



## DULCE DE HIGOS CON JAZZ

OSWALDO PÁEZ BARRERA  
(FRAGMENTO DE LA BONAMONA, NOVELA INÉDITA).

**Q**uien le había sucedido a La Bolla en el puesto de cocinera de la casa de mi abuela, se llamó Adelina Ruiz Guartatanga, a quien conocí cuando ya era una mujer vieja y casi siempre, agria. Tenía un hijo que se llama —porque aún vive— Humberto Quito.

**El padre de Humberto había sido un albañil, y según le contaba Adelina a mi tía Emilia, era padre también —en otra señora— de un muchacho que salió periodista y llegó a ser propietario de un diario que se titulaba con el nombre de algún veneno.**

A Humberto Quito, mis tíos le pagaron su formación musical. Era saxofonista y tocaba en una orquesta que

tenían los curas salesianos a mediados del siglo anterior.

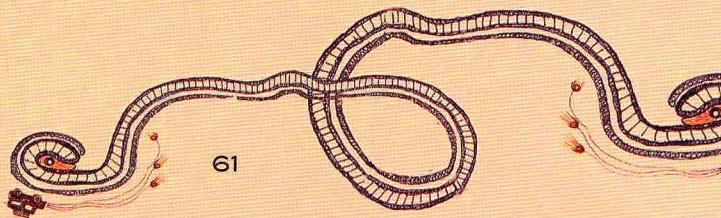
Desgraciadamente en un viaje de trabajo, Humberto cayó del transporte y se golpeó malamente la cabeza, después de lo cual, si bien siguió tocando el saxofón, las alucinaciones comenzaron a tocarle a él.

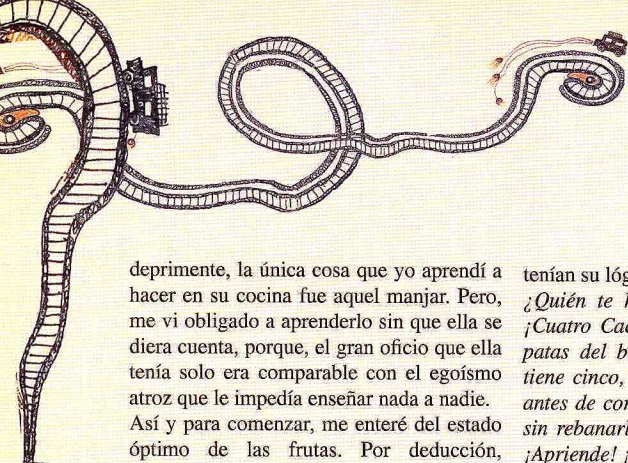
Pero de una forma extraña, pues, al rato de iniciar la melodía y cuando las notas ya bailaban en el aire, las alucinaciones se le hacían presentes obligándolo a dejar el instrumento a un lado y ponerse, ora a dialogar con las sombras, ora a pelear con ellas.

Humberto, cuando venía a casa, nunca subía. Se quedaba en los corredores inferiores en donde alternaba sus fragmentos musicales con las peroratas, o los reclamos airados a gentes que solo él veía.

Esta situación, era la causa de que su madre tuviera un genio de los mismísimos diablos, lo cual y para nuestra dicha, no le impedía cocinar como los dioses.

Adelina tiene la culpa de que yo sea capaz de entrar a la horca por un buen dulce de higos. Por eso y para nunca caer en una situación tan





deprime, la única cosa que yo aprendí a hacer en su cocina fue aquel manjar. Pero, me vi obligado a aprenderlo sin que ella se diera cuenta, porque, el gran oficio que ella tenía solo era comparable con el egoísmo atroz que le impedía enseñar nada a nadie. Así y para comenzar, me enteré del estado óptimo de las frutas. Por deducción, naturalmente, cuando, le reclamó a su pinche por traerle una compra que no era la que ella esperaba.

—¡Aura estos higos que has ido a traer!  
¡Jechos te pedí! ¡jechos! ¡Te repetí mil veces que la base del higo tiene que estar rosada! ¡No pues éstos...! ¡Pero vean esto! ¡qué desgracia! ¡si tienen el culo verde como el tuyo Cacaleva de un cuerno! ¡Y aura saca pes buen dulce de éstos que para cuchipishcos son caros!

**Y de las proporciones, también me enteré otra vez cuando le escuché censurar a la Cacaleva por traerle más de los que le había pedido que le compre.**

—¡Cincuenta higos nomás te dije! ¿Acaso has visto que tenga olla para ochenta...? ¡Si nadita me cuesta embucharle los treinta a la zoquete ésta mal encargada!

Y no es que yo estuviera atento a sus discusiones, sino que, cuando se anunciaba dulce de higos empezaba a rondar la cocina y me enteraba de estos y otros detalles. Así fue que otro día en el que se preparaba el dulce, supe gracias a los gritos de Adelina que los cortes del higo no eran casuales. Que su intensidad, número y dirección,

tenían su lógica.

¿Quién te ha dicho que hagas cinco cortes?  
¡Cuatro Cacaleva zoquete! ¡Cuatro! ¡como las patas del burro! Solo vos crees que el burro tiene cinco, ¿o no? ¡Y lava de nuevo los higos antes de cortar! ¡Y a lo largo! ¡a lo largo pero sin rebanarles, para que dentre bien la ahua!  
¡Apriende! ¡apriende jissi carishina!

La siguiente vez le tocó el turno a la pinchada, la cual según comprobé después, era clave para la uniformidad del sabor.

—¿Creeas que alguien iba a darte pinchando el higuito? ¿El chapita de la esquina? ¿qué lindo, no? ¿o el negro ocioso del Tom? ¿pinche pinche nomás señor chapita ibas a decir? ¿Pincha negrito pincha el higuito, ibas a decir? ¡Y coge bien en trinche, lerdá!

Cuando los higos estaban lavados, con su corteza atravesada por los cuatro cortes verticales y debidamente pinchados con el tenedor, Adelina los ponía en una olla grande. Pero había en esto un detalle: el agua en la olla apenas debía cubrirlos. Puestos hervir en tales condiciones, Adelina esperaba que salga el primer hervor, y entonces, retiraba la olla, dejando que las frutas se enfríen poquito a poco.

—Para que se emocionen. —Murmuraba la vieja.

—¿Ya se enfriaron? —le preguntaba al cabo de un rato a la Cacaleva, y a ésta, no se le ocurría mejor forma de averiguarlo sino metiendo el dedo en el preparado.

Al comienzo, la guambra exclamaba —¡astaráy caraju! —y sacudía el dedo.

Y así, hasta que al fin decía —ya creo que han de estar, Señora Adelinita.

—¿Y qué esperas entonces para exprimirlos? ¿qué el gallo cacarée? ¡Exprime pronto el higo uno por uno! ¡Uno por uno te digo! ¿Oye, oye, qué te pasa? ¡vos con tal de no trabajar eres capaz de arruinarme todo el dulce...! Es que te trajeron de Gualaceo. ¿Dónde más pueden darse cacalevas

como vos? ¡dime!, ¿dónde? ¿Ya exprimiste bien? ¿Y que? ¿Ya te has olvidado que hay que ponerles en la segunda ahua?

Y entonces en la segunda agua, los higos debían volver a la hornilla de la misma forma que antes, apenas cubiertos por el agua, para ser retirados no bien subía el segundo hervor.

—*Para que se exasperen.* —Decía entre dientes la vieja, antes de gritar en seguida a su lugarteniente.

—*¡Si dejas que se cocinen los higos de mato Cacaleva! ¡Te mato!*

Nunca me he detenido a averiguar por qué esto de la primera y la segunda agua, o por qué aquello de retirarlos sin dejar que el hervor prospere. Simplemente lo he hecho porque en este caso, el maravilloso fin, justifica esos medios algo shamánicos.

—*¡Si no puede hacer nada bien! ¡Ni exprimir! ¡Pero eso sí, llámenle para mover el pandero! ¡Pobre de vos Cacaleva si por no exprimir bien me sale el dulce amargo! ¡Pobre de vos te digo!*

Una vez que por segunda ocasión los higos eran exprimidos uno por uno, Adelina se disponía a darle al proceso el toque maestro. Yo me di cuenta de que en este paso decisivo había algún truco, porque siempre, en este punto, echaba fuera de la cocina a todas las *chinas*.

Y una vez sola, Adelina, procedía a la maniobra definitiva.

Ansioso por saber qué y cómo lo hacía, me colé en alguna de esas ocasiones con el pretexto de hacer un jugo, y entonces, vi que puso una tercera agua en la olla donde ya estaban listos los cincuenta higos, en cuyo caldo agregó una libra de azúcar.

—*¿Por qué tan poca azúcar?* —me preguntaba, mientras seguía observando muy disimuladamente.

—*Haber, haber, querida* —se dijo la vieja, hablando sola y sin sospechar que yo estaba atento

—*¿Cuáles es el secretito del higuito? ¡Pasarle de dulce en la miel ahua chenta, señora Adelinita!* —se respondió como si estuviera tomándose alguna lección.

Inmediatamente movió y movió los higos en esa aguamiel que ya hervía a fuego lento. Los movió canturreando y en un tono amable, opuesto al que usaba contra la pobre e infeliz *Cacaleva*.

—*Penetra dulce penetra en el cuerpito del higo, como el amor del amigo*

—decía, y, tarareando de ese modo, continuó moviéndolos con un enorme cucharón de palo. Poco a poco el aroma avisó que los higos se iban impregnando de ese dulce aguado y, recién entonces, ella comenzó a agregar unas cinco libras de azúcar. Nada más. Eso era todo.

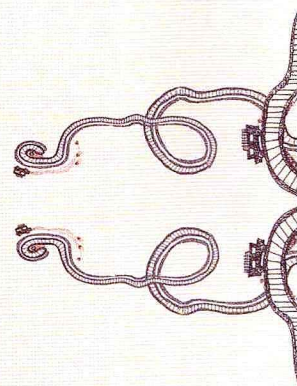
O casi, porque terminada esta parte del proceso, gritó otra vez.

—*¡Cacaleva! ¡dónde te escondes! ¡vigila la olla y ve que hierva a fuego lento desde aurita que son las dos hasta las ocho de la noche! ¡Mueve los higos de vez en cuando no vaya a ser que se quemem!*

Instalada la vigilancia junto a la olla, Adelina se secaba las manos con su delantal y salía de la cocina hablando para ella sola rumbo a la banca que tenía en el corredor.

—*...hasta que aflojen toditito el sabor en la miel.*

Desde su asiento miraba si la *Cacaleva* estaba cumpliendo al pie de la letra sus órdenes. Si en su opinión lo estaba haciendo bien, entonces le decía algo que para la muchacha parecía ser un halago, porque en



respuesta, hacía una mueca que podría interpretarse como una sonrisa.

*–Del sabor, lo que se dice del sabor, las cacalevas como vos ¡qué van a entender ni pio! ¡A ustedes solo se les ocurre hacer dulce de higos con panela! ¡Sí o no?*

Al día siguiente, si no se habían pasado bien, los hacía hervir una o dos horas más, pero para entonces toda la casa toda olía a dulce de higos y todos nos poníamos de buen humor. Hasta celebrábamos a Humberto –quien nunca faltaba en tales ocasiones–, cuando decía en voz alta desde el patio:

–¡Mamita, mamita: bajará nomás un platito de dulce para todos los señores músicos que han venido a ensayar conmigo!

Es decir, para él y para aquellos con quienes él conversaba o peleaba, en el ciberespacio.

Había higos para todos y el saxofón de Humberto no se interrumpía y sonaba bien. Desde entonces y para mí, un plato de dulce de higos con queso maduro o tierno, no importa, pero teniendo como fondo sonoro una pieza de Ellington, Davis o Armstrong, es la gloria.

De acuerdo. Puede que esté exagerando: eso, no era la felicidad. Ni de lejos. Pero si esta existe en alguna parte, allí, necesariamente deben servir higos como los de Adelina Ruiz Guartatanga, y uno tiene que poder disfrutarlos en un comedor a media luz, en una mesa grande de cedro cubierta con un mantel blanco, y teniendo como acompañamiento interpretaciones jazzísticas como aquellas que soplabá el maestro Humberto Quito Ruiz.

