

La abundancia de la pobreza

Roberto A. Cardona O.

Magíster en Pedagogía

Universidad Santo Tomás

Correo electrónico: roberto.cardona@ustabuca.edu.co

Todos los días converso telefónicamente con mi mamá. Cuando la visito en vacaciones, o algún puente que logro alargar para que se justifique la distancia de los cuatrocientos kilómetros que nos separan, compartimos sus vivencias de infancia y juventud.

Ahora que la enfermedad del olvido la visitó, lo que más le gusta repetir son las historias que recuerda de sus primeras memorias. Nos cuenta cómo pasaban sus días en el campo y retrata con fiel detalle lo que hacían en un día común y corriente.

Dice que nacer en el campo implica aprender a vivir desde la abundancia que trae la pobreza. *“La mamá y el papá nos enseñaban tanto los oficios domésticos como las labores de afuera, pero a las mujeres nos correspondía trabajar en los dos ambientes”.*

“Un día a la semana nos tocaba el turno de lavar ropa en la quebrada, metidas todo el día dentro del agua pisando cada trapo para que la corriente no se la llevara. Cuando se perdía alguna prenda nos daban un regaño muy berraco y una dolorosa muenda, pero si la ropa era ajena tocaba pagársela a los patronos. Estos recuerdos dejan cicatrices en el alma, en la piel y en los huesos”.

“Otro día tocaba el turno en la cocina y había que hacer milagros para rendir la poquita comida. Comíamos en parejas y se servía en ollitas pequeñas, empezando por los taitas, porque no había platos, ni cubiertos, ni comedor, ni sillas, ni mantel, casi que ni comida”.

Cuenta que los domingos era el día de salir al pueblo, cada vez un hijo, es decir, *“salíamos cada dos meses, allí mi papá compraba dos libras*

de carne de la más económica, una de chicharrón que servía para sacar manteca y fritar de vez en cuando un huevo, unas tajadas de papa o de plátano; compraba un kilo de huesos que le daban sustancia a una sopa de arroz o a los frijoles; compraba una vela para alumbrar los primeros minutos de la noche y el inicio del día siguiente (porque la acostada igual que la levantada siempre era temprano); compraba sal porque era económica e imprescindible para preparar los alimentos; compraba un par de panelas. No se hacían jugos y el azúcar era un artículo de lujo. Casi todo lo demás se cosechaba en la huerta casera”.

Cuando mi mamá habla de ese tiempo se le nota en la piel el cansancio y los ojos le brillan de alegría por los recuerdos. *“En la huerta trabajábamos todos, mi papá, mis hermanas, mis hermanos, los grandes y los pequeños. Se cultivaba papa, yuca, frijol, maíz, plátano, guineo, hortalizas, batatas, ahuyamas, cebolla, tomates”.* Y dice que en ese tiempo no había mayor placer que ir a recoger la cosecha. *“En el arado las mujeres trabajábamos igual que los hombres, pero ellos tenían prohibido hacer labores domésticas, ‘los hombres en la cocina huelen a rila de gallina’, se decía en ese tiempo”.*

En sus recuerdos siempre enfatiza el oficio más fuerte que hacían por turnos, todos los días, incluido sábados, domingos y festivos *“(esa moda de los festivos es para las personas de las ciudades, mijo). Nos tocaba subir al monte, a dos horas de camino a pie; mi papá tenía dos caballitos enclenques, pero nos tenía prohibido montarnos en ellos para que los animales no se cansaran. ¡Imagínese las costumbres de esos tiempos!”.*

“Allá en el monte nos tocaba hacer hornos de leña para sacar carbón. Un trabajo muy difícil hijo”. De repente sus ojos se encharcan y continúa. “Lo primero era preparar la plaza donde se hacía el horno, cavar a pico y pala, dejar el terreno plano, con unos cuatro metros de circunferencia. Luego cortar la madera, palos pequeños y medianos, o ramas de árboles grandes. En ese tiempo no había máquinas entonces nos tocaba con hacha o machete, era un trabajo fuerte. Como las mujeres lo único que teníamos era falda mi papá no nos dejaba subir a los árboles para cortar la madera, eso lo hacían mis hermanos y nosotras todo lo demás”.

Voltea el rostro para mirarme con ternura y enfatiza. *“Esa madera se dejaba secar unos días, luego se le quitaban las ramas pequeñas y se apilaban los troncos limpios y escogidos por tamaños hasta formar una pirámide. En el centro se ubicaba la guía, un tronco ni tan grueso ni tan delgado y se empiezan a parar todos los pedazos de madera bien ordenados, de mayor a menor tamaño, llenando cada espacio, abajo los más gruesos y pesados y encima palos livianos. Era como trenzar madera, y así en circunferencias se llenaba toda la plaza”.*

Me cuenta que cuando se termina la pirámide se cubre toda con helecho verde, recién cortado, y luego con una capa de tierra, la que sobró al hacer la planicie, y queda lista la gran montaña. *“Después de cubierta se le hacen huecos por los lados para que el horno respire y salga el humo; se cubre todo de tierra para impedir que se haga una llamarada y la madera se quemara lentamente, sin arrebatare ni volverse cenizas”.*

Y en medio de la descripción hace también su reflexión: *“Muchas cosas en la vida funcionan como un horno, no hay que ir muy rápido ni dejar que se apague, todo tiene su tiempo, por eso cocinar, trabajar o hacer carbón, es un oficio de paciencia”.*

Y continúa con sus recuerdos, *“el horno se prendía quitando el tronco guía del centro, y por ese hueco de aire se metían brasas, carbones pren-*

didados, o requemas, sobras prendidas de otro horno anterior. El horno hacía carbón en ocho días si la madera es verde y gruesa, o en media semana si es seca y delgada”. Aquí recuerdo a la genial Emily Dickinson y su poema *Florececer es un logro*; convertirse en carbón es una dura responsabilidad.

- ¿Y la abuela a qué se dedicaba?

- *“Ella criando los hijos pequeños y pasando las dietas. Cada año nacía un nuevo hermano”.*

Mi mamá insiste en relatar el proceso completo del horno, y se emociona cada vez que lo cuenta. *“Mientras el horno duraba prendido había que cuidarlo como a un bebé, para que no se apagara, volver a echarle tierra, taparle los huecos que, por el calor, el viento o la lluvia se hacían. Otras veces había que bajarle la temperatura porque se arrebataba la candela. También había que cuidarlo de los animales para que no lo dañaran o no se quemaran. Nos tocaba madrugara a revisar el volcancito, a las cinco de la mañana estábamos en el monte, una hermana haciendo el desayuno y los demás trabajando en el horno que estaba ardiendo o preparando los siguientes”.*

“Cuando el horno se apagaba se dejaba enfriar dos días y luego se empacaba el carbón en costales de fique. Se montaban en las bestias de a dos bultos, una carga. Y a nosotras nos tocaba bajar un viaje de leña para cocinar en la casa. Recuerdo mucho que en el atado de leña con frecuencia se venía enredada alguna culebra que aprovechaba el paseo de las dos horas. Cuando llegábamos a la casa la primera que se bajaba era la hijuemadre serpiente. ¡Ese susto que nos daba sobre todo a las mujeres!”

Mi mamá puede durar tardes enteras contándonos cómo era este trabajo y lo duro que les tocaba. *“Un horno pequeño da unos cuatro bultos, dos cargas, y un horno grande diez bultos, cinco cargas. Lástima mijo no haber existido una cámara para haberle tomado fotos al abuelo y a todos trabajando. ¡Qué bueno tener un video del trabajo en esos tiempos!”* Sin embargo, en sus relatos los

hijos podemos ver estas historias prácticamente a color y hasta sentir el cansancio de todos ellos.

“Llegábamos a la casa todas tiznadas, el pelo, la ropa, y no nos podíamos bañar porque estábamos acaloradas. Así nos acostábamos. ¡Imagínese mijo cómo vivíamos!

Ni se nos pasaba por la cabeza que muchos años después se comprarían en los supermercados bolsitas de carbón para hacer asados en el mini balcón de un apartamento.

Nosotros no teníamos tiempo para jugar, se descansaba de un trabajo cambiando de oficio, no había televisión y el radio era un artículo de lujo. A mi papá le daba tristeza que una hija se casara porque se le iba un peón, así les decía a los amigos”.

Nos cuenta que era una vida muy buena, *“no teníamos ni reloj y tampoco nos estresaba el tiempo, vivíamos sin el afán de ‘ganar’ dinero, no teníamos ni cuenta ni deudas en el banco. Nos tocaba trabajar mucho, pero vivíamos muy bueno”.*

Cada que le escucho estas historias a mi mamá pienso que sería ideal terminar estas décadas citadinas regresando al campo a sembrar, a vivir sabroso, pero ahora con la diferencia de tener biblioteca, para dedicarle también buenas horas al disfrute de leer y si la inspiración ayuda cultivar algunos versos.



@Roalcaos

1 de junio de 2022