

## México o el ombligo de la luna (II parte)



Ciudad de los tres ombligos, ciudad del hedor torcido, ciudad del tianguis

Ciudad de los ombligos en referencia a sus antiguos lagos: Texcoco (Tetzcoco), Chalco y Xochimilco. O bien El lugar del ombligo de la luna en referencia a Mēxihco, voz náhuatl formada por Metl (luna); xictli (ombligo) y co (lugar). Me entusiasman estas definiciones, harto líricas, cuyo nombre oficial sería Estados Unidos Mexicanos, cual si fueran Estados Unidos Norteamericanos (con sobresalientes diferencias entre unos y otros, quede clarín clarete).

Al igual que USA, también México es un rebaño de Estados Unidos de Norteamérica. Tanto es así que, en su día, se extendía por Texas, Arizona, Nuevo México, California, incluso Utah, Nevada y aun partes de Colorado y Wyoming. Ese era antaño Mexiquito: grande y lindo. Qué maravilla. Aun así, reducido en extensión y belleza, a resultas de pésimas gestiones gubernamentales, este país conserva más de una treintena de lugares de

Biodiverso

Espectacular la Barranca del Cobre, en la Sierra Tarahumara. Nunca olvidaré aquel viaje en tren desde Chihuahua hasta Los Mochis, haciendo parada en este Colorado mexicano. Siempre recordaré a aquel viejecito sombrerudo que, luego de chuparse medio frasco de alcohol de 90°, orinó en el suelo del tren.

México cuenta con una biodiversidad impresionante en cuanto a flora, fauna, reservas, ecosistemas, parques y monumentos naturales... Abundante en oro (Iguala), plata (Taxco), petróleo y gas natural, entre otros. Rico en maíz y chocolate (productos originarios de esta tierra). Con una gastronomía deliciosa, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad desde 2010. Comida sabrosísima, aunque se me antoje una bomba para quienes no estén habituados a la manduca condimentada. Se trata el suyo de un magnífico maridaje entre la cocina española y la indígena, que hace las delicias de cualquier paladar capaz

de soportar el picante y los sabores fuertes. No hay más que untarse con chile chilpotle (exquisito con huevos fritos como desayuno para comenzar la jornada) o bien degustar un mole poblano, que es un guiso consistente, hecho con múltiples ingredientes. Una auténtica delicia. Aparte de un amplio surtido de botanas y antojitos mexicanos (enchiladas, quesadillas, tacos, burritos...), que pueden tomarse a cualquier hora del día o de la noche en los puestos callejeros -aunque conviene echar ojito u oclayo, por aquello del smog-, merece la pena tomarse unos tamalitos de dulce o bien un pozole. Y como postre entrarle a la cajeta, que es como un dulce de leche. Todo ello acompañado con un champurrao o atole (qué rico, el último que tomamos -¿te acuerdas?- fue en Tapia de Casariego, Asturias). Y para hacer la digestión puedes servirte un mezcalito oaxaqueño, o en su defecto un Tequila Hornitos Reposado con sangrita. Buen apetito. Y seguir lidiando o montando toritos bravos.

Xochimilco











www.periodicoelbuscador.com

## Entre fiestas y velorios

Sigo recordando aquel jaripeo o rodeo en el Estado de México, en Ixtapaluca/Indiapaluca. Vaya espectáculo. Y qué guamazo (en mi pueblo decimos hostión) se llevó el jinete o charro. "Déjenlo... no se metan, pendejos, que le falta el aigre". Como para quedarse sin respiración.

Así es este país, que se mueve entre la fiesta y el velorio, entre el grito: ¡Viva México, cabrones! y el silencio. La vida como "nostalgia de la muerte", porque muerte y vida se confunden. Dos caras de una misma realidad. "Qué más me puede ocurrir, qué me peguen un tiro", me soltó a bocajarro un cuate al poco de aterrizar en el D.F. Hostias, se me han quedado parados hasta los vellos del pubis.

Aquí se le rinde culto a la pelona, a la llorona, acaso porque la vida no vale nada. La vida no vale un carajo ni en León Guanajuato ni en Silao y mucho menos en Ciudad Juárez, donde las mujeres, sobre todo, son acribilladas en un quítame allá esas pistolas.

El mexicano -según Octavio Paz- adula la muerte, y aun la festeja, la cultiva, se abraza a ella. Como ocurre en el Día de Difuntos. Entonces, el paisanaje come panes cual si fueran huesos, elaboran calaveras de azúcar, cada cual con su propio nombre (este menda aún conserva una). En realidad, en este país no es necesario celebrar el Día de Muertitos para arrumacarse con la muerte. Impresionante el festejo de este señalado Día en San Andrés de Mixquic. Cada farra puede ser un pretexto (los pretextos los inventaron los pendejos) para acabar saltando por los aires/aigres de un balazo en la sesera. No me chingues, güey, porque te voy a madrear bien padre hasta que se te salga el pulque por la entrepierna. No resulta difícil que una noche de fiesta acabe en una noche de duelo.

En las fiestas, los mexicanos se abren al exterior, estallan, descargan su pistola, que es como descargar su alma, saltan el muro de soledad (os convido a que os deis un paseo por El laberinto de la soledad), se desnudan, se lanzan al vacío briagos o motorolos perdidos, enmariguanados tal vez, después de atizarle un lingotazo a la botella de tequila. Lo importante es salir, abrirse paso, a ritmo de quebradita, en la cantina de al lado, embriagarse de ruido, de gente, de colorido. "No mames, cabrón, ese pinche güey se la buscó", porque cada quien tiene la muerte que se busca. "A estas alturas ya estará tocando el arpa con el arcángel San Gabriel". Así se las gastan los léperos, que andan todo el santo día de relajo, lanzando albures a sus carnalitos y carnalitas.

"Castellano y morisco, rayado de azteca", este es México, país que da para componer muchas odas, principiando por su lengua, impregnada de cas-

tellano antiguo, castellano modulado, con palabras y expresiones propias. Y toda la castellanización de terminología náhuatl, aparte del english, que deviene en una suerte de spanglish (escuchad a Molotov). Y si entramos en las muchas y variadas lenguas indígenas, entonces flipamos: náhuatl, maya yucateco, mixteco, zapoteco, lacandón, huichol, purépecha o michoacano...

Algún día regresaré "al país de la cortina de nopal".

Manuel Cuenya







