



**2024\_2025**  
**El Café Hablante número 163**  
**del martes 13 de mayo de 2025**

**Próximo Café Hablante : Martes 20 de mayo...**

## Índice

1) Viñeta a comentar: taller de escritura creativa.....	1
2) Video: <i>Platos famosos españoles</i> .....	1
3) Expresiones Francesas y Equivalentes Español:.....	2
4) "Echar un polvo":.....	2
5) Chistes.....	2
6) Los platos típicos de cada comunidad autónoma:17 Comunidades, 17 platos.....	3
7) "Historia de un Perro llamado Leal": Cinco.....	7
8) "Historia de un Perro llamado Leal": Kayu Seis.....	8

### 1) Viñeta a comentar: taller de escritura creativa.



### 2) Video: *Platos famosos españoles*



<https://www.youtube.com/watch?v=-Hayw6xLYSQ>

Las recetas más deliciosas, los mejores manjares de España. España sigue siendo un destino preferido por los turistas a nivel mundial tanto por sus hermosos paisajes como por su inigualable gusto gastronómico enriquecido por influencias de casi todo el mundo convergentes en mundo de sabor exquisito.

### 3) Expresiones Francesas y Equivalentes Español:

1. Mettre les petits plats dans les grands = **Echar la casa por la ventana**
2. Mettre qqn en boîte = **Tomarle el pelo a alguien**
3. Mettre sens dessus dessous = **Poner patas arriba**
4. Mettre tous ses oeufs dans le même panier = **Poner toda la carne en el asador**
5. Monter sur ses grands chevaux = **Subirse a la parra**
6. Mordre à l'hameçon = **Tragar el anzuelo**
7. N'avoir ni queue ni tête = **No tener pies ni cabeza**
8. Ne pas arriver à la cheville de qqn = **No llegarle a uno a la suela del zapato**
9. Ne pas avoir les yeux dans sa poche = **No tener telarañas en los ojos**
10. Ne pas comprendre un traître mot = **No entender ni jota**
11. Ne pas dire mot = **No decir ni jota**
12. On n'est pas de bois = **Uno no es de piedra**
13. Passer de la pommade à qqn = **Dar jabón a alguien**
14. Passer l'éponge = **Tirar la toalla**
15. Payer les pots cassés = **Pagar los platos rotos**

### 4) "Echar un polvo":



Mantener relaciones sexuales.

*Hacia meses que no ligaba y ¡por fin eché un polvo!*

El modismo provendría de la costumbre extendida entre la alta sociedad de los siglos XVIII y XIX de inhalar por la nariz el tabaco de polvo, llamado rapé. El caballero se retiraba a otro cuarto para tal propósito, excusa que se solía aprovechar para mantener encuentros sexuales furtivos. Por extensión, echar un polvo acabó adquiriendo este significado.



### 5) Chistes

1. La profesora pregunta la lección de geografía:  
—Pablo, ¿dónde se encuentra Cercedilla?  
—¡En la página 84, señorita!  
*(Cercedilla es un municipio y localidad española del noroeste de la Comunidad de Madrid. El término municipal, ubicado en la sierra de Guadarrama, cuenta con una población de 7647 habitantes)*
2. En clase:  
—¿Alguien sabría decirme si es más largo el Misisipí o el Ebro?  
—¡Es más largo el Misisipí!  
—¡Muy bien! ¿Cuánto más?  
—¡Cuatro letras!
3. Dos huevos se encuentran dentro de una sartén. Al cabo de un ratito, el primer huevo le dice al otro:  
—¡Caramba, qué calor hace aquí hoy!  
Y el segundo se vuelve y grita:  
—¡Socorro, un huevo que habla!
4. Un coche de policía ve cómo otro automóvil se pasa un semáforo en rojo; el agente lo para y le dice al conductor después de multarlo:  
—Ahora me seguirá hasta la central, donde le espera una buena bronca. Y aún está de suerte porque esta mañana se casa a hija del jefe de policía!  
—Yo no estaría tan seguro de ello —responde el chico con cara de preocupación—. ¡¡¡Yo soy el novio!!!

5. Dos amigos apasionados de la equitación hablan de sus respectivos caballos.
  - Mi caballo está tan bien entrenado que cada vez que digo «Hop... hop», da unos saltos impresionantes.
  - Bah, eso no es nada: el mío, cada vez que le digo «Hip... hip», me responde «¡Hurra!».
6. Un niño entra en una juguetería y compra un cochecito de juguete. Cuando va a pagar a la caja, saca de su mochila otro cochecito bastante estropeado y le pregunta al cajero:
  - ¿Podrían hacerse cargo de mi automóvil viejo?
7. Dos amigos hablan de las vacaciones.
  - ¿Adónde irás de vacaciones este verano?
  - Yo navegaré.
  - Qué bien, ¿y adónde irás de crucero?
  - A casa: ¡navegaré por internet!
8. Un tipo bastante bobo se jacta delante de sus amigos:
  - No lo digo por presumir, pero ayer salí en todos los periódicos... Sus amigos le preguntan sorprendidos:
    - ¿Ah, sí? ¿Y cómo es eso?
    - Veréis, el titular decía: «El presidente de la República habla a la multitud. La multitud lo aplaude»... Pues bien, chicos, modestia aparte, ¡¡yo estaba entre la multitud!!!
9. Clara le dice a su mamá:
  - Querida, queridísima mamáita, ¿sabes qué te regalaré por tu cumpleaños? ¡Un bonito florero! La mamá le responde emocionada:
    - Gracias, Clara, es una idea muy buena, pero yo ya tengo un florero.
    - Hum, mamáita..., lo tenías... ¡te lo acabo de romper!
10. Un payaso entra en el despacho del director del circo para reclamarle un aumento de sueldo.
  - Piense que llevo veintidós años trabajando en este circo...
  - ¡Cierto! ¡Y es la primera vez que ha logrado hacerme reír!
11. —¡Disculpa el retraso —le dice un chico a su amigo—, pero es que estaba en un centro comercial, ha habido un apagón y me he quedado atrapado!
  - ¿Estabas en el ascensor?
  - No, no... ¡en las escaleras mecánicas!

## 6) Los platos típicos de cada comunidad autónoma: 17 Comunidades, 17 platos

<https://www.escapadarural.com/blog/platos-tipicos-comunidad-autonoma/>

### Andalucía: Gazpacho



Ese combinado que a veces se bebe directamente de la nevera se hizo mundialmente famoso (o más de lo que era) cuando Mujeres al borde de un ataque de nervios llevó el cine de Almodóvar más allá de las fronteras nacionales. En la película, Pepa (interpretada por Carmen Maura) enumera en voz alta los ingredientes del gazpacho perfecto, una de las claves de la película: “tomate, pepino, pimiento, cebolla, una

puntita de ajo, aceite, sal, vinagre, pan duro y agua”.

Y, antes de que alguien se queje, el salmorejo también merece su reconocimiento. Esta sopa fría es típica de Córdoba y tiene elementos comunes con el gazpacho (tomate, el pan duro, el aceite de oliva y el ajo) pero es más densa y se suele servir con huevo picado y taquitos de jamón.

### Aragón: Ternasco



El rey de los platos típicos de Aragón: ternasco con caracoles. El ‘ternasco de Aragón’ es una indicación geográfica protegida creada en 1999 para la promoción y comercialización de la carne de cordero de las razas autóctonas de Aragón. Y el plato típico del lugar es, cómo no, el asado de esta carne acompañado de patatas panadera.

Los vegetarianos que viajen hasta Aragón tienen una opción gastronómica también muy reseñable: las borrajas. Esta verdura de hoja verde se toma hervida acompañada de patatas (los carnívoros también suelen echarle jamón troceado fino) y su sabor está reconocido internacionalmente. Curiosamente, de ella viene el famoso dicho: “quedar en agua de borrajas” que significa que algo que iba a suceder al final no fue para tanto. Esto se debe a que el caldo que resulta de cocerlas es casi insípido.

### **Asturias: Fabada**



La fabada, uno de los platos típicos de Asturias. Es el plato más conocido, que los visitantes piden incluso para cenar (un consejo: mejor tomarla al mediodía). Se elabora con fabes (una especie de alubia blanca propia de la región) y compango compuesto de chorizo, morcilla, jamón y tocino. Una bomba de relojería deliciosa. La lista de platos asturianos emblemáticos es larga, aunque posiblemente los más famosos sean el queso de Cabrales y la sidra natural, esa que se escancia. Habrá

quien diga que falta el cachopo pero a este respecto hay discusiones sobre si es típico o más bien se trata de una moda y esta humilde picaletas se decanta por la segunda opción. Si bien el cachopo lleva décadas en las cartas asturianas, no tiene el mismo peso (da igual lo grande que sea) en la cultura gastronómica de Asturias que una fabada.

### **Baleares: Ensaimada**



Esa imagen típica de los viajeros del vuelo procedente de Mallorca con sus cajas de ensaimadas en la mano forma ya parte del folclore español (en su vertiente más kitsch). Este dulce de masa esponjosa que se enrolla en espiral y se espolvorea de azúcar glas debe su nombre a la manteca de cerdo, que en catalán se dice saim, su principal ingrediente.

Imposible dejar sin una mención a la sobrasada, embutido típico de baleares elaborado con cerdo y pimentón. Se diferencia de otros embutidos por su textura,

que no es tan seca y permite untarla en pan o cualquier superficie comestible que se prefiera.

### **Canarias: Papas arrugadas con mojo**



Papas arrugadas, el más reconocible de los platos típicos canarios. Por lunamarina. Las papas bonitas son una variedad de patatas canaria que se utiliza para elaborar esta receta sencilla pero sofisticada a la vez. Pequeñas y redonditas, se cuecen sin pelar y con sal y una vez preparadas se toman (con la piel incluida) acompañadas por esa rica salsa canaria en sus dos variedades: rojo y verde.

El mojo rojo está elaborado con pimientos rojos, ajo, comino, pimentón, vinagre, aceite y sal. Su sabor es intenso y ligeramente picante. Por su parte, el mojo verde se

hace con cilantro o perejil, ajo, aceite de oliva, vinagre y sal. Es un poco más suave que su hermano colorado y más fresco.

En este archipiélago tienen también un alimento propio y que no se utiliza en la península. Se trata del gofío, una harina elaborada con maíz o trigo tostados que se añade a casi cualquier cosa: leche, potajes, helados, bizcochos o el sancocho, otro de los platos típicos de Canarias.

### **Cantabria: Sobaos pasiegos**



En Cantabria se consume mucho uno de sus platos típicos: los sobaos pasiegos. Por Rojo.

Ese bizcocho de sabor a mantequilla es tan esponjoso como contundente, una combinación de cualidades complicada de conseguir. Es perfecto para tomar fuerzas en el desayuno –ver cómo absorbe el líquido en el que se remoja es fascinante– o para darse un capricho en la merienda. Raro es que los cántabros que viven fuera de

su tierra natal no lleven una buena cantidad de ellos en la maleta.

Las anchoas de Santoña, pueblo de la comunidad autónoma, son conocidas mundialmente por una exquisitez que empieza con la calidad de su materia prima que, una vez pescada, se somete a un proceso de maduración cuidadoso y después se filetea de forma natural por las conocidas como ‘sobadoras de anchoas’.

### **Castilla-La Mancha: Pisto**



Una característica de los platos típicos tradicionales es que se elaboran con los productos propios de la zona y eso les convierte en lo que ahora se conoce como ‘cocina de proximidad’, que tanto se intenta potenciar por salud y por cuidado del medioambiente. En este caso, se trata de los vegetales de la huerta manchega: tomates, pimientos rojos y verdes, calabacín, cebolla, ajo y aceite de oliva. Esta

receta se puede degustar con un huevo frito encima o como guarnición de otros preparados.

Y ya que se visita esta comunidad, es casi obligatorio –a no ser que se le tenga fobia o problemas de salud con los lácteos, claro– el famoso queso manchego, uno de los más conocidos y consumidos del país.

### Castilla y León: Cochinillo



Es todo un espectáculo, muy propio de Segovia, ver cómo se corta el cochinillo asado con un plato. Suena raro, pero es real y una muestra de lo tierna que es la carne de ese plato que también incluye la piel tostada del animal.

En general, la gastronomía de la meseta es contundente porque también es propio encontrar en las cartas de los restaurantes cordero preparado de muchas formas y, si se va a El Bierzo, el botillo. Este último es sin duda el plato estrella de esta zona leonesa con carácter propio.

### Cataluña: Calçots con salsa romesco



Hasta hace relativamente poco tiempo, para tomar calçots había que desplazarse a Cataluña y más concretamente a Tarragona para acercarse aún más al origen de la tradición. Pero, actualmente, hay restaurantes en Madrid, por lo menos, que han incorporado estos vegetales a su oferta.

Lo curioso de los calçots, que son una especie de mezcla entre cebolla y puerro (para explicarlo rápidamente, que nadie se enfade), es su forma de tomarlos: primero se asan a la brasa sobre llamas vivas hasta que su capa externa se quema. Después, se envuelven en papel de periódico para que se terminen de cocer con su propio calor. Una vez cocinados, se pelan, se mojan en la salsa y se toman levantando el brazo y dejándolos caer en la boca. Lo mejor es ponerse un babero para no mancharse, que es lo habitual.

La salsa, que también se puede tomar con otras recetas, se prepara con almendras, tomates, ajos, avellanas, aceite de oliva y pimientos secos. ¿De postre? Pues nada mejor que una crema catalana y un chupito de ratafia.

### Comunidad de Madrid: Callos a la madrileña



“¡Una de callos!”, se puede escuchar en cualquier restaurante de Madrid que aún conserve sus tradiciones gastronómicas (que son muchos). Si bien no son aptos para todos los paladares –o estómagos delicados–, su fama está justificada porque una gran parte de quienes se atreven a probarlos, repiten.

Por supuesto, también hay que mencionar su cocido y, aunque no siempre se tienen en cuenta, los churros. No en todos los lugares de España es fácil encontrarlos en los bares a la hora del desayuno o la churrería cerca de casa. Si se ha vivido en Madrid,

se echan de menos.

### Comunidad Valenciana: Paella



Sería un engaño evitar la paella al pasar por Valencia para reconocer su gastronomía. Es su plato más representativo, aunque haya discusiones sobre cuáles son los verdaderos ingredientes que la componen. Los más estrictos rechazan muchas que lleven algo más que “arroz, conejo, judías verdes, alubias y caracoles” y consideran que no son paellas sino “arroz con cosas”. La discusión está servida y los platos

también.

Algo que también han exportado los valencianos para hacer la vida del resto un poco más feliz es la horchata y si va acompañada por fartons, mejor.

### Extremadura: Migas



Cómo no disfrutar de unas buenas migas con chorizo o panceta (o los dos) si se visita Extremadura. Están elaboradas con pan de pueblo del día anterior, embutido casero y hasta un huevo frito para coronar, si se terciara. Y, por supuestísimo, pimentón de la Vera. Hay quien también les echa uvas o incluso sardinas, pero eso ya depende de los gustos o las costumbres de cada persona.

La torta del Casar es otro de los productos extremeños que no deberían quedar en el olvido de nadie. Es uno de los quesos delicatessen españoles aunque se consuma como un producto del día a día, mojado o untado en pan, o bien como ingrediente de otras recetas. Uno de los manjares gastronómicos del país, sin espacio para la duda.

### Galicia: Pulpo á feira



Encontrar un pulpo á feira bien preparado es realmente difícil más allá de Galicia. En muchos sitios lo sirven encima de los cachelos (patatas cocidas) o en platos de cerámica, cuando el octópodo debe ir en plato de madera empapado con el agua de su cocción para que se mantenga caliente. Son datos que hay que recomendar para disfrutar realmente de esta receta.

En Galicia es complicado escoger solo un plato: pasar de la empanada es un crimen, como también lo es olvidarse del marisco, de su ternera o de los pimientos del padrón, que unos pican y otros no, ya se sabe.

### **La Rioja: Patatas a la riojana**



Unas patatas con chorizo son una combinación ganadora, eso lo sabe casi todo el mundo. Por eso los riojanos idearon un guiso para todos los paladares: patatas, chorizo, cebolla, pimiento verde, pimentón, caldo y aceite de oliva. Incluso los vegetarianos pueden disfrutar de una versión sin embutido, porque el pimentón le da mucho sabor a la preparación.

El vino, claro, es otro de los productos típicos de la comunidad. Sus bodegas son unas de las más emblemáticas de España y, es posible, que con los últimos avances se puedan encontrar versiones sin alcohol para los abstemios que quieran disfrutar de una buena copa de sus caldos.

### **Navarra: Pimientos del piquillo rellenos**



Algunas voces indican que su origen se sitúa en Lodosa, pero habrá quien lleve la contraria. Más allá de donde hayan nacido específicamente, son una de las recetas más representativas de la comunidad. Estos vegetales se pueden rellenar de casi cualquier cosa que prefiera quien los cocine, aunque lo más habitual es hacerlo con atún, carne picada, bacalao, marisco o queso. Para todos los paladares.

Sus espárragos también son muy conocidos. Los más populares son los blancos, cuyo sabor tiende al dulce y su textura es tierna aunque también es un poco crujiente. Es muy habitual comerlos cocidos con mayonesa como guarnición.

### **País Vasco: Marmitako**



Otra comunidad conocida por el valor de su gastronomía. El marmitako es uno de sus guisos emblemáticos: elaborado con atún y patata como sus ingredientes principales, es uno de esos platos que en su origen eran propios de los pescadores y que ahora se sirve incluso en los restaurantes de altura.

También destaca el bacalao a la bilbaína, los pintxos (sobre todo los donostiarros, aunque en casi cualquier bar de Euskadi se pueden encontrar) y la sidra natural, diferente a la asturiana.

### **Región de Murcia: Pastel de carne**



Se puede encontrar en las panaderías murcianas y es una especie de empanada de hojaldre rellena, como su propio nombre indica, de carne. Esta puede ser de muchos tipos (panceta, jamón chorizo) y suele ir acompañada de huevo duro, tomate y pimiento verde, aunque aquí también entran en juego los criterios de quien la elabora.

Uno de los preparados que Murcia ha exportado –y cada vez gana más fama– fuera de sus fronteras es la tapa conocida como marinera. Este preparado tiene como base una rosquilla alargada de pan duro, cubierta con ensaladilla rusa murciana y una anchoa. Si en lugar de anchoa lleva un boquerón es un marinero y si no lleva pescado es una bicicleta.

## 7) "Historia de un Perro llamado Leal": Cinco



### Kechu / Cinco



La lluvia sigue cayendo sin pausa y en mi refugio espero a que cese. Me gusta la lluvia, siempre renueva las cosas. A veces, cuando vivía con todo lo que perdí, sentía el abrazo de Aukamañ mientras la tormenta retumbaba en la noche. El pequeño cachorro de hombre se sentía seguro junto a mí, y yo agradecía a la lluvia

la confianza de mi peñi, de mi hermano.

Me gustaba el cachorro de hombre. Sobre todo me gustaba verlo sostenerse sobre sus piernas y dar los primeros pasos entre el alborozo de Kinturray y el viejo Wenchulaf. Pero lo que más me gustaba era estar alerta cuando alka, el gallo, cantaba y despertaba a antü, el sol, porque enseguida los humanos abandonaban sus lechos de pieles de oveja.

—Mari mari chaw, buenos días, padre —se oía la voz de Kinturray saludando a Wenchulaf.

—Mari mari ñawe, buenos días, hija —respondía la voz siempre amable del viejo, y luego agregaba—: Mari mari kompu che, buenos días a todos. —Y se echaban a reír, porque ese saludo nos incluía por igual a Aukamañ y a mí.

Mientras el agua y la leche se calentaban, Kinturray echaba dos puñados de trigo en una **callana**<sup>1</sup> de fierro y la movía sobre el fuego para tostar esos granos que entregaban el primer aroma del día. Luego molía los granos tostados en un molinillo de mano, vertía la harina en un cuenco, agregaba miel y leche, y dividía el fragante **ulpo**<sup>2</sup> en dos porciones que Aukamañ y yo devorábamos hasta saciarnos.

Juntos crecimos durante los breves veranos y los largos inviernos australes. Juntos aprendimos del viejo Wenchulaf que la vida se debe tomar con gratitud. Así, por ejemplo, el pequeño Aukamañ y yo lo mirábamos con respeto cuando tomaba la hogaza de pan y, antes de cortar las rebanadas para Kinturray y para él, agradecía al ngünemapu ese kofke, el alimento ofrecido por la Tierra.

Durante los veranos salíamos con el viejo para alegrar, nombrándolos con gratitud, a los arroyos y a las cascadas, para alegrar al bosque y a sus senderos, a los peces y a los pájaros, para alegrar a todo lo que vive, porque los mapuche, la Gente de la Tierra, sabe que la naturaleza se alegra con su presencia, y lo único que pide es que se nombren sus portentos con palabras bellas, con amor.

En los inviernos sentíamos cómo arreciaban la lluvia y el granizo. También oíamos la silenciosa caída de la nieve, felices bajo el cálido abrigo de la ruka y por el fuego siempre encendido. Y en los días de espesa niebla, Wenchulaf nos decía que esa niebla era un manto dichoso que cubría a mapu, la Tierra, y que ésta preparaba los regalos que nos ofrecería apenas se retirase el frío a su morada, en las altas montañas.

Aukamañ y yo crecimos escuchando al viejo Wenchulaf. Nos contaba que en octubre, en el longkon kachilla küyen —el mes de las espigas y quinto de los trece meses del año mapuche—, cuando el sol ya calienta y el ngünemapu ordena que las ramas de los walle, de los altos robles, se llenen de diweñes, los dulces hongos que tanto nos gustaban, él enseñaría al cachorro de hombre a lanzar un trozo de luma, esa madera durísima que golpea las altas ramas sin dañarlas, para que cayesen los diweñes como una lluvia de miel.

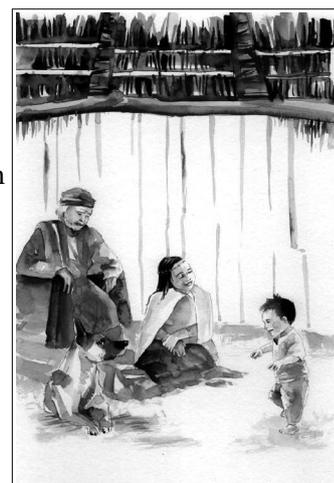
—Pero tendremos que cuidar a Afmau para que no se los coma todos —indicaba el siempre risueño Wenchulaf, mientras es cardaba lana de oveja y, a su lado, Kinturray la hilaba en la rueca.

Aukamañ, el cachorro de hombre, era curioso y no cesaba de hacer preguntas al padre de su madre.

—¿Y los piñones, chedki? —preguntaba—. ¿Me enseñarás también cómo conseguir que caigan los piñones?

Wenchulaf siempre tenía una respuesta y explicaba que, para disfrutar de los piñones, hay que esperar a que antü, el sol, se canse de brillar tanto en el cielo y el ngünemapu le ordene reposar.

—Será en marzo o abril, en el ngülliw küyen, el mes de los piñones y décimo mes del año mapuche, cuando las altas araucarias prodiguen el regalo de sus sabrosos frutos. Pero hay que tener paciencia, pichiche —decía Wenchulaf—. ¿Te he contado que en el comienzo de la vida las araucarias daban frutos durante todo el año? Pero eran frutos sin sabor y secos. Entonces el ngünemapu habló con las araucarias y les aconsejó ser pacientes, muy



Nota 1: **Callana**: (Chile y Perú) vasija de barro para tostar grano.

Nota 2: **Ulpo**: (Chile) Especie de mazamorra hecha con harina tostada y agua fría.

pacientes, y por eso las altas araucarias dan frutos solamente cuando alcanzan la edad de un hombre viejo. Tú, Afmau y yo haremos un viaje hasta las tierras de nuestros peñi, de nuestros hermanos los pewenche, la Gente del Pewen, que es el nombre que ngünemapu ha dado a la araucaria, y ellos nos contarán más historias del gran árbol, de sus frutos y de las tierras al pie de la cordillera.

Más allá del acogedor calor de la ruka caía la lluvia buena del sur del mundo, que se helaba cubriendo el suelo con un espejo de escarcha; o la nieve lo tapaba todo con un manto que invitaba a seguir escuchando al viejo junto al fuego.

## 8) "Historia de un Perro llamado Leal": Kayu Seis



### Kayu Seis



Ha cesado la lluvia y el bosque recupera todos sus olores. Me dispongo a retomar la búsqueda del rastro del fugitivo, pero oigo unas voces que me alarman. La manada de hombres ha salido del cañaveral de koliwe y regresan. Los veo cruzar el río crecido por la lluvia.

### Glossario Machupe

Maldicen la desgracia de estar empapados y los rasguños que se han hecho. Se les nota furiosos y agotados. Entre las voces se impone la del jefe de la manada, que los llama cobardes y les repite que sólo están persiguiendo a un indio, y que además está herido.

Yo confiaba en que permanecerían en el cañaveral y tardarían en encontrar una salida. Me reconforta saber que la lluvia ha borrado las huellas del fugitivo que ellos podrían descubrir, me adentro en el bosque dando un rodeo para que no me vean y así poder acercarme a los que dicen ser mis amos, una vez que se hayan instalado a pasar la noche.

Llego hasta ellos cabizbajo y con el rabo entre las patas. Me acerco sumiso hasta el jefe de la manada y recibo los latigazos que me propina como castigo.

—¡Maldito perro! —exclama mientras me azota y ata a mi cuello la cadena.

—No le pegues más, el perro nos guio bien y no tiene la culpa de que el indio se mueva mejor que nosotros — dice uno de los hombres de la manada.

—¡No te metas! Yo sé cómo tratar al perro —grita el jefe de la manada y me da una patada antes de dejarme en paz.

Me alejo de ellos todo lo que me permite la cadena, me echo y, desde donde estoy, los veo ateridos, tiemblan de frío, algunos declaran sentir fiebre y hambre, mucha hambre. Intentan, inútilmente, encender un fuego, pero la lluvia no ha dejado ni una astilla seca.

Se culpan entre ellos por lo lento que avanzan, maldicen el tiempo, la lluvia, el cañaveral, el bosque, el cielo..., y maldicen tanto que el ngünemapu se ofende y hace rugir a tralkan, el trueno, antes de descargar una nueva tormenta.

Los hombres de la manada se agrupan cerca de los árboles, se cubren con capas de hule y tratan de darse calor unos a otros. Tan sólo el jefe de la manada, aferrado a su arma de matar, vigila mirando hacia la espesura sin ver más que sombras que no entiende.

Yo huelo la desesperación de la manada. Huelo el miedo, el hambre, el asco que sienten al devorar trozos de pan mojado que se deshace en sus manos.

Echado, recibo la lluvia y me repongo de los golpes. Oscurece muy pronto. Siento dolor, es cierto, pero no estoy triste, y así me lo dice küdemallü, la luciérnaga, que pese a la lluvia ilumina con su diminuta luz verde.

Los hombres de la manada no la ven, pero ella se posa en mi nariz dispuesta a entregarme su pequeño calor.

Küdemallü quiere que la mire fijamente para recordarme, de esa manera, que el rastro del fugitivo huele a leña seca, a harina, a miel, a todo lo que perdí.

Cierro los ojos y su brillo verde traspasa mis párpados, los llena de una luz intensa, y en esa luz me veo junto a Aukamañ y Wenchulaf. Hay también otros cachorros de hombre, todos Gente de la Tierra, felices de asistir al ayekantun, el encuentro para aprender con alegría, porque el viejo mapuche habla del inicio de todas las cosas.

Aukamañ tiene nueve años, y yo tal vez tenga la misma edad. El niño acaricia mi cabeza mientras escucha al chedki, al padre de su madre, que haciendo sonar el kultrun, el pequeño tambor circular de los cánticos, rogativas y narraciones importantes, les habla del terrible duelo mantenido por dos serpientes, Trengtreng Filu y Kaykay Filu,

para decidir cuál de las dos merecía reinar sobre todas las cosas. Pero la lucha fue ardua y prolongada, tanto que al final, cansadas, decidieron que Trengtreng Filu reinaría sobre los mares y Kaykay Filu sobre la tierra firme, los montes y los volcanes. Eso les está narrando Wenchulaf a los niños mapuche cuando es interrumpido por las voces de alarma que llegan desde las rukas.

Un vehículo se acerca, se detiene, de él se baja una manada de hombres. Son wingkas, extraños, no son Gente de la Tierra, y llevan armas de matar.

El jefe de la manada se dirige a Wenchulaf y le pregunta si él es el longko, el que más sabe, el que enseña y aconseja, el que guía a la Gente de la Tierra.

Wenchulaf ordena a los niños que se pongan a su espalda, y en la lengua de los wingkas contesta que sí, que él es Wenchulaf el longko, y que por sus venas corre la sangre del gran Kallfukura.

Los wingkas hacen gestos despectivos. Nada saben de la Gente de la Tierra. Ninguno de ellos habla mapudungun. Nunca oyeron el nombre de Kallfukura —Piedra Azul—, el gran longko cuya sola mención hizo temblar de miedo a miles de wingkas a los dos lados de las grandes montañas, a ambas orillas de los dos grandes océanos.

El jefe de la manada de wingkas le enseña una hoja de papel y dice que en esa hoja de papel se ordena que la Gente de la Tierra abandone el poblado, sus casas, sus tierras, sus bosques, sus ríos, sus lagos, sus quebradas, sus frutos, su harina, su leche y su miel.

Wenchulaf responde que el suelo que pisan y todo lo que ven es del ngünemapu, y que la Gente de la Tierra no se irá, y agrega con una voz que nunca antes habíamos escuchado en él, muy diferente a la dulce y tranquila voz de sus narraciones y sus cánticos:

—Hace mucho, mucho tiempo, vinieron wingkas del norte, de la pikun mapu, la tierra de la mala suerte, y luchamos, vencimos y los expulsamos. Luego vinieron wingkas del oeste, de la lafken mapu, la tierra de los espíritus del mal, ellos trajeron tu lengua de wingka y tu dios, y luchamos, los vencimos y los obligamos a aceptar la paz. Vete y di a tu longko que la Gente de la Tierra no se irá.

Y éstas son las últimas palabras que Aukamañ, los niños mapuche y yo escuchamos al anciano, porque entonces el jefe de la manada de wingkas alza su arma de matar y la sangre de Wenchulaf escapa a raudales de su pecho y se une a la wallmapu, a la patria de la Gente de la Tierra.

La luz verde de küdemallü, la luciérnaga, humedece mis ojos cerrados, pero aun así veo al wingka que me toma del cuello, también veo a Aukamañ, que abraza a su abuelo caído y se incorpora para defenderme, mas el wingka es fuerte y lo hace rodar por el suelo de un golpe en la cara.

—Es un perro de raza, un pastor alemán. ¿Dónde diablos habrán robado este perro los indios? —dice el wingka.

Ése fue el día en que lo perdí todo, le digo desde el fondo de mis ojos a küdemallü, la luciérnaga, y su luz verde me contesta que no sólo fui yo el que lo perdió todo ese día.

Veo a la Gente de la Tierra, entre ellos a Aukamañ y Kinturray, alejándose pesarosos del poblado en llamas, vigilados por wingkas con armas de matar, y veo cómo grandes bestias de metal arrasan el bosque y derriban a lemu y toda su grandeza. Caen los robles generosos de diweñes y los robustos alerces, las araucarias y el sagrado foike, el siempre verde canelo. Todo cae.

—¡Afmäu! ¡Afmäu! —grita Aukamañ, y su voz es lo último que pierdo.

Bajo mis párpados, la luz verde de küdemallü, la luciérnaga, me dice:

—Tienes muchos años en tu cuerpo maltratado, casi el doble de los años que tenías cuando los wingkas te alejaron de Aukamañ, pero el ngünemapu ha decidido que vivas hasta que lo encuentres y lo ayudes.

