

La calle
Diario de un espectador
Cohetes y cuetes
por miguel ángel granados chapa

para el martes 4 de mayo de 2010

Dijimos ayer que desde temprano comienza en las obras en construcción la fiesta de la santa Cruz. Aunque se concede el día al personal, muchos albañiles llegan a sus lugares de trabajo como si fuera una fecha laborable para alargar el disfrute. Pocos traen desde el comienzo a su familia, pero al mediodía los que cuentan con ella en el lugar de los hechos se hacen acompañar por la parentela. La soltería, sin embargo, es frecuente, porque trabajan como albañiles campesinos que están de paso en las ciudades, donde encuentran ingresos escasos pero ciertos, que alivian la azarosa espera de una cosecha que puede o no darse. Solos o acompañados, los albañiles están de fiesta.

No falta la música. En las grandes obras se contrata una marimba para amenizar el encuentro, y a partir de allí se organiza el baile. Si nos fiamos de la literatura, ese momento puede poner en riesgo la armonía de la fiesta. En la novela de Vicente Leñero titulada precisamente *Los albañiles*, y más precisamente en su versión filmica, una fiesta de la santa Cruz se complica porque un viejo maestro de obras, ya trabajada su mente por los tragos se pone en plan de conquistador durante el baile y ofende a una de las invitadas con su danzar lascivo y sus insinuaciones.

Pero antes de llegar a esos extremos, en las mesas improvisadas con las maderas que tienen muchos usos en la construcción van colocándose las succulentas viandas que son el centro de la celebración. El platillo principal suele ser barbacoa, por lo menos en el centro de la república, antecedido o acompañado por el caldo que resulta del cocimiento del borrego cuando se le prepara en hoyo. En obras grandes se contrata un barbacoero (o barbacoero como se le designa en el habla común) para que *in situ* prepare la comida. Es de verlo entonces pidiendo voluntarios que preparen el agujero, como quien abre la cepa para un castillo de alambón y se deje cocer la carne durante horas, envuelta en pencas de maguey, mismas con las que también se cubre la horadación para que se cueza el animal. Cuando el cocinero calcula que la barbacoa está lista —y el arte de elaborar ese platillo exige una precisión que va más allá del horario medido por el reloj— la pequeña multitud se aglomera en torno del agujero en el momento en que el experto lo destape y extrae el sabroso producto cuyo aroma brota apenas se va retirando la cobertura.

Otro platillo principal es el chicharrón en sus diversas modalidades, especialmente el cocido en alguna salsa picante. En la vida diaria, en un puesto fijo a la entrada de las obras, si su dimensión lo amerita, o de modo itinerante, están presentes siempre vendedoras de tacos de ese chicharrón que, con arroz, constituye la dieta básica de los alarifes. Sea lo que sea que se sirva a la mesa, lo acompañan abundantes dotaciones de cerveza, que antaño se compraba por “cartones”, o sea el empaque de veinticinco botellas que se usaba para ventas al mayoreo. Ahora el uso ha impuesto el *six pack*. No es extraño, pero no frecuente que algún arquitecto o propietario espléndido, sobre todo si su trabajo está sujeto a un calendario de cumplimiento fijo, estimule la productividad de

su personal ofreciendo cubas o tequila. Hay que recordar que antes de que la mercadotecnia descubriera o creara sus virtudes, el tequila y el mezcal eran casi exclusivamente consumidos por este gremio.