

Blog Bibliotecario

Compilación de entradas #22

Edgardo Civallero

La gaita serrana de Madrid

La Sierra Norte de Madrid —el lugar desde donde escribo este *blog*— es una sección de la Sierra de Guadarrama que perteneció a tierras segovianas hasta 1833, momento en el cual la división de España en provincias organizada por Javier de Burgos la llevó a ocupar la porción norte de la entonces provincia (y actual comunidad) madrileña. Incluye pueblos como Bustarviejo, Valdemanco, La Cabrera, Garganta de los Montes o Braojos, rincones con paisajes bellísimos y muchas tradiciones rurales que, a pesar de correr un serio riesgo de desaparecer, se resisten a ello con uñas y dientes.

Una que no tuvo tanta suerte y se desvaneció de los ámbitos populares fue la construcción e interpretación de la "gaita serrana". Es éste un aerófono que fue descrito por primera vez en la literatura académica en 1947, de la mano de un miembro del Instituto Español de Musicología, el folclorista extremeño Manuel García Matos. Así se refería éste a la "gaita serrana" en la "Enciclopedia de Madrid":

"Localízase en los pueblos de Loyozuela, Bustarviejo, Valdemanco, La Cabrera y algún otro más al norte; en el sur se me han dado noticias de que existió en un tiempo. Es instrumento sumamente rústico y primitivo, propio de pastores, y ofrece características afines a las que presentan algunos 'pitos' bucólicos de la Antigüedad.

Se compone de tres piezas: la 'gaita' propiamente dicha, que es un palo (de higuera más frecuentemente) afinado y hecho tubo, cuya longitud es muy inestable, pues oscila entre 14, 16, 20 cms. y aún más y aún menos; y dos llamados 'cornatos' (fragmentos de cuernos de toro), uno mayor que a guisa de pabellón se encaja en el extremo inferior del tubo, y otro menor (de 4 ó 5 cms. de largo) que va encajado en su parte más estrecha en el emboque de la gaita. En este emboque se introduce un menudo tallo de paja dura,

llamado 'mansiega', con un ligero corte que levanta una lengüeta batiente...".

La "gaita" de la sierra norte de Madrid no es, en realidad, una verdadera gaita, sino un instrumento de viento de la familia de los albogues o alboques. El término "albogue" deriva del árabe *al-buq*, y éste del griego *bykane*, "la trompeta, el cuerno". Los albogues (en inglés, *hornpipes*) son aerófonos formados por un tubo (de madera, caña o hueso) simple o doble en cuyos extremos se colocan dos piezas de cuerno: un pabellón amplificador y una boquilla que cubre la *caña* o lengüeta. El intérprete sopla por la boquilla y pone en movimiento la lengüeta vibratoria, simple, idéntica a la de los clarinetes (sobre todo a los tradicionales catalogados como "idioglóticos"). El aire es modulado a través de los orificios del tubo (por lo general tres en la parte superior y uno en la inferior) y el sonido se amplifica en el pabellón.

La gaita serrana se elaboraba en madera de higuera, saúco o adelfa, dado que sus médulas, blandas, permitían taladrarlas con facilidad (en especial con un hierro al rojo) para obtener un tubo limpio. Se solía limar el tubo para darle un perfil cuadrado en el área de los orificios, mientras que en el resto se mantenía el perfil circular natural. La lengüeta ("mansiega") se hacía, por lo general, de un tallo grueso de trigo, centeno o esparto. El trozo de asta ("cornato") que funcionaba como pabellón solía recortarse, grabarse y horadarse para adornarlo con los motivos tradicionales de la sierra norte (los cuales todavía pueden encontrarse en algunos bastones de pastor y en cestas de castaño).

Tiene relación con los albogues medievales (por ejemplo, los representados en las miniaturas 220 y 340 de las "Cántigas de Santa María" de Alfonso X El Sabio), la alboka vasca (que posee doble tubo), la "gaita" gastoreña de Cádiz, el *pibgorn*, *pibcorn* o *cornicyll* de Gales, el *stock-and-horn* de Escocia, el *arghoul* árabe y la *jaleika*, *zhaleika* o *bryolka* rusa.

La descripción de García Matos y algún texto más, así como un par de ejemplares del instrumento, un puñado de fotos y una grabación (publicada en la "Magna antología del folklore musical de España" del mismo García Matos) fue todo lo que quedó de esta "gaita", pues un buen día, hacia finales de los años sesenta, dejó de usarse. No se volvió a saber más de ella hasta que, recientemente, las historias sobre su uso comenzaron a ser recolectadas, las pequeñas piezas supervivientes fueron rescatadas y se la volvió a escuchar en su terruño de origen, gracias al buen hacer de algunos músicos enamorados de los sonidos de su tierra.

Si bien el instrumento no volverá a estar en manos de pastores (pocos quedan en la sierra) ni interpretará el repertorio antiguo (perdido cuando la cadena de transmisión oral se rompió), esta tímida reaparición de la "gaita" serrana puede llevar a que en el futuro los folkloristas la incluyan en sus trabajos y vuelva a estar presente, al menos, en alguna tradicional fiesta de pueblo. Esas que también van perdiéndose poco a poco.

La cocina del Califa

En la segunda mitad del siglo X —o, al menos, eso indican los expertos— un copista de manuscritos y compilador de textos de Bagdad llamado Abu Muhammad al-Muzaffar Ibn Nasr Ibn Sayyar al-Warraḡ recibió un encargo ciertamente curioso: elaborar un compendio de recetas de platos preparados para regentes y dignatarios, de los productos que utilizaban, las herramientas que empleaban, los procesos que seguían y los cuidados que tenían en consideración... Probablemente su cliente fuese un sibarita deseoso de emular, en su mesa, los festejos gastronómicos de los que gozaban los ricos y poderosos.

Así surgió *Kitab al-Tabikh*, "el libro de los platos", el primer texto de cocina escrito en árabe y uno de los más antiguos sobre el arte culinario medieval.

Nacido en el Bagdad de los Abásidas, en unos tiempos misteriosos y legendarios que llenan la cabeza de aromas a mercados de las mil y una noches, el libro no se limita, sin embargo, a la célebre cocina bagdadí, sino que recoge también platos de Siria y Egipto, de Turquía y de la Península Arábiga. Al-Warraḡ —cuyo nombre en árabe significaría "el que comercia con papeles"— compiló 615 recetas, tomadas de una veintena de libros escritos para/por califas, príncipes, dignatarios, médicos y otras prominentes figuras de la política y de las artes. Aunque el principal propósito del compilador fue realizar una antología culinaria en un libro que abarcase la mayor variedad posible de platos, bebidas y postres, Al-Warraḡ también quiso desmitificar las bondades de la "cocina de los príncipes", y permitir que cualquier cocinero/a pudiera repetir los platos de los califas y sultanes en la intimidad de su propia casa, para su propia familia.

Por otro lado, el autor buscó que su trabajo sirviera como una especie de guía o manual instructivo para la cocina saludable. No en vano *Kitab al-Tabikh* se subtitula "el libro de cómo ganar el corazón de la persona amada y evitarle la necesidad de un médico".

El resultado fue un texto elegante y coherente, que nada tiene que envidiar a las mejores guías gastronómicas actuales. De hecho, pocos textos modernos poseen el nivel de detalle de *Kitab al-Tabikh*.

De sus 132 capítulos, los 30 primeros están dedicados a describir los utensilios de cocina y los ingredientes de las comidas, a detallar las propiedades de cada alimento, y a dar consejos sobre cómo evitar los daños que pueda provocar cada plato. Entre los capítulos 31 y 47 se refiere a los platos fríos y de acompañamiento, generalmente preparados con carne, pollo, pescado y verduras. Luego pasa a las preparaciones cocidas, servidas calientes y acompañadas de pan: sopas, cocidos, platos fritos y tortillas (cap. 48-86). De los fogones pasa a la parrilla (cap. 87-92) y a los postres (cap. 92-104), para luego dedicarse a la comida para enfermos (cap. 105-109). Las bebidas, alcohólicas y digestivas, tienen su propia sección (cap. 110-126). Siguen varias recetas para elaborar productos para lavarse las manos, y consejos sobre como elegir los *khilal*, los palillos para los dientes (cap. 127-129). Asimismo, habla un poco sobre la etiqueta durante las comidas (cap. 130-131). Finalmente, el último capítulo está dedicado a remarcar la conveniencia de echarse una siesta tras el almuerzo.

Además de las recetas y las explicaciones de rigor, Al-Warraq incluyó numerosas anécdotas y hasta 80 poemas.

Los contenidos de *Kitab al-Tabikh* han sobrevivido gracias a tres manuscritos copiados en el siglo XIII. Uno de ellos fue encontrado en la Bodleian Library de Oxford (Reino Unido), el segundo en la Universidad de Helsinki (Finlandia) y el tercero en Estambul. Los dos primeros fueron utilizados para lanzar una re-edición del libro en 1987. Desde entonces se han editado traducciones comentadas del texto, basadas en una interpolación de los tres documentos originales.

Al-Warraq demuestra, a través de algunos comentarios, el grado de cuidado que se tenía en las cocinas árabes de su época: "A veces, cuando el líquido de cocción se reduce por

evaporación, partículas de cebolla picada o cualquier otra verdura pueden quedarse pegadas a las paredes internas del caldero. Al final se queman y caen de nuevo al fondo del caldero o se mezclan con el resto de los ingredientes si se agrega agua extra. Si esto ocurre, [el sabor de] el plato se arruinaría, de modo que uno necesita evitar tal cosa, Dios mediante".

Una de las anécdotas más famosas del libro demuestra el afán de difusión que tenía al-Warraq, y su ansia de desmitificar la "alta cocina". Cuenta que un grupo de hombres solía reunirse de vez en cuando para jugar al ajedrez hasta el mediodía. El resto del día pasaban el rato en la casa de aquel al que le tocaba hacer de anfitrión, comiendo y bebiendo. Ocurrió que en cierta ocasión, uno de los cocineros del sultán fue invitado a jugar, y de ahí en más se unió al grupo. Una vez, sus compañeros se tomaron la libertad de pedirle que preparara para ellos un plato como los que hacía para el sultán; en concreto, querían que comer *sikbaj*, un guiso de carne de vaca remojada en vinagre. Sin inmutarse —ni moverse de su sitio— el cocinero real preguntó quién cocinaba en aquella casa. Trajeron ante su presencia al encargado. El chef le preguntó cómo cocinaba el *sikbaj*, a lo cual el otro respondió con lujo de detalles. El cocinero del sultán se limitó entonces a pedir la cazuela en la que preparaba el guiso, y, tras olerla, pidió que se la lavara varias veces, incluso frotándola con hojas de perejil. Cuando la consideró limpia, dijo que ya podían ir a preparar el *sikbaj* tal y como solían hacerlo habitualmente, y siguió con su juego de ajedrez. Todos se quedaron extrañados, y esperaban que en algún momento aquel experto en sabores se levantara, se acercara a los fogones y agregara algunas especias, o diera quizás algunas indicaciones secretas. Sin embargo, el chef no se movió de su sitio.

Cuando el *sikbaj* estuvo listo y servido, todos se maravillaron por su exquisito sabor. El chef explicó entonces: "¿Creen ustedes que los platos cocinados en la cocina del sultán son diferentes de cualquier otro plato de cualquier familia común? Los ingredientes que se usan no son otros que vinagre, hierbas frescas, carne, berenjena, calabaza, azafrán y

demás. De hecho, es la meticulosa limpieza de los ingredientes y los cazos lo que marca la diferencia. Nada más".

Al-Warraq cierra la introducción del libro con las siguientes palabras, dirigidas a su anónimo cliente, aquel que le encargara la compilación: "Espero que el libro demuestre estar a las alturas de vuestras expectativas, así como espero que mis esfuerzos en escribirlo estén a la altura de mi estima hacia vos". Nunca supo que su libro fue uno de los manuales más citados durante toda la Edad Media y que, aún en la actualidad, un milenio más tarde, toda la información que recopiló de otras fuentes (algunas desaparecidas para siempre) sigue siendo válida. Tanto, que sería aconsejable que muchos "grandes chefs" actuales leyeran sus palabras y aprendieran de ellas.

La reina de los Caribe

Por Edgardo Civallero

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 Jennifer Cassar y es la sexta 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.

Arte sobre dos cuerdas

Siempre estuvo allí, como fondo sonoro de esas épicas películas chinas de *wushu* en las que los héroes vuelan, las dagas trazan trayectorias imposibles y los puños destrozan piedra pura como si se tratase de frágil arcilla. Su sonido era el de un violín, pero fluctuaba mucho más: la música parecía bailar en sus cuerdas, ir y volver, deslizarse como una gota de agua sobre un cristal. "Líquido" es la mejor definición que se me ocurre en este momento para definir ese vaivén vibrante y melodioso que produce.

Una vez me lo crucé en el metro de Madrid. Un anciano músico callejero lo tocaba suavemente, esperando la improbable recompensa de un público poco entregado a su arte. Disfruté de él, pero no averigüé su nombre.

Hace poco me lo volví a encontrar, esta vez en las páginas del *Grove Dictionary of Music and Musicians*. Descubrí que se llama *erhu*. Y que es uno de los emblemas de la música tradicional china.

Se trata de una vihuela de arco o "violín" de dos cuerdas. Cuentan las antiguas crónicas de la Dinastía Song (960-1279) que el instrumento fue introducido en China hacia el siglo X por un pueblo mongol de las estepas del Asia Central, los Kumo Xi, que los chinos consideraban "bárbaros" o *wuhuan*. En aquel entonces se llamaba *xiqin*. Con el paso del tiempo logró hacerse un hueco entre los Han, la etnia mayoritaria dentro de China. El suficiente como para ser adoptado por muchos músicos, desde trovadores ciegos hasta grandes intérpretes de la orquesta de la corte.

El *erhu* es un instrumento bastante sencillo. Se compone del *qín gan*, un mástil de madera de unos 75 cms. de alto, que a simple vista parece una vara. En su extremo superior, en un clavijero tallado (generalmente con forma de cabeza de dragón) se fijan dos enormes clavijas *qín zhou*. Y en el extremo opuesto se adjunta la *qín tong*, una caja

de resonancia de cuerpo hexagonal (para las variantes sureñas) u octogonal (para las variantes norteñas), abierta por un extremo y cubierta por el otro por una piel de pitón. Dos cuerdas de seda o metal (tan cercanas que en realidad se tocan como si fueran una sola), llamadas *nèi xián* y *wai xián*, descienden desde las clavijas, en lo alto del mástil, hasta una agarradera fija en la base de la caja de resonancia, pasando por un puente de madera *qín ma* que se apoya sobre la piel de serpiente.

Se interpreta con la ayuda de un *gong*, un arco de madera con cerdas de crin de caballo resinadas. El *gong* es similar al arco del violín, pero mucho más largo: tanto como el propio instrumento en sí. Las cerdas del arco y las dos cuerdas del *erhu* están entrelazadas, de forma que no se pueden separar. Ésta es una de las particularidades del instrumento. Otra es que no posee trastes y que, como muchas otras vihuelas de arco del mundo, las cuerdas no se presionan sobre el mástil: los dedos se apoyan sobre ellas suavemente. El deslizamiento y la suave presión de las yemas del ejecutante son las que definen las notas, las modulaciones y los *glissando* que arrancará el arco.

Dicen los musicólogos que el peculiar sonido del *erhu* es provocado por la vibración de las cuerdas sobre la piel de pitón; por el intervalo de quinta en el que éstas están afinadas; y por el particular sistema de interpretación de las mismas.

En la actualidad, el *erhu* es un elemento importantísimo tanto en las orquestas de la Ópera de Beijing como en la música popular, sobre todo para acompañar canciones narrativas como las *t'an-tz'u* del sur y las *ta-ku* del norte de China. Pero los tiempos modernos también han llegado para este antiguo instrumento. Hoy se lo fabrica industrialmente, en ocasiones con materiales como el metal o el plástico, antaño ausentes de su estructura. Se lo ha adaptado a la música occidental, se lo ha replicado en varios tamaños, se le ha creado un repertorio moderno...

Aún así, todavía las manos de los viejos artesanos lo continúan construyendo en maderas duras, siguiendo los patrones de antaño. Y las de los virtuosos lo siguen

interpretando de una forma que eriza la piel y evoca, irremediabilmente, los paisajes de montañas escabrosas surgiendo entre nubes y de arrozales que acarician el horizonte tantas veces reflejados por los pintores chinos. Toda una imagen hecha de sonidos melosos, que vibran y zigzaguean entre dos cuerdas.

La autopsia de un libro

¿Cuál es el destino de una enciclopedia vieja? Probablemente, llenarse de polvo en algún rincón olvidado del depósito de una biblioteca. Con suerte, servir de alimento a una tribu de pececillos de plata o a alguna colonia de hongos; con menos, irse desintegrando de simple aburrimiento hasta convertirse en la nada a la que la han relegado enciclopedias más modernas, con contenidos más actualizados y en soportes que no impliquen celulosa en absoluto.

¿Un panorama demasiado triste? Eso pensó Brian Dettmer, un artista estadounidense (Illinois, 1974). Desde el año 2000 ha venido trabajando en la conversión de viejas enciclopedias en algo que para ciertos bibliotecarios y bibliófilos sería una aberración total, para otros una verdadera obra de arte y para algunos, una opción mucho más creativa, saludable y positiva que la del rincón oscuro lleno de telarañas y mohos.

Dettmer realiza "autopsias de libros". Literalmente. El proceso es, en cierta forma, parecido al del ya célebre "Tree of Codes" de Jonathan Safran Foer. Implica cortar el papel. Pero Dettmer va un paso más allá. En realidad, va unos cuantos.

Sus primeros trabajos fueron sencillos, "normales". Eran pinturas relacionadas con códigos lingüísticos como el morse y el braille. Pero con el paso del tiempo comenzó a explorar otras alternativas: por ejemplo, pegar capas y capas de periódicos, revistas y páginas de libros al lienzo, arrancando pedazos luego para dejar a la vista mensajes concretos.

Finalmente, llegó a las autopsias.

Dettmer busca diccionarios y enciclopedias antiguas, usadas y gastadas, especialmente aquellos que tienen numerosas láminas de ilustraciones en blanco y negro. Sella el

volumen y comienza a cortarlo con precisión quirúrgica, utilizando instrumentos y técnicas de cirugía. Va realizando incisiones y dejando al descubierto determinadas partes, páginas y contenidos. No agrega nada extraño, no hay injertos externos: el autor trabaja únicamente sobre un libro original. Es todo lo que necesita.

El resultado final es impresionante. Tiene cierto aire gótico, quizás por el tipo de ilustración que Dettmer prefiere. El "lector" se enfrenta a algunos de los contenidos del libro, elegidos por el artista-cirujano, sin tener que pasar las hojas. Esos contenidos se combinan en un mensaje, o quizás no: simplemente están allí.

El trabajo de Dettmer está en exposición en numerosas galerías de San Francisco, Chicago, Atlanta, Nueva York, Toronto y Barcelona.

Muchos pueden opinar que se trata de un mero acto de vandalismo, puro y simple. Pero esos libros están teniendo una segunda oportunidad, que de otra forma no tendrían en absoluto, sobre todo si tienen que ceñirse a las sacrosantas normas de ciertos bibliotecarios y archiveros (que preferirían verlos podridos en un sótano a convertidos en trabajos artísticos). Personalmente, pienso que vandalismo es permitir que un libro nacido para ser leído, visto y disfrutado se descomponga, olvidado y despreciado, en alguna estantería del fondo de una biblioteca.

Permitir que sea observado y gozado nuevamente, aunque sea de una forma distinta a la que fue concebido, no es más que darle al texto una nueva vida. Una que, estoy seguro, agradecerían si pudiesen hacerlo.

Música... ¿afroboliviana?

Creo recordar que la primera saya que escuché en mi vida fue "Llorando se fue" de Los Kjarkas. En realidad, y con algunas excepciones ("Flor de Mamiña" de Inkuyo, por ejemplo), la mayoría de las sayas que oí cuando me inicié en esto de la música folklórica sudamericana pertenecían a ese grupo boliviano. La historia de "Llorando se fue" probablemente sea conocida por muchos: un grupo brasileño, Kaoma, le aceleró y sincopó el ritmo, le agregó un pasito de danza medio erótico y le tradujo la letra al portugués, convirtiéndola en la celeberrima "Lambada".

[Los (por entonces bastante ignotos) Kjarkas denunciaron a Kaoma por plagio y ganaron el juicio... Curiosamente, pasaron a hacerse famosos por ser los autores de un tema escasamente conocido que, con la versión de los brasileños, logró un reconocimiento cuasi-galáctico.

En aquella época pre-Internet (hablo de finales de los 80' y principios de los 90'), además de escuchar toda la música andina/sudamericana que caía en o cerca de mis manos (generalmente en formato *cassette*, grabaciones de grabaciones de grabaciones de grabaciones del disco original), también devoraba libros, artículos, revistas, documentales, programas radiales... Fue así como averigüé que la saya, ese ritmo que tanto me llamaba la atención, era, al parecer, afroboliviana: un legado de los esclavos africanos llevados a Bolivia allá por el siglo XVI para trabajar en las minas de plata del Potosí.

Por lo visto, aquellos esclavos negros no solo habían dejado la saya como herencia en Bolivia, sino muchos otros ritmos: la morenada, los caporales, la tuntuna, el tundiqui, los negritos... Mi interés me llevó a notar ciertos hechos bastante llamativos en aquellas expresiones culturales. Todos los ritmos citados ponían marco sonoro a danzas espectaculares (sobre todo por su fastuoso vestuario) que, asombrosamente, se

burlaban de los antiguos prisioneros africanos (¿sus supuestos autores originales?), de sus rasgos, de sus sufrimientos, de su historia... Todos ellos se interpretaban con instrumentos totalmente andinos (charangos, zampoñas, quenás) o directamente con bandas de bronce. Y en ninguno de ellos participaban los afrodescendientes que vivían en Bolivia: jamás, en ninguna de esas danzas, vi a uno de ellos; siempre eran mestizos o, en todo caso, indígenas Aymara con la cara y las manos pintadas con betún o portando máscaras deformes, imitando burlescamente los pasos y los movimientos estereotipados de los negros.

Mientras más averiguaba, más fuerte se volvía la sensación de que algo no cuadraba. Pero la información oficial y académica que encontré insistía en que esos ritmos, tan pero tan "andinos", eran de origen africano. Y muchos "expertos" en el folklore de esa región afirmaban sin dilaciones que aquellas danzas eran "danzas rebeldes" afrobolivianas cuyas coreografías criticaban situaciones tan dolorosas como la esclavitud (los negritos) o el látigo de los capataces (los caporales) mediante la burla hacia el propio sufrimiento... un método que siempre me pareció sospechoso y no dejó de alimentar mis dudas sobre el verdadero origen de aquellos ritmos.

Hasta que hace poco pude escuchar, por fin, la música de los afrodescendientes bolivianos en primera persona. Y oí la saya. Otra saya. El verdadero legado de aquellos esclavos, expresado a través de las manos y las voces de sus descendientes.

Sentí el latido de tres tamaños de tambores distintos, y la respiración de un enorme güiro, la cuancha, interpretando un fondo percusivo muy parecido al de la música costeña peruana. Escuché voces solistas que lanzaban al aire un verso, y coros multitudinarios que respondían con estribillos fijos. No había allí ni vientos ni cuerdas, no había letras "sensuales" o "voluptuosas"... Y vi una danza muy sencilla, sin espectacularidades y, sobre todo, sin burlas ni estereotipos.

Y supe del asombro (y de la irritación) de los afrodescendientes bolivianos actuales, que llevan años constatando el error de la práctica mayoría de sus compatriotas que creen y aseguran que aquella "saya" de Los Kjarkas, o las morenadas, o los caporales tan de moda en las ciudades, tiene todo que ver con ellos... cuando la realidad es que no existe absolutamente ninguna relación.

La "saya" andina es una simple adaptación del huayno, uno de los ritmos más populares de los Andes. Se lo ha sincopado para que tenga un cierto sabor "afro", y se le ha agregado el sonido de un güiro y, en ocasiones, de tamboriles, bongos o congas, para que parezca más "exótico". De igual modo, el resto de ritmos mencionados más arriba son invenciones que nada tienen que ver con la cultura o las tradiciones de los esclavos africanos de antaño o de sus descendientes actuales. Y esas danzas y coreografías tan célebres en toda la América andina son, como ya se dijo, una burla de los Aymara hacia los negros bolivianos, a los que tradicionalmente consideraron como personas sucias, ladronas, vagas y maleantes...

En la actualidad, los ritmos "afro" como morenadas, sayas y caporales son los más apreciados en todas las entradas folklóricas de Bolivia y alrededores, y es raro encontrar una comunidad boliviana (incluyendo las de emigrantes) que no tenga al menos un grupo de baile de caporales para sus fiestas. No solo se escuchan en festividades y celebraciones religiosas: en cualquier discoteca de La Paz pueden oírse las sayas y morenadas más sabrosas del momento. Los grupos que las interpretan son "número uno" en ventas, y los candidatos más firmes para ganar todos los premios habidos y por haber y lograr fama y dinero. Y por eso mismo, los compositores de esos ritmos son los más solicitados; las bailarinas de esas danzas son las mujeres más deseadas; los diseñadores de los vestuarios, los más requeridos... Los Kjarkas, que incluso acuñaron la etiqueta de "saya sensual" para las "sayas andinas" cuyas letras incluían contenidos claramente sexuales, han sido uno de esos grupos con muchos de sus temas en las listas de éxitos latinoamericanas.

Entiendo que todo esto es un negocio. Pero, como tantos otros, es uno injusto, que se nutre de la identidad de unos terceros que nada ganan; es más, han perdido siempre. Y los problemas no acaban allí. Los documentos oficiales, los manuales de folklore y música, y muchísimos libros y artículos académicos dan por buena la tesis del origen africano de la morenada, la saya y el caporal que hoy se escuchan, cantan y bailan a lo largo y ancho de Bolivia. Los documentales de muchas televisiones públicas hispanoamericanas, los programas radiales, los videos musicales, los materiales educativos para las escuelas, todos ellos propagan y perpetúan una idea equivocada.

Mientras tanto, los afrodescendientes llevan siglos viviendo en los *yungas* (valles cálidos) del oriente del departamento de La Paz, dedicados a sus propios asuntos: el cultivo de café, fruta y coca. Hace un tiempo que vienen denunciando el continuo manoseo y la grosera deformación de su identidad. Y lo logran haciendo sonar su saya. La verdadera. Una música pura y sencilla, que nada tiene que ver con las versiones del huayno creadas por los Aymara del altiplano. Una música que, hoy por hoy, les sirve de bandera y de caballo de batalla en la lucha por sus derechos.

Los nómadas de Irlanda

Han sido representados en libros y películas como hábiles boxeadores a puño desnudo, hojalateros vagabundos, ladronzuelos llenos de artimañas y carniceros de caballos viejos o medio muertos. Se hacen llamar *minceir*, *pavees* o, en irlandés, *lucht siúil*, "el pueblo caminante". Desde fuera los han llamado peyorativamente *tinkers* ("caldereros, hojalateros") o *knackers* ("matarifes, carniceros"), o bien *itinerants* ("vagabundos, sin-techos") y *gypsies* ("gitanos"). Y, como era de esperar, han sido blanco de todos los estereotipos y prejuicios que las sociedades sedentarias se complacen en asignar a los grupos nómadas... y a todos aquellos que por alguna razón, por insignificante que sea, luzcan "diferentes".

Se trata de los *Irish travellers* ("viajeros irlandeses"), el grupo minoritario más importante de Irlanda, la "isla esmeralda". Son irlandeses que se separaron del camino de la sociedad dominante hace al menos un milenio y decidieron adoptar una vida vagabunda similar a la de los gitanos. Pero no son gitanos: de hecho, los auténticos romaníes los denominan *didikais*, un término aplicado a los hijos mestizos de gitano y payo, o a pueblos que, si bien no son étnicamente *rom*, llevan una vida similar (caso de los yeniches alemanes, los arumanos de los Balcanes, los mercheros españoles o los kuchi afganos).

No poseen registros escritos de su pasado; como ocurre entre muchas otras sociedades itinerantes del planeta, su historia y sus costumbres se mantienen y transmiten de generación en generación a través de la tradición oral. Ello no impide, sin embargo, que otros escriban sobre ellos. En los archivos históricos de las islas Británicas, hacia el siglo XII ya aparecen grupos etiquetados como "tynklers" o "tynkers", nómadas que al parecer mantenían una identidad propia, una organización social separada y un dialecto único. Probablemente los ataques del inglés Oliver Cromwell a Irlanda hacia 1650 buscando

una suerte de "limpieza étnica" de la isla, y la terrible "Gran Hambruna" o *An Gorta Mór* de 1845-52 sumaron desposeídos a los campamentos de los *travellers*.

La vida de estos irlandeses errantes queda descrita en el conciso testimonio de uno de ellos:

Hace cincuenta años o más, la vida era diferente para nosotros los *travellers*. Las mujeres recogían comida y ropa vieja, e iban de puerta en puerta vendiendo flores de papel. Los hombres hacían y componían artículos de hojalata, mercaban caballos y burros, y las familias trabajaban en los campos. Vivíamos en carros con forma de barril, y podíamos ir prácticamente adonde nos apeteciese.

En efecto, hace medio siglo muchos *travellers* aún vivían en las mismas carretas de madera tiradas por caballos en las que se desplazaban de un lado para otro, y acampaban en tiendas (*benders*) hechas a base de ramas y trapos. En la actualidad usan caravanas y casas rodantes; algunos tienen casas, pero las entienden como "paradas entre viajes". En el pasado solían desempeñarse como quincalleros, caldereros, chatarreros y hojalateros, y manejaban el negocio de la compra-venta de animales (sobre todo de caballos); además, servían como mano de obra estacional en el mercado agrícola, y eran reputados músicos tradicionales. Hoy continúan vendiendo animales (especialmente perros) y encuentran ocupación en la construcción y en la reparación de automotores. Generalmente tienen negocios familiares, y se desplazan allí donde su oferta sea más requerida.

Los *travellers* hablan inglés y shelta, también conocido como "the cant", "gammon" o "tarri" para sus hablantes nativos. Es un criollo de gaélico irlandés e inglés que sigue reglas muy parecidas a las de otras jergas, como el *lunfardo* argentino: en muchas ocasiones dan vuelta las palabras o les agregan sonidos. He aquí un ejemplo del shelta:

Padre nuestro, que estás en los cielos

Our Father, who is in Heaven (inglés)

Ár n-Athair atá ar neamh (irlandés)

Mwilsha's gater, swart a manyath (shelta siglo XIX)

Our gathra, who cradgies in the manyak-norch (shelta actual)

Se calcula que en 2008 había unos 40.000 *travellers* en Irlanda, concentrados sobre todo en las cercanías de las áreas urbanas más importantes del país. En la vecina Gran Bretaña, en donde fueron reconocidos como grupo étnico en 2000, no existen censos oficiales que los tengan en cuenta, y dependiendo de la fuente consultada sus cifras fluctúan entre 15.000 y 300.000. Algo similar ocurre en los EE.UU.

Pocos recuerdan que entre sus filas se cuentan excelentes intérpretes de *uilleann pipe* (gaita irlandesa), como Johnny Doran y Paddy Keenan, y cantantes como John Reilly y Pecker Dunne. Los medios dominantes sí han ocupado sus portadas con excéntricas "bodas" *travellers*, con sus problemas de salud o de violencia y con sus ocupaciones en el sub-mundo del boxeo... tal y como ocurre en otros países con los gitanos u otras minorías. De hecho, la comunidad de *travellers* sufre una tremenda discriminación en Irlanda, según señala el Comité de Investigación del Racismo y la Xenofobia del Parlamento Europeo en uno de sus habituales –e inútiles– informes.

A pesar de todo, los *Irish travellers* siguen adelante. Como dice la escritora y activista *traveller* Nan Joyce...

For many years

Travellers took the jeers

and kept them deep inside.

"You tramp, you tinker,

you gypsie, you minger"

was all they would ever call.

But they never knew us Travellers.

No, not at all.

For we are human just like you
and we'll stand and shout our views.

For we are proud of who we are
and we'll shout it near and far.

Because God shall be one with the final say
and he'll never say the Travellers are to blame,
because we are all the same.

[Durante muchos años
los *travellers* recibimos burlas
y las guardamos muy adentro.

"Vagabundo, hojalatero,
gitano, asqueroso"
era todo lo que nos llamaban.

Pero nunca nos conocieron.

No, en absoluto.

Pues somos seres humanos, como tú,
y defenderemos y gritaremos nuestros puntos de vista.

Pues estamos orgullosos de quienes somos
y lo gritaremos en todo lugar.

Pues Dios tendrá la última palabra
y nunca echará la culpa a los *travellers*
pues somos todos iguales].