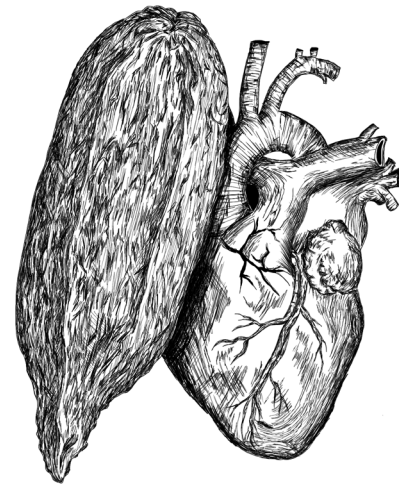


Volver a la raíz



Claudia Carvajal

Cinco minutos después de probar el bocado del dulce amargo que le habían ofrecido, se sentó en una silla. Las piernas le temblaban y el estómago le hervía. No quería vomitar, ni tampoco ir al baño, sentía, más bien, como si se hubiera tragado el bochorno de una ciudad costera. Tomó una servilleta para limpiarse el sudor de la frente y, de pronto, entre todas las imágenes que aparecieron en su memoria, vio la envoltura de color metálico del primer chocolate que se había derretido en su lengua. También escuchó la risa de Martín al descubrir la mancha en su diente. Él había sido un amigo de infancia, el niño que su madre cuidaba y que cada semana aparecía en su casa con alguna nueva enfermedad: neumonía, bronquitis, una infección en la sangre. A diferencia de otros niños, ellos hablaban mucho y jugaban poco. Martín le había dicho, como si fuera una confidencia, que el chocolate era capaz de llenar las necesidades profundas del alma. Tres días después había muerto. Entonces atesoró la envoltura de ese primer chocolate dentro de un libro y aprendió a llenar sus abismos con el olor

amargo que se conservaba en ella. Y, pasados los años, se disolvió la imagen de Martín.

Ella trató de recomponerse en la silla. Cuando levantó la mirada recordó que estaba rodeada de periodistas y otros catadores, que querían saber su opinión sobre el nuevo chocolate preparado con cacao silvestre del Amazonas. Dijo algunas palabras: que tenía un nivel equilibrado de astringencia y amargura, también notas de sabores intensos y frutales, pero no encontró las palabras para expresar lo que realmente quería decir. Se fue de prisa, sin probar los otros chocolates.

Ya en el carro, la persiguieron los recuerdos. Eligió ser catadora porque, con tantas pérdidas familiares, el chocolate había cosido su tristeza en forma de bombones, de pastillas y de crema. La obsesión por el cacao terminó de instaurarse con la segunda muerte: la de su padre por un corazón agotado. La noche posterior al entierro sacó de un cajón las figuritas de origami que él había hecho con la envoltura de las chocolatinas y que ella había pegado en los muros de su habitación de adolescente, compró chocolates de todos los sabores, se metió bajo la cama, cerró los ojos y dejó que, uno a uno, los chocolates se derritieran en su lengua. Entonces sintió que se le calentaba el pecho y no tuvo ganas de llorar.

Su obsesión la llevó a descubrir que hay cacaos comunes que llevan muchos años creciendo en el territorio colombiano y que poco a poco han perdido la capacidad de resistir las infecciones

fúngicas y víricas, como el pobre Martín. Sin embargo, hay otras especies que crecen en soledad y con fuerza en medio de la Amazonía, cacao silvestres que tienen características únicas incrustadas en su ADN, con las que desafían el mal tiempo. Se dedicó a estudiarlos y a probar todos aquellos que tuviera al alcance. Se enamoró de las flores extrañas de la *Herrania purpurea* y durante varios años asistió a cursos, talleres y conferencias.

Contempló sus manos húmedas en el volante y tuvo la sensación de que el vientre se le expandía. Ya hacía algunos años que estaba sola. Su teoría era que los cacao mágicos la habían salvado de una muerte prematura, como la de sus parientes. El cacao pertenece a un árbol de la vida que tiene parientes muy lejanos. En su propio árbol de la vida, ahora ella ocupa el último lugar.

La tercera pérdida fue la de su madre, en un accidente de avión. Su corazón de catadora no estaba preparado para esa ausencia. Pensaba en todas las veces que ella le había dicho que ser catadora la enfermaría. No tuvo la razón, pero era su manera de cuidarla. El día de la muerte de su madre recurrió al chocolate belga que le habían regalado en una feria. Se metió bajo la cama, abrió el paquetito, rasgó la envoltura dorada, cerró los ojos y mordió la pastilla. No estaba mal, después de todo era cacao, pero tenía un sabor lejano, se sentía ajeno, como ahora sentía a su madre.

Estacionó el auto rentado en el parqueadero del hotel. Sintió que los temblores volvían, que una hoguera le crecía en el pecho y se alimentaba de sus recuerdos. La última pérdida, la más dolorosa y de la que aún no lograba recomponerse, era la de su hermana, Sara. La persona que siempre había sentido más cercana, y quien toda la vida prefirió el café. Luego de enfrentar una larga enfermedad, murió. Esta vez se había preparado, ella sabía que iba a quedarse sola en el mundo. La última noche le dio un chocolate preparado con *cacao grandiflorum*, también conocido como copoazú. Lo puso en su lengua y le pidió que cerrara los ojos. Sara dijo que era una mezcla extraña entre piña y chocolate y que de ahora en adelante sería su chocolate favorito. Tres horas después estaba muerta. Supo que ella era la última, que su corazón tenía que convertirse en uno de esos cacao silvestres capaz de resistir la sequía y el frío de los años que vendrían, que la soledad le enseñaría a ocupar más espacio y a diversificarse para combatir la rudeza del terreno.

Se miró al espejo en el ascensor del hotel. Su imagen era la de una mujer a punto de convertirse en un *mousse* de chocolate, se sintió cremosa, el sudor le recorría la espalda y, sin embargo, alojaba una plenitud que hacía bastante tiempo no experimentaba. Era como si ese pequeño bocado amargo hubiera pausado para siempre la tristeza. Entró a la habitación amplia y bien iluminada. Se metió bajo la cama y cerró los ojos. Le gustó sentir los brazos descubiertos sobre las baldosas negras

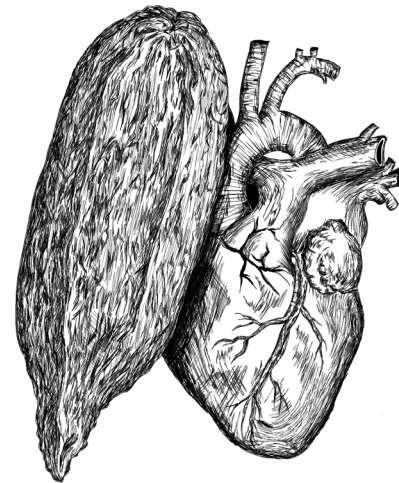
del piso frío. Sacó del bolsillo del pantalón la envoltura del chocolate amazónico que había probado en la feria. Pensó que tenía el aroma de la selva tropical y las voces de sus ancestros: sus abuelos, su padre, su madre, su hermana. Pasó lo que quedaba de la tarde en ese lugar oscuro al que siempre había acudido para probar chocolates especiales y para dejar de llorar la muerte. En la madrugada despertó sobre las baldosas humedecidas con el sudor propio. Salió debajo de la cama y se dirigió al baño. Se observó en el espejo, su piel estaba oscura y tenía la boca seca y caliente. Bebió agua, se quitó la ropa y regresó a la cama. Cerró los ojos y su pecho ardía como aquella primera vez, y las palabras de Martín hacían eco en su cabeza mientras se quedaba dormida: “el chocolate es capaz de llenar necesidades profundas del alma”.

\*

El conserje no podía creer lo que veía. En la sexta planta del hotel Tequendama, en Bogotá, crecía una docena de árboles en medio de la humedad y una suave lluvia que mojaba las hojas y los frutos de color rojizo, amarillo y morado. Las raíces se enterraban en la tierra oscura, en la misma que los objetos del dormitorio habían quedado sepultados. Apenas se vislumbraba una esquina del escritorio y un pedazo del espaldar de la cama. Cuando el conserje finalmente se atrevió a entrar, frente a la mirada de desconcierto de los huéspedes, no encontró rastros

de la visitante, tan solo una envoltura metálica con el nombre “cacao amazónico colombiano”, que caía del techo lentamente.

## Back to Her Roots



**Claudia Carvajal**

Translation by Ana Soto Zaleska

Five minutes after tasting the first bittersweet mouthful they'd offered her, she sat down. Her legs were trembling, and she felt like her stomach was boiling. She didn't want to vomit, or empty her bowels; it was more like the feeling of having swallowed the suffocating muggy heat of a coastal city. She took a napkin to wipe the sweat off her brow, and of all the memories that suddenly came rushing back to her, the one that lingered was of the metallic wrapper of the first chocolate she'd ever put on her tongue. She heard Martín's laughter when he saw her chocolate-covered teeth. Martín, her childhood friend; the boy her mother looked after, who appeared every week in her house with a new illness: pneumonia, bronchitis, a blood infection. Unlike the other children, they talked a lot but didn't play much. He told her, as though it was a confidence, that chocolate could satisfy deep desires of the soul. Three days later, he was dead. She had treasured the wrapper for years. She pressed it inside a book, and learnt to fill the abyss within her with its bitter smell. But little by little, the image of Martín faded away.

She tried to compose herself in her chair. When she looked up, she remembered that she was surrounded by journalists and other tasters. They wanted to know what she thought of the new chocolate made with wild cacao from the Amazon. She said a few words, about how it had the perfect balance of astringency and bitterness, as well as intense flavours and fruity notes, but she couldn't find the words to say what she really meant. She left in a hurry without trying any of the other chocolates.

In the car, more memories haunted her. She had decided to become a taster because, after losing so many people close to her, chocolate had coated her sadness turning it into bonbons, sweets and cream. Her obsession with chocolate had already seeded itself by the time the second death arrived: her father, his heart spent. The night after the funeral, she took out the origami figurines her father had made from chocolate wrappers, which she'd stuck to her bedroom walls as a teenager. She had bought chocolate of all kinds of flavours, and she hid under the bed to close her eyes and let each chocolate melt on her tongue, one by one. For the first time she felt a warmth in her chest, and she didn't feel like crying anymore.

As her obsession with chocolate grew, she discovered that, like poor Martín, the cacao grown in the plantations had, little by little by little, lost its ability to resist infection. Yet, all was not lost. Deep in the solitude of the Amazon rainforest, wild cacao trees grow, whose unique qualities, embedded in their DNA,

allowed them to defy bad weather and disease. She devoted her life to studying them, attending courses, workshops and conferences. She sampled all she could find and fell in love with the strange flowers of *Herrania purpurea*.

She stared at her clammy hands clutching the steering wheel and felt her stomach swell. Some years ago, she realised she was entirely alone, and she began to wonder whether there was a strange magic to these cacao plants that had somehow saved her from the premature deaths that had befallen her relatives. Cacao belongs to a family tree with only very distant relatives and she, too, was now the last member of her family.

The third great loss was that of her mother in a plane crash. Her heart was unprepared for her absence. She thought of all the times her mother told her that being a chocolate taster would make her sick. She had been wrong, but she had meant well. On the day of her mother's death, she remembered the Belgian chocolate she'd been given at a fair. She went to look for it, slid under the bed, tore open the gold wrapper, closed her eyes and bit into it. It wasn't bad; after all, it was chocolate, but it had a distant taste, a taste that felt as remote as she now felt from her mother.

She parked the rental car at the hotel. She felt the tremors return, a bonfire growing in her chest that was feeding on her memories. Her final loss, that of her sister, Sara, was the most painful and she had never recovered. Sara had been her closest

relative, yet she had always preferred coffee. Sara died after a long illness. This time, she was prepared. She knew that when Sara died she would have no-one else left in this world. On her sister's last night, she gave her a chocolate made with cacao grandiflorum, also known as *copoazú*. She put it on her sister's tongue and asked her to close her eyes. Sara said it was a strange flavour, a mixture of pineapple and chocolate, and that from now on it would be her favourite. Three hours later, she was dead. She knew that now she was alone her heart would have to become like the wild cacao trees, capable of withstanding the drought and cold of the years to come, and that solitude would teach her to occupy more space and adapt to the rough terrain.

In the hotel lift, she looked at herself in the mirror. She saw a woman about to turn into a chocolate mousse. She felt creamy. The sweat ran down her back and yet she felt a fullness that she had not experienced for some time. It was as though that little bitter mouthful had suspended her sadness. She entered her bright and spacious room, crawled under the bed and closed her eyes. She liked the sensation of the cold black floor tiles on her bare arms. From her pocket, she took out the wrapper from the Amazonian chocolate she'd tried at the fair. She thought it smelled of the tropical rainforest and she heard the voices of her ancestors: her grandparents, her father, her mother, her sister. She spent the rest of the evening in that dark place where she'd always gone to eat chocolate and mourn her dead.

When she woke early the next morning, the tiles were slick with her sweat. She got out from under the bed and went to the bathroom. She looked at herself in the mirror. Her skin was darker, and her mouth was dry and hot. She drank some water, took off her clothes, and went back to bed. She closed her eyes, and her chest burned like that first time. Martín's words echoed in her head as she fell asleep: *Chocolate can satisfy the deepest desires of the soul.*

\*

The concierge couldn't believe his eyes. In a room on the sixth floor of Tequendama hotel in Bogotá, a dozen trees were growing in the humid air while a gentle rain graced their leaves and their reddish, yellow and purple fruits. Their roots were buried in the dark earth that covered the room, only the corner of the desk and a piece of the back of the bed were still visible. When, at last, the concierge dared to enter the room before the bewildered gazes of the guests, he found no trace of its occupant, only a metallic wrapper with the words 'Colombian Amazonian cacao' drifting down from the ceiling.