



Le falta volumen. (Ficción sobre una fotografía)

Mauricio Zavala

La mano color almendra de Tina toma una misiva que entrega un chamaco con rostro indígena, perfectamente aseado, en un traje de manta blanco y con el cabello engominado. <<¡Gracias, niño!>>, dice Tina. Atraviesa corriendo el patio de la casa de Tacubaya que hace un mes, habita con Weston. Edward discute con el casero por unos tapices que considera estéticamente espantosos; los arranca de la pared con fuerza. En un básico español, intenta hacerse entender. Tina interrumpe sin importarle, está cansada de tener que traducir y mediar entre Weston y el mundo que ahora les rodea. <<¡Mira!>>, dice Tina. Acercándole la carta: <<Gerardo y María del Carmen nos invitan a comer en su piso en La Merced, creo que es un convento>>. Weston lanza un par de improperios en inglés, que espera el casero no entienda. Tina reacciona y habla con el casero, convenciéndolo de condonar cualquier respuesta. <<¡Está bien!>>, dice el casero, resoplando en señal de enfado mientras da la vuelta para retirarse. Weston asiente y sigue arrancando el tapiz en actitud de triunfo.

<<¿Qué dices Edward, vamos?>>, canturrea Tina emocionada, <<necesitamos salir, ir a la ciudad, acá estamos muy lejos de la vida>>. Weston asiente con gesto plano, pensando en los cuarenta y cinco minutos de tranvía que les esperan para llegar al centro de la Ciudad de México.

Página anterior

© 35275

E. Weston,

Tina Modotti, retrato,

Ciudad de México,

México, ca. 1923.

Colección

Tina Modotti.

SECRETARÍA DE

CULTURA. INAH.

SINAFO.FN.MX.



© 874777
*Entrada al Bosque
sobre la vía de los
tranvías a Tacubaya,
Ciudad de México,
México, 1911-
05 SINAFO,
LAVILA(2013)*





© 127862 **Casasola**, *Gente frente a un puesto de flores en un mercado*, Ciudad de México, Distrito Federal, México, 1930, SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

La luz de invierno en las calles del barrio de La Merced suele ser dura por las tardes, pero cálida. A Weston le recuerda las tomas con árboles que realizó de Mather durante la primavera algunos años atrás. Ahora, camina con Tina por las calles del barrio de La Merced donde, desde hace tiempo, se venden todo tipo de productos alimenticios que surten a toda la ciudad. Muy cerca de ahí, compraron en la plaza “El Volador” muebles para su nueva casa, una vajilla de Puebla, unos candelabros y un collar de cuentas de ámbar para ella.

<<Compremos unos mangos Manila>>, dice Tina frente a un puesto de frutas. A Weston le gusta el acomodo de la fruta en los puestos de La Merced, desde la primera vez que los vio, le parecieron divertidos. Al lado del puesto de frutas, está un clásico puesto de la calle de Roldán donde venden chiles secos. Weston es atraído por el vendedor. <<¿De cuáles lleva, patrón?>>, grita el regordete personaje. Weston se acerca para inspeccionar un chile meco. <<Parece la piel de un animal grande, como de elefante>>, le dice Weston a Tina. Mientras, ella sigue seleccionando mango en el puesto con fruta de temporada, que llega desde Xochimilco a través del canal de La Viga. La acequia de Roldán hace tiempo dejó de ser un canal con trajineras, pero el comercio y las bodegas siguen siendo el centro de distribución de todo tipo de productos comestibles, incluidos los chiles.



© 285298 Casasola, *Puestos del mercado de la Merced, vista superior, Ciudad de México, México, 1950.* SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

Hace meses que Edward decidió cambiar la forma de hacer imágenes. Los pictorialistas, con excepción de Paul Strand, le parecen acabados y está en este país para encontrar algo, no sabe qué, pero algo. Algo que cambie su forma de ver el mundo, su forma de ver la fotografía, ya está cansado de hacer impresiones dulces y retratos de la aristocracia norteamericana.

— ¡Mira esta olla!, se ve hermosa — comenta desde otro puesto Tina.

— ¡Ya tengo una negra!, y me gusta mucho— responde Edward, sin quitarle la mirada al chile.

— Sí, pero solo la observas, no le haces ninguna toma.

Weston con aire de maestro responde:

— Mi padre me enseñó a no desperdiciar material, ya sucederá, ya sucederá.

Deja el chile meco y encuentra entre los montones otro espécimen que le llama la atención.

— ¡Ese es chile ancho! — dice el dependiente.

Weston lo observa y piensa que ha visto pocos regordetes en México, en Hollywood los hay en cada esquina, pero aquí solo los había visto en el Sanborns de los azulejos.

Tina mira unas flores, va pasando de puesto en puesto como abeja polinizando de alegría cada uno de ellos, pensamientos, nomeolvides, claveles y lilas son las que a Weston le gustan desde que visitó Xochimilco junto con su hijo Chandler y Tina. Aunque les llovió y se mojó el equipo fotográfico, lo disfrutó mucho admirando el Iztaccíhuatl y el Popocatepetl entre las ramas de los sauces llorones y las nubes naranjas, todo un espectáculo que le recuerda los pocos paisajes que ha visto de Gerardo, al que le llaman Dr. Atl.

Aunque a veces es taciturno, a Weston le gustan las fiestas mexicanas. Desde su viaje a México +en el barco Colima, entendió que a los mexicanos les encanta hacer amigos mientras beben. Con el capitán se había puesto la primera borrachera con tequila, antes de tocar suelo mexicano en Mazatlán.

Weston sigue inspeccionando chiles, pasa de moritas a habaneros, a cascabeles, a pasillas, a colorados. Se detiene en uno y lo estudia de arriba, de lado, lo saca fuera de la sombra del puesto, dentro de la sombra del puesto, lo tapa con la mano, gira en torno a él, pasa de disfrutar la experiencia, a frustrarse frente al chile iluminado por la luz cálida que entra entre los edificios de la calle.

Tina lo toma de la mano y lo jala: <<¡Ya vamos!, que se hace tarde>>. Caminan hasta la calle Manzanares, donde encuentran la pulquería “La alegría”. <<Llevemos pulque>>, dice Tina. Weston recuerda la foto que hizo a la pulquería “El Charrito” y de la borrachera que se puso después de la toma: “Con los pulque traídos de Apam”, como canta el letrero de entrada. <<Sólo un poco>>, responde Weston — pensando todavía en los chiles dejados atrás—.

Página siguiente

© 35298

Tina Modotti,

Alcatraces,

Ciudad de México,

México, 1924,

SECRETARÍA DE

CULTURA.INAH.

SINAFO.FN.MX.





<<Regresemos>>, dice Edward caminando hacia el puesto. Modotti entra a la pulquería, sin prestar demasiada atención, compra un litro del natural por cinco centavos. Aunque la cerveza ya había hecho su aparición, el pulque todavía era la bebida que más se consumía en la ciudad. Mientras tanto Edward compra diez chiles mecos de los grandes y regresa con Tina que sale de la pulquería. <<¿Para qué es eso?>>, pregunta ella. <<No lo sé, no resistí a comprar estos chiles>>, responde Weston. <<A veces, no te entiendo>>, dice Tina.

<<¡Pasen!, están en su casa, bueno, en su convento>>, ríe a carcajadas María del Carmen Mondragón, parada en la puerta de entrada del ex convento. En el patio principal, se ven niños jugando y personas que pasan de un lugar a otro, aquello es una verbena de gente que va y viene. Familias enteras, de bajos recursos, han encontrado ahí un lugar no sólo donde vivir, sino un lugar para soñar, un México con oportunidades culturales. Gerardo Murillo, el Dr. Atl, les enseña pintura, artes y oficios. Ellos le ayudan en la venta y promoción de sus cuadros. A Tina le parece maravilloso, le recuerda su natal Italia. El ex convento es una comunidad creada por el Dr. Atl desde que se fugó de la cárcel de Tlatelolco y buscó refugio en el barrio de La Merced.

María del Carmen, bautizada por Atl como Nahui Olin —la “Musa del Eterno Movimiento”—, los dirige a una habitación donde Gerardo pinta un cuadro sobre el Popocatepetl. <<Lo vi desde Xochimilco>>, dice Weston. Gerardo voltea y saluda efusivo, con la sonrisa que le caracteriza entre aquella barba blanca: <<¡Pasen, pasen!>>. Weston y Modotti traen todavía en mano las compras en las calles de Roldán. <<Trajimos mangos y pulque>>, dice Tina, dejándolos en una cómoda en la habitación. Un grupo de mujeres entra entre bromas y risas, alegrando la pieza, conversan rápidamente sobre dibujo y mecanografía con Gerardo. Salen a la misma velocidad airada con la que entraron. <<Pero vamos a la sala>>, dice Atl, <<mientras nos preparan la comida, nos tomamos un tequila y un pulque>>.

La conversación de la sala es animada. Atl platica sobre su estancia en la cárcel y las pinturas en proceso, los retratos de Nahui Olin y una nueva técnica en la que está experimentando, la vida nocturna del barrio de La Merced, sus clases de pintura y de sus alumnos más connotados, como Diego Rivera y Orozco; sus excursiones al Poca-

Página anterior

© 459351

Casasola,

Claustro de la merced portales de planta alta, Ciudad de México, México, 1920, SECRETARÍA DE CULTURA. INAH.SINAFO. FN.MX.

tépetl y a La Mujer dormida. <<Deberías acompañarme>>, le dice a Edward. Entre trago y trago, entra un grupo de músicos callejeros a saludar a la pareja. Nahui pide “Adiós mi Chaparrita” y Tina un “Viejo Amor”. Para cambiar el ánimo melancólico de la música, Gerardo pide un Danzón y toma como pareja a Tina. Moviendo apenas los pies, en un movimiento sensual, Tina se ve radiante entre la luz que entra por la puerta. Weston observa la imagen, al tiempo que rechaza la invitación a bailar de Nahui Olin, para luego darse cuenta que debería aceptar. Torpemente, como lo hacen todos los norteamericanos, intenta seguir el paso. La tarde es divertida, y el lugar es un edén; pero Weston no deja de pensar en los chiles, en sus texturas, en la luz sobre ellos. Está distraído, pero contento.

Olin saca la segunda botella de tequila, y la conversación sigue animada, cuando entra una chica indígena que a Weston le parece hermosa. Piensa que tiene un porte especial. <<Ya está la comida>>, dice la chica. Pasan a la mesa y se sirve Elotlakuali, una sopa de elote que Atl presume: <<Es de la zona de Veracruz>>. Se acompaña con el pulque que la pareja trajo. A la mesa se sientan un par de músicos que se han quedado a la reunión y, uno de ellos, llena los vasos de pulque. El segundo plato se ve delicioso, un montículo bañado en una salsa de jitomate y coronado con aguacate. Tina da el primer mordisco y pela los ojos hacia Weston en señal de aprobación. <<¡Qué rico!>>, exclama sin dejar de masticar. Olin increpa a Weston: <<¡Ándale, pruébalo!, son los chiles que trajiste, los preparó Lucia, los rellenó de Etl (frijol negro) y queso>>. Weston recuerda sus chiles, los compró para fotografiarlos, no para comerlos. Un poco molesto, y con la mirada de Nahui sobre él, da el primer mordisco. Le sorprende su sabor. <<Esperaba que picaran>>, dice y le da el segundo mordisco. Ahora, acompañado de aguacate, en verdad le parecen muy buenos, pero son sus chiles, los que compró para fotografiar, ¡no deberían de estar en la mesa!

Después de un postre llamado Ayoktsopelik, hecho de calabaza, y unos tragos más, llegaron más visitantes a la tertulia: pintores, escritores e integrantes de lo que llaman “El sindicato”. Por la aquella misma puerta en la que horas antes Weston vio bailar a Tina, entra un prominente abdomen en un overol de mezclilla lleno de pintura, sin duda, es Diego. Weston se había lamentado no poder hablar más



© 382236 **Nacho López**, *Músico callejero toca guitarra y acordeón en una banqueta*, Ciudad de México, México, 1950, SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

con él cuando lo conoció, se preocupa de pensar que las copas no le permitirían poner atención a sus anécdotas sobre su estancia en París. Venía acompañado de Guadalupe, su mujer. A Weston le agrada mucho la pareja. Los músicos regresaron, y la tertulia continuó hasta muy entrada la noche. Entre risas y traspiés, se despidieron de los anfitriones, no sin antes acordar una sesión de fotos para otro día. Weston quería fotografiar a Nahui Olin, y ella quería una foto de Gerardo junto a un poema que ella escribió en una pared del convento. El tranvía ya no pasaba, así que tuvieron que esperar junto con Diego y Guadalupe un taxi muy cerca del zócalo, que les cobro dos pesos. A Weston le pareció caro, pero ya era de noche. Diego y Guadalupe se fueron en otro taxi y, ahí mismo, se despidieron.

<<Los taxistas de la ciudad son suicidas, ¡conducen rapidísimo!>>, se había quejado anteriormente Weston. Pero, en esta ocasión, se sentó en la parte de atrás del taxi y dejó pasar, uno a uno, los sauces llorones de la avenida que los llevaba de regreso a Tacubaya. No dejaba de pensar en esos chiles, que desgraciadamente se había comido. No pudo comprar más porque era de noche, y los puestos ya no estaban.

El mismo color de luz que había en las calles de La Merced entra por las cortinas de encaje de la habitación de Tina. Después de ver el techo por unos minutos, se levanta y sale de la habitación atravesando la sala, limpiándose las lagañas. Encuentra a Weston en pijama, con la mano en la barbilla, observando el interior del cuarto de baño. <<¿Qué haces?>>, dice Tina. Weston se lleva las manos a la cabeza, acercándose al excusado, y dice dubitativo: <<Le falta volumen...>>. Ahora lo dice de forma afirmativa: <<Sí, sí, le falta volumen, al chile le falta volumen>>.

Chiles Mecos a la Weston

Ingredientes

- 8 chiles Mecos
- Una taza de frijoles refritos con manteca (opcional con chorizo)
- 250 gramos de queso chihuahua
- Un trozo de piloncillo
- Un chorrito de vinagre de manzana
- Crema para adornar

Para la salsa

- 4 jitomates medianos
- Media cebolla
- Un ajo
- Una cucharada de caldo de pollo en polvo
- Una pizca de orégano

Preparación

En una cacerola con un litro de agua caliente se ponen los chiles, previamente lavados, junto con un trocito de piloncillo, un chorrito de vinagre de manzana y se dejan hervir por cinco minutos para que se hidraten y ablanden. Se dejan enfriar y, con unas tijeras, se cortan a lo largo, se sacan las semillas

y se quita el rabo. Se rellenan con los frijoles refritos y un trocito de queso. En una bandeja para horno, se colocan los chiles, se les pone queso rallado y se llevan al horno a gratinar.

Para la salsa

En una cacerola caliente, con un chorrito de aceite, se pone la cebolla, el ajo y los jitomates. Se dejan cocinar por cinco minutos, sin dejar de mover. Pasado ese tiempo, se pone media taza de agua, el caldo de pollo y el orégano, se deja cocinar por diez minutos. Se licúa para que quede una salsa espesa y se reserva (opcional, se puede agregar un chile meco hidratado).

Emplatado

Se pone en un plato un espejo de salsa circular, se colocan encima los chiles mecos y se adorna con crema y láminas de aguacate.

Mauricio Zavala. Director de la Escuela 360 Grados. Centro de Arte y Fotografía.

- 1 Rafael Vargas (traductor), "Fragmentos del diario de Edward Weston" Revista de la Universidad de México, CREACIÓN, núm. 6, (Febrero de 1977): 5-11.
- 2 Rebeca Monroy, "Los objetos del deseo: Edward Weston en México" Revista de la Dirección de Estudios Históricos. núm. 32 (1994) abril-septiembre: 79-86.
- 3 Enrique Vela, "El chile: una breve historia" Revista Arqueología Mexicana", núm. 32 (2009) Octubre: 6-26.