

EL HOMBRE QUE VIO COMER A MUCHOS HOMBRES

Luís Pazos es un viejo alto y derecho, serio y atento, incapaz de pasar los días encerrado en casa de su hijo y ni tan siquiera en el pueblo. Nació en una choza, a orillas del río Guadalquivir y a pocos kilómetros de su desembocadura en Sanlúcar de Barrameda, de la barra de arena donde quedaban encallados, hace ya siglos, los galeones que volvían cargados de plata de América rumbo al puerto de Sevilla. Ese recorrido, desde Sanlúcar a Sevilla y desde Sevilla a Sanlúcar ha sido su vida. Su padre, su abuelo y sus tíos fueron riacheros y él se crío en el barco. Después, cuando le llegó la hora de casarse, esperó a ahorrar dinero con lo que ganaba pescando con su padre o trabajando en el campo. Así era la ley. El barco de su padre sería para su hermano pequeño, que tendría menos tiempo de ahorrar. Así había ocurrido siempre en las familias del río. Él encargó el suyo, de remo como todos los que tuvo, y le duró cuarenta años. Después tuvo dos más, que no duraron ni la cuarta parte. Ya no los hacen como antes. Y más hubiera durado si no hubieran chocado aquél invierno con el vapor. Fue entonces cuando murió la difunta, me explica Luís, la culpa la tuvo la niebla. Calla Luís y mira a lo lejos. En silencio, seguimos subiendo la cuesta que nos aleja del pueblo.

Hemos salido a las nueve de la mañana, de una mañana limpia y luminosa del mes de marzo. Atrás queda Trebujena, un pueblo blanco y pobre de jornaleros y riacheros, donde viven los parientes de Luís, sus primos, sus hijos. Él no ha vivido en el pueblo hasta los setenta y nueve años. Su hijo se empeñó, aunque él se hubiera quedado en el río. Pero todos los días baja a la ribera por la misma carretera que ahora remontamos entre viñas, mientras Luís aligera el paso como si oliera ya el río que se anuncia detrás de la loma.

La carretera se ondula en una leve curva. Subimos el último tramo y quedamos quietos y mudos: un manto interminable de cerros blanquecinos, verdes y amarillos se despliega hacia el este, hacia el oeste, brillando inundados de sol, de la luz azul y verde que el río le devuelve al aire. Abajo fluye el Guadalquivir, verde, denso, cimbreante, dibujando meandros hacia poniente, y en la otra orilla se despliegan las leves lomas del Coto de Doñana. Color de dunas, de sabinas y pinos. El horizonte es inmenso, inmensamente bello.

Luís saca del bolsillo de su raída chaqueta azul de pescador un puñado de camarones y, sin ofrecerme, los va degustando en pequeños puñados. Vamos, dice, y

emprendemos la marcha cuesta abajo. A un lado de la carretera pacen vacas, cerca de un cortijo grande y hermoso, casi abandonado. El terreno se allana y oscurece. En estas marismas de Adventus, a un palmo del Guadalquivir, rodó Spielberg *El imperio del Sol*. Mis nietos trabajaron de extras, dice Luís, sacaron unas buenas perras.

Cuando llegamos a la orilla, hay tres riacheros sentados delante de una choza. Ya no viven en ellas, ni en los barcos y sólo pescan camarón y angulas, aunque el río está más limpio y tiene más pesca que hace veinte años. Pagan bien las angulas que van a los restaurantes, por eso hay cada vez más parados recogiénola, aunque no sean riacheros, me explica Luís, nosotros pescábamos anguilas, barbos, albures y camarones. Mi mujer hacía los albures en sopa, con un refrito de ajo, cebolla, tomate y aceite; también fritos con tomate. La anguila está más buena en amarillo, con arroz o con patatas; frita no, ni asada, porque tiene mucha grasa. Los camarones, en tortillitas o guisados en blanco con cebolla, perejil y tomate. El barbo, cocido. Así lo hacemos los riacheros de Trebujena, porque cada pueblo y cada oficio tienen su estilo de guisar. Yo del pescado, no me hartó, pero a mi mujer, que es de familia de campo, no le gusta, aunque lo comía y, si no, se tomaba una tostada de pan con ajo restregado.

Los riacheros comían pescado para desayunar, para almorzar y para cenar. En el desayuno, lo acompañaban con café y pan; para el almuerzo, con un guiso de legumbres, si las había; y para cenar, con “poleás”, unas papillas espesas de harina. Comidas de pobres, de los más pobres de los pobres. Guisaban en la cubierta del barco, haciendo fuego con leña sobre un cajón de madera con tierra, en el que ponían un “trébede”, que es un soporte de hierro con tres patas. Una olla, una fuente, un plato, tantas cucharas como fueran de familia y una cafetera es todo lo que tenían. El café lo bebían en una lata de leche condensada con un asa que les soldaba el herrero. Mi nuera, que también es de campo como mi mujer, no sabe hacer los guisos del río, se lamenta Luís, porque nunca se ha embarcado. Ahora en su casa los tiene que hacer mi mujer.

Antes de adentrarse en su estuario hacia el mar, el Guadalquivir se abre en brazos que se adentran por la Marisma y el Coto de Doñana. Por estos caños entraban Luís y su familia a pescar y también a vender o cambiar en los cortijos y poblados cercanos. Daban pescado a cambio de leche, azúcar, café, garbanzos, melones o naranjas. También le llevaban pescado a los hombres que trabajaban en el campo de los pueblos de la margen izquierda del Guadalquivir: Los Palacios, Lebrija, Trebujena. Los jornaleros de Trebujena, me explica Luís, salían muy temprano de sus casas, a eso de las ocho, pero volvían a dormir, porque el campo no está retirado del pueblo. Se llevaban

cualquier cosa para comer: tocino, chorizo, bacalao, huevo duro o algo de comida que hubiera sobrado del día anterior. El pescado era raro que lo quisieran, pero a veces compraban camarones para sus casas. Luís no menciona el pan. El pan, como la sal, se sobreentienden.

Otras veces eran él y sus hijos los que tenían que trabajar en el campo. Si había poca pesca o si los hijos, con trece o catorce años, tenían que ahorrar para comprarse en el futuro su propio barco, iban a trabajar a la vendimia para las bodegas del famoso vino de Jerez o a sembrar arroz a la Islas del Guadalquivir. En Jerez trabajaban en los cortijos, por temporada, hasta doscientas personas, sobre todo hombres pero también mujeres. Los horarios los marcaba el dueño. Al levantarnos, sólo tomábamos un café y poco antes del mediodía, un ajo caliente.

Ese ajo, al que Luís se refiere, es un majado de pan, con ajo y aceite de oliva, y según el lugar patatas, pescado o pimientos y tomates desecados y hervidos, una versión invernal y espesa del gazpacho andaluz, que tanto se sirve ahora en restaurantes. Sólo en la comarca de Jerez, distinguían tres tipos de ajos: “el lebrijano”, “el molinero” y “el viñero”. Todos se hacían con pan, ajo, aceite, tomate y pimiento, pero variaba el orden del majado o el momento de añadirles el pan. El primero era el más común entre los trabajadores de Lebrija; el segundo, el “molinero”, se hacía en los molinos de aceite, por lo que tenía más aceite que los demás; y el “viñero”, por último, lo hacían los trabajadores de las viñas. El acompañamiento perfecto para comerlos eran rábanos y pimientos verdes crudos. Pero los ajos no se hacen ya en el campo, sino en los bares donde los sirven como “tapas”, pequeñas raciones servidas en platos diminutos que la gente come de pie, en la barra, o sentados sin formalidad en mesas. Van notarios y abogados, se sorprende Luís, y hacen hasta cola, esperando que salga el ajo, porque eso sí: hay que comerlo en su punto, después de que haya reposado unos minutos, bien cubierto con un paño.

Después, sigue con el relato de las comidas que hacían los trabajadores de Jerez: la comida fuerte la hacíamos a las tres de la tarde. Era un guiso de garbanzos y arroz con un kilo de tocino por cada diez personas. Lo hacía la mujer del casero del cortijo o alguno de nosotros, pero lo pagaba el dueño y también el pan, que llevaba el sello de la finca. Eso en Jerez, porque allí los sindicatos fueron siempre muy fuertes. Tiene razón Luís. Todavía suena en la comarca el nombre de la Mano Negra, el movimiento anarquista que un siglo atrás trajo de cabeza a latifundistas y bodegueros.

El tocino, aclara Luís ayudándose con un gesto de la mano, se partía con la tapadera de la olla en diez trozos iguales, uno para cada uno. Se repartían doscientos hombres en grupos de diez y ponían un cacharro de loza para cada grupo. Cada hombre iba con su cuchara, que la traía de casa marcada, o comían con dos pedazos de pan. Y, si no había bastantes cacharos, se ponían los hombres en fila y pasaban por delante del único que hubiera, de manera que cada poco tiempo te tocaba comer. Por la noche, cada uno comía lo que podía: tocino, morcilla, sardinas prensadas o bacalao, que le compraban, cada miércoles, a un hombre que vendía con su mula, por los cortijos. Cada trabajo tenía, en fin, su propia versión de una misma comida.

También iban a la recolección del arroz a las Marismas del Guadalquivir, donde familias enteras trabajan de sol a sol, sin una gota de agua potable. Vivíamos en el barco, dice Luís mientras va trenzando unas briznas de hierba con sus encallados dedos. Un mercante avanza lento por el río en dirección a Sevilla. Desde donde estamos no se divisa el agua y parece como si se desplazara sin violencia sobre la hierba. Cuando íbamos al arroz, recuerda sin prisas, les vendíamos el pescado a las mujeres de la Isla y ellas lo freían y lo revendían. Estábamos embarcados diez o quince días, según estuvieran el tiempo y la pesca. La quilla, que era la única parte cubierta del barco, medía dos metros cuadrados y uno de altura. Allí dormía toda su familia con un solo colchón y unas mantas. Tuvieron once hijos, aunque algunos fueron muriendo. ¡Qué haríamos los pobres, afirma más que pregunta Luís, si Dios no nos entresacara a los hijos. Ahora le quedan cinco hijos, doce o catorce nietos, no lo sabe a ciencia cierta, y catorce biznietos. Un hijo nació en el barco y otro murió en él; otra hija se ahogó a los siete años, porque ni sus niños ni su mujer sabían nadar. Yo estaba en la orilla y no me dio tiempo de llegar, explica Luís entristecido; y la difunta, que la mató el vapor a los dieciséis años. La mala suerte de que estaba en la proa, donde fue a dar el vapor. En ese accidente perdí también el barco. En casa de su hijo he visto tres fotos de la difunta colgadas de la pared, una junto a la otra. Eran, todas, la misma foto, de distintos tamaños. Una mujer vestida de niña, con su traje de cuadros abotonado hasta el cuello, sonreía con timidez a la cámara.

De mis hijos, sólo uno sigue en el río, suspira Luís. Son las doce y media. Su nuera lo espera y no le gusta que llegue tarde a almorzar. Todavía le queda un buen tramo hasta el pueblo. Saluda desde lejos a los riacheros que siguen arreglando sus redes delante de la choza y remontamos rápido el camino que nos aleja del Guadalquivir.

Dra. Isabel González Turmo

Publicado en la revista Slow Food. 2002.