

Teoría leve del cucayo

Por Jorge García Usta

A Carlota de Olier y Mabel Vargas

Esta es una nota remata, nítida, reprochablemente costumbrista, incluso cursi, como todos

los hechos que bordean, sin vestidos, los abismos del hombre y que reflejan siempre una actitud hacia lo cotidiano, lo elemental y lo efímero. ¿Desde cuándo está ahí el cucayo —esa sobra formidable que queda pegada, estoica y pros-tibularia, en el fondo del caldero, ese aparente residuo del azar culinario— reflejando una actitud de la vida?

Uno de los gestos fundacionales de toda existencia costeña es aquel momento en el cual la tía fue hasta el caldero - santuario y con una cuchara grande de peltre (instrumento de conquista y revelación) raspó y raspó con decisión minera y tranquilidad milenaria, y sacó el racimo desbalagado, y luego, sin preguntas necias como “¿Te gusta el pegao, mijito?”, lo tiró como diamantes en el plato del sobrino iniciático y perplejo.

Comer cucayo es la expresión casi inadvertida de un espíritu pleno de vitalidad, de feliz glotonería, de ansiedad extraordinaria. Es ir hasta el fondo de todo. Esperar, con paciencia que los otros miembros de familia se contenten con las hermosuras superfluas que muestran la transparencia de los platos —el arroz nítido, color de leche, las carnes casi grises para que no asusten, el jardincito invernal de las ensaladas—. Hasta que alguien desobedece las normas y traslada su cultura hasta la cocina para pedir el cucharón que ya conoce el encono del cucayo y se abalanza, como su Dios le manda, sobre aquel pariente proletario del arroz, que a veces tratan de ocultar, por ejemplo, del salmón neorríco, del pollo emergente que presume como un báculo partido, de la empanada envuelta en un plástico abyecto.

Comer cucayo es tener hambre de todo, hasta de tierra, y comer cosas más allá de las fronteras del gusto oficial, ya que el cucayo es pariente de la tierra, primo de la homilla, nieto de los minerales. Quien come cucayo está comiendo una especie de bagazo fiestero, que sólo puede entregar —y aceptar— el espíritu del trópico porque emana directamente de una relación singular con la naturaleza. El hombre pensando siempre en fundirse, sin reparos ni prejuicios, con la propia tierra, con la autenticidad probable de sus orígenes: un hálito romántico, que repite, para nuestra sorpresa, el espíritu postmoderno. Estar cruzado de atrás y de futuros: el cucayo revuelto con CocaCola. Si se le come con café ¿por qué no habrá de comérsele con CocaCola?

No creo que se coma cucayo en Europa (muchos alemanes que vienen a Cartagena se vuelven locos, genuflexos y repetitivos, con la yuca, el suero y el cucayo, y muchas veces no hay manera de obligarlos a comer “comida fina”), y es posible que en Asia con el tiempo acepten este producto cuya textura es una mezcla milagrosa de pared y a tizne, porque los asiáticos saben que el arroz tiene derecho, inclusive, a pregonar como cualquier político que no sabe lo que ocurre a sus espaldas. Y hay que ver las cosas que hace el cucayo: sus capacidades de seducción, sus vigores para negociar y transar, su pernicia casi sexual.

Lo que en definitiva hace imprescindible al cucayo es su alianza de arroz con tierra, suerte de disparate culinario que bucea en el inconsciente mítico del hombre hasta volverlo niño. Pero no es tan fácil producir un cucayo. Los pobres de espíritu llegan a creer que el cucayo es arroz quemado. Pobres. El cucayo es una precisa evolución del arroz, a compás con el mandato de la candela. Un encuentro de poderes ancestrales, que demanda más oficio del que cree la culinaria que se autodenomina exquisita. Y no todas las cocineras saben hacerlo o encontrarle el color indefinido (ese dorado con franjas quemadas, ese negro que tira a verde maleza), la textura necesaria, una cierta e indescriptible suavidad pétreo, que el cucayo verdadero ofrece a sus cómplices caseros. La pregunta más terrible para una mujer que cocina ocurre cuando su ama de casa le dice:

– ¡Ay, hija, pero a ti el cucayo no te queda como es!

Se trata de la más estratégica (y tácita) declaración de guerra. De ahí en adelante, cuando el ama de casa comente las virtudes de su cocinera, por más abundantes que sean, rematará con la línea de la afrenta:

– Es muy buena, pero, uff, hija, no sabe hacer cucayo.

Mabel, autoridad en cucayo del arroz a la valenciana, y Carlota, experta en cucayo de arroces chinos, reconocen que la cocinera costeña se juega su prestigio en el resultado que consiga en los predios del cucayo.

Comer cucayo juntos es una señal indudable de identidad cultural común. Nadie que no conozca los orígenes del otro, le ofrecería cucayo con confianza. Corre el peligro de una negativa –manifiesto, que lo erradicaría del área de la aceptación cordial. Ya que nadie rechazaría –aunque pocos lo reconozcan en público – las relaciones secretas –sensuales– que hay entre el cucayo y el cuento de Cenicienta. Y nadie rechazaría tampoco la feroz verdad étnica y cultural que entraña la existencia del cucayo en el Caribe: detrás de toda la parafernalia y los formalismos de la cultura blanca anglosajona, están vivos e imbatibles la piel y la bullaranga de la cultura negra.

La Raya en el agua era el nombre de la columna de opinión que mantuvo García Usta en el desaparecido *Periódico de Cartagena*.