

nun

María Olga Terán Cortés

Lic. en Artes Visuales, Universidad de las Artes ICA, 4º semestre

OTRAS CREACIONES

Una ramita de gordolobo, una cucharadita de miel y un poquito de limón. Hervir el agua y sacar a Epazote— se repetía a sí misma para no olvidarlo —hervir el agua y luego sacar a Epazote—.

Epazote era su perro, un xoloescuinle que por algunos errores de la naturaleza nació blanco, blanco como el agua de horchata que hacen después de misa en la catedral de Guanajuato. Ella amaba a Epazote, lo amaba tanto que hasta le perdonaba orinar en sus acahuales.

De tez morena, con lunares ya marcados por comer tantas tunas, su cabello lleno de canas, canas que teñía con agua de café, una vez seco se lo recogía en churritos para poder ver bien las travesuras de Epazote y advertir las piedras que siempre le hacían caer. Era alta pero se encorbaba para que Epazote pudiera lamer su mano de vez en cuando, de rodillas fuertes, nudillos arrugados como su cara, sus senos seguían en su sitio, ninguna de las mujeres sabía por qué, dicen que Lupita, una niña de la calle Piruetas, la vio untarse sábila en todo el cuerpo, menos en los senos que tenía cubiertos con los pétalos de buganvillas, nadie le creyó, hasta su mamá la regañó por andar viendo viejas desnudas.

Vivía en Guanajuato, Guanajuato, hace ya muchos ayerés, más de los que el obispo del pueblo pueda recordar. Dicen que su familia llegó en un burro vestido de vaca, los ancianos corregían y decían que sólo era un burrito con la piel de las vacas en su lomo, otros decían que sólo era una vaca muy delgada, ya vieja y enferma de nacimiento. Pero es lo que menos importa, pues la familia llegó con frutas y verduras que jamás habían visto, unas eran tan jugosas y nutritivas que estaban seguros de que pudieron haberle dado la fuerza necesaria al Pípila. Venían con semillas de muchos colores; era una familia humilde, como ninguna del

pueblo; nunca se supo su lugar de origen, sólo sabían que su llegada, con el paso de los años, marcaría la gastronomía guanajuatense.

Nundehui creció entre semillas y sobre la tierra que labraban sus padres. Hacía de la naturaleza su hogar: con la penca del nopal confeccionaba carritos, usaba dos tronquitos que el encino de su casa le regalaba al mudar de piel, éstos los amarraba a la penca del nopal ya sin espinas para formar las llantas; además creaba sus propias resorteras para poder bajar manzanas de los árboles; le gustaba dejar lodo alrededor de las piedras de su jardín, pues se creía que así llegarían miles de luciérnagas para iluminar las casas más lejanas del pueblo. Pero lo que más disfrutaba Nun, como su padre le decía, eran los papalotes que cobijaban los arboles camino a casa.

En su juventud ya reconocía todo tipo de plantas, semillas y flores; en las tardes, después de la escuela le ayudaba a sus padres a vender fruta en el mercado Juárez, su puesto estaba al lado de las famosas galletas de gusanito y frente a los rebozos que vendían los gemelos de la señora Irma. El mercado arrojaba a todos los que iban a comprar y vender, al girar por cualquier pasillo se podían oler las semillas, la tela de la ropa, las quesadillas de flor de calabaza, juguetes de madera y libros oxidados.

Pronto Nun conoció el poder de sus manos frente a la naturaleza, su lógica y curiosidad la llevaron a descubrir nuevos sabores y figuras. Al final de la jornada Nun recogía la fruta que no se vendía y con ademán maternal las cargaba hasta su casa, en el camino pensaba cómo sería la vida de una papaya con un toque de naranja, o ¡quizá una papaya en forma de gajos de mandarina! ¿Y qué tal un plátano con semillas de chíá? Todas sus ideas las realizaba hasta llegar a casa, mezclaba y mezclaba hasta obtener resultados prometedores.

Fue en el alba de octubre que, tras varias horas en el campo, escuchó a lo lejos unos aullidos, casi sordos; se habrían perdido en el viento de no ser por su cabello hecho churruto que destapaba sus orejas. Nun siguió el sonido perdido entre el campo de maíz, levantaba con cautela aquel huipil de yuca para no espantar al posible animal con el roce de la hierba. El campo detuvo su sinfonía sólo para Nun, los pájaros dejaron de volar y el maizal dejó de bailar. Parecía no haber nada hasta que pudo atisbar una pequeña bolita blanca acurrucándose entre hojas secas de maíz, un pequeño xoloescuinle, blanco, más blanco que cualquiera, respiraba despacito como si no pudiera un poco más. Con sumo cuidado ella tocó su cabeza y con el mismo tiento el pequeño animal dejó ver su

rostro: era un cachorro, en medio del maíz, como todo mexicano, fruto de estas tierras. Gracias a su olor por el abandono, Nun supo que se llamaría Epazote.

No puedo asegurar que la llegada de Epazote cambiaría su vida, sin embargo puedo decirles que Nun comenzó a trabajar con más ahínco por encontrar nuevas semillas, frutas, verduras y guisos para el pueblo. Epazote era el que debía probar cada experimento, quizá entre tanta fruta surgió su longevidad pues pudo acompañar a Nun cuando sus canas comenzaban a asomarse y cuando su piel empezó a llenarse de arrugas, como una hoja de papel frotada como un borrador.

A estas alturas Nun ya había inventado la sal azul:

—Lo único que usted tiene que hacer es darle de comer moras azules a sus hormigas de granja, éstas en forma de agradecimiento le llevarán cada noche hojas robustas, casi brillosas, no las he encontrado en ningún otro lugar; deberá poner a secar las hojas y las molerá con miel de agave y un poquito de agua bendita, mezclar y dejar secar. Triturar al día siguiente—.

Nota: asegúrese de que ni el padre Mateo ni los monaguillos le vean tomar un poco de agua bendita de la pila, puede llevar su botella en Sábado Santo.

Extracto de la libreta de Nun

También inventó los sopos de panteón, nombre fúnebre, sí, esto se debe a que un día de marzo falleció su padre, Don Lupe. Lo encontraron muerto limpiando frijoles en el patio, —murió abrazando lo que más quería— se repetía la madre de Nun para sosegar su pena. Previo al funeral optaron por hacer un ataúd de madera, de sauce llorón, éste dejaba ver unas pequeñas ramitas que salían de los bordes, y sus raíces aún se podían ver en la parte baja.

La madre de Nun no podía pensar en algo más que cortar cebolla para ocultar su llanto, picó tanta que olvidó hacer el pozole y preparar café para el pésame de su difunto. “Esta noche sólo tenemos masa y mezcal”, pensó Nun, de ahí surgieron los sopos de panteón, con masa de ayer y retacados con cebolla, un poquito de mezcal para llorar a gusto. Ahora es tradición dar sopos de panteón para muertes inesperadas de los queridos difuntos.

Algunos rumoran que las pepitorias son legado de Nun, eso no se los puedo confirmar, lo que sí les puedo contar con mucha seguridad es el origen de las cocadas.

Tras varios pedidos de fruta a la región de Aguascalientes llegó un encargo, en burro, muy extraño: dos esferas cafés, duras y peludas.

—¿No serán tíos lejanos tuyos Epazote? — Se burlaba Nun mientras observaba tan extraño alimento.

—Son cocos, hija, los traen de Aguascalientes porque a su dirigente se le ocurrió pedir mil palmeras para crear un camino turístico. Estos líderes de hoy, no saben en qué gastar monedas, ojalá algún día las cosas cambien.

Nun, derramando curiosidad, abrió los cocos y experimentó con ellos: nieve de coco, pan de coco, leche de coco, pero todo resultado disgustaba a Epazote. Además, estaba en busca de una nueva textura, lejos de ser plana encontró la cocada: ralladura de coco semejante a la zanahoria y una mezcla de dulces diversos. Este alimento fue la principal causa de muelas picadas en los niños. Nun se arrepintió.

La muerte siempre ha traído nuevas historias que contar para el futuro, la muerte de su madre no fue la excepción. Falleció en su cama, con Epazote calentando su regazo, al medio día y con la lumbre prendida. Sí, las tortillas se quemaron, y sí, los frijoles se secaron en la olla.

Nun, si aún podemos decir su nombre, no salió de casa, no se supo de ella ni de Epazote, los niños dejaron de escuchar el maizal danzar y a los papalotes volar. Nun estaba desapareciendo, sostenía la idea de que su madre volvería, quizá estaría sepultada al lado de su padre. ¿Y Nun?, a pesar de su independencia, ¿cómo recordaría el olor tan sutil a buganvilia que desprendía su cabello?, ¿quién le recordaría desenredar los papalotes de los árboles?, ¿con quién hablaría de la nube de los martes que le hace pensar en el pan de las 12:00?, ¿qué haría para nunca olvidar su esencia?, y cuando Nun muera, ¿quién recordará a su madre?

—Madre, has de morir aquí, pero sólo en cuerpo— pensó.

Salió corriendo, olvidando hacer su cabello churritos, esta vez no tropezó y Epazote no se detuvo a lamer su mano, buscó tunas llenas de sabiniduría, porque vienen de la tierra, así como su madre, maestra de Nun; el señor de las tunas, por pésame, se las regaló. Emocionada y con el cabello hecho un torbellino siguió corriendo, un puño de chía y siguió el paso, sin tropezar y con Epazote detrás; no dejaba de sonreír como si la vida fuera una broma y como si Dios le hubiera concedido el mejor don.

Llegó a su casa, abrió las puertas como si estuvieran por llegar visitas, cortó las buganvillas moradas: una, dos, tres, cuatro, no, mejor cinco, por si las moscas.

Se sentó en el jardín sobre su zarape, con los ingredientes al frente, en orquesta, como si esperaran a que Nun abriera el telón; respiró con calma, levantó la vista esperando que apareciera la sombra de una nube. Al llegar ésta reposó sobre su casa, cobijando ventanas, abrazando los árboles y presenciando el palpitar de Nun, y a su costado un pequeño perro, más blanco que ella misma.

Nundehui reflexionó su cuerpo estático, sintió sus dedos enredados en el pasto, contaba su respiración, entendiendo el valor de cada latido presente, Epazote lamió su mano recordándole su existir.

Tomó la tuna y sonrió para su madre, como si ésta ya viviera dentro de ella. Repetía en voz alta para sí:

1. Pelar la tuna y cortar a la mitad.
2. Desprender los pétalos de la flor.
3. Hidratar la chía.
4. Luz y sombra de una nube de martes.
5. Debemos quitar las semillas de la tuna y usar la chía.

Con sumo tiento hizo una bolita de tuna y chía con las manos, como si fuera una niña, jugando a ser mujer.

6. Con los pétalos de buganvilia se ha de cubrir la tuna hecha bolita.

Poco a poco iba cubriendo la fruta ya espesa, en capas, como si de otra flor se tratara.

Por último se dirigió a Epazote diciendo:

“Con luz y sombra de nube se ha de alimentar y con lágrimas de Nun se debe regar”.

El calvario y la creatividad de Nun dieron vida a la pitahaya, fruta blanca por dentro, con pequeñas semillitas oscuras, de piel magenta y bordes verdosos, idónea para sequías, razón por la cual Nun sólo estaría triste pocas veces al año.

Hoy conocemos a Nun como la mujer que usó el alimento sagrado para revivir a nuestros muertos queridos.



Nin, Gabriela Alcolea González.