



Edgardo Civallero

Historias entre los estantes

Historias entre los estantes

Edgardo Civallero

© Edgardo Civallero, 2023.

Distribuido como *pre-print* bajo licencia Creative Commons by-nc-nd 4.0

La magia de las palabras

El idioma, ese "sistema formal de signos gobernado por reglas gramaticales de combinación que permiten la comunicación de significados", tiene varias capacidades maravillosas. Una de las que siempre me han llamado la atención es la de síntesis: el poder de condensar ideas tremendamente complejas en una única palabra.

Me enfrenté por primera vez a esta característica de las lenguas humanas a mis siete años, cuando, revisando una enciclopedia infantil (*Hechos y hazañas del mundo*, vol. 2. Bogotá: Norma, 1976), me topé con un término que me dejó verdaderamente anonadado: "nilaktakviksaksiongniakpogut", veintiocho letras engarzadas entre sí que en "esquimal" (la enciclopedia *dixit*) expresaban la idea de "buscar un lugar donde tener hielo para beber agua".

Mi asombro de crío se disolvió cuando, al cabo de los años, descubrí que cualquier lengua aglutinante (categoría en la que entran las hablas "esquimales" o inuit) podía producir palabras kilométricas: véase, por ejemplo, el caso de la voz aymara "aruskipasipxañanakasakipunirakispawa", treinta y seis letras que significan "debemos estar siempre comunicados" o, en una traducción más literal, "sé, por mi experiencia personal, que es aconsejable que todos nosotros hagamos el esfuerzo de comunicarnos". Estas aglutinaciones no son palabras propiamente dichas, sino uniones de raíces, afijos y otras partículas que pueden alcanzar longitudes de espanto. Mis intereses lingüísticos cambiaron entonces de dirección. Me enfoqué en las palabras

"sencillas", ese vocabulario a simple vista "normal y corriente" que, en todos los idiomas del planeta, logra condensar / sintetizar en una sola expresión significados realmente complejos.

Un caso paradigmático (sobre todo porque ha dado título a un curioso libro de Adam Jacot de Boinod) es el del verbo pascuense "tingo": "llevarse todos los objetos que uno desea de la casa de un amigo, uno por vez, pidiéndolos prestados".

Evidentemente, la traducción al español es una "definición" del verbo original, dado que en nuestra cultura no tenemos un concepto semejante y no es posible, por ende, una traducción directa (en realidad, ese tipo de traducción es imposible la mayor parte de las veces, debido al valor connotativo de las palabras). Bien mirado, lo que en realidad asombra no es que un término pueda albergar ese significado tan complejo: como he dicho, todos los idiomas poseen voces que codifican experiencias e ideas muy complicadas. Lo alucinante, desde mi punto de vista "euro-americano", es que exista una idea, costumbre o categoría como la que define "tingo". Pues el lenguaje es un mero reflejo de una cultura, un instrumento que le permite a un pueblo determinado expresar sus tradiciones, sus clasificaciones, sus sueños cotidianos... Y lo que nos suele deleitar o llamar la atención de las palabras "extranjeras" es, en realidad, lo que éstas deciden definir: una diversidad apabullante de idiosincrasias, de cosmovisiones, de puntos de vistas y de perspectivas...

Si los pascuenses crearon "tingo" es porque necesitaban ese verbo; porque dentro de su cultura, esa práctica —asaltar a un amigo de a poco, para que "no lo note", y robarle

aquellas posesiones tuyas que nos gusten bajo el inimitable método de "pedírselas prestado"— era algo común y corriente. Y no puedo evitar una sonrisa al imaginar la situación: "hola, vengo a que me devuelvas los dos remos, la canoa, la azada, los cuatro collares, la red de pesca, el arpón, la maza, el escudo, el tocado de plumas y el taparrabos que me *tingueaste*".

Imaginarme situaciones culturales "extrañas" evocadas por palabras en otras lenguas es uno de mis pasatiempos favoritos. Por ejemplo, usando el verbo japonés "tsujigiri", forma inventada por los samurai: "probar una espada nueva en alguien indefenso que justamente pasaba por ahí, especialmente de noche" ("disculpe, pero ocurre que me he comprado esta nueva katana y quiero ver qué tal corta"). O el sustantivo indonesio "neko-neko": "alguien que tiene una idea muy creativa que solo logra empeorar las cosas" (conozco a varios que merecerían tal etiqueta). O el verbo inuit "iktsuarpok": "ir afuera a menudo para ver si alguien está viniendo" (práctica que parece lógica si uno está metido dentro de un iglú, solo en medio del Ártico). U otra palabra indonesia, "nylentik": "pegarle a alguien en la oreja con el dedo medio" (práctica que en Argentina denominamos "tincazo"). O el sustantivo nipón "koro", "la histérica creencia de que el pene se está encogiendo dentro del propio cuerpo".

Como ven, no se trata solo de abordar significados complejos (desde nuestro punto de vista) metidos a presión dentro de una palabra. Se trata de aproximarse a culturas en las que, por ejemplo, existe el miedo masculino a que el pene desaparezca, absorbido por el propio abdomen, o la desazón de averiguar si alguien se aproxima para romper, por fin, la monótona soledad en la que se vive.

Si bien sé que se trata de meras cuestiones culturales, hay palabras que me parecen magistrales por el mero hecho de que, para expresar en mi propia lengua, con claridad, las ideas que ellas codifican, necesitaría varias oraciones. Por ejemplo, el sustantivo hawaiano "'a'ama", que designa a alguien que habla rápido para ocultar el significado de lo que dice a una persona pero poder, así y todo, comunicárselo a otra. O el sustantivo papúa "mokita", que nombra a esa verdad que todos conocen pero de la que nadie habla. O el pascuense "anga-anga", el pensamiento de que la gente murmura a nuestras espaldas pero que tal sensación puede deberse única y exclusivamente a un sentimiento de culpabilidad propio. O el checo "litost", el estado de tormento creado porque uno se ha dado cuenta, de golpe y porrazo, de que es un pobre diablo... O, como lo define Milan Kundera en *El libro de la risa y el olvido*, "el estado de padecimiento producido por la visión de la propia miseria puesta repentinamente en evidencia".

Otro elemento idiomático que me maravilla es la expresividad que se puede alcanzar a través de una lengua, algo que se nota en las universales maldiciones.

Vean esta en yiddish: "zolst farliren aleh tseyner achitz eynm, un dos zol dir vey ton": "ojalá que pierdas todos los dientes y que el único que te quede sea el que te duele". O la española "así se tragues un pavo y todas las plumas se conviertan en cuchillas de afeitar". Reconocerán conmigo que hay que tener imaginación para desear semejantes cosas. Y que el contenido de estas "no-bienintencionadas" expresiones es, evidentemente, un tema cultural: las maldiciones en ciertas lenguas suenan débiles a nuestros oídos, sencillamente porque para nuestra cultura lo que desean no suena "fuerte" (no tanto, al menos, como tragarse un millar de cuchillas de afeitar).

La especificidad de las lenguas también me fascina: la veintena de palabras diferentes para designar bigotes (y otras tantas para cejas) que tienen los albaneses, o los verbos que indican diferentes formas de andar entre los shona de Zimbabwe (p.e. "chakwaira", "andar por un lugar embarrado haciendo ruido de chapoteo", o "minaira", "andar bamboleando las caderas"), o las que distinguen movimientos entre los malayos (p.ej. "kotal-kontil", "el balanceo de pendientes largos cuando una mujer camina", o "keng-kang", "caminar con las piernas demasiado separadas").

Las lenguas también permiten dar rodeos, utilizar subterfugios, "no nombrar nombrando". Los albaneses, por ejemplo, para no mencionar directamente al lobo ("ujku"), lo llaman "mbyllizogojën", apócope de la expresión "mbylli Zot gojën!", "que Dios cierre su boca". Otras lenguas ponen a sus hablantes en verdaderos apuros. Es el caso de los japoneses (sobre todo los supersticiosos), que temen usar los números 4 y 9 porque suenan igual que las palabras "muerte" y "dolor", respectivamente. La palabra "cuarenta y dos" suena como el verbo "morir", la palabra "cuatrocientos veinte" suena como "espíritu de un muerto" y "veinticuatro", como "doble muerte".

Más allá de estas "curiosidades", las lenguas continúan siendo, a día de hoy, uno de los almacenes culturales más ricos y valiosos. En ellas se preserva todo aquello que una sociedad ha vivido, descubierto y aprendido; todo lo que ha hecho, todo lo que disfrutó y lamentó... Hojear un diccionario es asomarse a una de las ventanas a través de la cual un grupo humano observa y entiende el universo que lo rodea. Por eso, así como disfruto lo indecible curioseando distintos idiomas, lamento infinitamente la pérdida de alguno, su desaparición, su muerte. Porque sé que con él se marchan siglos y siglos de

aprendizajes únicos, y de palabras que nombran cosas que al resto de los humanos jamás se nos ocurriría nombrar.

De hierbas y pipas

Las "pipas de la paz" o pipas ceremoniales aparecen con mucha frecuencia en películas, fotografías o narraciones que muestran o describen, no siempre acertadamente, la vida de los pueblos indígenas norteamericanos.

Pocos, sin embargo, se han preguntado qué se colocaba dentro de esas pipas. Qué se fumaba. Porque, a pesar de lo que se pueda asumir, no solía ser sólo tabaco.

Las sociedades nativas de aquella parte del mundo solían fumar –tanto ceremonial como socialmente– distintas especies del género *Nicotiana* (existen unas 70), lo que equivale a decir que utilizaban parientes silvestres de la planta de tabaco utilizada hoy a nivel industrial (*Nicotiana tabacum*). Entre ellas se encontraban *Nicotiana rustica* ("tabaco azteca" o "mapacho") y *Nicotiana attenuata* ("tabaco coyote").

Ocurre que esos tabacos eran tan fuertes y tan ásperos que sus consumidores preferían mezclarlos con otros vegetales que atenuaran su sabor. Como, por lo general, tales vegetales no ardían con la lentitud necesaria (un rasgo al parecer difícil de encontrar), era necesario agregar otros que sí lo hicieran. A veces se sumaban, además, pequeñas dosis de plantas conocidas por sus efectos psicotrópicos; otras, se llegaban a utilizar sustancias animales, como algunas grasas o aceites.

El resultado final era una mezcla muy heterogénea, que combinaba distintas hierbas, hojas y cortezas en proporciones diversas, dependiendo de la región y del pueblo que la preparara, y que recibía nombres diferentes en cada lugar.

Una de las denominaciones que tuvo más éxito a la hora de designar el "tabaco" que alimentaba las pipas nativas fue *kinnikinnick*. El término derivaría de la palabra *kelekenik'an* ("mezcla") de los Lenape, o de *giniginige* ("mezclar una cosa animada con una inanimada") de los Ojibwe. Dado que esos pueblos se contaron entre los primeros con los que los cazadores, tramperos, aventureros y colonizadores europeos tuvieron contacto, sus vocablos fueron los que estos últimos adoptaron, por extensión, para referirse a todas las mezclas fumables del continente.

La terminología indígena empleada para denominar aquello que se fuma muestra claramente las distinciones establecidas por cada cultura (o la ausencia de ellas). Entre los Algonquinos se diferenciaba *nasemà* ("tabaco"), *mitàkozigan* ("tabaco sin mezclar") y *apàkozigan* ("tabaco mezclado"). Lo mismo ocurría entre los Odaawaa u Ottawa (*semaa*, *mtaakzigan* y *paakzigan*) y entre los Ojibwe (*asemaa*, *mitaakozigan* y *apaakozigan*). Otros pueblos hablaban simplemente de "mezcla" (*čhaŋšáša* entre los Lakota y Dakota, *ahpaesāwān* entre los Menominee, *āñ'-ka-kwi-nûp* entre los Shoshoni) o incluso de "corteza para fumar" (*roxišučkéra* entre los Winnebago) cuando las opciones eran más limitadas.

Entre esas opciones se encontraban las hojas o cortezas de sagú (*Maranta arundinacea*), las bayas de varias especies del género *Rhus* (*R. virens*, *R. microphylla*, *R. glabra* y *R.*

typhina), las hojas de laurel (*Laurus nobilis*), wahoo (*Euonymus atropurpureus*), *Vaccinium stamineum*, artemisas (*Artemisia spp.*), tabaco indio (*Lobelia inflata*), cerezos (*Prunus spp.*) y verbascos (*Verbascum spp.*), cantidades reducidas de estramonio (*Datura stramonium*), las hojas de abedul (*Betula nigra*), y las barbas de maíz. Algunos grupos iroqueses agregaban grasas animales y almizcle.

Los Ojibwe solían utilizar hojas secas de la uva de oso o gayuba (*Arctostaphylos uva-ursi*), la raíz seca y molida de *Aster novae-angliae* y, en menor grado, cortezas de plantas del género *Cornus* o cornejos, como *C. sericea*, *C. amomum*, *C. stolonifera*, *C. rugosa* y *C. canadensis*. Los Salish y los Kutenai, por su parte, usaban la corteza de *Cornus stolonifera* y la de varios sauces (*Salix spp.*), así como las raíces del falso eléboro (*Veratrum viride*) y de *Osmorrhiza occidentalis*.

En la actualidad estas mezclas siguen elaborándose y fumándose, y muchos de los ingredientes pueden adquirirse a través de Internet, en tiendas especializadas. Sin embargo, no hay nada comparable a recolectar las plantas en plena naturaleza, secarlas, ahumarlas, desmigajarlas, y combinarlas sabiamente para buscar ese aroma que luego se disfrutará plácidamente, mientras arde en la cazoleta de una vieja pipa de madera.

Referencias

Bollwerk, Elizabeth A.; Tushingham, Shannon (eds.) (2016). *Perspectives on the Archaeology of Pipes, Tobacco and other Smoke Plants in the Ancient Americas*. Heidelberg: Springer.

Cutler, Charles R. (2002). *Tracks that Speak. The legacy of Native American words in North American culture*. Boston: Houghton Mifflin Co.

Hart, Jeff (1992). *Montana Native Plants and Early Peoples*. Helena: Montana Historical Society Press.

Los diablicos cucuás

La comunidad de San Miguel Centro (corregimiento de Chiriguí Arriba) se encuentra a dos horas de camino al norte de la ciudad de Penomoné, en la provincia de Coclé, en plena Cordillera Central de Panamá.

Allí, y únicamente allí, sobrevive una danza prehispánica que, a punto de perderse hacia 1980, fue recuperada por los habitantes de la zona: los diablicos cucuás o danza de los cucuás.

El nombre deriva del árbol homónimo, el ñumi o cucuá (*Poulsenia armata*), que posee una corteza interna lo suficientemente suave y elástica como para poder ser utilizada como tela (hay numerosos ejemplos de estos usos en toda América Latina; probablemente uno de los más conocidos sea la *llanchama* de Perú). Esa tela es la materia prima principal para la elaboración del vestuario de los bailarines.

Se cree que originalmente se habría tratado de una danza indígena (probablemente guaymí o ngäbe-buglé) de las regiones montañosas de las provincias de Chiriquí y Veraguas, al oeste del país; en la actualidad es una tradición mestiza, desaparecida de tierras ngäbe-buglé. De ella dieron testimonio numerosos viajeros y exploradores: el estadounidense Alpheus Hyatt Verrill dibujó a los bailarines en 1924, y recogió ejemplares de sus vestidos que hoy se exhiben en el National Museum of the American Indian de Nueva York; otros ejemplos de la indumentaria cucuá se encuentran en el

Musée de l'Homme de París (donados por L. Chambon en 1893) y en la Smithsonian Institution de Washington (recogidos por A. Brenkowsky en 1907).

La danza tuvo su momento de apogeo entre 1850 y 1940. Solía ejecutarse para la fiesta del Corpus Christi (mayo-junio), aunque en la actualidad suele celebrarse durante el mes de marzo.

El atuendo de los danzantes incluye una camisa de manga larga, un pantalón y una máscara con astas y un llamativo hocico. Para confeccionar todos estos elementos se extrae la corteza del cucuá y se la golpea con mazas de madera hasta ablandarla, teniendo cuidado con la peligrosa resina del árbol. El lienzo se cuece luego en agua hirviendo y se deja secar al sol. La tela resultante se corta para elaborar las prendas, que más tarde se decoran utilizando tintes vegetales: rojo cobrizo extraído del guaymí, negro del bejuco "ojo de venado" (*Mucuna sp.*), y amarillo de la yuquilla o cúrcuma (*Curcuma longa*).

Para la máscara se elabora una estructura de juncos trenzados a la que se le agrega una quijada de saíno o pecarí para formar el hocico, y una cornamenta de venado. Todo ello se forra con tela de cucuá y se decora. Para completar la careta se agrega, en la parte trasera, una suerte de pañoleta que casi toca el suelo. Los bailarines no usan calzado, a no ser que deban desplazarse a otro sitio para una presentación, en cuyo caso llevan cutarras (sandalias de cuero locales).

Las piezas que componen la indumentaria deben ser cuidadas con esmero: no se pueden mojar ni golpear. Aun así, el sudor y la luz del sol generalmente termina por afectar las pinturas naturales.

Cada grupo de baile debe contar con un número impar de componentes varones (entre 9 y 13, generalmente), los cuales danzan con un bastón en la mano, al ritmo del tambor, la caja y el violín. El grupo cuenta con tres personajes principales: el Diablo Mayor, el Capitán de los Diablos y el Teniente de los Diablos. A ellos se suma la tropa de diablicos, con un número variable de miembros. Mientras bailan van cantando redondillas, algunas jocosas, y otras de carácter religioso.

En 2004 se fundó en San Miguel Centro la Asociación Cultural, Ecológica y Artesanal de los Cucuás, que se ha ocupado de recuperar esta tradición. Uno de los principales problemas que tuvieron que afrontar fue la lenta extinción del árbol cucuá. Tras numerosas observaciones y experimentos lograron vislumbrar cómo se reproduce el árbol e hicieron semilleros propios. Hoy, además de repoblar las montañas cercanas, tienen entre 3.000 y 5.000 cucuás plantados en tres fincas de la zona, lo cual les garantiza la provisión de materia prima para sus vestidos y para la elaboración y comercialización de otras artesanías.

En la ACEAC mantienen actualmente tres grupos de danzantes: niños, jóvenes y adultos. De esta forma garantizan que este patrimonio inmaterial panameño no desaparecerá.

Referencias

Los guardianes de la danza del cucuá en las montañas coclesanas. *La Prensa*, 2 de junio de 2015. [http://www.prensa.com/cultura/guardianes-cucua-montanas-coclesanas_0_4222077911.html].

Una danza cucuá. *Revista Banco General*. [<https://www.bgeneral.com/Revista/articulos/2014/2014-03/danza.asp>].

Rascacielos en el desierto

Shibam es una ciudad de unos siete mil habitantes situada en el centro de Yemen, en la región histórica de Hadramawt, la gobernación más grande del país.

Está ubicada en el Wadi Hadramawt, un valle que, como una gigantesca cicatriz, corta de este a oeste el desierto de Ramlat al-Sab'atayn. Antaño fue la capital del antiguo Reino Hadramita (tras la destrucción de su anterior capital, Shabwa, en el siglo III) y, merced a su oasis, una de las paradas obligatorias en las rutas comerciales de incienso y especias que cruzaban el sur de la península Arábiga. En la actualidad, Shibam es conocida internacionalmente por sus altos edificios de arcilla.

Todas las casas de su casco antiguo —un recinto de 330 x 250 m rodeado por una muralla— están hechas con ladrillos de adobe, y sus fachadas se cubren regularmente con una capa de barro espeso que las protege de las inclemencias del tiempo. Al menos 500 de esas viviendas son torres de entre 5 y 11 pisos, que llegan a alcanzar los 40 m de altura. Tan particular arquitectura le ha ganado a Shibam el título de Patrimonio de la Humanidad (UNESCO, 1982).

La ciudad se alza sobre un peñón rocoso clavado en el centro mismo del valle. Hay referencias que la sitúan ya en el siglo II a.C. Sin embargo, una inundación la arrasó casi por completo en 1532, de manera que, a excepción de la mezquita (del siglo IX-X) y la fortaleza (del siglo XIII), los edificios más antiguos que se conservan son del siglo XVI.

En *El Gran Libro de Viajes de Selecciones del Reader's Digest* (2.ed. Madrid: Selecciones, 1973, pp. 278-9), el viajero y escritor danés Jørgen Bisch (corresponsal del *National Geographic*, y famoso por sus relatos de viajes por Arabia y Mongolia) cuenta su experiencia en la ciudad a mediados del siglo pasado (cuando el actual Yemen todavía era "Arabia del Sur"). Lo hace en un capítulo, titulado "Rascacielos en el desierto", cuyo texto transcribo íntegro por su brevedad e interés:

Cuando recorriendo Arabia del Sur, surge de pronto ante nosotros la colosal ciudad de Shibam, con sus casas de una altura equivalente a nuestros edificios de diez o doce pisos, nos parece imposible no haberla divisado antes desde varios kilómetros de distancia. Pero, aunque parezca mentira, sólo después de haber cruzado una torrentera y llegado al oasis del mismo nombre, aparece inesperadamente la ciudad, como si acabara de surgir de la nada en aquel mismo instante.

¿Cómo explicar este fenómeno? Después de reflexionar un momento, el misterio queda esclarecido: los colores amarillos, pardos y blancos de las casas se funden hasta tal punto con la arena y las montañas del contorno que, a una cierta luz, la población resulta casi invisible. En realidad, es ésta una ciudad fantástica desde todos los puntos de vista: una Nueva York del desierto, nacida muchos siglos antes que la metrópolis norteamericana, a pesar de que, paradójicamente, su nombre signifique "joven" o "nueva".

Aunque a diferencia de otras ciudades árabes, Shibam carece de murallas, los muros macizos de sus viviendas forman un reducto cerrado casi imposible de ser tomado al asalto por las feroces tribus beduinas. Las aberturas que dan al exterior son simples troneras situadas a muchos metros de altura. Únicamente los pisos superiores tienen verdaderas ventanas, de manera que sólo es posible entrar en la ciudad por las pocas puertas de que está dotada. Además, las altas fachadas de las casas, que dan al desierto, están construidas sobre muros o contrafuertes muy empinados.

Existe una poderosa razón por la cual todas y cada una de estas casas, tanto en el propio Shibam como en el oasis, sean verdaderas fortalezas: en el pasado florecieron aquí muchos feudos. Cuando tribus y familias luchaban unas contra otras, era preciso atrincherarse para sobrevivir. En caso de agresión, a los hombres de la ciudad les resultaba más prudente encerrarse y, desde dentro, calibrar las fuerzas del agresor antes de iniciar el contraataque. A las mujeres, sin embargo, se les permitía salir, ya que el antiguo código árabe garantizaba su inmunidad. Ellas, por lo tanto, podían dirigirse a los pozos con la mayor tranquilidad para acarrear agua y cuidar de que los hombres no careciesen de provisiones durante el asedio.

El único detalle de las viviendas de Shibam lo hallamos en las grandes puertas de entrada. Estas se construyen a menudo con madera de cedro (y con menos frecuencia de troncos de palmeras) y suelen estar primorosamente talladas. La cerradura es notable por lo extremadamente complicado del mecanismo,

consistiendo la "llave" en una especie de peine de madera que levanta ciertas palancas y permite descorrer luego el pestillo. También se tallan los marcos de las ventanas, pero éstas son de tamaño tan reducido que apenas cabe la cara del que se asoma a ellas. Sobre muchas ventanas de los pisos superiores cuelgan esterillas de paja a guisa de persianas. Sobre una calle vi una cuerda tendida entre dos casas fronterizas, a la altura de un octavo piso, que permitía a los vecinos intercambiar cómodamente víveres, tabaco o cualquier otra cosa sin tener que bajar a la calle.

Shibam, al igual que casi todas las ciudades de Arabia, no ha sido edificada en el mismo oasis; se levanta, en cambio, en un pequeño promontorio cercano a éste. Los pozos, así pues, quedan fuera de los límites urbanos. Por esta razón, durante todo el día una larga procesión de mujeres vestidas de azul va y viene entre la ciudad y las fuentes, siendo ellas —aquí como en cualquier otra parte de Arabia— las que hacen las más duras e ingratas tareas.

Hay veces que, en las primeras horas de la mañana, el oasis en las afueras de Shibam permanece envuelto en una especie de neblina. Esta no es consecuencia de la humedad, como sucede en nuestros países, sino del polvo. Cuando se produce este fenómeno, las montañas que dan fondo a la ciudad parecen dibujar a contraluz las más fantásticas siluetas de caprichosos colores. Algunas cimas parecen estar completamente envueltas en tinieblas cuando, hacia el este, el sol ya ha empezado a dar tonalidades más claras a otras. Mientras tanto, el oasis despierta lentamente. Hace fresco en los primeros albores del día, pero el sol

sube rápidamente y a las siete y media ya brilla con toda su fuerza por encima de las montañas. De pronto, el cuadro se anima extraordinariamente. Jóvenes pastores pasan corriendo con sus cabras; otros conducen sus ovejas a las laderas. Los rebaños son tan numerosos que parecen enormes desprendimientos de piedras que rodasen montaña abajo hacia el oasis. Me acuerdo que uno de ellos era conducido por una pastorcita de unos catorce años; cuando intenté sacar una foto de sus ovejas me increpó, indignada, y tuve que apresurarme a explicarle que no era a ella a quien quería retratar.

Pasaron luego por allí algunas jóvenes envueltas en largas y negras vestiduras; muchas de ellas ya llevaban la cara tapada con un velo. Iban camino de los pozos o de los campos de mijo, donde se pusieron a espantar con sus hondas a los tenaces gorriones. Ya se oía en los pozos el chirrido de las poleas: empezaba la jornada.

Las inundaciones de 2008, el ataque de Al Qaeda en 2009, la mala gestión de los sistemas de residuos cloacales y de riego de los campos, y los recientes conflictos armados han puesto en peligro la integridad y la supervivencia de Shibam. Por ello, la UNESCO la colocó, en julio de 2015, en la lista de Patrimonio de la Humanidad en Peligro. Una medida que, por cierto, no la protegerá ni, eventualmente, la salvará. A la espera del siguiente desafío, los rascacielos de barro yemeníes continúan alzando sus siluetas cada mañana por encima del Wadi y del desierto.

Adufes

Se dice que el adufe fue introducido en la península Ibérica por los árabes, entre los siglos VIII y XII. De hecho, tiene ciertas analogías con el "bendir" árabe. Se trata de un bимembranófono, un pandero de forma cuadrangular, cubierto por ambos lados de piel de carnero o de cabra.

La más estricta tradición reza que su estructura de madera (las "armas") sea de "palo de naranjero" y que en el interior del instrumento popular se coloquen elementos productores de vibración o ruido (semillas, arena, cascabeles). No es un dato menor que la flor de naranjera sea un símbolo del matrimonio, o que los parches de cuero del adufe sean de pieles de un macho y de una hembra. El instrumento está cargado de simbolismos.

Se apoya en los pulgares y en el dedo índice de la mano derecha, dejando los otros dedos para la percusión. En ninguna otra geografía el adufe se encuentra tan vivo y tan presente como en la provincia de Beira Baixa (oeste de Portugal) y especialmente en el concejo de Idanha-a-Nova, atravesando generaciones, fortaleciendo su identidad, reinventándose.

Detrás de un adufe siempre hay una mujer. En ella residen las más hondas tradiciones. Cada adufe tiene una sonoridad propia. Que no viene de los dedos, sino del alma.

En el corazón de África

De acuerdo a algunos libros divulgativos, George August Schweinfurth fue "el primer blanco que vio un pigmeo". O, por expresarlo de forma más correcta, el primer europeo que registró haber tenido contacto con un individuo de uno de los tantos pueblos del África central etiquetados como "pigmeos".

Pero Schweinfurth hizo mucho más que eso.

Nacido en 1836 en Riga, en la actual Letonia (entonces parte del Imperio Ruso), se educó en Alemania (Heidelberg, Múnich, Berlín, 1856-1862), en donde se convirtió en un avezado botánico. Su interés por África —que lo acompañaría toda su vida— nació cuando se le encargó la organización de las colecciones de especímenes traídas del Sudán por la expedición del Barón Von Barmin y Hartmann (que visitó Sennaar y Fazoglo en 1860). En 1863 Schweinfurth viajó por las costas del mar Rojo, recorrió el territorio entre ese mar y el río Nilo y visitó Jartum —recientemente fundada por el regente egipcio Ibrahim Pachá— antes de volver a Europa en 1866.

Sus investigaciones llamaron la atención de sus colegas y en 1868 la Fundación Alexander von Humboldt de Berlín lo envió en misión científica al África central. Partiendo de Jartum (actual Sudán del Norte), subió por el Nilo Blanco hasta Bahr-el-Ghazal (Sudán del Sur) y desde allí, junto a una partida de traficantes de marfil, atravesó las tierras de los pueblos Diur, Dinka, Bongo y Zande, estos últimos ubicados al este de

la actual República Centroafricana. Al entrar en el territorio de los Mangbetu (hoy en la República Democrática del Congo) descubrió el río Uele, parte de la cuenca hidrográfica del río Congo.

Schweinfurth describió las prácticas cotidianas de las culturas con las que se encontró, incluyendo las de los pigmeos Aka o Bayaka, un subgrupo del pueblo Mbenga que habitan el Congo y la República Centroafricana; su contacto con esa sociedad permitió a los académicos europeos constatar la existencia de pueblos pigmeos en África tropical. Al mismo tiempo recogió numerosas muestras botánicas y zoológicas. Desgraciadamente, el incendio de su campamento en 1870 destruyó buena parte de lo que había reunido. En su ruta de regreso a Jartum intentó rehacer sus colecciones y una vez allí, en 1871, comenzó a escribir una detallada crónica de su viaje. Titulada *Im Herzen von Afrika* (En el corazón de África), fue publicada en Leipzig en 1874.

Entre 1873 y 1874 acompañó al geógrafo y explorador alemán Friedrich Gerhard Rohlfs en su célebre expedición al desierto libio con 100 camellos y 90 hombres. Afincado en El Cairo en 1875, fundó una sociedad geográfica bajo los auspicios del jedive Ismail Pachá y se dedicó a los estudios africanos. En 1876 recorrió el desierto de Arabia junto al geólogo germano Paul Güssfeldt para continuar luego con sus investigaciones, especialmente en el valle del Nilo. En 1889 volvió a instalarse en Berlín, aunque antes de su muerte —acaecida en 1925 en aquella misma ciudad— aún tuvo tiempo de visitar varias veces la colonia italiana de Eritrea.

Cocolos y guloyas

Tras la llegada de los europeos en 1492 a la isla de La Española (Antillas Mayores, actualmente dividida entre Haití y la República Dominicana), la población indígena, calculada en al menos un millón de personas, se redujo de manera tan veloz y tan drástica a causa de las guerras, las enfermedades y la increíble tasa de suicidios, que los conquistadores se vieron obligados a buscar rápidamente nueva mano de obra esclava.

Ya en 1502 —solo una década después del primer desembarco de Colón— comenzaron a llegar prisioneros africanos al Caribe. Los primeros en arribar fueron los *ladinos*: esclavos generalmente bautizados, familiarizados con la lengua y la cultura castellana, cuya presencia en la península Ibérica se remontaba al menos un siglo. Luego (desde 1505 en adelante, según las fuentes) empezaron a llegar los llamados *bozales*, directamente desde África. Estos últimos no tenían ningún conocimiento del idioma ni de las formas de vida europeas.

Entre los *bozales* abundaron los rebeldes *golofes*, pertenecientes al pueblo Wolof del actual Senegal, y aquellos originarios de Guinea. Las olas de esclavos africanos que les siguieron fueron capturadas cada vez más al sur siguiendo la línea de costa occidental africana, hasta llegar a Angola.

A partir de 1697, la mitad oriental de La Española fue cedida a Francia, mientras que la occidental fue conservada por la corona hispana. Para mediados del siglo XVII, la sección

francesa estaba habitada por 300.000 esclavos africanos y 12.000 colonos europeos. Las crueldades llevadas a cabo por los colonos condujeron a una sangrienta rebelión de los siervos, y a la proclamación de la independencia de Haití —un estado con mayoría casi absoluta de población afro-descendiente— en 1804.

En 1822, los haitianos ocuparon la mitad española de la isla, de modo que toda La Española quedó bajo su poder hasta 1844. Si bien el comercio local de cautivos africanos fue suprimido, la población de ascendencia africana no dejó, por eso, de aumentar y, desde un punto de vista cultural, de enriquecerse.

A finales del siglo XIX, numerosos trabajadores afro-caribeños se desplazaron desde las Antillas Menores, anglófonas y francófonas, a lo que para entonces ya era la República Dominicana. Los primeros inmigrantes procedían de las isla Turcas y Caicos a Puerto Plata, en la costa norte de La Española, tras la Guerra de Restauración dominicana (1863-1865). Eran carpinteros, herreros y maestros de escuela que huían de la crisis económica que afectaba las Bahamas y regiones vecinas. Muchos llegaron también como estibadores de los barcos de línea de la Clyde Steamship Co., que dominó el negocio por años.

Cuando comenzó a construirse el ferrocarril entre Puerto Plata y Santiago de los Caballeros, a fines del siglo XIX, muchos más vinieron a trabajar desde las Turcas, y también desde Saint Thomas, entonces una colonia danesa (y hoy parte de las islas Vírgenes estadounidenses).

Justamente cuando acababa el siglo XIX, la inestabilidad de una de las industrias más florecientes de República Dominicana —la azucarera, con base en la ciudad de San Pedro de Macorís, en la costa sur— hizo que los empresarios locales se dedicaran a contratar mano de obra barata. Apostaron sobre todo por inmigrantes afro-descendientes, procedentes de la miríada de islas del Caribe oriental, colonias de Reino Unido, Francia, Países Bajos y Dinamarca. En un principio a los recién llegados se los denominó *tórtolos* (originarios de la isla de Tórtola, hoy en las islas Vírgenes británicas); más tarde serían llamados despectivamente *cocolos*, cuyo origen etimológico aún se discute.

Con el paso del tiempo, ese vocablo dejó de usarse para referirse únicamente a los afro-caribeños de habla no hispana (en especial a los anglófonos asentados en San Pedro de Macorís), y fue empleado para etiquetar a la gente de piel más oscura que la media, o bien a todos los afro-descendientes, o a pobres de cualquier grupo étnico que viviesen en las zonas costeras, menos desarrolladas que las del interior. El término terminó saltando a islas vecinas, como Puerto Rico, y llegó a Estados Unidos con la diáspora dominicana. Desde mediados del siglo XX es utilizado con orgullo por aquellos que se auto-identifican con la música afrolatina (palos, salsa, etc.) en oposición al rock, entre otros.

Los *cocolos* llevaron sus costumbres y tradiciones a República Dominicana. Protestantes llegados a un país católico romano, se vieron forzados a crear sus centros de culto, que fueron estableciéndose en localidades como La Romana, Puerto Plata y la propia San Pedro de Macorís. También introdujeron deportes como el cricket y el boxeo; con el tiempo, el cricket fue abandonado en favor del béisbol y el baloncesto.

También aportaron su música y sus danzas. Entre ellas se encuentra una expresión aún mantenida por los cocolos dominicanos: los *guloyas*.

Declarados Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad por la UNESCO en noviembre de 2005, los *guloyas* podrían definirse como una forma de teatro callejero danzante: una comparsa de enmascarados, vestidos de forma muy colorida (plumas de pavo real, espejuelos, cascabeles, telas brillantes), que desfilan con vejigas de toro y fustas en la mano. Exhiben numerosas coreografías y pasos de danzas, y se acompañan con un conjunto instrumental que no se emplea en otras zonas de República Dominicana: pífano, bombo, redoblante y triángulo.

El desfile puede ser puramente musical (con características fuertemente africanas), o consistir en una representación teatral. En este último caso, los *guloyas* son herederos de las *mummers' plays* inglesas y escenifican obras asociadas al folklore inglés medieval. Entre las muchas historias que los *guloyas* tienen en su repertorio se encuentran algunas leyendas británicas, y episodios bíblicos como el de David y Goliath. De hecho, del nombre (deformado) del célebre gigante filisteo derivaría *guloya*.

Los *guloyas* suelen aparecer en Navidades, entre el 25 de diciembre y el 6 de enero (aunque en la actualidad han ampliado su calendario, y se presentan también en Carnavales y algunas fiestas patrias). Sumadas a sus representaciones teatrales, llevan a cabo las *parrandas navideñas*: van de casa en casa, cantando y tocando, y bebiendo *guavaberry*, una bebida tradicional hecha con ron y bayas de *Myrciaria floribundai*, que

dio origen a una famosa canción del músico dominicano Juan Luis Guerra. Una que define e inmortaliza, en unas pocas frases, el mundo *cocolo* de Macorís.

I wanna dance in the streets
of San Pedro de Macorís.
I wanna hear the song
of cocolos beating their drums.
Drinking my guavaberry
watching the sun go down,
woman, that's all I need
in San Pedro de Macorís.

Referencias

Ladinos y bozales. *Los primeros negros en las Américas*.
[<http://firstblacks.org/spn/summaries/arrival-02-ladinos-and-bozales/>].

Guloyas o buloyas: un patrimonio dominicano para la humanidad. *Long Island al día*.
[<http://lialdia.com/2013/11/guloyas-o-buloyas-un-patrimonio-dominicano-para-la-humanidad/>].

Un frutito azul oscuro

No las había visto jamás, básicamente porque nunca antes había vivido en suelo europeo. Se parecen un poco a los calafates del sur de mi tierra natal, aunque aquellos tienen un gusto mucho más dulce (además de una hermosa leyenda Mapuche que explica su origen). Las endrinas, pues, resultaron uno más de los muchos descubrimientos que me regalaron los faldeos meridionales de la Sierra de Guadarrama (norte de la comunidad de Madrid, España) a lo largo de mis años de residencia allí.

Esas bolitas, que cubren por docenas, como adornos navideños, a los pequeños y tortuosos arbustos que las sostienen, se emplean para elaborar el delicioso *pacharán*, un licor originario de latitudes españolas más septentrionales. Forman parte de una comunidad, la de "vegetales recogidos del campo", que todavía recibe cierta atención en tierras ibéricas. Legado último de esas antiguas sociedades cazadoras-recolectoras de las que, en última instancia, procedemos todos, la búsqueda y aprovechamiento de algunos recursos silvestres aún mantiene su vigencia en la Sierra de Guadarrama: espárragos, setas, nueces, bayas, hierbas medicinales y aromáticas, flores, raíces, juncos, cortezas, ramas... Todos ellos van a parar a la bolsa o a la cesta del experimentado buscador.

Parte de esos recursos —y los perfiles de la gente que los aprovecha— fueron recogidos en una exposición realizada hace algunos años por la Junta de Castilla y León, titulada *Flora Humilis* (en latín, "flora humilde"). Los contenidos de la misma se difundieron luego

a través de un hermoso catalogo ilustrado con fotos de Justino Díez y con textos de Emilio Blanco. Allí pude sumergirme en un montón de historias de ganaderos, artesanos, cocineros, campesinos y artistas que saben de los viejos sabores, las técnicas de antaño, las casi-olvidadas destrezas...

Y allí encontré esta reseña sobre ese frutito azul oscuro que descubrí un día en la vertiente sur de la Sierra de Guadarrama, y que desde entonces no dejé de recoger todos los otoños.

Los frutos del endrino (las populares endrinas) pueden perdurar todo el invierno, aguantando las escarchas. Normalmente se recolectan en septiembre y octubre, cuando están algo blandas y bien oscuras, para aromatizar licores y aguardientes y fabricar con ellos el pacharán. El fruto solo no es comestible por su acritud, pero después de congelado, o cuando está muy maduro, puede ser comido y resulta como una ciruelilla silvestre. Otros nombres vernáculos que recibe la especie son: andrino, arañón, abruñal, abruños, escambruñeiro, pacharán o espino negro.

Se trata de un arbusto espinoso de ramas entrecruzadas y grises. Hojas caducas, pequeñas y finamente dentadas, que producen flores pequeñas, numerosas, blancas, antes que salgan las hojas. Sus frutos, las endrinas, tienen de uno a dos centímetros, son de color azulado o negruzco, y están recubiertos por una capa cerosa de pruina.

Su hábitat principal son los zarzales, setos, espinales, orlas y claros de bosques, en lugares más o menos frescos de riberas, y a veces en laderas pedregosas. Es frecuente por toda Castilla y León, aunque en las zonas más secas vive sólo en los sotos ribereños.

Para preparar un buen pacharán se necesitan al menos tres meses de maceración; una medida adecuada de proporción es la de un tazón de frutos bien maduros por litro de anís (seco, semisecco, o dulce, al gusto) o aguardiente. Además, se añade opcionalmente azúcar y unos granos de café. La infusión de las flores, dicen, es laxante y diurética.

Otro uso de este útil arbusto es para formar setos y marcar las fincas como divisoria viva, junto a sauces y otros espinos. La madera es muy dura, válida para trabajos pequeños de tornería y sobre todo para hacer mangos de herramientas.

La reina de los Caribe

Trinidad y Tobago es un pequeño país de 5.000 kilómetros cuadrados, compuesto por dos islas (que le dan nombre a la nación) situadas frente a las costas de Venezuela y las Guayanas, al sur del Mar Caribe. Tiene una población de poco más de un millón de habitantes, de los cuales el 70% son de origen africano o indio. El resto pertenece a diferentes etnias y pueblos e incluye a una de las sociedades originarias isleñas, los Caribe.

Cuando Cristóbal Colón puso el pie en Trinidad en 1498, durante su tercer viaje al "Nuevo Mundo", la isla estaba habitada por unas 40.000 personas que pertenecían tanto a grupos Arawak (Nepoya, Suppoya), de temple pacífico, como a belicosos grupos Caribe (Yao, Kalinago, Kali'ña). Los conquistadores no prestaron demasiada atención a estas pequeñas porciones de tierra, ocupados como estaban en la invasión y aniquilación de las civilizaciones y las culturas de tierra firme, pero aún así sojuzgaron por la espada a los pobladores de Trinidad y agruparon a los sobrevivientes en las tristemente célebres "encomiendas", instituciones coloniales americanas bajo las cuales comunidades indígenas enteras eran puestas bajo la "protección" de un colono español (el encomendero) para que fueran "educadas" y evangelizadas. En la práctica, la encomienda no fue sino una esclavitud más o menos encubierta, tal y como denunciaron numerosas voces durante la época de la Colonia, incluyendo la de fray Bartolomé de las Casas.

Hacia 1700, la isla era una provincia insular del Virreinato de Nueva España. Estaba prácticamente deshabitada: en ella vivían unos pocos españoles con sus esclavos africanos y los escasos remanentes de las antiguas poblaciones originarias, agrupados sobre todo en las encomiendas de Tacarigua y Aragua. En 1783, un francés de la vecina isla de Granada, Roume de St. Laurent, obtuvo con una facilidad pasmosa una Cédula de Población de manos del rey español Carlos III. Con este permiso y la adecuada publicidad, logró que numerosos europeos se establecieran en la isla, especialmente franceses e ingleses que se dedicaron al cultivo del cacao (o, hablando con propiedad, a hacer que sus esclavos africanos cultivasen y cosechasen el cacao con cuya venta ellos se enriquecerían).

Para esa época se contabilizaron unos mil Caribe. Entre 1784 y 1786, todos ellos fueron conducidos hasta Arima, al norte de Trinidad, en donde se ubicaba una misión fundada en 1757 por los Capuchinos. Allí, en un espacio de 2.500 hectáreas, se los mantuvo hasta 1797, cuando los ingleses ocuparon militarmente las islas, las anexaron a la Corona Británica como colonia, clausuraron la misión y anularon la reserva indígena. Desde ese momento, los Caribe se vieron abocados a labrarse su propio destino. La gran mayoría no se movió de Arima: fundaron una comunidad, la de Santa Rosa, que con el paso del tiempo se convirtió en la más importante de todas las localidades indígenas de Trinidad.

A partir de 1875 se instauró una institución en Santa Rosa: la de la Reina Caribe (*Carib Queen*). Dice la leyenda que las autoridades coloniales inglesas no permitieron a los Caribe tener jefes, pero que dieron su beneplácito para que tuvieran una reina,

considerando que una jefatura femenina no les acarrearía los problemas que podría ocasionarles una masculina.

Esta institución es única en toda el área caribeña y, en cierta forma, en todas las Américas. La reina es coronada en agosto, durante la fiesta de Santa Rosa de Lima, una de las celebraciones más importantes de la comunidad. Excepto la primera reina, todas las demás fueron nombradas directamente por su antecesora, que las eligió entre aquellas mujeres pertenecientes a la comunidad Caribe que tuvieran un vasto conocimiento de la historia, las prácticas, las costumbres, el modo de vida y la tradición oral de su pueblo. La monarca debe ser ratificada por el Consejo de Ancianos y mantiene el cargo hasta su muerte, ocupándose, durante su reinado, de mantener y vigorizar los usos y costumbres de su gente.

En la actualidad, la comunidad indígena Caribe de Santa Rosa de Arima es la única organizada de toda la isla, y la que mantiene una suerte de liderazgo entre el resto de pequeñas poblaciones originarias del país. La Reina Caribe actual se llama Nona Aquan y es la séptima regente. En sus manos se encuentra la responsabilidad de que los 400 Caribe de Trinidad mantengan tradiciones propias, como las ceremonias espirituales de los chamanes, o adoptadas de los españoles y otros pueblos hispanoamericanos, como el catolicismo, la música *parang* y el *halekebe* o poncho tejido al ganchillo.

Si bien la autoridad política de la comunidad queda en manos de un presidente nativo, y si bien existen varias organizaciones indígenas en Trinidad y Tobago (así como en otras áreas del Caribe, en especial en la isla-estado de Dominica), la función de la Reina Caribe,

aunque parezca simbólica, es esencial: mantener vivas, dentro de lo posible, las raíces de la cultura nativa. Una tarea que ha sido, desde siempre, tradicionalmente femenina. Y una de cuyo éxito dependen todas las demás.

Es allí donde radica la verdadera importancia de una figura real considerada por muchos como una mera curiosidad folklórica. Como tantas otras figuras y tantos otros elementos a lo largo y ancho de la América indígena.

La ciudad perdida de Z

El teniente coronel Percival "Percy" Harrison Fawcett nació en agosto de 1867 en Torquay (Devon, Reino Unido). Hijo de un miembro de la RGS (Royal Geographical Society / Real Sociedad Geográfica), se enroló en 1886 en el ejército británico y sirvió como artillero en Trincomalee, Sri Lanka. Allí conoció a la que sería su esposa, Nina Paterson, en 1901. El mismo año se unió a la RGS para poder estudiar topografía y elaboración de mapas, y luego trabajó en el servicio secreto británico en el norte de África y en Malta.

En 1906, con 39 años, viajó a Sudamérica por primera vez. Fue a realizar un relevamiento cartográfico de una sección del límite entre Brasil y Bolivia, a pedido de la RGS; los dos países se disputaban esa área, rica en caucho y con una frontera poco clara, y habían solicitado la intervención de un observador neutral, el gobierno británico. Durante su trabajo en la zona en 1907 dijo haber visto numerosas especies de animales increíbles, como una anaconda de 19 m, un perro del tamaño de un gato, o la araña *apazauca*, que los habitantes locales referían como muy venenosa (declaraciones por las que fue ridiculizado por la comunidad científica). Asimismo, describió detalladamente en sus cuadernos el ambiente y la vida de los habitantes de aquellos lugares.

Fawcett realizó siete expediciones a la Amazonia entre 1907 y 1924. Se entendía bien con los pueblos indígenas con los que se cruzaba, básicamente a base de regalos, paciencia y mucha cortesía. En 1908 describió las fuentes del río Verde, en Brasil, y en

1910 localizó las fuentes del río Heath, entre Bolivia y Perú. Tras su expedición de 1913 anunció haber visto perros con narices dobles.

Basándose en una investigación bibliográfica y, sobre todo, en los cientos de historias fantásticas y rumores legendarios que había ido escuchando a lo largo de sus viajes y sus años en América del Sur, para 1914 había formulado la teoría de que existía una "ciudad perdida" (que él llamó "Z") en el Mato Grosso. Señalaba que allí había existido una civilización compleja, y que seguramente habrían sobrevivido ruinas aisladas, a pesar de que nadie (y especialmente la BGS) daba crédito a sus hipótesis. En apoyo de su teoría sobre la existencia de "ciudades perdidas" vino el descubrimiento, en 1915, del llamado *Manuscrito 512*, conservado en la Biblioteca Nacional de Brasil en Río de Janeiro. Se trata de un texto famoso y asombroso, supuestamente escrito por el *bandeirante* João da Silva Guimarães, que el que cuenta que en 1753 él y sus compañeros se toparon con las ruinas de una ciudad con arcos, estatuas y un templo con jeroglíficos en el *sertão* de Bahía. Esa ciudad, que Fawcett llamó "ciudad de Raposo" y ubicaba en la Chapada Diamantina, se convirtió en su segundo objetivo después de "Z".

A pesar de su edad, al principio de la Primera Guerra Mundial el británico volvió a Europa y sirvió a su país comandando una brigada de artillería. Luego regresó a Brasil para seguir con sus exploraciones, estudiando la flora y la fauna local y los posibles restos arqueológicos. En 1920 realizó un intento en solitario por buscar la ciudad de Z, pero fracasó.

En 1925 emprendió un nuevo viaje tras su misterioso objetivo, acompañado por su hijo mayor, Jack, y el mejor amigo de este, Raleigh Rimell. Antes de partir, Fawcett indicó que si la expedición no regresaba no se debían enviar partidas de rescate. Los tres iban bien preparados, y el grupo era pequeño para evitar llamar la atención de algunos de los pueblos indígenas hostiles a los europeos, cuyas tierras planeaban cruzar. Partieron el 25 de abril de Cuiabá, capital del estado de Mato Grosso, y su última comunicación tuvo lugar el 28 de mayo, cuando Fawcett escribió una carta a su esposa. Se supone que cruzaron el Alto Xingú, abandonando el territorio del pueblo Kalapalo y entrando en el de los Xavante.

Nunca más se volvió a saber de ellos.

Dado que el propio explorador había manifestado su deseo de que no se lo buscara, las sospechas comenzaron recién un año después de su desaparición. Algunos relatos indígenas afirmaban que vivía con una tribu desconocida, o que había hallado la ciudad perdida y se había quedado allí. En 1927, Brian, el otro hijo de Fawcett, que trabajaba como ingeniero en los ferrocarriles peruanos, recibió la visita de un colega francés que le dijo haber visto a su padre vivo en el estado Minas Gerais, aunque nadie le creyó.

En 1928 se organizó la primera expedición en su búsqueda, pero solo llegó hasta los Kalapalo, que se mostraron verdaderamente agresivos. Le siguieron casi un centenar de expediciones que intentaron encontrarlo, sin suerte; muchas de ellas fueron masacradas por los pueblos nativos. En 1943 el presidente brasileño Getulio Vargas lanzó la expedición Roncador-Xingú para establecer bases aéreas en esa región del Mato Grosso.

Fue entonces cuando el periodista Edmar Morel aprovechó la ocasión para viajar y entrevistarse con los Kalapalo, llegando a la conclusión de que ellos habían asesinado a Fawcett.

En 1947, los famosos hermanos Vilas Boas, en el marco de la misma expedición Roncador-Xingú, pasaron algunos meses entre los Kalapalo, y también terminaron sospechando que habían sido los asesinos de Fawcett, a pesar de que los indígenas fueron cambiando las versiones de su relato una y otra vez. En 1950, el cacique Kalapalo Ixarari, en su lecho de muerte, confesó a Orlando Vilas Boas que él mismo había asesinado a Fawcett de un hachazo en la cabeza, por una falta de respeto del británico.

Tras la muerte de Ixarari, Vilas Boas pidió ver la tumba de Fawcett. Esta fue localizada y abierta, se recuperaron los huesos y se los envió a Londres, donde fueron analizados. Pero los restos no concordaban con la descripción del perdido explorador. Se dudó incluso de que fueran los de un hombre blanco.

Muchos años después, en 2005, un reportero del *New York Times*, David Grann, entrevistó nuevamente a los Kalapalo. Descubrió entre ellos una tradición oral vigente sobre Fawcett (uno de los primeros hombres blancos en visitarlos), que decía que el explorador había descansado entre ellos durante su último viaje y había seguido camino hacia el este, a pesar de las advertencias de que no lo hiciera porque los indígenas de esa zona eran muy violentos. Durante cinco días, dijeron los Kalapalo, sus vigías vieron el humo del fuego de los blancos. Luego no lo vieron más, y supieron que los extranjeros estaban muertos.

Tras tantas versiones y tantas idas y venidas, probablemente nunca se conozca el destino final de los tres aventureros.

Fawcett fue amigo de Conan Doyle, que utilizó los relatos de sus expediciones amazónicas (concretamente, la del descubrimiento de las llamadas "colinas de Ricardo Franco") como apoyo para su "Mundo Perdido". Mucho se ha escrito sobre su último viaje. E incluso se ha filmado una película basada en el libro que el periodista Grann escribió en 2009.

Recientemente, el antropólogo Michael Heckenberger y otros colegas, colaborando con el pueblo Kuikuro (que habitan tres aldeas del Parque Indígena del Xingú, en Mato Grosso, y son el pueblo indígena más numeroso de la región), han descubierto los restos de una civilización que han llamado Kuhikugu. Se trata de unas 20 localidades repartidas en un área de 70.000 km cuadrados, con una población aproximada de 50.000 personas, y posiblemente habitadas desde hace 1500 años hasta hace 400, cuando su población habría sido exterminada por las enfermedades llegadas desde Europa.

El sitio principal de Kuhikugu, X11, se encuentra a orillas del lago Kuhikugu, en la cabecera del río Xingú, muy cerca de donde Fawcett presuponía la existencia de los restos de Z. Aunque, evidentemente, no se trataba ni de un El Dorado ni de una ciudad de la Atlántida, como decían los relatos y las leyendas, sino de una sencilla red de aldeas que alcanzó un alto nivel de desarrollo socio-económico en el corazón de la Amazonia.

Comer, según Mark Twain

Mark Twain era un individuo con un carácter muy particular, y una visión del mundo que solía oscilar entre lo amargo y lo ácido. Se divertía observando a la humanidad y sus cuitas, entre las cuales se incluían las propias. De hecho, no fueron pocas las ocasiones en que se tomó como sujeto de sus textos.

Solía definirse como "un hombre perezoso por naturaleza". "He visto gente más lenta, callada, apática y perezosa que yo", solía decir, "pero estaba muerta". Odiaba el deporte —llegó a montar en bicicleta y a blasfemar en mil lenguas contra ella— y adoraba su inseparable cigarro, la bebida, la charla y el buen comer. Dejó muchos apuntes y reflexiones sobre estas pasiones suyas en sus trabajos literarios, su autobiografía, sus notas y algunas de sus conferencias públicas.

El crítico literario Mark Dawidziak —todo un experto en Twain— publicó en Prospect Park Books una compilación de textos del célebre escritor sobre estos y otros temas. Tituló la recopilación *Mark Twain's Guide to Diet, Exercise, Beauty, Fashion, Investment, Romance, Health and Happiness* ("La Guía de Mark Twain para la dieta, el ejercicio, la belleza, la moda, las inversiones, el romance, la salud y la felicidad"). Tomados de este libro (que cita como fuente directa su *Autobiografía*) y traducidos con cierta libertad, los siguientes párrafos nos hablan del gusto del escritor estadounidense por la buena mesa, y el absoluto placer que le provocaban sus recuerdos de niñez en la granja sureña en la que creció y donde entrenó su paladar con mil delicias.

En verano se ponía la mesa en medio de ese suelo protegido por la sombra y acariciado por la brisa, y las comidas suntuosas... bueno, me pongo a llorar de solo pensar en ellas. Pollo frito, cerdo asado; pavos salvajes y domésticos, patos y gansos; venado recién abatido; ardillas, conejos, faisanes, perdices, urogallos; galletas, pasteles con la masa aún caliente, tortas calientes de alforfón, "pan de trigo" caliente, panecillos calientes, pan de maíz caliente; mazorcas de maíz fresco hervidas, succotash [guiso de judías y maíz], habones, judías verdes, tomates, guisantes, patatas irlandesas, batatas; suero de leche, dulce de leche, clabber [leche fermentada]; sandías, melones y cantaloupes recién cosechados en la huerta; pastel de manzana, pastel de melocotón, pastel de calabaza, buñuelos de manzana, tarta de melocotón... No puedo recordar lo demás.

Quizás lo más espléndido de todo era la forma en que se cocinaban las cosas, particularmente algunos de los platos. Por ejemplo, el pan de maíz, las galletas calientes y el pan de trigo, y el pollo frito. Estas cosas nunca han sido cocinadas adecuadamente en el Norte; de hecho, y hasta donde yo tengo visto, no hay nadie allí capaz de aprender ese arte. En el Norte piensan que saben cómo hacer pan de maíz, pero no es más que una mera superstición. Puede que no haya pan en el mundo tan bueno como el pan de maíz del Sur, y puede que no haya pan en el mundo tan malo como la imitación que de él hacen en el Norte.

Rara vez intentan freír pollo en el Norte, y eso está bien; pues es un arte que no se puede aprender al norte de la línea de Mason y Dixon, ni en ningún lugar de Europa. Sobre esto no hablo de oídas, sino por experiencia.

En Europa se imaginan que la costumbre de servir distintos tipos de pan ardiendo como brasas es "americana", pero eso es decir demasiado; es costumbre en el Sur, pero es mucho menos que eso en el Norte.

Hasta que tuve doce o trece años, pasé periodos del año en la granja. [...] Sé el aspecto que tenían las moras silvestres, y cómo sabían, y lo mismo con los pawpaws, las avellanas y los caquis. [...] Conozco el sabor de la savia de arce, y sé cuando hay que recogerla, y cómo organizar las canaletas y los tubos, y cómo hervir y reducir el jugo, y la forma de enganchar el azúcar cuando está listo, y también sé que ese azúcar sabe mejor que cualquier otro, digan lo que digan los fanáticos.

Sé cómo luce una manzana congelada en una barrica en la bodega en pleno invierno, y lo difícil que es morderla, y cómo la escarcha hace doler los dientes, y lo rica que es, a pesar de todo. [...] Sé cómo se ve una manzana que se está asando y chisporrotea en el hogar en una noche de invierno, y conozco la deliciosa sensación que se siente al comerla caliente, con un poco de azúcar y una buena porción de crema.

Conozco el delicado y misterioso arte de partir nueces de nogal y de pacana sobre una plancha de hierro con un martillo, de tal forma que las nueces salgan enteras, y sé cómo esas nueces, tomadas junto con manzanas de invierno, sidra y donuts, hacen que los viejos cuentos y chistes de los ancianos suenen frescos, y crujientes, y encantadores.

Sé qué aspecto tienen las manzanas y los melocotones y las peras verdes cuando están en los árboles, y sé lo "entretenidas" que son tales frutas cuando están en el interior de una persona. Sé cómo luce una sandía de primera cuando su gorda rotundidad toma el sol entre tallos enredados de calabazas y simblins [calabazas de verano]; sé cómo averiguar si está madura sin necesidad de "calarla"; sé cuán tentadora se ve cuando se está enfriando en una tina de agua debajo de la cama, a la espera; sé el aspecto que tiene cuando está sobre la mesa, en el gran espacio cubierto que se abre entre la casa y la cocina, y los niños se reúnen para presenciar el sacrificio con las bocas hechas agua; conozco el crujido que hace cuando el cuchillo entra por un extremo. [...] Puedo ver sus mitades separándose y mostrando la rica carne roja y las semillas de color negro. [...] sé como se ve un niño detrás de una rebanada de esa sandía de una yarda de largo, y sé cómo se siente ese niño, porque yo estuve en su sitio.

Conozco el sabor de la sandía que ha sido obtenida honestamente, y el de la sandía que ha sido adquirida "por arte". Ambas saben muy bien, pero los que hayan vivido la experiencia saben cuál sabe mejor.

