

VIRGINIA CHEDRESE

UN VIAJE SIN FINAL



Un viaje sin final

Virginia Chedrese

Chedrese, Virginia

Un viaje sin final / Virginia Chedrese. - 1a ed., revisada - La Plata : Mercedes Virginia Chedrese, 2024.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-631-00-3523-9

1. Historia de Familias. 2. Inmigración. 3. Líbano. I. Título.

CDD A863

Diseño de cubierta: Emilio Laquidara.

Edición de contenido: Javier Laquidara.

Todos los derechos reservados.

© 2024, Mercedes Virginia Chedrese.

Publicado bajo el segundo nombre y apellido como Virginia Chedrese.

Las imágenes fueron generadas por la herramienta Generador de imágenes de IA de Microsoft Designer.

ISBN 978-631-00-3523-9

Hecho el depósito que indica la ley 11.723.

No se permite la reproducción total o parcial de esta obra sin autorización previa y por escrito de los titulares del *copyright*. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

*A papá.
A mi esposo.
A mis hijos.*

*"Tu tierra natal no es solamente el lugar donde has nacido,
sino donde tus pensamientos, tus ideales y tus sueños
encuentran su terreno más fértil." - Jalil Mutran*

Esta es una obra de ficción,
los personajes y sus vivencias fueron inventados.
Cualquier similitud con la realidad sin embargo es muy probable,
porque miles de vidas parecidas a las de los protagonistas
pisaron una vez el suelo de la Argentina
y sus ramas se extendieron en incontables racimos.

INDICE

Prólogo.....	10
Parte I - Líbano.....	11
1. Zahra.....	12
2. Amir.....	14
3. El zoco.....	16
4. Los cedros.....	17
5. La casa de Zgharta.....	19
6. Primeros avisos.....	21
7. Pensando en el éxodo.....	23
8. Una nueva vida.....	24
9. Comienzan los preparativos.....	25
10. La partida.....	27
11. En camino.....	28
12. Beirut.....	29
13. A bordo.....	31
14. Por el Mediterráneo.....	32
15. En altamar.....	34
16. Arribo a Buenos Aires.....	36
17. Hotel de inmigrantes.....	37
18. Conociendo la pampa.....	40
19. Llegan a destino.....	42
20. La nueva historia.....	44
Parte II - Argentina.....	46
1. Noticias de Medio Oriente.....	47
2. En tierra nueva.....	49
3. Una cocina mestiza.....	51
4. Vida cotidiana.....	53
5. Juan y José.....	55
6. Postales de guerra.....	57
7. Ahora los nietos.....	58

8. Desde allende los mares.	61
Parte III – Raíces que crecen.....	63
1.Nuevos tiempos.....	64
2. La viña.	66
3. Festejos.....	67
4. Tiempos difíciles.....	69
5. Malek.....	70
6. Vendimia.....	71
7. Planes.	72
8. Amina.....	74
9. Mañanas de domingo.....	76
10. Manos a la obra.....	78
11. Rutas argentinas.	79
12. La gran ciudad.	81
13. Cuatro de septiembre.....	82
14. France-Ville.	84
15. Idiomas.	86
Parte IV – Comienzos y finales	87
1.Sueños cumplidos.....	88
2. Rasgos.	90
3. Visitas.....	91
4. Allá en el sur.....	93
5. Cumpleaños.	94
6. Fin de ciclo.....	96
7. Francisco.....	98
8. Amalia.....	100
9. Decisiones.....	101
10. En el aire.	102
11. Lutecia.....	104
12. Noticias de lejos.	106
13. Navidades.....	108
Parte V – Volver al origen.....	110
1.Otras épocas.	110

2. Primos.....	113
3. La aventura comienza.....	114
4. Itinerario.....	115
5. Sensaciones.....	116
6. Buceando en el pasado.....	117
7. Contactos.....	119
8. La Reina del Plata.....	120
9. Respuestas.....	122
10. Volando.....	123
11. La ciudad de los mil y un días.....	124
12. Maral.....	125
13. El hamam.....	127
14. Rumbo a Beirut.....	128
15. El sol siempre está.....	130
16. Visita especial.....	132
17. Hacia el norte.....	134
18. En el edén.....	135
19. El barrio de los abuelos.....	136
20. ¿Somos parientes?.....	138
21. Los cedros de Dios.....	139
22. Otra aventura.....	140
23. Regreso.....	142
Epílogo.....	144
Palabras finales.....	145
Recetas libanesas.....	147
Platos sin carne.....	149
Platos con carne.....	151
Platos dulces.....	155

Prólogo.

Un viaje sin final, la primera novela de Virginia Chedrese, habla de la búsqueda de las personas por trascender a su propia existencia.

Lo que nos diferencia de los animales es que no nos alcanza con la supervivencia. Nuestra vida cobra sentido sólo si la compartimos.

En este relato, escrito con cariño y pertenencia, la autora describe el nacimiento de la familia argentina.

Sin necesidad de recurrir a hechos sobrenaturales, logra contar lo fantástico que tienen las historias de aquellos que cruzaron medio mundo, despojados de sus tierras y sus familias, para volver a empezar. Pero sin olvidar el origen, que lo convierte a uno en quién es.

Por eso la novela no se agota en las andanzas de una familia de inmigrantes: es el relato de la lucha contra el olvido de generaciones enteras.

El viaje sin final es el de la transmisión de las costumbres, que es la manera más difícil pero la más efectiva que encontró el humano para trascender.

Javier Laquidara.

Parte I - Líbano



1. Zahra.

El aroma de las berenjenas asándose sobre el crepitante brasero de carbón inundaba la pequeña cocina.

La ventana empañada dejaba ver apenas, como en una postal, los picos del Monte Líbano pincelados por la última nieve de primavera, los cedros milenarios en las laderas y al fondo, recortada sobre un cielo rojizo, la lengua azul del mar Mediterráneo.

Un nuevo siglo estaba transcurriendo y junto con la alegría por la nueva vida que iba creciendo en su vientre, la incertidumbre aceleraba el joven corazón de Zahra.

Habían construido un hogar amoroso junto a Amir en esa humilde casita de Ehden. Como cristianos maronitas, se habían casado en el pequeño templo, en una ceremonia muy sencilla pero fervorosa y habían ofrecido su matrimonio a Nuestra Señora del Líbano para que los protegiera siempre de todo mal.

Él trabajaba en el campo, en las plantaciones de moras que se habían multiplicado gracias al auge del comercio de la seda. Ella cuidaba de la huerta y del corral, lo que además de nutrir la mesa diaria, le permitía ganar algunos *girsh* ⁽¹⁾ vendiendo huevos o algunas hortalizas en la vecindad.

El trabajo era duro pero la noche los encontraba juntos y pensando en el futuro. Soñaban con tener un pedazo de tierra donde Amir pudiera cultivar sus propios plantíos y así avizorar un destino más próspero para su descendencia.

Por ahora esperaban a su primer retoño que se llamaría Malek si era niña o Reza, si era varón. Llegaría para noviembre, cuando el invierno los encontrara instalados en Zgharta, en la llanura, en casa de la familia de Zahra. La temporada invernal era muy cruda en Ehden, por lo que todos los años, a principios de octubre, bajaban la cuesta a lomo de burro y sólo regresaban a su hogar cuando los manzanos volvían a florecer.

Mientras cavilaba sobre los días por venir, Zahra pelaba cuidadosamente las berenjenas (*batenyén*, *باندنجان*), quitándoles su piel negra y vaciando la pulpa marrón y ahumada. Aplastaba enérgicamente un diente de ajo con sal y aceite de oliva sobre la pasta para convertirlo en un puré delicioso y fragante, que esperaba en una cazuela de barro ser arrastrado junto a un bocado de pan hasta las bocas urgentes.

(1) *piatra*, moneda otomana, también *qirsh* o *kurus*.

Había aprendido de su madre cada receta y procuraba respetar el mínimo detalle para que nunca se perdiera esa tradición de sabores. No se imaginaba que gustos y aromas viajarían miles de kilómetros por el mundo para conservarse por generaciones. Como el bostezo que nunca termina, a través de los siglos, quien probare las delicias de la cocina mediorienta, buscaría saborearlas una y otra vez.

2. Amir.

Amir trabajaba desde pequeño en las plantaciones de olivo que abundaban en la región, junto a los árboles frutales y las vides. Había aprendido todos los secretos del oficio, sabía cómo administrar el riego, cuándo y de qué manera podar, o cual era el mejor momento para la cosecha. El resto lo hacía el terreno y el clima especial y único de ese paraíso terrenal.

Desde sus inicios en la tarea, muy joven, apenas aparecían las hojas color verde esmeralda en los parrales, al comienzo de la primavera, se apuraba a recolectar las más tiernas para su madre. Ella, con sus manos tempranamente ajadas, las convertía en deliciosos rollos rellenos de carne y arroz y perfumados con menta y mil especias (*mahshi warak enab*, محشي ورق عنب) (2), que él atacaría en la mesa familiar, luego de una jornada de laboreo agotador.

La cosecha de olivos comenzaba a fines del otoño o principios del invierno, dependiendo del clima que hubiera acompañado la maduración de los frutos. Excesivo calor en el verano, más o menos lluvias o heladas tempranas, influían en los tiempos y en la calidad del producto.

Por otro lado, si se realizaba una recogida muy pronta, las olivas estarían más sanas pero se desprenderían con más dificultad, haciendo sufrir al árbol, que era sacudido con fuerza para hacer caer los frutos. Si la recolección era tardía, entrado el invierno, las aceitunas contenían más aceite pero podían estar dañadas. Dependía entonces del ojo experto determinar los momentos más favorables.

Lo mismo ocurría con las vides: para elaborar un buen vino, la uva debía contener poca agua para garantizar un zumo concentrado, en cambio para su consumo en racimo en la mesa hogareña se dejaba madurar para que la fruta estuviera bien jugosa y dulce.

Todo esto conocía Amir, se había vuelto un experto en la materia y siempre tenía trabajo. Pero ahora, la situación había cambiado. Desde la llegada de los franceses a la región con el pretexto de intervenir en los conflictos religiosos en defensa de los cristianos maronitas, que poblaban el norte, de los ataques del pueblo druso (3), que habitaba principalmente el sur, la explotación agrícola había cambiado. Los galos habían impuesto la producción del gusano de seda y junto con ello el cultivo de la morera, huésped del insecto, que habían proliferado en cada palmo de tierra.

(2) si bien no hay acuerdo sobre el origen de este plato expandido por el imperio otomano en todo Oriente Medio, el mismo se remonta a varios siglos atrás.

(3) los drusos son un grupo etno-religioso surgido en Egipto a principios del siglo XI como parte del islam, pero pronto quisieron ser considerados como religión independiente, monoteísta y endogámica.

Sin embargo, a comienzos del actual siglo XX, el precio internacional de la seda había bajado y con ello las ganancias de los propietarios de las tierras, quedando los trabajadores rasos como Amir, como los más perjudicados.

Al mismo tiempo habían aumentado las importaciones de textiles, cueros, hilo de algodón, madera y metales del mismo modo que productos agrícolas como harina, tabaco y azúcar en toda la región general de la Gran Siria, en detrimento de los productos locales.

Se sumaba a esto que los impuestos que exigía un imperio otomano en decadencia, al que pertenecían desde varios siglos atrás, limitaban aún más las empobrecidas arcas de los habitantes de la gobernación del Líbano o Valiato de Beirut.

3. El zoco.

Cuando los días comenzaban a ser más largos y llegaba el tiempo de regresar a Ehden, Zahra iba con su madre hasta el mercado para aprovisionarse de todo lo necesario para la temporada. El zoco (*suq*, سوق) se encontraba a lo largo de varias callejuelas estrechas y concurridas, tanto con puestos al aire libre como en pequeñas tiendas, donde podían encontrarse variedad de productos, desde alimentos frescos y condimentos hasta artesanías, telas o especies exóticas. También servía para hacer negocios, intercambiar mercancías y socializar.

Como parte del Imperio Otomano, era habitual encontrar mercaderías provenientes de Constantinopla, especialmente los objetos en vidrio de colores o cerámica, que a madre e hija les encantaba admirar, las alfombras tejidas en seda y las vasijas y fuentes en metal repujado. Todo era ciertamente inalcanzable para sus economías, pero disfrutaban recorriendo los puestos y acariciando los artículos a la venta.

La región era un importante nodo en las rutas comerciales, facilitando el intercambio de diversos productos. Las especias locales y las importadas, se combinaban para crear los sabores característicos de la cocina libanesa. El principal objetivo de las dos mujeres era proveerse de una buena cantidad de ellas, para colmar de buen gusto los platos de la mesa familiar.

Entre otras, solían adquirir *za'atar*, una mezcla de tomillo, orégano, sésamo y mejorana, hierbas comunes en la región que crecían localmente; *sumac*, una especia roja y ácida que se obtiene de las bayas de la planta de ese nombre; comino en polvo y en semillas, indispensable para perfumar la carne; cúrcuma y pimienta negra, provenientes de la India; canela, clavo de olor y nuez moscada, cultivadas en las islas de las especias, en oriente; perejil y menta secos y molidos para cuando el invierno no permitiera disponer de las hierbas recién cortadas.

Cuando habían terminado su compra, regresaban al hogar embriagadas por la mezcla de aromas y felices por haber recorrido las callecitas del zoco y ponerse al corriente de las novedades que circulaban entre los feriantes, tanto de lo que sucedía en el pueblo, como de noticias de otras regiones que los transportistas mercantes distribuían como un producto más.

En la última visita, por ejemplo, se habían enterado que un nuevo movimiento rebelde llamado de los Jóvenes Turcos estaba poniendo en jaque al sultán y éste había tenido que ceder en algunas de sus exigencias para calmar los ánimos. No sabían cómo podrían influir en sus vidas estos cambios políticos, pero intuían que el fin del imperio podría estar cerca.

4. Los cedros.

El abuelo de Zahra, *Sayyid* ⁽⁴⁾ Elías como lo llamaban respetuosamente, era un hombre muy culto y querido en el pueblo. Como pocos de sus coetáneos, escribía el árabe fluidamente y con una caligrafía asombrosa. Todas las noches leía a su familia fragmentos de la Biblia, un gran libro de tapas de cuero labrado y páginas ajadas por los años.

Poseía también una memoria prodigiosa y una gran capacidad para transmitir conocimientos y tradiciones a los más jóvenes, por lo que era considerado un consejero para la comunidad y se lo consultaba en los asuntos importantes.

También era un hombre afable y cariñoso. Su nieta se sentía feliz cuando iban juntos a caminar bajo el bosque de cedros (*al'arz* — الأرز), entre el aroma fragante de las cortezas amarillentas y él le contaba mil historias que la hacían viajar en el tiempo.

Como la de esos árboles milenarios, emblema de la región, que alguna vez cubrieron todo el paisaje, pero que ahora se habían visto reducidos a unas pocas especies: los bíblicos “Cedros de Dios”.

Su madera noble y resistente había sido usada a lo largo de los años para la construcción de embarcaciones, portones de templos y monumentos, especialmente en los intercambios comerciales entre las principales ciudades fenicias con Egipto y toda el área mediterránea, pero los criterios de explotación comercial no habían tenido el cuidado necesario para su preservación y estaban en peligro de extinción.

Él era un ferviente defensor de ese patrimonio verde y ancestral y solía relatarle cuando la reina Victoria en 1876 había financiado la construcción de un muro de protección para evitar que las cabras comieran los brotes jóvenes.

Elías le contaba la milenaria historia de esas tierras por donde pasaron asirios, babilonios, egipcios, persas, griegos y romanos y cómo cada uno de ellos dejó su cultura y sus obras. Desde de las legendarias Sidón y Tiro por donde caminó Jesucristo, hasta la mitológica Baalbek erigida en honor de Baal, dios de la lluvia y el trueno, con sus construcciones romanas. Desde el fértil Valle de la Bekaa, pasando por el Valle Santo de Qadisha con sus monasterios maronitas erigidos en la roca, hasta Biblos, sobre el azul Mediterráneo, primera ciudad fenicia de siete mil años de existencia.

(4) — *sayyid* (سيد) o *sayyida* (سيدة) en femenino, es una forma de dirigirse con respeto a una persona mayor o figura de autoridad en la cultura árabe.

También le narraba como había nacido Zgharta, su pueblo. En 1515, el gobernador de Damasco, junto a un ministro del sultán otomano, habían llegado a Ehden -que ya existía desde muchos años antes de la era cristiana y había sido reconstruida en varias ocasiones- viajando de paso hacia Egipto. Una gran tormenta de nieve los obligó a quedarse varios días en el lugar y fueron atendidos con tal amabilidad y afecto -características en los libaneses- que al enterarse, el sultán otomano decidió recompensarlos, entregando a los pobladores un lugar para vivir durante los fríos inviernos.

Había disponible en esos tiempos un solar en la llanura propicio para el cultivo, entonces la propiedad de esa tierra se distribuyó equitativamente entre la gente de Ehden. Nació así Zgharta, en 1517, entre los ríos Joueit y Rashein. Desde entonces, muchos de los pobladores pasan los inviernos en Zgharta y los veranos en Ehden, a 22 kilómetros de allí.

Otra de las historias apasionantes era la de Youssef Bey Karam, nacido en Ehden, que a pesar de ser un hombre muy rico, donó sus tierras a los campesinos, para dedicarse a formar parte de la resistencia nacionalista libanesa durante buena parte del siglo XIX. Su meta era la liberación de la ocupación otomana y, considerado como “Héroe del Líbano”, bregó por ello hasta su muerte.

Los *zghartaoui*, habitantes de Zgharta -que significa “fortaleza”-, fueron reconocidos como muy buenos luchadores y también por su acento muy particular influenciado por la lengua siríaca que habían hablado antes que el árabe.

Además de las enseñanzas de Elías, Zahra había aprendido a leer y escribir gracias a que la comunidad maronita tenía un acceso bastante amplio a la educación. Contaban con escuelas en las que se enseñaba en árabe y en siríaco ⁽⁵⁾. También había centros de misioneros y clérigos cristianos que enseñaban en francés, lengua que también ella había aprendido y que comenzaba a hablarse en forma corriente entre los pobladores de la zona. De todas formas, Zahra prefería escuchar los acontecimientos históricos en libanés, en la voz grave y musical de su amado abuelo.

(5) dialecto del arameo, utilizado en las celebraciones religiosas. Fue el idioma de la región de Zgharta antes que el árabe.

5. La casa de Zgharta.

La casa familiar de Zahra estaba en el barrio de Hay El Maaser, en Zgharta. Como todas, era una construcción de bloques de piedra amarillenta, provenientes de las montañas de la zona. En el centro, un gran patio con árboles frutales permitía tender la mesa en época de buenas temperaturas. Dentro estaban el gran salón, la cocina y varias habitaciones que alojaban a la numerosa familia.

La sencillez imperaba en un hogar sin grandes recursos, pero todo tenía un tinte cálido y amoroso: los almohadones y pequeñas alfombras, el rincón de lectura, la estufa de carbón, las ventanas con celosías azules, el aroma a romero y clavo.

Los jueves eran días de guisado de arroz con lentejas (*mujaddara*, مجدرة) que Sayyida Naza, la madre, preparaba en una gran olla para abastecer la larga fila de platos floreados. Comenzaba picando fino varias cebollas y las echaba a freír largo rato hasta que tomaban un color marrón, sin quemarse. Luego agregaba el arroz, las lentejas y el caldo, junto a semillas de comino y pimienta negra.

A pesar de que era una delicia que abría el apetito nomás abrir la puerta de entrada, Naza decía que, según la tradición, no debía servirse este plato cuando había invitados porque se lo asociaba a la pobreza. Eso hacía sonreír a Zahra, ¿no eran ellos acaso tan pobres como sus invitados?

Pero el domingo sí, ese era el día de celebración. Luego de asistir muy temprano a la misa dominical que seguían estrictamente en arameo, comenzaba el ritual del almuerzo familiar.

En su mortero de mármol, munida de una gran maza de madera pulida, Naza machacaba la carne de cordero que había cortado en trozos pequeños y sin grasa, junto a la cebolla picada, menta fresca, sal y todas las especias posibles: za'atar, comino, pimienta, ajo en polvo, sumac... Agregaba el trigo burgol previamente remojado y con las manos formaba una masa homogénea. Una parte de ella la serviría como quebbe crudo (*kibbeh nayyeh*, كبة نية), rociado con aceite de oliva y hojas de menta fresca, mientras que el resto se convertiría en quebbe cocido al horno (*kibbeh bil sanieh*, كبة بالصينية).

Las hijas se encargaban de preparar la pasta de sésamo (*tahina*, طحينة) con limón, ajo y perejil picados, el puré de garbanzos (*hummus*, حمص) y las empanadas (*sfiha* — صفيحة) de masa triangular y rellenas con carne, cebolla y pimientos, bien especiadas.

La mesa se completaba con verduras frescas cortadas, panes recién sacados del horno de piedra, envueltos en un paño apenas mojado, para que no perdieran su consistencia húmeda y unas jarras de vino de la zona y agua de la fuente.

A la hora de la sobremesa, no bien el abuelo comenzaba a percutir su *derbake* (دربكة) un antiguo tambor de copa que él había decorado con filigranas, se improvisaba el popular baile de *dabke* (دبكة) y todos danzaban alrededor de la mesa tomados de los hombros, cantando alguna canción tradicional, mientras repetían los pasos que marcaba el líder ocasional, que encabezaba la fila.

6. Primeros avisos.

Esa mañana, Zahra había recogido la leche de sus cabras y se disponía a preparar el yogur libanés (*labneh* – لبنه). Para eso hervía la leche, la dejaba entibiar y le agregaba un poco de la misma preparación que había guardado anteriormente. Cuando el líquido cuajaba, lo vertía dentro de un paño y lo dejaba escurrir durante un día. El suero amarillo chorreaba dando paso a una delicia tan blanca como los picos de su Monte Líbano ⁽⁶⁾.

A Amir le encantaba untar el pan en la mezcla que ella preparaba agregando al labneh sal, aceite de oliva y un ramillete de orégano recién cortado de su huerto.

Estaba vertiendo la leche en una gran olla de hierro cuando escuchó unos golpes en la puerta de entrada. Secó sus manos en el delantal y se apresuró a abrir. Dos soldados otomanos de birrete rojo y largas botas cubrían el ancho de la puerta oscureciendo la mañana y haciendo que la joven palidciera.

En un árabe que costaba bastante descifrar, preguntaron si en esa casa eran cristianos, si vivía algún hombre y cómo se llamaba. Zahra les explicó que su esposo estaba trabajando en el campo y les dio sus datos, sin poder evitar que le temblara la voz. Los hombres anotaron algo en un papel, hicieron sonar sus botas en un saludo militar y dejaron a la dueña de casa llena de pesadumbre.

Cuando Amir regresó esa tarde, lo puso al tanto de lo acontecido y él le confesó el rumor que cada vez era más fuerte: el gobierno otomano había decidido comenzar a enrolar en su ejército a los libaneses cristianos, que hasta ahora habían estado exentos del servicio militar. Se decía que el año próximo comenzarían a convocar a los que estuvieran en condiciones de cumplir el servicio y que por el momento estaban censando a los pobladores de la zona.

Por otra parte, las noticias que llegaban de Europa no eran alentadoras, en cuanto a que los enfrentamientos que se avizoraban amenazaban con golpear a las puertas de un devaluado imperio otomano, que había persistido durante más de seis siglos pero que ahora parecía estar llegando a su fin.

Esa noche no podían dormirse, pensando qué sería lo mejor para su futuro y el de la criatura próxima a arribar. Sabían que si Amir era convocado al ejército, lo más probable sería que no regresara. Por otra parte, la situación económica era cada vez más acuciante.

(6) el nombre Líbano puede provenir de la raíz semítica LBN que significa leche o blanco en fenicio, ambos asociados a la nieve de sus montañas.

Tiempo atrás se habían esperado al anunciarse la construcción del ferrocarril Al Hiyaz -dispuesta por el imperio- que en un principio uniría Constantinopla con La Meca, en la península arábiga, pasando por la costa libanesa. Además de brindar puestos de trabajo, el fin sería el de favorecer el peregrinaje de musulmanes al sitio santo y también trasladar granos y otros productos en cantidad. Se creyó que esto traería algún alivio a los alicaídos ingresos de los trabajadores, pero el tiempo demostraría lo contrario. Las constantes revueltas, con los consecuentes daños en las vías férreas y las caídas de precios internacionales de granos, hicieron que el proyecto no se sostuviera por mucho tiempo.

Ante esta realidad, y teniendo en cuenta las noticias que llegaban de América, comenzaron a pensar en la posibilidad de migrar. Allí existían grandes extensiones de tierra fértil y era la oportunidad de poblarlas y ofrecerse como mano de obra para desarrollar una zona en pleno crecimiento. Por otro lado, se decía que no había en aquellos lugares problemas de persecución por motivos religiosos, que siempre representaban una amenaza en estas tierras.

Conocían casos de personas que habían emigrado y que al poco tiempo ya estaban enviando dinero a sus familiares que habían quedado en Zgharta. Otros habían regresado, como Boutros, el herrero de Ehden, que luego de unos años de labor en la construcción, en la que había obtenido buenos ingresos con su trabajo, estaba nuevamente en su hogar.

Decidieron entonces esa noche que deberían tomar una determinación. Eran jóvenes y confiaban en sus propias fuerzas para poder soñar con un futuro mejor.

7. Pensando en el éxodo.

Ese domingo fue especial en la mesa familiar. Ya el otoño estaba avanzado y por lo tanto Zahra y Amir se habían mudado a Zgharta como todos los años para pasar allí el invierno, más aún en este momento en que la fecha del parto era tan próxima.

Pero no sólo los preparativos del nacimiento eran el comentario generalizado. La posibilidad de emigrar era el tema obligado de conversación. A pesar de la tristeza que provocaba la idea de la partida del joven matrimonio, toda la familia era consciente de lo oportuno de tal decisión.

Youssef, cuñado de Zahra, esposo de su hermana Dalel, había contactado, a través del capataz de la hacienda donde trabajaba, a una compañía que organizaba viajes para quienes estaban interesados en emigrar, a cambio de hipotecas que representaban un alto costo en cuotas pero que la familia estaba dispuesta a afrontar. La casa podía servir para garantizar el préstamo y entre todos pagarían las cuotas, con el compromiso de la pareja de enviar dinero en cuanto se establecieran y pudieran trabajar.

También deberían obtener el pasaporte otomano, necesario para viajar, para ello acudirían al registro civil de Hay El Maaser donde trabajaba un amigo de la infancia de Amir. Esperaban no encontrar obstáculos pues era conocido que las autoridades otomanas estaban restringiendo las salidas y especialmente las operaciones de estas compañías, por lo que algunos de estos viajes se realizaban clandestinamente.

¿Cuál sería el destino final? Estaban pensando seriamente en viajar a Argentina, en Sudamérica. Era un país joven que no establecía mayores restricciones para el ingreso de extranjeros y que se encontraba en pleno crecimiento. Por otro lado, tenía zonas con el mismo tipo de cultivo que en Zgharta y con un clima similar. Muchos de sus connacionales ya se habían establecido en aquellas tierras, por lo que no se sentirían tan solos en el nuevo mundo.

8. Una nueva vida.

Era una fría mañana de noviembre y Zahra se había levantado de la cama con dificultad porque su cuerpo era ya una suma de redondeces. Se aprestaba a preparar el desayuno cuando sintió un torrente correr entre sus piernas. La hora había llegado.

Su madre, experimentada, la había puesto al tanto del proceso de parto, por eso no dudó en proferir un llamado de ayuda y Naza estuvo en un instante a su lado. La comadrona estaba sobre aviso, es así que no tardó mucho en aparecerse cuando fueron a buscarla. Al arribar a la casa, ya hervía el agua en la gran olla, Zahra se removía con dolor en la cama grande y una pila de paños esperaba impasible la tarea.

Cuando llegó Amir, que había cubierto a todo galope de su caballo el trayecto desde el campo, donde estaba podando y amarrando las vides que dormían el descanso invernal, se escuchaban desde la puerta los gritos de su esposa.

Esperó en el salón, cubierto de un sudor frío, hasta que se produjo un silencio que le paró el corazón. De inmediato, otro grito más agudo y sostenido colmó la casa. En seguida, la cara sonriente de la abuela se asomó por el marco de la puerta para decirle:

-Malek ha llegado, tienen una bella hija.

Solo entonces Amir rompió en lágrimas, agradeció al cielo por tamaña bendición y corrió a la habitación para conocer a su niña y envolver en un abrazo agradecido a su amada mujer.

9. Comienzan los preparativos.

La vida les había cambiado por completo. Ahora eran tres, pero se sentían uno. Afortunadamente, la bebita era tranquila y les permitía ir aprendiendo cada día a cuidarla y mimarla.

Los pechos de Zahra eran un torrente dispuesto a toda hora a alimentar y Malek se prendía con gusto a ellos, lo que iba dejando huellas día a día en sus mejillas rosadas que comenzaban a redondearse, haciendo más notorio el hoyuelo de su mentón.

Mientras succionaba con entusiasmo, unos ojos redondos y pardos se fijaban firmemente en los bellos aceituna de su madre, estableciendo un vínculo que no era más que la continuación de nueve meses de convivencia. Su manito regordeta mientras tanto, descansaba sobre la piel tensa y suave del pecho bienhechor.

Al regreso de su trabajo diario, Amir disfrutaba de esos momentos amorosos y también ayudaba cambiando los pañales de la niña, que la abuela se había ocupado de blanquear al sol y al viento frío de la mañana.

Por las noches, estaba pendiente del mínimo movimiento en la cuna de madera que él mismo había construido para su hija y se ocupaba de mantener caliente la habitación, renovando la leña de la estufa y cuidando que no se agotara el aceite de la lámpara, para que siempre hubiera una luz encendida.

El invierno había llegado con fuerza y los picos del Monte Líbano se veían completamente nevados desde Zgharta. El fin del año se aproximaba y con él la hora de emprender el viaje era cada vez más cercana. En marzo Malek cumpliría cuatro meses y sería el momento de partir.

Esperaban, no sin angustia, que la documentación estuviera lista para la fecha del viaje y que no surgieran contratiempos. Ya habían contratado los pasajes de barco y conseguido alquilar su casita de Ehden para ayudar en el pago de la cuota de la hipoteca.

Amir había construido un baúl de madera para transportar sus pertenencias, que serían las estrictamente necesarias para viajar. La ropa de los tres, algún ajuar de cama bordado por Zahra para su casamiento y una manta que Naza les había tejido con lana de cabra bien abrigada, para que no pasaran frío en el barco cuando estuvieran en altamar.

Un cofre pequeño, que el abuelo les había regalado para el nacimiento de Malek y que contaba con una cerradura con llave, serviría para guardar algunos de sus tesoros más preciados: la foto de la familia completa vestida con sus mejores galas, un rosario con

cuentas de madera de olivo, recuerdo del bautismo de la pequeña y una cajita de nácar con tierra libanesa, para que los ayudara siempre a recordarla y a no perder la esperanza de volver a verla.

Vivían esos días como en un sueño, sin tener verdadera noción de cómo sería su futuro. Solamente se dejaban llevar, con la sensación de estar en un camino sin retorno.

Habían logrado establecer contacto con una familia de Becharre, cercana a Zgharta, que se encontraba instalada desde hacía un tiempo en Argentina. Les contaban que donde estaban, había un clima parecido al de su tierra y que se cultivaban igualmente viñedos y olivares y algunos frutales.

Estos connacionales los pusieron al tanto de todo lo que debían hacer para llegar hasta ese lugar -que no era poco- y los tranquilizaron contándoles que residían allí varias familias de inmigrantes libaneses, que pronto habían conseguido trabajo en el campo y que la gente del lugar era muy amable con ellos y los había recibido generosamente.

10. La partida.

Finalmente, el tiempo inexorable marcó el día y la hora de partir. No alcanzaron los abrazos, los buenos deseos ni las lágrimas para expresar los sentimientos de la familia: de los que quedaban y de los que dejaban la tierra que los había visto nacer y crecer y a la que no sabían si podrían retornar algún día.

La tarde anterior, el padre Amal había oficiado una misa especialmente, para que los allegados pudieran ofrecer sus buenas intenciones por la joven pareja y su hija. Toda la comunidad había asistido para acompañarlos con rezos fervorosos, pidiendo a Nuestra Señora del Líbano y a San Marón su indulgencia infinita y suma protección a los viajeros y su familia.

Un carro con dos caballos impacientes esperaba en la puerta de la casa. Mientras, todos se despedían y querían abrazar una vez más a Malek, que, ignorante de cuanto ocurría, mostraba sin reparo sus dos dientitos inferiores, que hacía muy poco habían aparecido en la sonrisa despoblada.

Amir cargó las últimas pertenencias y allá subieron los tres y se ubicaron bajo el modesto parasol, dispuestos a emprender el largo viaje hacia Beirut, puerto de salida de su aventura.

Los adioses se prolongaron hasta que el cochero agitó su látigo en el aire y con un grito seco los animales echaron a andar, mientras las grandes ruedas de madera hacían un ruido de lluvia sobre el pedregal de la calle.

Los que quedaban en casa, siguieron la escena con la mirada y agitando sus manos hasta que la figura del hombre sobre el pescante desapareció al doblar la esquina. Los pasajeros se fundieron en un abrazo silencioso, cubiertos los tres por la cálida manta de Naza, que parecía estrecharlos en su regazo.

El bamboleo del camino de tierra hizo que rápidamente la niña se durmiera feliz. Ahora sí, los viajeros estaban solos con su destino.

11. En camino.

A pesar de que Zgharta no estaba lejos del mar, Zahra recordaba haber ido sólo una vez, cuando era pequeña, a una playa cercana a Trípoli en una ocasión en que sus tíos la habían llevado de paseo unos pocos días. Ahora no podía dejar de mirar la inmensidad del mar Mediterráneo que se extendía hasta un horizonte rojizo donde el sol del ocaso parecía una brasa candente.

Habían viajado todo el día, dejando atrás las montañas para tomar el camino costero. Cada tanto, el carro se detenía para alimentar o dar de beber a los caballos, entonces Zahra aprovechaba para cambiar a la beba o darle de mamar y ambos lograban estirar un poco las piernas para desentumecerlas.

Así fueron dejando atrás Chekka, Batroun y Biblos con sus ruinas milenarias y ahora estaban arribando a Jounieh, recorriendo su inmensa bahía con casitas colgadas de las colinas circundantes, cuyas luces recién encendidas titilaban en el atardecer junto con las primeras estrellas. Barquitos pesqueros poblaban el círculo azul de la costa meciendo sus faroles al ritmo manso de las olas.

Iban a pernoctar allí para realizar el último tramo bien temprano en la mañana. Encontraron una pensión familiar al costado del camino, donde una señora muy amable los recibió con un generoso plato de niños envueltos de repollo (*mahshi almalfuf*, محشي الملفوف), rellenos de carne con arroz, y un cuarto humilde pero con una cama bien mullida y tibia, suficiente para reponer fuerzas.

Al despertar los esperaba un humeante café con pan recién horneado y la feliz noticia de que la buena señora había lavado y secado en la estufa los pañales de Malek. Recobradas las fuerzas, se dispusieron a realizar entonces la parte final de recorrido terrestre.

12. Beirut.

Si las ciudades que fueron viendo en el trayecto desde Zgharta les habían sorprendido por su bullicio y extensión, la llegada al puerto de Beirut fue verdaderamente sorprendente.

Un mundo de gente que se movía incesantemente cargando y descargando mercadería, señoras elegantes que habían bajado de algún barco procedente quizás de América o Europa, mujeres musulmanas con *hiyab* (7) que sólo dejaban ver sus ojos grandes y bellos, un tranvía tirado por caballos que llevaba nuevos pasajeros a abordar, vendedores ambulantes que ofrecían desde comida y bebida frescas hasta ropa y objetos artesanales y, para su total asombro, un automóvil negro y lustroso a motor, haciendo explosiones a su paso. Jamás habían visto uno.

El puerto de Beirut era un centro de comercio y de conexión marítima dentro de la región del oriente medio y además significaba el punto de partida para las embarcaciones que unían destinos de Asia y África con los de Europa y América, por lo tanto su actividad era febril casi a toda hora.

En la fila de barcos atracados en el muelle con gruesas sogas amarradas a los bolardos, se destacaba el más grande e imponente: un transatlántico de una compañía francesa de navegación a vapor, que se recortaba en el cielo con enormes y humeantes chimeneas negras. Su nombre era *Marseille* y sería el encargado de llevarlos hasta su nuevo destino.

Se acercaron con dificultad a la caseta de migraciones, donde una marea humana pugnaba por mostrar su documentación para poder ingresar a bordo. Algunas personas se apiadaban al verlos con la beba y les permitían el paso. Otras sólo empujaban. Un par de soldados otomanos intentaron restablecer el orden y lograron a medias organizar una fila.

Después de mucho bregar, llegaron al sitio donde un oficial controlaba los documentos. Comenzó a mirarlos de cabo a rabo, a dar vueltas los papeles y a hacerles un sinfín de preguntas. Finalmente, para gran alivio de ambos, el hombre estampó un sello en los pasaportes y en la pila de hojas que tenía sobre su enclenque escritorio, y los dejó pasar.

(7) — velo que cubre la cabeza y el pecho, que las mujeres musulmanas usan en presencia de personas que no sean de su familia inmediata.

Llegados al buque, otra vez debieron esperar en una larga fila. El marino que controlaba minuciosamente sus pasajes de tercera clase, que era todo lo que su presupuesto les había permitido obtener, les dio las indicaciones en francés, idioma que -por suerte- Zahra entendía y hablaba:

-Prenez l'escalier à droite et descendez au fond! (8).

(8) — ¡Tomen la escalera de la derecha y bajen hasta el fondo!

13. A bordo.

La bodega de tercera clase era lo más parecido a una torre de Babel. Cientos de hombres, mujeres y niños, libaneses, sirios, turcos, egipcios, persas y hasta del lejano oriente, pugnaban por obtener una litera de las tantas que se encontraban en una gran sala común. Rostros tristes de personas a las que la pobreza, la persecución o el miedo habían empujado a un destino incierto.

Amir y su familia lograron llegar a duras penas hasta una zona lateral donde pudieron ocupar dos catres bajos y acomodar sus pertenencias. Suspendida de las barras de las camas de arriba lograron improvisar una cunita colgante para Malek que enseguida se puso a dormir sin enterarse de nada. El baúl familiar hacía las veces de mesa de noche.

Zahra abrazó fuerte a su esposo y ambos comenzaron a orar pidiendo que la travesía fuera tranquila y no les deparara mayores inconvenientes, y sobre todo que su niña pudiera soportar el viaje. Nunca habían subido a una embarcación por lo que el movimiento del barco aunque aún amarrado, ya les producía un malestar en el estómago.

La bodega contaba con pequeños ojos de buey casi contra el techo, que sólo les permitía ver un trozo de cielo. Y tal como les había explicado el marinero que los recibió, sólo podrían subir durante el día a una pequeña cubierta en el piso superior para tomar aire. Dos grandes salones comedores, la cocina y los servicios en los extremos, completaban la planta de tercera clase.

Los motores se escuchaban vibrar a pleno, puesto que la sala de máquinas estaba justo debajo de ellos.

El sonido grave de la sirena llenó de estruendo todo el puerto y las gaviotas comenzaron a revolotear sobre la nave que echaba un profuso humo negro por sus oscuras chimeneas. La vibración de los motores se transformó en movimiento y el *Marseille*, con su carga numerosa de pasajeros, finalmente levó anclas.

14. Por el Mediterráneo.

Un mes con sus días y con sus noches duraría la navegación desde Beirut a Buenos Aires, pero parecería toda una vida. Y como la vida misma, tuvo momentos buenos y malos, días de zozobra y otros de experiencias impensadas que quedarían por siempre en la memoria de la joven pareja.

Al llegar al puerto de Alejandría, el barco debía recibir más pasajeros y reponer su carga de carbón para hacer funcionar las calderas de las máquinas de vapor. Zahra recordó los relatos de su abuelo, cuando le contaba que miles de años atrás había existido un gran imperio en Egipto y que a este puerto llegaban los cedros del Líbano que los egipcios usaban para construir embarcaciones y los enormes portones de sus templos. A cambio, enviaban a la ciudad de Biblos el papiro, que sabían fabricar a partir de una planta acuática de largos tallos y que se usaba para redactar manuscritos. Las páginas de la primera Biblia provenían de esa ciudad, que fue por eso el origen de su nombre.

Entre las personas que embarcaron allí, se encontraba Islam, un egipcio musulmán de tez aceituna y cara de faraón, que ingresaba para trabajar en la cocina de tercera clase. Islam era muy afable y de risa fácil y en pocos días había trabado amistad con Amir. Era la primera vez que éste tenía un amigo de otra religión y comprendió que, a pesar de los enfrentamientos que conocía en su tierra por esa razón, eso no era ningún impedimento para compartir largas charlas y gustos afines. Al fin y al cabo eran sólo personas.

El egipcio logró ingresar a Amir en la cocina a hacer pequeños trabajos y eso le permitía a éste obtener alguna ración adicional para Zahra, que debía amamantar a la niña. Estaba preocupado porque la había visto perder peso y entonces trataba de estimularla para que comiera mejor, máxime cuando el menú que se servía en el comedor no era de los más apetecibles ni abundantes y en nada se parecía a los platos que estaban acostumbrados a comer en su tierra. Sopas lavadas o legumbres sin mucho sabor, eran el pan de cada día.

Una noche la beba lloraba sin parar. Comprobaron que su frente estaba caliente. Naza había advertido a su hija que esto podía pasar y que no se preocupara, que tratara de desvestirla para que su cuerpo se enfriara y que le colocara un paño mojado en la frente. Pero nada daba resultado.

Fue así que se acercó una señora siria y se ofreció a ayudarlos, dijo que había oficiado de enfermera en su pueblo, en un hogar de niños. Se llamaba Salma y enseguida comprobó que estaban saliendo nuevos dientes en las rosadas encías de Malek y eso era seguramente el motivo de su queja.

Pidió que trajeran una manzana fresca y que hicieran que la pequeña mordiera una rodaja. Hecho esto, no solo el llanto cesó sino que pareció gustarle ese nuevo sabor, por lo que a partir de entonces Islam tenía reservada alguna de esas frutas para la niña.

Salma pasó a ser una nueva y agradable compañía para Zahra y un apoyo tan necesario para el cuidado de la beba. Pero además, tenía en su poder una publicación que era por sí sola una mina de oro: un pequeño manual árabe-castellano que había conseguido en una visita a Damasco cuando ya tenía en mente viajar a América del Sur. El libro tenía nociones básicas para comunicarse, con dibujos que facilitaban la comprensión.

Desde entonces, todos los días ambas dedicaban un tiempo a practicar juntas el idioma y, aunque primero les provocaba mucha risa tratar de pronunciar esas nuevas palabras, iban logrando grandes progresos. Por las noches, Zahra trataba de transmitirle a Amir sus aprendizajes y aunque éste no era muy entusiasta, lograba incorporar algunos términos cada vez.

Días más tarde, llegados a Marsella, tuvieron permiso para descender del barco por unas horas mientras éste se reaprovisionaba. Esto les permitió recorrer un poco de la bonita ciudad portuaria, bañada por el sol del Mediterráneo. Disfrutaron paseando por su puerto en forma de herradura y viendo las callecitas empinadas con casas coloridas. Admiraron la vista de la basílica *Notre-Dame de la Garde*, guardiana de la ciudad y protectora de los marineros, construida sobre la roca, en la cima de una colina que domina toda la villa.

Zahra pudo ejercitar sus conocimientos de francés con algunos de los pobladores que se paraban a ver la belleza de Malek, mientras ésta les dedicaba una sonrisa. Tanto le gustó el lugar y su gente, que le propuso a su esposo quedarse allí definitivamente. Pero la suerte ya estaba echada y no tuvieron el coraje de cambiar tan radicalmente de planes. Un destino muy distinto los esperaba en otras latitudes.

15. En altamar.

Luego de bordear la ribera española por varios días, dejando atrás el estrecho de Gibraltar, el buque realizó una escala en el puerto de Casablanca, en Marruecos, para un último reabastecimiento antes de emprender el tramo de recorrido en pleno océano Atlántico, tomando rumbo hacia las costas de Brasil.

Salvo por el avistamiento de algunas verdes islas al comienzo del recorrido, las pocas veces que ascendían a la cubierta de segunda clase, mirando hacia los cuatro puntos cardinales sólo se veía la inmensidad del mar. El espejo infinito era interrumpido rara vez por el paso de una embarcación que volvía para Europa o de un grupo de delfines saltarines en busca de su desayuno.

La joven familia aprovechaba cierta hora de la mañana cuando el tiempo era propicio, para bañarse con los rayos del sol en cubierta y perder un poco de la palidez acumulada en la bodega. Les habían dicho que el clima era bastante benigno en Buenos Aires, pero sabían también que ese año vivirían dos inviernos seguidos.

Habían trabado amistad con dos hermanos turcos, Omer y Hasan, que procedían de Estambul -la vieja Bizancio y posterior Constantinopla- y que habían participado en la construcción del ferrocarril entre Beirut y Damasco. Ahora marchaban rumbo a Brasil, donde pensaban incorporarse a la instalación de la línea de tren San Pablo-Rio Grande, donde otros compatriotas ya estaban trabajando.

Hablaban muy bien el árabe y les encantaba contar historias. Describían con realismo el paisaje de su ciudad milenaria, con el Bósforo y el Cuerno de Oro surcados por un sinnúmero de embarcaciones y sobrevolados por bandadas de cormoranes y gaviotas de voz estridente, las callecitas zigzagueantes, los mercados, las grandes mezquitas de cientos de años y sus minaretes clavados en el cielo y voceando las cinco oraciones: antes del amanecer, al mediodía, por la tarde, tras la puesta de sol y a la noche, rezos que los musulmanes cumplen cada día mirando hacia la Meca, en el lugar en que se encuentren.

Les contaron entre otras la famosa hazaña de Hezârfen Ahmed Çelebi, que en el siglo XVII voló desde la torre de Gálata en la zona europea de la ciudad, con unas grandes alas de papel y caña que el mismo había construido, hasta el barrio de Üsküdar, del otro lado del Bósforo en la zona asiática, mientras era observado por el poderoso sultán Murad IV, quien lo premió luego con un saco de monedas de oro pero lo hizo exilar en Argelia, por considerarlo peligroso, dado que no tenía miedo y era capaz de todo.

Una mañana, estaban entretenidos compartiendo alguno de esos relatos en la cubierta, cuando en el horizonte, hacia el sur, comenzó a vislumbrarse una tormenta negra como una noche. Relámpagos intermitentes iluminaban las nubes que iban tomando formas

voluptuosas a medida que se hacían más cercanas. Para completar el cuadro, algún rayo festoneaba en zigzag colores anaranjados, hasta hundirse en el mar.

A pesar de que el espectáculo era digno de verse, decidieron con prudencia descender a su bodega para estar cubiertos y a resguardo. Lo que siguió no sería olvidado por ninguno de ellos.

El agua de lluvia comenzó a golpear en los cristales de los ojos de buey y todo se volvió oscuro. La cuna de Malek se balanceaba de babor a estribor y era difícil encontrar un punto fijo al que aferrarse con la mirada, para evitar que la cabeza de los viajeros diera vueltas en un espiral sin fin. La estructura del buque crujía, los motores chirriaban a toda máquina tratando de mantener el rumbo. Afuera, olas enormes azotaban la cubierta y hacían cabecear la proa del navío. El personal marino corría subiendo y bajando las escalas de sogas, asegurando todo lo necesario en la emergencia.

Amir y Zahra sólo atinaron a abrazarse junto a su hija, pensando que su último día había llegado.

Una hora había transcurrido de este padecimiento cuando poco a poco los movimientos se fueron aquietando, los crujidos cesaron y unos tímidos rayos de luz fueron atravesando los cristales. Los rostros que el pánico había vuelto grises, comenzaron a recuperar algo de color. Las manos que se aferraban como pinzas a cualquier objeto fijo, volvieron a relajarse. Se oyeron gritos, rezos, risas y llantos. Todo había pasado.

16. Arribo a Buenos Aires.

Despidieron a sus amigos turcos en el puerto de Río de Janeiro, en Brasil. Se desearon mutuamente una buena vida e intercambiaron sus direcciones de Zgharta y Estambul con la esperanza de volver a verse algún día. Sonrieron y se dijeron *görüşürüz* (9).

Los deslumbró la belleza de la ribera brasileña, con sus islas y morros llenos de vegetación, el mar verde esmeralda y un clima agradable, especies de aves que nunca habían visto y playas de blanca arena que relucían al sol del trópico.

Ya habían cruzado el océano y el viaje transcurría ahora cerca de la costa. Faltaban pocos días para el arribo y los pensamientos de los viajeros volaban atrás, hacia su tierra natal, sus familias, sus lugares queridos. ¿Cómo estarían? ¿Se volverían a encontrar?

Secándose las lágrimas, Zahra buscó en el cofre de sus tesoros la pequeña libreta que allí guardaba. Se detuvo un rato en la foto familiar y luego la devolvió a su lugar. Iba siendo momento de repasar todo lo que habían averiguado y que ella había anotado minuciosamente en esos papeles.

Una mañana de fines de abril, el mar se transformó de pronto en una quieta superficie del color del *hummus* sobre la que el buque se deslizaba casi sin agitarla. Los pasajeros comenzaron a moverse inquietos y alguien dijo que estaban por fin en el mar dulce, en el ancho Río de la Plata, que estaban llegando a Argentina, a Buenos Aires, a su nueva tierra, una tierra que la mayoría de ellos jamás abandonaría.

(9) — “hasta pronto” en idioma turco, se pronuncia “gorushurus”.

17. Hotel de inmigrantes.

La travesía interminable había llegado a su fin. El barco entraba suavemente en el desembarcadero del puerto de Buenos Aires, dispuesto especialmente para los navíos que transportaban inmigrantes.

El ingreso de migrantes -principalmente desde Europa y Medio Oriente- hacia la Argentina se había incrementado de manera exponencial en los últimos años. Es por eso que el gobierno había tomado medidas para poder recibir adecuadamente a los viajeros, asistirlos y tratar de ubicarlos en distintas tareas y oficios que el país necesitaba por encontrarse en pleno desarrollo, al contar apenas con poco más de un siglo de vida.

Entre esas acciones, se dispuso la creación de un hotel de inmigrantes, situado en el puerto y con su amarradero propio. Era un nuevo y enorme edificio con capacidad para unas tres mil personas, a las que se alimentaba, al mismo tiempo que se les asistía médicamente, se les suministraban nociones generales del país al que se integraban y se les ayudaba a ubicarse laboralmente o a alojarse en la ciudad.

Recién descendidos, los pasajeros eran llevados a control sanitario y de documentación, mientras que sus equipajes eran transportados a un depósito. Luego eran ubicados en el hotel, donde podían permanecer gratuitamente hasta cinco días.

Por suerte Zahra, previsora, había guardado junto con los efectos más personales su cofre del tesoro y conservaba todo en un atado mientras veía cómo se llevaban el baúl familiar en un carro con el equipaje de cientos de personas. Les habían dado un número, que sabía leer gracias al manual, y con esa identificación les iba a ser oportunamente devuelto.

Al llegar al control de aduana, debían ser anotados en una lista con sus datos de procedencia. Dijeron sus nombres en voz alta al encargado de verificar su documentación, quien los miró un par de veces con el ceño fruncido, volvió a mirar los pasaportes, escribió algo en su planilla y les entregó una identificación para cada uno: el certificado de inmigrante. ¿Cómo podría un simple empleado de aduanas y hablante español transcribir correctamente los nombres escritos en árabe, pronunciados por desterrados y atemorizados viajeros? El tiempo lo diría.

Siguió a continuación la revisión sanitaria, que se completaba exhaustivamente. Debían prevenirse los riesgos de epidemias, como la de fiebre amarilla que había padecido la ciudad de Buenos Aires a fines del siglo XIX y que había dejado miles de muertos. La construcción del hotel se había planeado en ese sentido: paredes de azulejos, pisos lavables, catres de cuero que reemplazaban a las camas con colchones.

Por fin los asignaron a las habitaciones, pero allí la sorpresa nada grata fue que los dormitorios, baños y comedores estaban separados por sexos, así pues, la familia debería separarse. Por fortuna Salma había logrado seguir junto a ellos y ahora se quedaría con Zahra y Malek. Quedaron entonces en encontrarse a la entrada después del almuerzo para planear cómo seguir.

El salón comedor atendía turnos de mil personas. Mesas interminables recibían a los comensales, allí les servían pan horneado en la panadería del hotel y un plato de sopa abundante, completando con algún guiso de arroz, puchero o pastas con estofado de carne. La comida se cocinaba en enormes ollas alemanas a vapor.

Satisfechos con el almuerzo reconfortante -incluida Malek, que había obtenido su dosis rebosante de leche materna- la familia recién llegada y Salma se reunieron bajo el sol de la tarde. Esta última se sentía tan a gusto con sus nuevos amigos, que decidió incorporarse al plan que ellos decidieran, puesto que ella no tenía un destino fijo.

Se dirigieron entonces a la oficina del trabajo, en las proximidades del hotel, que había sido creada especialmente para orientar a los inmigrantes, ubicarlos en alguna ocupación y hasta enseñarles el manejo de herramientas agrícolas que desconocían por tratarse de maquinaria pensada para trabajar en grandes extensiones, como las que se encontraban a lo largo y ancho del país.

Zahra descubrió con alivio que una de las personas que atendía, llamado Esteban, hablaba en francés y pudo comunicarse fluidamente con él en ese idioma. Era un muchacho apuesto y muy amable, dispuesto a ayudarlos. Así la joven pudo contarle cual era la procedencia del grupo familiar -ya Salma se había convertido en una prima adoptiva- y especialmente qué tareas podía realizar Amir como trabajador experimentado en olivares y viñedos, ya verían ellas cómo encontrar algo para ganar algún dinero.

Esteban le contó entonces a Zahra que había una región en el oeste bastante parecida a la que habían dejado, con montañas, un clima agradable, grandes campos de olivos y vides, con mucha demanda de mano de obra. Especialmente les hablaba de la provincia de Mendoza, donde ya habían llegado unos cuantos compatriotas suyos. También le explicó que existía un ferrocarril -Buenos Aires al Pacífico- que unía Buenos Aires con la capital de la provincia y si se decidían a viajar, se les podían facilitar los pasajes de tren.

Hubo un breve conciliábulo en árabe entre el trío mediorienta. Recordaron que en un lugar así se había establecido la familia de Becharre que conocían, por eso no les costó decidirse. Zahra le confirmó a Esteban que aceptarían su propuesta. Éste comenzó entonces a revisar las listas con los pedidos de trabajadores para aquella zona y encontró que una bodega cercana a la ciudad de Mendoza, aceptaba inmigrantes que

tuvieran experiencia en el trabajo de viñedos. Les contó que en la región de Cuyo ⁽¹⁰⁾ - así se denominaba la que estaba formada por esta provincia y las de San Luis y San Juan- se elaboraban los mejores vinos del país.

Esteban tomó los datos del grupo y les sugirió cambiar todo el dinero que hubieran traído, en el banco que se encontraba al lado de la oficina, provisto también por las autoridades para el uso de los inmigrantes, mientras él completaba la documentación que necesitarían para viajar. La moneda corriente se denominaba peso moneda nacional y desde ahora sería su moneda.

(10) — Cuyo significa “país de los desiertos” en el idioma huarpe millcayac de los pobladores de esta zona, antes de la colonización española.

18. Conociendo la pampa.

Nunca habían viajado en tren. Ni siquiera habían visto uno en su vida. Subieron en un vagón en segunda clase, de madera, con letras y números amarillos. Se ubicaron en una fila doble de asientos, donde pudieron acomodar sus pertenencias, mientras otras personas iban abarrotando el lugar.

A la hora prevista para la partida, la máquina de vapor resoplaba escupiendo una nube de humo blanco y el silbato lanzaba un grito agudo, mientras las imágenes en las ventanillas comenzaban a cambiar cuadro por cuadro.

En el andén quedaban sólo unas pocas personas saludando a algún viajero, porque la mayoría de ellos había dejado mucho más lejos a su gente querida.

El tren dejó la estación atrás con un estrépito de ruedas que cepillaban las vías y recién entonces pudieron ver algo de la gran ciudad que se extendía primero en edificios, luego en casas de barrio, para terminar fundiéndose lentamente con el campo.

Habían guardado algo de comida y pan de la cena anterior para poder sobrellevar las primeras horas de viaje. La pequeña se agitaba alegre flexionando sus piernas en el regazo de Amir mientras miraba por la ventana con ojos bien abiertos.

¡Malek era una niña tan buena! Había soportado estoicamente todas las vicisitudes de la travesía, despejando los temores de sus padres que se sentían culpables de haberla sometido a tantos cambios. Ella no parecía preocuparse por nada mientras tuviera la pancita llena de leche de mamá y algún pan o fruta para mordisquear y calmar los molestos dientes que pugnaban por llenar su sonrisa.

Luego de dejar atrás completamente la zona urbana, los ojos de los tres viajeros miraban con asombro algo totalmente nuevo para ellos: una llanura que parecía extenderse sin fin hasta el horizonte, sólo interrumpida por algún monte con árboles frondosos.

Eucaliptos, álamos o robles protegían alguna casita perdida con su molino echando agua fresca o se formaban como soldados en hilera a la vera del camino. Hombres a caballo arreaban infinidad de ovejas rulientas hacia lugares de pastoreo ayudados por sus perros fieles y bulliciosos.

Pero lo más increíble era ver el espectáculo de las vacas mirando pasar el tren. Cientos de vacas. Negras, blancas, coloradas o marrones, overas o lisas, algunas dando de mamar a sus terneros, otras mugiendo a la sirena del ferrocarril. Unas sentadas en grupo, otras comiendo y rumiando el pasto generoso. Toros bravíos bramando a toda

voz. En su tierra habían visto alguna que otra vaca lechera y aquí sin embargo parecían brotar del suelo.

Ahora entendían de donde provenía la rica carne estofada que les habían servido en el hotel.

19. Llegan a destino.

El tren había hecho una larga parada en la ciudad de Junín, donde se encontraban los grandes talleres del BAP ⁽¹¹⁾. A juzgar por los ruidos a golpes de hierro, estarían reparando alguna pieza del largo convoy que, además de pasajeros, transportaba mercaderías y ganado.

Luego las estaciones se sucedieron en la inmensidad de la pampa ⁽¹²⁾ que cada vez se volvía más desértica. La noche los había encontrado provistos de un poco de fiambre y pan que Zahra y Salma habían comprado en una de las paradas, haciéndose entender un poco por señas y otro tanto con el manojo de palabras que habían aprendido: “comer”, “cuánto es” o “gracias” entre otras. Afortunadamente en el tren podían obtener agua para beber.

El amanecer en el campo fue un espectáculo aparte. Se encontraban ya en la provincia de San Luis, según Zahra había anotado en su libreta, donde iba volcando todas las impresiones del camino y hasta copiado los nombres de las estaciones, que siempre estaban bien visibles en un gran cartel sobre el andén. Rufino, Laboulaye, Villa Mercedes y tantas otras se sumaban a la lista de ciudades que habían ido dejando atrás y que eran una pequeña muestra de la extensión del enorme país que estaban a punto de adoptar para siempre.

El paisaje había cambiado. El sol naciente se reflejaba en la superficie escamada de un salar, llenándola de tonos amarillos y naranjas. La serranía que se recortaba en el horizonte mostraba sus laderas en parte todavía oscuras, mientras las grandes aves que sobrevolaban su cima recibían los primeros rayos solares. Entre los pajonales y los cardos, alguna liebre o perdiz pasaba como un rayo por temor a ser descubierta. El olor del campo que se levantaba junto con el rocío nocturno y entraba por la ventanilla, llenaba los pulmones de un aire reparador.

Más adelante, empezó a acompañarlos el curso de un río llamado Tunuyán ⁽¹³⁾ y con su aparición los costados del camino se cubrieron de olivares, árboles frutales y viñedos. Luego se comenzó a divisar a lo lejos una cadena montañosa de gran altura con picos nevados, que como sabrían después era la gran cordillera de los Andes, que guardaba en su seno mendocino al pico más alto de América: el cerro Aconcagua, de 6962 metros sobre el nivel del mar.

(11) — Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico.

(12) — pampa significa “llano o llanura” en el idioma quechua.

(13) - el significado más aceptado de Tunuyán es “tierra que se mueve” asociado a los habituales movimientos sísmicos de la región.

El tren con sus últimos resoplidos ingresó a la estación. La aventura que había empezado del otro lado del Mediterráneo, terminaba hoy en este suelo promisorio y una nueva historia comenzaba a escribirse para ellos.

20. La nueva historia.

Se habían instalado en una humilde casita que el dueño de la bodega que empleó a Amir -la más antigua de la zona- les había facilitado. Tenían lo básico para comer y dormir: una cocina de hierro a leña, algunos utensilios y dos cuartos con dos camas cada uno. Afuera, un retrete. Sobraba para sus pretensiones y las pocas pertenencias que traían.

Los días comenzaban a pasar mientras el invierno se presentaba frío por anticipado, nada a lo que no estuvieran acostumbrados en su tierra. Amir empezó a trabajar en el campo, trabando amistad con algún peón que había venido de Líbano o Siria, como muchos compatriotas, y a la vez tratando de acercarse a los lugareños para poder incorporar el idioma y las costumbres locales y no sentirse tan aislado. No le tenía miedo a trabajar duro y era experimentado, por eso muy pronto fueron dándole tareas de más responsabilidad.

Su patrón, que era un buen hombre, lo había ayudado a regularizar la documentación de la familia. Ahora tenían una identificación cada uno, con sus nombres impresos en letras castellanas. Cuando se los leyeron en voz alta, su sonido había cambiado un poco, pero... ¡tantas cosas habían cambiado para ellos!

Por su parte Zahra y Salma se turnaban para atender la granja junto a otras mujeres, sin descuidar a Malek que crecía vertiginosamente. Les estaba permitido tomar algunos productos como verduras, huevos o aves de corral y con eso se iban arreglando para la comida diaria. Recolectaban leña y cada tanto iban al almacén de ramos generales que estaba a un kilómetro, para comprar harina, azúcar y algo impensado: yerba mate, también conocida como *ilex paraguariensis*.

No más llegar, comprobaron que las personas acostumbraban verter agua caliente desde una ollita con pico y asa en un pequeño recipiente relleno con una infusión verdosa y la chupaban a través de un tubo metálico enterrado en su interior. Y lo más extraño era que pasaban de mano en mano este artefacto e iban bebiendo por turnos, pero uno solo manejaba la ollita, que mantenía caliente en el brasero.

Ellos estaban habituados a beber té o café, incluso a leer la borra en el fondo de las tazas, pero jamás habían visto una costumbre como ésta, a la que los lugareños llamaban “tomar mate” o “cebar mate”, en el caso de quien manipulaba la ollita con manija. De todos modos y para parecer sociables y evitar que los rechazaran, se decidieron a probarlo. El resultado fue inesperado: ¡les encantó!

Comprendieron entonces el entusiasmo de esa gente al compartir el mate -como se llamaba la infusión y también el recipiente- y la bombilla, que era el nombre del tubo metálico, y calentar el agua en la pava, como denominaban a la ollita famosa.

Aprendieron que el agua no debía hervir, junto a otros secretos del buen cebar. Les gustaba el mate amargo simplemente, aunque algunos solían agregarle azúcar o alguna cáscara de naranja secada a las brasas.

Algunas tardecitas, cuando el trabajo había terminado, los peones se reunían alrededor de un fuego y algún criollo -como llamaban a los nacidos allí- tomaba la guitarra. Entonces sonaban los acordes de una zamba, una cueca o una chacarera, ritmos típicos del folclore argentino, que el grupo entonaba a viva voz. Aunque no comprendían las letras, a Amir y familia les encantaba escucharlos desde su casa y hasta se animaban a tararear algún estribillo que se iba repitiendo.

De tarde en tarde y de mate en mate, los jóvenes viajeros que habían recorrido más de trece mil kilómetros en casi todos los medios de transporte, iban dejándose conquistar por el espíritu de esta nueva tierra que los había recibido con los brazos abiertos.

Parte II - Argentina



1. Noticias de Medio Oriente.

Terminada la Primera Guerra Mundial en 1918 y con la caída el imperio otomano, el Líbano pasó a estar bajo mandato francés, que duraría hasta la independencia definitiva, el 22 de noviembre de 1943.

Salvo en plena guerra, cuando la situación imperante había dificultado las comunicaciones, Amir y familia habían mantenido periódicamente correspondencia con sus parientes de Zgharta. Así habían conocido las vicisitudes pasadas por los habitantes de aquel lugar debido a los cambios de mando, las dificultades económicas y el continuo éxodo de compatriotas, que los franceses habían tratado de restringir sin éxito; incluso habían propiciado el regreso de los emigrados ofreciendo tierras y ventajas impositivas.

Durante un tiempo y en la medida de sus posibilidades, fueron girando algo de dinero para afrontar la hipoteca que les había permitido viajar, hasta que finalmente habían pedido a Youssef que se encargara de la venta de la casa de Ehden para saldar definitivamente la deuda, puesto que la posibilidad del regreso se mostraba cada vez más lejana. Si de la operación resultaba alguna diferencia a favor, sería muy bienvenida.

En cada carta que cruzaba el océano, un pedazo de alma iba quedando en jirones junto con la certeza de que no volverían a verse. Como aquella mañana en que Zahra abrió el sobre que anunciaba la muerte del abuelo Elías y toda su vida pasó ante sus ojos en un instante, hasta quedar fija en la última charla que habían tejido bajo los cedros de corteza acitronada.

Mientras tanto, muchas cosas habían sucedido en tierras mendocinas. La familia de Amir, Zahra y Malek se había agrandado con las felices llegadas de José, Juan y Amina. Con mucho sacrificio, se habían podido construir una casa propia, sencilla pero cómoda como para albergar a la nueva descendencia.

En los primeros tiempos, Zahra ayudaba en la economía familiar vendiendo casa por casa artículos de mercería y lencería, que conseguía a buenos precios en el centro de la ciudad. Ella tenía un trato muy amable, había aprendido rápidamente el castellano y sus clientas la querían mucho y le compraban a menudo.

Amir por su parte, había seguido progresando en la bodega y estaba como encargado del personal que mantenía los viñedos y realizaba la vendimia.

Al mismo tiempo, había ido ahorrando algo de dinero y, con la idea de tener su propio emprendimiento, junto con su amigo de Becharre, había logrado comprar unas pocas hectáreas de tierra de un loteo en una zona cercana al bello cerro Tupungato ⁽¹⁴⁾ y esperaban tener los recursos suficientes para empezar a trabajarlas. Este volcán es uno de los más altos del mundo con más de 6500 metros y por su vera regresó al país San Martín, prócer máximo de Argentina, luego de su campaña como Libertador de América.

Los niños por su parte crecían sanos y fuertes. La misión maronita que se había instalado en la zona, había creado un colegio llamado San Juan Marón al que concurrían los cuatro. También contaban con una capilla a la que solía asistir toda la familia a escuchar misa en arameo.

La buena de Salma se había casado con un italiano proveniente de la región de Sicilia en la misma época que ellos, y tenían dos hijos. Ella trabajaba como enfermera en el hospital que había ayudado a edificar su esposo con su pequeña empresa constructora y vivía con la familia a dos cuadras de sus amigos libaneses.

Habían tejido una red de contención en esta nueva tierra, con nudos de la vida pasada que la hacían más resistente. Pero la simiente derramada ya tenía suficientes raíces como para que ningún viento zonda cordillerano pudiera arrancar los frutos otra vez.

(14) — en *lenga huarpe* significa “mirador de estrellas”.

2. En tierra nueva.

La vida transcurría apaciblemente, sólo ensombrecida por las noticias que comenzaban a llegar de Europa, primero sobre la guerra civil española que había provocado una nueva oleada de inmigrantes que huían de la crueldad de ese enfrentamiento fratricida y de la miseria que éste generaba y luego por la terrible segunda guerra mundial, que provocaría millones de muertos y sumiría al viejo continente en su época más oscura.

En Argentina los gobiernos habían elegido la neutralidad, por lo que el conflicto no afectaba al país y hasta se veía beneficiado por la exportación de alimentos y -lamentablemente- de hierro y chatarra para la fabricación de armamentos.

La familia seguía creciendo. Malek ya se había casado con Julio, dueño de un almacén y descendiente de españoles. Esperaban su primer hijo. Junto con su madre habían instalado un pequeño negocio de ropa de bebé que atendía la futura mamá. Zahra tenía contacto con viajantes de varias casas de Buenos Aires, de su época de vendedora callejera, y éstos les enviaban mercadería de buena calidad y a precio razonable.

José ayudaba a su padre en la viña y había tomado a su cargo la preparación de las tierras de Tupungato, que exigían un largo proceso: desmonte y quita de raíces, nivelación del suelo, construcción de pozos para el riego, que en esa área se obtenía del subsuelo a unos cien metros de profundidad, desalinización y finalmente colocación de las vides. También tenían previsto plantar durazneros y nogales que daban muy buenos frutos en esa zona.

La elección de la uva fue unánime: plantarían Malbec. Este varietal estaba dando grandes resultados en la región, luego de ingresar a Mendoza a mediados del siglo XIX, por pedido del mismísimo Sarmiento, padre de la educación argentina, quien creó la Quinta Agronómica de Mendoza, que luego sería la Facultad de Ciencias Agrarias. Esta variedad proveniente del sudoeste de Francia, había sufrido en aquel país el efecto devastador de la filoxera, un insecto que arrastra consigo hongos y bacterias y destruye la planta. En estos suelos prosperó inmediatamente y con los años sería la *vedette* nacional, superando en calidad a la producción francesa.

La otra razón y quizás la más importante para José, era que el nombre de la uva era casi idéntico al de su hermana mayor, a la que adoraba. Ella era el faro de esa familia. Alegre y dispuesta, tenía siempre una palabra de apoyo o un gesto amable para quien lo necesitara.

Juan era un hombre más de ciudad y afecto al trato social, por eso fue que con el tiempo instaló un negocio de vinos en el centro, donde vendía principalmente las

producciones de la bodega que había acogido a sus padres a su llegada y poco a poco iría ofreciendo las primeras partidas del vino familiar.

Amina era una joven muy independiente, ya sabía manejar el auto de su padre, una pickup Ford que usaba Amir para trabajar y que ella tomaba prestada cada vez que podía. Era una rareza en esos tiempos ver a una mujer manejando y ella lo hacía con solvencia. Había decidido estudiar en la universidad recientemente inaugurada y para eso eligió la carrera de ciencias biológicas. Sus padres estaban orgullosos porque le entusiasmaba y obtenía muy buenas calificaciones.

Una carta de la familia en Zgharta les hizo saber que el gobierno del nuevo país, la República del Líbano, quería facilitar a quienes se encontraban en la diáspora obtener la ciudadanía libanesa y gozar de facilidades para adquirir propiedades en su terruño natal, con la idea de repatriar aunque más no fuera una parte de tantos compatriotas que habían emigrado siendo otomanos.

Y esa era la realidad. Los inmigrantes en Argentina desde Siria y Líbano habían ingresado con pasaporte otomano y fue así que fueron apodados “turcos”, primero dicho un poco despectivamente pero luego, con el correr del tiempo, transformándose en un apelativo cariñoso para amigos o familiares, donde siempre había un “turquito” o una “turquita”. En los hechos, fueron pocos los verdaderos turcos que llegaron al país.

Lo mismo pasaba con la creencia de que los llegados de aquella zona eran sirio-libaneses, ignorando que siempre se trató de dos lugares política y geográficamente diferentes y posteriormente dos países independientes: Líbano y Siria.

Amir decidió entonces solicitar la ciudadanía libanesa para él, Zahra y sus cuatro hijos para saldar una deuda que sentía con sus antecesores, pero hacía rato que no pensaba en retornar a su tierra de origen. Aquí se sentía un argentino más, aunque no hubiera olvidado la lengua, las costumbres ni los colores y aromas de su patria de nacimiento.

3. Una cocina mestiza.

En casa de Amir y Zahra continuó vigente el hábito familiar de comer myadro o *mujaddara* los jueves y, siempre que se pudiera, hacer uno o varios platos libaneses que los hijos también habían aprendido a preparar. A los cuatro les gustaba cocinar, para alegría de sus padres: significaba que no se perderían los secretos de la cocina tradicional en la familia.

Esta cocina tiene la particularidad de que no basta con conocer una receta con todos sus ingredientes, por el contrario, es imprescindible para poder elaborarla haberla probado y haber guardado en la memoria el sabor exacto, que puede incluso variar -siempre deliciosa- de una familia a otra pero que se graba a fuego en el *adn* heredado de los ancestros.

Pero a su vez y poco a poco, el menú se había ido nutriendo de otros sabores. Por una parte, la cocina criolla, con la abundante carne asada vacuna o de cordero o chivito; las tradicionales empanadas con sus variantes en cada región del país -una más rica que la otra- y que, en el caso de las mendocinas, además de la carne picada llevan huevo duro y aceitunas; la humita en chala, esos paquetitos de hojas de choclo (*chala* en lengua quechua) con un relleno de estos granos, zapallo, morrón y cebolla; el guiso de locro de origen preincaico; carne a la olla o al horno con papas, entre otras comidas locales.

Pero también cada grupo de inmigrantes había aportado lo suyo: los italianos, que eran la gran mayoría, introdujeron para siempre la pizza y la pasta en todas sus versiones, con salsa de tomate o acompañada con carne estofada y los españoles que no les iban en zaga, habían impuesto el puchero o cocido madrileño y los distintos guisados, así como las riquísimas tortillas de papa o verdura.

Se daba la particularidad entre los libaneses de formar pareja con personas de otras nacionalidades, lo que hacía que rápidamente se fueran fundiendo en el tejido social, adoptando otras costumbres y ofreciendo las propias.

Por lo tanto, la mesa argentina se había enriquecido con el aporte de todas las culturas, aprovechando la generosidad del suelo que permitía que cualquier ingrediente estuviera a entera disposición.

José era el especialista a la hora de hacer asado. Él se encargaba de recolectar leña de Algarrobo, abundante en la zona, fácil de encender y lo suficientemente dura para hacer buenas brasas e irradiar calor. Si se trataba de cocinar un cordero al asador, elegía la madera de chañar, también fácil de encontrar y de llama muy buena y brasas duraderas.

En algunas ocasiones, aprovechando el fuego, Juan preparaba carne al fierrito (*lahm meshwi*, لحم مشوي) insertando trozos de carne sazonada previamente con especias y hierbas en pinches de hierro que él había fabricado especialmente, y la cocinaba a la parrilla.

Para acompañar, además de la ensalada local típica de los asados, mixta de lechuga, tomate y cebolla, a Malek le gustaba preparar tabule (*tabbouleh*, تبولة) ensalada con trigo burgol remojado en jugo de limón, tomate, pepino, perejil picado, cebolla, menta y aceite de oliva.

Finalmente, Amina se encargaba de los postres. A veces hacía un postre de sémola (*hariste el loz*, حريصة اللوز) con manteca, azúcar y nueces, horneado y bañado en almíbar o, cuando tenía más ganas de trabajar, preparaba el famoso, trabajoso y delicioso *baklava* para deleite de toda la familia. En otras ocasiones, unos panqueques con dulce de leche, manjar argentino, eran el final de fiesta más aplaudido.

4. Vida cotidiana.

Zahra era feliz estando en su casa. Una vez que todos se habían ido a cumplir con sus compromisos diarios, y salvo cuando le daba una mano a su hija con el negocio, encendía la radio eléctrica y se ocupaba de las tareas del hogar y del cuidado de su amado jardín.

Todos los días había algo que podar, hojas secas que quitar o brotes nuevos que trasplantar. Cuidaba especialmente sus aromáticas: menta, orégano, tomillo y romero eran imprescindibles todo el año para sazonar las comidas. Malvones, rosales, hortensias y jazmines llenaban de pinceladas de color y de perfume la entrada de la casa, según la época del año.

La radio se había transformado en su compañía favorita. Por la mañana escuchaba folclore argentino, que ya había adoptado, y también había logrado sintonizar un programa de música árabe una vez por semana en una estación local, que uno de sus compatriotas hilvanaba entre temas musicales y relatos de los inmigrados.

Estaba pendiente de las noticias, que eran el único contacto con el resto del mundo hasta que comenzaron a comprar algún diario dominical. La guerra devastadora ocupaba gran parte de la información, aunque de su tierra nunca se hablaba.

Recibía novedades del Líbano a través de las cartas que alguno de sus hermanos le escribía y que la ponían al tanto de la situación del país y de la familia. Le contaban que sus padres habían envejecido mucho y casi no salían de la casa. Ya había perdido la esperanza de volverlos a ver.

Una de las misivas había venido acompañada de otro sobre, con remitente de Estambul. Era Hasan, que había escrito a Zgharta y contaba que estaba de vuelta en su ciudad y que Omer había permanecido en Brasil pues se había casado con una brasileña muy bonita. Hasan estaba viviendo en el barrio de Eminönü, cerca del Gran Bazar, en la zona histórica, y le enviaba su dirección para que pudieran estar en contacto. Él había dejado un amor allí y por eso había regresado a la ciudad y estaba trabajando en un astillero sobre el Bósforo.

Además del folclore, también habían tomado gusto por el tango, el ritmo de Buenos Aires que estaba en su apogeo. Les gustaba mucho Carlos Gardel, que había tenido una trágica muerte y era venerado por sus seguidores. Habían ido a despedirlo por miles y miles a su funeral en el estadio Luna Park de Buenos Aires.

Uno de los varios apodos con los que se nombraba al cantante era “Zorzal criollo”, asociándolo al pájaro que abunda en las ciudades del litoral argentino. En Buenos Aires su canto fuerte y armónico se escucha especialmente en las madrugadas. Como

ese zorzal, la voz de Gardel, potente y dulce a la vez junto a las bellas letras que sabía decir con sentida expresión, llegaban al corazón de estos inmigrantes con esos versos que le recordaban la nostalgia del desterrado:

*...pero el viajero que huye, tarde o temprano detiene su andar...
...vivir con el alma aferrada a un dulce recuerdo que hoy lloro otra vez...
...ya van para diez años que me viste zarpar...*

Mucho más de diez años habían pasado para ellos y a pesar de sentirse felices y afortunados, un pedazo de su alma había quedado en el Monte Líbano.

Algún domingo Amir la llevaba en su camioneta a recorrer el centro de la ciudad de Mendoza, con sus alamedas y calles con acequias que traían el agua de deshielo de la montaña. Le encantaba ir al mercado municipal, andar en tranvía o recorrer el gran parque San Martín con sus bellos portones de hierro forjado. Les habían contado que fueron fabricados en Glasgow, Escocia, para el palacio de un sultán y como éste había caído en desgracia, tuvieron un destino mejor.

En ocasiones, iban con su hijo José hasta las tierras de Tupungato, donde ya los viñedos comenzaban a crecer, y disfrutaban del paisaje conmovedor de la cordillera nevada y el contraste del imponente volcán con el verde de los algarrobales. En ocasiones, podían ver el majestuoso vuelo de algún cóndor andino que, aprovechando las corrientes de aire de las montañas, dejaba mostrar toda su envergadura en un movimiento ascendente y grácil de enormes alas desplegadas.

En primavera, cuando las parras se llenaban de hojas verdes, jóvenes y tiernas, José le traía del viñedo gran cantidad de ellas que Zahra se ocupaba de apilar en montoncitos que luego arrollaba bien apretado e iba guardando en un frasco grande, tratando de que no quedara aire. Lo cerraba herméticamente y gracias a eso, todo el año podía cocinar sus *wara'enab* como recién cortadas.

Ya se habían acostumbrado bastante a los movimientos sísmicos que se producían en la zona, tan cercana a los Andes y donde una vez existió el mar. Afortunadamente, ninguno había resultado de extrema gravedad desde que vivían aquí, pero de todos modos el corazón dejaba de latir un instante cuando la madre tierra comenzaba a vibrar bajo los pies y recuperaba su ritmo cuando ésta se serenaba. Sabían que en 1861 la ciudad capital había sufrido un fuerte terremoto con muchas víctimas y que por causa de la gran destrucción fue mudada a un kilómetro de su sitio original.

5. Juan y José.

No tenían mucha diferencia de edad y tal vez por eso eran buenos compañeros y se querían mucho, aunque eran muy diferentes.

José, el mayor de los dos, había terminado la primaria y no quiso seguir estudiando, a él le gustaba trabajar en el campo y los fines de semana ir a los bailes en el club del barrio. Se había hecho buen bailarín de tango y le gustaba coquetear con las chicas, siempre bajo la supervisión estricta de las madres. En esa época la autorización materna era la condición *sine qua non* para llevar a una señorita a la pista de baile.

Juan había terminado el colegio secundario con buenas notas, salvo en matemáticas, que siempre lo tenían un poco a mal traer. Había tenido muy buena conducta, al revés de su hermano, que solía frecuentar bastante la dirección de la escuela. No le gustaba bailar o mejor dicho, no se había molestado en aprender. Lo cierto es que iba al baile para acompañar a José y para escuchar tango, que le encantaba.

En esa época, los bailes contaban con una “orquesta típica”, formada generalmente por piano, bandoneón, violín, contrabajo y guitarra que tocaban música instrumental, ya que aún no era habitual la inclusión de un cantante y además era la forma preferida para bailar.

Mientras José daba vueltas por el salón semblanteando al sector femenino, Juan se ubicaba cerca de la orquesta a escuchar y sobre todo a mirar la ejecución del bandoneonista, que hacía bailar sus dedos con destreza en las botoneras, mientras el *fueye* ⁽¹⁵⁾ se abría y cerraba sobre la falda, arrancando quejidos y marcando el compás del 2x4.

Así fue que en poco tiempo, José tuvo una novia y Juan su primer bandoneón, adquirido a buen precio en una casa de remates.

De todos modos el destino quiso que, en la escuela de música adonde fue a aprender a tocar el bandoneón, Juan conociera a Beatriz, una bonita alumna de piano. En esos tiempos, casi todas las jóvenes aprendían este instrumento y muchas casas lo tenían.

Todavía era incipiente la aparición de los primeros tocadiscos, que permitían escuchar música grabada en discos de pasta de 78 revoluciones. Elvis Presley y Bill Haley llegarían más tarde para rivalizar con las orquestas en vivo y desparramar en la pista a las parejas de jóvenes con sus frenéticos ritmos.

(15) — en lunfardo, *fuelle* del bandoneón.

Lo cierto fue que con una diferencia de pocos meses los hermanos se casaron, Juan con Beatriz y José con Manuela. La familia se seguía agrandando y ahora las reuniones eran amenizadas por el piano y el bandoneón de los recién casados.

6. Postales de guerra.

Cuando una nueva primavera comenzaba a insinuarse en brotes verdes y días más largos en Argentina, después de seis años de una noche eterna para gran parte de la humanidad y de millones de muertos, la segunda guerra mundial había terminado.

A pesar de que los gobiernos locales no habían tomado posición en la disputa, los nacionales de unos y otros lugares que habían llegado al país para quedarse, expresaban sus preferencias entre los contendientes, pero todos se mostraron aliviados cuando la lucha llegó a su fin.

Pasaría largo tiempo hasta conocer la verdadera dimensión de lo que había sucedido, especialmente cuando comenzaron a llegar nuevas oleadas de inmigrantes que esta vez huían, más que nunca, por una cuestión de vida o muerte. Las embarcaciones desbordaban de personas que escapaban de la guerra. Todos eran recibidos. Sabrían más tarde que en ciertos países del norte, algunos barcos fueron obligados a dar la vuelta y sus pasajeros a enfrentarse al peor final.

En Argentina, las comunidades de cada país, que estaban instaladas desde hacía muchos años, se habían ido organizando en “Sociedades”: libanesa, española, italiana, francesa. En cada pueblo con cierta cantidad de habitantes había una o varias entidades de ese tipo, fundadas con el objetivo de que los inmigrantes tuvieran un lugar de contención para mantener sus costumbres, realizar trámites o aprender. Pero también se caracterizaron por estar abiertas a toda la comunidad.

Esto sirvió de gran apoyo para estos nuevos recién llegados que se encontraron con un espacio que no habían podido tener los primeros migrantes.

Zahra y Amir y luego sus hijos, participaron activamente en la Sociedad Libanesa de su pueblo, más aún cuando el Líbano se convirtió en República y pudieron darle un himno y una bandera a sus reuniones y conmemoraciones. La misión maronita les cedió un terreno junto al colegio y la capilla, donde pudieron construir una sede y este fue el puntapié inicial para un emprendimiento que tendría una larga vida.

7. Ahora los nietos.

Como en un suspiro Amir y Zahra comenzaban a contar la segunda generación de argentinos en la familia. Les resultaba difícil creer que con todas las dificultades y temores que habían enfrentado para llegar a este momento, pudieran hacer un balance tan positivo de su presente.

¡Se sentían tan orgullosos de sus hijos! Ellos habían sabido encaminar sus vidas como lazos entre dos culturas, eran honestos, independientes y a la vez amorosos y dispuestos con sus padres. Más no se podía pedir.

Zahra atesoraba un libro de Khalil Gibran en francés, que Malek le había regalado para su cumpleaños. Este poeta, pintor y novelista libanés, había nacido en Becharre, un pueblo muy cercano a Ehden, que ella había conocido de la mano de su abuelo Elías. Una hermosa villa de montaña que balconea sobre el precipicio del valle de Qadisha y está salpicado de techos color naranja. Tal vez allí encontró inspiración el poeta para describir tan sabiamente qué son los hijos, en su libro “El Profeta”:

*Tus hijos no son tus hijos, son hijos e hijas de la vida, deseosa de sí misma.
No vienen de ti, sino a través de ti, y aunque estén contigo, no te pertenecen.
Puedes darles tu amor, pero no tus pensamientos, pues ellos tienen sus propios pensamientos.
Puedes abrigar sus cuerpos, pero no sus almas, porque ellos viven en la casa del mañana, que no puedes visitar, ni siquiera en sueños.
Puedes esforzarte en ser como ellos, pero no procures hacerles semejantes a ti, porque la vida no retrocede ni se detiene en el ayer.
Tú eres el arco del cual tus hijos, como flechas vivas, son lanzados.
Deja que la inclinación, en tu mano de arquero, sea para la felicidad.*

Por otra parte, estaban agradecidos sin límite a este país que les había abierto los brazos sin reparos, aún con las diferencias con su idioma nativo, del cual conservaban el acento característico que a sus hijos les gustaba tanto escuchar. La dificultad para pronunciar la *p* trocándola en *b*, las notas que golpean la garganta o las *h* aspiradas que hacen tan especial su entonación.

Curiosamente, la palabra “algarabía” tiene su origen en la palabra árabe “al-‘arabiyya” (العربية), que significa “la lengua árabe”. Nunca mejor aplicado el sentido del término si se habla de la musicalidad de este idioma. Al mismo tiempo, la lengua española contiene miles de palabras de origen árabe -especialmente las comenzadas por *al-* que han enriquecido el decir castellano.

Ellos habían aprendido a leer y a escribir las mínimas palabras necesarias en castellano, pero lo suplían con la inteligencia de su *adn* fenicio-árabe. Esta cultura milenaria, que

dejaría su huella indeleble al mezclarse con otras de todo el planeta, colaboraría a hacer del argentino un pueblo tan particular y resiliente. Y al mirar a sus hijos y verlos completamente integrados a esta sociedad, sentían que habían cumplido con sus sueños.

Ahora venían los nietos. La primera fue Malek, quien trajo al mundo una hermosa niña, María, junto a su esposo Julio. Toda la familia estaba alborotada con la noticia del nacimiento.

La hija de Salma era obstetra en el hospital donde trabajaba su madre y fue ella quien siguió el embarazo y atendió el parto. En esos tiempos era muy común que los hijos nacieran en las casas con la ayuda de una comadrona, pero ellos habían tenido la posibilidad de acceder a la atención profesional y eso los dejaba mucho más tranquilos.

En agradecimiento, cuando todos estuvieron de vuelta en casa, Zahra cocinó una gran fuente de zapallitos largos rellenos (*kousa mahshi*, كوسا محشي) que ahuecaba con una cuchara y luego colmaba con una mezcla de arroz y carne con hierbas y especias. Este plato les encantaba a Salma y familia y ella lo preparaba como nadie.

Por su parte, Salma había aprendido a hacer los *cannoli* como le había enseñado su esposo Giuseppe y aprovechó la celebración familiar para hacer su aporte. Con mangos de escoba, él le había fabricado unos palos cortos donde envolvía cuadrados de masa y los freía en abundante aceite para luego rellenarlos con ricota, azúcar y trocitos de chocolate.

Este último ingrediente no existía en tiempos de penurias en Messina, su pueblo natal, contaba el siciliano. También que, como lo único que abundaba eran los limones, los cortaban en trozos y hacían ensalada condimentada con aceite y sal. Postales de la inmigración que hoy sólo eran anécdotas, pero que habían sido crudas realidades para ellos.

Luego siguieron los hijos de José y Manuela, la galleguita. La familia había llegado desde Vigo en Galicia durante la guerra civil española huyendo del franquismo y de la miseria. Con los españoles sucedió algo similar que con los libaneses y sirios, se los denominaba a todos “gallegos” aunque provinieran de otras regiones de España, quizás porque éstos fueron los más numerosos en llegar a la Argentina. De la misma manera se adosó a los italianos el apodo de “tanos” por extensión de los napolitanos.

Más tarde fue el turno de Juan y de Beatriz o *Beatriche* como le decían sus padres que habían venido de Génova, en la Liguria. No les habían permitido la versión italiana cuando la inscribieron en el registro civil, pero ellos la llamaban con el apelativo que habían elegido.

En los tiempos en que nació Beatriz, era habitual que los nombres se decidieran en familia, entonces quienes habían elegido uno, llamaban al recién llegado de esa manera, sin importar cuál figuraba en el documento. Finalmente, ese era el nombre que quedaba y esto representaba un engorro para la persona, que debía asumir una identidad con los allegados y otra en su vida de ciudadano común.

Sólo Amina no estaba casada, pues se había dedicado a pleno a sus estudios de biología. Había realizado la tesis de la licenciatura colaborando en el laboratorio de la universidad, en la investigación del virus de la poliomielitis que había asolado al país. Afortunadamente, los niños de la familia no habían sido alcanzados y finalmente la vacuna había sido efectiva, pero muchos de esa generación fueron afectados. Una vez licenciada, había realizado una especialidad sobre microbiología del vino.

Pronto la casa de Zahra y Amir se llenó de voces, risas y llantos infantiles nuevamente. Y siguieron naciendo uno tras otro los hijos de sus hijos. La familia de dos, que había comenzado en la casita de Ehden allá lejos en el tiempo, hoy se había multiplicado con creces en número y en afecto.

8. Desde allende los mares.

Aquel verano se presentaba tórrido en la cordillera. Más que nunca, la hora de la siesta, rigurosa en las provincias, invitaba a reposar o al menos no exponerse al solazo de la tarde.

Las uvas blancas engordaban satisfechas en el parral del jardín, esperando ser cortadas. Algunos racimos, enfriados en el pozo, donde la bomba proporcionaba agua fresca con sólo impulsar la manija de arriba a abajo con ímpetu, estaban dispuestos para consumir a cualquier hora.

En medio de la quietud donde sólo se oían las chicharras inflando y desinflando sus cajas de resonancia para perforar la tarde con su grito estridente, se escucharon unas palmadas en la puerta de casa de Zahra y Amir.

Al correr la cortina de la cocina, Zahra vio un hombre de traje oscuro y sombrero que desentonaba con el paisaje provinciano. Cuando salió a recibirlo, el casi olvidado sonido de la lengua árabe surgió de los labios del señor, que de inmediato se presentó quitándose el panamá: no era ni más ni menos que Ramón, el menor de diez hermanos de Amir, que éste dejó de ver siendo casi un niño y del que no había tenido más noticias.

Enseguida lo hizo pasar y despertó de su siesta al desconcertado hermano. Luego de los abrazos y el intercambio de noticias sobre las familias de ambos, vino una larga charla sobre la actualidad libanesa.

Terminada la segunda guerra, se vivió en todo el mundo un período de reconstrucción y de necesidad de consumo. En el Líbano en particular, se vivían tiempos de estabilidad económica y de progreso. Beirut era considerada como la “Montecarlo de oriente” y el turismo había crecido enormemente con la llegada de cruceros que recorrían el Mediterráneo y hacían escala en su puerto.

Por otra parte, la construcción de un oleoducto entre Arabia Saudita y Sidón, al sur de la tierra libanesa, gracias a la explosión del auge petrolero en esa zona, dio un impulso a las exportaciones y fortaleció la banca, convirtiendo al Líbano en el centro financiero más importante de la región.

Ramón se había beneficiado de esta situación, aunque no diera demasiados detalles de sus negocios. Tampoco explicó por qué dejó aquella tierra de oportunidades para venir a este rincón del mundo. Lo cierto fue que parecía gozar de una buena situación económica, a juzgar por el poderoso anillo de sello en su mano izquierda y de los regalos que traía para la familia: cadenas y medallas de oro para las damas y relojes del mismo metal para los hombres.

También era portador de cartas y otros presentes de parte de los familiares que quedaban en el pueblo, a quienes había solicitado la dirección de su hermano. Hasta un pequeño retoño de olivo de Zgharta, que más tarde Juan plantaría en su jardín. Y para gran sorpresa de los dueños de casa, uno de los sobres contenía unos cuantos billetes de francos franceses y una carta de Youssef, contándoles sobre la venta de la casa de Ehden y del saldo que les enviaba luego de cancelar la hipoteca, largo tiempo atrás.

Amir y Zahra se alegraron de recibir noticias del Líbano de primera mano y de saber que por fin ya no tenían deudas con su familia.

Esta vez su patria estaba pasando por un período de bonanza, luego de tantas zozobras vividas y al menos Ramón sería una parte más de ellos mismos de este lado del mar. Estaba solo y pronto se integraría a esta gran familia.

Mientras tanto en Zgharta los mayores ya habían partido sin que hubieran podido decirse un último adiós, pero aquí la vida los había compensado sobradamente.

Parte III – Raíces que crecen



1.Nuevos tiempos.

Juan aporreaba las teclas de su máquina de escribir con destreza, elaborando el nuevo catálogo de vinos del negocio. El ruido de las letras estampando su silueta sobre el papel, acompañaba al de sus pensamientos.

Sacó la última hoja de un tirón seco, haciendo rodar el tambor y la ubicó al final de la carpeta, guardándola prolijamente en el anaquel junto a las de presupuesto, gastos corrientes y la de precios. Esta última era la más ajada, tanto por las veces que la consultaba, como por las que tenía que borrar y volver a escribir con lápiz los precios de los productos que vendía, siempre con cifras mayores que la semana, mes o año anteriores, según la época.

Se sentó un momento junto a su escritorio, todavía era temprano para abrir las persianas, decidió hacerse unos mates y encender la radio a transistores que lo acompañaba siempre, para escuchar las noticias. Tenía otra pequeña en su casa, en la que le gustaba seguir los partidos de fútbol en la cama, mientras se iba quedando entredormido hasta que el grito de algún gol lo despabilaba.

Mientras tomaba un mate amargo, su mente se llenó de recuerdos. Él era el memorioso de la familia así que todo cabía en su cabeza. Evocó la imagen de sus padres que habían partido tiempo atrás, con una diferencia de meses. Lo habían hecho en paz, con la tranquilidad de haber construido, lo mejor que pudieron, una vida segura para ellos y para su familia.

Todo lo que le habían contado a Juan, estaba presente en su memoria. Desde sus días en Ehden y Zgharta, hasta la llegada a la Argentina y las circunstancias vividas en ese recorrido. Recordaba anécdotas que lo hacían reír y otras que lo llevaban a lagrimear.

Pero él también tenía su propio camino andado. Había construido una familia junto con Beatriz, y sus dos hijos, Francisco y Amalia, ya eran adolescentes. Padre y madre habían tenido que adaptarse a los rápidos cambios que las nuevas épocas incorporaban.

Francisco escuchaba discos de música estridente en el tocadiscos del combinado familiar, había comenzado a dejarse el pelo más largo y a fumar. Amalia usaba la pollera cada vez más corta y salía con sus amigas a bailar. La imagen de las madres controlando la pista de baile desde las mesas, había pasado a la historia.

Estaba de moda entre los jóvenes colgar *posters* en las paredes de la habitación con fotos de artistas o de músicos, o con frases inspiradoras, curiosamente entre ellas las de un poeta que estaba muy en boga: Khalil Gibran.

Mientras tanto, las noticias que llegaban del Líbano nuevamente eran inquietantes. En el mismo momento en que estaba terminando la terrible e inexplicable guerra de Vietnam, que los jóvenes conocían muy bien por las consignas de amor y paz que llegaban del exterior, en forma de canciones o de películas testimoniales, una guerra civil se desataba en tierras libanesas. El tiempo de bienestar había terminado.

Desde la creación de la República del Líbano, todas las minorías tuvieron representación en el gobierno: el presidente debe ser cristiano maronita, el primer ministro musulmán suní y el presidente de la asamblea, un musulmán chiita. Con la creación del estado de Israel, luego de la segunda guerra mundial, miles de refugiados palestinos desplazados se instalaron en el Líbano, lo que cambió la ecuación entre musulmanes y cristianos en ese país.

A mediados de los años setenta, comenzaron los enfrentamientos entre ambos sectores, provocando un conflicto en el que intervenían países vecinos como Israel y Siria, apoyando a uno u otro sector. La guerra duraría más de quince años con consecuencias terribles para el país: miles de muertos y heridos, ciudades destruidas y, nuevamente, miles de emigrados. Una herida que no terminaba de sangrar.

Probablemente, alguna de estas noticias se leería en el informativo de la radio de Juan, luego del top de las 8:30 en punto. Hora de levantar las persianas y disponerse a comenzar el nuevo día, en el comercio donde siempre se recibía al cliente con una sonrisa.

2. La viña.

Las vides de malbec que José había plantado, siguiendo los consejos de su padre, habían comenzado a rendir sus frutos hacía ya varios años. Él se lamentaba de que Amir no pudiera ver cómo había crecido el viñedo, sano y fuerte, y además, cómo habían construido su propia bodega, en esa zona privilegiada y a 1500m de altura.

El tío Ramón, que había llegado tan sorpresivamente, se convirtió rápidamente en un buen compañero para sus sobrinos, a los que no les llevaba tantos años de diferencia. Con un lenguaje arrevesado de árabe con español, tenía un carácter afable y divertido. Como ya sabemos, traía consigo una buena fortuna y al conocer los proyectos de José, le propuso asociarse, no solo para cultivar, sino también para que establecieran su propia bodega.

Fue así que crearon una sociedad familiar, compraron la parte del amigo libanés de su padre y levantaron allí mismo una pequeña bodega rodeada de chañares, que se llenan de flores amarillas en primavera y cuyo fruto se utiliza en la región para hacer *arrope*, una miel comestible y con propiedades curativas de las vías respiratorias.

El hijo mayor de José, Horacio, era su mano derecha en el manejo del establecimiento y Amina se convirtió enseguida en su asesora en el control del suelo y de la salud de los viñedos, así como en la fermentación y el seguimiento de la calidad del vino en todo su proceso. Su hija Eugenia, que se había recibido de diseñadora, creó la identidad de la bodega: marca, folletos, etiquetas de vinos, representaban fielmente el espíritu familiar y ancestral.

Daba gusto en pleno verano, cerca de la época de vendimia, caminar en los surcos al rayo del sol bienhechor, para oler y acariciar los racimos gordos, llenos de uvas color ciruela bien apretadas y cubiertas con una pátina nevada. Su lozanía era fruto de un trabajo arduo y estaba supeditada a la clemencia del ambiente: lluvias, heladas, granizos, intervenían en el resultado final.

La cosecha del malbec se realizaba a mano, en pequeños canastos. Se empezaba antes del amanecer para que el calor intenso no comenzara a fermentar los frutos. El buen trato aseguraba que los racimos llegaran sanos y salvos a la bodega.

Se producían dos vinos: el tinto y el blanco de malbec. Sí, a pesar de tratarse de uvas tintas, se puede lograr un vino blanco, puesto que el color oscuro se lo da el hollejo de la uva, por eso el primer prensado permite obtener un buen blanco. El tinto llevaba el nombre de Malek, el ángel de la guarda de Amir y Zahra, que los había acompañado en su aventura desde el otro lado del Atlántico. El blanco se llamaba Ehden, donde todo había comenzado.

3. Festejos.

Se acercaban las celebraciones de la independencia del Líbano, el 22 de noviembre, y en la Sociedad estaban ultimando los preparativos de los actos conmemorativos.

Desde su fundación, la entidad había ido creciendo con el aporte de todos los connacionales, como sucedía con las demás colectividades. Todas trabajaban para mantener y alimentar las costumbres de su tierra natal. Organizaban comidas y fiestas, enseñaban el idioma y los bailes típicos de cada región y hacían un trabajo solidario para quienes lo necesitaran.

A su vez estaban abiertas a toda la comunidad, de manera que unos y otros se iban integrando a la sociedad, como lo hacían también a nivel familiar.

Juan era en este momento el presidente de la Sociedad Libanesa, cargo que iba pasando de uno a otro socio alternativamente. Sentía gran orgullo cuando veía que entre las fotos de los fundadores, colgadas en la oficina principal, estaban las de Zahra y Amir, que habían participado activamente en la creación y desarrollo de la sociedad y eran muy bien recordados por todos.

Esa tarde, llegó a la sede y se sentó frente al escritorio para repasar todos los detalles. Ya se habían mandado a imprimir el programa y las entradas para la cena, con el menú incluido y dos numeritos para sortear los distintos premios, con artículos que los comercios donaban. Varias señoras de la comisión se encargarían de adornar las mesas con flores, ramas de cedro y cintas celestes, blancas y rojas.

Por la mañana, se haría una ofrenda floral en el monumento a San Martín como era de rigor. La banda de policía entonaría los himnos de Argentina "*Oíd mortales el grito sagrado, libertad, libertad, libertad...*" y del Líbano "*Todos por la patria, por la gloria y la bandera...*" mientras los abanderados de la escuela maronita portarían los pabellones nacionales de ambos países.

Amalia y sus primas, que estudiaban danzas árabes, bailarían en el gran salón frente a los invitados, un cuadro que habían preparado con la profesora y luego invitarían a bailar el gran *dabke* general a los comensales. Juan, con su pequeña orquesta de tango mostraría sus dotes en el bandoneón, para las parejas que se animaran a salir a lustrar el parqué o para los que, como a él, sólo les gustaba escuchar. Más tarde Francisco, el rey de los discos, pasaría música variada para que todos pudieran moverse.

El menú consistía en una variedad de platos libaneses, elaborados por los voluntarios de la colectividad. El vino, a mitad de precio, vendría por supuesto de la bodega familiar que manejaba José y la sidra, del mismo modo, del negocio de Juan. A los postres, llegarían los brindis y los discursos de rigor.

La celebración, como siempre, resultaría todo un éxito como sucede con los encuentros en los que tanto organizadores, colaboradores e invitados, ponen toda su predisposición y afecto en pos de dar y recibir. El espíritu de los ancestros andaría sobrevolando el salón, festejando y sabiendo que podían descansar merecidamente y en paz.

4. Tiempos difíciles.

No todo eran festejos en la vida diaria. Los eternos vaivenes económicos del país, que afectaban al comercio, sumados a las inclemencias climáticas que periódicamente se sucedían y afectaban las cosechas, incluido algún terremoto que asolaba la región, hacían muchas veces ver con zozobra el porvenir.

Ahora era distinto, por primera vez desde la llegada de los libaneses a estas tierras, se hablaba de guerra en Argentina, algo que parecía tan lejano para sus habitantes. Si todas las guerras son incomprensibles y sangrientas, ésta era una de las más inexplicables.

El gobierno de facto se había embarcado en un conflicto contra Goliath y mandaba a la lucha en el sur más frío y llegando casi el invierno, a muchachos jóvenes e inexpertos, entre ellos a Ramiro, nieto de Salma.

Toda la familia vivía sobre ascuas los acontecimientos. Al comienzo recibían alguna carta del novel soldado, que tenía apenas 18 años. Les decía que estaba bien y, como todos, se mostraba imbuido de patriotismo y entusiasmo por defender al país. Hasta incluía en sus líneas una estrofa de la marcha que cantaba con sus compañeros: *“Para honor de nuestro emblema para orgullo nacional, brille ¡oh Patria!, en tu diadema la perdida perla austral.”*

Más tarde, las cartas cesaron de llegar y las noticias eran cada vez más desalentadoras, hasta que un día todo había terminado de la peor manera. Los soldados argentinos sobrevivientes volvían prisioneros al continente, trayendo consigo terribles recuerdos que afectarían sus vidas para siempre. Los otros, aquellos que habían dejado su existencia sobre la turba helada, no podrían despedirse de sus familiares.

Pasarían muchos años antes de que pudieran visitar la tumba de Ramiro en las islas y saldar, en parte al menos, una historia que había quedado tristemente inconclusa.

5. Malek.

La noticia de la llegada de un nuevo nieto, hijo de Luis -el menor- y su esposa Graciela, llenó de alegría a Malek. Su hijo había venido a contárselo personalmente y lo vio muy feliz, que era en definitiva lo único que a ella le importaba, la felicidad de su familia.

Siempre era una buena noticia un nacimiento, aunque este mundo siguiera tan convulsionado y desigual como el día en que ella llegó con sus padres desde tan lejos. Y no tenía síntomas de mejorar, a juzgar por las noticias y los ejemplos de la vida diaria. Pero tal vez la humanidad era eso, un delicado equilibrio entre el bien el mal, hasta el final de los tiempos.

Como optimista que era, pensaba que el bien era más fuerte. Estaba conforme con su vida, ahora que se sabía en el último tramo de recorrido. Era la hermana mayor y siempre trató de ser un sostén para Zahra y una guía para sus hermanos menores, además de esposa y madre.

Sentía algo especial en el hecho de haber sido la compañera de viaje de sus padres en aquella aventura migrante y lamentaba no poder recordar nada de ese tiempo. Se le estrujaba el pecho cuando pensaba cómo habría sido ese destierro, siendo ellos tan jóvenes y con una beba, yendo a un mundo desconocido e incierto. Cuáles habrían sido las tribulaciones en un barco en altamar, rodeados de extraños y apenas con las condiciones mínimas para viajar. Cómo se comunicarían los primeros tiempos hasta aprender bien el nuevo idioma, tan distinto. No podía siquiera imaginar estas cosas, ella había crecido, vivido y traído a sus hijos al mundo con toda la contención familiar y sin sobrarle, pero sin faltarle nada.

Nunca se nacionalizó argentina, ¿sería tal vez para seguir sintiéndose distinta a los demás? Se dio cuenta en ese momento que para los papeles seguía siendo turca y eso le provocó una sonrisa. Sin embargo, estaba completamente integrada a su tierra adoptiva, tenía muchas amistades y participaba activamente en la vida social de su ciudad. No necesitaba papeles para eso.

Habían pasado tiempos duros, pero hoy su negocio de artículos para bebés seguía en marcha y era el más visitado del pueblo. Hacía mucho que no lo atendía, pero todavía le gustaba ir alguna tarde, sentarse cómoda detrás del mostrador y charlar con la clientela. Los sinsabores podían quedar atrás, en su balanza los momentos buenos pesaban más.

Fue hasta el teléfono y se dispuso a discar para contarle a sus hermanos la buena noticia que traería la próxima cosecha.

6. Vendimia.

Como cada año, la bodega se preparaba para la bendición de los frutos. La Virgen de la Carrodilla ⁽¹⁶⁾, patrona de los viñedos, era llevada en procesión por todos los departamentos de la provincia para que intercediera en la maduración de las uvas y trajera buenos racimos para el vino nuevo.

Eran días festivos, en los que se organizaban desfiles de carrozas y puestos de comida -donde no faltaban los platos libaneses- que luego se repetirían en la fiesta central en la ciudad de Mendoza, con una celebración memorable y distinta cada año, de las más importantes del mundo.

En tiempos de vendimia, la bodega estaba invadida por un bullicio generalizado que contrastaba con la enorme quietud de los meses invernales. Carros repletos de canastos rebosantes de uvas que se descargaban con sumo cuidado y volvían vacíos al viñedo para de nuevo traer una y otra vez el preciado fruto.

En la mesa de selección de racimos, sólo los buenos se pasaban a la prensadora para obtener el mosto. Luego a recipientes de acero inoxidable donde se producía la fermentación, cuando los azúcares se convierten en alcohol, o a barricas de roble en el caso del tinto. Amina verificaba todo este proceso con rigurosidad, supervisando y tomando muestras que analizaba en el pequeño laboratorio que había montado en la bodega.

Durante ese tiempo, José y Horacio no descansaban un minuto, organizando y controlando todo el trabajo. El día en que el último racimo había sido apisonado, una comida generosa reunía a todos quienes habían trabajado duramente, a la sombra de los chañares. Eran horas de alegría y de descanso.

El vino joven se iba a dormir una siesta por un tiempo, para luego ser filtrado y embotellado. Así, un año más transcurría, donde el empeño y el amor por la tierra de un grupo de personas de distintos orígenes, lograba una vez más llevar ese fruto milenario a las bocas agradecidas.

(16) — Carrocilla o carro sobre el que se transporta la imagen de la Virgen.

7. Planes.

Era sábado a la tarde y mientras escuchaba en la portátil los partidos de Primera B, Juan se había puesto manos a la obra. Esa noche tenían cena de matrimonios, vendría su hermano José con Manuela.

Beatriz había dejado los garbanzos en remojo la noche anterior y con ellos, él iba a cocinar unos cuajitos de cordero rellenos (*mahshi minfahat kharuuf*, محشي منفحة خروف) que les encantaban a todos. Embutía los cuajitos con arroz, carne y garbanzos bien condimentados y los hervía.

Como le sobrarían *hummus* (garbanzos), al día siguiente pensaba acompañar la parrillada de cordero (chinchulines ⁽¹⁷⁾, riñoncitos, más cuajitos y algunas costillas) -se le hacía agua la boca de sólo pensar- con una entrada de croquetas de garbanzos fritas (*kibbeh hummus*, كبة حمص) que preparaba con trigo burgol remojado en agua, cebolla y garbanzos. Estarían a almorzar sus hijos, seguramente con algún amigo o amiga que nunca faltaban.

Mientras rellenaba y ataba los cuajitos con hilo matambrero, repasaba el proyecto del que iban a conversar esa noche y que los tenía entusiasmados. Pensaban ir los cuatro hasta Buenos Aires, con la idea de promocionar el vino de la familia en algunos locales y de paso pasear por la ciudad, que nunca habían visitado.

Beatriz, que era la más curiosa y dispuesta, había conseguido folletos y mapas en una agencia de turismo, para poder moverse en la gran capital. Los iba estudiando y haciendo anotaciones en una libreta: líneas de subte, lugares de interés, monumentos, teatros, pizzerías.

Juan había comprado ese año un Falcon rural con pocos kilómetros, que le venía bien para entregar los pedidos del negocio. Ahora lo había hecho poner a punto para viajar y, como era socio del Automóvil Club, podía estar tranquilo por algún posible desperfecto en el camino, puesto que había varias estaciones de servicio del club en los mil kilómetros que tendrían que recorrer por la ruta 7, y hasta alguna hostería asociada.

Se puso a pensar en la inmensidad de la Argentina y en la diferencia de tamaño con el Líbano. Había leído que el país de sus padres tenía unos 250x50 kilómetros, mientras que el suyo, contando los límites máximos, era aproximadamente de 3600x1400. Un país equivalía a la mitad de la provincia más pequeñita del otro.

(17) — en lengua quechua *ch'unchu*, significa intestino o tripa.

Colocó los cuajitos en fila en la olla, bien apretados, agregó el caldo y puso el fuego al mínimo para que se fueran cocinando despacito y el aroma colmara toda la cocina. Apagó la radio y se dispuso a tomar unos mates con Beatriz en la galería, para disfrutar juntos de la quietud de la tarde sabatina.

8. Amina.

Se daba cuenta de que algunas personas la miraban con una mezcla de lástima y preocupación porque se había quedado “para vestir santos” como se decía entonces de las mujeres que, a cierta edad, no se habían casado y no tenían muy buen pronóstico de hacerlo. Se suponía que gozaban de mucho tiempo libre y por eso se encargaban de arreglar la iglesia o vestir las imágenes para las procesiones. Cuando se trataba de hombres en cambio, simplemente se estimaba que habían tomado la decisión de estar solos.

Amina recordaba la frase de Enrique Cadícamo en la voz de Julio Sosa, su cantor de tangos preferido: “Pobre, solterona te has quedado, sin ilusión, sin fe...” y por más que le encantaba escucharlo, con esa voz privilegiada de barítono y su decir inigualable, le provocaba gracia y también pena el estereotipo de mujer que reflejaban esas palabras.

Debía reconocer que esas letras habían sido escritas hacía muchos años, pero no estaba tan segura de que el pensamiento hubiera variado tanto, aunque soplaran otros vientos en la sociedad.

Lo cierto era que ella se sentía completamente en paz con su situación de soltería. Había tenido algunos amores, pero el tiempo fue pasando, otros rumbos fueron marcando su vida, y no había sentido la necesidad de comprometerse.

En primer lugar, tenía una enorme vocación por la carrera que había elegido. Era investigadora en un instituto de biología agrícola de Mendoza, especializándose en la mejora de cultivos para hacerlos más resistentes a las plagas o a las adversidades del clima. Además, era un pilar en la bodega familiar, cuidando el viñedo y mejorando el producto final.

Era compinche con sus sobrinos a los que quería como si fueran sus hijos y que le confiaban cosas que a veces no se atrevían a contarle a sus padres. La tía Amina se enteraba antes que nadie de un nuevo amor o de una nueva pena y tenía siempre un hombro y una palabra reconfortante para ofrecer.

Con sus compañeros del instituto, habían formado un lindo grupo desde hacía muchos años y además de salidas y celebraciones, emprendían periódicamente algún viaje. A través de los años, habían recorrido la cordillera de norte a sur en casa rodante, desde los valles y quebradas de Salta y Jujuy hasta los lagos, bosques y glaciares de la Patagonia, pasando por los paisajes lunares de San Juan y los volcanes de Catamarca. Por supuesto, a su provincia, la conocían como la palma de la mano.

Tenía un carácter afable y servicial, por eso sus amigos y amigas le tenían mucho afecto y buscaban su compañía. En la familia, siempre fue la hermanita menor, respaldada y querida por todos. Se sentía muy afortunada.

9. Mañanas de domingo.

Como siempre, fue el primero en levantarse. Se vistió sin hacer ruido porque Beatriz descansaba todavía plácidamente. Salió al pasillo, los chicos también dormían. Habían vuelto tarde y Juan no terminaba de pegar un ojo hasta que no escuchaba la última vuelta de llave en la puerta de entrada.

El sol ya se filtraba por la ventana de la cocina iluminando la mesa enharinada y llena de tallarines secándose. Su mujer los había amasado la noche anterior y hoy prepararía uno de esos tucos genoveses con carne y salchichas que le salían de maravilla.

Salió a la calle bien abrigado, el frío mañanero pegaba en la cara. Le encantaban esos días de invierno frescos y con sol, a esa hora en que la ciudad no había despertado aún. Fue hasta el puesto de revistas a comprar el diario nacional de los domingos que les duraba varios días porque tenía una serie de suplementos interesantes.

Se quedó un rato charlando con el canillita ⁽¹⁸⁾ que recién había vuelto del reparto y le contaba las últimas novedades del barrio. Era como un diario, pero en forma oral y más jugoso que el de papel.

Fue luego a la panadería y al ingresar quedó envuelto en el aroma del pan y las galletas recién horneados y disfrutó del clima tibio del lugar. Compró pan francés y una docena de facturas, para todos los gustos: de dulce de leche para Francisco, de crema pastelera para Amalia, de dulce de membrillo para Beatriz. A él, le venían bien todas.

Cuando entró de nuevo a su casa se dio cuenta de que la vuelta había sido larga, porque el olor a tostadas -perfume a hogar si los hay- se sentía desde la puerta, el mate estaba listo y los tallarines recolectados en una bandeja a la espera del momento de zambullirse en el agua hirviente.

Se repartieron con Beatriz las secciones del diario y se sentaron a desayunar y comentar las noticias. Los jugadores de la selección de fútbol habían vuelto al país después de ganar la copa del mundo. La foto de portada los mostraba en el balcón de la casa de gobierno con Maradona sosteniendo el trofeo, saludando a la gente que los vivaba en la histórica Plaza de Mayo. Ellos habían visto la final con toda la familia, en el televisor a color que por primera vez había comprado su hermano José.

En otro orden, seguían los ecos del desastre de Chernobyl con consecuencias todavía no mensuradas. Borges, que despreciaba el fútbol, había muerto paradójicamente durante el mundial y entrevistaban a la viuda.

(18) — apodo del vendedor callejero de periódicos, derivado del protagonista de un sainete de Florencio Sánchez.

Cuando llegó al suplemento cultural, le llamó la atención una nota que hablaba de los inmigrantes y entrevistaba al presidente de la Sociedad Libanesa de Berisso, cerca de La Plata, en la provincia de Buenos Aires. Allí contaba los detalles de la próxima fiesta a celebrarse en su ciudad, que había cobijado gente venida de unos 22 países en la primera mitad del siglo y hasta narraba la leyenda del paso por sus calles de un joven y pobre Aristóteles Onassis llegado de Esmirna.

Juan leyó hasta el más mínimo detalle y vio hecho realidad algo que venía dando vueltas desde hace rato en su cabeza. Se propuso entonces al día siguiente mismo intentar hablar con este hombre. Cuando él se proponía algo, nada podría detenerlo.

10. Manos a la obra.

El lunes a media mañana colgó el cartel de “vuelvo enseguida” en la puerta del negocio. Sabía que no sería tan enseguida porque tenía varias cosas que hacer.

Primero cumplió con la promesa que le había hecho a su esposa. Beatriz era directora de una escuela semi rural que estaba en las afueras del pueblo. Como allí hacía falta de todo, ella siempre andaba pidiendo ayuda a Dios y María Santísima. Que una bolsa de papas al verdulero del mercado para el comedor, que la garrafa que se estaba por terminar y los chicos se morirían de frío al jefe de la estación de servicio, que algún voluntario para desmalezar para que los pibes pudieran jugar a la pelota en el recreo...

Ella se iba todos los días en su Citroën y llevaba lo que podía, pero de las cosas más grandes se encargaba Juan con su rural y a veces también de desmalezar, aunque ya no estaba muy para esos trotes. Ahora le solía dar una mano Francisco, para esa y otras tareas en la escuela, cuando no tenía clases en la facultad.

Hoy había llevado unos cajones de verdura y algunas cosas de almacén. Ya era una figura conocida en la escuela y hasta los chicos lo venían a saludar.

Con la tranquilidad del deber cumplido, al regresar se fue hasta la telefónica. En una guía de La Plata que contenía los teléfonos de la ciudad de Berisso, encontró el número de la Sociedad Libanesa. Ingresó en una de las cabinas, pidió a la operadora la llamada de larga distancia y al rato estaba hablando con el presidente, el señor Nassif.

Sentía como iban cayendo las fichas a medida que pasaban los minutos de charla y sabía que le iba a salir un dineral la llamada, pero no le importó. No sólo resultó de lo más interesante la conversación con don Nassif, sino que Juan veía redondear en su mente un nuevo y hermoso proyecto.

Esa misma tarde habló con José, que también tomó la propuesta con entusiasmo: agregarían al itinerario de su viaje una escapada a Berisso, para presenciar los festejos de la Fiesta Provincial del Inmigrante.

11. Rutas argentinas.

Salieron de madrugada. Estaban a fines de agosto y ya la primavera se anticipaba en algunos brotes que se animaban a asomar y en el canto tempranero de las calandrias.

El amplio baúl del Falcon parecía el mostrador de una casa de remates: reposeras y sombrilla, bujías y correas de motor, heladera de telgopor, pava y calentador de garrafa, bidones con agua, mesita plegable y así siguiendo. La cuestión era estar bien provistos para el largo viaje. Por supuesto no faltaban varias cajas de malbec tinto y blanco, con los folletos que había diseñado Eugenia y que ofrecerían en la gran capital, para tratar de introducir allí elpreciado vino familiar.

Beatriz era la guía de viaje, atenta a la hoja de ruta que había preparado. José tenía a cargo el equipo de mate y Manuela, como era bastante miedosa, hacía de ojos de repuesto con la vista clavada en el camino para controlar imprevistos, lo que no le impedía mantener la charla en todo momento. Juan comenzó manejando, aunque pensaban turnarse con su hermano para poder descansar.

Al mediodía, no faltaba mucho para llegar a la ciudad de Villa Mercedes, en San Luis. Vieron un monte de eucaliptos al costado de la ruta y decidieron parar para almorzar y estirar las piernas. Armaron la mesita con las reposeras a la sombra y se dispusieron a comer unos sánwiches de milanesa con lechuga y tomate que había preparado Manuela, acompañados de jugo de naranja, porque había que seguir manejando.

Después, los hombres se tiraron a dormir una siesta bajo un sauce llorón, mientras las mujeres seguían charlando animadamente. Cada tanto, pasaba un camión que saludaba con un bocinazo a los acampantes o un peón a caballo de boina y bombacha bataraza -acompañado por un perro manso-, que al pasar tocaba cortésmente con su índice el borde del gorro, inclinando la cabeza.

Se escuchaba cada tanto el grito de algún tero que cuidaba su nido. Allá lejos, el camino engañaba la vista y se convertía en un río centelleante cuando el sol del mediodía pegaba fuerte sobre el asfalto.

Repusieron el agua caliente para el mate con su calentador a gas y continuaron camino. Mientras preparaba la cebada, José les contaba que había leído en el diario que Líbano y Siria eran grandes compradores de yerba a la Argentina, gracias a las personas que habían regresado a sus países y llevado consigo la costumbre matera.

Más tarde, la ruta les hizo atravesar el sur de Córdoba y la punta de la bota de Santa Fe, para entrar finalmente a la provincia de Buenos Aires.

En Junín pararon a descansar y cargar combustible. Se entretuvieron conversando con unos pescadores que venían de Tres Arroyos, en el sur de la provincia, e iban a acampar en una de las lagunas y a probar suerte con los flecha de plata, como se les dice a los pejerreyes. Esperaban pescar algunos matungos que abundaban en la zona.

Tenían una lanchita con motor y varias cañas con reel escualo, la clásica caja de pesca de metal con anzuelos, boyas, plomadas y tanza suficientes para armar las líneas al lado del fogón, donde al regresar confiaban en poder hacer una gran fritada de pescado.

De nuevo en camino, a media tarde decidieron pernoctar en un motel del ACA en Carmen de Areco para no llegar de noche a Buenos Aires. Era la primera vez que iban y sabían que la entrada no iba a ser tan simple, a pesar de que Beatriz había registrado todo en su libreta.

12. La gran ciudad.

El hotel estaba en plena avenida 9 de julio, frente al teatro Colón. El auto quedó en la cochera, porque no pensaban manejar en esa maraña de tránsito. Ya les había costado bastante llegar hasta ahí esa mañana, por lo que fue una liberación deshacerse de la rural y todo su cargamento.

Enseguida se sumergieron en el latido de la metrópoli. Los taxis de techo amarillo disputaban protagonismo con los colectivos en la avenida más ancha del mundo. Por calle Lavalle, quedaron maravillados con los cines que, uno al lado de otro, ofrecían los estrenos de la semana: *La misión*, *Top gun*, *La noche de los lápices*, *El nombre de la rosa*. Hubieran querido verlas todas, pero tendrían que elegir.

Tomaron luego el tren subterráneo — *subte* en la jerga local- que les sirvió para recorrer distintos puntos de la ciudad, evitando el tránsito intenso de la calle. Se enteraron de que el subte — el primero en América Latina- se había comenzado a construir en 1911, utilizando la mano de obra de muchos inmigrantes, que habían llegado al país en la misma época que sus padres.

Por la noche, contrataron un tour por la ciudad que les permitió ver los principales edificios iluminados, desde el famoso obelisco y la avenida de Mayo, hasta la casa de gobierno y el Congreso. Por calle Corrientes, los teatros con sus grandes marquesinas llenas de estrellas de la actuación, que conocían sólo por la televisión o las revistas, los dejaron perplejos.

Durante el desayuno, al día siguiente, planificaron bien los días que les quedaban de estadía, para no perderse nada de lo mejor que habían elegido para ver. Luego seguiría la aventura rumbo al sur, a la tierra de inmigrantes que pensaban visitar.

13. Cuatro de septiembre.

El corto viaje estuvo lleno de comentarios sobre los días pasados y todo lo que habían disfrutado en Buenos Aires. También habían podido ofrecer sus productos en algunos comercios y esperaban pronto recibir algún pedido concreto.

Llegados a Berisso, fueron recibidos cordialmente por el presidente de la Sociedad Libanesa que dispuso que su hija Yamila los acompañara durante las celebraciones y los pusiera al tanto de todos los detalles.

Ella les contó en primer lugar que el día nacional del inmigrante se celebra el 4 de septiembre en Argentina, en memoria de la disposición del Primer Triunvirato del naciente país, que en ese mismo día de 1812 dispuso la creación de una entidad para fomentar la inmigración y colonización del territorio. Habían sido visionarios: en el censo de 1914, se comprobó que un tercio de la población era extranjera.

También les explicó cuál era el origen de su ciudad. A fines del siglo XIX las epidemias de cólera y fiebre amarilla que se produjeron en la capital del país, obligaron a trasladar los saladeros de carne, que por entonces era la forma de conservar este alimento. Fue un genovés de apellido Berisso el que eligió esta región para instalar el suyo, cerca del Río de La Plata.

Con el tiempo y gracias al arribo de la refrigeración, se crearon grandes frigoríficos y se generaron muchos puestos de trabajo, que fueron completándose por cientos y miles de inmigrantes que provenían de decenas de países y aquí se quedaron para siempre.

Es por eso que después de muchos años se había logrado declarar a Berisso la capital provincial del inmigrante y tener una gran fiesta anual, que estaban presenciando ahora.

Los llevó hasta el puerto, donde se realizaba un simulacro de desembarco imitando la llegada de los transatlánticos con inmigrantes, al puerto de Buenos Aires. Grande fue la emoción al ver atracar en el muelle la nave plena de personas en cubierta, vestidas de época y con sus valijas, para luego descender en fila por el puente levadizo. Imaginaron a sus padres y su hermana pequeña mezclados entre esa gente y los ojos se les llenaron de lágrimas.

Luego siguieron, bajo las guirnaldas, desfiles y bailes con trajes típicos de cada país, música tradicional, puestos de comida de todas las latitudes, carrozas alegóricas y mucha alegría. Todos hermanados celebrando el encuentro, junto con sus descendientes y agradecidos a la tierra que los había abrigado desde hacía tanto tiempo.

Mientras degustaban unas *deruny* ⁽¹⁹⁾ riquísimas en la mesa de uno de los puestos, comenzaron a conversar con una simpática italiana y a intercambiar anécdotas. Había venido al país luego de la segunda guerra y conservaba rastros inconfundibles de su acento nativo. Cuando la charla se hizo más amena, les contó que al llegar los alemanes a su pueblo, en el norte de Italia, los echaron de sus casas y debieron ir, con lo puesto, a refugiarse a la montaña hasta que terminó la guerra.

Más tarde, como los hombres tuvieron que migrar en busca de sustento, las mujeres que habían quedado en el pueblo, como ella, eran casadas por poder a la distancia y luego enviadas al lugar donde estaba el nuevo esposo. Era su caso, había conocido al futuro padre de sus hijos, ya casada, cuando arribó a la Argentina.

Una más de los miles de historias que había traído la gran inmigración y que se conocían así nomás, por casualidad, en la intimidad de una noche de festejo.

Entonces Juan supo que quería eso mismo para su pueblo allá en Mendoza. La posibilidad de reunir mil historias como ésta en un solo lugar. No veía la hora de volver para reunirse con sus amigos de las demás colectividades, organizarse con ellos y festejar como se debía y como lo merecía la memoria de sus ancestros, el próximo 4 de septiembre.

(19) tortitas ucranianas tradicionales, de papa y cebolla.

14. France-Ville.

El mismo año en que la triste guerra terminaba allá en el sur, con pena y sin gloria, la ciudad de La Plata, capital de la Provincia de Buenos Aires, cumplía un siglo de vida.

Una ciudad que había sido pensada por completo antes de su creación, en 1882, y se decía inspirada en la utópica France-Ville retratada en una historia de Julio Verne y escrita varios años antes (20).

Villa en la que se mezclaban signos masónicos entre sus diagonales y hasta se adjudicó a su creador, Pedro Benoit, ser el hijo de un exiliado Luis XVII, el delfín perdido de Francia.

Una ciudad así, era digna de ser visitada. Es por eso que los viajeros, una vez dejadas atrás las emociones vividas en la fiesta de los inmigrantes, decidieron permanecer un par de noches en este lugar, que quedaba tan cerca, y recorrer los puntos más atractivos, promocionar sus vinos en algún negocio local y regresar al pago desde aquí.

Habían pasado pocos años de los festejos del centenario, que ninguna guerra supo postergar. Beatriz les contaba que aquel día, una torta gigante con la forma del plano municipal era distribuida al público, en porciones catastrales. Mientras, en el centro de su plaza principal, se removía la piedra fundacional que contenía mensajes de los fundadores para las futuras generaciones y se reemplazaban por otros nuevos, para las próximas.

Se alojaron en un hotel muy cerca de allí, en la avenida 51, y a la mañana siguiente bien temprano empezaron su visita.

Llegaron a la catedral de estilo gótico, revestida completamente en ladrillos. Estaba inconclusa, entre otros detalles le faltaban las torres que los constructores no se animaron a montar allá arriba, pero era monumental.

En su interior, el piso de granito lustroso, los enormes vitrales de colores por donde se filtraban los rayos del sol de la tarde, las tallas en madera y especialmente su envergadura fantástica, los sobrecogieron. Alguien tocaba en el órgano de 1500 tubos el celestial “Ave verum” de Mozart, dando al conjunto una espiritualidad sublime.

Se sentaron un largo rato sin hablar, dejando que la paz del momento los invadiera. Luego, salieron a la escalinata y vieron desde allí el conjunto de la plaza y el bonito palacio municipal:

— *¡Estilo neorrenacentista alemán!*, leyó Beatriz en su folleto.

(20) *Los quinientos millones de la Begún*, publicada en fascículos en 1879.

Siguieron recorriendo el eje fundacional, con sus edificios de diferentes estilos, la prestigiosa universidad, el bosque con su renombrado museo y el observatorio. Y por todos lados, árboles, muchos árboles, especialmente tilos, pero también jacarandás, lapachos que ya mostraban sus flores rosadas, palos borrachos y los plátanos tan comunes allá en su ciudad, porque ayudan a la firmeza del suelo. Un lugar esencialmente verde.

Destinaron el resto de la tarde a sus negocios. Esa noche, cansadísimos, cenaron en una pizzería cerca del hotel, luego de acondicionar el auto para el regreso. Estaban satisfechos por todo lo que habían podido conocer y vivir en esos días y volvían a casa con el alma renovada.

15. Idiomas.

Curiosamente, los hijos de Zahra y Amir no habían aprendido el árabe, más allá de algunas primeras nociones en el aula maronita. Tal vez porque desde pequeños estuvieron siempre en contacto con el habla local, con sus compañeros de escuela y sus amigos. Quizás también por la apertura temprana de estos libaneses hacia la comunidad.

Lógicamente, sabían algunas palabras del lenguaje cotidiano, como los nombres de las comidas o utensilios de la casa y también las “malas palabras” que eran muy útiles para usar en otros ámbitos sin ser comprendidos, siempre que no hubiera presente otro entendedor del idioma, por supuesto. Varias de ellas fueron conservadas en el vocabulario de las nuevas generaciones.

La lengua árabe es difícil de hablar y más difícil aún de redactar. Como es sabido, se escribe y lee de derecha a izquierda y del final del libro o cuaderno hasta el principio. Tiene 28 consonantes, algunas de ellas guturales, y ¡tres vocales! (a, i, u) que se pronuncian en forma corta o larga.

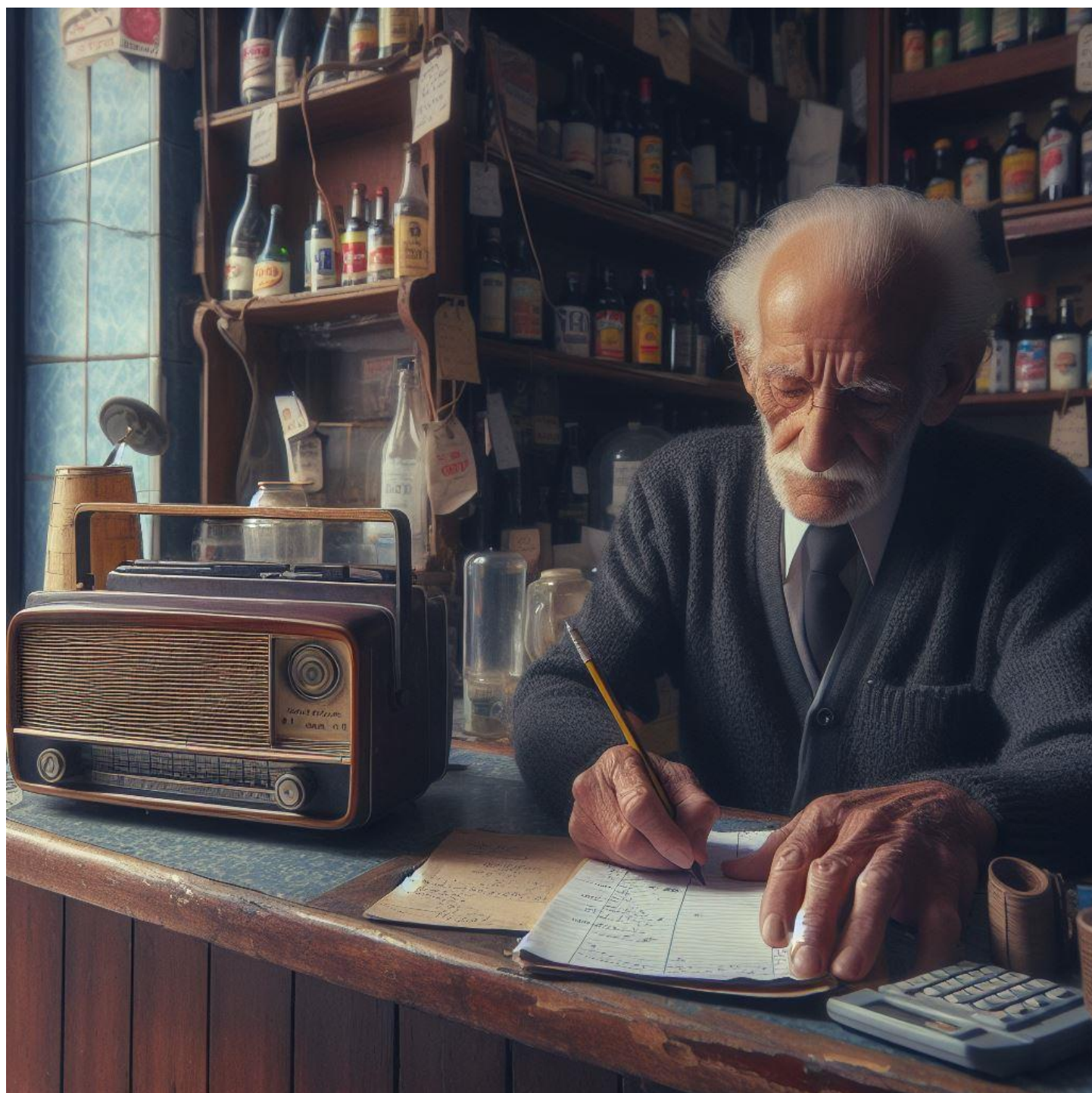
A todo esto se suma una cantidad de signos que, colocados junto a las letras, cambian la pronunciación. Juan fue el único que tuvo la inquietud de aprender a leer y escribir en árabe, ya siendo adulto, pero se encontró con que las dificultades eran mucho mayores que su voluntad.

Tomó clases con un señor muy paciente y simpático, originario de Zahle, en el Líbano, que le había presentado el tío Ramón. Allá en su pueblo había sido profesor en un monasterio y ahora aquí enseñaba árabe.

El hombre le había grabado unos casetes, que Juan pasaba en los ratos libres en el negocio, en una grabadora portátil que había comprado y trataba así de guardar en su cabeza esos conocimientos. Si es verdad que no aprendió demasiado, al menos Juan disfrutó de las charlas y de las historias que le contaba este buen señor en cada encuentro.

También había aprendido algo de francés, idioma que había quedado unido al Líbano desde los tiempos del protectorado y que era allí la segunda lengua después del árabe. Su hija Amalia había sido la más entusiasta con el aprendizaje, tanto, que además de elegirlo en el colegio, siguió estudiando en un instituto y hoy cursaba el profesorado de francés en la facultad.

Parte IV – Comienzos y finales



1. Sueños cumplidos.

Juan y Beatriz salieron de casa apurados. No era para menos, Amalia daba su última materia y no querían llegar tarde. Fue la misma emoción cuando Francisco se recibió de ingeniero agrónomo el año anterior.

Su hijo había seguido los pasos de tía Amina y se interesaba por los cultivos y el proceso de la bodega. Aprendió a su lado en la época de estudiante y ahora, que ella ya estaba dejando la actividad, había tomado las riendas con mucho entusiasmo.

Así, la segunda generación de argentinos de la familia iba tomando protagonismo. Ya había partido Malek, el alma custodia, y su hija María se encargaba del negocio, mientras el menor, Luis, que había estudiado administración de empresas, se ocupaba de la gestión administrativa de la bodega.

También el tío Ramón los había dejado. En la mano lustrosa y fuerte de Juan se recortaba el anillo de sello que le había legado como recuerdo. Con su partida, el último lazo con tierras libanesas se había cortado. También se había perdido todo contacto con las familias de Zgharta: la distancia, la guerra civil y los nuevos vientos que soplaban en las dos orillas cerraron cualquier posibilidad de comunicación. Al menos, llegaban noticias alentadoras: el conflicto estaba llegando a su fin después de tanto tiempo y una etapa de reparación parecía comenzar.

Juan estaba feliz de que su hermana y su tío, al menos hubieran podido presenciar aquella primera fiesta del inmigrante que con sacrificio y determinación se había llevado a cabo, con la colaboración y la presencia de las colectividades locales y de los departamentos cercanos. Hoy ya llevaba varios 4 de septiembre realizándose y seguía convocando vecinos entusiastas.

Llegaron a la facultad y ya estaban los amigos y amigas de Amalia esperando en la vereda, munidos con harina y otros productos diversos para arrojarle, como era costumbre. Su novio filmaba todo con la flamante cámara de video que le habían traído de Miami, que no solo registraba las imágenes en un pequeño casete, sino que éste se podía rebobinar y mirar lo grabado en el mismo momento. Milagros de la nueva tecnología.

De pronto, la puerta vaivén de la entrada se abrió de par en par y no hizo falta preguntar el resultado, la cara de la nueva profesora lo decía todo, con una sonrisa que le iluminaba la cara y le llenaba los ojos de estrellitas.

El público amigo y expectante respetó el momento del abrazo familiar para luego rociar a la nueva profesional con todo lo que habían llevado, por suerte inofensivo y lavable.

Luego vendrían los largos festejos para la banda de jóvenes, los padres sólo se dedicarían a disfrutar de esa alegría intransferible que provoca ver a sus hijos dando nuevos pasos firmes por la vida y sentir que ya pueden sentarse a mirarlos y sonreír satisfechos.

2. Rasgos.

La tarde lluviosa de sábado invitaba a quedarse en casa. El cielo parecía desplomarse en pedazos opacos, iluminado cada tanto con destellos que anunciaban truenos. Los jóvenes se habían reunido en grupo para mirar en videocasete la trilogía de la película El Padrino que habían alquilado en el videoclub. Eran nueve horas de filmación, editadas en forma cronológica, de una de las joyas del cine.

Pensaban verla completa y para eso habían tomado la casa. Ya tenían organizada la merienda, la cena y otros refuerzos para la travesía. Valía la pena.

Juan y Beatriz mientras tanto, aprovecharon para ordenar cajas y estantes, como suele hacerse en esos días grises. El gato anaranjado, compañero fiel, compartía la tarea metiéndose en todos los espacios posibles y deteniéndose cada tanto para recibir un mimo en el lomo o bajo la barbilla.

Apareció entre otros recuerdos, un álbum de fotos que Juan había heredado de Malek, en ese clásico viaje de casa en casa que van recorriendo las cosas, cuando las personas parten de este mundo.

Allí había los típicos retratos de familia de comienzos de siglo: los padres sentados en el centro, los hijos rodeándolos, todos arreglados con sus mejores ropas y peinados, con poses ceremoniosas y un fondo pintado con un falso decorado señorial, de estudio fotográfico. Las fotos, pegadas en gruesos cartones, eran verdaderas obras de arte en blanco y negro, que permanecieron intactas en el tiempo.

Juan se dedicó a observar los rostros, el de Zahra, anguloso y con ojeras que enmarcaban unos ojos bien abiertos y luminosos, el de Amir, de mandíbula fuerte y mirada oscura que contrastaba con su cara de bonachón.

Y fue encontrando en los cuatro hijos, reproducidos y mezclados, esos rasgos. Su cabello ondulado como el de Malek, la nariz aguileña en todos menos en Amina, más parecida a su padre. Los ojos de color miel de José, hasta los verdosos y pardos de los demás. Él conocía bien los colores que el blanco y negro no mostraba.

Esos genes se habían reproducido y mezclado de la misma manera en sus hijos: Amalia y Francisco, sus “turquitos” amados, de rulos y nariz pronunciada, ojos grandes y pardos, sin dejar de reconocer que se parecían también mucho a su madre, especialmente en la bondad y el buen humor, además de los finos trazos del rostro de la genovesa. Los mismos turquitos que ahora los empujaban a sumarse al joven auditorio, para ver como Michael Corleone trataba de legitimar los negocios *non sanctos* de la *famiglia*.

3. Visitas.

La comisión estaba alborotada porque recibirían en unos días una visita muy importante: el eparca de la catedral de San Marón de Buenos Aires.

La maronita es una iglesia católica oriental que tiene un rito propio, muy similar al de Roma y que responde a la autoridad del Papa. Los eparcas son eclesiásticos similares a obispos, que dirigen una eparquía, equivalente a una diócesis.

Lo cierto es que para la comunidad libanesa era una presencia muy importante y querían celebrarlo como corresponde. Estaba previsto además para esa ocasión, inaugurar el paseo libanés, en una plazoleta con un grupo de cedros y un monumento de piedra junto al que flamearían las banderas de Argentina y Líbano y donde ese día se colocaría una placa conmemorativa de las primeras familias que habían llegado a la región. Se esperaba que monseñor bendijera el nuevo sitio.

Llegado el día, todo se desarrolló como estaba previsto. Bien temprano a la mañana, la inauguración y bendición del paseo, luego una ofrenda floral en el monumento a San Martín de la plaza homónima. No falta en ninguna ciudad argentina que se precie una plaza dedicada al héroe, donde él mismo, convertido en bronce, monta a caballo munido de su famoso sable corvo y señala a sus soldados con el brazo derecho levantado, el camino de la Cordillera de los Andes.

Posteriormente, se celebró una misa en la iglesia de San Marón, concelebrada por el eparca y el párroco local y luego, infaltablemente, se degustaron en la gran galería de la parroquia decenas de *sfijas* bien sabrosas que habían preparado entre todos, el día anterior.

El tema de conversación alrededor del obispo fue la actualidad libanesa, de la que él tenía noticias frescas, pues había estado de visita en aquellas tierras hacía muy poco.

Felizmente la guerra civil había terminado después de quince años, gracias al Acuerdo de Taif, firmado en Arabia Saudita y que intentó buscar un equilibrio entre las comunidades religiosas. Como un mal presagio, recién firmado el trato, un político maronita oriundo de Zgharta y de posturas moderadas, había sido elegido presidente de la nación por la asamblea, pero sólo diecisiete días después fue asesinado en un atentado.

De todos modos, y aunque las tensiones continuaban, había comenzado una etapa de reconstrucción entre las ruinas que habían dejado largos años de luchas internas. La economía y el desarrollo estaban en vías de recuperación, si bien los desafíos continuaban siendo enormes.

La conversación se vio interrumpida bruscamente terminados los postres, cuando un grupo musical compuesto de *buzuc*, *mizmar*, *derbake* y *mazhar* ⁽²¹⁾, venido especialmente de Buenos Aires, irrumpió en la sobremesa y sus interpretaciones llenaron de sonido y ritmo libanés la tarde cordillerana. Por un rato, quedaron atrás temores y preocupaciones por el destino de la madre patria.

(21) —instrumentos. *Buzuc*: de cuerda, parecido al laúd; *mizmar*: de viento, con lengüeta; *derbake*: de percusión, en forma de copa, originario de Babilonia; *mazhar*: de percusión, similar a una pandereta.

4. Allá en el sur.

Salma y su esposo ya no estaban, pero habían dejado huella en la comunidad y en la familia. Desde aquellos días en el barco, cuando ella se convirtió en el sostén de Zahra y en una segunda madre para Malek, hasta la construcción del hospital de la zona por parte de Giuseppe y el trabajo de Salma allí mismo como enfermera.

Pero también sus hijos, ahora que ellos ya no estaban, seguían su obra: su hija Marta, la obstetra que había traído tantas vidas al mundo. Pablo, que siguió con la empresa constructora de su padre y se dedicaba a hacer y financiar viviendas en barrios humildes.

Y también le habían dado una parte de su ser a la patria. Era Ramiro, el hijo de Pablo, que había ofrecido su vida en las islas.

Esa era una herida abierta para tantos familiares que no habían podido despedir a sus hijos y hermanos, ni tenían un lugar donde ir a llorarlos. Ahora, por primera vez desde que la guerra había terminado, se le permitiría a un grupo de ellos visitar el cementerio donde habían sido sepultados los caídos, en una hondonada lejana, fuera de la vista de los pobladores.

Pablo era uno de los viajeros. La emoción era grande cuando el avión se acercó a las islas y más grande aún el impacto, cuando se encontraron en el cementerio con un sinfín de cruces blancas, la mayoría de ellas sin nombre y con la leyenda: "Soldado argentino sólo conocido por Dios". Entonces, de común acuerdo, se dijeron que todos eran sus hijos y cada familia eligió una tumba para homenajear al suyo.

Fue el primer paso para que allí -luego de un sinfín de trámites diplomáticos- se construyera un monumento con los nombres de todos los soldados, se comenzara un largo trabajo de identificación de los restos y se mitigara en algo el dolor y el silencio que había reinado en los primeros años de posguerra.

Pablo no llegaría a verlo, pero un día Ramiro tendría identificada su última morada allá en el sur y sus familiares podrían visitarlo y honrar su memoria en aquel pedazo de patria.

5. Cumpleaños.

José cumpliría 80 años en la próxima primavera y sus hijos querían celebrarlo. Para eso decidieron que la bodega sería el lugar ideal.

Horacio, que había tomado el lugar de su padre y ahora se encargaba de llevar adelante la empresa, se había ocupado de conseguir lo necesario para instalar bajo los chañares florecidos un grupo de mesas bien servidas para recibir a los invitados.

La bodega había ido creciendo gracias al esfuerzo familiar y sus productos se vendían en varios puntos del país. Las gestiones que habían comenzado con el viaje de los hermanos en la rural, habían rendido sus frutos y hoy, gracias a la calidad del malbec que producían, estaban haciendo contactos en el exterior para comenzar a exportar su vino.

Luis, el hijo de Malek, había logrado incorporar una moderna computadora de escritorio, que le permitía gestionar la contabilidad y liquidar los sueldos, entre otras tareas, algo que era impensado hasta hacía muy poco, cuando él mismo llevaba los libros a mano.

Además, y gracias a un modem telefónico conectado al equipo, podían enviar correos electrónicos a distintos bodegueros de otros países, que habían conocido en una gran feria de vinos que se había realizado en la provincia, y ofrecer sus productos. Lo increíble era que tal vez el mismo día, ya recibían una respuesta. Lo que antes demoraba meses, hoy se podía resolver en un instante.

El día del festejo no podría haber sido más hermoso: fresco y con un sol primaveral que entibiaba los corazones. Bien temprano, los asadores habían colocado en círculo los chivitos, calzados en estacas frente al fuego y preparado las parrillas para los demás cortes de carne, que cocinarían más tarde. El olor a leña inundaba el lugar y el mate circulaba entre los que aprestaban los últimos preparativos.

Las mesas con manteles blancos contrastaban con el amarillo intenso de las flores que poblaban las ramas y que también se habían dispuesto como adorno floral en el centro de cada una. Como marco inigualable, las montañas con sus picos nevados, acompañaban la escena.

A la hora indicada, comenzaron a llegar los invitados. Los perros apostados en la tranquera anunciaban con alboroto cada arribo. Estaban todos. Los más grandes a paso lento, los jóvenes riendo y abrazándose, los más pequeños, como es de imaginar, corriendo entre las mesas.

En la principal, José -visiblemente emocionado- con Manuela, Juan y Beatriz, y Amina. En las restantes, hijos y nietos compartían lugar con los familiares de Salma, los trabajadores de la bodega, los amigos de las colectividades y toda la gente que, de una u otra manera, había acompañado a José y su familia en estos largos años de vida.

Se degustaron empanadas criollas, el asado a punto y luego pastelitos fritos de dulce de chañar. El vino Malek tinto y el Ehden blanco visitaron todas las mesas y al final, se compartió una gran torta y las palabras sentidas del dueño de la fiesta.

Para que nada faltara, un grupo folclórico con guitarras y bombo, entonó zambas, tonadas, cuecas y chacareras, mientras todos se enredaban en una ronda de pañuelos y la tierra se hacía nube en los pies de los bailarines, hasta que el sol comenzó a bajar y llegó el momento de la despedida.

6. Fin de ciclo.

La decisión había sido pensada y consensuada. La hora del retiro llegaba en algún momento y ahora era el tiempo para Juan.

Se iba a desprender al fin de su negocio de tantos años. Ninguno de sus hijos seguiría con su tarea. Francisco estaba feliz con su trabajo en la bodega y Amalia daba clases de francés en la facultad y en el colegio San Marón. No podía agregarles esta responsabilidad.

Había encontrado un comprador, un muchacho muy trabajador, hijo de un amigo de muchos años, que se había interesado en el comercio de vinos y con el que pudieron llegar a un acuerdo razonable.

En este momento, Juan estaba realizando un registro general para dejar las cosas en orden. Su sobrino Luis le estaba ayudando con mucha generosidad. Cuando terminaba su trabajo, pasaba por el negocio y volcaba todo lo que iban inventariando en una planilla, que después ingresaría a la computadora de la bodega. El resultado final lo pensaba imprimir prolijamente en la impresora. Para Juan, todo eso era cosa de magia.

Ese día mientras lo esperaba, continuó con el arduo trabajo de limpiar, ordenar y clasificar todas las cosas que se habían acumulado a través de los años, tarea que nunca se había decidido a hacer.

Tenía una caja fuerte de hierro antigua que debía pesar como un automóvil. Se la pensaba ofrecer al comprador y si éste no la quería, iría a parar al galpón del fondo de su casa, le daba lástima desprenderse de ella. Lo mismo pasaba con la máquina de escribir, la seguía usando para las cosas del comercio y ahora se la llevaría a su cuarto. Algo encontraría para pasar el rato y seguir golpeteando el teclado.

Siguió colocando en un canasto tantos recuerdos como cabían en su corazón. Fotos familiares, obsequios de clientes, el trofeo de un torneo de truco, una banderita del Líbano sobre un pequeño cedro de madera, la primera libreta de facturas del negocio, una placa recordatoria de la fiesta del inmigrante, todos y cada uno representaban un momento especial en su vida.

En un estante, algo empolvado, encontró el estuche del bandoneón. Hacía rato que había dejado de tocar, no sabía muy bien por qué. Abrió la funda, sacó el viejo instrumento y una infinidad de momentos felices vinieron a su memoria: los bailes con la orquesta típica, el día en que conoció a Beatriz en el conservatorio, los ensayos, las reuniones y fiestas donde actuaban con su pequeño grupo y muchos más.

Extendió la franela sobre sus rodillas y acarició las botoneras. El fueye se abrió sin ofrecer resistencia, sus bordes plateados le hicieron un guiño y con una respiración entrecortada, lanzó sus primeros quejidos. Entonces, al decir del gran fueyista Leopoldo Federico, Juan comenzó a tocarlo con todo el peso del cuerpo y pareció que el tiempo no había pasado, cuando todo el local se llenó con *las notas de un tango dulzón que lloraba el bandoneón* (22).

(22) — del tango “La canción de Buenos Aires” — Azucena Maizani/Manuel Romero.

7. Francisco.

Además de amar su profesión y su trabajo en la bodega, a Francisco le encantaba practicar deportes y por eso había aprovechado las muchas posibilidades que ofrecía su provincia. Solo o con amigos, no perdía la oportunidad de disfrutar de la naturaleza.

En invierno y hasta entrada la primavera, se acercaba hasta algunos de los centros de esquí para calzarse el equipo y, bien abrigado, deslizarse por las colinas nevadas. Una sensación de paz y libertad lo invadía en esos lugares en los que sólo escuchaba el ruido del viento y el siseo de los esquís sobre la nieve. Iba bien temprano a la mañana y, luego de varios ascensos y descensos que sólo cortaba para tomar un chocolate caliente o una sopa reconfortante, emprendía el regreso, cansado y feliz.

A partir de noviembre, cuando el río Atuel ⁽²³⁾, en San Rafael, se volvía más caudaloso, iba con amigos a hacer canotaje sobre sus aguas turbulentas. Entre los desfiladeros rocosos del cañón, de enormes paredes e increíbles figuras formadas por la erosión de miles de años, con interminables curvas y rápidos, el bote de goma se sacudía sobre la espuma de los saltos y era necesario dominarlo con mano firme hasta el próximo remanso, mientras el agua helada del río que entraba en el bote, le entumecía los pies y el sol le doraba el rostro.

Francisco era un entusiasta fotógrafo y a cada sitio que visitaba llevaba su cámara, dejando registro de lugares, personas, animales silvestres y todo lo que valía la pena atesorar y recordar. Siempre llevaba rollos de fotos suficientes para no perderse alguna toma que le gustara. Usaba película de 400 asas que le permitía obtener imágenes tanto a pleno sol como con poca luz.

No había hecho ningún curso especial, ni tenía una máquina profesional, pero sí buen gusto para enfocar y adivinar lo que sería una buena fotografía. Cuando llevaba a revelar los rollos al negocio de siempre, la ansiedad casi no le permitía esperar a ver el resultado un par de días después, cuando pensaba que había hecho un buen trabajo.

En el verano, tomaba su bicicleta y partía en grupo por el camino de alta montaña. El paisaje de la cordillera era sobrecogedor. Las montañas desfilaban a los lados del camino, sobrevoladas por algún raro cóndor en busca de alimento o un águila mora que escrutaba desde lo alto a un desprevenido roedor.

Solían detenerse a descansar y observar algún grupo de guanacos ⁽²⁴⁾, especialistas en altura, haciendo equilibrio sobre las rocas para comer algún musgo o hierba sobreviviente en el inhóspito suelo. Les gustaba ver su simpática cara oscura con orejas paradas y ojos enormes, curioseando todo a su alrededor.

(23) — del vocablo puelche «latuel» que significa «alma de la tierra».

(24) — del quechua “wanaku”.

Al regreso, el ocaso pintaba todo de otro color y la temperatura comenzaba a bajar junto con el sol detrás de las montañas. Sólo se escuchaba el correr del río que los acompañaba en su retorno, al costado del camino. A veces, retrasaban la vuelta para poder ver el cielo estrellado que tachonaba el helado telón nocturno, dejando adivinar galaxias y supernovas hasta el infinito y acentuando el sentimiento de pequeñez que de por sí los picos montañosos les enrostraban.

Ese año, se había animado con sus amigos a participar en la Vuelta de Mendoza, una competencia de ciclismo anual, que recorre en etapas unos mil kilómetros por toda la provincia. Saldrían y llegarían a un parque muy cercano a su casa y la etapa “reina”, que es, en este tipo de torneos, la más difícil y que sirve para clasificar a los más preparados, sería justamente por el camino de alta montaña, que conocían muy bien.

La experiencia fue extraordinaria y aunque tuvieron que sortear dificultades, calor, frío y cansancio, disfrutaron al máximo todo el recorrido. En la etapa reina, que pudieron completar, fue grande la emoción al llegar al Cristo Redentor -a casi 4000m- en medio de una nevada en pleno verano. En el tramo final habían recorrido el camino sinuoso y de cornisa enclavado en la roca, cerca de donde una vez el ejército de los Andes cruzara a lomo de mula para luchar por la independencia.

El monumento del Cristo se encuentra justo en el límite de Argentina y Chile, en el punto más alto de este paso llamado de Uspallata y fue construido con cañones fundidos en ocasión de un acuerdo de paz, en 1904, luego de conflictos limítrofes entre los dos países.

El esfuerzo fue grande pero la recompensa aún mayor, no sólo por haber podido terminar la competencia, sino porque en la cena de premiación realizada al regreso, Francisco conoció a Mariela, la que tiempo después sería su esposa y la madre de sus hijos.

8. Amalia.

Esa mañana de comienzos de junio, Amalia llegaba a su clase de Gramática I, que impartía desde hacía varios años en la facultad, en el profesorado de francés. Eran pocos alumnos, desde que se había quitado como materia obligatoria en los cursos del colegio secundario. Ahora era el inglés el idioma universal y por lo tanto el más buscado para estudiar.

Pero ella daba sus clases con el mismo entusiasmo del comienzo. Le encantaba la gramática, consideraba que ésta era el esqueleto del lenguaje y que su buen uso permitía una buena comunicación entre las personas. Podía confesar que había aprendido mejor la gramática castellana, estudiando la francesa.

Como era temprano, antes de ir al aula pasó por la sala de profesores, pensando en charlar unos minutos con alguna colega. Por algún raro preconceito, eran todas mujeres las profesoras de francés... tal vez eso pudiera cambiar con los años. No había nadie todavía, pero en ese momento entró la secretaria del departamento de lenguas y le entregó una correspondencia que había llegado para ella.

Se sentó un momento junto a la gran mesa de madera tallada, protegida con un grueso vidrio, y acomodando sus largas piernas abrió el sobre oficio de papel madera, que tenía varias estampillas de tres francos del correo francés con la imagen de Ceres, la diosa griega de la agricultura. Era una conmemoración por los 150 años del primer sello francés, que tenía esa misma figura.

Cuando sacó las hojas con el logo de la universidad de la Sorbona, se le cortó la respiración. A fines del año anterior había enviado por correo su currículum, con el fin de anotarse en una beca que ofrecía la embajada argentina en Francia, para una especialización de un año, en lengua y literatura francesa.

Ahora le notificaban que había sido aceptada y que el curso comenzaría en el mes de septiembre. En otras páginas le enumeraban los requisitos que debería completar y otros datos de interés.

Se quedó un instante con la mirada perdida. Cuando llenó la solicitud y a pesar de saber que contaba con buenos antecedentes y calificaciones, jamás había soñado que podrían convocarla. Sin embargo, ahora el proyecto incierto se había convertido en una realidad. Mil cosas pasaron por su cabeza y lo primero que hizo fue correr al teléfono para contarle a su madre la increíble noticia.

9. Decisiones.

Como siempre, Beatriz y Juan la apoyaron y se alegraron por ella, aunque interiormente sintieran un nudo en el estómago al pensar que iba a pasar mucho tiempo antes de que la volvieran a ver.

Ya no era una jovencita y no necesitaba que nadie la autorizara a tomar una decisión, pero siempre la palabra de sus padres era un aliciente para ella, le hacía falta ese empujoncito desinteresado para arrancar.

Su madre le avisó que había llamado tía Amina porque tenía algo para entregarle. Fue la excusa perfecta para ir a contarle las novedades y también para escuchar sus consejos. Especialmente le preocupaba la reacción de Guillermo, su novio.

Llevaban una relación de muchos años, pero ninguno de los dos se había atrevido a dar un paso más y formalizar esa pareja. Hoy ya casi no existían los mandatos de antaño, en que la mujer debía casarse joven y tener hijos. Incluso el casamiento había dejado de ser un paso obligatorio. Muchas parejas se iban a vivir juntas sin papeles de por medio, algo impensado años atrás. Pero ellos, ni siquiera eso, y Amalia no sabía responderse a sí misma el por qué.

Amina la recibió como siempre con un abrazo fuerte y calentito. Se dio cuenta de qué grande estaba. A pesar de que conservaba la vitalidad y el carácter afable, los años habían dejado huella en su rostro y en su andar.

Su tía le entregó un paquete y le contó que era un regalo de cumpleaños adelantado. Al abrirlo, grande fue la sorpresa al encontrarse con un flamante teléfono portátil. Servía para hacer llamadas y también para enviar y recibir mensajes de texto instantáneos. Amalia había pensado en comprarse uno, pero le parecía un gasto superfluo. No imaginaba que nunca más se separaría de él.

Luego, café de por medio, contó las novedades que provocaron una gran alegría en Amina, sabía que sería una experiencia muy provechosa para su sobrina y eso la hacía muy feliz.

Y luego vinieron las dudas que Amalia se había planteado antes de hablar con su novio. Y la respuesta no se hizo esperar. Su tía la ayudó a repasar juntas los pros y los contras de esta decisión y a tomar libremente una determinación. Esa misma noche hablaría con su novio. El viaje, ya estaba decidido.

10. En el aire.

El avión había despegado puntualmente y ya se encontraba volando sobre tierra uruguaya. Era su primer vuelo. El asiento, al lado de la ventanilla, le había permitido a Amalia ver las luces de Buenos Aires que parecían no encontrar fin en el horizonte rojizo, donde el sol había dejado colgados de una nube los últimos rayos de la tarde.

Como todavía faltaba para que sirvieran la cena, se desentendió de los últimos movimientos de las azafatas que con destreza y amabilidad terminaban de acomodar algún equipaje o atender el pedido de un pasajero. Se calzó los auriculares, encendió el reproductor de discos compactos e hizo girar un cedé de Queen, uno de sus preferidos.

Su mente entonces comenzó a repasar el torbellino que habían significado estos meses antes de partir.

En primer lugar, las largas e inevitables conversaciones con Guillermo, su novio. Con tristeza recordó cómo debieron reconocer el desgaste que había sufrido su relación con los años y que este viaje ayudó a precipitar. Se querían mucho, pero casi como dos amigos. Finalmente, decidieron darse un tiempo de reflexión mientras estuvieran separados y luego tomar el camino que les dictara su corazón.

Un capítulo aparte fueron los trámites que debió realizar contrarreloj: la obtención del pasaporte en la policía federal, que había llegado días apenas antes de marchar; el pedido de licencia en la facultad y en el colegio donde daba clases, que debía ser aceptado por ambas instituciones y en fin, todo lo que representaba prepararse mental y materialmente para marcharse por un año del lugar donde se vivió toda la vida.

Una turbulencia hizo sacudir un poco la nave y las luces de los cinturones de seguridad se volvieron a encender. Eso sí que no le gustó nada a Amalia. Mientras la marcha era tranquila iba relajada, pero al menor movimiento, sus músculos se ponían en tensión y el pulso se aceleraba. Era de un signo de tierra y sólo estaba tranquila con los pies apoyados en ella. Esto de volar era muy práctico y veloz, pero no era lo suyo.

Cuando todo volvió a la normalidad, retomó el hilo de sus pensamientos y concluyó que lo más lindo del último tiempo había sido la boda de su hermano. Su compañero de ruta desde la infancia, había encontrado un amor verdadero en Mariela. Amalia estaba feliz viéndolo feliz a él y a sus padres, que con todos los preparativos habían conseguido disimular un poco el estado de ánimo por la partida de su nena.

La fiesta había sido hermosa y divertida, con toda la familia y amigos queridos. Hasta le pidieron a ella que dijera unas palabras, ya que -además de ser testigo de la boda-

era la que más podía contener la emoción, aunque le brillaran los ojos y estuvieran siempre a punto de desbordarse.

Se trajo consigo varias fotos de ese día para que la acompañaran en este tiempo de ausencia. Recordó entonces la cajita de madera que había construido Elías y que había acompañado a sus abuelos en el viaje desde el Líbano, con los recuerdos más preciados.

Tía Amina siempre repetía esa historia que le había transmitido Zahra y hoy tenía ese pequeño cofre en la mesa de luz junto a su cama. Le había prometido a Amalia que ella, siempre deseosa de conocer la historia de sus ancestros, iba a ser su depositaria, para que se conservara por siempre.

Era así, ella amaba conversar con su padre -Juan, el memorioso- y que le contara todas las historias que le habían transmitido sus propios padres, el tío Ramón, Malek que era la mayor, y las que él mismo había vivido. Otras personas de su edad no mostraban interés por sus raíces, a pesar de que casi todos eran nietos de inmigrantes, en cambio a Amalia le apasionaba conocer la cultura y la historia de sus mayores.

El ruido de los carros con la cena deslizándose por los pasillos y el murmullo de los pasajeros que enderezaban los asientos y acomodaban las mesitas plegables, la sacaron de sus pensamientos. Hizo lo propio y se dispuso a probar su primera comida a diez mil metros de altura.

11. Lutecia.

“Mesdames et Messieurs, nous entamons notre descente vers l’aéroport de Paris-Charles de Gaulle. Merci de bien vouloir attacher vos ceintures de sécurité” (...) “Señores pasajeros, iniciamos nuestro descenso hacia el aeropuerto de París-Charles de Gaulle. Por favor, abrochen sus cinturones”.

El avión se posó suavemente en la pista y Amalia se sintió feliz por estar en su destino y nuevamente en tierra, luego de cruzar el océano sin mayores contratiempos. Más de once mil kilómetros en doce horas no era mal promedio. Finalmente, ¡estaba en la *Ville Lumière!* (25)

Había leído que en el siglo III a.c. París fue habitada por un pueblo galo, los *parisii* o parisios que se asentaron a orillas del río Sena. Luego, en la era romana y hasta el año 300 d.c. se llamó *Lutetia* o Lutecia, cuando adoptó definitivamente su nombre actual. En el barrio latino se conservan ruinas de esa época.

Luego de sortear con éxito la carrera de obstáculos que significa salir de un aeropuerto, se dispuso a tomar el transporte hacia el centro de la ciudad. Era, como su madre, previsor en todos los detalles y como ella, tenía en su libreta anotada toda la información necesaria, a la que iba agregando sus impresiones y vivencias de cada día de viaje.

Había apuntado que debería tomar el tren subterráneo RER hasta Saint Michel-Nôtre Dame, puesto que a pocas cuadras de esa estación estaba su alojamiento. Le habían adjudicado un cuarto sobre la Rue Cujas, muy cerca de la facultad de letras y a metros del Boulevard Saint Michel, corazón del barrio latino.

Pasada media hora llegó a su parada y al salir a la superficie quedó admirada de lo que se abría ante sus ojos. Era un día casi otoñal, soleado y cálido. El río Sena resplandecía su verdor en medio del ir y venir de los *bateaux-mouches*, esos barcos chatos que llevan cientos de personas al día en un recorrido por las entrañas de la ciudad.

Junto al muro que separa el río de la calle, una fila interminable de puestos de libros, los famosos *bouquinistes*, que por cinco siglos han estado allí, con sus ejemplares de libros antiguos, revistas, posters y colecciones de todo tipo.

(25) — la “Ciudad Luz”, como se conoce a París, por ser centro del arte y de la educación y también una de las primeras en contar con iluminación urbana.

Enfrente, la isla con el palacio de justicia, la Sainte Chapelle y la catedral de Nôtre Dame y todo alrededor, el bullicio y la calidez del barrio latino, con sus clásicos cafecitos con mesas en la vereda, librerías, puestos de *crêpes* y *baguettes* crocantes, estudiantes, turistas y el tránsito incesante.

Con los ojos bien abiertos, se encaminó por el boulevard Saint Michel hasta su alojamiento, situado a unos 400 metros, casi en frente de la Sorbonne-Nouvelle, sede de la facultad de letras y en la que debería presentarse en un par de días.

El edificio era como la mayoría de las construcciones de la ciudad, que cuentan con cuatro o cinco pisos, de los cuales el último asoma sus ventanas por el techo de pizarras grises y chimeneas de ladrillo. Su departamento estaba justamente allí, en el último piso. Cuando el encargado le facilitó las llaves, que habían dejado a su nombre, subió por un ascensor mínimo, como para dos personas delgadas y apretaditas.

Era un cuarto pequeñísimo con una cama, un ropero, un escritorio con una silla, una lámpara, una cocinita equipada en un rincón y un baño de dimensiones acordes. Pero era lo más hermoso que podía pedir.

Una ventana que se apuró en abrir, daba a la calle y desde allí podía ver la techumbre plomiza de los edificios circundantes y justo en frente, la universidad. Entraba aire y sol y ya pensaba en colocar macetas con flores de alguno de los puestos que había visto por el camino.

Su hermano le había prestado una cámara pequeña, cargada con rollo y lista para disparar, así que aprovechó para tomar su primera foto de viaje. Estaba feliz con la aventura que había emprendido y con la decisión que había tomado.

12. Noticias de lejos.

Beatriz estaba acomodando las compras que acababa de hacer en el mercado -tarea ímproba si las hay-, cuando sonó el timbre. Era el cartero. Entre facturas de impuestos y resúmenes del banco, un sobre especialmente llamó su atención: tenía bordes con rayas azules y rojas y el sello “*par avion*”. ¡Era carta de Amalia!

Llamó en seguida a Juan, que estaba podando un limonero en el fondo y éste vino como un rayo. Con manos temblorosas abrió la carta y comenzó a leer en voz alta:

“Queridos papis:

¿cómo están? Espero que no me extrañen mucho, o mejor sí, a ver si todavía se olvidan de su hijita.”

“Les cuento que el viaje fue tranquilo y que ya estoy instalada en el departamento (van fotos). Todo lo que estoy viviendo es increíble, parece un cuento de hadas para mí.

“¡Esta ciudad es hermosa! Tantas cosas que pasaron acá durante siglos no se pueden creer. Vas recorriendo y a cada rato hay un cartel: “aquí vivió Marie Curie”, “en este lugar murió en la guillotina Robespierre”, parece que estuvieras caminando dentro de un libro de historia.

“Aproveché los primeros días libres para conocer todo lo que pude, yendo casi siempre a pie, que es como más se disfruta, así que terminé cansadísima. Hice un paseo en un barquito por el Sena, lo tomé al atardecer en el barrio latino, donde vivo yo, hasta la torre Eiffel (¡es enorme!) y ya era de noche cuando desembarqué en el mismo lugar al volver, así que fui viendo cómo se iluminaban los edificios y los puentes durante el recorrido, un espectáculo increíble.

“En la facultad pude empezar las clases sin problemas. Voy todos los días de semana y aprendo mucho. Todos son muy amables, me parece que ayuda bastante que hablo francés, creo que no les gusta mucho si les hablás en inglés... En unos días ya tengo examen, es muy intensivo.

“Me encontré con algunos argentinos que también cursan aquí y lo mejor, no saben... una chica libanesa de Beirut que vino a hacer el mismo curso que yo. Nos estamos haciendo amigas y por supuesto le empecé a contar toda nuestra historia, espero no aburrirla. Se llama Nahid y es muy dulce. Ya aprendí a decir en árabe sabajaljer (buen día) y shokran (gracias).

“Bueno, espero que anden muy bien por allá. Manden saludos a todos, especialmente al nuevo matrimonio, después me cuentan cómo les fue en la luna de miel. Espero que

ustedes se cuiden mucho, yo lo hago, estén tranquilos. Espero su carta. Los quiero mucho.

Amalia."

Se abrazaron los dos, felices y aliviados. Su nena estaba bien y contenta, eso era lo único que importaba. Beatriz dejó que la compra esperara sobre la mesada, tomó papel de carta y se puso a escribir.

13. Navidades.

La nieve había empezado a caer suavemente sobre la ciudad. Los copos, que parecían flotar, brillaban al pasar por el haz de luz de las luminarias amarillas de la calle y aterrizaban en silencio sobre los adoquines lustrosos.

Amalia había disfrutado esos días previos a Noël, como denominan los franceses a la Navidad. Salía bien abrigada con bufanda y gorro de lana y una campera liviana y calentita que había comprado en Prisunic, una cadena de tiendas que tenía buenos precios. Había recorrido las ferias navideñas y probado el *vin chaud* -vino caliente-, típico en esas fechas. Anotó la receta en su libreta, para compartirla en los fríos inviernos mendocinos a su vuelta:

*1 botella de vino tinto
150g de azúcar o miel
1 rama de canela
1 estrella de anís
2 clavos de olor
1 pizca de nuez moscada
Ralladura de media naranja*

*Colocar el vino en una cacerola, con el agua y el azúcar.
Calentar a fuego moderado.
Agregar la canela, el anís, los clavos de olor, la nuez moscada y la ralladura de naranja.
Hacer hervir y luego bajar el fuego durante 5 minutos.
Apagar, tapar la olla y dejar reposar otros 5 minutos.
Servir caliente, filtrando con un colador.*

La tarde anterior, se había acercado hasta la catedral de Nuestra Señora del Líbano que estaba ahí nomás, a menos de cinco cuadras, frente al museo de Marie Curie. Había un concierto de villancicos, interpretado por el coro de jóvenes de la parroquia, que sonó celestialmente en la nave de la iglesia. Antes de irse, rezó una pequeña oración para sus ancestros, que sentía presentes en el espíritu que había quedado flotando en el aire junto con los acordes musicales.

Luego había ido a recorrer los Campos Elíseos con sus árboles adornados con luces desde la plaza de la Concordia hasta el Arco del Triunfo, donde un mundo de gente se apuraba para poder cumplir con la lista de regalos.

Esta noche, se juntarían en un bar en Montmartre a celebrar *Réveillon de Noël*, como llaman a la Nochebuena, con amigos y amigas de la facultad que, como ella, estaban

lejos de sus familias. Le encantaba ese barrio bohemio, colgado de una colina, desde donde se podía ver toda la ciudad iluminada.

Más temprano, había hablado con sus padres por cobro revertido desde una cabina telefónica. Estaban preparando varios platos para llevar a la casa de los consuegros, donde esperarían la Navidad. No terminaban de despedirse y ella tampoco, finalmente le pasaron con su hermano Francisco que había pasado a buscar unas bebidas para la noche. Él le dio la mejor de las noticias: iba a ser tía.

Parte V – Volver al origen



1.Otras épocas.

Increíblemente, un nuevo milenio había comenzado y el mundo seguía más o menos en pie. A pesar de los augurios apocalípticos de los Nostradamus modernos y de los presagios de que las computadoras a nivel global iban a derretirse ese 31 de diciembre a la noche, todo había seguido su curso.

Por supuesto, varias cosas habían cambiado.

Europa se había unido, al menos tras una moneda única que había sido un dolor de cabeza para los países menos favorecidos. Y en el norte de América, un atentado jamás previsto había hecho tambalear el planeta y demostrado que el poder nunca es infinito y que a veces puede cambiar de mano.

En el Líbano, la etapa de reconstrucción parecía haber comenzado, con la retirada de las tropas israelíes del sur del país después de dos décadas. Beirut en especial, renacía de sus ruinas gracias a un proyecto ambicioso de restauración y modernización de sus zonas más emblemáticas.

Los avances tecnológicos crecían sin cesar en todo el mundo y el nuevo fenómeno de internet ya estaba cambiando el curso de todas las cosas.

En Argentina, “aquí abajo, abajo, cerca de las raíces” (26), una crisis terminal casi había hecho volar todo por el aire sin necesidad de misiles ni bombas. Pero milagrosamente, se había superado, aunque todavía hubiera que lamer varias heridas.

En medio de toda esta vorágine, la vida continuó para la familia. Amalia concluyó su curso en París, que no sólo le aportó los conocimientos necesarios para concursar por un lugar en la cátedra de Lengua Francesa II de la facultad -cargo que obtuvo sin problemas- y engordar su currículum, sino que significaron unas vivencias únicas para su persona.

También, como era previsible, había llegado a su fin el noviazgo de tantos años con Guillermo y fue un alivio para los dos aceptarlo. Estaba sola y se preguntaba si seguiría los pasos de tía Amina. No le preocupaba y recordaba sus palabras: el amor, si debe aparecer, lo hace a la vuelta de cualquier esquina y en el momento menos pensado. Había alquilado un departamento al volver de Francia, en un edificio cercano a la facultad, dejando por primera vez el hogar materno y paterno, y estaba feliz con eso.

(26) — del poema “El sur también existe” de Mario Benedetti, musicalizado por Joan Manuel Serrat.

Francisco estaba esperando su segundo hijo, un varón que vendría a hacer compañía a su hermana Rina. Amalia había llegado a tiempo para estar en el nacimiento de la nena y ser la madrina de bautismo. Hoy la tenía embobada.

Los abuelos disfrutaban de este presente y se habían ido adaptando a los cambios que se fueron produciendo en la familia. Juan y Beatriz valoraban en su vejez estar juntos y gozar de todo lo que la vida les había regalado.

2. Primos.

Amalia y sus primos, incluidos los nietos de Salma, que eran como de la familia, tenían una relación entrañable, como sucede generalmente entre esos que son una mezcla de hermanos y amigos, compañeros de juegos, aventuras y confidencias.

Un vínculo que ni los años ni la distancia pueden romper y que en cada reencuentro lleno de risas y abrazos, hace revivir los momentos compartidos y uno se vuelve otra vez un niño a punto de hacer cualquier travesura.

Con Horacio, hijo de José y Manuela y a cargo de la bodega, Amalia tenía una relación especial, tal vez porque sus puntos de vista y sus caracteres eran muy parecidos. Se llevaban varios años pero eran muy compinches y podían estar horas hablando de cualquier tema sin aburrirse. Ya fuera de la actualidad política o social, de cine o de literatura, podían explayarse intercambiando sin trabas sus pareceres.

En ese momento, su primo estaba atravesando un momento difícil. Se había divorciado y eso lo tenía muy apenado. Habían sido muchos años de matrimonio y lo que más lo entristecía era saber que ya no habría mesa familiar y que los hijos sufrirían la separación de sus padres. Pero había sido inevitable y debería empezar a mirar para adelante.

Amalia, además de prestarle su hombro para que pudiera desahogarse, comenzó a pensar cómo podría ayudarlo a dar vuelta la página y tener algún nuevo proyecto que le hiciera bien. Horacio era un tipo de apariencia fuerte, de gran porte, curtido por el trabajo en el campo, entrador y desenvuelto como su padre. Protector, pero a la vez de alma frágil.

Entonces, una idea que venía dando vueltas en su cabeza hace tiempo, empezó a tomar forma y cuando eso pasaba, no había fuerza capaz de hacerla retroceder.

Ahora tenía el argumento que le faltaba para volver su sueño realidad. Tomó el teléfono y llamó a Horacio:

-Primo, ¿qué te parece si nos vamos los dos al Líbano?

3. La aventura comienza.

Primero le costó convencerlo. Que los chicos, que la bodega, que los trámites. Después de que Amalia fuera refutando sus dudas con argumentos convincentes, Horacio no tuvo otro camino que aceptar la propuesta.

En realidad le encantaba la idea, siempre había sido muy apegado a la historia familiar. Recordaba sus charlas con la abuela Zahra cuando era chico y en su cabeza había construido imágenes de lo que podría ser la tierra de sus ancestros. Por otro lado, viajar con su prima, con quien congeniaban tan bien, era un programa que lo entusiasmaba.

De acuerdo a la fecha probable de viaje, en esa época sus hijos se irían con la madre de paseo al norte del país: quebrada de Humahuaca, Salinas Grandes, Tren a las Nubes, entre otros lugares. Hermoso programa.

En cuanto a la bodega, como tampoco sería la temporada de máxima actividad, el trabajo sería menor y podía confiar plenamente en su primo Luis, para dejarle a cargo la empresa.

Horacio se iría tranquilo sabiendo que todo estaba bajo control. Por los trámites, Amalia ya tenía todo previsto. Había averiguado que él podía iniciar el pedido del pasaporte y retirarlo en Buenos Aires, porque allí el proceso era más rápido y además debían gestionar en la capital la visa para entrar al Líbano, que era exigida a los argentinos.

Ya les habían avisado cuando llamaron por teléfono al consulado, que la visa podría estamparse en el pasaporte argentino sólo si éste no tenía ningún sello de Israel. Es decir, si habían viajado a ese país, no podían entrar al Líbano. Así era la realidad en aquellos lados y había que entenderla.

La primera parada de la aventura estaba determinada, sería en Buenos Aires.

4. Itinerario.

Varios cafecitos a la salida de la facultad, en un bar donde se reunían a conversar los dos primos, sirvieron para diseñar el itinerario que iban a recorrer.

Esa tarde, antes de comenzar la charla, Horacio salió un momento a la vereda a fumar un cigarrillo. Mientras Amalia saboreaba su primer café, se puso a pensar que hasta hacía muy poco, las personas fumaban en el restorán, en clase, en un avión... y milagrosamente eso había cambiado.

¡Ahora se podía respirar en esos lugares! No entendía cómo, pero los fumadores aceptaban las inclemencias del tiempo con tal de consumir el cigarro a las apuradas. Ojalá este cambio también sirviera para que ellos dejaran esa costumbre y cuidaran su salud.

Cuando su primo volvió a sentarse, con un fuerte olor a tabaco, Amalia le contó que había pasado por la agencia de turismo que había gestionado su viaje a Francia. Allí le informaron que, como no había vuelo directo a Beirut, podían tomar un pasaje de una compañía turca con destino Estambul y luego desde allí volar con una aerolínea egipcia que cubría la ruta al Líbano.

Era una oportunidad única para conocer esa ciudad de cuento y los dos estuvieron de acuerdo en quedarse unos días allí para recorrerla. En seguida vino a la mente de Amalia el recuerdo de los amigos turcos que habían conocido sus abuelos en el barco hacia Argentina y pensó que no bien viera a su padre, le preguntaría si recordaba algo de eso.

En el mapa del Líbano que desplegaron sobre la mesa, fueron marcando los lugares que les gustaría visitar: Beirut, por supuesto, Zgharta y Ehden imprescindibles, también Becharre y los cedros.

Después verían sobre la marcha qué otros lugares podrían conocer. Lo más importante era que la rueda había comenzado a moverse y el Monte Líbano se veía cada vez más cerca.

5. Sensaciones.

Cuando Amalia les contó a sus padres la decisión que había tomado junto a su primo, éstos sintieron una mezcla de alegría y temor. De alegría porque significaba la concreción de un sueño que ninguno de la familia había podido o quizás no se había atrevido a realizar.

De temor, por todos los conflictos que se habían sucedido en el Líbano y lo poco que se conocía de la realidad del país. Si bien las escasas noticias que llegaban eran alentadoras en cuanto a que se estaba viviendo una etapa más tranquila y de reparación, siempre estaba latente la posibilidad de que todo recomenzara.

Sin embargo, el entusiasmo de su hija terminó por contagiarlos y comenzaron a buscar entre las cartas de Zahra, que Juan había guardado celosamente, para tratar de encontrar alguna información que pudiera serles útil.

Con muchísimo cuidado comenzaron a explorar los papeles amarillentos que estaban atados con una cinta desteñida, dentro de una caja que no se abría hace años. Entre las varias cartas escritas en árabe que los padres de Juan habían intercambiado con familiares de Zgharta en los primeros años, después de su llegada a Argentina, apareció una con sello de Estambul.

Las estampillas tenían la cara de Atatürk, líder de la revolución turca que había terminado con el imperio y cambiado para siempre la historia de Turquía. Si bien sus métodos eran cuestionados por algunos, era recordado con veneración por todo el pueblo, muchos años después de su muerte, entre otras razones, por haber modernizado totalmente el país durante su presidencia, haber promovido la emancipación de las mujeres -incluido el voto femenino- y fomentado la educación.

Lo cierto es que Juan no comprendía nada de lo que allí estaba escrito y decidió entonces consultar a su viejo profesor de árabe, que, aunque ya no dictaba clases, podría ayudarlo seguramente a descifrar el contenido de la correspondencia. Una vez que concertara una visita, le propondría a Amalia que fueran juntos a verlo.

Cuando se disponía a cerrar la caja, luego de separar el manojito de cartas, reparó que en un rincón había una pequeña cajita de nácar. La abrió, y al ver que contenía una porción de tierra bien apisonada, aunque resquebrajada por los años, recordó el relato de su madre cuando le contó que la había traído desde Zgharta, para no olvidar nunca su patria y con la esperanza de regresar a ella algún día.

Juan comprendió que el mejor destino para esa tierra, era el de abonar las raíces del olivo que Ramón le había traído un día como un retoño y que hoy crecía con brío en el fondo de su jardín.

6. Buceando en el pasado.

El profesor era un hombre viejito y lleno de arrugas, pero con una vitalidad envidiable. Los recibió en un pequeño salón, donde un gato gris dormía plácidamente enrollado en un sillón, sin inmutarse por la llegada de los visitantes.

Era un ambiente con poca luz y olor a encierro, pero a la vez invitaba a quedarse, tal vez por su enorme biblioteca llena de ejemplares con lomos de letras doradas, sus sillones de pana algo desvencijados y una lámpara con tulipa de mármol que dejaba ver apenas el dibujo de la gran alfombra gastada.

Les convidó café, que sirvió con un recipiente de cobre, en tacitas de porcelana tan fina que parecía que iban a romperse al llevarlas hasta los labios.

Juan desató el paquete de cartas y antes de que pudiera explicarle al profesor el motivo de la visita, éste ya estaba leyendo en voz alta la primera hoja, que extendió sobre la mesa. Su voz con sonidos que raspaban la garganta, les pareció una música ancestral.

Cuando al fin les tradujo el contenido, supieron que la carta estaba fechada en Zgharta y la firmaba Youssef, el cuñado de Zahra, contándole que había vendido la casita de Ehden y cancelado la hipoteca que había financiado su viaje a la Argentina.

La emoción se sentía en el aire, era como abrir una puerta hacia el pasado y traer al instante presente una historia que estaba sólo en la imaginación de Juan y Amalia, quienes sentían humedecerse los ojos a medida que la lectura avanzaba.

Dejaron que continuara leyendo y traduciendo sin interrumpirlo, el hombre mismo parecía feliz de sumergirse en ese mundo que le era tan familiar.

Amalia iba anotando todo en su libreta, no podía dejar pasar esta oportunidad. En un momento, los dos le hicieron señas al anciano de parar y releer: en otra misiva Youssef contaba que un tiempo antes de morir, Elías -el abuelo de Zahra- había tallado en cedro una imagen de la virgen del Líbano y les había pedido que se la enviaran a su nieta para que la protegiera.

Por razones varias, ese pedido no pudo cumplirse, entonces habían decidido llevar la imagen a la iglesia donde iba siempre la familia, para que la bendijeran y que quedara allí a buen resguardo, hasta el día en que la destinataria pudiera volver a su tierra natal. En la base de la estatuilla decía su nombre y la fecha en que Elías la había terminado.

Juan miró a los ojos a su hija y supo que el viaje tenía un motivo más para ella a partir de ese momento. Sintió su pecho latir de emoción. Amalia apuntó finalmente los datos

de los amigos de Estambul, que había sido el principal motivo de esa visita y que nunca pensaron los llevaría a vivir una experiencia tan inolvidable.

En el momento de la despedida, la borra de café dibujó una sonrisa en el fondo de las tazas.

7. Contactos.

Amalia había comprado en cuotas una computadora portátil que le resultaba de lo más útil para su trabajo de docente. No solamente podía trabajar con ella tanto en su casa como en la facultad, donde aprovechaba los ratos libres entre cursadas para corregir trabajos, preparar clases o exámenes parciales, sino que la conectaba con un cable al modem de internet y tenía acceso al correo electrónico o a la información de la web, que era cada vez más profusa.

Recordaba cuando ella cursó la carrera, que sólo contaba para estudiar con la biblioteca de la facultad y las fotocopias que vendían en el centro de estudiantes. Ahora podía enviar material a sus alumnos por correo electrónico y sugerirles sitios web donde consultar bibliografía y otros materiales.

Los estudiantes podían hacer todo sin moverse de su casa. También debía reconocer que estas comodidades los volvían un poco perezosos y había que estimular su inquietud más que antes.

Era sábado a la tarde y mientras disfrutaba de estar en su casa con ropa holgada y botitas de lana, abrió el navegador de búsqueda Altavista en su portátil y comenzó a buscar información sobre Estambul: tipeó Hasan Kaya, que era el nombre del amigo de sus abuelos.

Salieron cientos de personas con ese nombre, por lo visto era muy común. Ajustó la búsqueda y agregó Eminönü, que era el barrio que figuraba entre los datos que había anotado. El resultado fue más preciso, pero cuando agregó el nombre de la calle y el número, el buscador no devolvió ninguna información. Estaba claro que ya no vivía nadie con ese nombre en esa dirección.

Volvió atrás y comenzó a buscar referencias de los Hasan Kaya de Eminönü. Estuvo toda la tarde evaluando los perfiles de las personas que iban apareciendo, hasta que dio con un Hasan de su misma edad, que era médico y del que figuraba un correo electrónico donde escribir.

Redactó una carta explicando lo descabellado de la información que estaba buscando, la tradujo al inglés con un programa que tenía en su computadora y finalmente la envió. No había mucho que perder, en el peor de los casos, nadie contestaría.

8. La Reina del Plata.

Se tomaron un par de días para ir juntos a hacer los trámites previstos a Buenos Aires y de paso tener una prueba piloto de lo que sería su viaje fantástico a medio oriente.

La experiencia no pudo ser más grata. Horas de charlas, de risas y también de lágrimas, se sucedieron. La visita al consulado libanés en avenida Libertador, fue un anticipo de la entrada en el mundo árabe. Muebles tallados, grandes y numerosos sillones de pana en todos los ambientes y pisos relucientes con alfombras de seda tejida.

Un señor muy amable con un simpático acento había estampado la visa en sus pasaportes -el de Horacio felizmente estaba listo cuando fueron antes a retirarlo- sin dejar de preguntar nuevamente si no habían visitado alguna vez a sus vecinos israelitas.

También les ofreció tramitarles la ciudadanía, lo que les permitiría adquirir propiedades en tierras libanesas. Por lo visto, algunas cosas no habían cambiado.

Vieron que de un armario extraía una carpeta y comenzaba a leer unos legajos escritos en árabe. En ellos, según les explicó, figuraba el registro civil de Zgharta donde estaba inscripto el abuelo, su esposa y sus hijos, información que se había incorporado cuando Amir tramitó la nacionalidad libanesa para toda la familia, hacía mucho más de medio siglo. Los primos no salían de su asombro. Agradecidos, convinieron dejar el tema de la ciudadanía para otro momento.

Para continuar con las emociones, decidieron visitar el museo de los inmigrantes. Estaba ubicado en la Dársena Sur del puerto de Buenos Aires, en lo que fue el desembarcadero y Hotel de Inmigrantes, por donde pasaron millones de personas de distintas partes del mundo, incluidos sus abuelos, que venían a buscar un destino mejor a la Argentina.

Recorrieron en primer lugar el muelle y luego ingresaron al enorme edificio de tres pisos que había pertenecido al hotel. Las paredes azulejadas, las mesas largas en el salón comedor, las camas de hierro, las salas de hospital, las fotografías de la época, acompañaban un recorrido que iba estrujando el pecho de los dos visitantes.

Creían oír el eco de mil voces en todos los idiomas rebotar en las paredes, mientras imaginaban a Zahra y Amir con Malek en brazos, hacía casi un siglo, ingresando a un mundo desconocido y tan lejos de casa. El destino había sido benévolo después de todo y aunque nunca hubieran podido volver a pisar su tierra natal, ahora ellos podrían saldar esa cuenta pendiente y estaban ansiosos por lograrlo.

Al día siguiente debían regresar, pero esa noche tenían bien ganada una rica cena en el barrio de San Telmo, donde estaba su alojamiento. Primero pensaban comer una buena carne a la parrilla y luego escuchar música en algún local de plaza Dorrego. Era el mejor plan para terminar la estadía como se merecían.

9. Respuestas.

Amalia preparaba el contenido del próximo parcial, que sus alumnos deberían aprobar para poder promocionar la materia. Era una tarea que llevaba su tiempo y por lo tanto, elegía momentos en los que estuviera tranquila y lejos del teléfono.

Pensaba las preguntas en función de las respuestas que esperaba obtener, donde el objetivo era que el estudiante pudiera mostrar el manejo del vocabulario, la ortografía y la construcción de los textos. Nunca fue adepta a la metodología del *multiple choice* (27), tan en boga, porque le parecía una lotería en la que podía terminar acertando quien menos sabía. Por el contrario, le gustaba que los alumnos se expplayaran.

Divagando en estos pensamientos, no había reparado que la campanita que anunciaba la llegada de un correo electrónico, se había encendido en la pantalla. Abrió entonces la aplicación de correo y comprobó el remitente: *maralkaya23@hotmail.com*. El texto, escrito en inglés, decía lo siguiente:

“Hola Amalia, te escribo porque mi primo Hasan me envió tu carta. Soy Maral, nieta de Hasan Kaya y me gustaría mucho conocerte. Podemos comunicarnos por este medio o, si te parece mejor, por MSN. Saludos. Maral”

No lo podía creer. ¿Sería cierto o estaba soñando? Este mundo increíble que le había llevado a sus abuelos a tardar un mes para llegar del Líbano a la Argentina, ahora le permitía no solo haber encontrado sin demasiado esfuerzo a la nieta de sus compañeros de viaje, sino que quizás en un instante podría estar hablando con ella.

Por supuesto que le parecía bien, los parciales esperarían un rato y ya mismo se dispondría a concertar una cita virtual con su nueva amiga Maral. ¿Cuál sería la diferencia horaria con Estambul?

(27) — selección de una respuesta entre varias soluciones propuestas.

10. Volando.

El momento había llegado. Estaban en Ezeiza tomando el último café antes de abordar. Horacio había fumado afuera su cigarrillo de rigor, mientras veía el trajín de taxis y valijas en la entrada de “Partidas”. También había comprado varios paquetes de pastillas de mentol para calmar la ansiedad hasta la primera parada, que sería en San Pablo.

Los días anteriores habían sido intensos. De despedidas y trámites, de encargos y recomendaciones, de compras de última hora, de hacer las valijas, esa tarea auspiciosa pero estresante a la vez, cuando hay que decidir cómo encerrar su propio mundo en pocos centímetros cúbicos, sin que falte nada, pero que sobre lo menos posible.

Tía Amina, que continuaba malcriando a Amalia, a pesar del paso de los años, le había regalado para el viaje un reproductor de mp3, con una memoria adicional que ésta había llenado con una selección de sus temas preferidos. Ahora la música cabía en la palma de una mano.

El bullicio y ese aroma tan particular de los aeropuertos, los introducía de a poco en la travesía. Es que los viajes se comienzan a vivir y a disfrutar en ese momento, cuando la valija está despachada, el pasaporte sellado y ya no hay vuelta atrás.

Una vez a bordo, el confort de la aerolínea turca los sorprendió gratamente. Hasta un chef de gorro blanco pasó explicando cuál sería el menú. Y eso que viajaban en clase turista. Enseguida comenzaron a repasar la lista de películas que ofrecían y se encontraron con varios estrenos. Horacio eligió *Río Místico*, de Clint Eastwood y *Big Fish* del surrealista Tim Burton. Amalia prefirió *Perdidos en Tokyo* de Sofía Coppola y la alemana *Good bye, Lenin!*

El viaje, a pesar de ser bastante largo, resultó ameno, entre charlas, comentarios de los films, comidas, ratos salteados de sueño, pastillas de mentol para Horacio y control de turbulencias por parte de Amalia.

Al llegar a la vieja Constantinopla, seis horas de sus vidas quedarían sin vivir. Acomodaron los relojes y se dispusieron a dejarse llevar por el asombro en esta ciudad de diez millones de almas, testigo de conquistas, guerras religiosas, terremotos, sultanes y harenes, buenos mozos de gran talla y bellas mujeres de ojos grandes.

11. La ciudad de los mil y un días.

Se alojaron en un hotel en el barrio de Beyoğlu, en la zona europea de Estambul, que tiene la particularidad de tener un pie en Asia y otro en Europa, separados por el caudaloso estrecho del Bósforo, que comunica el Mediterráneo con el Mar Negro.

Este barrio se llamaba antiguamente Pera, lugar donde históricamente se instalaron los inmigrantes europeos de distintas procedencias, especialmente los condes y baronesas que escapaban de la revolución rusa y que tuvieron que sobrevivir olvidando sus títulos y haciendo trabajos básicos.

A metros del hotel de Amalia y Horacio, estaba el Pera Palace, un magnífico edificio en donde se dice que Agatha Christie, en su habitación 411, escribió “Asesinato en el Orient Express”. Otras celebridades se alojaron allí a lo largo de los años, incluido el famoso Atatürk.

Como era casi la hora de cenar cuando terminaron de instalarse, decidieron salir a buscar algún lugar donde comer. A pocos metros estaba la extensa peatonal İstiklal por donde discurre el rojo tranvía histórico, colmada de paseantes.

En sus calles laterales a lo largo de todo el recorrido hasta la plaza Taksim, un mar de gente se ubicaba en mesitas al aire libre y dentro de los locales de comida. Otros jugaban al *backgammon* o *tavla* como le dicen en turco, un juego de cinco mil años de edad. Otros tantos fumaban el *nargile*, desprendiendo, al exhalar el vapor profusamente, los aromas más variados que envuelven al desprevenido transeúnte al pasar: coco, café, chocolate o especias que agregan sabor y perfume al tabaco.

Eligieron una mesa libre hasta donde llegaba el sonido de los músicos, que iban de grupo en grupo tocando la *zurna* (28) y el *derbake*. Enseguida se acercó un mozo con una fuente llena de pequeños recipientes de muestra, para que eligieran cuáles probar. No sabían con qué quedarse, pero al fin optaron por *köfte* (albóndigas de carne de cordero picada), *cacik* (yogur con pepino y ajo) y *baba ghanoush* (puré de berenjenas), que llegaron en un instante junto a dos cervezas turcas Efes bien heladas.

En otra parada, se sacaron las ganas de probar unos niños envueltos de hoja de parra, que ellos llaman *dolmas*, y *börek*, un pastel de masa filo, relleno de queso, carne y espinacas.

Después de este festival a cielo abierto, regresaron extenuados al hotel luego de vivir 24 horas ininterrumpidas de emociones, disfrute y falta de sueño.

(28) — instrumento de viento de madera, usado en la música folclórica turca.

12. Maral.

Después de intercambiar mensajes de chat, fotos de familia y las suyas propias, en los días que precedieron al viaje, Amalia y Maral quedaron en encontrarse en Estambul. Ella los acompañaría a ver los lugares más interesantes.

La cita estaba pactada frente a la mezquita azul, ese día por la mañana. Tomaron un taxi -o *taksi*, en turco- que resultó una prueba para su templanza, dada la manera de manejar del conductor y el tránsito caótico de la ciudad. Cruzaron el puente de Gálata sobre el Cuerno de Oro, un estuario del Bósforo que separa el casco histórico de la antigua Pera, y llegaron a la plaza de Sultanahmet donde están las dos magníficas mezquitas.

La Mezquita Azul fue construida en 1609 por el Sultán Ahmed I y es de una belleza deslumbrante tanto por fuera como por dentro. La mezquita Santa Sofía, erigida en el año 537, fue una basílica cristiana, luego iglesia ortodoxa, más tarde mezquita, y después Atatürk la convirtió en museo, para terminar con los conflictos que se sucedían entre los credos.

La vista era imponente, con los minaretes como agujas perforando el cielo y las cúpulas redondeadas de distintos tamaños y alturas. En la puerta principal, con su mirada que buceaba entre el gentío, estaba Maral. Llegaron hasta ella y, por suerte, no rehuyó el abrazo afectuoso en el que parecían fundirse también Hasan y Omer con Zahra y Amir, después de casi un siglo.

Era una mujer joven, vestida a la manera occidental, de modos muy suaves y una sonrisa siempre presente en su cara, haciendo honor al significado de su nombre en turco: gacela.

En una maraña de palabras en inglés, francés, castellano y hasta algo de turco que iban aprendiendo, sin ahorrarse el lenguaje gestual, pudieron comunicarse en esos días que compartieron, recorriendo la ciudad de las tres mil mezquitas.

Visitaron el palacio de Topkapi, donde los sultanes reinaron por siglos; el Gran Bazar que fue testigo de ello, con sus miles de tiendas, en el que joyas y artesanías conviven con alimentos y objetos en vidrio a lo largo de pasillos infinitos; el bazar de las especias; la torre de Gálata desde donde vieron toda la ciudad y las aguas que la atraviesan.

El llamado al rezo se cruzaba con la oferta de kebabs fragantes de algún vendedor ambulante. Las mujeres con ropa occidental convivían con señoras y chicas con el *hiyab* negro o de color, corto o cubriendo todo el cuerpo. Cientos de gatos callejeros parecían haber tomado la ciudad, venerados y cuidados por sus habitantes.

El paseo por el Bósforo fue gratificante, con el rostro al sol y al viento marino, viendo barcos de todo tamaño, desde cargueros enormes hasta pequeños pesqueros cruzando bajo los enormes puentes colgantes. El vuelo incansable de las gaviotas los acompañó en todo el trayecto y en las orillas se sucedían casas con embarcaderos propios, mezquitas, palacios y hasta ruinas medievales. El regreso, al atardecer, con toda la ciudad iluminada y los últimos rayos de sol sobre los minaretes, fue el mejor final.

13. El hamam.

El último día, y como broche de oro a una estadía inolvidable, Maral les sugirió visitar un *hamam*, lo que se conoce como baño turco, pero que en Estambul tiene un significado muy especial.

Es una tradición de siglos. Pueden ser públicos pero existen también en algunas casas, a escala más pequeña, donde se lleva a cabo el mismo ritual en familia.

Fueron a los baños del sultán Suleimán (*Süleymaniye hamamı*, con una *i* sin punto, la *ı*, que es muda en turco), al lado de la mezquita del mismo nombre. Ambos existen desde la época del reinado del monarca, en los años 1500.

Provistos de una vestimenta adecuada, ingresaron primero en la sala caliente o *sıcaklık*, íntegramente revestida en mármol, con un pedestal en el centro donde se recostaron durante media hora, para relajarse y liberar toxinas. El vapor caía en agujas desde el techo cuando el sol penetraba por los vericuetos del cristal. Cada tanto se refrescaban, volcándose agua tibia y perfumada, desde un cuenco de metal labrado.

Luego pasaron a otra sala en la que unos caballeros les masajearon el cuerpo con espuma y guantes exfoliantes. Finalmente, en la sala de refrigeración o *soğukluk*, pasaron otra media hora, donde servían bebidas frescas y una música suave ayudaba a distenderse.

Al salir a las terrazas que daban a la mezquita y desde donde se veían las cúpulas redondas, el Cuerno de Oro repleto de embarcaciones y toda la ciudad, con la torre de Gálata luciendo sus arcadas al sol, se sentían flotar en un ambiente irreal. El cuerpo parecía no pesar y la piel al tacto era lisa, como de porcelana.

Se encontraron con Maral para la despedida y tomaron juntos el último *çay* (se pronuncia chai), el famoso té turco que se sirve a toda hora en los clásicos vasitos de vidrio de cintura apretada y es riquísimo. Muchas emociones se mezclaron en el abrazo final, no sabían si volverían a encontrarse, pero tenían la certeza de que su amistad ya era para siempre.

14. Rumbo a Beirut.

Esa tarde dejaron el hotel y partieron hacia el aeropuerto. Una vez despachadas las valijas y resuelto el trámite en migraciones, aprovecharon que había un puesto con computadoras, para conectarse y escribir a la familia.

Horacio tenía en la bandeja de entrada un correo de los hijos, que le contaban sobre sus aventuras por el norte, incluyendo un paseo en burro por los alrededores de Purmamarca “en una montaña llena de colores”. En la bodega todo estaba en orden, según le informaba Luis, que había recibido un importante pedido de malbec desde Canadá. Respondió todos los envíos y mientras Amalia escribía lo suyo, se fue a fumar un cigarrillo en un cuarto destinado a tal fin, que parecía una pecera.

Ella contó con lujo de detalles a sus padres, con copia a tía Amina, todas las emociones vividas hasta ese momento. Había recibido noticias a través de su tía de que todo marchaba bien por allá. Respondió algunas consultas de la facultad y se notificó de que a la vuelta debería pasar por la aseguradora, para firmar la renovación de la póliza del auto.

Comprobaron el número de puerta de embarque y hacia allí se dirigieron. De pasada, compraron para el camino una caja de *lokum* o delicias turcas, unos dulces blandos rellenos con pistachos y bañados en azúcar impalpable. Del enorme y bullicioso edificio con galerías y tiendas de todo tipo, fueron pasando por lugares cada vez más despoblados hasta llegar a la sala correspondiente a su vuelo.

Era un lugar pequeño, donde esperaba un puñado de personas, la mayoría con atuendos orientales. Sintieron entonces que entraban a un mundo diferente.

Amalia había reservado un hotel para esa noche en Beirut, con bastante dificultad porque no había casi sitios en internet, o sólo estaban en árabe. También les había solicitado que enviaran un auto a buscarlos al aeropuerto porque el vuelo llegaba a las once de la noche y querían asegurarse el traslado.

Luego de un viaje de dos horas, finalmente pisaban tierra libanesa. Parecía imposible, estaban allí donde habían caminado fenicios, griegos y romanos, asirios y babilonios, hasta el mismísimo Jesús, sus propios abuelos y ahora... ellos.

El aeropuerto era modesto pero el entusiasmo grande. Amalia sacó la cámara digital, que su hermano el experto le había ayudado a elegir. Era increíble, ya no hacían falta los rollos de película, se podía sacar una foto y mirarla en una pantalla que tenía la cámara en la parte trasera y borrarla si no era buena. No había más revelado, las fotos se copiaban directamente a la computadora y se podían ver allí. Cosas del tercer milenio.

Sacó una foto a Horacio con el fondo de la sala de migraciones, para que se vieran los carteles en árabe. En el acto, un soldado con traje camuflado y portando un fusil estaba a su lado, indicándole por señas que borrara la imagen. Con una mezcla de miedo y enojo, Amalia lo hizo y la cosa no pasó a mayores. Luego su primo trató de hacerla reflexionar: estaban en una zona de conflicto permanente y había que tomar cuenta de eso.

Valija en mano, fueron hasta la entrada, esperando encontrar a alguien con un cartel con su apellido esperándolos para llevarlos. Pero fue en vano. Luego de un buen rato decidieron tomar un auto de los que esperaban pasajeros. Haciéndose entender como pudieron, debieron regatear el precio, pero al fin estaban rumbo al hotel.

Luego de un corto viaje, donde pudieron ver la costanera sobre el Mediterráneo con modernos edificios, llegaron al céntrico barrio de Hamra, donde estaba su alojamiento.

Esa noche, Amalia no se podía dormir. A pesar de saber que su primo estaba en la habitación contigua, sentía miedo. Pensaba que habían cometido un error al ir a un lugar tan distinto y desconocido, que no figuraba en las guías de viaje y que estaba siempre en riesgo de conflicto. Hasta imaginaba que en medio de la noche vendrían a buscarlos.

Cuando al fin pudo dormirse, no llegó a escuchar el paso del camioncito proveniente del puerto, cargado de cajones con lubinas, dorados y sardinas, que llevaba de madrugada la preciada pesca del día al mercado de peces de Bashoura. La vida discurría ahí afuera como en cualquier ciudad del mundo.

15. El sol siempre está.

Bajaron a desayunar y el día comenzó a tomar otro color cuando les trajeron un aromático café y platitos de *labneh*, *hummus* y habas cocidas, pan recién hecho y unos pepinos cortitos y tiernos color verde claro, riquísimos.

Al salir a la calle, cualquier recelo se esfumó de la mente de Amalia. El sol daba a pleno en un día tibio y agradable, el bullicio de los comercios en la calle Hamra, principal vía comercial, era incesante. Los taxis (*taksi*, تاکسي) pasaban buscando clientes y para eso tocaban la bocina constantemente. Todo el mundo tenía buen trato y una sonrisa para ofrecer.

Fueron hasta el ministerio de turismo que estaba cerca, porque no tenían ni siquiera un mapa de Beirut. Allí los atendió Daana, que hablaba francés y se desvivía en atenciones. Además de darles material, les hizo unas cuantas recomendaciones para recorrer la ciudad.

En primer lugar fueron al museo nacional, un lugar hermoso, tanto en su parte edilicia como en su contenido, con piezas de miles de años encontradas en Biblos, Sidón, Baalbek y otros sitios. Durante la guerra civil, habían protegido las diferentes muestras de objetos, joyas y hasta sarcófagos de piedra antiquísimos, bajo paredes de cemento y así pudieron resguardarlos.

Luego llegaron hasta el centro totalmente reconstruido, comprobando en el camino previo, la huella de las bombas en algunos edificios todavía semiderruidos. Visitaron la plaza del reloj o *Place de l'Étoile*, con bares y locales modernos y la enorme mezquita amarilla de cúpulas azules, que junto a la Catedral maronita de San Jorge y la ortodoxa griega del mismo nombre, rodean a las ruinas del foro romano, que aún se conservan. Todos los dioses en un mismo lugar.

Terminaron con una recorrida por el paseo marítimo, conocido como *La Corniche* - cornisa o acantilado, en francés-, costado por grandes palmeras y modernos hoteles. Sentados frente al mar, disfrutaron de la vista de las rocas de *Raouché* o de *Pigeon* (29), unos promontorios rocosos famosos en Beirut, y del bello atardecer que se reflejaba en los picos de la cordillera, al este de la ciudad, mientras probaban un *arak*, una bebida alcohólica destilada y anisada, típica de la región.

(29) — *Raouché* puede derivar del francés *rocher* que significa roca; *pigeon* significa en francés paloma, usado tal vez por la apariencia de estas formaciones.

Esta misma bebida se llama *raki* en Turquía y anís turco en Argentina. Es incolora pero generalmente se mezcla con agua (dos tercios de agua por uno de arak). Al agregarle agua, la bebida se vuelve blanca como la leche, porque el anís tiene un aceite esencial llamado anetol, que es soluble en alcohol, pero no en agua.

Extenuados pero reconfortados por todo lo vivido en esa jornada intensa, volvieron al hotel a descansar. Desde allí, Amalia llamó a Nahid, la chica libanesa con la que había compartido el curso de la Sorbona. Con emoción en la voz, después de tanto tiempo de no verse, la amiga los invitó a visitar su casa el día siguiente a la hora de almorzar.

16. Visita especial.

Con un poco de ansiedad, Amalia y Horacio se aprestaron a acudir a la invitación que tan generosamente les había hecho Nahid.

La suya era una familia musulmana, de hecho su amiga usaba el velo cuando cursaron juntas en París, pero ir a su casa era otra cosa, no conocían las costumbres de la vida diaria y temían hacer algo que los pudiera incomodar.

Decidieron usar su sentido común y como primera medida, pensar en un presente para llevarles. En la calle Hamra encontraron un puesto de flores donde su amable vendedora les armó un hermoso ramo de lirios y gerberas con algunas ramas verdes, envuelto en papel de seda con un gran moño.

La familia vivía en el barrio de Mansourieh, en una zona elevada en las afueras de la ciudad. Tomaron un taxi que los llevó casi como en una carrera de rally por calles empinadas, con curvas y cruces muy transitados. Al llegar sintieron un enorme alivio.

Subieron hasta el departamento, que se encontraba en un complejo habitacional de varios pisos. Los recibió Nahid con una enorme sonrisa y enseguida les ofreció unas pantuflas de cuero para calzarse y dejar sus zapatos de calle en un armario con estantes, al lado de la entrada. Amalia le entregó -con la mano derecha, como es la costumbre- el ramo de flores que habían traído.

La mesa ya estaba puesta y esperaban para saludarlos. Maral les había contado que a las personas mayores se les toma la mano, se la roza con los labios y se la apoya un momento en la propia frente, como señal de respeto. A las demás, se les puede dar la mano, salvo el hombre a la mujer, que sólo saluda con una inclinación de cabeza.

Hicieron entonces el besamanos con la abuela de Nahid, una señora muy simpática, y saludaron a los demás -el padre, la madre y dos hermanas- con los códigos habituales. Luego les ofrecieron lavarse las manos en un toilet contiguo, como es de rigor, para purificar el cuerpo y prepararse para comer.

La mesa, de pulcro mantel, ya tenía servida la *mezze*, una variedad de pequeños platos y aperitivos: *hummus*, puré de berenjenas asadas, *tabbouleh*, *falafel*, *warak enab* y así siguiendo. Sentado cada uno en su sitio, hicieron un breve rezo y comenzaron a pasar los platos para que pudieran servirse, también con la mano derecha. Para beber, sin alcohol según la tradición musulmana, había limonada de menta y *jallab*, una bebida refrescante hecha con agua de rosas y jarabe de dátiles.

Varios de la familia hablaban francés e inglés por lo que la charla resultó de lo más amena y divertida, especialmente cuando mutuamente trataban de enseñarse alguna

palabra en español o en árabe. De lo que debían cuidarse Horacio y Amalia, era de que no escaparan de su boca las famosas “malas palabras” en libanés, que habían aprendido en la intimidad familiar y que pugnaban por salir en todo momento.

Cuando ya no tenían lugar para un bocado más, llegó un arroz con pollo trozado, almendras, pasas y especias, que no podían despreciar. Y todavía faltaban los dulces y el té.

Satisfechos y agradecidos por semejante hospitalidad, se marcharon entrada la tarde, con la felicidad de haber podido conocer el corazón de una familia libanesa. Ya no hubo apretones de mano, sino abrazos y besos en las dos mejillas, vestigios de épocas francesas.

17. Hacia el norte.

Nahid les ayudó a contratar un transporte para viajar hacia el Líbano Norte, la gobernación donde se encuentran Zgharta y Ehden y cuya capital es la ciudad portuaria de Trípoli.

Salieron esa mañana en una moderna camioneta, como la mayoría de los vehículos que habían visto, al mando de Assad, un amable chofer que hablaba en inglés.

En la radio del auto se escuchaba música libanesa, como en todas las ocasiones en que subían a un taxi o entraban a un local cualquiera, nada de temas importados, todo era música local y siempre daban ganas de comenzar a mover la cintura. Ya se habían procurado en Beirut varios cedés para llevar a casa.

Con esa música de fondo y un día de sol y cielo azul, comenzaron a bordear la costa del Mediterráneo, con grandes palmeras a la derecha y barquitos pesqueros a la izquierda.

Atravesaron Jounieh, con su enorme bahía, donde muchos beirutíes se habían refugiado en tiempos de la guerra civil, aumentando notablemente la población de la ciudad. Tal vez porque confiaban en la protección de Nuestra Señora del Líbano, que extiende los brazos en su santuario, en lo alto de la montaña contigua.

En más de una oportunidad, debieron detenerse en algún control militar. Una caseta detrás de bolsas de arena apiladas y un par de soldados armados, con trajes camuflados, era la señal de que había que parar. Afortunadamente, el chofer intercambiaba algunas palabras en árabe y continuaban la marcha. Los latidos de los dos primos se aceleraban y luego recuperaban su ritmo.

En Biblos, pararon un tiempo a almorzar unos pescados deliciosos y Assad se ofreció a acompañarlos a visitar las ruinas de siete mil años, junto al mar. Esta ciudad, que es la más antigua siempre habitada del mundo, fue centro comercial del Mediterráneo oriental en épocas remotas. No faltó luego una visita al zoco, donde regatearon para comprar varios objetos y algunos tejidos, por unas cuantas libras libanesas.

Finalmente, en medio de la calurosa tarde, llegaron a destino.

18. En el edén.

Cuando vieron el cruce que indicaba Zgharta a la izquierda y Ehden a la derecha, emitieron a coro una exclamación de asombro. Vivían ese momento como los protagonistas de una película que habían visto sólo en su imaginación.

Poco después de girar a diestra, el auto comenzó a subir y se encontraron, luego de varias vueltas en zigzag, frente al hotel que habían reservado por internet. Al bajar y luego de despedirse del conductor, no sin antes agradecerle por todas las atenciones, se fundieron en un abrazo emocionado: estaban pisando la tierra de sus abuelos.

Era la tierra donde Zahra había criado sus cabras, donde con Amir concibieron a Malek, donde juntos planearon un día emprender ese viaje sin final.

La temporada había terminado y el hotel era todo para ellos dos. Samira, la amorosa dueña, les asignó dos habitaciones contiguas con terraza en el piso alto. Siempre tenían que explicar que no eran un matrimonio y que por eso pedían cuartos separados, lo que provocaba un indisimulable gesto de sorpresa. No era una situación habitual y además parecían formar una verdadera pareja. Eso les divertía, nada más lejano para ellos.

Como estaban cansados y no tenían deseos de cenar, pidieron algo liviano. En un rato nomás, les habían preparado en la terraza una mesa con varios platitos y dos grandes vasos con la clásica cerveza libanesa Almaza, dorada y bien fría.

Se acomodaron en una reposera colgante. El paisaje que se desplegaba ante sus ojos era conmovedor. Las montañas amarillentas bañadas por el sol de la tarde que comenzaba a caer, los manzanos y olivos por doquier, las nubes colgadas debajo suyo como un desplumado colchón apoyado en el valle y allá lejos el ribete azul del mar. Un silencio total, sólo interrumpido por el trino de algún jilguero que buscaba refugio entre las ramas próximas. Sus pulmones se llenaban de un aire puro y fresco. Sin duda, si había existido el edén, había sido aquí.

Cuando el sol fue ocultándose, todo se tiñó de rojo y una luna llena comenzó a aparecer detrás de las montañas que ya habían virado al bermellón, mientras el canto de los grillos comenzaba a insinuarse. Recién entonces comenzaron a pensar en el día siguiente, en el que irían hasta Zgharta.

19. El barrio de los abuelos.

Habían dormido nueve horas sin parar, tapados con frazadas. Entendieron el porqué de la costumbre ancestral de subir a Ehden para escapar del calor de las tierras bajas.

Al llegar al salón del desayuno, luego de atravesar una sala de estar con infinidad de sillones de terciopelo, mesitas de madera tallada y alfombras bordadas, se encontraron con un servicio que parecía para varias personas más: *labneh*, quesos, dulces, pepinos y tomates, *zaytun* (aceitunas) verdes y negras y *tarbush*, un pan especiado, esponjoso y crujiente, que se come caliente. Amalia y Horacio hicieron los honores con mucho gusto.

Antes de comenzar la jornada, se conectaron a internet en la computadora del hotel para revisar sus correos electrónicos y ver alguna noticia. Estaban tan abstraídos que no sabían qué pasaba en el resto del mundo. La novedad más importante era que había nacido Bruno, el segundo hijo de Francisco. Habían pasado algún susto los primeros días cuando estuvo en incubadora, pero ahora ya estaban en su casa y todo marchaba bien. Su hermana Rina no lo dejaba ni a sol ni a sombra. Por lo demás, todo transcurría sin mayores contratiempos y el mundo no se había detenido porque ellos no estuvieran.

Samira los había contactado con un chofer de su confianza para trasladarlos en los recorridos que quisieran hacer. Le hizo al hombre un sinfín de recomendaciones, especialmente que en Zgharta los llevara a ver al párroco de Nuestra Señora de Zgharta, Joseph, que hablaba español y podía orientarlos en la visita.

El conductor se llamaba Sarkis, que significa protector, competente o alegre. En él se resumían todos esos significados. Hablaba apenas dos o tres palabras en inglés y francés, pero el resto lo resolvía con su histrionismo. En un rato, con esos escasos recursos y muchas señas, les estaba enseñando a hablar árabe y se ponía feliz cuando ellos pronunciaban alguna de las pocas expresiones que conocían por su familia.

Partieron rumbo a Zgharta, deteniéndose primero en el monasterio de Saint-Antoine, enclavado en la montaña, donde se encuentra la primera imprenta de oriente, del siglo XVII.

Entraron a la ciudad por un túnel de plátanos, y luego de varias vueltas llegaron a la iglesia, una construcción de paredes de piedra abovedada y piso reluciente. Allí iba antaño la familia de Zahra a rezar. Se quedaron un instante en silencio, agradecidos de haber podido llegar hasta ese lugar. Cuando llegó el padre Joseph, con su sonrisa bonachona, recibéndolos con un *¡Buenosh díash!*, no pudieron menos que sonreír y apretarle fuertemente la mano que les tendía.

Le contaron cuál era el apellido original de su abuelo, que a pesar de su empeño por deletrearlo, le habían modificado al llegar a la Argentina. Le explicaron que esto había pasado con muchos inmigrantes de otras lenguas que no eran bien comprendidos al ingresar a migraciones y también le contaron que habían perdido todo contacto con la familia original. Joseph les informó que era un nombre bastante común en la región y que conocía varias familias de ese apellido, que concurrían a misa. Le indicó a Sarkis donde habitaban algunas de ellas.

Después Amalia, con algo de pudor, le contó la historia de la imagen que Elías había hecho en madera de cedro para su hija, que tenía el nombre de Zahra grabado al pie y que Youssef había traído a la iglesia hacía muchos años. El sacerdote les comentó que estaba allí hacía largo tiempo pero no conocía ese relato, de todos modos los invitó a pasar a la sacristía, donde había un sector de museo con objetos antiguos.

Juntos comenzaron a recorrer con la mirada detrás del vidrio, cantidad de imágenes y estatuillas de todas las épocas. La mayoría estaban pintadas o con vestidos de tela, raídos por el paso de los años. Pero allí, en un estante, había una escultura pequeña tallada en madera natural, era la única. Una Virgen con las manos unidas y sonrisa angelical. Amalia la señaló y Joseph abrió el gran mueble, la tomó con delicadeza y al girarla, leyó la inscripción en árabe en la base: “para Zahra, octubre de 1923”.

Los dos primos se abrazaron y echaron a llorar, era demasiado el sentimiento para no dejarlo escapar. Respetuosamente, el sacerdote esperó que se desahogaran y luego les ofreció que se llevaran la estatuilla, que pertenecía a la familia. Los dos se miraron y tuvieron un mismo pensamiento, ese recuerdo debería quedar allí como un pedacito de la historia de sus ancestros. Joseph les prometió entonces que, en la celebración del próximo domingo, llevaría esa imagen cerca del altar y ofrecería la misa por toda la familia.

20. ¿Somos parientes?

El cura, conmovido, los acompañó hasta la casa de una de las familias que les había mencionado. Al llegar, le explicó brevemente al dueño de casa el motivo de la visita y allí comenzó otra historia.

No sólo los hicieron pasar, incluidos Joseph y Sarkis, sino que enseguida estaban conversando con todos los presentes, en un verdadero mosaico de lenguas. Amalia hablaba en francés con la hija del señor que los había recibido, Layla, de una edad similar a la suya. Trataron, con la ayuda de los mayores, de bucear en el árbol genealógico pero no encontraron puntos que pudieran unirse. Poco importó. Al rato ya estaban comentando recetas de comidas y sus ingredientes y formas de preparación, o mostrándose fotos de familia.

Horacio se había embarcado en una conversación en inglés con otro de los hijos, Antoine, que conocía de vinos. Éste le contó que en Líbano se produce vino desde seis mil años antes de nuestra era, principalmente en el Valle de la Bekaa. Le mencionó la producción de vinos blancos con las uvas autóctonas *merwah* y *obeidi*, que también se utilizan para fabricar el arak, y de los conocidos cabernet sauvignon y syrah, este último de origen persa y que se cree fue el vino bebido en la última cena y que tal vez fuera llevado por los fenicios a Marsella. Horacio por su parte, le describió su bodega y le dejó una tarjeta para que tuviera sus datos. El resto, mantenía una bulliciosa charla en árabe.

La abuela de Layla, como su madre, vestían de negro. Ella le explicó que las mujeres adultas guardaban luto por un año cuando moría un familiar cercano. Su abuelo había fallecido hacía poco tiempo. Cuando la viuda saludó a Amalia, tomándole los brazos, su mirada profunda y transparente le hizo sentir que era su propia abuela quien la abrazaba.

No pudieron con ninguna excusa negarse a compartir el almuerzo, que consistió como siempre en el famoso desfile de platos, que en cada oportunidad tenían algo diferente y eran cada vez más deliciosos.

En el momento de partir, cuando ya se referían unos a otros como “primo” y “prima” gracias a unas breves lecciones de español, intercambiaron nombres y direcciones y se fundieron en sendos abrazos. El parentesco era lo de menos, sintieron que ese día habían estado reunidos con tíos, tías y primos, como en casa.

Esa noche, luego de regresar a Ehden cansados por el trajín y por tantas emociones, Zahra se dispuso a volcar en su libreta, como al fin de cada jornada de viaje, todas las vivencias pasadas. Ninguna fatiga podía con su voluntad de dejar testimonio de cada momento vivido que, pasado el tiempo, reviviría con nitidez al releer esas páginas.

21. Los cedros de Dios.

Salieron temprano por la mañana rumbo a *al'arz* (los cedros) y el valle de Qadisha. En este valle están los monasterios que fueron construidos en la montaña, dentro de cuevas naturales, cuando los cristianos se protegían de las persecuciones. Allí nació la orden de los maronitas.

Por un camino escarpado ingresaron al valle, de una belleza sobrecogedora. Es un gran cañón con precipicios de piedra y, en lugares casi ocultos a la vista, se encuentran los monasterios. Hoy es patrimonio de la humanidad.

Luego de dejar atrás Qadisha, fueron a Becharre, una bella ciudad de techos y cúpulas anaranjadas, colgada de la montaña. Allí nació el poeta, pintor y novelista Khalil Gibran y, en un museo que honra su memoria, además de su obra también se conservan sus restos.

El último punto que recorrieron fue el de la reserva natural Cedros de Dios, los cedros más antiguos del Líbano, en la ladera del monte Makemel, a dos mil metros de altura. Algunos ejemplares pueden tener hasta dos o tres mil años y cuarenta metros de estatura. Tienen una madera amarillenta, fuerte y fragante y son el símbolo del Líbano, ocupando el centro de su bandera, sobre una franja blanca horizontal entre dos rojas.

Khalil Gibran los alababa en su “Himno a los cedros”:

*Oh, cedro, símbolo de libertad,
tu fortaleza desafía la edad,
y en tus raíces ancestrales,
el espíritu del Líbano descansa en paz.*

Todo el recorrido lo hicieron en compañía de Sarkis, que trataba de explicarles cada cosa, en su lenguaje polifacético y divertido. El regreso, al final de la tarde, terminó con música libanesa, palmas, risas y baile dentro del auto. Lo más parecido a la felicidad.

Llegados al hotel deberían armar las valijas, ya que al día siguiente el simpático conductor los llevaría de regreso a Beirut, en un recorrido que todavía deparaba muchas sorpresas.

22. Otra aventura.

-¡Sabahalher! ¡Good morniiing!

Así los recibía Sarkis esa mañana tempranera en que el sol se adivinaba tímido tras las montañas, mientras guardaba las valijas en el baúl de su viejo Mercedes con pasacasetes. Tenía el mismo humor chispeante a cualquier hora del día.

Samira, la dueña del hotel, salió a despedirlos apenas porque sólo habían desayunado un café y un jugo de frutas. En realidad, no creyeron poder sobrellevar otra tanda de platos antes de viajar. Le agradecieron por su amabilidad, se dieron los dos besos de rigor y partieron.

Comenzaron a recorrer el mismo camino que el día anterior, hacia Becharre y los cedros, viendo a la derecha la línea verde de Qadisha que dejaba adivinar los cañones rocosos y los acantilados, donde habían estado ayer nomás.

Luego comenzaron a subir la gran cuesta del Monte Líbano, que parte en dos el país entre Este y Oeste. Desde lo más alto, se divisaba hacia atrás Ehden y todo el entorno que habían abandonado minutos antes, como desde un avión. Al pasar del otro lado de la cima, pararon unos instantes a observar la inmensidad del valle de la Bekaa que se desplegaba a sus pies, como un vergel de tierras fértiles extendiéndose hasta Siria.

Amalia trataba de guardar cada imagen en su cámara digital, pero se daba cuenta que ningún dispositivo podría registrar la verdadera dimensión de todo lo que estaban viendo y viviendo. Sólo la memoria junto con el corazón, son capaces de almacenar con fidelidad momentos y lugares que nos son preciados.

Al descender, vieron los extensos campos de hortalizas, vides y frutales y también grandes campamentos con carpas enormes que, según interpretaron de la explicación de Sarkis, eran sirios que venían a trabajar la tierra.

En un momento, sin decir nada, el conductor paró en uno de esos puestos y habló unas palabras en árabe con una persona, luego en otro puesto y, ya en el tercero, Amalia se empezó a inquietar y a mirar nerviosa a Horacio de reojo. Sarkis hablaba con un hombre de turbante y pantalón camuflado y cuando abrieron el baúl del auto donde estaban sus valijas, pensó lo peor. Hasta se imaginaba ya como rehén de algún comando árabe.

Cuál fue su sorpresa cuando Sarkis con amplia sonrisa abrió la puerta y les ofreció una bolsa llena de riquísimos pepinos, iguales a los que había guardado en el baúl. ¡Había estado consultando precios! El exquisito botín estaba destinado a un amigo de Zgharta que tenía un restorán. Demasiadas películas de occidente —pensó Amalia.

Al llegar a Baalbek, las hileras de vides se sucedían unas tras otras, compitiendo en verdor, llenas de racimos listos para la cosecha. Horacio recordó su charla con Antoine, en la que le contaba que esta era la zona de más concentración de viñedos del valle y donde se encontraban las principales bodegas. No por nada, en las ruinas que iban a visitar, el gran templo de Baco se conservaba casi intacto, como testigo de siglos.

Recorrieron el complejo ceremonial, que fue primero dedicado por los fenicios al rey Baal, dios de la lluvia, el trueno y la fertilidad. Luego los romanos construyeron el templo de Júpiter y el imponente dedicado a Baco, ruinas que hoy en día son las mejor conservadas fuera de Roma. Las seis columnas de más de veinte metros del templo de Júpiter que siguen en pie, son una muestra increíble de ingeniería y de resistencia al paso del tiempo, luego de más de 2000 años y varios terremotos en la región.

Increíblemente, eran los únicos turistas en la visita. Al salir, había un baalbekita con dos camellos de cara sonriente y muy bien adornados, que prácticamente los obligó a subirse a ellos y dar una pequeña vuelta.

Cuando Amalia montó en su camello, que estaba sentado, y éste levantó las patas de atrás para incorporarse luego sobre las delanteras y emprender la marcha, se sintió como en la bajada de una montaña rusa. Por suerte, todo terminó sin contratiempos y finalmente disfrutaron el paseo. Al bajar tuvieron que regatear como de costumbre, pues la excursión no era un obsequio de los dioses.

Siguieron atravesando el valle hacia el sur, luego de una comida ligera. Pasaron cerca de la ciudad de Zahle y Amalia recordó con emoción que era la ciudad natal del anciano profesor de árabe que les tradujera las cartas familiares. Después, en Chtoura, doblaron al este tomando el camino que une la capital del Líbano con la de Siria, Damasco. Cruce obligado entre el mar y la montaña, Beirut es la puerta de occidente para los damascenos.

A media tarde llegaron a la capital libanesa, su destino final. No sin pena se despidieron de Sarkis, que también había disfrutado de su compañía. Tal vez nunca pensó que en ese recorrido con desconocidos, provenientes de un lugar tan lejano y que no hablaban su idioma, podría divertirse y emocionarse como ellos, tal como lo indicaba el brillo en los ojos de los tres, en el momento de los adioses. Seguramente, ninguno lo olvidaría.

23. Regreso.

El día de regresar había llegado. Una montaña de sensaciones se agolpaba en sus pechos esa mañana mientras compartían un último y rico desayuno con sabor a nostalgia.

Debían desandar el camino, primero a Estambul y luego a Buenos Aires. Habían llamado a Assad, el gentil conductor del primer día, para que los llevara hasta el aeropuerto. Esta vez, Amalia se cuidó muy bien de guardar la cámara de fotos en el bolso de mano.

Sobrevolaron brevemente Beirut y pudieron ver por un instante los minaretes y los techos azules de la mezquita principal, en esa conjunción divina que habían visitado por tierra aquel día, que ya parecía lejano. La cordillera se extendía hasta desaparecer en el horizonte, allá cerca de Zgharta, y el mar infinito brillaba entre pequeñas nubes deshilachadas.

En el aeropuerto de Estambul (se escribe *İstanbul* en turco y se pronuncia istámbul) volvieron al bullicio del gran nodo. Allí se realizan conexiones a Anatolia (o Asia Menor), la región asiática de Turquía, donde se encuentra la capital, Ankara, y también hacia el resto de los continentes.

Amalia le propuso a Horacio que mientras él fumaba su último cigarrillo, ella se detendría a comprar algunas cositas de último momento para llevar de recuerdo: un platito cerámico pintado, algún pequeño fanal de vidrios de colores, un molinillo de acero, los últimos regalitos en su lista. Para su sorpresa, Horacio le respondió:

-Te acompaño, decidí dejar de fumar.

Amalia no pudo menos que abrazarlo, anhelaba de todo corazón que su primo tuviera la voluntad suficiente para hacerlo y ese era un buen comienzo.

Finalmente, el avión que los llevaría de regreso a casa, levantó vuelo. Se acomodaron en una fila central de tres asientos y Amalia tomó el del medio para permitir que Horacio pudiera estirar sus piernas cuando lo necesitara. Le llevaba unos cuantos centímetros. Deseó que el lugar todavía libre a su derecha, no fuera ocupado por alguien muy voluminoso y, especialmente, que no fuera un pesado con ganas de conversar.

Amalia cerró los ojos y se puso a pensar que en medio del océano el alma se parte en dos: un pedazo queda rememorando lo que se acaba de vivir y el otro, comienza a pensar en todo aquello que quedó en casa y que se debe volver a transitar. Alguien dijo que al volar, el cuerpo llega primero a destino y mucho después, el alma.

Perdida en sus pensamientos, no reparó que a su lado un joven estaba acomodando la valija de mano en el compartimento superior y se disponía a sentarse.

-*Sorry*, dijo él.

-*Por nada, adelante*, dijo ella, educada.

El joven no sólo no era muy voluminoso, sino que parecía agradable.

-*Ah, sos argentina. ¿De qué lugar?*

-*De Mendoza capital*, respondió Amalia.

Y además de agradable, al sentarse a su lado, comprobó que tenía unos lindos ojos negros.

-*Qué casualidad, yo soy de San Rafael. Mucho gusto, soy Leonardo*, dijo, ofreciéndole la mano.

Y además de tener unos lindos ojos negros, era respetuoso. Amalia le respondió el saludo y se animó a algo más, mientras Leonardo se ajustaba el cinturón:

-*¿Viniste a pasear, o por trabajo?*

-*Quería recorrer Estambul, pero en realidad el motivo principal de mi viaje fue conocer el pueblo de mis abuelos, ellos eran de Livorno, en la Toscana. Vengo de ahí, fue una experiencia inolvidable. Me encanta saber todo sobre la historia de mis ancestros.*

- ...

-*¿Y vos?*

Epílogo.

Los años transcurrieron, y en su rueda implacable, se fueron llevando a los mayores de la familia. Pero vinieron otras almas que continuarían ese viaje sin final.

Amalia había encontrado por fin el amor, no a la vuelta de la esquina, como vaticinó Amina, sino a su regreso del Líbano. Ya pasados largamente los cuarenta inviernos, trajo al mundo a una hermosa niña de cabello rizado y grandes ojos traviesos. Con Leonardo la llamaron Zahra. Por suerte ya no había trabas para poner nombres a los recién nacidos.

Francisco tenía tres hijos, el segundo ya se estaba probando en las inferiores de un club mendocino y pintaba para crack. Rina tocaba el violín en la orquesta escuela de la ciudad. El más chico era un pequeño diablillo que se compraba a tíos y tías.

Horacio conoció a una nueva compañera y en su madurez restañó las heridas de otros tiempos, mientras sus hijos emprendían nuevos rumbos. Nunca más volvió a fumar.

La amistad con Maral y Nahid y las personas que conocieron en su recorrido ancestral, continuó gracias a la tecnología que permitía ahora escribir, hablar y verse en cualquier momento y lugar, sin importar las distancias.

Otras cosas no cambiaron en el mundo. Algunas empeoraron, como el odio, la desigualdad y la guerra fratricida. El Líbano, como toda la región, siguió viviendo períodos de paz y de conflictos, resistiendo y demostrando que su fortaleza viene del fondo de los siglos.

Ahora, los primos de la segunda generación de argentinos eran los mayores de la familia y, como lo hicieron sus padres y tíos, veían con alegría que los más chicos tenían la misma complicidad con sus propios primos. Eso no cambiaba nunca.

La bodega sufría siempre los avatares económicos y climáticos del país, pero subsistía gracias al esfuerzo familiar, que se iba pasando con el mismo empeño, de padres a hijos.

Amalia se había encargado de plasmar en el papel (y en la nube) el recetario que su abuela les había transmitido en forma práctica, con todos los detalles. La cocina libanesa estaba documentada, sólo hacía falta que alguien más de la familia tomara la posta. Mientras tanto, había designado a su hija como custodia del cofre de Elías, que Amina le había legado.

Era el recuerdo que mantendría viva la llama que se encendió una vez entre Ehden y Zgharta.

Palabras finales.

Esta es una obra de ficción, inspirada en la historia de mis abuelos, que mi padre me transmitiera con tanto entusiasmo. Ellos llegaron del Líbano a comienzos del siglo XX y tuvieron diez hijos, uno de ellos, mi papá. De los diez, ocho se casaron con personas de otros orígenes, españoles e italianos -la gran mayoría de los inmigrantes en esa época-, abriéndose a la comunidad, como lo hicieron también otros libaneses.

Este relato intenta ser un humilde testimonio de las vicisitudes de millones de personas de distintos rincones del mundo, que por diversos motivos debieron abandonar sus tierras y llegaron a la Argentina desprovistos de todo, la mayoría sin conocer el idioma, ni las costumbres locales.

Nuestro país les abrió generosamente los brazos y los recién llegados le ofrecieron su trabajo, su esfuerzo y su amor, fundiendo sus culturas en una, para construir un lugar único que siempre, pero siempre, merece la pena ser vivido. Los pueblos, a pesar de las guerras y las iniquidades, aún librados a la merced de unos pocos poderosos, se sobreponen una y otra vez, empezando de abajo la reconstrucción, piedra sobre piedra.

Quiere reflejar esta narración la vida de una familia durante un siglo y los cambios que se fueron sucediendo en el país y en el mundo con el paso de las generaciones. También hacer hincapié en nuestro idioma argentino, con su pronunciación y estructura tan particulares y distintas a otros sonidos en español. Él se ha nutrido de todas las lenguas de los inmigrantes, pero en la misma medida lo ha hecho de las voces de los pueblos nativos, de donde también venimos. Por eso se incluyen referencias al pie de varias de esas palabras que usamos a diario, sin saber a veces de donde provienen.

De la misma manera, este es un homenaje al tesón de los hombres y mujeres que crearon sociedades sin fines de lucro para abrazar a aquellos que venían de sus mismas regiones y hacer una red de colectividades dónde sostenerse mutuamente. Entre ellos, papá, que siempre bregó para mantener viva la llama, no sólo de la cultura libanesa, sino también de las demás.

Por eso llevó la fiesta del Inmigrante a la ciudad de Tres Arroyos, donde había nacido, la que permanece vigente en nuestros días. Esta historia está íntegramente dedicada a él, quien con su memoria prodigiosa y su amor infinito, me enseñó la mayoría de las cosas que pude volcar en estas páginas.

Por último, quiero agradecer a mi esposo José Luis -Gafo-, quien fue el primero y afectuoso lector de esta obra. Con él llevamos compartido medio siglo de vida y de familia, por lo que nuestras charlas durante el tiempo que duró la escritura, enriquecieron el desarrollo y su resultado final.

A mis hijos amados, razón de mi existencia, que siempre prestan su oído entusiasta para conocer las historias de nuestros ancestros.

A Emilio, por la hermosa portada que refleja exactamente lo que estaba en mi imaginación y por asistirme con su buen gusto en la elección del diseño y las ilustraciones que acompañan.

A Javier, noble y agudo lector, por ayudarme a pensar y a mejorar la edición y el contenido del texto y por sintetizar preciosamente en su prólogo la idea de este relato.

A los tres, por acompañarme siempre con amor en mis proyectos más o menos osados.

A Mariana, que se sumó a nuestro propio viaje, para alegrarlo con su bondad y simpatía.

Finalmente, a todas las personas, amigas, amigos y familiares queridos, que a lo largo de mi vida fueron dejando su huella y completando el rompecabezas de mi alma, a quienes, de una otra forma, siento representados en estas páginas.

Gracias.

Recetas libanesas



La comida libanesa tiene un denominador común con la de los países del Mediterráneo oriental. Es por eso que podremos encontrar platos similares no sólo en Líbano, sino también en Siria, Turquía, Grecia, Armenia y otras naciones del mundo árabe. Los orígenes no están bien definidos y pueden provenir tanto de la cultura árabe como la turca o la griega, tras años de dominación de los territorios por parte de unos y otros.

Estas recetas, que se mencionan a lo largo de la historia, están escritas tal como las aprendiera a cocinar de mi padre y de algunas de mis tías, cuyos padres -mis abuelos- a su vez eran originarios de Zgharta, en el Líbano, y que continuo preparando, tratando de descubrir cada vez cómo potenciar su sabor. Hay muchas otras, pero éstas son las que se cocinan en mi familia.

Amigos y familiares que las han probado a lo largo de mi vida de cocinera de comida libanesa, que comenzó cuando mi padre ya no estaba con nosotros, se han mostrado encantados con estos platos que no se parecen a ningún otro. Para mí es un regocijo cada vez que los puedo ofrecer y gustar.

Las comidas argentinas o de otras latitudes que se mencionan en estas páginas, son en general conocidas por todo el mundo, por esa razón no se incluyen sus recetas, pero no por eso dejamos de degustarlas y hacerle honores a diario.

Algunos datos:

La pronunciación de las palabras con terminación en “a” o en “e”, depende de la región del Líbano. Mis abuelos usaban generalmente la terminación en “a”, probablemente común en la zona de Zgharta. Por eso, en mi familia se dice, por ejemplo, quebba en lugar de quebbe. Para respetar el uso más habitual, utilizaremos en esos casos la terminación “e”.

La palabra mahshi significa “relleno”, por eso varios platos incluyen ese término. En mi familia decimos masha.

Las proporciones indicadas son para aproximadamente cuatro personas. Cuando se cocina para más comensales, sólo resta multiplicar.

El trigo burgol (burghul, برغل) a utilizar debe ser fino o extra fino. Tener en cuenta que es un comestible con gluten.

Los garbanzos de lata se adaptan perfectamente para estas recetas. Si se utilizan garbanzos secos, se deben remojar desde la noche anterior y hervir hasta que estén tiernos.

Anímense a cocinar estos platos o al menos no dejen de probar alguna vez cualquiera de ellos, si no lo han hecho aún. La cultura libanesa es muy abierta y le gusta invitar y compartir lo suyo, por eso la mayoría de las personas conoce estos sabores. El requisito

indispensable para poder lograrlos, es tener bien presente en la memoria el recuerdo de cada uno y así poder repetirlo. La receta sola no es suficiente.

¡Que los disfruten, entonces!

Platos sin carne.

Puré de garbanzos (hummus, حمص)

Se procesan los garbanzos, hervidos o de lata. Se agrega ajo y perejil, picados. Se sirve en un recipiente hondo, agregando aceite de oliva y si se quiere, pimentón dulce.

Pasta de sésamo (tahina, طحينة)

La receta original es con pasta de sésamo, pero en la familia nos acostumbramos a hacerla con pasta de maní, que además de ser más fácil de conseguir, es mucho más consistente y rica.

Para hacer un plato sopero de preparación, se vierten dos cucharadas soperas de pasta de maní sin sabor agregado, se añade el jugo de un limón, mezclando en círculos con un tenedor. La pasta va absorbiendo el limón y luego se agrega agua hasta tener la consistencia deseada. Debe quedar espesa, sin chorrear.

Pisar un ajo con sal con la punta de un cuchillo hasta que quede como una pasta, agregar a la mezcla junto con perejil picado finamente. Se come con pan o acompañando el quebbe u otros platos. Después me cuentan si existe otro sabor mejor.

También puede mezclarse en partes iguales con hummus.

Puré de berenjenas (batenyén, باذنجان)

Cocinar las berenjenas enteras en el piso del horno o a las brasas. Pelarlas quitando en tiras la piel negra y vaciar con cuidado la pulpa marrón, haciendo un puré.

Pisar un diente de ajo con sal y agregar a la pulpa de las berenjenas junto con aceite de oliva. Mezclar bien y untar el puré sobre pan o tostadas.

Ensalada tabule (tabbouleh, تبولة)

Remojar un puñado de burgol en el jugo de un limón hasta que lo absorba. Cortar en cubos tomate y pepino (con cáscara si es posible). Picar una cebolla pequeña, un diente de ajo, menta fresca y perejil abundante. Mezclar el burgol con las verduras, agregar sal y aceite de oliva. Servir fresca.

Queso blanco o yogur (labneh — لبننة)

En mi familia le decimos *labin*. Hervir tres litros de leche entera, dejar entibiar. Agregar un pote de yogur sin sabor o el mismo labin que se ha guardado en un frasco. En el freezer dura varios meses sin problemas.

Revolver y tapar, cubriendo con un paño grande para que mantenga la temperatura. Dejar hasta el día siguiente, donde la leche se verá cuajada.

Poner un lienzo blanco, o tela de sábana, sobre un colador grande, echar la leche cuajada, atar fuertemente formando una bolsa y colgar sobre la piletta para que vaya perdiendo el suero. Generalmente lleva otro día más para que quede de una consistencia cremosa. Guardar una parte en un frasco bien tapado en el freezer, para la próxima preparación.

Servir agregando sal, orégano, una pizca de ají molido y aceite de oliva. Untar con pan. También se puede agregar a ensaladas, por ejemplo de pepino y menta, y condimentar con sal, ajo y aceite de oliva.

Arroz con lentejas (mujaddara, مجدرة).

Picar fino una cebolla grandecita y freírla hasta que se ponga marrón claro, sin quemarse. Se puede agregar una cucharadita de azúcar para ayudar. Retirar una parte. Agregar 200g de arroz crudo y 200g de lentejas previamente hervidas hasta que queden al dente. Agregar un cubo de caldo y 400ml de agua hirviendo, pimienta y comino.

Cocinar hasta que esté listo el arroz y se haya consumido el caldo. Servir con las cebollas que reservamos por encima. En nuestra familia le decimos *myadro*.

Croquetas de garbanzos (kibbeh hummus, كبة حمص)

Lavar 200g de trigo burgol fino y remojar durante una hora. Escurrir el trigo apretándolo con la mano y agregar 200g de garbanzos enteros, una cebolla grandecita y perejil picados y especias (mi papá le agregaba semillas de anís). Agregar un poco de harina para unir y una cucharada de bicarbonato o levadura seca. Dejar reposar media hora.

Tomar porciones de la mezcla y apretar bien en la mano, dando una forma ovalada. Si se desarma, agregar harina.

En aceite bien caliente, freír las croquetas de ambos lados hasta que estén doradas. Colocar sobre papel absorbente y servir. Se puede rociar con jugo de limón a gusto.

Platos con carne.

Niños envueltos de hojas de parra (mahshi warak enab, ورق عنب)

Si se dispone de un parral, se deben cortar las primeras hojas en primavera, las de color verde claro que son las más tiernas, de otra manera se vuelven duras y ásperas.

De lo contrario, se pueden comprar en conserva, no son tan ricas, pero permite contar con ellas siempre. Se consiguen en algunas dietéticas o en casas de venta de productos árabes. Vienen en frasco de vidrio con salmuera y agrupadas en rollos. Las hojas en conserva se utilizan directamente, sacándolas del envase con cuidado para que no se rompan. Las naturales deben pasarse un momento por agua hirviendo hasta que se oscurezcan.

Las hojas de parra tienen un sabor algo ácido e intenso, muy particular y rico.

Se prepara el relleno con 750g de carne picada (la común con un poco de grasita queda más rica), se agrega arroz a gusto -debe verse más carne que arroz-, manteca derretida, menta fresca picada, polvo de ajo, pimienta y un poco de *baharat* o 5 especias árabes (que no tenga curry porque mata todos los otros sabores).

Se coloca cada hoja con la parte más lisa para abajo, se acomoda en el centro un bastoncito del relleno, se pliegan primero los costados hacia adentro y luego se enrolla hacia adelante hasta formar un cigarro. Se aprieta suavemente en la palma de la mano para que quede compacto. Se van colocando en el fondo de una olla bien ajustados, en círculo o en fila. Se agrega caldo y un limón cortado en cuartos y un par de dientes de ajo enteros. Se coloca un plato encima para que no floten.

Cocinar al máximo hasta que hierva, luego al mínimo unos 20 minutos, el tiempo de cocinar el arroz. Al servir, el comensal puede rociar con jugo de limón a gusto.

Si no se tienen de estas hojas, se pueden reemplazar con hojas de acelga, en lo posible no muy grandes y pasadas apenas por agua hirviendo, quitando los cabos y cortando las nervaduras al ras.

Quebbe crudo (kibbeh nayyeh, كبة نية)

Comprar 750g de carne (nosotros lo hacemos con carne de vaca) de bola de lomo. Si no hubiera, puede ser de nalga, pero la bola de lomo tiene un gusto y consistencia ideal. Debe comprarse en la carnicería de confianza porque lo comeremos crudo, debe ser una carne rosada y nueva. Pedir al carnicero que pase la carne dos veces por la máquina de picar, esto quita todos los nervios que no son agradables en la preparación.

Como es un plato que se come crudo, se debe tratar de no contaminar el producto durante la elaboración. Para eso, disponer los condimentos y utensilios necesarios a mano, antes de comenzar. Sacar la carne de la heladera recién al momento de mezclar.

Previamente, se habrá puesto a remojar el trigo burgol en agua por lo menos una hora, enjuagándolo primero varias veces hasta que el agua pase de amarillenta a transparente (así pierde el gluten que es pesado para digerir). Siempre se debe calcular aproximadamente la mitad de trigo que de carne, en este caso unos 350g estarán bien.

Ecurrir el trigo apretándolo de a puñados con la mano. En una fuente poner la carne picada, agregar el trigo y una cebolla grandecita con hojas de menta fresca, que habremos picado en la procesadora. Agregar sal, un chorro de aceite de oliva y todas las especias posibles: za'atar, comino, pimienta, ajo en polvo, sumac, pimentón, baharat... Con las manos amasar para mezclar bien. Luego dividir en cuatro partes e ir pasándolas por la procesadora (3 o 4 impulsos), quedará casi como un paté color marrón claro.

Colocar en una fuente, marcar en porciones con un cuchillo, rociar con aceite de oliva y hojas de menta fresca. Llevar a la heladera hasta el momento de comer. Cada comensal se sirve una porción (o todas las que pueda), la pisa en el plato y la rocía nuevamente con oliva y pica hojas de menta por encima. Una delicia.

Quebbe cocido (kibbeh bil sanieh, كبة بالصينية)

En una fuente para horno bien aceitada, se distribuye una capa de 2,5 a 3cm de quebbe crudo, se empareja con las manos y se marcan cuadrados pequeños con un cuchillo.

Se agrega abundante aceite común por encima y se cocina a horno más bien fuerte por unos 15 minutos, hasta que se vea hervir el aceite y los bordes estén dorados. Se sirve en cuadrados. Es un sabor distinto y tan rico como el crudo.

Empanadas triangulares (sfiha — صفيحة)

En Argentina se conocen como fatay a unas empanadas de masa triangular pero no son lo mismo que los esfija o *sfiha* pues son más grandes que éstas y se preparan con una masa más gruesa y el relleno cocido.

Preparar una masa como para pizza, con harina 0000, sal, levadura seca, y un chorrito de aceite, unidos con agua tibia. Dejar levar. Para un kilo de harina usar un sobre de diez gramos de levadura, salen unas 30 empanadas pequeñas, como para cuatro personas. Si sobra masa, se puede hornear una pizza o pancitos árabes.

Para el relleno, mezclar 750g de carne picada común, cebolla de verdeo y morrón colorado picado, agregar sal, pimienta, comino, polvo de ajo, pimentón dulce y pimienta de jamaica molida a gusto. Dejar reposar.

Hacer bollitos de masa de unos 3cm de diámetro y estirar de a uno lo más fino posible. Colocar en el centro un poco de relleno crudo en forma de triángulo. Cerrar los tres lados de masa hacia el centro, uno por vez para que la empanada quede triangular. Presionar las puntas y doblar un poco, para que se cierren.

En horno bien caliente colocar las empanadas sobre placas precalentadas y aceitadas. Cuando se doran los bordes y la base, ya están listas.

Niños envueltos de repollo (mahshi almalfuf, محشي الملفوف)

Elegir un repollo en lo posible bien verde y chato. Quitar las hojas con cuidado para que no se rompan, cortándolas desde el cabo. Pasarlas por agua hirviendo hasta que estén blandas, pero no cocidas. Cuando se enfrían, rebajar con cuidado con un cuchillo la nervadura central, para que queden flexibles.

El relleno es el mismo que para los de parra, sin la menta y agregando clavo de olor y/o pimienta de jamaica pisados en el mortero. Prepararlos de la misma manera.

Carne al fierrito (lahm meshwi, لحم مشوي)

Cortar trozos pequeños de carne de cuadril, sazonar bien con especias y hierbas a gusto, pincharlos de a varios en pinches de hierro y cocinarlos a la parrilla de ambos lados.

Zapallitos largos rellenos (kousa mahshi, كوسا محشي)

Cortar una tapita de los zapallitos (zuquini o zucchini) en la parte del cabo. Ahuecarlos con una cucharita o con un cortador de papas *noisette* sacando lo más posible de la parte amarilla, cuidando que no se rompan. Preparar el relleno igual al de los niños envueltos. Condimentar con sal, pimienta, comino, pimentón dulce y otras especias a gusto. Rellenar cada zapallito y tapar con la tapita que reservamos. Colocar en una olla bien juntos, agregar caldo y hervir unos veinte minutos, hasta que el arroz esté a punto.

Esta preparación se puede hacer de la misma forma con morrones rojos y/o verdes (filfil mahshi, فلفل محشي)

Cuajitos rellenos (mahshi minfahat kharuwf, محشي منفحة خروف)

Los cuajitos de cordero hoy en día no son tan fáciles de conseguir. En tiempos de mi padre en Tres Arroyos, al sur de la provincia de Buenos Aires, donde vivíamos, las achuras de cordero se consumían habitualmente.

Especialmente rica era la parrillada de cordero ya que las piezas son pequeñas y sabrosas. Hoy en día, es posible que todo ese alimento vaya a exportación. De todos modos, en alguna carnicería que venda productos especiales, se pueden conseguir.

El cuajito es como un tubo que se debe lavar bien y dar vuelta como una media, para que la parte grasa quede para afuera y se quite con el hervor.

El relleno es el mismo de los niños envueltos, agregando una lata de garbanzos. Condimentar con sal, pimienta, comino y otras especias a gusto. Rellenar bien los cuajitos y atar el extremo con hilo para matambre.

Colocar en una olla presionando bien, agregar caldo y hervir unos veinte minutos. retirar y desechar el caldo. Servir.

Platos dulces.

Postre de sémola (hariste el loz, حريصة اللوز)

En mi familia se conoce como “Eristelás”. En internet aparece como “Haristeloz”, “Namura” o “Harisse”, es muy conocido en la cocina de Medio Oriente. Esta receta me la enseñó mi querida tía Maruca, quien lo hacía riquísimo, en los veranos en que compartíamos los días cerca del mar, en Claromecó.

Derretir 150g de manteca, mezclar con cuchara de madera con 500g de sémola de cocción lenta. Dejar descansar una hora. Picar 8 o 9 nueces. Agregar a la masa con 1/2 taza de azúcar y unir con un poco de leche. Debe quedar de consistencia blanda, parecida a la del dulce de leche.

Preparar un almíbar con 2 tazas de azúcar, 1 taza de agua y el jugo de 1/2 limón (se puede agregar un chorrito de agua de azahar). Dejar enfriar un poco.

Distribuir la masa de una altura de 2cm, en una asadera rectangular o cuadrada, enmantecada. Marcar en cuadrados y colocar 1/2 nuez sobre cada uno. Hornear a horno moderado hasta que esté dorado. Agregar enseguida el almíbar sobre toda la superficie. Cortar y separar los cuadrados. Servir frío o tibio, según la ansiedad.

Baklava (بقلاوة)

El origen de este postre delicioso no está totalmente determinado, pero el más aceptado es que se servía en el palacio de Topkapi, en la actual Estambul, ya en el siglo XV, cuando los sultanes lo ofrecían a visitas muy especiales. Es probable entonces, que como en el caso de otros platos, se haya expandido por Medio Oriente en épocas del imperio Otomano. Su nombre no tiene traducción.

Es un plato difícil de hacer, pero al menos una vez en la vida vale la pena intentarlo. Hoy tenemos la ventaja de poder comprar la masa filo, que requiere de una paciencia única para elaborarla. Se consigue congelada -especialmente en casas de venta de productos árabes-, de esa manera se puede preparar en cualquier momento.

Para unos 400g de masa filo, mezclar bien 1/4k de pistachos y 1/4k de nueces, picados con un cuchillo (reservar el polvo que resulte), 100g de azúcar, 2 cucharaditas de canela molida y 2 cucharaditas de clavo de olor molido.

Derretir 200g de manteca, untar con ella una fuente para horno rectangular.

Poner en la fuente una capa de masa de la medida del fondo y pintarla con manteca. Repetir el procedimiento con varias capas hasta usar un tercio de la masa, pincelando con la manteca cada rectángulo de masa que se agrega.

Espolvorear con la mitad de la mezcla de frutos secos. Cubrir con otro tercio de la pasta repitiendo la secuencia anterior. Añadir la otra mitad de frutos secos y el otro tercio de pasta, de la misma forma. Si sobra manteca, echarla por encima de la última capa.

Precalentar el horno a medio. Cortar el baklava en cuadraditos antes de introducir en el horno, para que luego la masa no se quiebre. Hornear durante 20 minutos, sin dejar que se dore en exceso.

Mientras, preparar el almíbar con 250ml de agua, 150 g de azúcar, cocinando a fuego medio y removiendo para que se disuelva el azúcar. Añadir 250 g de miel y dejar que hierva y la mezcla se haga ligeramente densa. Retirar del fuego y añadir el jugo de un limón y 4 cucharadas soperas de agua de azahar. Dejar que se enfríe un poco.

Cuando el baklava esté listo, sacarlo del horno y rociar por encima con el almíbar. Dejar enfriar y cortar los cuadrados nuevamente. Separarlos y poner en una bandeja espolvoreándolos con el resto de frutos secos que habíamos reservado.

En mi modesta opinión, ningún postre lo podrá igualar.