

ct

Un futurista ciego

de
Eugenia Pérez Tomas

(fragmento)

1.

MANUEL

Tengo días malos, muy malos.

En los que no puedo. Debo estar triste.

Tengo días y días, también tengo días buenos.

Yo soy un día.

Un día distinto.

Hay veces que despierto con la sensación de que es la primera vez que me levanto.

Sos tu propia tendencia me dijo alguien: potenciá tu propia tendencia.

Los días son parecidos, en algún lugar debe estar lo específico.

Anoche me pasó de dormirme sin darme cuenta, dejé de estar despierto de repente y en el sueño estoy en el agua. Es un sueño en el amanecer, me doy cuenta por el tipo de colores del cielo.

Digo mal, no floto en el agua, yo soy parecido a mí y estoy parado en una pequeña isla. Mis pies contra la tierra en un espacio diseminado con muchos otros accidentes geográficos, y mucha flora acuática. No hay flores de loto, el agua es limpia y crecen en el fango, eso es hermoso de las flores de loto.

A unos metros míos, lejos, cantidad de aves rosas, de plumaje rosa y largas finas patas. No me acuerdo el nombre real del animal, pero sí que me miraban fuerte. En un momento me sentí acusado por la fauna.

2.

MANUEL

Es increíble como en un momento es una cosa y en otro es otra cosa totalmente diferente. Voy al kiosco a pedir cambio y nada, es increíble que los kioscos de las anécdotas siempre estén en esquinas. Voy a mitad de cuadra y ni bien piso el bar se cae el cielo. Literal. Me siento en la mesa de la ventana libre y veo: la calle vacía. Es increíble como la gente le huye a la lluvia. Solo una mujer parada. Una mujer valiente y expectante. Con la típica cara del que quiere matar. Cuando viene el mozo le pido un mate cocido. Me gusta la combinación con la lluvia y la ventana. El mozo flaco, flaco, flaco, recién sacado de un cuento, no entiendo ni como hace para sacarse la ropa. Le pido azúcar y me trae un terrón. En el bar donde trabajo no hay de esos.

Conté cuantos granitos tiene aproximadamente, entre sus paredes y el interior, es un aproximado

blando.

La verdad es que cuando tuve el terrón entre mis dedos lo primero que pensé fue otra cosa. Imaginé llenar la superficie del piso con terrones de azúcar y completar absolutamente todo el espacio. Caminar por encima y derretir con mi andar la estructura cúbica del terrón, pero no, en general hago más rápido lo que esta a mi alcance y no exactamente lo que imagino.

Lo puse entre mi índice y mi pulgar. Presioné con fuerza. Mis yemas comenzaron a transpirar y enrojecer. La destrucción inminente. Dejé que los restos cayeran de a poco y prolijos en la mesa, ayudé con un masaje pulidor a la desintegración. Miré con entusiasmo la nueva forma del terrón e inicié la cuantificación con paciencia.

Conté 517, un aproximado inexacto, innecesario, blando.

Le pregunté al mozo si sabe donde queda la fábrica de azúcar en terrón y me dijo que no, para mí que no me quiso decir. Igual es un buen mozo ¿yo soy buen mozo? No es lo mismo ser buen mozo que buen tipo. Antes de salir del bar el mozo me agarra fuerte del brazo y me dice:

- pibe vos sos tu propia tendencia, potenciá tu propia tendencia.

No sé que me quiso decir, pero lo tomé como un presagio oculto porque cuando terminó de hablar me dió un terrón de azúcar y se fué. Lo que conservo del mozo es un talismán. En el papel que envuelve el terrón figura un teléfono.

Voy al locutorio de la avenida. Marco y me atiende un tipo. Es una empresa distribuidora, a ellos les llegan terrones y los reparten.

- Si, hola, qué tal, quiero saber como los hacen, si, claro, a los terrones, ¿cómo que no saben?, ¿por qué no saben?, disculpame, ¿a ustedes no les llegan terrones y los reparten? pasame con el encargado, quiero hablar con la fuente

El tipo muy maleducado me corta. Me quedo re caliente porque cuando me obsesiono con algo no lo puedo evitar y ni siquiera es una obsesión, es el terrón que me regaló el mozo en el bar.

Busco "terrones de azúcar". Aparece "sugar lump". No hay fábricas publicadas pero si métodos de producción casera. Químicamente hablando es sacarosa ultra pura que se obtiene de azúcar blanco por disolución y recristalización. Hay que dejar solidificar una masa cocida de azúcar, centrifugar y lavar con solución saturada de azúcar refinada. Lo más importante es su pureza, es extremadamente sensible a la humedad y pierde estabilidad. Puede degradarse y sufrir invasiones de moho y fermentar.

Lo que hago yo con los terrones técnicamente hablando se llama abrasión. Abrasión: daño de fragmentación.