

editorcronicas@comercio.com.pe

contracorriente

POR MILAGROS LEIVA GÁLVEZ

**PALABRAS MAYORES.** Su madre comenzó en El Porvenir. Con los años pasaron a Palermo con Diamantes y ahora está en Las Américas con Vía Expressa. José Doria Garibay no tiene tiempo ni para sentarse. Su raspadilla solo deja de venderse el cuarto domingo de febrero

La raspadilla fue su herencia

Una semana antes del 29 de diciembre compra siete cirios blancos y sube al autobús que lo lleva a la parroquia del Señor de Luren en Ica. Hace diecisiete años empezó su tradición. Lo hace porque su madre le enseñó que debía pedir permiso a Dios para trabajar. No pide dinero, tampoco milagros, solo pide licencia divina para raspar el hielo. Su madre lo hizo desde 1960 hasta que murió, hace diecisiete años, siempre una semana antes del 29 de diciembre, siempre con siete cirios blancos. Si como dicen en el principio fue el hielo y luego la raspadilla, en esta historia en el principio fue Graciela y luego su único hijo José.

Pero hay más coincidencias o más bien herencias: el cuarto domingo de febrero no trabaja porque así lo decidió su madre. Y no lo hace porque hubo un tiempo en que salir el cuarto domingo de carnaval era simplemente entregarse a la demencia: no había forma de vender. Así es José. Cuando le preguntan quién es el dueño de Raspadillas Garibay indica que Chelita, es decir, 'La Jefa', es decir, Graciela, es decir, su madre muerta. Cuando le preguntan por qué sigue vendiendo raspadillas después de cuarenta años responde que su señora madre le encargó el negocio antes de partir. Que le tiene que cumplir.

UNA RASPADILLA, POR FAVOR

Entre enero y marzo de cada año, lo primero que hace José al levantarse es abrir la cortina de su habitación y mirar el cielo. Si hay cielo despejado, avisa que llegará a las diez; si hay nubarrones, dos horas después. Su carretilla se abre con Armando Garibay, el hermano mayor de su madre que vigila el dinero en su ausencia. Si hay nubarrones, no se preocupa porque la cola será corta y su tío, que es como su padre, podrá llevar la cuenta sin marearse, pero cuando hay cielo despejado su aterriza a la esquina de la primera cua-



“Solo trabajo en verano, cuatro meses. Soy como el oso: guardo comida para el invierno”

dra de Las Américas con la Vía Expressa debe ser rápido y seguro. Máximo a las diez porque los pedidos pueden turbar al tío. El verano pasado José cumplía su rutina, pero su dulce se encargó de cambiar sus hábitos:

Era sábado, si mal no recuerda. Vio cielo nublado y anunció arribo para el mediodía. Cuando llegó a su puesto la cola de sus clientes daba la vuelta a la manzana, y su tío Armando andaba más raspado que el propio hielo. El día anterior Gastón Acurio había dicho en su programa de televisión que la mejor raspadilla de Lima era la de José y que le apenaba que muchos dulceros todavía no la conocieran. Bastó esa sentencia para que la cola creciera. Su éxito es visible: uno puede llegar cualquier día de la semana (menos el cuarto domingo de febrero), a cualquier hora (entre las nueve de la mañana y las seis de la tarde) y tendrá que hacer cola para comer la raspadilla Garibay. Dos soles el vaso, dos soles cincuenta el plato. Cuatro sabores. Coco con leche, tamarindo, fresa y lúcuma. Cuatro jarabes de receta secreta que es la verdadera razón de la demanda.

Ironías de su vejez, hasta hace seis años José solía comer tres platos de raspadilla con coco y leche y lúcuma al día, pero una mañana médica le detectaron diabetes, y ahora peca solo una vez. No puede evitarlo; quien prueba su hielo dulce quiere repetir. ¿Puede



POPULAR. José ha entregado un plato de raspadilla a clientes famosos y anónimos. Por su carretilla de El Porvenir pasaron el 'Cholo' Sotil, el 'Nene' Cubillas y Augusto Polo Campos. Ahora en Las Américas ha saludado a Dina Páucar, Melcochita y Mauricio Mulder, por ejemplo. José está contento con su tradición.



EL ECHADOR VELOZ. José Curo Garibay, sobrino de José, es el amable repartidor de jarabe. Los clientes siempre le piden yapa, y él añade feliz.



FILEL. No hay semana en verano que Jorge Alfaro no coma una raspadilla Garibay. Conoce el sabor desde 1982 y siempre disfruta en familia.



DEMANDA. Reynaldo Condori es el raspador. Tampoco descansa en verano, porque sabe que guarda pan para invierno. Las colas son reflejo del éxito.

haber alguien que no guste de las raspadillas? José sonríe. Hay gente que se empalaga, hay gente que se enfría. Su hija Chelita no es amante de su raspadilla. Es otra ironía.

LECCIONES APRENDIDAS

José Doria Garibay ya cumplió 57 años, tiene dos hijos a los que el hielo ha sabido mantener y varias lecciones que saca en bloque.

Primera lección: nadie sabe lo que tiene hasta que lo pierde.

Eso le enseñó su padre. Un obrero entusiasta, un hombre trabajador, que un Jueves Santo salió a la fábrica para cobrar su sueldo y no regresó. José comenzó a llorar a las diez de la noche. Algo ha pasado con mi padre, decía. A las diez y un minuto un amigo tocó su puerta para anunciar un accidente. José no se levantó de la cama una semana. No comía, no dormía, solo lloraba. Tenía 25 años y la culpa no lo dejaba respirar: nunca le había dicho a su padre cuánto lo quería, no había tenido tiempo para expresar sus sentimientos. Desde ese día no hubo noche en que se fuera a la cama sin llamar a su madre por teléfono para preguntarle cómo estaba, y no hubo día en que no apareciera por la carretilla para ayudarla. Así se enderezó. Hoy les dice a sus hijos que los ama. Así es mejor.

Segunda lección: Nos irve engañar; la gente se da cuenta.

Fue en 1988. José, harto de la hiperinflación del gobierno aprista, le dijo a su madre que mejor batían el coco con leche ENCI, que la receta saldría igual. Graciela se negó. Con leche Gloria, siempre, le contestó. Antes de morir su madre le hizo prometer que no bajaría la calidad, que seguiría la receta. José le cumple: fresas gordas, lúcumas dulces, coco fresco y tamarindo de primera; no le importa pagar más. Si das calidad, el cliente regresa.

RESPECTOS GUARDAN RESPECTOS

A José le han dicho para abrir su-



“A nosotros nadie nos roba, hasta los chicos malos nos compran porque vendemos calidad”

cursales en centros comerciales. Astutos empresarios le han ofrecido sociedad a cambio de su receta. José ha prometido en sesión familiar que no dejará de vender al aire libre, porque esa es la gracia de comer raspadilla, que siempre comprará hielo en fábrica para no enfermar a nadie y que jamás de los jamases venderá la receta de su madre: este es un negocio familiar, y así se queda.

El sabor de sus raspadillas Garibay ha ganado tanta reputación que José ha hecho su propia estadística. ¿Cuántos clientes al día? ¿Más de 500? Misterio. “El 90% de sus clientes no son de la zona, vienen en carro y siempre repiten. Gastan más en gasolina que en mi raspadilla”, aclara José, y ríe feliz porque esa es la mejor recompensa al esfuerzo de su madre. Su conclusión final es que hay que ser agradecido. Al final del día limpia la cuadra para no tener problemas con los vecinos, y además del sueldo diario paga el almuerzo de sus colaboradores. Chifa, pollo a la brasa, cualquier antojo. “Nosotros apenas descansamos, y el esfuerzo siempre se agradece. Eso también me enseñó mi madre”. Al final de la temporada José vuelve a comprar siete cirios blancos y viaja a Ica para conversar con el Señor de Luren. No pedirá permiso, solo agradecerá. Eso también le enseñó su madre. Esa también es su herencia. ■