

### **Crónica 3: Pune-Goa pasando por Mahabaleshwar** (Traducción del original en catalán)

Poca cosa os podemos explicar de los últimos días en Pune, los dos nos encontramos en un estado enfermizo, recostados en la habitación del hostel, con un cubo preparado en la cabecera de la cama, horas y horas sin osar ni siquiera movernos, viendo cómo daba vueltas el ventilador gigante de tres palas que colgaba sobre nuestras cabezas. Largos ratos mirando el techo, sin hacer ningún esfuerzo para no romper el frágil equilibrio gástrico con el que habíamos estado premiados por unos segundos. Ninguno de los dos teníamos suficiente fuerza, como para salir a buscar agua, aquellas cuatro paredes austeras y enmohecidas, pasaban de ser un pequeño reducto de paz que nos protegía de un mundo exterior –demasiado agresivo para nuestros débiles reflejos- a una especie de cajón asfixiante que sutilmente nos iba reduciendo.

Los dos con los mismos síntomas, vómitos, descomposición, fiebres súbitas al anochecer, y una flojedad de cuerpo que arrastraba nuestros ánimos, íbamos perdiendo el sentido del viaje, y cada vez anhelábamos más el calor de cuando se está enfermo en casa. Todo adquiría unas proporciones desmesuradas, sudados, con la boca seca, una sensación agria en el estómago, y una especie de mareo que trastocaba nuestros sentidos, llegamos a la tienda de utensilios varios de al lado del hostel, y nos proveímos de agua y sales minerales. Más de tres días tardamos en rehacernos, poco a poco, volvíamos a tener apetito, se nos hacía la boca agua, al pensar en jamón salado y costillas de cordero a la brasa. Pero este gozo duró poco, salimos falsamente envalentonados a buscar algo de comida, pero los olores de comida frita en la calle y los tufillos penetrantes de la comida punjabi, nos producían todavía más angustia.

Escogimos un restaurante que tenía un enorme cartel brillante de Pepsicola, lo asociamos con la posible globalización alimentaria, y mira por donde, mejoramos comiendo pizza, hamburguesas vegetales y patatas fritas. Agradecemos que aquella “comida basura” no fuera picante y gozamos de este regusto que en cierta manera nos resultaba familiar. Aunque con la sabia prudencia de unos buenos hijos, intentamos pedir arroz hervido, pero no había manera, siempre nos dejaban sin el caldito, hasta que en una de las comidas, conseguimos que nos hicieran una especie de sopa de arroz aguada, en contra del cocinero, que se ponía las manos a la cabeza cada vez que nos veía sorber aquel “caldo”.

También probamos una sopa de maíz dulce y el dal, un puré de lentejas que según entendimos, era ideal para el dolor de barriga. Poquito a poco, hemos vuelto a recuperar las fuerzas y las ganas de viajar, pero nos han quedado secuelas, ya no somos tan impulsivos a la hora de descubrir nuevos manjares.

Nos levantamos cuando aún no había amanecido, y cogimos un autocar hacia Mahabaleshwar, un pequeño pueblecito de montaña situado a unos 120 Km. al Noreste de Pune, es el punto más alto de los Ghats Occidentales, 1372 metros de altura, según dicen es el lugar donde pasan las vacaciones muchos de los habitantes de Maharashtra. El autocar iba lleno de parejas jóvenes, chicas delicadamente engalanadas con collares, pendientes y brazaletes en las muñecas y en los tobillos. Movían sensualmente los dedos de las manos y pies, luciendo unas minuciosas cenefas pintadas en la piel, y chicos graciosamente encamisados que se deshacían en atenciones.

Desde el autocar pudimos presenciar cómo iba despertándose el país, todo el recorrido hasta que salimos de Pune, estaba lleno de familias que dormían a pié de carretera, y chicos enroscados sobre su parada, todas las persianas estaban todavía bajadas y unas mujeres barrían pacientemente la calle dobladas sobre si mismas cogiendo una especie de escoba de hierbas secas con mango corto. Otros hombres encendían montoncitos de

maleza que habían ido arrinconando, agachados con los pies en plano, rodillas juntas acercando el trasero a los tobillos pero sin dejarlo tocar el suelo, se esperaban relajados delante la pequeña hoguera, a que les marchara el sueño, a calentarse un poco o a que se terminara de quemar el pilón. Chicas que hacían hervir agua delante de sus cabañas, niños y niñas que corrían por entre la maleza y la chatarra, chicos que se bañaban a cielo abierto dentro de bidones oxidados. Grupos de chicas que llenaban cubos de agua del pozo y les cargaban en sus cabezas, tres chiquillas sentadas en hilera sobre unos escalones, peinándose los cabellos unas a las otras, caras de sueño agachadas tras los matojos, grupos infantiles, bien aseados, con los cabellos atirantados, andando ligeros hacia la escuela. Chicos de ojos vivarachos, piernas delgadas, pantalones cortos azul marino y camisa azul celeste, niñas risueñas que nos miran tímidamente, andan airosas moviendo las trenzas que les cuelgan a ambos lados de la cabeza, y hacen volandear el pañuelo granatado, la camisola rosa y los pantalones rojos, todos ellos, esmeradamente alineados, desfilando al lado de la carretera con unas inmensas carteras colgadas a la espalda.

Bicicletas, rickshaws, persianas que suben, todo empieza a hacer ruido. Extensiones inmensas de terreno, familias que desayunan sentadas en círculo delante de su cabaña, grupos de hombres que empiezan a segar los campos de trigo con las manos. Chicas que extienden la ropa de colores sobre los arbustos y las piedras del río, chicos que trabajan acarreando arena arriba y abajo, construyendo algún edificio que contrastará con el paisaje, y chicas que instalan sus pertinencias cerca de donde trabajan sus compañeros. Gente que camina, gente que se sienta, gente que mira. Cogemos una carretera que parece secundaria y asciende montaña arriba, recorre bien la panza de la montaña y en cada nuevo viraje, te deja ver el despeñadero que hemos dejado atrás. Llevamos multitud de coches enganchados e impacientes por adelantarnos, hay unos barrancos vertiginosos y el autocar se balancea muy inestable en cada golpe de volante, y ves que viajamos al borde del precipicio. Mires lo que mires, sólo ves montañas, campos, árboles y matojos, es un gozo que te envuelva esta exuberante naturaleza, cada vez nos hallamos más arriba y el paisaje va amarilleando, las hierbas son más secas, el suelo más polvoriento y ya vemos el impresionante lago Yenna.

Hemos tardado cuatro horas largas hasta llegar a Mahabaleshwar, en la entrada del pueblo, ha subido un señor vestido de militar que nos ha cobrado diez rupias por cabeza, nosotros pensábamos que subiría algo de comer, pero se ve que es una tasa que hay que pagar para visitar el pueblo. Sólo con bajar del autocar, un montón de chicos con gran griterío nos han abordado con mil y una ofertas de alojamiento, aún no sabemos reaccionar delante de estos atropellos, bajas medio mareado, adormecido, tienes que buscar las maletas, no sabes dónde te ha dejado el autocar y multitud de personas vociferando y cogiéndote para que les hagas caso. Tu sólo quieres un momento de tranquilidad para poder pensar, pero nada, es el talante de los “atrapa turistas” te sabe mal no escucharlos y normalmente terminamos enredados. Las ofertas que nos hacen, son buenas, pero como que casi siempre nos arrastran de un lado a otro, tenemos la sensación de que nunca acabamos de decidir por nosotros mismos. Es un pueblo fresco, tranquilo, limpio y lleno de caminos que se adentran en el bosque, la calle principal está llena de tiendas y hoy es día de mercado. Todas las callejuelas que ascienden montaña arriba detrás del templo, están llenas de puestos ambulantes, hombres sentados en el suelo con las piernas cruzadas sostienen con una mano la balanza y van poniendo y quitando verduras con la otra. Nos quedamos boquiabiertos viendo la forma en que un chico servía las especies, tiene una manta en el suelo y encima ha colocado estratégicamente una variedad de montoncitos de especies diferentes, ha confeccionado un cucurucho de papel de periódico, y con una rapidez inusitada y fuera de sentido, va

cogiendo puñados de todos los montones y los mete con fuerza dentro del cucurucho, cae más afuera que adentro, pero es un ritual maravilloso de observar. Un poco más arriba, unas chicas venden peines para los cabellos, pinzas, espejos, ollas, platos y vasos de aluminio.

Las vacas son las reinas, se pasean orgullosas por delante y por detrás de los puestos de venta, comiendo tanto las frutas y verduras desechadas, como las que tienen para vender, una ha puesto el morro dentro de un saco de especies sacando un buen bocado, lo que nos ha hecho mucha gracia, pero parece que es un comportamiento cotidiano bien aceptado. Ascendiendo un poco más, nos encontramos todas las paradas de fruta, y al final las del pescado, sacos y sacos de peces secos que desprenden un olor característico. Detrás de un cúmulo de moscas juguetonas, un señor colocaba sabiamente un montón de pescados frescos, los extendía sobre un mostrador, les peinaba las escamas con los dedos y los iba descuartizando. Nos alegraba el poder fotografiar todo aquel mercadeo frenético de víveres y personas, pero nos hubiera sabido mal que alguien pudiera verse ofendido, por eso les pedimos permiso para hacer una foto, y curiosamente la mayoría de las veces la gente acepta encantada que los fotografiemos, y nosotros estamos más tranquilos ya que con su permiso no nos da sensación de estar robando ninguna imagen.

Continuamos andando, ascendiendo por la carretera hasta Wilson's Point, nos sentamos en un torreón, y gozamos de una puesta de sol espectacular, es uno de aquellos momentos en que te das cuenta de que el mundo es inmensamente grande y bien hecho y tu te sientes pequeño pero contento de formar parte de él. Se nos han aproximado tres vacas y se han clavado delante de nosotros mirándonos fijamente a los ojos con una sabia mirada de hombre viejo, todo parecía demasiado tranquilo, estábamos solos y el tiempo casi se ha detenido.

Sagar y sus caballos, nos han acompañado a presenciar los saltos de agua y la vista del "Monkey's Point", un buen paseo a caballo por senderos de montaña hasta llegar al borde de un precipicio, nada más llegar, un mono salvaje se nos ha encarado, nosotros pensábamos que eran unos animales dóciles y ya los queríamos tocar, pero con los extraños, tienen este comportamiento feroz, que utilizan para proteger su territorio. Vemos cómo se desenvuelve la vida en las orillas de un río de unas comunidades rurales, y nos vemos impotentes de entablar conversación con las personas si no es en inglés. Nos hablan en lengua Maharatti, nos repiten las cosas en voz alta tres y cuatro veces incluyendo gestos, pero no lo entendemos y esto desmoraliza, por suerte las risas no necesitan traducción.

Es curioso, los pocos viajeros que hemos encontrado hasta ahora, son todos de Israel, peculiarmente listos, diestros a la hora de regatear y salirse con la suya, tienen nuestra edad y viajan solos.

Para marchar hacia Goa, debemos coger el autocar en el Hotel Park, pero por aquellas diferencias en la percepción de las distancias, esta parada se encuentra a una hora y pico del pueblo utilizando un vehículo rápido, parece ser que la única opción que tenemos para llegar allí, es alquilar un taxi. A sabiendas de que hemos subido de mala gana y preocupados porque el presupuesto se nos disparaba, hemos de reconocer que ha sido una experiencia espectacular. Era un taxi con asientos de muelles recubiertos con una manta, nuestro cuerpo ha recogido todos los baches del camino a ritmo de una música rápida y estridente de una mujer cantando en hindú. Iluminados con un pequeño templo de lucecitas de colores que se hallaba enganchado sobre la guantera y perfumados con unas ofrendas florales que pendían del techo del coche, hemos gozado de una carrera espectacular, rebuscando peligrosamente la carretera de bajada. El autocar hacia Goa, sale a la diez de la noche y el viaje dura más de nueve horas, nos ha costado el descubrir

cuál era el autocar en que debíamos viajar, esta vez, nos guiábamos por el número de la matrícula. Asusta el ver que velocidades se pueden coger con este trasto destartado, hundidos en una especie de asientos exageradamente mullidos, alargando el cuello para poder ver la ventana entre bache y bache, pero afuera está completamente oscuro, solo notamos que todo se tambalea, que el viento nos ensordece y vemos de reojo que volvemos a recorrer temerariamente un precipicio. Es un viaje pesado, quieres y no puedes dormir, se te pegan los muslos con el sudor, tienes el cuerpo encarcado, intentas distraerte con algún pensamiento, pero la extraña sensación de estar lanzado a gran velocidad dentro de una carcasa tan insegura solo te trae malos pensamientos. Por suerte ya empieza a clarear y el paisaje que vemos es bien diferente del que hemos dejado atrás, ya estamos en el estado de Goa, hay palmeras, playas y casas coloniales. Hacemos alto en Panjim, la capital de Goa, conocida popularmente como Panaji, que significa “ la tierra que nunca se inunda”, es un pueblo pequeño con gran actividad portuaria, está bañado por el río Mandovi, y tiene un encanto especial. Las casas son de teja roja y las fachadas pintadas de color amarillo y azul apagado, la planta baja está recorrida por un montón de columnas que sostiene el balconaje del primer piso. Bajo ese porche gigante que suele rodear el edificio, se esconden grandes comercios de ropas, de papel, de madera... . negocios con apellidos como De Sousa e filios, Da Silva, y nombres históricos como Menezes Barganza o Vasco de Gama.

Se encuentra lleno de escaleras que te llevan por callejuelas y plazas adoquinadas, de Iglesias, conventos y capillitas, reliquias que recuerdan el afán de los portugueses para conseguir este paraíso.

Nos alojamos en el casco antiguo, en una pensión situada en el barrio de Fontainhas, cerca del río Ourem, hay un ambiente muy agradable, y ¡por vez primera hemos comido bistec! Nos han contado que el día tres de diciembre, hacen una gran fiesta para conmemorar los 450 años de la muerte del evangelizador jesuita San Francisco Javier, y hemos decidido que nos quedaríamos unos cuantos días para ver cómo celebran el Santo de Francisquet. Nos levantamos rodeados de pulgas y garrapatas, tenemos unas extrañas manchas rojas en la piel, y es que a veces ¡ estos colchones engañan! Por suerte comeremos un poco de pescado y nos marcharan todos los males.

### **El reportaje: Lassi sweet lassi**

Nos gustaría poder hacer un buen reportaje sobre la cocina hindú pero nuestros conocimientos culinarios son poco fiables, de todas formas, nos hace ilusión el poder explicar algunos descubrimientos que hemos hecho estos días, quedáis advertidos de que es una información subjetiva al paladar de dos personas hambrientas, que hace poco han sufrido una gastroenteritis y que de cocina no entienden ni jota, pero con buena fe, os describiremos una retahíla de manjares probados, y comportamientos observados.

El chapati es una especie de pan redondo, delgado como un crêpe, lo hacen a mano amasando harina integral y lo cuecen en una reja de hierro, suele acompañar el thali, un menú muy común que se sirve en un plato gigante de aluminio lleno de pequeños potes que contienen variadas salsas picantes, en el centro hay un pilón de arroz blanco y un chapati enrollado. En el instante en que te sientas en un restaurante te sirven un vaso de agua del grifo, lo suele traer uno de los chicos más jóvenes que se dedica sólo a llevar agua, o a recorrer descalzo el establecimiento, recogiendo los platos sucios de las mesas y colocándolos meticulosamente dentro de un gran cubo que lleva colgado de un brazo, y con una agilidad artística pasa un paño haciendo desaparecer aparentemente todas las manchas y contribuyendo a engrosar la fina capa enganchoza que misteriosamente las recubre. Estos chicos, nunca se dirigen a nosotros, y las veces que hemos querido hablar

con ellos, nos han señalado al encargado de servir la comida y tomar nota, hay una descarada jerarquía aparentemente sujeta a la edad y al uniforme del trabajador. Siempre son del género masculino, y parece que trabaja más personal del que realmente necesitan.

A la entrada de estos establecimientos típicamente hindúes, está la mesa del señor que hace de cajero, se sienta bajo las imágenes de Gambati o de Hanuman, dos representaciones de los dioses que coronan la mayoría de comercios y están delicadamente decoradas con collares de flores y lucecitas. También suelen colgar un cartel indicando si el restaurante es o no vegetariano “veg” o “no veg”. Cuando terminas de comer, te traen un plato lleno de granitos, como si fuera comida para pájaros de color verde-amarillo con gusto a la vez de anís, menta o regaliz, es un digestivo que desinfecta la boca y deja buen aliento, lástima que cuando estás felizmente masticando estos granitos, tienen la costumbre de devolvarte el dinero del cambio echándolo dentro de dicho plato, y como que ya hicimos el ejercicio casi morboso de oler uno de estos billetes casi desintegrados, se te van las ganas de seguir picando.

Es increíble observar la destreza con que mueven y colocan los dedos la gente del país a la hora de comer, sólo utilizan la mano derecha, haciendo una especie de pinza, mezclan los alimentos, los llevan delicadamente a la boca y dejan el plato limpio como una patena. En todos los restaurantes hay unos recipientes con agua para lavarte las manos antes y después de comer, también nos ha sorprendido la rapidez con que engullen la comida, no podemos generalizar, pero no hemos visto que hicieran sobremesa, más bien lo contrario, hay personas que comen en cosa de pocos minutos. Con la poca cantidad de comida que sirven en cada plato, no quedas satisfecho, pero tenemos la sensación que el picante hace un efecto curioso que te deja saciado con poca cosa. Cuando tienes la boca tan encendida y las papilas gustatorias ya insensibles, pierdes el apetito por angustia, agotado de tanto beber agua y secarte las mucosidades y las lágrimas.

Otra versión más gustosa del chapati, es el “nan”, un panecillo frito con harina blanca, yoghurt y levadura, que ha veces lo sirven calentado y untado con mantequilla, es delicioso, también probamos las “fry papad”, una galleta muy delgada, salada y crujiente, hecha con harina de garbanzo. Resulta que el arroz se presenta con todas sus variedades, pero a nosotros siempre nos lo sirven blanco y escurrido, acompañado de salsas dinamita, menos el arroz “biryani” que es un arroz cocido con azafrán huevo, carne, cúrcuma y otras especies. El arroz que más nos gusta, es el que cocinan al estilo chinés, no es muy picante, lo fríen con trocitos de pollo, tortilla y un sin fin de verduras, es muy sabroso. Otros días para variar, pedimos los “noodles”, que son unos fideos muy delgados y largos, fritos también según esta especialidad chinesca. Nuestras proezas para comer pollo, se describen con dos palabras, “ tandoori y masala”, el pollo tandoori, lo cuecen dentro de unos bidones de hierro, como si fuera a la barbacoa, es un pollo al que han dejado macerar bastantes horas con yoghurt, y lo cuecen con pimentón, te enciende la boca pero es muy bueno, lo sirven entero o partido por la mitad ensartado con un palo por en medio. Muchas veces los tienen colgados todos de una pieza, cocidos y conservando la forma de pollo, bien alineados delante de la entrada.

También sirven raciones de ocho patas de pollo cocido de esta forma, lo llaman lollypops y envuelven las patas con papel de aluminio para poder cogerlas sin quemarte tanto. El pollo masala, es nuestra cruz, no terminamos de entenderlo, pero siempre que hay la palabra masala, acaban llevándonos un plato con caldo verde o rojo muy picante con unos tristes huesos flotando en medio, de momento decidimos aparcarlo.

Otra comida que nos gusta mucho, es el dal, una especie de puré de lentejas poco picante y que se puede comer mezclado con arroz blanco.

El lassi es una bebida fresca y pastosa de yoghurt líquido, tiene un regusto áspero de limón y cerveza, y a veces pica tanto que parece llevar gas, lo sirven como bebida fría en los puestos de té y en los restaurantes hindúes, puedes pedirlo dulce, salado, o con cualquier fruta desmenuzada en su interior, un vaso gigante, cuesta unas diez rupias, hemos de reconocer que padecemos una cierta adicción a este tipo de lácticos. También nos traen de cabeza los zumos de fruta naturales, lo exprimen todo, las granadas, los mangos, las papayas, las sandías, las uvas, los limones dulces, las mandarinas... . ponen un puñado de azúcar, y es para volverse loco, aunque cuando compramos esta fruta en los puestos de la calle, tienen un gusto más bien insípido, no sabemos cómo pueden extraer tanto zumo. Comerse un coco de agua es toda una experiencia, los tienen amontonados en el suelo y te los descabeza por la parte de arriba a golpes de hacha, hasta dejar un agujero por donde podrás beberte el jugo con una caña. Cuando terminas, devuelves el coco al dependiente y te lo acaba de abrir haciendo una especie de cucharilla con un trozo sobrante de la cáscara del coco, ya puedes raspar y comer la parte tierna del coco que hay pegada en sus paredes. Hay muchos puestos de venta de frutos secos, donde también los tuestan y te los venden en medidas, la medida de un vaso que es como medio cucurucho, vale cinco rupias, hay cacahuets de todas las medidas.

Hemos contemplado bastantes tiendas de anacardos, muy curiosas, sólo venden este producto, empaquetado de todas formas, pelados, sin pelar, con sal, con gusto de hierbas, de picante... . Pero son muy caros, por 200 gramos te piden 75 rupias.

Finalmente os hablaremos del té, el mejor té del mundo, lo hacen hervir con unos potes de aluminio con la leche y el azúcar, y lo sirven bien caliente, tanto que las personas que tienen prisa, lo desparraman sobre el plato y se sorben de él, hace un olor que embelesa, cada taza te cuesta 10 pesetas.

### **Consejos y curiosidades**

Os recomendamos que intentéis ir a vuestro ritmo, y no os dejéis llevar por las prisas y las ganas de apresurarse de la gente que os vende u ofrece algo, forma parte del talante y no esconden ningún tipo de malicia, pero por muy tranquilo que seas, acabas nervioso, nosotros aún no lo hemos conseguido, pero es un propósito.

Como cosa anecdótica, os contaremos que mientras paseábamos por la calle central de Mahabaleshwar, abarrotada de gente, sobretodo a las cuatro de la tarde que es cuando los chiquillos salen de las escuelas, y lleno de tiendas con la comida en expositores y restaurantes al aire libre, fuimos atacados por un camión que fumigaba con TFT. Un humo blanco y denso lanzado a chorro desde arriba del camión, en pocos momentos, quedó todo el pueblo cubierto de una nebulosa irrespirable, bajo el consentimiento ingenuo de la gente que agradece que el gobierno sea tan amable de acabar con los mosquitos de la malaria y otros insectos. Lo que no acaba de explicar el gobierno, es que la fábrica de TFT, es suya y a pesar de que se hayan comprobado los efectos perniciosos de este gas sobre las personas y la capacidad de adaptación de los mosquitos, la cantidad de ingresos que genera, le embriaga la conciencia.

**Olga & Fraz**

