

Mirador Meditación

HERNÁN LARA ZAVALA

20
EstePaís cultura

En la Plaza Grande de la ciudad de Mérida existe, desde hace 101 años, en la calle 61 y bajo los mismos arcos donde se ubica el Palacio Municipal, un insólito negocio que logró sobrevivir los embates que asolaron al siglo XX: los caprichos de modas y costumbres, técnicas novedosas, variantes y presentaciones de alimentos, decorados, servicios y excesos que imperaron en los restaurantes y las franquicias globalizantes nacionales y transnacionales que acabaron con cafeterías, fondas, taquerías, cantinas y pequeñas y grandes empresas familiares. Pero más importante aún: resistió todas las crisis económicas —que no fueron pocas— así como los volubles gustos gastronómicos de la gente. Ese modesto y orgulloso lugar ostenta el tradicional y arcaico nombre de Dulcería y Sorbetería El Colón y fue fundado por dos españoles en 1906, rememorando los 400 años del fallecimiento de Cristóbal Colón. Desde allí, en sillas de hierro doblado con asientos de madera, mesitas con cubierta de mármol al aire libre y bajo los portales, como en una terraza parisina, se pueden admirar los bellos laureles de la India del parque, con la Catedral al fondo, y el intenso movimiento del centro de la ciudad. En El Colón, como se le conoce entre la gente, se sirven las más originales y “orgánicas” nieves de frutas como guanábana, chicozapote, mango, tamarindo y elote; helados de “crema morisca”, coco y mamey, además de las famosas “champolas”, antecedente de “las leches malteadas” que consiste en una copa de leche fría con dos bolas de helado que el parroquiano debe “batar” con una larga cuchara; o los singulares merengues que no tienen parangón por su blancura, delicada suavidad, sabor almibarado y original presentación como dos bombones pegados por la base. La repostería es otro atractivo: los pastelillos más famosos se conocen como “arrollados”, que semejan un cilindro de pasta que envuelve una buena porción de crema pastelera. Hay otros dulces como los conos, la panetela borracha, el cabezote, además de una extensa variedad de confites glaseados que sólo ahí se pueden conseguir y cuyas recetas datan de hace 100 años.

Sentado en esa “Dulcería y Sorbetería”, en una mesa pegada a la pared, como para cubrirse las espaldas, se encuentra, en la fotografía de Rodrigo Moya que elegí para este Mirador, un solitario parroquiano de El Colón. Al verla me pregunto, ¿cuántos años tendrá? ¿75? ¿80? Qué importa. Lo interesante es que esa fotografía capta el peso del tiempo y de la tradición: el hombre, a pesar del agobiante calor de Mérida, viste traje de gabardina, corbata y sombrero de palma con el ala gacha. Tiene las piernas cruzadas, las manos entrelazadas, la vista fija en la cámara aunque parece estar inquieto por algo. El rictus de su boca refleja cierto escepticismo, así como una expresión interrogativa. ¿Qué medita este hombre?, es el cuestionamiento que logró fijar la lente de Rodrigo Moya. ¿Estará esperando a que le sirvan, ya que no hay nada sobre la mesa? ¿O simplemente piensa en alguien? ¿En quién? Solo y con dos sillas vacías a su lado, ¿estará evocando la presencia de una ausencia? ¿Una mujer? ¿Dos? ¿La compañera de su vida, ya finada y a la que le gustaba complacer cuando recién casados trayéndola a disfrutar los tradicionales dulces de El Colón? ¿A su hija, ya con familia propia, y que ahora raramente se acuerda de él, pero que de niña pedía, domingo a domingo, que la trajeran a tomar un helado? El letrero a sus espaldas refleja el mundo en que vivían: con sustantivos, adjetivos, adverbios y aumentativos que correspondieron a su época, donde se habla de la relación de la repostería suiza con la mexicana, con especial énfasis en el hecho de que las cajas de bombones están “siempre frescas y propias para obsequios”. En la parte superior de la fotografía se ofrece una imagen de cómo sirven los helados en El Colón. En la sorbetería nunca se han rebajado a usar lo que en inglés se llama el *scoop*, es decir, el servidor o cuchara diseñada para darle a los helados su forma esférica. En El Colón, los helados se presentan en forma piramidal y sobre un plato de vidrio ribeteado, como se observa en el cartel. Un dato curioso: a pesar de la fama de su repostería, en El Colón nunca se ha servido café, lo cual es inaudito para un lugar cuyos postres



Rodrigo Moya, *Meditación*, Mérida, 1957.
 Archivo del fotógrafo.

se dice que provienen de recetas cubanas y al que se acude, en esencia, para darse un descanso durante el día y endulzarse la vida con una nieve, un helado, un pastelillo y conversar o, como en este caso, meditar o matar el tiempo.

Nuestro personaje, al igual que la sorbetería, carga sobre sus espaldas el peso de una larga tradición, de una vida que ha cumplido con su enco-

mienda y de un tiempo ido para siempre. Deterioro, incertidumbre y ausencia, por qué no, pero también supervivencia: he ahí el logro de la fotografía. Las paredes están humedecidas, resquebrajadas y descarapeladas a causa del salitre, pero la dulcería se mantiene en actividad. El anciano, en el atardecer de su alma, guarda las formas y los principios de sus mejores años. Su mente se en-

cuentra poblada de fantasmas que se entrecruzan y sobreviven gracias al poder de la memoria, el valor de los afectos y el apego a las costumbres. Su mirada parece centrarse ya en otra parte y su espera parece estar relacionada con la inevitabilidad del destino: eso nos permite vernos reflejados, a nuestra vez, en esa expresión que Rodrigo Moya logró captar y que preludia la muerte. ~