**Atol de poleada**

Comenzó a llover a eso de las cuatro de la tarde y no ha parado ni un segundo. Fausta se encomienda, le enciende una veladora al Señor de Esquipulas y arropa a sus seis pollitos en la cama con el poncho que le compró por pagos a un vendedor que llega todos los jueves desde Momostenango ajenando [1] fundas para las almohadas, sábanas, ponchos y manteles típicos. Siempre llega con su hijo adolescente y se andan todo el pueblo y las aldeas con sus ventas a mecapal[2].

Fausta les daba dónde calentar las tortillas en el rescoldo del comal, las llevaban en un morral que se lo cuelgan cruzado en la espalda antes de ponerse la carga de la venta a mecapal. Le dio pena verlos con tanto encima. Pero es que el favor es mutuo, así lo ve Fausta, porque también le sirven de compañía en lo que echa los pishtones [3] en el comal. Siempre los espera con café de máiz o de tortilla hirviendo en el batidor, su olla de frijoles espesos y un cuarto de queso o de requesón. Ellos se deleitan con la comida a la que siempre le agregan chile chiltepe que cargan en sus morrales. En época de calor les hace fresco de masa y cuando está inspirada los recibe con un vaso de chicha de máiz amarillo.

A cambio le ayudan a rajar la leña y la aperchan[4] en la pared de atrás de la cocina. Le llevan a regalar semitas, máiz morado y café también de su cosecha. Fausta les consigue compradoras por las que pone la cara para que les fíen, porque son muy puntuales con los pagos. Fiado es la única forma en la que pueden comprar, los esposos trabajan de mozos en fincas de Chiquimula y Zacapa y llegan a Escuinapa una vez cada tres meses durante un fin de semana y se vuelven a ir. Para mientras a ellas les toca buscarse el sustento con lo que puedan.

Fausta hace quesadillas de arroz, marquesote, queso y requesón. La leche la compra en donde tío Tibe, que siempre se la fía. Con dolor también sacrifica a sus gallinas, las parte, las echa en una pana[5] plástica y se va a ajenarlas al pueblo, no tarda mucho para venderlas, aunque también algunas veces le toca dejarlas fiadas. Las vende más rápido por pedazos que enteras: algunas compran dos alas, otras las patas, menudo, está quien siempre pide los pescuezos, porque para la pechuga no les alcanza y para las piernas tampoco. Nía Margarita, la directora de la escuela, siempre le compra las rabadillas.

A ella le ayuda lavando la ropa, la plancha, hace limpieza en la casa y ahí saca sus lenes para comprar lo más urgente: sal, azúcar, aceite, royal, lo que necesite para continuar vendiendo sus quesadillas y marquesotes. En tiempos en los que la venta baja, camina más lejos y va hasta la salida del pueblo, siempre con el pequeño de sus pollitos de apenas cuatro meses de nacido acostado en la manta que se amarra cruzada en la espalda y el otro de dos años sentado a horcajadas en la cintura.

Con nía Romelia deja encargados dos, mientras los dos mayores están en la escuela. En la entrada del pueblo está una venta de granos, ahí le toca aporrear frijol, desgranar máiz y hacer manojos de tusas. Difíciles son los días cuando le baja su menstruación, el trabajo de aporrear es duro y quisiera estar acostada en la cama, pero dobla un trapo que usa como toalla sanitaria, se toma una taza de té de orégano y sin detenerse a pensar comienza a caminar.

Dependiendo la temporada del año así es el trabajo, para las mujeres y los hombres. Pero el trabajo doméstico sigue siendo exclusivamente de las mujeres, por eso Fausta se ha propuesto criar a sus seis pollitos de forma distinta, manos tienen ellos y manos tienen las mujeres, les enseñará a que se laven ellos mismos su ropa, que cocinen, que hagan limpieza, les enseñará a tortear y a que respeten a las mujeres, no como el marido que tiene que se gasta el dinero del trabajo en la cantina y encima llega a pegarle a la casa. Sus hijos no serán así, ¡o se quita el nombre!

Llueve tan recio que siente que el cielo se va a desmoronar sobre el techo de teja, los pollitos pronto se despertarán con los truenos, no tiene nada caliente para que tomen y apacigüen el susto. Recuerda que en la cocina tiene un recipiente con suero del que sobró cuando hizo el queso, lo tenía para dárselo en la mañana a los coches, pero hará poleada.

Se pone las botas de hule, destranca la puerta que da hacia el patio, se pone una toalla encima y sale corriendo hacia la cocina. Pone el suero a hervir, le echa unos pedacitos de canela, deshace la masa, se la deja caer y con la paleta comienza a moverlo. Le duelen las rodillas, pasó el día en el monte buscando aceitunas para hacer jabón. La cocina comienza a impregnarse del aroma del atol de poleada, propio de Comapa y sus aldeas.

Le agrega azúcar y unos granos de sal, receta de Mamá Bartola, su bisabuela, que decía que se la enseñó Mamá Toribia, su bisabuela. Que contaba a la hora de la oración, que con eso engañaban al hambre en los cerros, en donde en las noches por todo sonido sólo se escuchaba el canto de la lechuza cuando esta llegaba a pararse en los palos de plumajillo.

[1] Ajenar: Vocear, ofrecer para la venta.

[2] Mecapal: Faja con dos cuerdas en los extremos que sirve para llevar carga a cuestas, en la espalda, poniendo parte de la faja en la frente y las cuerdas sujetando la carga.

[3] Pishtón: Memela; tortilla gruesa.

[4] Aperchar: Colocar objetos, frutos, ropa o leña uno encima de otro.

[5] Pana: Palangana, recipiente.

Ilka Oliva-Corado.

17 de agosto de 2015.

Estados Unidos.