



La manteca que nos une (ensayo 1993)

MAGALI GARCÍA RAMIS¹⁰⁶

Dejémonos de cuentos; a lo hecho, pecho; a buen entendedor, pocas palabras; agarraremos la verdad por el rabo: un tun tún de grasa y fritanguería recorre las venas borincanas, nos une, nos aúna, nos hermana por encima de la política y los políticos, los cultos y las religiones, la salsa y el rock, el matriarcado y el patriarcado.

Comienza con los primeros balbuceos de todo bebé puertorriqueño, porque lo primero que nos enseñan cuando tenemos un mínimo de destreza motora y hacemos creer a nuestros padres y abuelas que les entendemos, lo primerísimo en la educación y la formación de nuestra futura identidad nacional es aprender a juntar las manitas regordetas al son de “tortitas, tortitas, tortitas de manteca”. “Manteca”, repiten los tíos, los hermanos, las madrinas, cuando aprendemos a aplaudir. Y cuando sabemos menear el índice, ese dedo indicador, dedo sagrado para nombrar lo que ansiamos y no podemos articular, dedo que desde nuestra bebitud hasta nuestra senectud usamos para explorarlo todo, cuando al fin lo afinamos, lo hacemos mientras nuestros familiares entonan a boca de jarro: “Pon, pon, pon el dedito en el pilón”. Ese pilón que huele a aceite de oliva; ese pilón donde uno hará el mojito para los surullos, ese pilón donde prepararemos el adobo de las colesterólicas carnes que nos aguardan por toda la vida; ese pilón para apilonar plátano verde henchido en grasas para hacer mofongo. Manteca y pilón, pilares de nuestra exquisita y grasosa cultura. ¿el nene no quiere comerse su arrozito?

106 Novelista, cuentista, profesora de periodismo y columnista cultural. Ha publicado numerosos cuentos, artículos y ensayos y varios libros entre los cuales destacan: *Las horas del sur* (novela) 2005; *Las noches del Riel de Oro* (cuentos) 1995; *La ciudad que me habita* (artículos y ensayos) 1993 (Premio Pen Club de Puerto Rico) y *Felices días, tío Sergio* (novela) 1986, también premio Pen Club de P.R., que contó muchísimas ediciones y fue traducida al inglés y alemán. Trabaja también literatura infantil *De cómo el niño Genaro se hizo hombre y otros cuentos* (2002) y la biografía *Doña Felisa Rincón de Gautier, alcaldesa de la ciudad de San Juan* (1994). Es Académica de la Academia Puertorriqueña de la Lengua Española y ha recibido, entre otras distinciones, la Beca de Residencia en Bellagio de la Fundación Rockefeller, y la Beca de la Fundación Guggenheim, para ficción literaria. Trabaja temas sobre las identidades nacionales, los entornos urbanos, la historia de Puerto Rico y la memoria histórica. Ha realizado también guiones (*A flor de piel*) y textos como *Mujeres de Puerto Rico* (1984), para el centro de investigaciones sociales de la Universidad.



-¡Échale caldito de habichuelas, hecho con salsa de tomate, con aceite, adobadito; o échale caldito de bistec frito en mantequilla, o ponle en el plato un amarillito frito, a ver si el nene come... ¿Que la nena en el kinder extraña la comida de su casa?

-En la lonchera, ponle papitas, ponle chis tris, ponle maní, ponle bolsitas con lo más saturado en grasa que pueda gustarle a las papilas de su lengüita para que coma su merienda, para que se ponga gordita y colorá, para que no se quede como los nenes de los vegetarianos, que se ven secos, ¡mira qué color tienen! Verdes, son niños verdes y seguro que estreñidos porque sin la grasita, ¿cómo van los nenes al baño?

¿Que a los que están grandecitos hay que sacarlos a comer heladitos?

-¿De yogurt?, ¡Ay, deja eso, y que de yogurt! Dales mantecado, man-te-ca-do de verdad, rico, sabroso: enséñale a disfrutar la vida. Y cómprale donas en la luz de la esquina. Cómprame a mí una cajita... no, dos, es más, mejor tres para llevar una a la oficina; donas grandotas, rellenas, con azúcar o plein, pero saturadas de eso que le mientan “el colesterol” que yo no sé lo que es, pero dicen que hace daño. ¿Daño? Daño hacen los cigarrillos y la bebida, pero una dona, ¿cómo va a hacer daño una bendita dona?

Esa grasa nos consume; estamos todos, ya, medio fritos, no importa la edad, ni la clase social, ni los gustos culinarios, ni el equipo de baloncesto que respaldemos.

-Mira amor, la vida en Puerto Rico hoy día es tan difícil; si no fuera porque una puede comprar comida por la noche de regreso a casa -dice María, recién casada con Tato- ¿con qué tiempo una cocinaría a diario? Nosotros trabajamos de lunes a sábado y de noche estamos estropea'os. ¡Gracias al Señor por ese centro comercial, donde hay para escoger! Mira, está el pollo frito, buenísimo, amor, con ensalada, sí, cómo no, por aquello de lo saludable; ensalada de repollo, pero con mucha mayonesa, porque si no, Tato no se la come; y unos panecitos que se llaman *biscuits* que se hacen con manteca y te los dan con mantequilla. Ah, y papitas, fritas, dicen que en un aceite raro, que lo van a cambiar, qué sé yo, de palma de coco o soya o algo, pero bueno, riquísimo todo y saludable porque el pollo es bien saludable. O si no, hay una como comida mexicana, que todo



es igual, aunque no es como la de verdad de México pero mira, bien nutritiva; todos los tacos y los burritos y las tostadas tienen queso y crema y aceite... Ah, y las pizzas; no hay nada mejor que una pizza de chorizos y ¡Tato no pongas esa cara! ¡No me vengas con los cuentos asquerosos de tu primo que trabajó en una fábrica de Nueva York y de las porquerías que él dice que le echaban dentro a los embutidos! Sí, me acuerdo que me lo contaste una noche mientras me comía un salchichoncito con queso de papa, pero a mí qué, lo que no mata engorda...

Pues te decía mi amor que una pizza con chorizos y doble queso de ese mozzarella que se le pega a uno al paladar y tú lo estiras y ¡cuidado si te cae en la ropa, esa mancha no sale! y entonces encima, unas anchoítas... ¡Tato, no empieces otra vez! ¡Las anchoas son pescado y el pescado es saludable! ¿Y a mí qué si las enlatan en aceite saturado de lo que sea? ¿En qué las van a envasar, en algodón, so morón? Uno va y compra lo que haya para llevar, porque eso fue lo que trajo el barco.

Y los barcos siguen trayendo los jamones ahumados para que engalanen los comivetes, y las toneladas de salchichitas que no caben en sus latas y las jamonillas tan suaves que casi se untan en los panes, y quesos para derretirse poco a poco, saliéndose del pan y esparciéndose por toda esa parrilla símbolo del comer urbano, donde esta mañana hicieron huevos fritos y ayer cocinaron hamburguesas y anteayer calentaron sandwiches y el año pasado frieron rebozadas y cuando llegó Ponce de León asaron cabrito, grasa histórica que funde los sabores de todas las colonizaciones, grasa del quinto centenario donde ahora cocinan los desayunos de los universitarios.

-Dos empanadillas de pizza calle.

-Un pastelillo de queso y uno de carne.

-Unas tostadas criollas con mucha mantequilla.

-Mira, vámonos al restorán nuevo ése, de la cadena de la franquicia del Whatever. Allí es bien barato y te dan huevos revueltos y panecillos y unas papas que se llaman hashed brown, que quiere decir “marrón desmenuzado” porque la grasa las pone de ese color... Los pobres universitarios tienen que comer lo que encuentren, no como María y Tato...



-Yo siempre desayuno en casa de mis papás -dice María- allí Mami hace cosas sanas como tortillitas rellenas de butifarra, que son la pasión de Papi o unos guineítos niños rebozados, fritos en aceite, con queso parmesano por encima...

Y don Moncho, el papá de María, da testimonio de su profunda relación con lo mantecoso de la vida.

-Yo como de todo mija, todo criollo y saludable: ayer la mujer me hizo patitas de cerdo con arroz blanco y tostones -yo no sé comer si no hay tostones- y hoy, chuletas can can con arroz mamposteo y amarillos en almíbar y unas malan-gas -porque te diré que las verduras son mejor que las ensaladas esas y más nutritivas- con aceite de oliva por encima.

Por encima está el sol. Cuando golpea contra las casas, contra el mar, contra los árboles; cuando está en todo su esplendor un domingo cualquiera a la una de la tarde; cuando el calor pega contra los pueblos y las costas y rebota y nos da a los naturales del país, la herencia cultural nos llama a sentido común. Ante ese calor ¿se come algo fresco? ¡Claro que no, es hora de las fritangas!

Uno va y se estaciona ante una vitrina de cristal hirviente en cuyo techo cuatro bombillas de cuchilandia calientan las alcapurrias, resecan las almojábanas, hacen sudar los pescaditos fritos,

empapan de grasa los bacalaítos, hacen brillar las tripitas, sancochan las morcillas, achicharran el cuajo y dan destellos al cuerito del pernil, al hocico del cerdo allí ensartado. María y don Moncho se hartan de frituras y fritangas y friquitines. Tato mira todo y alza el bembe con el bigote en gesto de rechazo.

-A mí no me gusta todo ese grasero, por favor, a mí me da un sandwich de mortadella con mucha mayonesa en pan sobao calentado con mantequilla.

Afuera del ranchón los calderos prietos llenos de manteca burbujeante atestiguan que la tradición no se ha perdido en el país porque allí sí que se cocina con manteca El Cochinito. ¡Manteca El Cochinito! Mentar esa grasa es como cantar La Borinqueña con la letra original, es invocar lo más patriota del tracto intestinal, es revolucionar el estómago y nacionalizar el alma. Porque antes todo se



hacía con esa manteca, a cucharadas la vertíamos en las sartenes, blanca como crema, como anuncio de jabón de Nydia Caro. ¿Te acuerdas? Entonces empezaron a decir que si el aceite vegetal, que el de maíz era mejor, y todos aquellos anuncios de los indios taínos comiendo maíz y uno se acostumbró. Pero ese lechoncito con la corona blanca, en la lata que ya no es lata porque ahora es como si fuera una paila de pintura, un envase de plástico, pero es como una lata amarilla, así como cuando uno fríe papas de verdad en su casa y quedan perfectas: ni muy crudas ni muy tostadas, así, amarillo-papa-frita-en-casa, de ese amarillo es el envase y el señor Cochino es el Rey. No hay nada como esa manteca, ¿verdad María?

-Bueno, puede que así sea, pero hoy día una tiene que cuidarse. A Papi le dio un infarto hace unos meses, por eso ahora se cuida. Mami le hace el arroz blanco como si fuera una china, con agua pelá, sin aceite, sin sal, sin ese cantito de tocino que es lo que le da el sabor. Y yo lo cuido también, pues le exprimo los tostones diariamente en una servilleta antes de dárselos, y ya no le echamos queso a los jibaritos envueltos del desayuno. Es por los triglicéridos, esos como... yo creo que son... parásitos, eso, que se alimentan de las grasas y le hacen daño a una por dentro, como las lombrices que se alimentan de la azúcar si te la comes así pelá. Ahora, para todo hay su límite, porque para el Día de Acción de Gracias yo voy a adobar el pavo con manteca con achiote y ajo, esos pavos no saben a na'; y esa es una receta del Tío Ezequiel, él es el que tiene los puestos de carne al pincho al lado de los comités de los partidos y está forrao de billetes. A los Populares les vende pinchos de carne de Estados Unidos, de la cuenca del Caribe, y del país; a los Estadistas, pinchos de carne USDA Choice; y a los Independentistas carne de aquí. Ahora va a montar otro puesto junto a la Junta Estatal de Elecciones, para lo del plebiscito, y cada cliente puede escoger la carne de donde la quiera; él sí que se las sabe todas...

Pero todas las rutas llevan a uno a la medida, apuntan a la necesidad de empezar un régimen más saludable, de comer alimentos nutritivos y ricos como el brécol, el pan integral, el tofú... ¿el to qué?, todas esas cosas que los naturistas ensalzan. Y luego, caminar, yogear, correr bicicleta, respirar aire puro, ir por Puerta de Tierra, pasar el Capitolio y de pronto, como una bofetada en plena resolución dietética, sentir el humectín de los pinchos frente a la Casa de las Leyes anunciando que hay actividad.



-Sí, cuando hay piquetes o mítines de partidos, o van los religiosos, a lo que sea, mi tío Ezequiel está allí desde el día antes -dice María. -¿Tú te acuerdas cuando vino el presidente de Costa Rica, Arias? Salió por televisión el templete y el Gobernador y Arias y los políticos, y en pantalla se veía un humito, pues era el puesto de pinchos de mi tío; él llegó desde la noche anterior y cogió el mejor puesto, al lado de la tarima de la prensa. Pero fíjate que Tato y yo no comemos ya tanto los pinchos y estamos dejando las cosas fritas. Por ejemplo, anoche, para la fiesta de la oficina, yo llevé un entremés bien saludable, el que hace Yole: tú coges tres paquetes de queso crema y los dejas ablandar y los pones en una fuentecita, y les echas por encima salsa mexicana y les picas lechuga y tomate encima. Entonces le pones alrededor de esos doritos de paquete y con eso te lo comes; fíjate tiene ensalada y todo. Ya ves, yo me estoy cuidando porque estoy embarazada y Tato y yo queremos que el Bebo sea saludable desde su formación, por eso, lo menos frito posible. Esta noche, por ejemplo, un arrocito con longaniza, porque del lobo un pelo...

La manteca que nos une se cuele por dondequiera; no hay escape posible porque nos tienta y nos captura y luego se asienta para siempre con nosotros, y nos mancha con su inequívoca seña: el chicho. Primero, los chichos pequeñitos en la entrepierna, luego los mozalbetes en los muslos y caderas y entonces los señores chichos forrándonos el torso, acomodándose como mejor pueden, alechonándonos por toda la eternidad. ¿Cómo es posible que todavía sea el cordero flaco el del escudo de Puerto Rico? Hay que hacer un concurso para un nuevo blasón con un cerdo bien plantado y luces de cuchilandía y guirnaldas de carne al pincho y calderos con bacalaítos; y así como la Universidad Autónoma de México tiene por lema “Por mi raza hablará mi espíritu”, debe tener por lema nuestro país “Por mi grasa hablará mi espíritu”. Ya llega la próxima generación, ya llegó el Bebo de Tato y María, es más, ya aplaude mientras le cantan, niño boricua, sonrisa amplia, “Tortitas, tortitas, tortitas de manteca”, no lo vayas a olvidar nunca, eres uno de los nuestros.