



COMIENZOS

(- 1912)

Los mon talaing

En el principio fue el caos. Y las estaciones y el viento y el agua. Luego vinieron la tierra, los minerales, las plantas y los animales sin huesos. No se conocía el tiempo. Luego nacieron los animales con huesos. Por último, apareció la mujer. Se llamó Itthangeyasangasi y los perfumes de las flores eran su sustento. De ella vino la gente, y de los dos hijos de un príncipe y una madre dragona nació el pueblo mon. Uno de los hijos fundó la ciudad de Thaton; el otro murió joven, renaciendo como afamado discípulo de Buda. La religión del pueblo mon era pura y sus gobernantes sabios hasta que el rey birmano Alompra invadió Thaton y se llevó las escrituras, los monjes, los sabios, los portadores del conocimiento espiritual y la corte mon a su capital, Pagan. Así fue como Pagan floreció y Thaton se transformó en un erial^[2].

Yo

No guardo recuerdo alguno de Prome, la pequeña ciudad donde vine al mundo en 1906. Me pusieron de nombre Gertrude, como una de las hermanas de mi padre, que no me caía muy bien, así que siempre lo he odiado. Además, no es nada fácil de abreviar, de ahí que en una fase más avanzada de mi vida, el diminutivo «G» con el que empecé a ser conocida -muy preferible al de «Gertie»- supuso un gran alivio. Padre era juez del **Indian Civil Service**, y a su destino en Prome se había trasladado con mi madre, Ma Khin, una mujer perteneciente al pueblo de los mon talaing, y mis dos hermanos mayores, Alice y Willy. 📖 | P 50 **CURRY MON DE LANGOSTINO** |

Poco puedo decir de la vida familiar de aquellos primeros años. Me han contado que fui la primera y única de mis hermanos que tuvo un aya madrasí. He sabido que aquella mujer no fue lo que consideraríamos una buena *nurse*: anudadas en una de las esquinas de su sari solía llevar unas diminutas píldoras de opio

^[2] Halliday, R. (1917), *The Talaings*. Rangoon Government Press, Rangún. Disponible online: https://archive.org/stream/talaings00hallrich/talaings00hallrich_djvu.txt.



Retrato de G

que me administraba para acallar mi llanto. En una ocasión encontraron un piojo gigante en mi cabecita de bebé, seguramente procedente de la suya; el descubrimiento fue saludado como un presagio de gran fortuna y prosperidad que, lamento decir, jamás llegó a materializarse.

Mis abuelos

Ma Wun, mi abuela, me habló del recuerdo que su madre tenía de la llegada de los primeros europeos a Moulmein, una gente -para ella- fea, ruda, de tez colorada. El acontecimiento debió de producirse algo después de 1825. En un principio, el primer comisionado, Mr. Maingy, estableció su cuartel general en Amherst, pero pronto se hizo evidente que Moulmein estaba mejor situada estratégicamente y las guarniciones y oficiales británicos fueron transferidos ahí. En aquel tiempo, Moulmein era poco más que una aldea de pescadores, y entre el mar y la frontera no había más que selva y foresta atravesadas por ríos y cursos de agua que se utilizaban como principales vías de transporte entre las aldeas. Los británicos decidieron construir carreteras que facilitaran el comercio, pero resultaba difícil. Para lograrlo, Mr. Maingy impuso a las familias locales -los dos primeros años- trabajo forzoso durante algunos meses. No obstante, comprobando que la medida tenía efectos adversos en la cosecha del arroz, acabó trayendo presidiarios desde Bengala. Moulmein es famosa por su gran cárcel, e imagino que esa es la razón por la que esta ocupa una posición tan dominante sobre la ciudad.

La ciudad siempre me fascinó. Situada en la desembocadura del río Salween, circundada de colinas a su espalda y salpicada de estupas doradas, todo el mundo habla de lo atractiva que fue. En la época del nacimiento de mi abuela Ma Wun (finales de los años cincuenta del siglo diecinueve), Moulmein se había convertido en la primera capital militar y administrativa de los británicos en Birmania y crecía formando una sola calle de unas dos millas y media a lo largo de la ribera. Por entonces sus días de gloria habían quedado atrás y la ciudad se hallaba en plena decadencia. En 1852, cuando los británicos se anexionaron la región del Delta, donde se encuentra Rangún, la economía se centró en el cultivo del arroz y Moulmein comenzó a desvanecerse en la oscuridad^[3].

Uno de los motores de la prosperidad de Moulmein habían sido los **chinos hokkien** que comerciaban a lo largo de la costa de Tenasserim, antes incluso de que los británicos aparecieran por allí. Fue la abuela Ma Wun quien me reveló que mi abuelo había nacido en «el Gran País» y que venía de una familia muy humilde. Un amigo le habló de la posibilidad de hacer dinero en el extranjero, y se embarcó hacia la isla de Penang, junto a la costa malaya. No fue, al parecer, un viaje fácil: la travesía fue tormentosa y el barco iba atiborrado de pasajeros.

^[3] J. S. Furnivall describe y analiza los primeros tiempos del Gobierno británico en Birmania, incluyendo la línea seguida por el comisionado Maingy, en «The fashioning of Leviathan», *Journal of the Burma Research Society*, vol. 29, pp. 1-138 (1939).

Al llegar se encontró con que era un *sinkeh*, que era como llamaban a los recién llegados en busca de faena, y durante un año tuvo que trabajar sin sueldo para un amo para devolver el precio del viaje. Satisfecha la deuda, se estableció por su cuenta; montó un pequeño negocio en Moulmein, donde decidió quedarse, uniéndose a la por entonces ya, seguramente, nutrida comunidad china. La abuela contaba que le gustaba pasar el tiempo bebiendo té y comiendo *gyozas* en la tetería china del bazar, que según cuentan estaba decorada con grandes inscripciones, faroles de papel y banderolas.

✂ | P 53 **GYOZAS** |

Los chinos eran considerados *pauk paw* (familia). Era bastante corriente que las lugareñas se casaran con chinos, algo ciertamente mucho más aceptable que el matrimonio con indios, que eran vistos como *kalar* (extranjeros). Él y la abuela tuvieron siete hijos, y mi madre, Ma Khin Hnyaw, nacida en 1878, fue la tercera. Tanto ella como sus hermanos y hermanas recibieron nombres raros que nunca he vuelto a oír. «Khin» significa amoroso y «Hnyaw» es el vocablo que describe el olor a fritura de aceite. En fases posteriores de mi vida, mis amigas birmanas me tomaban el pelo diciéndome que mi madre en realidad se llamaba «amoroso pescado frito». En aquellos matrimonios mixtos lo normal era educar a las niñas como birmanas y a los niños como chinos, pero mi abuelo murió tras una larga enfermedad cuando todos eran aún pequeños, y la abuela Ma Wun crió a todos sus retoños a la manera birmana, y nunca hablaron chino.

Madre

La temprana muerte de mi abuelo obligó a los hermanos mayores a ganarse la vida. Mi madre se dedicó a elaborar *cheroots*, no esos cigarrillos enormes y blancos de que habla Kipling en su famoso poema «Mandalay», sino otros más corrientes, achaparrados y parduzcos, del tamaño de un puro. Curiosamente no los fumó nunca, como tampoco mascó betel. Vendía su mercancía en el bazar Daingwunkin, donde tenía su propio puesto, y llevaba las cuentas en la cabeza. Hoy se piensa que el feminismo es un invento del siglo veinte, pero en Birmania la mujer siempre trabajó. El budismo establece que la mujer es un ser espiritualmente menos elevado que el hombre y la esposa debe en todo momento respetar el *hpon* de su marido, su sagrada masculinidad; es precisamente esa circunstancia lo que alejaba al hombre de asuntos tan prosaicos y terrenos como el manejo de la economía familiar, que quedaba en manos de la esposa.

Los británicos se admiraban del nivel de independencia de las birmanas, pero creo que a la vez las temían. La birmana más famosa –claro está, antes de *Aung San Suu Kyi*– es la *reina Supayalat*, esposa del monarca Thibaw, último rey de la Alta Birmania. A Supayalat se la describe siempre como déspota,



Madre, Ma Khin Hnyaw

ambiciosa y celosa hasta la locura. Un sinfín de atrocidades tuvo lugar siendo ella reina. Se cree que planeó con su madre, Hsinbyumashi, el envenenamiento de todas las mujeres que aspiraban al amor de su débil y simple marido, a quien instó a masacrar además a todos sus familiares. Todo esto habría sucedido siendo mi madre aún muy pequeña, pues el Reino de Ava, o Alta Birmania, fue invadido por los británicos en 1885, cuando tenía unos doce años.

Si viajas hoy a Moulmein, encontrarás el bazar Daingwunkin venido a menos, pero en aquel tiempo era el corazón de la ciudad y el lugar en el que mi madre conoció a mi padre, que en noviembre de 1893 tomó posesión de su primer cargo como ayudante del comisionado en Moulmein y fue uno de sus primeros clientes. Madre nos contaba historias románticas de aquellos días, como esa en la que secaba las hojas de tabaco de Padre debajo de su colchón por el clima, extremadamente húmedo, de la Baja Birmania.

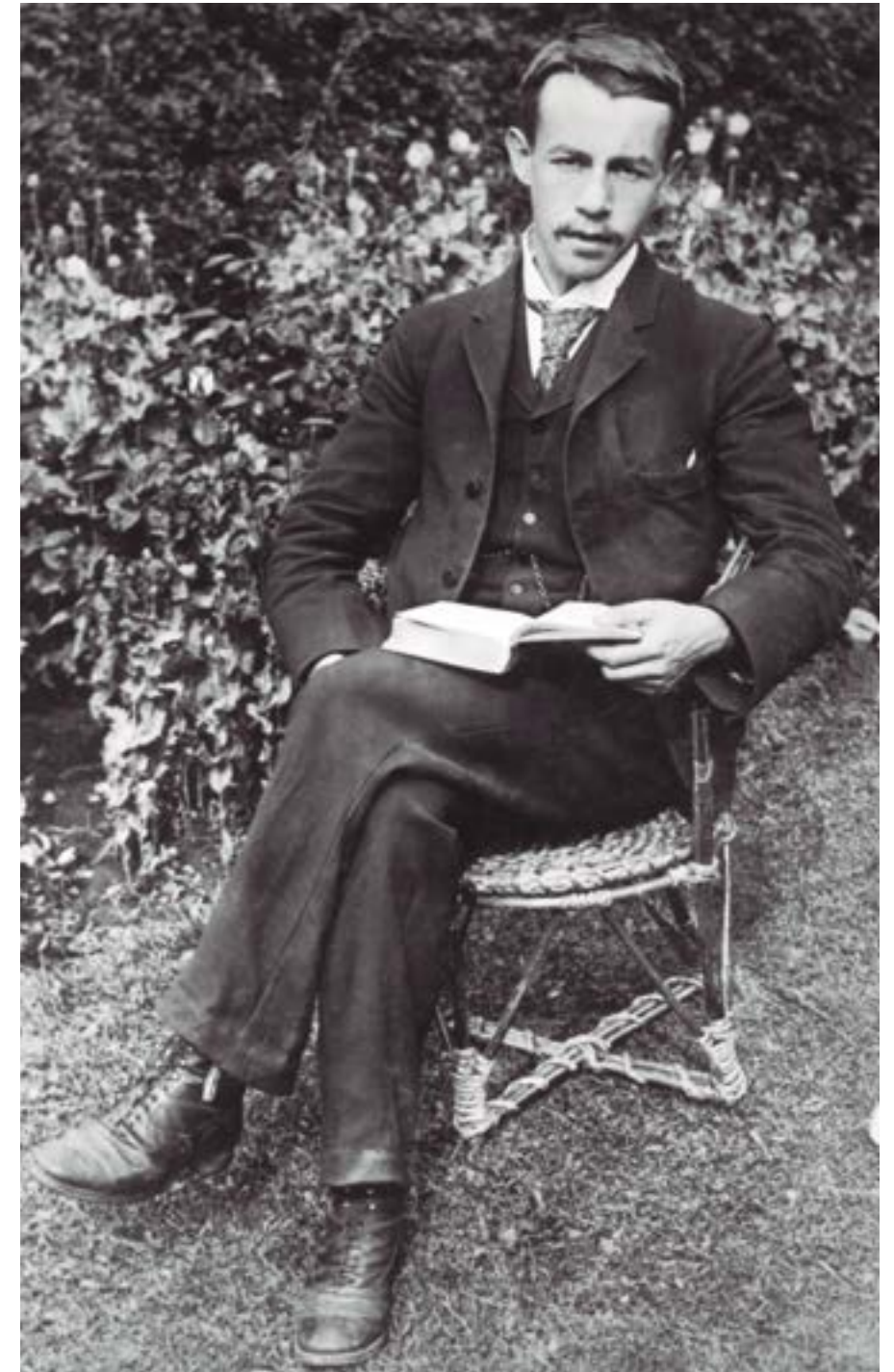
Padre

Mi padre, William Carr, trabajó para el ICS (Indian Civil Service). Era lo que por entonces se conocía como un *ICS man*. En los años setenta y ochenta del siglo diecinueve, cuando Padre hizo el tránsito desde la niñez a la vida adulta, ser británico era un timbre de gloria: suponía formar parte de la historia, la herencia y la cultura más nobles del mundo. Me explicaba que le encantaba leer revistas para muchachos, repletas de historias emocionantes sobre el Imperio Británico. De una de ellas memorizó un poema que solía recitar, entiendo ahora que no sin cierta sorna:

«Henchidos de espíritu y determinación,
Músculo, cerebro, arrojo y ambición,
Prontos a enfrentarse a cuanto se presente,
He ahí los jóvenes que quiere la nación».

Para mí esa estrofa resumía el carácter de Padre, a quien siempre consideré el perfecto *ICS man*, una categoría no exenta de un cierto aire legendario. Philip Mason escribió en los años cincuenta del pasado siglo un famoso libro sobre el ICS titulado *The Guardians*, en el que compara a sus miembros con la casta gobernante de la *República* de Platón. Ese era su *ethos*: hombres sabios y diligentes, comprometidos moralmente, no a gobernar como simples dirigentes, sino a servir de guías con su propio ejemplo.

Padre fue un hombre de gran brillantez. Era el tercero de siete hijos y dos hijas de un fabricante de algodón de Lancashire. No sorprende que un chico de excelente formación y de familia evangélica se presentara a la convocatoria



Padre, William Carr, 1895

de ingreso al ICS. Me explicó que entre los aspirantes presentados en 1891 había otros dos hijos de fabricantes, y que en el examen conoció al hijo de un tapicero, que no aprobó, y eso que durante un año había ido a un preparador para poder superar las pruebas. Los candidatos podían presentarse a todas las asignaturas que quisieran, desde Griego a Filosofía Mecánica, y los treinta y dos que obtenían las mejores calificaciones accedían al servicio a prueba, incorporándose de pleno a los dos años, tras superar nuevos exámenes y obtener un certificado de idoneidad moral.

Los recién incorporados elegían, por orden de posición en el resultado de la convocatoria, la provincia en la que querían servir. Por aquel entonces Birmania tenía el estatus de Provincia no Regulada de India, es decir, se consideraba una región atrasada y necesitada de un tipo de gobernanza más firme y adaptada a sus especificidades. A los *ICS men* sus mandos les concedían una mayor libertad y, además de gobernar, debían encargarse de juzgar delitos. A pesar de ello, era un destino que solía reservarse a aspirantes de menor rango. Sin embargo, el año en que mi padre se incorporó, preocupados por la calidad de las personas que ahí servían, el ICS reestructuró la organización de la región. Padre, que había obtenido la sexta plaza y tenía, por tanto, donde elegir, optó, para sorpresa de todos, por Birmania. Un día le pregunté: «¿Por qué Birmania?». Se limitó a decirme que le parecía un buen lugar. Creo que el hecho de que su hermano Sam, con quien se llevaba muy bien, se encontrara ya ahí, trabajando para el Servicio Forestal Indio, debió de influir en su decisión. Pero como más tarde explicaría en una carta al Gobierno de India en la que se quejaba de la lentitud de su proceso de ascenso, su mayor interés era su carrera. La calificación obtenida en el examen lo catapultó al primer puesto entre los funcionarios incorporados en su año. La Alta Birmania acababa de ser ocupada y no iban a faltar oportunidades de promoción. Así fue como empezó en Birmania, como ayudante del comisionado al mando de la hacienda, la educación, la salud, las carreteras, las prisiones, los impuestos locales y el gobierno de una región con el tamaño aproximado de la mitad de un condado inglés. Todo un reto para un hombre joven que acababa de entrar en la veintena.

Disgusto familiar

Madre afirmaba con total franqueza que vivir con Padre le permitió mantener a su familia bastante mejor que con las exiguas ganancias que le reportaba la venta de *cheroots* en el bazar Daingwunkin. Cuando Padre la invitó, por vía de su mayordomo, a irse a vivir con él, su conversión en querida de un inglés fue motivo de gran disgusto para la abuela Ma Wun. Según parece, se desató un enorme escándalo familiar y su madre arrojó por la ventana toda su ropa de cama. En la Birmania rural no había ceremonias formales de boda,

y los antiguos reyes birmanos decretaban que los inmigrantes de origen extranjero debían vivir con mujeres birmanas; había, por tanto, una tradición de relaciones de birmanas con extranjeros. Pero la familia era muy consciente de que si ese extranjero era inglés, de no existir contrato formal de por medio, se sentiría totalmente libre de abandonarla, a ella y a toda su prole. Tengo la impresión de que la manifiesta hostilidad de la familia de mi madre hacia esa relación se debió a esas preocupaciones.

Pero no fue la familia de Madre la única escandalizada: también la de Padre manifestó categóricamente su desacuerdo. Fue mi propia madre quien me contó el miedo que en ella infundía el hermano mayor de mi padre, mi tío Sam, que solía venir de visita cuando estaba de permiso. El tío Sam hizo cuanto pudo para acabar con aquella relación y exigía que Ma Khin saliera de la casa cuando él llegaba. A mi tío le preocupaba la prometedora carrera profesional de su hermano favorito. En resumidas cuentas, aquella situación fue motivo de disgusto para ambas familias. Me apena pensar lo que mi madre tuvo que pasar durante aquellos primeros años de relación. Tenía que mostrar gran gentileza hacia el mayordomo que estaba a cargo de la casa; si no era amable con él podría delatarla ante su señor. Los ayudantes del comisionado solían ir de puesto en puesto y rara vez permanecían más de un par de años o tres en la misma localidad. Y eso hizo Madre: seguir a Padre de puesto en puesto, con solo quince años y lejos de su hogar. Cuenta que perdió a su primer hijo porque, embarazada, le encantaba jugar a rayuela en la arena bajo la luz de la luna, y uno de aquellos saltos, más enérgico de la cuenta, le provocó el aborto.

También las autoridades británicas desaconsejaban con firmeza tener queridas birmanas, pues se consideraba que rebajaban el prestigio de los ingleses, de quienes se esperaba que mantuvieran cierta distancia con la población local. Se redactó un conjunto de reglas dirigidas a intentar evitar esos matrimonios, en las que se sugería, por ejemplo, exigir informes sobre los antecedentes de la mujer en cuestión, su posición social y su patrimonio, así como de todos sus familiares, incluyendo padres, tíos, hermanos y hermanas, cuñados y cuñadas y primos carnales. Además, si la mujer ya era la amante del hombre, el Gobierno prohibía el matrimonio. Al final todas aquellas normas fueron rechazadas, pues más que a los hombres que mantenían queridas penalizaban a aquellos que contraían matrimonio, estimulando con ello vínculos ilícitos susceptibles, por otra parte, de originar problemas con la Iglesia. No obstante, se advertía a todos los funcionarios jóvenes del riesgo de contraer matrimonio con mujeres birmanas o de establecer relaciones ilegítimas con ellas, así como del daño que esas actitudes podrían ocasionar a sus expectativas profesionales.

Primeros años de vida matrimonial

Pero Padre no era como la mayoría de hombres británicos que se emparejaban con birmanas. Con el tiempo supe que en 1901 informó al ICS de que deseaba contraer matrimonio con Madre y que costó Dios y ayuda disuadirle. Era un hombre que había sido educado para hacer lo correcto, y eso incluía preservar la decencia de la madre de sus hijos. Al final, se casaron en 1906, al poco de nacer yo, cuando llevaban ya diez años de vida en común. Madre solía decir que su unión irregular había durado tanto que cuando finalmente se casaron ella había perdido todo interés. Sostenía que no entendía por qué Padre quiso casarse después de tenerme a mí, una niña fea y renegrida, cuando se había negado a hacerlo tras los nacimientos de Alice y Willy, los dos hijos mayores y de cabellos más claros que honraban la estirpe inglesa de su padre.

En 1908 Padre fue destinado de nuevo a Moulmein. Por entonces se había casado ya con Madre y ejercido dos años como juez. Como todo *ICS man*, tenía la prerrogativa de elegir, al inicio de su carrera, entre el lado ejecutivo o judicial del servicio, pero como Birmania era una Provincia no Regulada, ambos aspectos permanecieron unidos en el mismo cargo hasta 1905, cuando se creó un alto servicio judicial en la Baja Birmania, descargando a los altos funcionarios del ICS de parte del trabajo judicial que hasta entonces desempeñaban. Por alguna razón, parece que la vía judicial era la preferida de los *ICS men* casados con birmanas. Padre se decantó por esa opción, en parte porque, por carácter, estaba mejor dotado para ella, aunque sospecho que también por las posibilidades de promoción que ofrecía.

La residencia oficial del juez en Moulmein constaba de tres plantas, algo nada habitual en las casas birmanas. La tercera se dejó sin amueblar para que mi madre pudiera almacenar duriones en ella y mantener así lejos del olfato de mi padre su hedor, que, conforme iban madurando, se volvía más y más intenso. ¡Cómo detestaban los ingleses ese olor! Tengo vagos recuerdos de aquel desván como un lugar polvoriento y temible. Es posible que más que un recuerdo real, esa imagen la haya construido yo misma a partir de lo que me han contado, pero siempre me ha perseguido, y en otros momentos de mi vida, si sueño que me encuentro perdida en una casa, siempre es una casa con un aterrador desván en el tercer piso. Parece ser, al menos eso es lo que me cuentan, que de pequeña era extremadamente miedosa y que más que hablar, susurraba. «Di papá», me enseñaba mi madre; «pa-pá», musitaba yo. «¡Más alto!», y yo respondía de nuevo con mi vocecita, y así sucesivamente. ¡No tenía remedio!

Por raro que parezca, a pesar de querer muchísimo a mi padre y de depender tanto de él en aquellos primeros años de infancia, no me sentía totalmente cómoda en su compañía. Puede que Madre tuviera algo que ver con ello.

Ella, imbuida del mensaje que el budismo birmano transmitía sobre la santidad del hombre, sentía un enorme respeto por su marido y no se cansaba de proclamar ante nosotros lo BUEN hombre que era, situándolo con ello, a nuestros ojos, en un altar. En la pagoda es el hombre quien accede al santuario interior para acercar sus ofrendas a la imagen de Buda, y en casa, en los días de colada, al tender la ropa, el *longyi* de la mujer se cuelga siempre debajo del de él. Es posible que Madre fuera quien nos transmitió algunas de esas actitudes, pero lo que de verdad distanció a Padre de nosotros en aquellos primeros años era la barrera del idioma. Yo llevaba años hablando, leyendo y estudiando inglés en la escuela, pero hasta los nueve la única lengua que hablé en casa era el birmano, un idioma que mi padre hablaba de forma titubeante, si bien lo escribía con gran corrección.

Nuestra familia inglesa

Aunque Padre era una figura poderosa y dominante, no era, en nuestras vidas, una presencia tan real como Madre. Tenía, por supuesto, una familia, a la que no conocíamos por vivir lejos, en la quimérica Inglaterra. Sabíamos de ellos y habíamos visto sus fotografías; recuerdo los retratos de su padre y su madre, bustos de grandes cabezas y hombros que estuvieron colgados en un lugar de honor en cada una de las casas donde vivimos. Está también la del curioso grupo formado por Padre y sus hermanos y hermanas; los seis chicos sentados uno sobre otro en la escalera de la casa materna en Southport; mi padre es el segundo desde arriba, y las dos chicas están sentadas a cada uno de sus flancos. Inserta en la parte superior derecha vemos la imagen del hermano mayor, ausente en el momento de tomar la foto. Se trata de John, que, por lo que nos contaron, era un gran trotamundos: hoy en un país, mañana en otro. Recuerdo que una vez envió un *sjambok* a mi padre, que se nos dijo era un látigo utilizado en África para arrear al ganado. Pero, ¿dónde estaba África? Otro lugar remoto. En la foto, sentado por encima de Padre está su hermano Sam, el que trabajaba en el servicio forestal birmano. En el momento de mi nacimiento lo habían ascendido a un alto cargo en India. Ahí está también nuestra tía Alice, la mayor de las hermanas de Padre, bellísima y muy distinta de la hermana menor, Gertrude, a la derecha, de quien tuve la desdicha de heredar nombre y que era más bien corriente. Como Madre decía, no era de extrañar que no se hubiera casado, mientras Alice lo había hecho con un hombre muy rico. Por debajo de Padre se sientan sus hermanos menores: Tom, Robert, Joe y Fred, nuestros tíos ingleses. Esas personas estaban en la foto, sabíamos quiénes eran, pero no eran reales, nunca las habíamos visto en carne y hueso, como a los parientes de Madre; ella nos contaba sin cesar historias de su niñez, las trastadas de sus hermanos en la escuela... Pero nada sabíamos de los años escolares de nuestro padre, simplemente porque no hablábamos con él.



! GYOZAS

24-30 unidades | preparación 45 min | cocinado 15 min | dificultad media

Asociadas con frecuencia a la cocina japonesa, las gyozas son, en realidad, un plato chino llevado a Japón por los soldados que regresaron al país tras la Segunda Guerra Mundial. Imagino al padre de Ma Khin sentado junto al cristal empañado de la ventana de la tetería china, sorbiendo té y mojando gyozas en salsa de soja avinagrada mientras contempla desde arriba el trajín de sus colegas comerciantes en la calle.

INGREDIENTES

Para cocinar y servir las gyozas:

4 cucharadas de salsa de soja ligera
1 cucharada de vinagre de arroz
2 cucharadas de aceite de girasol
2 cucharadas de aceite de sésamo
Agua
1 cucharada de cebollino picado
1 cucharadita de semillas de sésamo tostadas

Para las gyozas:

1 paquete de obleas de gyoza (a la venta en supermercados chinos)
200 g de carne de cerdo picada
75 g de langostinos pelados
4 hojas de col china
4 cebollas tiernas
1 cucharadita de ajo picado
1 cucharadita de jengibre rallado
½ cucharada de aceite de sésamo
2 cucharadas de salsa de soja ligera
½ cucharadita de azúcar
1 cucharadita de pimienta blanca molida
1 cucharadita de harina de maíz
¼ de cucharadita de sal

Corta las hojas de col china y las cebollas tiernas en trozos pequeños y pica los langostinos. Mezcla en un bol todos los ingredientes del relleno, apretando la mezcla en el puño cerrado hasta que rezume entre los dedos. Deja el relleno reposando 20 minutos en la nevera. Mezcla la salsa de soja y el vinagre de arroz.

Pon una oblea de gyoza sobre una superficie seca y deposita una cucharada del relleno en el centro. Con un dedo mojado, humedece los bordes de la masa, que doblarás para tapar el relleno. Los expertos en gyozas consiguen hacer unos pliegues perfectos, algo nada fácil para el simple aficionado. Pero un simple sellado de los bordes con los dedos es suficiente. Lo importante es que la gyoza quede bien cerrada.

Coge una buena sartén antiadherente con tapa y ve cocinando las gyozas por tandas. Pon la mitad del aceite de sésamo y de girasol en la sartén junto con 50 ml de agua. Cuando rompa a hervir, añade las gyozas que quepan cómodamente en la sartén. Cubre la sartén y deja las gyozas haciéndose al vapor durante 5 o 6 minutos. Destapa y deja evaporar el agua restante. Las gyozas empezarán entonces a freírse y a hacerse crujientes. Dales la vuelta y cuando estén doradas por las dos caras sácalas de la sartén y colócalas en una fuente. Repite la operación con el resto de las gyozas. Espolvoréalas con el cebollino y las semillas de sésamo y sírvelas con la salsa de soja y el vinagre.