo que era. El mundo tampoco.

Con sus historias supe del cuajo de la vaca para hacer queso, que a nosotros ya nos tocó el tiempo de las pastillas para cuajar. De cómo hacían el jabón de aceituno para bañarse. Cuando escucho hablar a mi abuela me adentro en los personajes de Juan Rulfo, así como hablan los mayores en Comapa hablan los personajes de Rulfo, pero es que hasta parece que es el mismo pueblo, por eso me maravillan los textos de Rulfo porque vuelvo una y otra vez a mi Comapa natal, a conversar con mi abuelo, sentados los dos en la piedrona entre los palos de café y los izotales.

Mi abuela tiene una memoria extraordinaria y su forma de narrar la heredaron mis tías, que ella heredó de Mamita, su mamá. Crecí escuchando historias de Comapa todos los días, me enamoré de Comapa a través de ellas. De las historias de mi abuelo, que entre ellos no hay diferencias de género porque eran tan arrechas que el trabajo de los hombres lo hacían ellas hombro a hombro con mi abuelo. Por esa razón mi abuelo no se sorprendió cuando yo salí con la bulla que me gustaba el fútbol en lugar del baloncesto o que jugaba cincos en lugar de muñecas. Se reía cuando me miraba rajar leña con la almágana y las cuñas, o cuando agarraba su machete cuto y me iba con él al monte a cortar leña. Fue mi abuelo el que me enseñó a hacer adobes. Pero más gozaba cuando me miraba en las peleas callejeras trompada a trompada con los patojos, en cambio mi abuela se aflijía, que un día me iban a golpear me decía, a lo que mi abuelo contestaba: qué van a andar golpeando a este animal, no mirás el animal que es.

Porque en Comapa las personas somos animales, de ahí que existan los animales brutos. Animal bruto, te dije que así no era. Animal bruto te fuiste por el camino equivocado. Animal bruto le arrebataste el fuego a los frijoles.

De esas tías, está la tía que emigró muy joven y que no pudimos compartir con ella, no existen esos recuerdos familiares que están con las otras. La busco ahora, en la diáspora, ahora que soy adulta, para tratar de hilar, para que el puente siga

existiendo. Entonces mi tía me cuenta de su infancia en Comapa y de su vida adulta en su país de residencia. Tía, le digo, ¿y se recuerda del sabor de las pacayas y de los izotes? ¿Se recuerda de los chaparrones del pozo? Y las dos vamos reconstruyendo la Comapa que ella dejó de niña y que yo conocí de adolescente, en visitas cortas. Y nos une a ambas, la migración, como emigraron mis otras tías del pueblo a la capital. Solo que mi tía y yo nos fuimos más lejos, nos atravesamos las fronteras en formas muy similares. Eso nos une y es un hilo muy fuerte. Y la estoy conociendo de adulta, como mujer, como migrante y como tía.

Gracias a la tecnología cuando andan cerca mis tías o mis primos, en esta era de videollamadas logro ver a mi abuela, sus expresiones faciales, su color de ojos, sus pómulos pronunciados que yo heredé y sus camisas manga larga enrolladas hasta el codo, también que son mi fascinación y que uso de la misma forma porque para mí son parte de ese hilar, del tejido de las entrañas de Mamita, mi bisabuela. Y de Mamita son las recetas que me dio para hacer pan.

Abuela, le enseñó la semitas, mire cómo me quedaron. Ingrata, las arrebataste con el fuego, tenés que ponerlas a fuego manso, en ese volado que las horneás en la estufa, es distinto al horno de leña, tenés que ponerlas y estarlas viendo a cada tanto para que no se te quemem. Y así fue como hice mis primeras semitas de Comapa, receta que me dio mi abuela que es de Mamita. Pienso que tal vez en la tercera o cuarta vez ya vayan saliendo como las de Comapa, por ahora este primer intento lo disfruté paso a paso y hacerlas fue un viaje a mi natal Comapa, a las entrañas de Mamita y a la añoranza de las manos grandes de mi abuela.

Cocinar para mí es hilar el tejido de las ancestras. Hay búsquedas que uno tiene que hacer, con la urgencia de lo impostergable, en el caso de las semitas, no es solo el maicillo, el agua de canela o la forma de amasar, es una continuidad. Es amarrar y desatar nudos. Y es también, una conversación con mis ancestras, aunque en los confines del tiempo no nos hayamos conocido, es reconocermé en ellas a través de la cocina. Y de mi cuenta corre que las recetas de Mamita sobrevivan a mi muerte, será la herencia para que un día en los confines del tiempo quien quiera adentrarse en las búsquedas de lo impostergable también las encuentre y las beba como una pócima que calma el alma y el espíritu. Para darle continuidad a este hilar ancestral.

Blog de la autora: <https://cronicasdeunainquilina.com>

Ilka Oliva Corado. @ilkaolivacorado

25 de marzo de 2021, Estados Unidos.

Fotografía: Ilka Oliva Corado

Fecha de creación

2021/03/26