

Chambilero

Todos los días, a las ocho y media en punto de la mañana, la furgoneta de reparto de la fábrica de hielo se detenía a la puerta de Canuto, el chambilero, con un fortísimo frenazo que hacía saltar el agua detenida en la calzada contra las fachadas de la hilera de casas bajas, de una sola planta, del barrio a extramuros. De la cabina bajaba, apresurado, el ayudante, dirigiéndose a Canuto con voz muy seca:

- ¿Cuántas?

Canuto, invariablemente, miraba al cielo, y como lo viera alto y claro se quitaba con el antebrazo el sudor acumulado en la frente de tanto estar dale que te dale a la garrapiñera. Entonces profetizaba:

- Dos y media; hoy va a pegar el sol de bute, que si quieres: a modo.

- A modo de piedra.

Respondía el ayudante repartidor de hielo, y con un sui generis gancho de alambre ensartaba una barra por el orificio central, la depositaba sobre un saco, se la echaba al hombro y la dejaba a caballo de la acera y la calzada, donde Canuto, el chambilero, preparaba el género del día, y así continuaba, barra tras barra, hasta suministrarle las dos barras y media del pedido. Luego preguntaba a Canuto:

— ¿Quieres que las parta?

La pregunta era capciosa, porque Canuto siempre quería que le partiera una, cuando menos una. Cosa que hacían entre los dos, golpeando la barra de hielo con un hacha de hierro ennegrecido y basto, muy enrobinado, recogiendo luego los trozos resultantes en un saco privado de sus costuras. Tras pagar el importe, Canuto volvía a su tarea sin dar demasiada importancia al nuevo chorretón de agüiche que el coche proyectaba contra la fachada anterior a su casa al desprenderse violentamente, con esa urgencia que se gastan los repartidores de bienes supraperecederos.

Entre Canuto, su esposa y el hijo mayor golpeaban luego minuciosamente con un mazo de madera los cachos de hielo e iban echándolos en la garrapiñera alrededor del cilindro metálico al que daban vueltas, alternándose. Primero con ambas manos, muy rápidamente; después con una sola mano, cambiando a la otra sin detenerse ni un instante, aprovechando para ello el impulso; y vuelta a empezar, rápido, siempre muy rápido, poniendo cada vez más hielo para que el contenido del cilindro metálico cuajara, helara... y al tiempo de echar el hielo, como si se tratara de un rito, añadían grandes puñados de sal gruesa para que el líquido cuajara mejor y pronto, cuajara o granizara, según deseos del chambilero.

Las fórmulas empleadas pertenecían al más estricto secreto de la casa, y a fin de que éstas no se supieran, la familia realizaba las mezclas dentro de la casa, o en el patio, siempre en utensilios metálicos o lebrillos nuevos, en los cuales exprimían sus buenas arrobos de limón para helado, y endulzaban la cebó tostada para el café granizado. Luego, bien tapadas con un paño blanco o con una servilleta cuadriculada pasaban las mezclas la noche al relente del patio. Y a la mañana siguiente, bien temprano, antes, mucho antes, que llegara el repartidor del hielo a proveerles de las barras necesarias, trasvasaban el líquido a las garrafas o cilindros metálicos y los introducían en las corcheras, conocidas en el ramo local como garrapiñeras.

La labor de helar, cuajar o granizar el helado duraba no menos de dos buenas horas, tiempo necesario para que el hielo quedara embutido entre el cilindro metálico y el recipiente de madera y corcho, y así aguantaba casi todo el día gracias a la acción de la sal gorda, de la sal gruesa: ¡inmortalidad del helado!

A las once, minuto arriba, minuto abajo, padre e hijo iniciaban la venta domiciliaria, trashumante, y se les veía salir de casa empujando los carritos de dos ruedas en los que

llevaban tres o cuatro garrapiñeras atestadas de helado. En una de ellas iba el mantecado, el turrón y el chocolate; en otra, el limón; en la tercera, el café; en la cuarta, al pasar por la fábrica de los polos recogían varias docenas de surtidos. Era el partididor de los rumbos. Allí se separaban padre e hijo. Aquél se iba con su carrito a la puerta de la Universidad; éste, a la Glorieta, frente al Ayuntamiento.

Colocaban la silla portátil al lado del carrito, sacaban la novela de Marcial Lafuente Estefanía, de Corín Tellado o de Carlos de Santander, y se aprestaban a entretener la vista y puede que el espíritu en tanto llegaba la parroquia; a la cual, claro está, había que aleccionar a gritos:

—Chambi hela000000, turrónes y manteca000000, chambi helaori-ic000000, chambibombó0000n.

Al hacer su pregón el chambilero vocalizaba con orden y se cuidaba muy mucho de alargar las sílabas y las dejaba un rato en suspenso para que vibraran en la calle, para que sonaran a matraca.

—Al rico polo de limón, de fresa, oiga, de chocolate, de tutti-fruttiiii.

—¿Tiene polos de arroz con leche?

—Claro que sí, muchacho.

—Uno para mí; otro para mi hermano.

—Son dos pesetas.

Los muchachos dedicaban al chambilero una sonrisa de gratitud antes de alejarse a pasitrote pasando golosamente la lengua por la blanca masa helada.

— ¡Hay horchata y limón, café he-La-000000...! El padre tenía un pregón; el hijo, otro. La madre, no. La madre gritaba menos. El carrito taponaba la puerta de su casa, una casa de techo terrero; pero dejaba libre un costado, por el cual costado se la veía entrar y salir, canturreante, realizando afanosamente las cotidianas labores del hogar. A veces, para atraer su atención, era preciso llamar una y mil veces, golpear la tapa metálica de la garrapiñera con una moneda. Entonces gritaba desde dentro y salía apresurada, enjugándose las manos en el blanco y pulcro delantal, que era a un tiempo de ama de casa y de dependiente, deseosa siempre de mostrar al público que para el negocio era limpia y para el hogar esmerada y hacendosa.

Hay politos de menta, menta por palanca, oiga, ¿Quién quiere el chambi hela000000?

— Me dé un chambi de cinco, jefe.

— A mí una maceta de turrón.

— ¿De dos o de una? —preguntaba el chambilero, balanceando en su blanca mano (las manos de los chambileros siempre son blancas, quizá por aquello del reflejo) la espátula metálica primero y el instrumento metálico de hacer las bolas de helado después.

—De dos bolas grandes, con chorrá.

El chambilero, volteando materialmente el cuerpo dentro de la garrapiñera, metía el aparato hasta dar con la masa, rascaba en ella, sacaba el aparato lleno, accionaba los dedos y depositaba las dos bolitas una dentro y otra encima, o una al lado de la otra, y coronaba la suma con una cucharita de palo ofreciendo seguidamente el cucurucho o maceta al comprador. En realidad este actuario ya tenía un mucho de sofisticación, porque antes de contar con estos aparatos de servir bolitas, los chambileros llenaban la maceta ayudándose simplemente con una espátula redonda, embutiendo el helado en el contenedor de pasta a fuerza de gracia y fuerza, coronándola luego con un armonioso montículo tanto más atractivo cuanto menos uniforme. Y otro tanto ocurría con la típica maquinita de hacer chámboles, de donde toma nombre profesional el chambilero, (maquinitas que cada vez se ven menos si es que alguna se ve) que tenía siempre a

mano, dispuesta, el chambilero. Colocaba el chambilero una pasta en el interior del molde, llevaba la palanquita dosificadora al indicador de grosor, llenaba el hueco ayudándose con la espátula redonda y metálica, colocaba encima otra pasta y, lentamente, híbrido de calma y donaire, iba aflojando el dedo para que el muelle expulsara el chambi. En ese momento, con no poco ceremonial, lo ofrecía, airoso, al cliente, mientras, volviendo la cabeza, llamaba a la clientela en potencia, a los que pasaban de largo:

— ¡Chambi hela000000, bombones y manteca000000, chambi helao ri-c000000, chambi bonb000000On!

— Anda, hijo, dame un vaso de limón para aliviar lachicharrera, que hoy se va a chicharrar hasta el Verbo.

— ¿Lo quiere grande o pequeño?

— Grande mismo. ¡Pobre me van a enterrar de toas maneras...!

El chambilero destapaba la garrapiñera del limón, agarraba la cetra de reluciente aluminio y dejaba caer el limón granizado desde bien alto para que se viera rubio, limpio y bien elaborado. —El vaso era y es de culo grueso y forma peculiar, estrecho abajo y ancho arriba, como diseñado a tenor de la mano que ha de beberlo a base de cortos tragos o chupando en la pajilla. (Avísase a los no avisados: Beber el limón de este último modo tiene el inconveniente de que da siempre al final medio vaso de hielo hecho pequeños cristallitos, los cuales hay que deshacer con la pajita si es que quiere sorberse; pero, claro está, lo resultante es ya insípido: agua sin esencia de limón exprimido, sin fragor a huerto). Apenas marcharse la parroquia el chambilero, sin dejar de seguir las incidencias amorosas de Corín Tellado, lavaba escrupulosamente el vaso en el pequeño fregador, provisto, claro, de grifo con agua corriente y todo. ¡Qué lujo para una ciudad seca, sedienta! ¡Qué orgullo para una ciudad limpia! El agua manaba del depósito superior como una peñita-manantial y el chambilero, ay, se veía obligado a llenarlo varias veces al día en la fuente que le quedara más próxima, en una boca de riego o en un bar donde se lo permitieran.

Cualquier día del otoño, de pronto, sin previo aviso, el chambilero desaparecía de la ciudad. ¿Por qué? Porque antes no se comía, como ahora, helado todo el año; antes el helado era fruta de temporada, tenía sus fechas como los baños y quien comía helado en diciembre —que los había— era un osado. Por esta razón elemental, el helado popular, el de los chambileros, desaparecía de la ciudad tan pronto llegaban los primeros fríos, las primeras escarchas, las primeras gripes. Cambiaban entonces de pellejo —también de chaqueta, aunque en el sentido recto— los chambileros y se ocupaban de vender pipas y similares, o se dedicaban a la castaña asada. A partir de entonces los helados únicamente se encontraban en las heladerías fijas, establecimientos que bien podían resistir los envites de las inclemencias climatológicas y conservar sin riesgos el género no vendido en las cámaras. Pero el chambilero no tenía más cámara que la frágil garrapiñera ni más refrigerador que la barra de hielo. ¿Y qué iba a hacer él para conservar el género si al tiempo le daba por "encabronarse"? Importa ahora decir que también los establecimientos de heladería se ayudaban con ventas colaterales de turrone, peladillas, mazapanes y, sobre todo, dátiles "mauros", verdes y "adobaos" y panochas morunas "pa tostones" o palomicas. Era pues un negocio bifacial: helaerodatilero. Oficio de dos vertientes a menudo muy relacionadas y aún entreveradas debido a circunstancias obvias: la una comenzaba cuando la otra estaba dando las "boqueás", tocando a término.

A falta de hombre del tiempo, el barrio había de esperar hasta que un buen día los vecinos presenciaban el despertar alterado del chambilero, su recordamiento tras el letargo invernal, su interminable trajín, su ir y venir mirando al cielo con una mano a

guisa de parasol en la frente; y así, sin dejarse guiar por el Calendario Zaragozano o por augur alguno, reconocía el chambilero en el fondo de su cuerpo, en el zurrido de los huesos o en el borde de los callos que el calor se aproximaba. Y en efecto: tan pronto asomaban los primeros calores los chambileros comenzaban a sacar sus utensilios de aluminio y a fregarlos y a restregarlos hasta que quedaban suprarelucientes. Luego, ya se sabe, la calle vibraba con el pregón del tío de los polos, del polero, del tío de los chámbiles, del chambilero.

Por otra parte, el helado fino se servía —y se sirve— en establecimientos de heladería, regentados casi todos ellos por vecinos de Alicante y Valencia, los más de Jijona. En oposición al del chambilero, era este un negocio importante que vendía in situ y que disponía además de una cuadrilla de vendedores ambulantes a sueldo o a comisión: los chambileros no empresarios, que pregonaban la mercancía por las plazas públicas ofreciendo a gritos el género a fin de acabar cuanto antes ¿Para qué? Para volver de inmediato a la tienda, a la heladería, a por otra carga, ya que su misión era vender cuanto más mejor con lo cual podrían llevar mejor jornal a la parienta.

¡Cuanto ha cambiado el negocio del helado! ¿Qué fue de aquellas fábricas de polos que encorsetaban la Plaza de Santa Isabel donde la juventud de los años cuarenta compraba un polo de menta o de tuttifrutti o de arroz con leche y se iba a degustarlo al jardín revistando entre tanto la sucesión de hombres ilustres grabados en la piedra de la estatua de la fama, ambicionando, quizá, poder ver el suyo inscrito allí algún día? Los ediles municipales —pastores de la cosa pública— habrían de tener muy en cuenta el factor estimulante, motivador, que para la juventud representan los nombres ilustres inscritos en plena calle ¿Qué para qué? Pues para fomentarlos. Claro. Pero parece que los gustos municipales —gusto insípido— llevan otros derroteros. Con el pecado va la penitencia: a la estatua sustitutiva de la anterior no hay quien la mire con benevolencia, menos con admiración; jóvenes y adultos se dan la mano para apodarla, la llaman "la futbolista", "la futbolera" y "la penalty" (nombre éste último que a más de uno incendiará hoy las orejas al evocarle a la coima que antaño le incendiaba la bragueta) Ahí queda eso, queridos padres o padrastrós municipales: Ya no importa un comino que la juventud aspire a triunfar en las letras, las artes o las ciencias... ¿Para qué? Lo que hoy importa, y mucho, es que la juventud aspire a dar patadas al balón, o en su defecto, a gritar, cuanto más mejor, fórmula de exorcizamiento tan anhelada por la masa contemporánea, por la masa amansada por el artilugio del grito comunal, en común histeria.

Sin embargo, y a pesar del tiempo transcurrido, aún hoy le cuesta a uno trabajo sustraerse al deseo de echar mano a la peseta que se oculta en algún rincón del traje. Al pasar por la calle Cadenas o de la Gloria, uno aún hace el ademán de buscar monedas para comprar un polo. Pero ¿dónde están ahora las fábricas? Los planes de desarrollo las han situado, posiblemente, en un erial extremeño, manchego, castellano o aragonés. ¡Qué más da! Y de allí nos vienen los polos uniformados, vestidos con una camiseta monótona y socializada, hecha a imagen del consumismo impuesto por el marketing publicitario. ¡Ay qué cosas! Si se pide ahora un polo de arroz con leche le toman a uno por loco, le miran con extrañeza, le dicen que vaya a un restaurante. Y si lo pide de anís, de "palomica", tate, que no le entienden a uno. Ahora los polos tienen nombres planetarios, siderales, coheteros. Ya no son los polos que pedía el pueblo de Murcia. Ca. Son los polos que un manager recién salido de la Universidad de Harvard, supongamos que rendido demócrata, va y dice, ordena y manda que tenemos que comer todos porque ese gusto es su gusto, es decir, el de moda. ¡Hele magnesias, Penchico! ¡Hay que ver cómo nos colonizan las multinacionales!

Mientras tanto, obligados por las circunstancias, los chámbiles han ido y van desapareciendo. Ahora se llaman cortes. Las macetas ya rara vez se llenan con espátula

de aluminio reluciente; ahora se utiliza la dichosa máquina pseudo-automática que hace un bobo clic y deja caer una bolita. El limón ya no sale de la mano —de la mano y no del exprimidor— que exprime un par de kilos de rodrejos y quince o veinte de los otros, de los finos, elegidos por su ácido; ahora el limón pasa por ser un engendro más de la química, de ahí su gran licuación, su poco sabor, su falta de aroma, su divorcio con el azahar, su nonez. El café puede que sea descafeinado, no sé, tengo mis dudas, pero de colombiano nada de nada.

Tendrá que ser así. ¡Qué se le va a hacer! Habrá que renunciar al chambilero murciano de pequeño, mínimo negocio familiar; aquél chambilero que todas las mañanas de Dios hacía su helado en la acera (de San Juan, San Antolín, Puerta de Castilla, Puerta de Orihuela, San Antón, Santa Eulalia o Ericas...); aquél que se pasaba el día recorriendo la ciudad incansablemente, llevando siempre por delante su vozarrón de trovador: "¡Chambi hela00000000 rico; chambi bomb0000000n...!"; aquél que vencida la tarde regresaba a su casa, contaba el dinero que llevaba en la faltriquera de lienzo o en el bolso de cuero y se tomaba un vino antes de cenar como preludeo al acto de exprimir limones para el día siguiente, y que antes de acostarse se bebía un par de huevos crudos con un largo chorro de cognac para aclararse la voz, —su reclamo—, esa voz que necesitaría alta y clara al día siguiente para pregonar el género: " ¡Café helao, que quita el sueño y el jipo, oiga, pa la modorraaaaaA! ¿Cómo puede uno quitarse hoy el jipo, el deseo...? ¿Cómo saber ahora cuándo comienza y acaba el buen tiempo si ya no encontramos al chambilero en la acera moviendo con ambas manos la garrapiñera anunciante de que llegó la primavera...?"

Lector: cuando alguien coloque en esa úlcera murciana que es la Gran Vía de José Antonio (mejor nombre sería la Daga) una máquina "made in England, Germany, Usa, o Japan", que tanto monta, de ésas que se tragan cinco duros, digieren tres, vomitan dos, accionan pilotos arcoiris y excrementan un helado en forma de merengue en una vasija de plástico, no te asustes... No te asustes, digo, si oyes un grito, si plañe una vieja, si ayea un perro o si se apaga una vela... Será que han matado al último chambilero