

Turbocrónicas

MARCO AURELIO CARBALLO

Un puerto verdadero

¡Güero!, ¡güero!, ¡güero!..., resonaba el clamor como el coro lastimero de las plañideras en alguna película árabe. ¡Güera!, ¡güera!, ¡güera!... Pero estábamos en el puerto de Veracruz (invierno del 2006), y recién habíamos cenado y los chamacos buscaban unas nieves porteñas. Los vendedores lanzaban su pregón al cálido aire yodado para atraer a la clientela hacia cualquiera de las dos neverías, La Güera o El Güero. Pero había otros expendios y uno, el más grande, en la calle de Manuel Gutiérrez Zamora esquina con el malecón. Grande y con mayor número de clientes. La nieve de coco estaba bien hecha y con tanto sabor que la ralladura de la pulpa era abundante en cada bocado. La de Bruno, de limón, y la de Mario, de nance, resultaron al gusto de ellos. Petunia se abstuvo. Siempre. El asunto debe de venir de cuando le extirparon las amígdalas. Sea por la dieta de nieve de limón pos operatoria, o porque enfermaba con frecuencia debido a todo aquello que, frío, tomara en su niñez. Cuando bebe whisky, lo toma derecho, sin hielo ni agua.

El viaje había sido como de seis horas, a partir de las ocho am. Una hora para llegar a la primera caseta de media docena, deslumbrados por el sol invernal

pegándonos de frente. Petunia, al volante, rumbo a Puebla, se detuvo frente a dos soldados para que yo preguntara por los baños. El militar me dio los datos. Ahí no es como en otras autopistas, los baños no están a unos metros de la caseta de cobro sino a kilómetros. Alcancé a ver al fondo a los perros hechos adictos para detectar drogas.

Tuve la impresión de que la autopista DF-Veracruz tenía más casetas de cobro que restaurantes con servicios sanitarios eficientes. Se pagan poco más de cien pesos de peaje y en el siguiente municipio ochenta y cinco y después veintitantos. Así hasta sumar doscientos y pico de pesos. Un sistema irregular que atrasa el fluir de los vehículos. El mejor tramo es el de Córdoba-Veracruz, de construcción reciente. Hubo una carambola de varios vehículos quién sabe si con heridos graves. Lo mismo vi a un hato de vacas echadas. Una de ellas con un globo en el lomo. Para levantarla, le inflan el globo que la iza y lleva al corral, imaginé para un breve ejercicio del músculo que, ambiciono, rinda un día dividendos.

Después de varios años, regresamos al hotel Torremar, en el municipio de Boca del Río, junto al puerto de Veracruz. En cuanto surge la primera irregularidad con la carpetista (dirían en La Habana), me repliego y dejo que Petunia la encare y resuelva. Querían cobrar-nos de más pero ella arregló el asunto. Neuras, yo empeoro las cosas.

Bruno estuvo preguntando en casa por qué no nos quedábamos en el DF. Al final lo animó la obviedad de que todos sus amigos salieron de vacaciones hacia diversos rumbos. Mario protestó cuando estábamos en espera de nuestros platillos de la comida. Espagueti a la boloñesa para ellos. Filete de robalo para nosotros. Mario recordó que en viajes anteriores, en la niñez, los llevábamos a un club infantil del hotel lleno de juegos, pero y ¿ahora, en la adolescencia? Sin el chateo por Internet y sin el X- box iban a aburrirse. Petunia se apresuró a llevarlos al Acuario y al Museo de Cera donde pocas figuras son copia fiel de los originales. La que más se parece es la figura de Hugo Sánchez y la que menos, la de Pedro Infante. Mientras tanto yo iniciaba con dieciséis grados de clima, en el cuarto 306, la lectura de Cartas a Louise Colet, de Gustave Flaubert. Me hubiera

gustado leerle a Mario un pasaje en que el autor de Madame Bovary le dice a Louise que la felicidad “es algo monstruoso y quienes la buscan son castigados”.

Después, a La Parroquia. Petunia y yo les habíamos hablado maravillas del lugar. Como quiera que sea, por escasa importancia que le des a la comida, siempre te gustará una casa si tienes la suerte de atinarle a un platillo de tu agrado. Ellos pidieron una torta Club Parroquia con múltiples embutidos y Petunia huevos tirados (revueltos con frijoles). Para no variar, me equivoqué y las empanadas de queso en nada se parecían a las del Soconusco y los frijoles eran fritos no refritos. No importó porque vi cómo los crios engulleron en un abrir y cerrar de ojos aquellas tortotas.

Pasamos por las nieves y por los portales, atestados, y recorrimos algunas calles del centro. Vimos que en el



lugar donde estuvo durante años La Parroquia, frente a la catedral, ahora con el nombre de Gran Café del Portal, está semilleno. La nueva clientela son los nuevos turistas, los despistados o los hartos de ir a la caza de una mesa en las dos Parroquias originales, desbordadas, frente al malecón. Pero los nativos están ya habituados del todo a ese deporte y quienes llegamos de otros lares seguimos el ejemplo, para cumplir aquello de que adonde quiera que fueres...

(Martes, 26/12/2006).

Palabrotas con arpa

Ahora hemos querido experimentar en la segunda Parroquia, de Veracruz, la más reciente, la que duró más tiempo frente a la catedral. Hay que hacer cola para entrar, casi una cuadra, casi una hora. Un policía robusto y de pelo y bigote teñidos cuida la entrada y asigna las mesas. Parece un mejor sistema que el de la otra Parroquia. No hay que permanecer junto a las mesas ocupadas, presionando. Ciertas familias mandan por delante a los ancianos con bastón y otros desfallecientes, no de hambre, por la edad. Vemos a través de los ventanales amplios espacios vacíos. Ahí podían haber más mesas. Entonces ¿por qué?...

Hoy comimos en El Conchal, a unos kilómetros del hotel. Los moradores del pueblo a la orilla del río viven del turismo. Hay varios restaurantes pero el mejor no es El Conchal, sin clientela cuando llegamos y que seguirá así cuando partamos dos horas después. La intuición me hizo llevar a la tribu a Los Jarochos. Ahí habíamos estado años atrás, recordó Petunia. En esa ocasión comimos con Lorenzo León Diez y, a los postres, Petunia y los niños pasearon en lancha para conocer varios sitios de nombres truculentos. La Isla del amor, la Casa del Diablo, cosas así. Ahora los chamacos se negaron...

En esta ocasión pedimos mojarras. Enormes y bien fritas. Aparte de un arroz a la tumbada menos caldoso

que el de Villahermosa. Pero estaba exquisito. Petunia pidió camarones para pelar... ¿Es que tienen pelos? Bruno y Mario elogiaron la mojarra aunque a mí me supo insípida. Por la mañana había leído las declaraciones del encargado de la oficina burocrática de pesca en El Dictamen. Según el cobraquincenas, Veracruz ocupa el primer lugar en la producción de mojarra tilapa. Mojarra aunque sea de granja, decimos los adictos. Pero el entrevistado no aportó un sólo dato duro. En dos cuartillas de puro blablablá no dijo ni cuántas toneladas producían. Tampoco mencionó quién ocupa el segundo y el tercer lugares. Petunia opinó que el arroz a la tumbada es como una paella caldosa de mariscos. Bruno y Mario se han hecho expertos en mojarras. La meta es dejar sin fracturas el esqueleto espinoso, al mejor estilo del Gato Félix. ¿Lo recuerdan?

En Los Jarochos, los integrantes sonrientes de dos conjuntos de arpas buscaban clientela pero no iban a hallarla en nosotros. También había vendedores de bisutería y de Rolex a peso. Pronto los trovadores pudieron vender a otros clientes su arte a cincuenta pesos canción. El Querreque sigue siendo la pieza más demandada, y los versos con el nombre del cliente y de la novia, amante o esposa. Dos o tres palabrotas con música de cuerdas arrancan las carcajadas. De pronto, como en Puerto Madero, una parvada de vendedores de frutas cristalizadas invadió el restaurante. Eran niños púberes y adolescentes curtidos por el sol del golfo. Ninguna niña. A seis pesos un higo pequeño y a ocho los grandes. Las moscas revoloteaban y posaban impunes sus patas castañas y tembleques en los higos y en los ates de guayaba, maldita sea. El mesero, Miguel, joven de piel oscura, alto y petacón, de barba cerrada, nos atendió con diligencia y efectividad. En Los Jarochos no servían entremeses, dijo sin rodeos. Empiezas con los cocteles y te sigues con las sopas y los platos fuertes. A botanear a otro lado.

Seis horas después estábamos en el puerto veracruzano formados para entrar a La Parroquia. Yo había seguido leyendo, a dieciséis grados, las cartas de Flaubert. Mario empezó Eragon, un volumen de setecientas páginas, que trata de dragones. Bruno se ha vuelto selectivo en sus lecturas y le ocupa mejor fijar los platillos apetecibles en su gusto. Por ejemplo los del desayuno. Nada del otro mundo pero iba a repetir los huevos rancheros, anunció, en nuestro tercer día en el puerto. De los quince a los cuarenta, cuando se haya comido dieciocho mil huevos, lamentará que el matasanos le autorice uno a la semana.

Después de la mojarra, he bebido sólo dos cafés y dado cuenta de cuatro canillas, unos panes delgados como el peroné, el primo de la tibia. En esa Parroquia los platillos son más caros, advirtió Bruno, y Petunia opinó que prefería esa Parroquia aunque deba formarse una hora. Los espacios vacíos entre las mesas cuyo salón va de una calle a la otra son para que actúen tres artistas. Un hombre maduro que toca la guitarra y una pareja de jóvenes, vestidos de blanco. Ella demasiado vestida, con el piernón que debe tener... Bailan aquí y allá sin que resulten molestos. Parece que La Parroquia veracruzana es la excepción de aquella frase que advierte sobre la mala comida cuando, para perfeccionar el error de la mala cocina, se contrata a músicos. No es el caso.

(miércoles, 27/12/2006).

Los días cuadrados

Pudo haber sido el higo de a seis pesos aunque también cualquier otro alimento contaminado. Esperaba que este día hubiera sido el peor del viaje a Veracruz y que ninguna otra desgracia lo superara. Los cuatro comimos de lo mismo y el único afectado fui yo. Desde que vi las moscas posándose en los higos esperé lo peor. Debiera ser más optimista o menos hipocondríaco si con sólo temerle uno fuera capaz de atraer cualquier mal. Me autorreceté cinco glóbulos tres veces al día de nux vómi-

ca. Pero incapaz de someter mis compulsiones luego de una taza de hierbabuena cambié a café en el desayuno. He pensado beber champaña en mi lecho de muerte, mas, por lo visto, pediré un café bien cargado a fin de levantarme... el ánimo. Por la tarde, en el Prendes, me detuve cuando iba a pedir enchiladas. Pero el club sándwich no fue lo mejor. El Prendes ya no es lo que fue pero no imaginé caída tan baja.

Nada más tomar asiento en el Prendes, le pregunté al mesero si había queso San Rafael. Petunia y yo lo habíamos descubierto hacía años ahí mismo y siempre lo ordenábamos y recomendábamos. Es un queso fresco, acaso doble crema revuelto con aceite de olivo y cilantro o perejil. En plato aparte sirven rodajas de cebolla morada y trozos de chile verde. Bruno y Mario se volcaron sobre el queso y lo untaron en las rodajas de bolillo tostado. Pudo haber sido el apetito adolescente pero también porque se trataba de un entremés exquisito. Si a la madre y al padre le gustan, ¿qué de extraño tiene que a los críos también?

En la mañana no pude cumplir con mi recorrido por la playa como el día anterior. La vida está en la playa, le dije a Bruno mientras estábamos en la alberca. Mira a tu alrededor. Pura gente echada y sin globos que los icen por el lomo. No lo entusiasmé. Petunia nos había alertado sobre las descargas del desagüe en la playa. Lo constaté, eran dos tubos de las casas construidas entre hotel y hotel, no en Mocambo. Los bañistas (turismo nacional) estaban en la playa abierta al público. La muchedumbre era nutrida y numerosa. Había vendedores ambulantes y servicio de bebidas en mesas de plástico y cuatro sillas. Triciclos habilitados como tiendas ambulantes de trajes de baño y de playeras. Hombres en su mayoría iban y venían con canastas ofreciendo volovanes de jaiba, atún, jamón, queso y piña. El agua del mar estaba fría.

La caminata de ida y vuelta el día anterior duró veinte minutos y pude haber ido más allá pero debía cumplir

un horario. Al regreso, llenándome los pulmones de aire marino y observando media docena de barcos en la línea del horizonte, sentí de pronto que alguien se acercaba... Era una niña mulata como de ocho años de cabello ensortijado y mejillas abollonadas, y de ojos redondos y chispeantes. Había salido quién sabe de dónde. Me interceptó para saludarme con su pequeña mano en alto. Los hombres duros no hacemos aspavientos pero sí le dije un hola entusiasta y hasta cariñoso. Me ha de haber confundido, le dije a Petunia. Yo caminaba erguido, gafas contra el sol, melena al viento. Sí, dijo ella. La niña debió haberte confundido con el Santaclós mulato. ¿Cómo podría yo ser un petulante con una compañera así?

Al día siguiente no pude hacer mi caminata y es posible que los disturbios estomacales provocaran que ese jueves resultara cuadrado para mí, no redondo como el anterior, el miércoles. No había hecho la caminata, leí poco de Flaubert y no dormí la siesta. Lo mismo pudo haber sido porque bajé la guardia, imperdonable en un trotamundos.

Tumbado en un camastro de la alberca fue imposible concentrarme en la lectura. Cerca me habían tocado tres generaciones de mujeres parlanchinas. La mujer madura regañaba a la anciana madre porque pretendía sentarse en un camastro sin toalla. La hija adolescente contó una historia sicalíptica del padre. Éste hacía planes para filmar una película porno, contó en casa durante una reunión familiar. Iba a hacer el casting por todo el mundo en busca de la estrella o de las estrellas. La esposa escandalizada le pidió que callara. En la alberca, la anciana guardó silencio y se puso a leer a Isabel Allende, un libro comprado en Puebla, según vi.

Después nos dirigimos al Prendes, en los portales. Incansables los críos pidieron mojarras, y Petunia unas enchiladas. Cuando me llevaron el club sándwich me dije que no podía sucederme ya nada peor. Lo preparan sin tocino y en lugar de ensaladilla rusa lo sirven con papas a la francesa, una maldita plaga. Lord Sándwich hubiera vuelto a morir. Mañana será otro día, me dije. Espero que tan redondo como el primero en el puerto de Veracruz. ■

(jueves, 28 /12/2006).



Peter Saxer