

## **Santos Dominguez**

Lo vi por primera vez en el bar del mercado tomándose un batido de chocolate. Apretaba la taza con las dos manos para calentarlas del frío. Enero había traído ese invierno una furia de nieve y ventoleras como hacía años que no se veía en España. Era el más crudo invierno desde 1918, según decían los periódicos.

Llevaba un viejo pantalón tejano, sandalias de playa y una camisa de franela. Su tez morena, ojos oscuros, más bien bajito y de formas redondeadas lo delataban como inmigrante sudamericano.

No era joven. Frisaba los cincuenta por lo menos, o los avatares de la penuria, la odisea de un viaje incierto y la melancolía de su tierra luminosa y caliente le habían bordado más arrugas que las que le correspondían por edad.

Durante varias semanas lo vi pulular por el mercado. Unas veces con su taza caliente entre las manos, otras ayudando a transportar cajas de los puestos de verdura del almacén hasta la parada y luego de la parada al sótano de los residuos.

Poco a poco se hizo una cara familiar en el mercado. Ya llevaba un grueso jersey de lana y zapatos cerrados.

Una mañana de marzo, lo encontré atendiendo en la pescadería. Me saludó con amabilidad. Tenía una voz dulce y musical. Más clara y joven que lo previsto. Le pedí una merluza entera. Escogió con sumo cuidado una. La agarró de las agallas y tiró suavemente hacia arriba. Me la enseñó.

-¿Le gusta?

Asentí con la cabeza.

-¿Cómo la preparamos? –me preguntó sonriendo afablemente.

-Abierta como libro, sin raspa y sin espinas.

Depositó con un cuidado infinito el pescado sobre el mármol. Lo acarició. Le pasó la mano una vez y otra sobre el lomo murmurando frases en voz tan baja que yo no lograba oírlas. Luego cogió la manguera y lo lavó delicadamente. Con el gran cuchillo afilado cortó la cabeza de un tajo limpio y con el mismo cuchillo fue abriendo despacio el pescado hasta dejarlo abierto como un libro. Cantuseaba bajito una especie de salmo. A mí me recordaba el rumor de un río bajando entre montañas.

El estribillo era un remanso repetido.

Le separó la gran espina central y la colocó aparte. Por último cogió unas pinzas grandes y fue buscando las pocas espinas que quedaban. Siempre estirando de ellas con sumo cuidado.

De cuando en cuando me miraba y sonreía.

Yo estaba fascinada. Y varias personas que esperaban turno miraban también asombradas las manos de Santos, que así se llamaba según rezaba el cartelito de su solapa.

Cuando acabó, acunó al pescado levemente entre las manos y lo colocó en la bandeja de poliespán para envolverlo.

Me lo entregó con la misma sonrisa dulce.

Desde entonces, siempre lo vi en el puesto del pescado.

Tenía siempre cola. Todos querían que él les atendiera.

Trataba el pescado como si fuera una mujer o un niño. Más. Como si fuera la novia adolescente. Con respeto, cariño y dulzura.

Arreglarlo era todo un ritual. Por eso en el puesto de pescado donde estaba Santos siempre había un gran grupo de personas admirándolo y esperando su turno.

Comenzó a correr el rumor de que los pescados de Santos eran mucho más jugosos que otros.

Hablaba poco, pero siempre tenía aquella sonrisa dulce en la cara.

Una vez le pregunté su nombre completo.

-Santos. Santos Rodríguez -me dijo.

-¿De dónde eres?-pregunté.

-De por allá.

-Trabajabas antes en el pescado?

-No. contestó mientras seguía preparando el pescado con su ritual.

Al entregarme el pedido, continuó.

Mi familia y yo éramos pescadores quechuas. Como casi todos los del poblado.

Sólo se pescaba lo suficiente para comer. Y si alguna vez sobraba alguno teníamos que prepararlo para su isla de coral, que es a donde van los peces que mueren. Tienen que tratarse con cariño y cantarles para que mientras el mar los arrastra a las islas coralinas vayan contentos, serenos y tranquilos. Es un tránsito. Así los suyos seguirán reproduciéndose, poblando el mar de colores y formas mientras saben que cuando llegue su hora se reunirán todos y se contarán historias interminables que el mar susurra con las olas y las corrientes.

-Me quedé como hipnotizada escuchándole.

Ahora cuando preparo el pescado en casa también lo hago con cuidado y voy canturreándole canciones en voz baja, por si le sirve para llegar a su isla de coral.

Rafí Bonet