**BOLETÍN INFORMATIVO Nº 010**

Yumbo, Noviembre del 2015

**TÍTULO**: “INFORMACION Del

PATRIMONIO CULTURAL

**TEMA**: El recuerdo del tren Pasajero.

Autor: Jorge Eliécer Sánchez Puente.

Tomado del libro: ¡*Yumbo! Tradiciones, Cuentos e Historias* (Hernando Cortázar Sepúlveda)

**PROCESO**: GESTIÒN DEL PATRIMONIO CULTURAL

Al escuchar la campana de la estación todo el mundo se movía: las señoras alcanzaban sus bateas de madera y se las colocaban en su cabeza y los niños cogían sus canastas llenos de pandebonos, cuaresmero, dulce, bizcochuelos y comenzaban a ofrecer sus productos a los pasajeros que iban y venían de Buenaventura, La Cumbre y Cali.

Sólo se escuchaban el sonido del tren que arribaba a la estación por 10 minutos a abastecerse de agua, cerca al charco de la cortina y a continuar un recorrido perdiéndose, a lo lejos en la trompa del diablo.

Había que acostarse temprano porque tocaba que madrugar, al cantar del gallo era el mejor reloj para anunciar los primeros albores del día, las gallinas dormían en las ramas del frondoso ciruelo que cobijaba la ramada donde se estaba el horno a la espera de ser cargado de leña como inicio de labores cotidianas de hornear los pandebonos, bizcochuelos y otros manjares.

La pereza de levantarme tan temprano y el sueño se me iba quitando cuando comenzaba a moler en aquella vieja máquina de mi abuela que me hacía sudar porque había que moler el maíz para el pandebono y repasar el almidón de yuca, el que venía en terrones y tenía que quedar “muy finito”, suave el tacto como decía mi madre. Mis padres se levantaban a las cuatro de la mañana y comenzaba a decir ¡*Quien quiere comer pandebono y café*!, levantando a todos mis hermanos; a esa hora ya se había cargado el horno con leña de uñegato a totocal, cuando cogía fuerza el honor. “Vomitaba lenguas de fuego” por el boquete principal y la tronera que se le colocaba una lata con un ladrillo y en la medida que el horno estaba muy caliente a una temperatura media se iba graduando.

Mi madre en silencio, y con la cabeza amarrada con una pañoleta, estaba concentrada en batir las yemas de los huevos de “Gallinas de patio”, que López le habían traído de la finca de Platanares, ubicada al margen izquierdo del rio Cauca.

Los utensilios de barro que se utilizaban para la preparación del exquisito mecato yumbeño eran producidos por la familia Domínguez, gente experta en la fabricación artesanal de toda clase de utensilios caseros hechos en barro. En las cocinas, en las faenas domésticas, utilizadas eran la famosa cayana para la fabricación de tortillas y para asar las arepas, las ollas de barro para cocer o carantanta, echar el champús y el masato; ollas para las piñatas que se llenaban de dulces y sorpresas en las fiestas infantiles y primeras comuniones. Cuando la piñata que se llenaban de dulces y sorpresas en las fiestas infantiles y primeras comuniones. Cuando la piñata era quebrada y los tejos salían por los aires causaban accidentes donde los niños salían mal librados porque se presentaban algunas lesiones como eran fuertes chichones y descalabrados. Del horno de las Domínguez también salieron las cazuelas de barro para servir los frijoles. Todos los utensilios eran curados con cáscaras de maduro y calentadas en brazas, para que quedaran listas para recibir las altas temperaturas del fogón de leña, donde se preparaba el delicioso sancocho vallecaucano y otros alimentos.

A las siete de la mañana ya teníamos que haber horneado el bizcochuelo, el pandebono y otros productos para acomodarlos en las bateas y canastos para ofrecerlo en el tren de pasajeros que pasaba por la estación a las siete y media rumbo a La Cumbre, con destino final Buenaventura, donde quedaba el mar, ese mar que siempre soñábamos conocer algún día. Cogí mi canasto y presurosamente me dirigí a mi venta, me fui a la estación, algunas veces teníamos que pasar por cien palos, lugar de citas amorosas nocturnas, hoy Portales de Comfandi, a veces nos daba miedo pasar por ahí, porque había ganado cebú o cuarto y estos eran muy bravos y muchas veces tuvimos que correr por temor a una cornada. Cuando llegábamos a la estación había mucha gente, los gritos de los venteros y las venteras se confundían con el ruido del tren, que con una gran humareda de vapor espantaba la gente, los pasajeros subían de maletas, mientras otros hacían filas para comprar el tiquete el que era una larga tira con el listado de todas las estaciones del Valle del Cauca.

El tañido de la campana de la estación anunciaba que el tren de pasajeros que ya había hecho parada en la estación de Puerto Isaacs, anuncio que había hecho el jefe de estación, don Misael Espinosa, y que adentro de diez minutos estaría con su ensordecido ruido arriba en la estación de Yumbo, donde don David Ochoa el jefe local. Cuando a lo lejos se veía el tren con su cresta de humo elevándose al cielo, saltábamos de alegría, alzábamos nuestros canastos y corríamos de un lado para otro anunciando los productos a los pasajeros y turistas.

A lado y lado de los vagones encontrábamos al “mono cremero”, a Gustavo “el lotero” que usaban unos lentes gruesos que le decíamos “culo de Botella”. Mi mamá se ponía un rodete de tela blanca para que no le tallara la batea que se colocaban sobre su cabeza, y en la que llevaba sus sabrosos bizcochuelos, con su fórmula mágica y característico olor que provocaba a los pasajeros que iban en el tren. Aquí nos encontramos con la Sepúlveda que ofrecían su rico pandebono; doña Eva Miranda ofrecía sus brevas con majar blanco, los nísperos y las chirimoyas; María Antonia Lenis, con sus frutas; las Benítez que venían los cucurachos con las ricas grosellas; las Cernones vendiendo las empanadas y el bofe frito preparadas por doña Magdalena Perea; Josefa que ofrecía chirimoyas y aguacates.

Los días sábado y domingo eran cuando más se vendía y la algarabía de los venteros se oía por todas partes de la estación, las voces de los venteros y los niños que ofrecían una gran variedad de productos para todos los gustos, los pasajeros sacaban sus cabezas por las ventanillas y recateaban los precios, otros afanosamente piden la devuelta, todo es de prisa porque la parada del tren tan solo dura diez minutos, mientras se le suministra el agua, que era tomada del charco de la cortina que quedaba a un lado del puente de la vía férrea. Cuando el tren iba a partir pitaba tres veces para que pasajeros se acomodaran en sus puestos, algunos muchachos se subían a vender el interior de los coches y tenían que bajarse rápidamente, para luego reaparecer y si más tarde perderse definitivamente *en la Trompa del diablo*.

Cuando terminaba la venta se entregaba el dinero y los niños nos dirigíamos a la escuela que por esa época estudiábamos en dos jornadas, en la mañana de ocho a once y media, y en la tarde de dos a cinco y media.

Al medio día se salía a almorzar y la siesta era ir de nuevo a la estación a vender, pues después de la una de la tarde pasaban dos trenes de pasajeros, el que venían de Buenaventura que pasaba a la una y media de la tarde. El intervalo del horario de los trenes lo aprovechábamos para darnos un zambullido en el charco de la cortina, que quedaba cerca de la estación.

Del resultado de la ventaja de los bizcochuelos, pandebono cuaresmero, frutas y otras dependían muchas familias, porque de ahí se pagaba el estudio, los servicios, la salud, el vestuario, todo dependía del pasado del tren de pasajeros. Cuando el tren viajaba con reclutadas se convertía en una pesadilla temible, con muy malos resultados, porque cuando nos pedían lo que ofrecíamos, no nos pagaban, nos robaban y lo único que hacíamos era ponernos a llorar, llegábamos a la casa con el canasto vacío y sin un peso y nos habían hecho la voladora y ahí sí que era cierto, que nos ganábamos una tremenda paliza.

Hoy después de 60 años he vuelto a la estación del tren y me he subido a uno de los coches semi destruidos y con unos pocos asientos, abandonados al sol y al agua. Veo la estación cercada con alambre de púas como queriendo negar en el presente, lo que vivimos en un pasado. Me subí a los rieles como lo hacíamos antes, logré entrar a la estación y veo sus salones desolados, no está el telégrafo que anunciaba la partida del tren, ni el señor que vendía los tiquetes. Se me ha hecho un nudo en la garganta, mientras por mis mejillas ruedan unas lágrimas de dolor, al no ver las venteras, ni a los niños ni jóvenes ofreciendo el mecato yumbeño, no escucho la voz de vendiendo sus chirimoyas y nísperos, ni de doña Eva vendiendo el manjar blanco; he caminado por aquellos sitios correteamos jugando con una piedra (al pepo y cuarta) pagada con la envoltura de las cajetillas de Lucky, piel roja o jugando a la meca, el cuadro o los cinco hoyos con las canicas que comprábamos donde don Roberto Ferrerosa o en la tienda de la *bogotana* que quedaban en la carrera segunda. He vuelto a colocar sobre los rieles las tapas de gaseosa en fila india para que el tren las dejara bien aplanaditas y jugar el *Zumambicó,* cómo no recordar las coleadas que nos pagábamos en el tren Puerto a Yumbo o viceversa, o cuando nos iba bien en las ventas, nos daban el *vendaje,* que lo utilizábamos para ir al mantiné, comprar caramelos, o alquilar revistas *de Chanoc, Córdoba,* donde aprendimos a leer, porque en la escuela con la regla que nos daba don Pachito Arboleda, le cogíamos fue terror a sus clases.

El mecato yumbeño con su rico sabor y olor traspasó las fronteras. El bizcochuelo cogió fama y se quedó en el paladar de quienes aún añoramos aquellas épocas de las casitas de paja y adobe. La tradición mecateras ha quedado en lamos de los hijos y nietas de esas grandes mujeres que deleitaron a propios y a extraños a comienzos del siglo veinte. Se perdió el tradicional paso del tren de pasajeros todos los días, pero no se perdió la fórmula del mecato con más de cien años de tradición.

“*Dios nos dio para vivir este hermoso Valle con olor níspero y sabor a pandebono, para que se quedara en las manos laboriosas de nuestras madres y abuelas que elaboraron el mejor mecato del Valle del Cauca”*

**Responsable:**

**AMARIS LLORENTE**

**Gestora Cultura**