



● Iglesia San Antonio de Padua, templo central de Sabanalarga, una pequeña metrópolis en las afueras de Barranquilla.

CRÓNICA



» Texto y fotos: LINDA ESPERANZA ARAGÓN MUÑOZ

La pequeña metrópolis

De Sabanalarga se ha dicho que es la tierra donde la inteligencia es peste. Pluma Caribe quiso comprobar qué tanto esa inteligencia ha favorecido el desarrollo de la urbe. Este es el resultado.

Los piropos, los besos a distancia, las picadas de ojo y las miradas intimidantes me generaron una discutible idea: toda mujer forastera, por muy agraciada o grotesca que sea, si visita a Sabanalarga, se dará cuenta que no hallará un destino definitivo cuando camine sus calles; lo que encontrará será un trayecto intrépido que delata a sus hombres.



- La Fonda Paísa, el restaurante-bar que lleva veinte años en el municipio. Uno de los sitios más frecuentados.

Su coquetería está hecha de buena madera. No escapé de su galanteo, quizá porque fui muy evidente: cuadernillo y lápiz en mano, el movimiento de la nuca que iba de izquierda a derecha y las piernas vestidas de curiosidad. Definitivamente, parecía una cámara filmando planos panorámicos. A lo que se pone el pie, el cuerpo se torna hechizado por la contemplación de los paisajes, los sonidos y la naturaleza que poco a poco se va haciendo íntima amiga del pavimento.

Un domingo a las nueve de la mañana las tiendas están abiertas, el vendedor de carne tiene su mesón casi vacío, los señores se sienten atraídos por los encantos de las esquinas, los croquis de las paredillas con propaganda política se siguen viendo flamantes, el polvorín demuestra que hay más motos que casas, los habitantes con

sus quehaceres comienzan a darle vida al día.

No era extraño ver ceños fruncidos, ya que el sol y el calor coexistían intensamente; tampoco era raro ver antenas satelitales en la mayoría de los techos de las viviendas porque el municipio se está actualizando, y los sabanalargueros quieren ir más allá de los canales nacionales y de los cuentos que van de boca en boca. Con eso de la tecnología, el que camina, ahora puede surcar, y el que surca, no hay quien lo ataje navegando.

Los rincones de este municipio del Atlántico tienen coherencia, pues a medida en que se transita es posible toparse con Todo a 5 mil #1, y después de algunas cuantas casas, se tropieza con Todo a 5 mil # 2, es decir, en la lectura de los sitios comerciales no hay trabas, se sobreentiende

que lo que no se encuentra en el primero, se consigue en el segundo al mismo precio. Ni un peso más, ni un peso menos.

Asimismo, hay un abanico de lugares para los gustos y antojos: panaderías; pizzerías; heladerías; restaurantes; bares; droguerías; ferreterías; una bisutería; un Bancolombia; un BBVA; una tienda de ropa Vélez; un local de Margarita Saieh De Jassir; una sucursal Olímpica; una botica naturalista; un estudio de fotografía; un centro de enseñanza automotriz. Eso es lo que la globalización trajo en los bolsillos. Ya no hace falta ir a Barranquilla para efectuar las vueltas; en la metrópolis polvorienta nadie se queda varado.

No vayan a creer que se quedaron en el olvido los vendedores de raspados, bolis, limonada, chicha de maíz, ni las tiendas donde se puede fiar y llevar la cuenta en un "vale"; al contrario, la atmósfera refulgente les triplicó la clientela.

Por los alrededores se veían a los niños, muchachos y señores con las monedas empuñadas para comprar las bolsas de agua o el patillazo. La multitud quería refrescarse, éste era el placer que más hacía levantar a la gente de sus puestos o de su estado de confort. Una faena a la que ninguno le sacaba excusas, por eso las sombras de ese día en la plaza eran coincidentes: brazos empinados que iban y venían a costa de saciar la sed.

Donde uno menos se lo espera, aprende algo nuevo. Después de haber recorrido caminos anchos y estrechos, me acerqué a las chozas que están contiguas a la iglesia San Antonio. El objetivo era curiosar. Mientras husmeaba, apareció un paisa, le pregunté por el precio de varias correas y le pedí el favor de que me mostrara las de cuero y las de sintético.

Así las cosas, éste comenzó a acariciar-



Un domingo, a las nueve de la mañana, las tiendas están abiertas, el vendedor de carne tiene su mesón casi vacío, los señores se sienten atraídos por los encantos de las esquinas, los croquis de las paredillas con propaganda política se siguen viendo flamantes y el polvorín demuestra que hay más motos que casas”

las como si fuera el arte más trabajado del mundo. Tocaba y tocaba. Cada tanteo que ejecutó era una premisa para llegar a una conclusión: si quiere identificar un cinturón de cuero, entierrele la uña con fuerza, si siente dolor porque se le dobla o se le parte, entonces sí lo es. El tipo vende productos tratados mediante el curtido. Entretanto, si la situación se presta, los comerciantes aprovechan para sacarle chanzas al cliente, y ésta no fue la excepción, al cabo rato de su exposición me dijo: “está averiguando todo esto es pa’ darle correazos al novio”.

Seguí andando y tirando planos panorámicos. En la plaza de esta chica ciudad, cuando uno pregunta dónde queda tal sitio a un grupo de paisanos, todos se quedan en silencio, se miran las caras y responden melódicamente. Es como un coro organizado y prediseñado.

Las respuestas parecen que vinieran de una orquesta, y que el director fuera José

Roca Ramos, un hombre flaco y obsequioso de 61 años que a simple vista pareciera que añorara a la Sabanalarga de antes: “en el pasado eran burros, mulos y arena, hoy lo que hay son motos y camperos Jeep”. Roca vigila los carros que se parquean a las afueras de los bancos. Siempre está ahí. Si le preguntas mucho, él te contesta de todo.

Un espectáculo que no exige boleta

En una esquina de la plaza, Rogelio Álvarez reúne a quienes vayan pasando. Es el entrenador de los inmortales, el naturista del pueblo. Amplifica sus llamados y pregones a través de un micrófono de diadema. Se le nota en la cara que desea el bienestar para la comunidad, de ahí que sobre el pavimento extiende un mantel sobre el cual coloca sábilas, raíces, contras, zanahorias, cebollas, papas, linaza y agua, sus herramientas vitales para persuadir a los que lo atienden.

Es como un “show” en donde lo importante es lo que se hace, y no quien lo hace. El buen humor es un ingrediente más, los consejos se dan mediante la jocosidad: “hay que cuidarse y mantener la llamita encendida, pues hay hombres que lo de abajo no les funciona porque están muy gordos o porque no comen sano, por eso las mujeres los dejan”. De este modo, Rogelio abre los espacios para todo aquel que quiera preguntar u opinar.

Lo más aclamado son las recetas para regular el colon irritable, el estreñimiento, el colesterol y los triglicéridos, ante esto, lo que recomienda, es lo siguiente: mezclar una penca de sábila con tres limones, miel y vino Sansón. Ése es un santo remedio para eliminar la grasa del cuerpo. En el centro de una ronda prepara las bebidas. Para todos hay una probadita.

Desde los hongos de los pies hasta en-



Prometí regresar en vacaciones a Sabanalarga, la mini metrópolis que vale por lo que tiene y por lo que es. Si bien, aunque ahora esté más modernizada, sigue conservando la arena que se levanta con el viento y la gente perspicaz, como José Roca, considera que en el pasado está la magia, y el distintivo que cautiva a los visitantes”.

fermedades de alto riesgo se atreve a tratar. Casi que un ágora es lo que fomenta cada domingo. A las personas no les da pena preguntar abiertamente. Nada al oído. Lo que menos tiene Álvarez es pena, no hay tapujos para reiterar que para la boca amarga y la saliva espesa, la sábila es eficaz, o para demostrar que los chitos son una bomba calórica hecha de cartón y petróleo, puesto que al tener contacto con el fuego, se encienden.

En efecto, los curiosos se sorprenden mientras retienen y apuntan. Este sabio motiva a que uno registre en las alacenas, en el jardín y en el campo, con la finalidad de quebrar a McDonald's y a Coca-Cola.

Sabanalarga: refugio de fortunas culinarias

Es un restaurante que tiene un nombre evidente, un tamaño afable y una bonita carpa azul que le da sombra a las mesas que están en su terraza. Apenas tiene tres meses de haberse instalado. La Cuchara ofrece pollo a la parrilla, costillas de cer-



● La rutina en Sabanalarga pareciera repetirse como espejos; sin embargo, el desarrollo se acentúa gracias a la pujanza de sus gentes.

do, filete de res y arepas de choclo, tortas; igualmente, se ambienta con la música de las emisoras por medio de un radio miniatura que misteriosamente suena fuerte.

Su menú no es especialmente para celebraciones; no obstante, tiene la sazón que pueden codificar e interpretar los paladares criollos. Andrés Galindo, uno de sus meseros, asume que al sitio aún han llegado famosos, pero que siempre acude la gente común, algo que le es gratificante, por lo que ésta sí sabe entender los sabores y el picantico.

Luego de conversar con el camarero, le pedí el favor de que me apartara una mesa, que regresaría en cuanto le diera una última vuelta al municipio. Posterior-

mente, me dispuse a marchar, descubrir y describir. En una calle limpia y afluida rocé con La Fonda Paisa N°1, la cual lleva veinte años de encontrarse en la pequeña urbe.

A diferencia de La Cuchara, en ésta se escucha música variada desde un minicomponente, se adornan las paredes con ruanas y sombreros y se asoma el sol por las puertas. Como por arte de magia, en el momento en que entramos me recibió una canción emblemática de Diomedes Díaz: "Sueños y vivencias". Al sentarse, se inhala y exhala; se siente uno como en casa.

Antes de ver el menú, creí que allí solamente servían recetas antioqueñas, sin embargo la sobrebarriga a la plancha, la

carne en posta, la sopa de mondongo, la sopa de guandú, la chuleta de cerdo y el pollo asado son los platos que más se venden. No pude resistirme ante semejantes deleites. Le fui infiel a aquella carpa azul. Quedé atrapada en la fonda, no quería salir, deseaba pedir otro platillo, pero el dinero tenía alas ese día. Sorprendentemente, quien ve primero a La Fonda Paisa N°1 es difícil que se mueva para otro restaurante. El paladar se entusiasmó tanto que, al instante se me olvidó por completo el espectáculo y los apuntes de Rogelio. La sopa de mondongo y la carne en posta estaban exquisitas.

Por tanto, prometí regresar en vacaciones a Sabanalarga, la mini metrópolis que vale por lo que tiene y por lo que es. Si bien, aunque ahora esté más modernizada, sigue conservando la arena que se levanta con el viento y a la gente perspicaz como José Roca, quien cree en un futuro promisorio que no se desprenda del ayer porque considera que en el pasado está la magia, está el distintivo que cautiva a los visitantes.

José me contó que a veces los forasteros notan a algunos oriundos con un estilo

descomplicado y sencillo, y se asombran en el momento en que entablan conversaciones porque resulta que son abogados, ingenieros, psicólogos o médicos.

“De la Normal Superior Santa Teresita han salido grandes profesionales que nos representan afuera; aquí hay gente sabia, pero lo más importante es que hay honradez”, agregó. Hoy por hoy, quien visite este territorio puede irse convencido de algo: en Sabanalarga no sólo la inteligencia es peste, también el desarrollo trajo de todo y los contagió a todos.

***Linda Aragón** es estudiante de octavo semestre de Comunicación Social-Periodismo de la Universidad Autónoma del Caribe. Apasionada de las crónicas, los reportajes y el nuevo periodismo. Ha publicado en el periódico *El Comunicador* y debuta ahora en *Pluma Caribe* con el presente trabajo.*