

EL SALVADOR: UNA HISTORIA DIFERENTE

Charly Morales Valido

CONTEXTO
LATINOAMERICANO

DIÁLOGOS
EN CONTEXTO

ocean
sur


Carlos (Charly) Morales Valido (Santa Clara, 1979). Licenciado en Comunicación Social por la Universidad de La Habana. Ha sido corresponsal de *Prensa Latina* en Bolivia, Vietnam y El Salvador, y enviado especial a media docena de países. Columnista en publicaciones impresas y digitales nacionales e internacionales. Ha impartido talleres de redacción de agencia en la Universidad de La Habana y la Universidad de El Salvador. Ha recibido premios periodísticos en concursos nacionales.

EL SALVADOR: UNA HISTORIA DIFERENTE

Charly Morales Valido



una editorial latinoamericana

Derechos © 2021 Carlos Morales Valido
Derechos © 2021 Ocean Press y Ocean Sur

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, conservada en un sistema reproductor o transmitirse en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o cualquier otro, sin previa autorización del editor.

ISBN: 978-1-922501-13-4

Primera edición 2021

PUBLICADO POR OCEAN SUR
OCEAN SUR ES UN PROYECTO DE OCEAN PRESS

E-mail: info@oceansur.com

DISTRIBUIDORES DE OCEAN SUR

América Latina: Ocean Sur • E-mail: info@oceansur.com

Cuba: Prensa Latina • E-mail: plcomercial@cl.prensa-latina.cu

EE.UU., Canadá y Europa: Seven Stories Press

- 140 Watts Street, New York, NY 10013, Estados Unidos • Tel: 1-212-226-8760
- E-mail: sevenstories@sevenstories.com

ocean
sur



www.oceansur.com
www.facebook.com/OceanSur

Índice

Prólogo. El Salvador, un país del tamaño de sus crónicas. <i>Antonio Núñez Aldazoro</i>	1
Introducción	4
Bocados de país	
Las inevitables pupusas	5
Vamos a nixtamalizar	6
Salpicón, una receta quijotesca desanda El Salvador	8
Fiambre, un agazajo chapín para los muertos salvadoreños	9
A falta de carne... ¿iguanas y chapulines?	10
Pan chuco, el emparedado santaneco	12
La meca de la yuca con chicharrón	13
Cochinita en Atiquizaya	14
Chaparro, el trago proscrito	15
Sopas levantamuertos	16
Empiñada, un disco <i>sui generis</i>	18
Hora de chuponear	19
Estampas salvadoreñas de Semana Santa	
Heraldos de Semana Santa	21

Palmas de Yucuaiquín colorean domingo de ramos	22
La dulce Calle de las Amarguras	23
Las lavanderas de Chalchuapa	25
Espectros de Semana Santa	25
Tapetes de Viernes Santo	27
Ahorcar a Judas	28
Pinceladas de folclore	
Conjuros de amor	30
Cruces de jiote para espantar a Satán	31
La Bajada del Colocho	32
Tagadá, el salvaje protagonista de las Agostinas	33
Farolitos de Ahuachapán	34
Piscuchas, el otoñal arte de encumbrarse	35
La truculenta Calabiuza de Tonocatepeque	36
Cementerios concurridos	38
Comiendo con los canchules	39
Halloween palidece	41
Amate, el árbol del Diablo	43
Cadejo, un demonio diluido en cerveza	44
Explosiones navideñas	45
Naturaleza bella e inquieta	
El Valle de las Hamacas	46
Los Cóbanos, tesoro de coral	47
Un Cristo bucea en Ilopango	49
Un oasis vegetal en el Plan de la Laguna	50
El «invierno» salvadoreño	51
Hierve la Caldera de Ilopango	52

Adiós a la ceiba de Cuscatlán	53
Volcanes de sueño ligero	54
Pueblos vivos	
Asomarse a la Puerta del Diablo	57
Añil, el oro azul de Suchitoto	58
A Tecoluca en busca de marañón	60
Amanecer en Guarjila	61
El dulce jocote corona	63
La discreta complicidad del queso	64
Plátano, el dulce protagonista	65
El náhuat se muere	66
A modo de brevísimo epílogo	68

Agradecimientos

*A Prensa Latina siempre, por las oportunidades y la confianza
para convertirme en el periodista que soy.*

A Eli y a Carlitos, porque son lo más importante en mi vida.

*A mis padres y mi hermano, porque en mi primer libro no se
pueden quedar fuera.*

A mi suegra, la más confiable de las retaguardias.

A mi pana Antonio y su familia, que ahora es nuestra también.

*A la tía Cira, Ernest, Odalys y al gran Ray, porque fueron
testigos de muchas de estas historias.*

A Ceballo y Maritza, por su apoyo y guía.

*A nuestras familias salvadoreñas: Kathya, Allen y Marliss;
Isabel, Will, Cesar, Karla y Maury; Sofía y Andreita.*

*A Ocean Sur, por darme la oportunidad de cumplir
un viejo sueño.*

A Rudolf, por su «insoporable insistencia».

A El Salvador...

Prólogo

El Salvador, un país del tamaño de sus crónicas

Una de las principales características de la crónica periodística es la temporalidad. De hecho, por todas y todos es bien conocido que la palabra «crónica» debe su origen etimológico a *Chronos*, Dios de las Edades y personificación del tiempo en la mitología griega. Por tanto, la crónica describe textualmente lo que pasa en el devenir, en el tiempo. En otras palabras, es una narración, cuenta una historia.

Otro rasgo distintivo de la crónica es su multiplicidad. En ella coinciden otros géneros periodísticos (el reportaje, la entrevista, la crítica y la semblanza) y también convergen varios tipos de organización textual o discursiva, como la narrativa, la argumentación, la descripción y la explicación. Asimismo, ese carácter múltiple se expresa en ese crisol de tópicos que en un solo texto deben coincidir armoniosamente para mostrar un panorama completo sobre lo que se escribe.

Por último, un aspecto de la crónica periodística es su brevedad. Su limitada extensión obliga al redactor a contar esa historia, con múltiples temas, recursos y formas lingüísticas, en un reducido espacio textual. Se trata de una concisión que no debe atentar contra la veracidad y la calidad, sino, al contrario, exige al periodista un uso estratégico de los recursos literarios a su alcance.

2 El Salvador, una historia diferente

Ahora bien, si los textos son representaciones del mundo y una buena crónica cuenta una historia, tiene multiplicidad y es concisa, nada mejor que el mundo representado sea ya en sí mismo una crónica. La República de El Salvador, en Centroamérica, en un país histórico al que le sobran las narraciones que contar; es múltiple, porque en él convergen una oceánica variedad de manifestaciones culturales (gastronomía, tradiciones, paisajes); y, además, todo eso sucede o manifiesta en un reducido espacio de 21 000 kilómetros cuadrados.

El Salvador de las ricas pupusas, de la poesía y de la prosa comprometida de Roque Dalton, de los cuadros y relatos de Salarrué, de las alfombras coloridas que adornan las calles de los pueblos en Semana Santa, del heroico pasado Maya-Pipil, es un país del tamaño de sus crónicas periodísticas. Un reducido territorio geográfico, inmenso en historia, tradiciones y expresiones culturales, cuya grandeza y variedad debe esculpirse textualmente en tan solo unos cuantos caracteres sin dejar nada por fuera. Un enorme reto para un periodista-cronista-escritor.

Las crónicas de este libro que presenta Ocean Sur sobre la cultura salvadoreña, escritas por el periodista cubano Carlos Morales, corresponsal de *Prensa Latina* en el país centroamericano, superan con creces este difícil desafío escritural. Charly, como lo conocen sus «compas» y colegas, sin esfuerzo o artilugios innecesarios, demuestra su destreza como observador, analista y escritor, nos pide acompañarlo en su paso por ese mundo maravilloso y nos hace testigos de esa rica experiencia en un conjunto de textos breves, en los que describe toda la magnitud, riqueza y esplendor de la cultura salvadoreña.

En conjunto, se trata de un auténtico viaje de sensaciones, en el que podrán apreciar la gastronomía, los paisajes, las tradicio-

nes ancestrales y el legado cultural de un pequeño país, inmenso en historias, olores, sabores, texturas y colores, los cuales nos muestra magistralmente Charly en cada una de las crónicas que leerán gustosamente a continuación.

Antonio Núñez Aldazoro
Periodista, académico y diplomático venezolano

Introducción

Cuando en 2016 me nombraron corresponsal de *Prensa Latina* en El Salvador tuve sentimientos encontrados porque en ese momento no pensé en las historias que iba a contar, sino en las que me llegaban de ese país... ¿Cómo le diría a mi esposa que en pocos meses nos iríamos, con nuestro hijo de tres años recién cumplidos, a vivir a uno de los países más violentos del mundo?

Así, el 20 de febrero de 2017 aterrizamos en el aeropuerto internacional Oscar Arnulfo Romero, y esa misma noche comencé a descubrir la cara que no se cuenta —a saber por qué— del Pulgarcito de América. Aquel trayecto nocturno por la carretera de Comalapa fue el primero de muchos recorridos físicos y espirituales por un país imperfecto, como todos, pero peculiar y hermoso.

En este libro compilo varios textos con los intenté darle color durante los últimos cuatro años a la cobertura diaria de una nación polarizada por viejas heridas que no acaban de sanar y por estigmas de violencia. En estos despachos, publicados por *Prensa Latina*, aspiré a mostrar los matices del país, pero también quise explorar las potencialidades del periodismo de agencia, y liberarlo de las camisas de fuerza con que suelen ceñir su estilo.

Espero haberlo logrado.

Charly Morales Valido

Bocados de un país

«Cuando la Patria falta, la comida la recuerda», sentencia el chef salvadoreño Cipactli Alvarado, experto en los saberes culinarios de Mesoamérica. Es que el principal ingrediente de la cocina cuscatleca no es el maíz, el frijol o el ayote, sino la nostalgia, la evocación de la mesa familiar, el bocado para conjurar el hambre, el pan dulce sumergido en café...

Las inevitables pupusas

Quizás la mayor herejía cultural que exista sea visitar un país y no interesarse por las cosas que enorgullecen a su pueblo. Como venir a El Salvador y no comer pupusas.

Popular y gourmet, ya sean de maíz o arroz, rellenas de frijol, queso, chicharrón, loroco, camarones, chipilín o moras, las pupusas son embajadoras de la gastronomía cuscatleca, y que te conviden a comerlas resulta la mayor de las deferencias.

Tradicionales, revueltas o locas, coloreadas o con lunares del quesillo tostado, cocidas en plancha o en el ancestral comal, esta suerte de torta rellena es el *fastfood* por antonomasia en El Salvador, que satisface la necesidad de comer breve y sustancioso.

Algunos lingüistas estiman que el término proviene de la conjunción de los vocablos náhuat «popotl» (grande, relleno, abultado) y «tlaxkalli» (tortilla), o sea, la pupusa es una tortilla rellena.

En su libro *Quicheismo de folclore americano*, Santiago Barberena afirmó en el siglo XIX que pupusa significa «bien unidas», pues un requisito del platillo era sellar las tapas de harina para retener el relleno.

La tradición manda comerla con las manos, agregándole una salsa aguada de tomate, ajo y orégano, y cubriéndola con curtido, un escabeche de repollo, zanahoria, cebolla, jalapeño y a veces remolacha y rábano.

Gracias al carácter emprendedor y nostálgico de la diáspora salvadoreña, abundan los lugares del mundo donde uno puede comerse una pupusa, pero la meca es y será este país, donde hay para todos los gustos y bolsillos.

Planes de Renderos y Antiguo Cuscatlán se disputan el título de mejor lugar para comer pupusas de maíz, aunque Olocuilta no tiene rival en las de arroz, cocidas a la antigua, sobre un comal de barro a guisa de plancha.

Por decreto legislativo, el segundo domingo de noviembre fue declarado Día Nacional de la Pupusa, y la moda para celebrarlo suele ser elaborar ejemplares cada vez mayores.

Algunos solo las prueban para decir que las comieron; otros, más reacios a los nuevos sabores las rechazan; y a otros no les importa cuánto engordan, igual seguirán desayunando y cenando con esta joyita gastronómica de El Salvador.

Vamos a nixtamalizar

Los pueblos de Mesoamérica mantienen vivo el mayor legado culinario de sus ancestros: la nixtamalización, una técnica a base de ceniza y cal viva para procesar el omnipresente maíz y otras frutas de piel delicada.

Gracias a esta alquimia podemos disfrutar de tacos, burritos, gringas, pupusas, enchiladas y cuanto bocado tenga como base a la versátil tortilla, piedra angular de la alimentación en Centroamérica, donde brilla como protagonista y como complemento.

De la cocción del maíz con agua y cal viva sale el «nixtamal» —del náhuatl «nextli» (cenizas de cal) y «tamalli» (masa de maíz cocido)— con el que es elaborada la masa para tortillas, tamales, gorditas, pozole e incluso, algunas arepas de Venezuela.

Con este método, el grano se hidrata y absorbe calcio y potasio, aumenta su carga de aminoácidos, fósforo, fibra soluble y almidón resistente, y disminuye el ácido fítico, con lo cual mejora la absorción de minerales. Así, una tortilla hecha de maíz nixtamalizado tiene mejor consistencia y textura, cuece con más facilidad y es más nutritiva.

Esta técnica tiene sus orígenes en el México prehispánico, y nació de la necesidad de aprovechar las cosechas de maíz durante todo el año, mediante la elaboración y conservación de las tortillas.

Sin embargo, aquella masa primigenia era seca y poco cohesionada, y quizás por casualidad, quizás por observación, alguien se percató de que el engrudo se compactaba con la ceniza resultante de la leña en los fogones.

Más adelante se descubrió que el óxido de calcio (cal) producía los cambios químicos ya mencionados en el maíz, y el resto es historia.

Aunque hay maneras industriales de nixtamalizar, sobrevive el viejo método artesanal de poner al fuego una gran olla dedicada exclusivamente a este proceso, cual marmitta de druida donde surge la magia, para luego moler los granos en metates de piedra.

En su *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*, el chef Ricardo Muñoz Zurita confirmaba que con este proceso el maíz maximiza sus nutrientes, preservados en la cocción posterior por una especie de falsa piel.

«El resultado es una segunda piel que encapsula el producto y que, tras un lavado minucioso en agua corriente, permite someter verduras y frutas a cocciones prolongadas», explicó al respecto el reconocido chef vasco Andoni Luis Aduriz.

Aunque este procedimiento es constantemente asociado al maíz, otras frutas con piel, como el mango y el jocote (ciruela), también son sometidas a esta técnica antes de su uso para platos de repostería, principalmente.

En El Salvador, por ejemplo, los jocotes de la variedad Barón Rojo suelen ser «cocinados» primero con cal o ceniza, para crearle una capa que absorba la miel a altas temperaturas y deje una textura gelatinosa.

De acuerdo con textos gastronómicos consultados, la nixtamalización también es usada para elaboraciones con peras, papayas y habas, aunque su uso principal es y será para la sempiterna tortilla, la reina de la gastronomía mesoamericana.

Salpicón, una receta quijotesca desanda El Salvador

Además del volcán Chinchontepic y el hermosísimo valle de Jiboa, el departamento San Vicente es famoso por un manjar que solía comer Alonso Quijano antes de convertirse en Don Quijote de la Mancha: el salpicón.

Ahí lo preparan con carne de res triturada y mezclada con lascas de rábano, yerbabuena, apio y cilantro, y «cocinada» con cebolla y mucho limón, al estilo de esos ceviches hechos con mariscos y pescados recién sacados del océano Pacífico.

Para rematar, agregan el sempiterno «curtido» salvadoreño, ese escabeche de col, zanahoria, cebolla orégano y jalapeños, que lo mismo adereza una pupusa que una enchilada...

Traído por los españoles, el salpicón también sirve como tapa para acompañar una buena cerveza que ayude a conjurar el calor seco y quemante de esta nación de buen comer, que lo hizo suyo legándole el apellido «salvadoreño» y convirtiéndolo en símbolo culinario de uno de sus destinos más bellos: San Vicente.

Fiambre, un agazajo chapín para los muertos salvadoreños

Llega noviembre, y en el Día de los Fieles Difuntos los salvadoreños suelen agasajar a sus seres queridos con fiambre, una delicia llegada de la vecina Guatemala y enriquecida en Ahuachapán con saberes y sabores cuscatlecos.

Suerte de ensalada mixta protagonizada por verduras, embutidos, aceitunas, quesos y curtido, el fiambre suele involucrar a las familias alrededor de su elaboración y posterior consumo, tras enflorar a los muertos, o sea, ir a atender el panteón familiar.

El proceso es trabajoso, desde la preparación de los chiles para acompañar al conjunto, hasta el picado de los vegetales y mortadelas, el deshilar las carnes y el pollo, o cocer el caldo para el emplatado final.

Para muchos, este plato es una simbiosis de lo mesoamericano, pues incluye verduras y aderezos típicos de la cocina prehispánica, las carnes y embutidos castellanos, y las alcaparras, aceitunas y otras especias moriscas.

Según la tradición local, el postre que marida con el fiambre suele ser de jocotes, ayote, garbanzos u hojuelas con miel, que

empalaga al paladar sometido a los sabores fuertes de salchichones y vinagretas.

Se dice que el fiambre fue consecuencia del terremoto de 1773, como la variante que encontraron las familias chapinas para multiplicar los pocos víveres disponibles, al tomar recortes de varios ingredientes y servirlos en una vasija.

Otras fuentes sugieren que es un plato mucho más antiguo, pero igual puede tratarse de una ensalada similar, pues del fiambre hay casi tantas variantes como familias: cada quien lo prepara a su gusto, y así lo enseña. Eso sí, existe cierto consenso en torno al caldillo que lo aglutina y colorea, para muchos el ingrediente clave. La tradición exige prepararlo con varios días de antelación.

Si bien es una delicia nutritiva y refrescante, rara vez consigues fiambre fuera de la fecha establecida para comerlo. Eso, lejos de ser un problema, es una oportunidad para probar más cosas de la rica tradición gastronómica y cultural de este pequeño gran país.

A falta de carne... ¿iguanas y chapulines?

Aunque la gastronomía mesoamericana tiene variantes para que el rigor alimentario de la Cuaresma católica sea menos mortificante, muchos prefieren pecar antes que comerse un chapulín frito o una iguana estofada. Pero puestos a elegir, los salvadoreños se comen mejor el reptil que el insecto...

Es, sobre todo, una cuestión de prejuicios, porque los chapulines son apreciados por los paladares dispuestos a abrirse a sabores diferentes. En lugares como Oaxaca, México, los crían especialmente para su consumo, y los nutriólogos alaban sus propiedades.

Su apariencia pone a prueba los escrúpulos, pero combinados con chile, sal y limón, los chapulines son —junto a grillos, escamoles, jumiles y gusanos de maguey y nopal— insectos con rango gourmet. Además, 100 gramos de chapulines contienen casi un 20% más de proteínas que 100 gramos de carne de res, y cuesta la mitad, un factor determinante a la hora de elegir dietas y catar cosas exóticas.

El gastrónomo Cipacti Alvarado estima que la práctica de comer chapulines o cualquier insecto seguramente partió de la disyuntiva comer o morir, surgida en alguna hambruna o crisis. De hecho, justamente el hambre obligó a los colonizadores españoles a superar el asco y cocinar iguanas durante la conquista de Centroamérica, al menos hasta que comenzaron a importar y criar reses, cerdos y ovejas.

Según la Academia Salvadoreña de Historia, la iguana era una socorrida fuente de proteínas en la dieta prehispánica, y tras la cristianización de la región, fue un sustituto de la carne, restringida en Semana Santa.

Con el tiempo, las elaboraciones con este lagarto pasaron de ser comida para pobres a un manjar exótico, al punto que el *reality show* «Top Chef El Salvador» generó polémica hace unos años por incluir una receta a base de iguana.

Resulta que la especie corre peligro de extinción, y solo puede ser adquirida en criaderos autorizados por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, que destinan una pequeña porción al consumo humano y el resto a la repoblación.

Vencidas las reticencias, la iguana o su primo, el garrobo nicaragüense, saben similar al pollo, pero menos desabrido. Varias investigaciones confirman que su carne ofrece un mejor nivel nutritivo, y es la segunda con más gramos de proteína por

kilogramo, solo superada en concentración proteica por el nada apetecible armadillo.

Así, el recetario centroamericano incluye delicias como el garrobo en pinol de Nicaragua, con protagonismo del maíz; el jamo hondureño, un guiso fuertemente sazonado y con coco; o el tamal zapoteca, típico de la Cuaresma en Oaxaca.

En El Salvador suelen comerse a la iguana cocida y aderezada con alguashte, un popular condimento cuscatleco elaborado con pepitas de ayote (semillas de calabaza) tostadas y molidas hasta hacerlas polvo.

Lo que fuera una necesidad devino folclore culinario y curiosidad gourmet, cultura que en Mesoamérica hace honor a una ancestral máxima asiática: todo lo que camine, vuele, nade o se arrastre... es comible.

Pan chuco, el emparedado santaneco

Ver una imponente catedral neogótica es un buen motivo para visitar la ciudad de Santa Ana, pero irse sin comer su emblemático pan chuco es casi un pecado.

También conocidos como «mataniños», esta versión endémica del *hotdog* gringo o el *bratwurst* alemán atrae desde las ace-ras santanecas por su olor, sabor y buena pinta, que contradice su apodo original: en caliche — suerte de dialecto salvadoreño — la palabra chuco significa pasado, en mal estado, echado a perder o podrido: nada que ver con estos panes.

¿Cuál es la gracia de este emparedado? Aparte de su mística, se caracterizan por su elaboración artesanal y personalizada, con aderezos típicos de la gastronomía local, como el curtido que suele acompañar a las pupusas.

Por ejemplo, su pan también es alargado, pero es ligeramente tostado en planchas y cocinas artesanales, para que la corteza cruja al morder, y le ponen una mayonesa casera que mezclan con salsa dulce.

Algunos llevan salchichas, pero la mayoría son de una carne marinada y salteada con cebolla al servir, que reposa humeante entre capas de salsas y el toque ácido del más salvadoreño de los acompañantes: el chimol, una mezcla de rabanitos, jitomates, cebolla y cilantro picado a la mínima expresión, aglutinado en jugo de limón y chile de árbol.

Varias decenas de carritos salen a diario a las calles santane-cas, para luchar el sustento con la venta de un producto autóctono, que rompe el monopolio de la pupusa y poco a poco hacen del pan chuco otro referente culinario de El Salvador.

La meca de la yuca con chicharrón

No lejos de Santa Ana está Chalchuapa, un destino imprescindible para conocer los vestigios mayas del Tazumal y probar su emblemática yuca salcochada con chicharrón.

Considerada la embajadora culinaria de esta villa santane-ca, la yuca brilla en sus múltiples variantes: salcochada, frita o tostada, y acompañada con «moronga» (morcilla), pepescas (pescadillos fritos) y el chicharrón.

El tramo hasta el Tazumal culmina en la esquina donde reina la Yuquería Maela: el aroma de la masa de cerdo frita, diluida en una espesa salsa de tomate condimentada, distrae incluso de las mayores responsabilidades.

Servidas en un plato llano cubierto por una hoja de plátano o de mazorca de maíz, la yuca aún humeante viene con el inevitable curtido y la proteína.

Mientras deshoja una rama de chipilín, planta usada para sazonar sopas y guisos, la patrona del local cuenta que la yuca hay que saberla escoger, y luego darle candela hasta que se desmenuce.

La cocción dura una hora y media, y el caldo donde hierve es sazonado con cebolla, ajo, cilantro y sal a gusto, para luego servirla con chicharrón, aunque en la zona también la acompañan con «merienda» (hígado de cerdo).

Subestimadas por el comensal con remilgos, las pepescas también maridan bien con la yuca, salpicada con limón y secundada por algún típico local, como los atoles, los nuégados, el plátano dulce o el intenso chilate.

Como sea, comer yuca salcochada en Chalchuapa siempre vale la pena, ya sea para encarar una jornada de fascinación precolombina, para recuperar fuerzas o simplemente por el más puro placer sibarita.

Cochinita en Atiquizaya

Los amantes de la arqueología gastronómica, si algo así existiese, deberían llegarse al poblado de Atiquizaya para degustar su plato más típico: la cochinita, una sabrosa receta a base de cabeza y vísceras de cerdo.

«Del cerdo, hasta los andares», reza un viejo proverbio español que aquí aplican con rigor, y hasta el comensal más quisquilloso admite, vencidos sus escrúpulos, que la cochinita es una delicia aromática y expresiva.

Su elaboración es simple: se desmenuza la cabeza de cerdo (hocico, orejas, lengua, mofletes) y se pone a cocer en una salsa a base de tomates, chiles verdes, cebolla, sal, pasas, zanahoria picada y «relajo» (especies varias).

Algunos confunden este plato con la cochinita pibil de la cocina yucateca, también elaborada con carne de cerdo, pero adobada en achiote, envuelta en hojas de plátano y largamente asada bajo tierra: sabroso, pero diferente.

Otro pretexto para llegarse a Atiquizaya y descubrir nuevos rostros de El Salvador es desandar la Ruta de las Flores, un compendio de bellezas naturales de un país grande como su gente... y sus comidas...

Chaparro, el trago proscrito

Para los coleccionistas de tragos, beber chaparro puede ser una prueba literalmente de fuego, pues la bebida típica de El Salvador calienta hasta un gaznate galvanizado por recurrentes curdas.

En estos reinos del maíz, donde la chicha emborracha desde tiempos ancestrales, el chaparro salió de la clandestinidad para convertirse en la segunda Denominación de Origen de esta nación centroamericana, tras el Café Apaneca-Illamatepec.

Los amantes de la tradición siempre guardan una botella en casa para el convite, con el pulposo frutillo del nance enchumbado en el fermento alcohólico, suerte de chupito digestivo o mazazo atómico, en dependencia del aguante del catador.

El chaparro recuerda al potente aliñado cubano, suerte de ponche que es fermentado bajo tierra durante el embarazo para ser abierto con el nacimiento, aunque su sabor es menos dulce, y no es tan peligrosamente engañoso.

Los orígenes de esta tradición se remontan a los norteños departamentos de Cabañas y Chalatenango, tierras ignoradas por los indígenas debido a su baja fertilidad, sin destilerías cercanas para saciar las necesidades étlicas de los colonos.

Aquellos «indianos» españoles importaron sus maneras de elaborar orujo y otros aguardientes, y en unos alambiques artesanales que llamaban «sacaderas» comenzaron a destilar clandestinamente la chicha enriquecida con panela.

Sin embargo, dicha práctica era ilegal y las sacaderas estaban escondidas en las montañas, alimentadas con leña del árbol del chaparro, que al arder sin humo era perfecta para «cocinar» en el anonimato el licor de maíz y raspadura.

Con los años se sacudió de estigmas; su consumo y producción se hicieron públicos, y ahora hasta le atribuyen poderes curativos y lo veneran como un producto identitario de El Salvador, con un festival incluso, en el municipio Cuisnahuat, Sonsonate.

Vaya si será potente, que el chaparro industrial es comercializado con el nombre de Flor de Fuego, y puede noquear a quien se pase de tragos, a menos que tenga a mano un buen atol shuco para contrarrestarlo, como una contracandela de maíz.

Sopas levantamuertos

Los molestos efectos secundarios de una buena curda van de la cefalea a la irritabilidad: el típico «cuerpo cortao» que genera el compromiso nunca cumplido de jamás echarse un trago de alcohol, y menos emborracharse.

Otros, renuentes a engañarse a sí mismos, recurren al arsenal de remedios para pasar la «cruda» (resaca), empezando por la contracandela: un trago en ayunas. No obstante, los salvadoreños tienen un delicioso recetario para aplacar la «goma», como también conocen a ese estado de intoxicación y malestar.

En esta nación centroamericana recurren a las sopas «levantamuertos», de chorizo, gallina india, mondongo o costilla, y en

especial el sopón de pata: una delicia cocida con la panza de la vaca, especias, yuca, elote, zanahorias, repollo, plátano, güisquil o chayote, y un curtido de cebolla, limón y cilantro.

Amén de ser tradicionales, estos caldos reponen cuerpo y alma, y exigen menos a un estómago irritado por el alcohol y a un organismo deshidratado, otra de las consecuencias de ponerse «bolo» (borracho).

El plátano, un protagonista de la cocina local, destaca entre los remedios naturales para la resaca por su elevado contenido de potasio y antiácidos, que ayudan a reponer los azúcares perdidos.

La miel, el limón, el chocolate e incluso la leche ayudan a restituir nutrientes y a acelerar el metabolismo para expulsar las toxinas; y se aconseja beber abundante agua para rehidratar al organismo.

También es muy socorrido el consumo de shuco caliente, un atol ácido y de sabor fermentado hecho con elote (maíz) negro, molido y dejado reposar todo un día bajo un paño, no apto para paladares con remilgos. El resultado es una bebida de coloración morada, que se bebe con pan francés y es sazonada con alguashte.

Más allá del imaginario popular y la fe individual, la ciencia desmiente que exista una cura infalible a la resaca, y recomienda reposo, evitar el café y otras bebidas diuréticas.

Además, como siempre, la mejor medicina es la que previene. Como dirían los salvadoreños: si no quiere una buena «goma» no ande «chupando», y si no «sóquela puéj», o sea, aguántela, que nadie le mandó a emborracharse.

Empiñada, un disco *sui generis*

El Salvador es un país donde cada celebración tiene su plato típico, aunque cualquier fecha sea buena para comerlos: noviembre, por ejemplo, es ideal para las redondas y coloridas empiñadas.

Dulce que nunca falta en las fiestas de Todos los Santos y los Fieles Difuntos, la forma de la empiñada recuerda aquellos viejos discos *long play* de vinilo, amplios, planos y difíciles de disimular.

Esta emblemática golosina salvadoreña desprende un aroma dulce y suave, sin estridencias, y al probarla cruje en la boca como una fina galleta de casabe, y de hecho, tiene sus similitudes con esa famosa torta de yuca.

Para elaborar este postre artesanal se diluye con agua una mezcla de harina de pan, almidón de yuca, colorantes y azúcar, la cual es tostada en una prensa o plancha circular de unos 28 centímetros de diámetro.

Según reconocidos productores de Zacatecoluca, de cada «preparado» salen unas 75 empiñadas, que luego son vendidas en playas, semáforos y otros espacios.

Es preciso tener oído fino para esta elaboración: cuando deje de crepitar la mezcla en la prensa aceitada es hora de sacar el disco, que debe tener un grosor justo, ni muy ancho ni muy fino.

Por último, se toma una tapa y se unta con jalea de piña, el ingrediente especial que nombra a este entretenido postre, y luego se le pone otra, como una suerte de sándwich extradelgado y dulce.

Después viene el «rasurado», o sea, el recorte de las irregularidades de los bordes para hacer un círculo perfecto, que será embolsado en paquetes de 25 unidades para su comercialización e incluso, exportación.

Ya sea elaboradas en Zacate o consumidos en La Libertad, la empiñada es un estandarte de la repostería cuscatleca y otra invitación a conocer a esta nación centroamericana a través de sus sabores y tradiciones.

Hora de chuponear

Los salvadoreños compensan el pecado de echarle demasiada agua a su buen café con la práctica de chuponear, esto es, sumergir el pan dulce en la rala y aromática infusión.

Es más, para los puristas que no soportan las versiones claras y adulteradas del café —léase el americano— se hace más llevadero su eventual consumo, cuando mojan el bizcocho en lo que algunos llaman, bondadosamente, «agüe' calzón».

De hecho, la competencia es dura a la hora de chuponear: pichardines, peperechas, novias, santanecas, marquesotes y quesadillas se prestan para una costumbre casi litúrgica, aunque los preferidos son, por mucho, el salpor y la semita.

El salpor es un pequeño bizcocho hecho con harina de arroz y almendra, típico de la panadería cuscatleca, difícil de tragar a secas, pero ideal para sumergirlo en una taza de café antes de cada mordida.

Según varios investigadores culinarios, el término salpor es una contracción de «sal, por favor», aunque también denota a una variedad de maíz tamizado en un polvo finísimo. En sus orígenes llevaba harina de almendras, pero luego se hizo de arroz y ahora de almidón.

Como mucho de la repostería nacional, esta receta llegó a Centroamérica con los colonizadores ibéricos y, a diferencia de otros postres de estación o fechas puntuales, este se come cualquier día.

Ya sea después de comidas, o en el café de media mañana, el salpor le aporta cuerpo a la oscura infusión, pero también a quien lo consume: su media de 220 calorías por unidad no ayuda demasiado a las dietas.

Otro clásico local para el chuponeo es la semita, una joyita azucarada que también se presta para mojar los postres en café.

La Academia Salvadoreña de Historia cree que esta elaboración de harina tenga sus raíces en el pan judío que se cocía en Europa, y que mutó de lo salado a lo dulce recién en el siglo XX.

En esencia sigue siendo un emparedado, solo que las tapas son dos láminas de harina integral, crujientes y de mediano grosor, que apresan un almíbar de panela (raspadura), a veces mezclado con jalea de piña, y espolvoreada con azúcar.

Una peculiaridad de la semita es el diseño en forma de red de su cubierta, que la diferencia de otros *snacks* locales que, básicamente, surgen de los mismos ingredientes: harina, azúcar, manteca, levadura, huevo, sal y horno.

Hay dos tipos de semita en El Salvador: la pacha (más chata) y la alta (más voluminosa y sin relleno), pero ambas con el característico piteado del decorado, y una carga calórica que asusta a los embajadores del estilo «fit».

Algunos «típicos», los restaurantes especializados en el folclore gastronómico, lo venden como algo gourmet, pese a su origen humilde y la posibilidad de comerlo por dos «coras» (50 centavos de dólar).

Tanto la semita como el salpor son añorados por la diáspora salvadoreña, esos «hermanos lejanos» que piden un dulce pedacito de patria, para aplacar el hambre y la nostalgia, esa penita que solo cura el hogar.

Estampas salvadoreñas de Semana Santa

Hay algo truculento, pero a la vez fascinante, en la manera en que el salvadoreño celebra la Semana Santa. El cierre de la Cuaresma católica es especial en este país, y no solo porque son días feriados, sino porque muchos regresan al pueblo natal para disfrutar en familia, comer lo que no come el resto del año, y vivir tradiciones que son parte entrañable del folclore cuscatleco.

Heraldos de Semana Santa

Los salvadoreños no necesitan un calendario para saber que la Semana Santa está a la vuelta de la esquina, pues un ruidoso heraldo se los anuncia con su estridente canto de apareamiento: la Cicadidae mordoganensis, más conocida como cigarra o chicharra, cuya sinfonía ameniza la Cuaresma.

El orgiástico chirrido se incorpora al paisaje sonoro salvadoreño, como un coro al que uno acaba acostumbrándose, con resignación, y que la chicharra produce al hacer vibrar sus membranas laterales. Por cierto, emitirlo le demanda al macho un esfuerzo tal, que puede provocarle la muerte.

Cuentan que este «plañir» es un recordatorio del sacrificio de Cristo, y que alcanza su paroxismo el Viernes Santo a las tres de la tarde, la hora en que presuntamente murió el Mesías. Además, el bicho tiene tres puntos negros en forma de triángulo sobre su cabeza, que son sus ojos u ocelos, pero el imaginario

popular afirma que son los tres clavos con los que crucificaron al Nazareno.

Muchos «cipotes» (niños) cazan chicharras en esta fecha para ponerlas en las túnicas de los santos de sus parroquias, como peculiar ofrenda a la Pasión redentora. Sin embargo, esta especie también padece su propio calvario, pues la deforestación y la expansión urbana les roban terreno y vegetación para su desarrollo. Con razón «lloran»...

Palmas de Yucuaiquín colorean domingo de ramos

En Yucuaiquín, un poblado que no llega a las 7 000 almas en el Cerro La Cruz, los días pasan entre la molicie de lo cotidiano, el característico sopor del oriente salvadoreño y las ganas de que llegue el día más esperado del año: el Domingo de Ramos.

Con la Pascua católica llegan también días de bonanza para esta villa, cuyos artesanos son particularmente conocidos por confeccionar las coloridas cruces de palmas que protagonizan el Domingo de Ramos en esta nación, tan fervorosa como feroz.

Cada año, los pobladores de Yucuaiquín colorean la Cuaresma salvadoreña con sus creaciones hechas con fibras de la palma de coyol, adornadas con flor de triguero para conmemorar la entrada de Jesús en Jerusalén.

El proceso suele comenzar dos semanas antes de la liturgia, cuando las fibras más tiernas son cortadas de la palmera, envueltas en mantas húmedas, y conservadas a la sombra en los rincones más frescos, para evitar que se marchiten antes de tiempo.

«Despenicar», como llaman a este arte, exige una precisión casi de orfebre para mantener el nivel de humedad justo: demasiada, pudriría las palmas, pero poca, acabaría secándola.

Luego las fibras son teñidas con colores, y trenzadas con una técnica transmitida de padre a hijo, cuyos orígenes no están del todo claros. Con paciencia e imaginación, de las manos hábiles surgen formas pintorescas, desde la cruz más básica hasta una suerte de catedrales naif, adornadas con flores y bisuterías, y que cuestan según su complejidad.

La materia prima sale de la *Acrocomia aculeata*, nombre científico de la palma de coyol, una especie que llega a medir hasta 20 metros de altura. A veces una plaga de abejas o malos cortes afectan la cosecha, y los artesanos deben irse a Honduras a buscar con qué trabajar.

El principal destino de las palmas de Yucuaiquín es El Calvario, la iglesia que fray Payo Rivera mandó a construir en 1660 expresamente para las celebraciones de Cuaresma en San Salvador. Hasta ese templo, curtido por un historial de sismos, incendios y robos, suelen llegar los mercaderes a vender este pintoresco producto, al que solo pueden sacarle dinero una vez al año: en el Domingo de Ramos.

La dulce Calle de las Amarguras

En San Salvador, los pecadores suelen concurrir en la Calle de las Amarguras, como llaman aquí al trayecto de 11 cuabras entre las ruinas de la parroquia San Esteban y la iglesia El Calvario: algunos purgan sus penas desandándola descalzos y con los ojos vendados, y otros se rinden ante las tentaciones culinarias de Semana Santa.

Por un lado, están los penitentes, que hacen su propio viacrucis bajo un sol picante, para pagar una promesa en una tradición que tiene ya tres siglos de antigüedad. La meta, aparte de limpiar el alma, es postrarse ante una imagen del Jesús Cautivo

en El Calvario, donde los demás altares son cubiertos por mantos dorados y decorados con flores y cirios.

La ruta es recorrida, pero a la inversa, en la noche del Jueves Santo, cuando la Procesión del Silencio recuerda la última cena de Cristo, antes de ser delatado. Antaño, en este desfile solo participaban hombres que cargaban el anda de Jesús hasta la parroquia San Esteban, en silencio, mientras las mujeres observaban. Ahora hombres y mujeres pueden cargar el palanquín y recorren el tramo con velas encendidas, entre oraciones y cantos, mientras el olor a incienso enrarece la noche.

Sin embargo, no todo es lamento en la Calle de las Amarguras, donde los mandamientos católicos de abstinencia durante Semana Santa son muy difíciles de seguir por la riqueza de la gastronomía local. La tentación —y no precisamente de Cristo— asalta en forma de vistosos dulces, encabezados por la torreja con panela, pero también de todo tipo de pescados en salmuera, secados sobre los pulidos guijarros del litoral salvadoreño.

Por esta época, el paseante puede conseguir ahí bagre, macarela y ostiones para cumplir el mandato divino de evitar comer carne durante la Cuaresma, como si los productos del mar no fueran carne, sino espíritu.

En los puestos que flanquean la Calle abundan las frutas para degustar con miel, como jocotes (ciruelas), ayote (calabaza), camote (boniato), mangos (preferiblemente verdes) y plátanos. Además, por medio dólar puedes comerte un dulce de panela, en tanto el precio de las extralmibaradas torrejas varía según el tamaño, al igual que otros platillos de estación, como los nuégados (frituras) de yuca y las masas con chilate (atol).

En resumen, aunque la religión llame al recogimiento y la frugalidad, la Semana Santa no es precisamente propicia para

hacer dietas o aguantarse la boca, porque si excederse es un pecado, peor es no hacerle honor a la deliciosa tradición culinaria de El Salvador.

Las lavanderas de Chalchuapa

Chalchuapa es conocido por sus pirámides mayas, por el paso del Che Guevara en sus viajes en motocicleta, y por una peculiar tradición de Semana Santa: lavar las ropas del Cristo de la parroquia del pueblo.

Hace más de un siglo, los miembros de la Hermandad de la Consagrada Imagen de Jesús Nazareno caminan en fila con sus bateas de madera en las cabezas, cargadas con la ropa «divina», que una vez lavada purificarán las aguas del río Trapiche. El propósito, afirman, es honrar la vocación católica de servir y limpiar los ropajes como símbolo del alma.

Cada Lunes Santo, la procesión recorre los tres kilómetros entre la iglesia de Santiago Apóstol y el río, donde una docena de mujeres lavan las prendas que usará la imagen del Nazareno local durante todo el año, para luego secarlas al sol y almidonarlas.

Al terminar el ritual, los fieles recogen con vasijas agua del Trapiche, supuestamente bendecida por la lavada, mientras los músicos de la banda que pasó hora y media amenizando el ritual se toman un respiro y quizás un trago... de agua bendita.

Espectros de Semana Santa

Más allá del infierno cotidiano que dibuja con morbo la crónica roja, El Salvador tiene una tradición francamente estremecedora para abrir su Semana Santa: ocurre en Texistepeque, donde

salen los talcigüines a repartir latigazos redentores a cuanto pecador se les cruce en el camino, al macabro tintinear de una campanilla.

Ver la procesión de estos demonios en capa roja y jugarse un cuerazo en el lomo, es quizás el principal motivo para visitar ese poblado del departamento Santa Ana, donde se arraigó una costumbre heredada de las retorcidas recreaciones que los colonizadores españoles hacían de la Biblia, y que los nativos no asimilaban del todo.

Pero con el tiempo, los habitantes de Texistepeque adoptaron esa tradición que hoy los identifica, y que se inspira en las tentaciones que enfrentó Jesús en el desierto, mediante una danza ejecutada por los talcigüines, término náhuat que significa «hombre endiablado».

El proceso comienza al amanecer, cuando los elegidos para representar a los demonios y a Cristo acuden a confesarse para asumir sus roles libres de pecado. Luego participan en una misa en memoria de los cofrades que los antecedieron, y solo entonces comienzan a caracterizarse para dramatizar la lucha del bien contra el mal.

Con sus capuchas escarlata, los talcigüines se desperdigaban por todo el pueblo, persiguiendo a la gente para pegarles con sus aciales de cuero trenzado y para tentar al Nazareno, quien los humilla y exorciza con una cruz y el sonido de una campanita. Y aunque impresiona, esta no es la única tradición perturbadora de la Semana Santa en El Salvador.

Por ejemplo, en el municipio de San Lorenzo, departamento de San Vicente, deambula cada Domingo de Ramos el *Ánima Sola*, una figura vestida de rojo, con el rostro cubierto por un velo blanco, que sale del cementerio rumbo a la iglesia local.

El misterioso personaje, cuya identidad permanece en el anonimato, sostiene una campanita en sus manos encadenadas, y avanza descalzo por el asfalto y la tierra caliente, ante la mirada sobrecogida de la gente, que rara vez sabe quién encarna al alma en penitencia.

Este viejo ritual nació en 1982, y lo protagonizan fieles que pagan así alguna promesa a Dios, movidos por la devoción o el desespero. Y todos saben que se trata de un disfraz, pero igual impresiona toparse con un espectro así, aunque sea a plena luz del día.

Tapetes de Viernes Santo

La mañana siguiente del Viernes Santo, el duro trabajo de varios meses amanece pisoteado, literalmente, en las calles de San Salvador: las emblemáticas alfombras del viacrucis ya cumplieron su cometido y son historia, esperando a ser barridas.

Esta es una colorida tradición de Semana Santa en El Salvador y en Guatemala. Por obra y gracia del fervor popular, el asfalto se vuelve un lienzo con escenas y alegorías que guían el paso del Santo Entierro, con sus cofradías y procesiones de recogimiento, fe y tradición.

Cada barrio tapiza sus calles con diversos productos: aserrín o sal, teñidos con anilinas, unos colorantes naturales y económicos, y pétalos de siempreviva, buganvilia, crisantemos, robustas, rosas, claveles y corozo, cuyo aroma identifica estos mosaicos.

El proceso comienza semanas atrás, cuando queda definido el diseño y comienza la recopilación y preparación de materiales, moldes e instrumentos. Lleva ciertas dosis de misticismo,

creatividad, pericia, pero, sobre todo, mucha paciencia y solidaridad vecinal.

Lo primero es tamizar el aserrín con una zaranda, criba o jibe; luego hay que pigmentarlo dejándolo en remojo por cinco días antes de secarlo al sol, sobre una lona o manta para evitar que se ensucie. Después son colocados los marcos de madera para encuadrar la alfombra, y se vierte una base de aserrín sin teñir, rociado con agua y compactado, para comenzar entonces a «dibujar» los contornos del diseño, y colorearlo luego.

Es una dura labor, más religiosa que artística, de ahí su estilo naíf; no obstante, hay auténticas obras de arte y pruebas de fe, como una alfombra de 200 metros de largo que tendieron los pobladores de Sensuntepeque, tan bella que daba pena pisarla, aunque fuera su destino.

Ahorcar a Judas

Llega el fin de la Semana Santa, y en varios pueblos del oriente salvadoreño aparecen «ahorcados» que, lejos de asustar o inspirar crónicas rojas, evidencian cuán meticulosos son aquí para recrear los hechos que inspiraron esta celebración.

El asunto es que esos «muertos» no son fruto de enfrentamientos entre pandillas, sino muñecos de trapo colgados de postes y árboles, y que representan a Judas Iscariote, el discípulo que traicionó a Jesús por 30 piezas de plata.

En particular, los cantones El Júcaro y El Colorado son famosos por sus Judas de Sábado Santo, el día de incertidumbre entre la crucifixión del Nazareno y su resurrección, cuando su naturaleza divina fue puesta en duda.

Según los cuatro evangelios canónicos, Judas besó a Jesús en la Última Cena para indicarle a los enviados del Sanedrín a

quién debían apresar, y luego, arrepentido por su delación, se quitó la vida.

Algunos textos bíblicos indican que el traidor se desnucó en un campo que compró con el pago, y un evangelio gnóstico afirma que el propio Jesús le orientó delatarlo; pero la versión del ahorcamiento es la más arraigada.

Por eso en países de gran impronta católica, como El Salvador, la gente cuelga muñecos como si fueran piñatas, después de exponerlos al escarnio público, arrastrados por un burro o a lomos de un caballo. Este ritual es desarrollado antes de la Vigilia Pascual, pero a veces los muñecos pasan meses colgados a la intemperie, sacándole un susto a más de un extraño o entretenido.

Cada pueblo tiene su tradición: en El Jícaro queman al Judas en fogatas de papel periódico, tras el llamado Baile de los Judíos, que involucra a jóvenes disfrazados de personajes mitológicos.

A su vez, en el cantón Pañanalapa los organizadores de la quema recorren las calles pidiendo «unas moneditas para Judas», las cuales esconden en el muñeco que arderá en la madrugada del Domingo de Resurrección.

Armar al delator por antonomasia demora unas cinco horas, aunque no tiene mucha ciencia: dos tallos de mata de plátano por piernas, una pelota de plástico como cabeza, y una camisa de mangas largas rellena de tusas. Al esperpento, que a veces representa a figuras públicas o políticos, lo montan luego en un caballo y lo pasean por el pueblo hasta la plaza local, donde le hacen pagar el chivatazo más famoso de la historia.

Pinceladas de folclore

El imaginario salvadoreño es fecundo, y lo pueblan espectros que asustan y divierten a la vez. Son personajes socorridos y arraigados que han contribuido a la educación espiritual —y sentimental— de varias generaciones. Por suerte, en este país abundan los motivos para invocarlos, entre fiestas patronales, carnavales, ferias pueblerinas y bazares ciudadanos que colorean un calendario a veces truculento, pero que tiene su encanto.

Conjuros de amor

La fiesta de San Valentín es esperada con ansias en El Salvador, pero no precisamente por los enamorados, sino por quienes exprimen el Día del Amor y la Amistad con ventas de todo tipo, desde exóticas rosas hasta pociones infalibles para conquistar corazones.

Se trata de los comerciantes y buscavidas que, sobre todo en los mercados populares y las inmediaciones del Centro Histórico, aprovechan la demanda de artículos —entre románticos y eróticos— como peluches, cosméticos, ropa interior o elixires afrodisiacos.

Los días previos al 14 de febrero se vende mejor todo tipo de fruslerías vistosas, cursis pero propicias, chocolates en todas sus variantes, y flores para escoger: rosas, gladiolos, anturios,

aves del paraíso, azucenas, lirios, claveles, astromelias, y muchas más.

Pero quienes sufren mal de amores también encuentran alternativas esotéricas y místicas para robarse un corazón, «amarrar» a la pareja casquivana o desatar la líbido ajena a golpe de feromonas mágicas.

Así, proliferan los baños de «Quiéreme siempre», «Ven a mí» y «Miel de Amor», o los polvos de «Jala jala» para activar las camas, puro placebo barato al que más de uno se aferra, por fe o por desespero.

En esas peculiares boutiques, entre velas aromáticas, amuletos, inciensos y supercherías varias, reina el Hermano San Simón, santo apócrifo que nunca falla si le tienen confianza y es perfumado con aguardiente y tabaco.

Por cierto, en esos puestos también se hacen limpiezas espirituales para quienes se creen —o quieren creer— que aquellos buscavidas de verdad tienen la fórmula para espantar la pobreza, curar lo incurable o conjurar el amor eterno.

Cruces de jote para espantar a Satán

Los salvadoreños celebran un sincrético ritual para recibir la temporada de lluvias, y lo hacen ante una rústica cruz de jote que atrae prosperidad y ahuyenta a Satanás. Cada 3 de mayo, la ceremonia cristiana del Día de la Cruz se funde con el culto indígena a la Madre Tierra y al dios Xipe Totec (El Despellejado), y proliferan los altares domésticos con frutas, flores y colores.

Mientras los católicos recuerdan el día que Santa Elena encontró la cruz donde murió Cristo, los pueblos originarios consagran las semillas para que los dioses ancestrales bendigan las cosechas.

Según la leyenda, el mismísimo Lucifer baila su música diabólica en las casas donde olvidaron montar la ofrenda alrededor del peculiar «palo multao» o «indio desnudo», como llaman al jiole.

«Vete de aquí, Satanás, que parte en mí no tendrás, porque el Día de la Cruz, digo mil veces: ¡Jesús, Jesús, Jesús!», reza la plegaria de rigor para alejar al Maligno, antes de comer alguna fruta del improvisado altar.

Muchos mercados ofrecen la parafernalia necesaria para esta fiesta, y desde días antes venden la Santa Cruz de jiole, los adornos de papel de china y las frutas de temporada.

La cruz de marras es enterrada en los patios o canteros, adornada con gallardetes, cortinas y flecos de papel que recrean los colores de la naturaleza y sus frutos. En ciertos lugares la colocan sobre una alfombra de aserrín con temática cristiana o social, una tradición de Viernes Santos que muchos repiten este día por la similitud de conceptos.

De hecho, una peculiaridad del jiole es que siempre retoña después de ser cortado, así que su uso es doblemente simbólico: representa el mestizaje de la tradición y el fascinante ciclo de la vida.

La Bajada del Colocho

Las Fiestas Agostinas, eminentemente capitalinas y de origen religioso, llegan en la primera semana de agosto y son propicias para desconectar unos días del ajetreo cotidiano.

Desde el amanecer del primer día se congrega la gente alrededor del monumento al Salvador del Mundo para esperar el desfile de Correos, con sus carrozas y bailes, que cada agosto abre las festividades de San Salvador.

El clímax de la celebración es la «Bajada», como llaman a la procesión del «Colocho», una ancestral figura de Cristo llevada desde la Basílica del Sagrado Corazón hasta la Catedral Metropolitana, con misa solemne incluida.

Al día siguiente, dicho templo acoge una eucaristía en su atrio, como colofón místico de unas fiestas patronales que incluyen además la elección de la Reina, el Desfile del Comercio, y la instalación de gigantescas ferias y parques de diversiones.

Los historiadores no logran ponerse de acuerdo con el origen de esta festividad, pero todos ubican su inicio en la tercera década del siglo XVI, con una recreación de la Transfiguración de Jesús que comenzaba con un paseo del pendón real.

Antes de 1777 predominó la devoción hacia la Santísima Trinidad y no al Divino Salvador del Mundo. En esos años era venerada la Virgen de la Presentación, llamada «La Conquistadora», cuyo fervor heredó luego la Virgen del Rosario.

A su vez, en el siglo XVIII la procesión se realizaba desde la iglesia El Calvario hasta la Plaza de Armas, donde tenía lugar la transfiguración, pero el destino cambió con la construcción de la nueva catedral, junto a la plaza Barrios.

Los «calvareños» de siempre reivindican su derecho a que el «Colocho» haga una estancia matutina en ese templo antes de iniciar la «Bajada» rumbo a la esperada transfiguración, una puesta en escena sobrecogedora y mística que hace de las Agustinas una de las fiestas más espectaculares de San Salvador.

Tagadá, el salvaje protagonista de las Agustinas

Tras los feriados agostinos retorna la calma a San Salvador, y en el balance de incidentes siempre hubo alguien que salió disparado por los aires por culpa del salvaje Tagadá.

En efecto, cada año alguien acaba magullado tras caerse del popular juego mecánico, una atracción que pone a prueba el equilibrio —y las tripas— de quienes lo montan buscando emociones fuertes y un buen sacudón.

La rueda del Tagadá se caracteriza por sus movimientos: una suerte de seguidilla sísmica contra la que casi nada puede hacerse, salvo aferrarse a unas barandas de metal que tampoco ayudan demasiado.

Además del carrusel, las tazas giratorias y la gigantesca estrella Chicago, el Tagadá es la rueda mecánica que más público atrae, ya sea para probar su destreza o aguante, ver el ridículo ajeno y las revelaciones de contraindicadas faldas o escotes.

Conocida en otros países como La Samba, Lambada o la Olla, esta atracción concebida hace más de medio siglo volvió a robarse el *show* en Consuma, un bazar que vuelve con las fiestas patronales de «Sivar», como también es conocida esta capital.

Cada año, la feria de Consuma sirve de escenario a conciertos, abundante comida, *shows*, ventas, ofertas y promociones de medio millar de expositores. En sus inmediaciones lucha el «pisto» (dinero) una corte de gestores de parqueo, vendedores informales y buscavidas que rara vez pueden salir a divertirse, porque su Tagadá es la vida.

Farolitos de Ahuachapán

Los emblemáticos Farolitos de Ahuachapán iluminan la noche salvadoreña para esperar el cumpleaños de la Virgen María y mantener viva una pintoresca tradición iniciada hace dos siglos.

Cada 7 de septiembre, el occidental departamento de Ahuachapán acoge una colorida celebración católica que con-

voca a todos, religiosos y ateos, y que la Asamblea Legislativa declaró Patrimonio Cultural Inmaterial de El Salvador en agosto de 2014.

Los municipios de Ahuachapán, Concepción de Ataco, Apañeca y Salcoatitán llenan sus calles en la noche con faroles artesanales, contruidos con madera y celofán, para una fiesta que continúa en la mañana en el poblado de Atiquizaya.

Según los historiadores, Ahuachapán inició esta celebración en 1850, presuntamente a raíz de un terremoto, y 47 años después Concepción de Ataco adoptó esta costumbre la víspera del natalicio de María, venerada como la Caridad en otros países, como Cuba.

En sus orígenes, se colocaba un farolito en cada casa, pero en los últimos años aumentó la sofisticación, las calles se llenaron de estructuras para colgar las luminarias, y además hay fiesta, música, y la abundante e interesante comida típica.

Los primeros faroles eran hechos con pencas de izote, cuyo retoño es la flor nacional de El Salvador, aunque también se empleaban ramas de pascua blanca y varillas de carrizo, hasta llegar al modelo actual, de madera, celofán, almidón, velas de cera y alambre dulce.

Disfrutar el espectáculo luminoso de los Farolitos de Ahuachapán destaca entre las muchas maravillas locales, que invita a conocer la otra cara de un país demasiado estigmatizado.

Piscuchas, el otoñal arte de encumbrarse

Los Vientos de Octubre ya nunca llegan en fecha, pero igual los niños salvadoreños los aprovechan para entregarse al viejo placer de encumbrar sus «piscuchas» y mandar las demás a bolina.

En redondeles, descampados y cerros, despegan aupadas por la fría ventolera y la pericia de sus pilotos las pintorescas piscuchas, como llaman a cometas, papalotes, chichiguas, chiringas o los barriletes de toda la vida.

Relegadas por las nuevas tecnologías y diversiones menos sanas, este juguete volador aún gusta mucho en los campos y da de comer a familias que transmiten de generación en generación el oficio de fabricarlos.

Con sus colas, alas, frenos y las inevitables cuchillas para el combate aéreo, una piscucha sencilla suele costar una «cora» (de quarter, 25 centavos de dólar), aunque las más grandes suelen ser el doble de caras.

A diferencia del Caribe, donde la cometa es empinada con un carretel de hilo, aquí la piscucha es controlada mediante un artefacto giratorio de madera, conocido como tómbola, donde está enrollada la pita de nylon.

La gran fiesta de las piscuchas ocurre en San Juan Talpa, del departamento La Paz, donde incluso los mayores sacan al niño que fueron y se abandonan al sano placer de encumbrar sus piscuchas, y volar con ellas.

La truculenta Calabiuza de Tonacatepeque

La celebración del Día de los Fieles Difuntos tiene un divertido y truculento preámbulo en El Salvador, la Calabiuza o fiesta del ayote (calabaza) en Tonacatepeque, otro culto cuscatleco a la muerte.

El pintoresco poblado, a una veintena de kilómetros de la capital, es tomado cada inicio de noviembre por los espectros del folclor salvadoreño, esos personajes de leyendas concebidas para asustar, desvelar y entretener.

La costumbre manda desandar las calles pidiendo el tradicional dulce de calabaza con miel, recitando con voz de ultratumba la fórmula «ángeles somos del cielo venimos pidiendo ayote para nuestro camino, mino, mino...».

El escalofriante eco de alma en pena es un toque dramático en la celebración, que involucra a gente de todas las edades, entre ofertas gastronómicas, desfiles de disfraces y abundante pólvora quemada.

Según historiadores locales, esta tradición nació hace varias décadas en Tonacatepeque, y tiene muchas similitudes con el Halloween anglosajón.

Los infantes solían vestirse de ángeles e iban puerta a puerta con una «cebadera» (bolsa tejida) y sus «calabiuzas»: un morro hueco con una vela encendida dentro, cuya luz salía por diversos orificios.

La tropa de pedigüños entonaba el versito de marras al son de pitazos y toques de tambor, y al final el tesoro de ayote en miel era repartido a partes iguales entre el grupo, con la complicidad de los lugareños.

Sin embargo, la fiesta ha ganado en sofisticación, los disfraces son más espeluznantes y espectaculares, hay artistas que hacen estatuismo, y el realismo de algunos fantasmas y espíritus impresiona.

Los organizadores adquieren desde semanas antes los ayotes que serán endulzados con miel y servidos en grandes peroles que locales y visitantes se encargan de limpiar en poco tiempo.

El parque José María Villafañe es el corazón de esta festividad, una de las muchas maneras que tienen los salvadoreños de honrar sus tradiciones y afianzar una espiritualidad a prueba de modernidades.

Cementerios concurridos

Los cementerios salvadoreños recuperan la calma y el silencio violado el Día de los Fieles Difuntos por quienes visitan la que, tarde o temprano, también será su última morada.

Con la llegada de noviembre los camposantos se llenan de flores, comidas y dulces típicos, coloridos adornos, relucientes cruces y decenas de buscavidas que honran a muertos ajenos para mantener a los vivos propios.

Por ejemplo, quien llega al capitalino cementerio de Los Ilustres en busca de flores puede conseguir desde el sencillo cempasúchil, también conocida como damasquina o «flor de muertos», hasta caros y coloridos buqués.

A su vez, por los pasillos deambulan los «limpiatumbas», quienes ofrecen los servicios de poda, limpieza, pintura y restauración de los sepulcros, por módicas tarifas que varían según la intensidad de la faena.

Una popular variante consiste en «chelear» las tumbas de cemento, esto es, pintarlas con cal blanca, para luego florearlas, o sea, adornarlas con coloridas flores de papel china o coronas de ciprés.

También hay quien se especializa en retocar los epitafios o actualizar las lápidas, quienes andan con una guitarra a cuestas cantándole al muerto su canción favorita, y hasta algún que otro mariachi trajeado bajo el sol.

Con un despliegue policial para garantizar la seguridad y el recogimiento necesario, los cementerios públicos y privados prohíben la entrada con armas de fuego, para evitar que alguien se quede antes de tiempo.

Sin embargo, esta conmemoración trasciende miedos y prejuicios, y la gente prefiere centrarse en las cosas agradables y

recordar los gratos momentos compartidos en vida, y engalanar sus tumbas y nichos.

Muchos se decantan por las flores plásticas, más duraderas, baratas y coloridas, aunque tampoco faltan las naturales dispuestas en forma de cruz, ramos, coronas o guirnaldas, junto a otros agasajos.

De hecho, algunas familias montan una suerte de altar con la comida que solía gustarle al difunto, y destacan dulces típicos como hojuelas de maíz con miel de panela, el fiambre de carne fría, legumbres y quesos.

Instituido en el siglo X por el monje benedictino San Odilón, el Día de los Fieles Difuntos llegó a El Salvador con los colonizadores españoles, y destaca entre las muchas maneras que tienen aquí para lidiar con la muerte.

Comiendo con los canchules

Con una misa y alguna visita rezagada al cementerio cierra en El Salvador un período de celebración a los difuntos que comienza con el Día de los Canchules en Nahuizalco.

Son varios días de abundante espiritualidad, compartir en familia, ir al camposanto a florear las tumbas de los seres queridos, divertirse a costa del espanto, y encontrar nuevos pretextos para comer y comer.

De hecho, el mencionado Día de los Canchules es la versión más autóctona de una costumbre arraigada en diferentes culturas, que consiste en preparar un banquete para agasajar a los muertos, aunque se lo coman los vivos.

En Vietnam, por ejemplo, en la fiesta del Tet (Año Nuevo Lunar) toda la comida antes de ser servida pasa primero por el

altar doméstico para que su aroma suba al cielo y alimente a las almas de los familiares.

A su vez, en México hay incluso chefs especializados en ofrendas para el Día de Difuntos, y en la religión lukumí el alashé es el experto en cocinar para los «orishas» (deidades) y sus representantes terrenales.

Algo místico hay también en los Canchules de Nahuizalco, tierra de fuerte impronta originaria por la herencia de los izalcos y que cada año recibe a miles de personas para este festín donde compartir importa más que comer.

El santo y seña para recibir una porción de las delicias desplegadas en cada altar es un sencillo verso: «Ángeles somos, del cielo venimos, pidiendo canchules para nuestro camino. ¡Canchul tía!».

El término canchul viene del náhuat y significa compartir lo cocinado, y en esa cuerda, canchules son quienes reclaman, con su versito, una porción de las delicias dispuestas entre flores, velas y fotos del difunto.

Además, se debe rezar un Padre Nuestro o un Ave María antes de entrarle a tayuyos, tamales pisques, dulces de ayote, chicha o frutas de temporada, que suelen protagonizar las ofrendas en este pintoresco municipio de Sonsonate.

En Izalco, Salcoatitán y San Pedro Puxtla también reciben noviembre de esta manera, aunque Nauizalco lo hace a lo grande, con la iglesia San Juan Bautista como epicentro de una noche atractiva religiosa y culinariamente.

Antes solía hacerse una procesión encabezada por la Virgen de las Ánimas, y los niños canchules anunciaban su llegada a cada altar con una campanita, y en dependencia de la generosidad calificaban al hogar visitado.

Por ejemplo, «donde dan tamales, viven los animales; donde dan cañas, vive el rey de España; donde dan pisto (dinero), vive Jesucristo; donde no dan nada, vive la venada y donde cierran la puerta, vive la vieja tuerta».

Algunas mujeres visten refajos, el traje típico de Nahui-zalco, y otros dueños de altares ponen penitencias a los visitantes, por lo general, juegos y otras iniciativas para animar la velada.

Halloween palidece

El Halloween o Noche de Brujas pasa sin asustar a nadie en El Salvador, donde años de conflicto civil y violencia hicieron del horror algo cotidiano, explotado con morbo por la crónica roja.

Pero más allá del sanguinario sensacionalismo, esta nación también tiene otras historias de miedo y truculentos personajes que nada envidian a brujas, vampiros y zombies de importación.

Son los cuentos de aparecidos, carretas chirriantes y objetos embrujados que pasan de generación en generación, a veces originados aquí o derivados de otras escalofriantes leyendas mesoamericanas.

Quizás la más socorrida sea la Siguanaba, quien solía llamarse Sihuenet (mujer hermosa, en náhuatl): cuentan que el dios Tláloc tuvo un hijo con ella, pero la joven era una pésima madre, y solía abandonar a la criatura.

Cuando el Dios de la Lluvia supo de las andanzas de Sihuenet, y de que su hijo comía cenizas a falta de atención, maldijo a la mujer y la nombró Siguanaba, o sea, «mujer horrible».

Desde entonces, la Sihuanaba deambula en las madrugadas al acecho de los hombres infieles o trasnochadores, que de lejos

la ven como una apetezible dama, y al acercarse descubren un horrible rostro de caballo o calavera.

Tampoco escapó del berrinche divino el hijo de Tláloc y Sihuanet, que es el pícaro Cipitío: su padre lo condenó a ser un eterno niño, y como tal anda gastando bromas y alborotando hogares, en busca de ceniza para comer.

El Cipitío, una especie de espíritu burlón, tiene una panza prominente, como cundida de parásitos, los pies al revés y un gigantesco sombrero que protege una cabeza en constante maquinación de maldades y travesuras.

Otra criatura de gran arraigo es el cadejo, un gran perro que acompaña a las almas en penas y a los borrachos; puede aparecerse igual de un blanco angelical, que de negro y con los ojos en llamas.

También es famosa la leyenda de la Carreta Bruja, que recorre ruidosa y velozmente las veredas desoladas a la medianoche, helando de miedo a quien la oye, y provocando largas fiebres a quien ve al espectro que la conduce.

El carruaje de marras tiene ruedas chirriantes, armazón de esqueletos y un cochero de «zacate» (pasto, forraje) que persigue a quienes deambulan en las noches y madrugadas cerca del camposanto.

A su vez, en los alrededores de la Iglesia del Rosario, en San Salvador, ha sido visto un sacerdote decapitado, vagando por el crimen de haber colgado los hábitos para casarse con una mujer.

El Caballo Negro, la Descarnada, el Duende, la Flor de Amate y su temible sombra, la Chasca del Agua, el Justo Juez de la Noche, la Cuyancúa y la Mona Bruja, son otras inquietantes apariciones nocturnas de El Salvador.

Pero si te agarra la noche en algún rincón desolado, quizás sea preferible que te salga un muerto o un espectro: aquí, como en todo el mundo, es a los vivos a quienes hay que temerles.

Amate, el árbol del Diablo

En la flora salvadoreña destaca por su mística el amate, especie conocida como «el árbol del Diablo», alto y frondoso, que todos rehúyen en las noches por temor a los espectros que se esconden a su sombra.

También se dice que su flor se abre a la medianoche, solo pueden verla los niños y los mudos, y para agarrarla es preciso un pañuelo blanco doblado en cruz, o de lo contrario se desvanece como un espejismo.

Según la tradición, para conjurar a la suerte hay que rezar la oración del Justo Juez bajo un amate a medianoche, tras un día de ayuno, y pedirle un deseo a la evasiva flor. Claro, es difícil saber si el botón mágico en realidad aparece, o si es una alucinación provocada por el hambre, o el miedo.

De sus entrañas salen huesos humanos, lanzados sabrá Dios por quién, para espantar al viajante, aunque muchos vencen sus temores para postrarse bajo su tronco multiforme, a la espera de la blanca flor que le traiga fortuna.

Especie de la familia de los higos, el nombre del amate viene del náhuatl «amacuahuitl», simbiosis que significa árbol de papel, pues en su corteza dibujaban sus códices los pueblos mesoamericanos.

De hecho, en talleres artesanales de El Salvador aún se fabrica el papel de amate, lienzos color café que son decorados con exóticos motivos para venderlos como *souvenirs*.

Cadejo, un demonio diluido en cerveza

Una bestia de la mitología centroamericana ataca, transfigurada en birra artesanal, el mercado de la cerveza. Desde hace un tiempo, el demoníaco cadejo de ojos rojos protege y acosa a borrachos de otras latitudes.

Un proyecto gubernamental para cofinanciar iniciativas empresariales en El Salvador acompañó hace unos años la internacionalización de la Cadejo, una cerveza cuyo cuerpo y amargor recuerda los mejores fermentos del viejo continente.

Libaciones y negocios aparte, el despacho de barriles y botellas de esta cerveza exportó además a una institución del imaginario salvadoreño, el cadejo, una especie de perro fantasma cuya creación es atribuida, indistintamente, a Dios y al Diablo.

Según la mitología, existe un cadejo blanco que asusta, pero protege, y uno negro que ataca si es perturbado; cuando se encuentran inician una bronca infernal, llevando al borde del infarto al borracho trasnochado o al deambulante nocturno.

Se dice que el cadejo persigue a la gente inmoral, y las hipnotiza con sus enormes ojos escarlata para robarles el alma y dejar tonto al más pillo.

Considerado una especie de «patrono» (animal de compañía) o un ángel de la guardia, este ente se materializa cuando la noche es más oscura, aunque a esas horas muchos quizás prefieran que les salga una bestia de los infiernos que un delincuente común.

Quizás si el cadejo no fuera una simple leyenda, un cuento de fantasmas y aparecidos, los salvadoreños tendrían menos ajeteo, o al menos cierta ayuda espectral, en su interminable batalla contra la violencia y la criminalidad.

Explosiones navideñas

La tradición salvadoreña de celebrar sus fiestas a pura pirotecnia entusiasma, pero también confunde e inquieta a muchos en esta nación, donde la pólvora puede trocar la alegría en tragedia.

Ocurren accidentes por la mala manipulación de explosivos como metrallas, bombas de mezcal, fulminantes, morteros, palometas, estrellitas, volcancitos y otros que enmascaran su peligrosidad en nombres como silbadores o botellas de champán.

Productos como la Mina de Mar, el Fútbol Explosivo o el Misil Chino no solo hacen ruido: su explosión puede causar severos destrozos materiales, amputar una extremidad e incluso provocar graves quemaduras o matar.

A toda hora se escuchan las explosiones que el oído menos entrenado puede confundir con una balacera, que tampoco faltan en los días festivos, pese a las campañas contra los disparos al aire y otras celebraciones.

Las autoridades insisten en los riesgos de la manipulación de pólvora, sobre todo entre niños que lo consideran un ruidoso y colorido juego, pero igual abundan las coheterías clandestinas y las tarimas que comercializan la peligrosa mercancía a plena luz del día.

Mucha de esa pirotecnia está prohibida, pero la gente burla la ley, pues no conciben estas fechas sin su banda sonora de explosiones, que lo mismo iluminan las noches, que visten de luto un período que debería ser de goce y paz.

Naturaleza bella e inquieta

Enclavado en la confluencia de dos placas tectónicas, con su territorio surcado por venas de magma subterráneo y la erupción a flor de piel, El Salvador es un país geológicamente tan convulso como su historia. Sin embargo, entre sacudidas telúricas y volcanes dormidos, la naturaleza salvadoreña inspira y sorprende con sus entornos, peculiaridades y ocurrencias.

El Valle de las Hamacas

Una sacudida nocturna, otra al amanecer, breves pero perceptibles, son recordatorios periódicos de que quizás el enjambre sísmico amainó en San Salvador, pero todavía esta capital pertenece al Valle de las Hamacas. Es la Semana Santa de 2017... Cuando todo parece cosa del pasado, la tierra vuelve a estremecerse en Antiguo Cuscatlán, como advirtiendo que, 504 sismos después, las fallas del Área Metropolitana todavía no encuentran acotejo y siguen revolviéndose en su lecho geológico.

La noche del domingo 9 de abril, un temblor de 3,9 grados en la escala Richter marcaba el inicio de una seguidilla que inquietó incluso a los salvadoreños, habituados a los movimientos telúricos de pequeña y mediana intensidad.

Al día siguiente, la situación se descontroló y lo que prometía ser una apacible Semana Santa devino movilización general para salir lo más ileso posible de un fenómeno contra el que nada vale, si acaso el resignado «Primero Dios» que mascullan aquí.

Al atardecer, empezando un leve chubasco, sobrevino un terremoto de 5,1 grados que resquebrajó paredes, resintió estructuras, e incluso mató al pasajero de un automóvil que tuvo la mala suerte de ser aplastado por una roca en la carretera Panamericana.

Ya para entonces había sido convocado un equipo gubernamental para encarar la emergencia, que llamó a la calma porque, entre otras razones, alterándose tampoco se consigue nada contra la naturaleza. Además, fueron desmentidos algunos rumores, entre ellos que el volcán San Salvador había decidido despertar tras un siglo de inactividad.

Sin embargo, los sismólogos y vulcanólogos del Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales monitorearon sistemáticamente el cráter y las fumarolas de la mole capitalina, y los indicadores de temperatura seguían en sus parámetros habituales.

Aun así, perduraba el sentimiento de impotencia ante la cotidianidad sísmica de este país, enclavado en el Cinturón de Fuego del Pacífico y atezado por las placas tectónicas de Cocos y del Caribe, en constante reacomodo.

Se calcula que en El Salvador ocurren unos 5 500 sismos al año, casi todos en sus costas y apenas perceptibles para una población que ya se acostumbró a esa zozobra, aunque igual vive en constante estado de alerta.

Los Cóbano, tesoro de coral

El litoral salvadoreño tiene su encanto: sus aguas distan de ser apacibles, pero son ideales para surfear, comer ceviche o bucear y descubrir el mayor arrecife coralino del Pacífico Norte, en la playa Los Cóbano.

Destino indispensable para los amantes del turismo subacuático, esta ensenada en el departamento de Sonsonate, no lejos del puerto de Acajutla, es además un santuario de numerosas especies marinas, adornado con pecios invadidos por el coral.

Meros, mantarrayas, tortugas e incluso delfines merodean alrededor del *Madrona*, el *S.S. Douglas* y el *Sheriff Gone*, viejos navíos devenidos arrecifes artificiales que adornan este paraíso declarado Área Natural Protegida hace más de diez años.

Entre noviembre y enero se avista la gigantesca ballena Jorobada, que mide unos 16 metros, quizás la mayor de las miles de especies que viven en este colorido ecosistema, una suerte de metrópolis coralina en la vastedad de los océanos.

Fuera del agua hay otras razones para visitar esta área protegida, que cubre unas 21 000 hectáreas de playas rocosas, ríos, humedales y terrenos que contribuyen a crear conciencia sobre la protección del medio ambiente.

A las costas llegan cuatro especies de tortugas marinas a desovar, entre ellas el carey, en peligro de extinción. A su vez, múltiples especies nativas y migratorias se alimentan y reproducen en este ecosistema, garantizando la biodiversidad.

Sin embargo, las malas prácticas de pesca y turismo, la erosión y la contaminación de los ríos que desembocan en Los Cóbanos amenazan al único arrecife coralino de El Salvador, aunque el calentamiento global causa los mayores estragos.

De hecho, su coloración cambia del pardo impregnado por el plancton, a una palidez provocada por la exposición al sol al bajar la marea, una calcinación que fragmenta al coral y destruye el hábitat de numerosas especies, sobre todo algas.

Amén de constituir un filtro natural que libera oxígeno, la reserva coralina de Los Cóbanos es el sustento de miles de personas: un arrecife sano garantiza pesca y turismo, y por ende el «pisto» (dinero) familiar. Hay que cuidarlo...

Un Cristo bucea en Ilopango

Una versión reducida del Cristo que vigila Río de Janeiro desde lo alto del cerro Corcovado yace en el lecho del lago salvadoreño de Ilopango, nacido de un cataclismo volcánico.

Uno entre las nubes y otro en las profundidades, ambos Cristos abren sus brazos como bendiciendo su entorno, aunque el que bucea en El Salvador tiene quizás la misión de apaciguar las intranquilas entrañas de este país.

La estatua fue instalada a 90 pies de profundidad en el Ilopango, destino turístico que atrae más por la estremecedora historia de su formación, que por su paisaje acuático entre montañas y comunidades.

Este lago fue el resultado de una erupción catastrófica acaecida cinco siglos después del presunto nacimiento de Cristo, y que arrasó con aldeas locales y exterminó numerosas especies autóctonas.

Considerada por algunos la peor catástrofe natural de la civilización humana, aquella explosión transformó la geografía de El Salvador, un país que alberga 170 volcanes en apenas 21 000 kilómetros cuadrados.

Además, esta zona también posee una elevada actividad sísmica porque en su lecho chocan las placas tectónicas de Cocos y del Caribe, con el potencial para provocar erupciones cuasipocalípticas.

De hecho, se dice que en su momento la temida Caldera de Ilopango despidió unos 84 kilómetros cúbicos de material volcánico, inquietante antecedente que justifica la presencia de este Cristo, aunque sea para que bendiga el agua.

Un oasis vegetal en el Plan de la Laguna

Un jardín botánico en el fondo de un viejo cráter volcánico propone una manera diferente de disfrutar las vacaciones en El Salvador, entre circuitos religiosos y playeros.

En la frontera misma de esta capital y Antigua Cuscatlán, los amantes de la naturaleza y la rica biodiversidad centroamericana tienen un paraíso subestimado en el Plan de la Laguna, fundado en 1978.

En poco más de tres hectáreas existe este espacio verde con cerca de 3 500 especies animales y vegetales, rodeado por un bosque primario que resiste los embates de la modernidad y el crecimiento urbano.

Suerte de pulmón de la ajetreada capital salvadoreña, este reducto natural sorprende, seduce y relaja entre helechos, orquídeas, bambús gigantes, hortalizas, plantas medicinales y árboles de nombre sugerente.

Entre los pícaros Quitacalzón y Chorizo con Huevo y la curiosa Hierba del Susto, destacan el florido Maquilishuat junto al aromático Bálsamo, especies que comparten el título de Árbol Nacional de El Salvador.

En la cuerda de lo místico, en un recodo yace una piedra tacita, un altar monolítico al Dios del Agua, con siete perfectos huacales (oquedades) de impronta astrológica.

Por el camino puede cruzársete una cotuza, un mamífero roedor que recuerda al almiquí cubano, y que se pasea entre los visitantes con el mismo desparpajo que las iguanas verdes y las urracas.

Otras especies son más discretas, como el emblemático torogoz, el cenizontle, el tordo cantor o el zopilote negro. En el área abundan los estanques donde las tortugas reposan, cuando

no andan por la orilla, disputándole a las carpas y tilapias las migas que lanza la gente.

Todo esto en un área semipantanosas donde existió una gran laguna, drenada totalmente por el gran terremoto de 1873, sismo que dejó una zona extremadamente fértil y donde prosperó durante años la ganadería.

Los archivos de Antiguo Cuscatlán achacan al filántropo Walter Thilo Deininger la creación de un jardín privado dentro del complejo industrial instalado a mediados del siglo XX.

Así, amén de cumplir sus objetivos recreativos, turísticos o educativos, el Jardín Botánico mantiene a raya la contaminación de las fábricas y almacenes que salpican el Plan de la Laguna, y de paso rompe con los grises estereotipos de El Salvador.

El «invierno» salvadoreño

El «invierno», tal como lo conciben los salvadoreños (la época de lluvias), suele llegar en mayo a esta nación centroamericana, donde las estaciones se distinguen más por la humedad que por la temperatura.

Al extranjero le choca que en El Salvador hablen de invierno bajo un sol picante, casi al límite de lo insoportable en el oriente del país, pero la realidad es que aquí llaman así a la temporada de precipitaciones, que dura hasta octubre.

Por estos meses los salvadoreños esperan auténticos temporales, la incidencia del fenómeno atmosférico de La Niña en el Pacífico, así como los aires cálidos llegados del Atlántico, propicios para la formación de ciclones tropicales que anegan la región.

Casi siempre se registran fuertes tormentas que inundan varias comunidades del país, así como madrugadas de vendaval que rompen el silencio y quitan el sueño.

Sin ser austral, el verano salvadoreño transcurre entre los últimos meses de un año y los primeros del siguiente, período en que los rayos solares caen casi perpendiculares sobre este territorio.

Por el contrario, en el «invierno» disminuye la presión atmosférica y las lluvias llegan a refrescar esta caliente tierra de volcanes, aunque a veces en exceso, y sobrevienen las riadas que barren con todo a su paso.

A su vez, los agricultores aprovechan los chubascos para sembrar maíz y frijoles, dos ingredientes que, con queso, unas manos habilidosas y un horno comal, dan para cocinar una pupusa... ¡y venga «invierno»!

Hierve la Caldera de Ilopango

El enjambre sísmico que sacudió en 2017 al lago Ilopango inquietó a los salvadoreños más supersticiosos, pues las cábalas y la ciencia advertían que ya estaba al tocar otro gran cataclismo: aquí persiste el temor de que la Caldera vuelva a desbordarse, como en el siglo V de esta era.

Aquella vez, una megaerupción hundió al volcán Xilotepec y arrasó con todo en un radio de 100 kilómetros, forzó el alejamiento de los mayas y su velo de cenizas provocó la llamada Edad de Hielo Tardía.

El Cerro del Elote expulsó toneladas de material volcánico, conocido como Tierra Blanca Joven, y la oquedad que dejó la explosión se llenó de un agua tan caliente, que en algunos puntos llegó a ebullición.

Un estudio de la Universidad de Bristol reveló que hay magma acumulado a solo seis kilómetros de profundidad, el

cual podría brotar sin demasiado problema y devastar, incluso, a la cercana San Salvador.

Dicha cámara magmática fue ubicada bajo el cerro Los Patos y las Islas Quemadas, formaciones volcánicas surgidas tras breves erupciones entre 1879 y 1880, como testimonio del poder transformador de la tierra.

Quizás como un resguardo divino, en 2012 fueron sumergidas sendas esculturas de las vírgenes de Fátima, Guadalupe y Dolores bajo los cerros Quemados, con el pretexto de «decorar» el lecho del lago.

Sin embargo, si el choque de las placas tectónicas de Cocos y el Caribe provoca un terremoto similar a los registrados aquí en 2001, la capa de roca que contiene el magma podría quebrarse y dejarlo escapar.

Mientras más tiempo pase, más lava podría acumularse y eventualmente provocar una erupción pliniana, como la del monte Vesubio que sepultó Pompeya, aunque se dice que el infierno desatado por el Xilotepec fue peor aún.

Adiós a la ceiba de Cuscatlán

Una imponente y añosa ceiba que distinguía al municipio salvadoreño de Antiguo Cuscatlán fue talada en 2018 porque los daños irreversibles en su sistema de anclaje, producidos por una especie de hongo, entrañaba más peligros que identidad.

Célebre por su iluminación navideña y por ser testigo del nacimiento, desarrollo y apogeo de ese territorio, la ceiba de marras amenazaba con derrumbarse y aplastar de todo en su caída.

Cuando se taló pudo verificarse en los anillos del tronco que este ejemplar, representado en el escudo de la ciudad y protagonista de la fiesta de los Santos Inocentes, tenía más de 250 años.

De fuerte impronta mística en otras latitudes, esta especie frondosa también es sagrada para los pueblos mesoamericanos, al punto que la consideraron uno de los pilares del universo.

Los mayas la llamaban «yaxcheelcab» (árbol del mundo). En comunidades de ascendencia indígena como Ataco, Nahuizalco e Izalco hay ceibas centenarias, suerte de altares naturales para invocar a sus ancestros, instalar sus mercados o simplemente refrescarse bajo el follaje.

Justo a la sombra de una ceiba fue fusilado el general Gerardo Barrios (1813-1865), quien fuera presidente de la República y ahora vigila la plaza con su nombre, entre la Catedral Metropolitana y el Palacio Nacional.

Además, la ceiba fue declarada Árbol de la Paz por decreto legislativo el 14 de enero de 1992, para conmemorar la firma de los Acuerdos que pusieron fin a 12 años de conflicto armado en El Salvador.

La mayoría de los pueblos coloniales tuvieron como epicentro una ceiba, por lo general enclavada en la plaza central, algunas de las cuales todavía se conservan.

Volcanes de sueño ligero

La mortífera erupción del Volcán de Fuego en Guatemala preocupó a los salvadoreños, quizás porque ven arder algo más que las barbas de sus vecinos.

Las noticias que llegaban de «Guate» eran inquietantes y desataron toda suerte de cábalas, sobre todo en esta capital, construida en las faldas de un volcán que ya lleva un siglo sin desahogarse.

La última vez que el Quezaltepeque o volcán de San Salvador hizo erupción, arrasó con media ciudad y «asfaltó» toda una ladera con un valle de lava petrificada conocida como El Playón.

Con tal precedente cualquiera esperaría cautela, pero los años de tranquilidad generaron un exceso de confianza que acarrió a un «boom» de residenciales, comunidades y destinos turísticos en el volcán.

Alrededor del cráter del cerro Boquerone proliferan restaurantes, miradores, viveros, hostales y comunidades asentadas, que no piensan en una posible erupción, o en todo caso, lo dejan en manos divinas.

«Primero Dios», dicen aquí, entre fervorosos y resignados, pues viven pensando que las entrañas de la Tierra soltarán presión de súbito, como ocurrió la trágica noche de 1917.

En el Quezaltepeque no pasa como en los alrededores del volcán Chaparrastique, en San Miguel, donde fueron construidas lagunas de laminación para contener posibles flujos piroclásticos de una erupción.

El intranquilo volcán de San Miguel es vigilado sin cesar, pues la desgasificación y las vibraciones telúricas son constantes, y hace pocos años expulsó una nube de cenizas que cubrió medio país.

Los expertos del Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales descartaron un eventual despertar de los volcanes salvadoreños debido a la tragedia de Guatemala.

Si bien en Santa Ana y Ahuachapán fueron cubiertas levemente por la mancha de cenizas disparadas por el Volcán de Fuego, nada indicaba que el Chaparrastique, el Quetzaltepeque u otro fuera a hacer erupción aquí.

Si ello ocurriera, en El Salvador existe un sistema de monitoreo que emite una alerta, predice el flujo de la lava y, en consecuencia, facilita la evacuación de las zonas más vulnerables.

Los vulcanólogos tranquilizaron a la gente, pero igual llamaron a estar preparados: al final, es lo único que humanamente se puede hacer para sobrevivir a un fenómeno así.

Pueblos vivos

Grande como su gente... Así se promocionaba El Salvador hace unos años, consciente de la riqueza autóctona de esta nación pequeña en territorio, pero pródiga en productos y pueblos pintorescos, tan iguales y distintos a la vez.

Asomarse a la Puerta del Diablo

La Puerta del Diablo, un destino indispensable para los amantes del naturismo en El Salvador, se aferra al nombre que quieren cambiarle ciertos grupos religiosos, a despecho de la tradición y el sentido común.

El artículo 44 de la Ley Especial de Protección al Patrimonio Cultural ha salvado del rebautizo más de una vez al famoso abra, porque prohíbe cambiar los nombres de sitios autóctonos que identifican bienes culturales, poblaciones, ríos, calles y parajes turísticos.

Las autoridades culturales destacan que el nombre proviene de la tradición oral de la región: cuenta la leyenda que Lucifer cortejó a María de la Paz, hija del colono valenciano Rosendo Renderos, quien persiguió al demonio y lo acorraló en un cerro de Panchimalco.

Pero el Príncipe de las Tinieblas se escabulló por un boquete en la roca, supuesta entrada al infierno y, según los fanáticos religiosos que quieren cambiarle el nombre, origen de múltiples desgracias registradas en las inmediaciones.

La más reciente cruzada liderada por grupos evangélicos y cultos cristianos quería que la Asamblea Legislativa aprobara su propuesta de renombrar al lugar como La Puerta de Dios, supuesta iniciativa de paz en una suerte de exorcismo que tampoco es nuevo.

De hecho, el 3 de mayo de 1972 el párroco Benicio Morín empapó una cruz en agua bendita para expulsar al Maligno y por sus santos sacramentos consagró al lugar como «La Puerta de los Ángeles», pero ni el Parlamento ni la población le hizo el menor caso.

La leyenda macabra del lugar se desató cuando la mítica artista salvadoreña Morena Celarié se lanzó (o la lanzaron) al vacío, vestida de amarillo limón, y su cadáver fue encontrado en estado de putrefacción, completamente desfigurado.

Según el cineasta Alejandro Cotto, las asociaciones diabólicas también tienen su origen en desastres naturales, como una inundación de octubre de 1762 descrita por Fray Joseph Miguel Buenvezino, y una avalancha de 1906, cronicada por el párroco Manuel de Jesús Escobar.

En su empeño, los que quieren rebautizar a la Puerta del Diablo han invocado incluso a la Procuraduría para la Defensa de los Derechos Humanos, como si la violencia y el crimen fueran a disminuir con otro nombre. Si esa lógica funcionara, El Salvador sería el país más seguro del mundo...

Añil, el oro azul de Suchitoto

Frente a la iglesia Santa Lucía, en la plaza central de Suchitoto, productores y artesanos promueven artículos teñidos con añil, emblemático colorante celeste, vistoso, enteramente orgánico y parte medular de la cultura salvadoreña.

El llamado oro azul constituye una fuente de ingreso para la población de ese importante destino turístico, en especial las mujeres dedicadas al cultivo del xiquilite (del náhuatl, «hierba azul»).

Fernández de Oviedo, el primer naturalista del Nuevo Mundo, referenció los tintes índigos de los aborígenes locales en 1526, y a mediados del siglo XVI ya El Salvador producía el 91% del añil procesado en América Central.

Los nativos tenían sus técnicas de extracción, pero los españoles introdujeron el sistema de obraje, que redujo el riesgo de enfermedad y muerte por la inmersión en el caldo de xiquilite fermentado, de cuya reducción resultaba el «oro azul».

El añil fue, junto al café, el producto líder en las exportaciones salvadoreñas en el siglo XIX, pero la irrupción de los tintes industriales provocó la decadencia de dicha industria, arruinó los obrajes de procesamiento y socavó la tradición.

También incidieron el ataque de piratas a los cargamentos de añil y las plagas que asolaron las fincas de Chalatenango y Cabañas, un compendio de males que condujeron al colapso de la industria en 1945, y amenazó con extinguir esta tradición.

Pero se han creado espacios para revertir esa situación, haciendo del añil un emblema nacional y convirtiendo en destinos de interés turístico los lugares donde lo producen, como la Hacienda Los Nacimientos, en Suchitoto.

Casi con la firma de los Acuerdos de Paz, en 1992, comenzó un programa para revivir el añil en lugares donde quedaban vestigios de obrajes, recopilando testimonios de los pocos maestros punteros que aún recordaban los secretos para extraer la tinta.

La creciente demanda de tintes orgánicos propició un resurgir de la exportación de un producto que identifica y enorgullece a una nación culturalmente policroma, que ya no quiere teñirse de sangre, si no de añil.

A Tecoluca en busca de marañón

La semilla de marañón o anacardo reina entre los frutos secos en El Salvador, especialmente en el municipio de Tecoluca, cuyos sueños turísticos reposan en sus exquisitas pepas.

La vida en Tecoluca, que significa «ciudad de búhos», gira alrededor de un producto mundialmente codiciado por su sabor y sus propiedades nutricionales, ideales para dietas y tapas.

Por eso esta localidad del departamento de San Vicente realiza cada año el Festival del Marañón, para contribuir al desarrollo local mediante el fomento de la compra y consumo de la semilla y sus derivados.

El territorio es conocido por su calidez y la fertilidad del valle que rodea al volcán Chinchontepec, que significa «cerro de los dos pechos», como para afianzar desde el simbolismo lo fecundo del entorno.

Un centenar de comerciantes y emprendedores que viven del marañón ofertan pepas tostadas, vino, jugo clarificado, chicha, atol, paletas, pinchos, ponche, conserva y «fresco» (refresco), entre otros.

Según datos oficiales, el marañón es cultivado de manera orgánica en unas 300 manzanas de terreno en Tecoluca, y el 95% de la producción es destinada a la exportación, sobre todo a Norteamérica y Europa.

El destino cuenta además con el parque ecoturístico Tehuacán (del náhuat, lugar de los dioses), donde abundan las semillas caídas, que luego son secadas al sol y tostadas en calderas o directamente en las brasas.

Los agricultores locales, agrupados en la Asociación de Productores de Marañón Orgánico, con sede en las inmediaciones del Bajo Lempa, también elaboran a partir del fruto un colorante marrón usado para teñir.

Aunque su nombre proviene del griego «kardia» (corazón), al marañón le llaman la «fruta de la memoria», porque favorece la actividad cerebral gracias a sus nutrientes, antioxidantes, minerales y vitaminas.

Conocido como alcayoiba en España, castaña de cajú en Argentina, cajuil en República Dominicana, merey en Venezuela y nuez de la India en México, este fruto llega con el «invierno» salvadoreño: la época de lluvia.

Entre abril y agosto, los cosecheros de Tecoluca, San Alejo, Chirilagua y Usulután recolectan el carnosos y amargo pseudo-fruto del marañón, y el cofre gris en forma de riñón que guarda la famosa semilla ocre.

La mayoría se la come cruda, aunque para hacerle honor a la gastronomía cuscatleca, vale la pena probar el atol de la semilla tostada y cocida con leche de vaca, azúcar, canela y nuez moscada. Puro vigor...

Amanecer en Guarjila

La cercanía de las nubes y el montañoso telón de fondo invitan a hacer el viaje desde San Salvador hasta Guarjila, en Chalatenango, ese departamento célebre por su historia, el chicle chalateneco y la abundancia de «cheles» y «zarcos».

Aquí se respira mejor, sobre todo cuando invaden el aire los aromas del tamal mudo (sin relleno) con maíz salido de la «milpa» (siembra), los nuégados de yuca, las pupusas, el zorri-
llo (frijoles con mango) o el curtido de bambú.

Uno nunca conoce a cabalidad un lugar sin saborear su comida típica, y para el visitante es un extenuante maratón que se resiste mejor mojando una semita de chilacayote en el ralo café local, aromático pero aguado, un crimen...

Sin embargo, el mencionado chicle chalateco es muy socorrido, porque esa mezcla de pepitoria (semillas de ayote) y maní salado comparte la virtud de la coca que «acullican» los aymaras bolivianos: entretiene.

El poblado de Guarjila también atrae por el carácter de sus moradores, refugiados por años en Mesa Grande, Honduras, hasta que en 1987 comenzaron a repoblar las tierras que abandonaban quienes huían de la guerra civil.

A los niños le enseñan a respetar y amar la naturaleza y sus frutos, a conocer el valor del sacrificio y la necesidad de poner a producir la tierra, un bien sagrado.

Presente, como un bendito fantasma que vigila para bien, está el recuerdo del padre Jon Cortina, otro referente religioso de esta nación que tiene un santo (Oscar Arnulfo Romero) y un beato (Rutilio Grande).

El sacerdote vasco acompañó a la gente de Guarjila en el duro proceso de regresar a sus tierras, reconstruir sus hogares, reunificar a las familias separadas por el conflicto y predicar la humildad con su ejemplo.

Oriundo de Bilbao, Juan María Raymundo de Cortina Garai-
gorta marcó a las comunidades chalatecas de Guarjila, San Antonio Los Ranchos, San José Las Flores, Guancora y Arcatao: nada humano le era ajeno, y menos el dolor.

Un mural que muestra al sonriente Cortina de pobladas cejas, rodeado de Romero, Grande y los pobres cuya causa hizo suya, distingue la casita de este salvadoreño por opción, sitio de obligada visita en Guarjila.

Cada 4 de octubre, este cantón sale de su laborioso anonimato para celebrar su fiesta patronal en honor de San Francisco de Asís. Otro motivo para regresar...

El dulce jocote Corona

La dulzura del jocote Corona, una variante de la pulposa ciruela salvadoreña, regala otro pretexto para visitar el exótico parque natural Cerro Verde y conocer más de esta fruta y sus múltiples usos y potenciales.

El occidental departamento de Santa Ana atrae lo mismo a productores más tradicionales que a emprendedores osados que se atreven a insertar al jocote en platos a priori antagónicos, como un ceviche o las pupusas.

El menú protagonizado por el «xocotl» (fruta, en náhuatl) incluye atoles, pizzas, tacos, postres, flan, crepas, paletas, mermelada, licores y dulces típicos, favorecidos por el emblemático dulzor del Corona.

Tampoco faltan los jocotes macerados en chaparro, el licor proscrito hace años, devenido patrimonio etílico de esta nación centroamericana y al que se le suele agregar nance, pero también la ciruela local.

Para promocionar el producto se realizan eventos con degustaciones, ventas, desfiles de moda y belleza, música y arte, todos protagonizados por el jocote recolectado en las fincas de varios cerros y volcanes de la sierra Apaneca-Ilamatepec.

Algo similar ocurre en el municipio de San Lorenzo, pero con el ácido jocote Barón Rojo que, a diferencia del Corona, tiene ese sabor «tetelque» (sin madurar) que aman los salvadoreños al comer mango verde con alguashte o minuta de limón con sal.

Así el fruto mismo o las elaboraciones con su pulpa aderezaron pupusas, quesadillas, tortas, minutas, «frescos» (refrescos), jugos, vino, chicha, jaleas, mermeladas y salsas, amén de servir de materia prima para el arte.

Tanto el jocote Corona como el Barón Rojo son aprovechados por artesanos locales para confeccionar muñecas, pendientes y otras obras con la semilla o el fruto, como tintes para los diseños de diversas prendas de vestir.

La discreta complicidad del queso

El queso salvadoreño quizás no sea muy famoso, pero eso no lo hace menos interesante. De hecho, la tradición quesera está tan arraigada en este país, que hasta su festival tiene en la norteña Ciudad Dolores, cuna del famoso y paradójico queso «duro-blando».

Ya sea para acompañar el frijolito del desayuno cuscatleco o para darle carácter a las tortillas (insípidas para el paladar foráneo), ese queso artesanal de breve añejamiento y textura peculiar se antoja un cómplice discreto y constante en la gastronomía nacional.

Hace par de años, cuando nadie sospechaba que una pandemia pondría todo de cabeza, en esa pintoresca localidad del departamento Cabañas elaboraron un queso de 1 200 libras, sin aditivos químicos, pura leche de vaca cuajada y prensada.

Por entonces, las queserías locales procesaban a diario más de 1 500 litros de leche de vaca para elaborar 250 libras de queso

y otros subproductos, como la crema hecha a partir de la nata batida, ideal para aderezos.

La leche reposa en unas canoas laminadas, y tras sacarle la nata se le añaden pastillas de cuajo para espesarla; luego se agrega sal y se prensa en tornos de madera para que escurra durante ocho días el suero acumulado.

La dureza del producto depende del tiempo que las marquetas (bloques de queso) permanezcan a la intemperie, solo cubiertas por mantas: por ejemplo, el llamado queso «duro-viejo» es madurado durante dos meses.

La gama de quesos salvadoreños incluye la cuajada, el capita, los especiados con chile y loroco, y el terrón, que es seco y fuerte. También los venden rallados para acompañar los «elotes locos», hacen un requesón rico en proteína y de poca grasa, el morolique de sabor intenso y poco curado, y las trenzas o enredos de fácil gratinado.

A los mencionados quesos duros se contraponen los frescos (achicladados o quesillos) que se prestan para los rellenos de pupusas, quesadillas, lasañas, capeados de vegetales y guacamole.

Por último, los quesos cremosos son ideales para untar, elaborar *dips* para hundir nachos o preparar *cheesecake*, que no será salvadoreño, pero igual lo pueden nacionalizar con la especial materia prima cuscatleca.

Plátano, el dulce protagonista

El poblado de San Francisco Chinameca es conocido por reverenciar al banano y sus potencialidades, desde la elaboración de dulces tradicionales hasta su inesperado empleo en tamales y pupusas, platos siempre asociados al maíz.

En esa localidad del departamento La Paz tienen para experimentar, pues en sus tierras se dan unas 30 variedades de plátanos, como los de seda, majoncho, Felipita, manzanito, morado, perico, negrito, guineo, Dominique y dátil, entre otros.

Con tan buena materia prima, surgen ideas *a priori* descabelladas, como hacer pupusas con el puré de plátano verde. De vuelta en lo tradicional, se hacen las típicas canoas que suelen coronar las cenas cuscatlecas.

Para este postre es preciso dorar en aceite un plátano maduro, abrirle un canal a lo largo, como el cuenco de una canoa, y rellenarlo de poleada (natilla), espolvoreada con canela y pasas.

Son emblemáticas las empanadas salvadoreñas, unas bolas de puré de plátano maduro, rellenas con frijoles fritos o poleada, fritas hasta que sellen, y cubiertas luego con azúcar o ralladura de queso.

Este producto también es usado en la gastronomía local para cocinar una especie de lasaña, con capas de «fufú» maduro, y el popular «chocobanano», un guineo congelado, bañado en chocolate derretido y cubierto de maní picado.

El náhuatl se muere

Cada vez que saboreamos un aguacate o un tamal, mantenemos un poco viva la lengua náhuatl, un legado del patrimonio indígena que ha resistido a colonizaciones de todo tipo, y que se mantiene como una suerte de código secreto entre salvadoreños de sangre pipil.

Aun así, este idioma relacionado con el náhuatl hablado en México por los toltecas corre un severo riesgo de desaparecer,

de ahí la importancia de iniciativas que lo eleven al lugar que merece como bien cultural.

Las propuestas académicas para rescatar este idioma inquietan a quienes las defienden desde la comunidad, porque la atención al universo originario es poca y focalizada en zonas del occidente, como Nahuizalco y Tacuba, pero las instituciones se han olvidado del oriente, de la herencia vigente en Cacaopera o el río Lempa.

Por ejemplo, en el afán por dejar una impronta escrita en una tradición que ha sido ancestralmente oral, han sido sumados sonidos con las letras «x» y «y», los cuales atentan contra la armonía primigenia del náhuat.

«El náhuat nace de los sonidos de la naturaleza, es un idioma armónico, que marca la diferencia con otras lenguas similares: hasta los conquistadores españoles creyeron que oían el idioma de los ángeles», señalan activistas del Consejo Coordinador Nacional Indígena Salvadoreño.

Aunque hay más indígenas de lo que muchos reconocen, lo cierto es que las tres lenguas maternas de esta nación centroamericana fueron catalogadas en «peligro de extinción» por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) desde 2008, y poco o nada se avanza para proteger y conservar esta fuente de saberes que narra el pasado como lo contaban los ancestros.

A modo de brevísimo epílogo

A punto de cerrar esta aventura periodística, un breve repaso me confirma cuánto ha calado El Salvador en mí. Lo noto en pequeñas pero significativas cosas, como la necesidad casi terapéutica de comer pupusas al menos una vez por semana, el ni siquiera inmutarme ya cuando un sismo remece la casa, o lo cotidiano que se ha vuelto ver al Picacho, como parte de mi paisaje.

Así, soy un cubano que aprecia una buena ráfaga de los vientos de octubre, que moja el pan dulce en café, que dice «regáleme» en lugar de «deme», y que ha incorporado a San Romero de América a su personalísimo panteón.

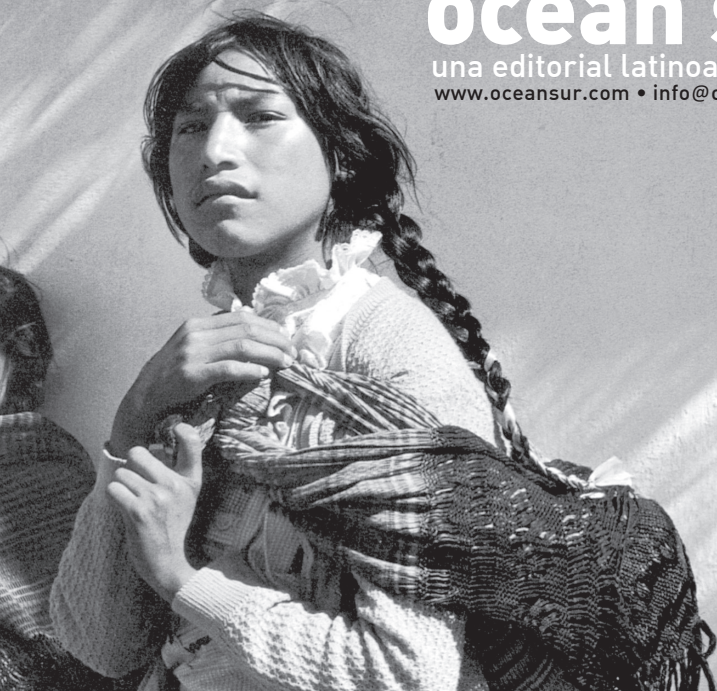
Cuando regrese a Cuba me llevaré al Pulgarcito en el corazón, en los amigos, en las vivencias, en los sabores y en estos textos que espero —Primero Dios— hayan cumplido su cometido.

Charly Morales Valido

ocean sur

una editorial latinoamericana

www.oceansur.com • info@oceansur.com



Ocean Sur es una casa editorial latinoamericana que ofrece a sus lectores las voces del pensamiento revolucionario de América Latina de todos los tiempos. Inspirada en la diversidad étnica, cultural y de género, las luchas por la soberanía nacional y el espíritu antiimperialista, desarrolla múltiples líneas editoriales que divulgan las reivindicaciones y los proyectos de transformación social de Nuestra América.

Nuestro catálogo de publicaciones abarca textos sobre la teoría política y filosófica de la izquierda, la historia de nuestros pueblos, la trayectoria de los movimientos sociales y la coyuntura política internacional.

El público lector puede acceder a un amplio repertorio de libros y folletos que forman sus doce colecciones: Che Guevara, Fidel Castro, Revolución Cubana, Nuestra América, Cultura y Revolución, Roque Dalton, Vidas Rebeldes, Historias desde abajo, Pensamiento Socialista, Biblioteca Marxista, El Octubre Rojo y la Colección Juvenil.

Ocean Sur es un lugar de encuentros.

EL SALVADOR: UNA HISTORIA DIFERENTE

El Salvador: una historia diferente es un modesto volumen editado por Ocean Sur que contiene las crónicas escritas por el periodista cubano Charly Morales Valido, quien, desde su desempeño como corresponsal de *Prensa Latina* en este país centroamericano, nos hace testigos de su rica experiencia a través de breves textos en los que describe la magnitud, riqueza y esplendor de la cultura salvadoreña.

El libro refleja un auténtico viaje de sensaciones, en el que se entrecruzan paisajes, platos exquisitos, las tradiciones ancestrales y el legado cultural de un país pequeño —si de dimensiones geográficas se trata—, pero a la vez inmenso en historias, olores, sabores, texturas y colores.

