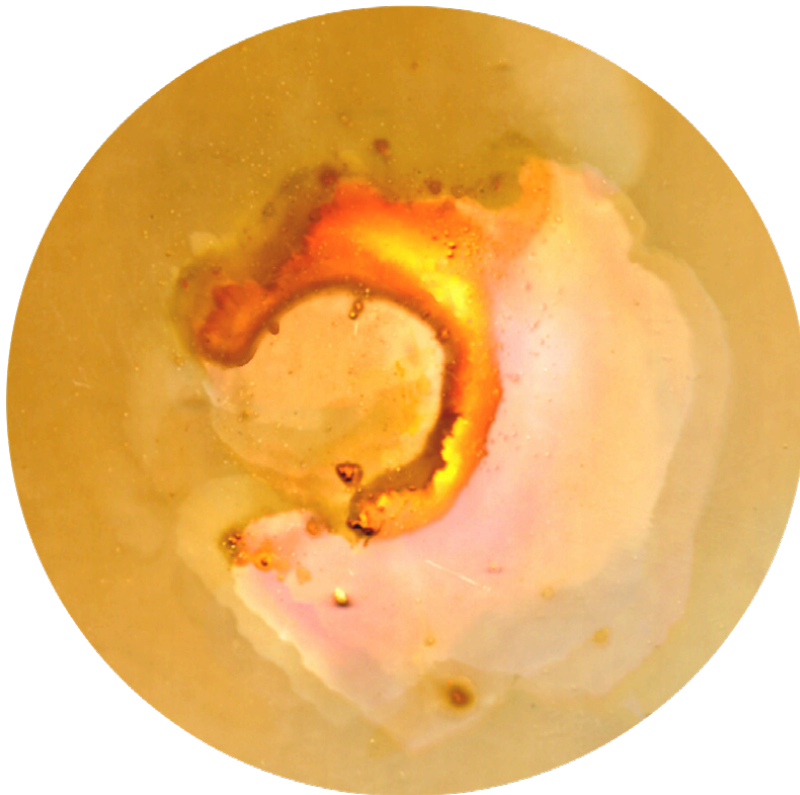


En la punta de la lengua 1

Selección de Lena Yau



Pérez - Carrillo - Gómez - Tischler - Linares - Navarro
Sulbarán - Petersen - Lugo - Morón - Gasperini - Piñana

En la punta de la lengua I, 2022

© Textos de Janina Pérez Arias, Alejandra Carrillo Hernández, Pavel Gómez, Federico Tischler, Rina Navarro, Katuska Sulbarán, Verónica Petersen, Hilda Lugo Conde, Diana S. Morón, Caterina Gasperini / (2022)

© Fotografías de Javier Piñana, 2022

PETALURGIA

petalurgia@gmail.com

www.petalurgia.com

@petalurgia

Colección Aludel,, 2022

Selección de textos: Lena Yau, 2022

Dirección editorial: María Gabriela Lovera

Diseño y maquetación:

María Gabriela Lovera Montero

Licencia Creative Commons:



Reconocimiento / No comercial

Sin obra derivada / 4.0 Internacional

Madrid, 2022

EN LA PUNTA DE LA LENGUA I

SELECCIÓN DE TEXTOS

Lena Yau



EN LA PUNTA DE LA LENGUA I

TEXTOS

Pérez, Carrillo, Gómez, Tischler, Linares,
Navarro, Sulbarán, Petersen, Lugo, Morón, Gasperini

FOTOGRAFÍAS

Javier Piñana



CUANDO LAS PAPILAS HACEN CORO

Es de muy mal gusto escuchar una historia y replicar, bien con gestos, bien con palabras, ese cuento ya me lo sé. Es de mal gusto sentarse a la mesa y protestar, bien soltando los cubiertos, bien negando con la cabeza, ¿otra vez el mismo plato?

Una historia y un plato se cuentan y se cocinan un infinito número de veces pero nunca son los mismos porque en la escritura y en la cocina todo siendo igual es distinto.

Cuando esa fórmula se logra, la magia está dada y una gran creación se hace carne para los ojos y letras para las lenguas. El secreto de los grandes escritores y de los grandes cocineros es hacer que un texto y un plato parezcan inalterables y sin embargo escondan sorpresas estremecedoras.

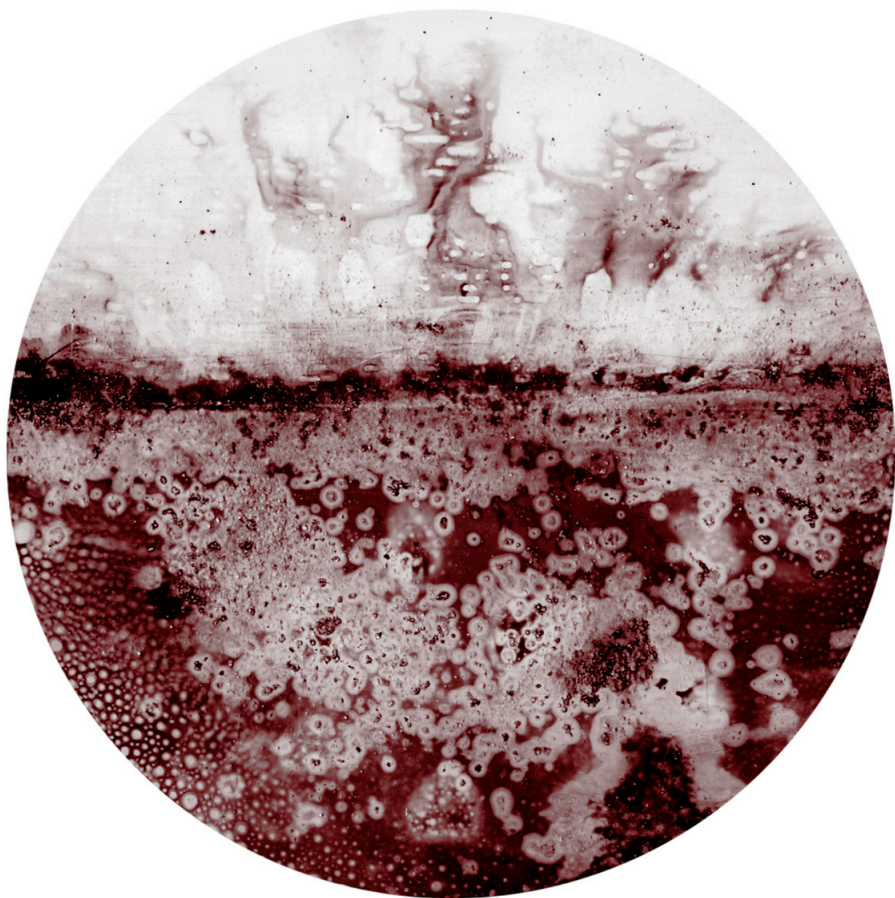
Cómase un cuento mordiendo sus páginas sin pudor y dejando un reguero de papelillos en el mantel. Léase los manjares clavando los ojos en el plato, bata las pestañas pringadas en letras y salpique a sus compañeros de banquete con tantas figuras retóricas como precise. Está bien visto que moje el pan en las páginas y que pase a los segundos y al postre doblando las esquinas de los sabores. Subrayar y comentar enriquece a todas las mesas. Repetir, más que válido, es recomendable.

Siendo la mesa un gran libro y los platos que hay en ella, sus páginas, la mejor manera de aventurarse en la lectura es abrir las papilas gustativas.

Si sufre de miopía gustosa, aguce el oído, detecte las interferencias, contra-
te los servicios de un especialista en *fengshui*.

Si el reacomodo de las papilas no funciona, hágase una limpieza con su *gas-
trobruja* de cabecera: no hay nada que un toque de malojillo y unos cantos no
resuelvan. El punto está en distinguir las papilas que hacen coro de las papilas
sirenas. Las primeras cantan, las segundas encantan. Las corifeas encaminan,
las sirenas desorientan.

Lena Yau
Madrid, 2022



A BARTENDER: SHAKEN AND STIRRED, PLEASE

Janina Pérez Arias

SHAKEN

Juro por mi madre que el próximo que entre por esa puerta y me pida la mierda esa, en vez de jarabe base, le pongo un escupitajo. ¿Como si no hubiera otra opción en la maldita carta! Más de 60 cócteles, 15 de creación propia y estos *hipsters* de la grandísima puta no salen del gin-fizz-frozen-caliente-de-los-cojones. Dan ganas de echarles la ginebra en esas barbas perfectísimas de barbero *millennial* y prenderles fuego. La dichosa espumita caliente se les queda colgando en esos pelos como de coño. Cuando los veo tratando de limpiarse parte de los 15 euros que se les queda en los pelos tengo que ahogar mis risotadas. ¿Entra otro! ¿Sonríe, carajo! Ojalá sea uno de esos esnobistas que entra en una coctelería por primera vez. ¿A ver si me pide una recomendación! Tiene pinta de despistado, al menos no lleva barba. ¿Joder! ¿Esta luz de puticlub casi no me deja ver! ¿No! ¿Se está dejando crecer la barba! ¿Otro para la tribu! ¿Vaya mierda de plaga! Viene hacia mí. A sacar la mejor de mis sonrisas, esa de bartender cautivadora, la que da buena vibra.

¡¡¡Me-cago-en-mis-muertos!!!

Será mejor que vaya a buscar más limones.

STIRRED

Su vocación se estaba convirtiendo poco a poco en una pesadilla. Todo por culpa del coctel del momento: el *Gin Fizz Frozen Caliente*. Cada sábado, el día de mayor afluencia en la coctelería, hacía un conteo mental y siempre llegaba al mismo resultado; casi nadie pedía una de sus creaciones. Solo su hermana o su amiga Julieta cuando se dejaban caer por allí le pedían uno de «los suyos», tal como les decía a esos cocteles que había soñado antes de hacerlos realidad. Sospechaba que sus peticiones estaban motivadas más por lástima que por convicción, sin embargo, le hacía ilusión.

Mencionar «el coctel del momento» —el que lleva ginebra, limón, jarabe de base, ese que también requiere paciencia por su congelado y por el esmero en la elaboración de la espuma de ensueño que corona la copa martinera—, era propinarle una bofetada, más si salía de boca de su hermana o de Julieta. Carcomida por la frustración, estaba hasta la coronilla de los hipsters que se dejaban 15 euros en cada *Gin Fizz Frozen Caliente*.

Con una nueva persona que irrumpía en la semipenumbra de la coctelería, se esforzaba para sacar una sonrisa, a la que invariablemente se le enganchaba un hálito de esperanza en las comisuras. Ya a punto de cerrar ese sábado que daba paso al domingo, y con su estadística mental pintando números rojos, entró el último cliente.

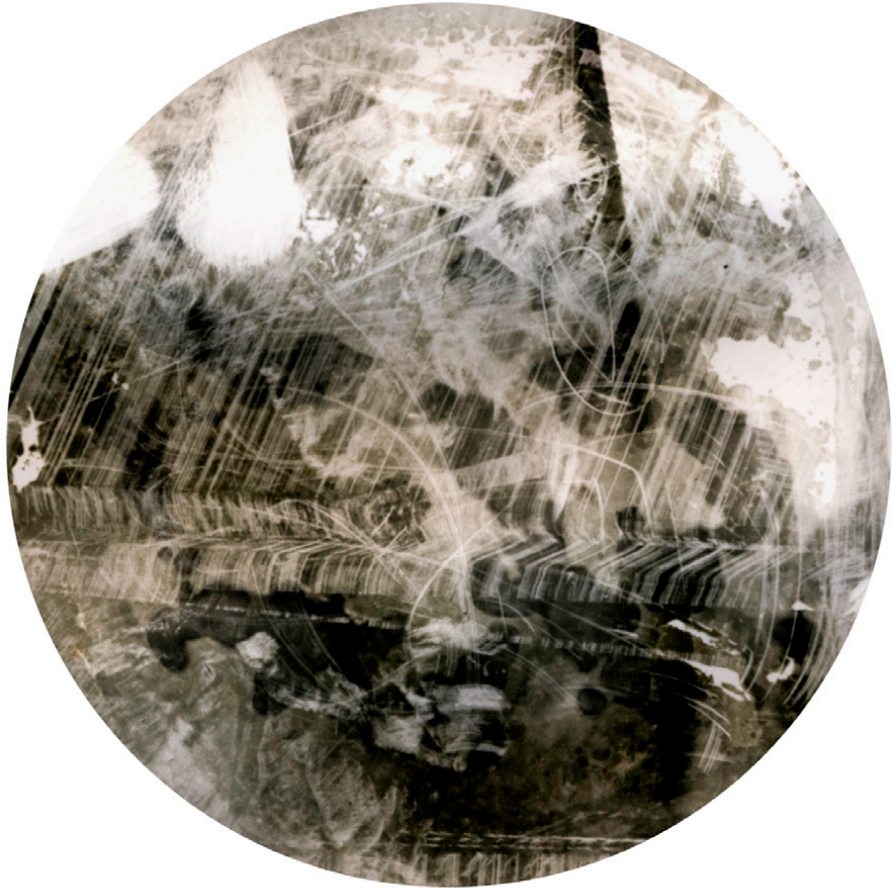
Barba incipiente, tal vez una mala señal. Algo perdido, la sonrisa de la bartender le sirvió de faro. Se dirigió hacia ella y haciendo malabares con la lengua pidió la recomendación que había leído en una revista gastrohipster: un *Gin Fizz Frozen Caliente*.



CEGUERA

María Alejandra Carrillo Hernández

No me gusta.
Ella insiste.
Es tan seco y sin sabor.
¡No me gusta!
Pero ella quiere que me guste.
Mamá va en las nubes y no ve.
En los almuerzos no piensa en mí.
Hace el postre que ella quiere.
Mamá no me mira,
no sabe lo que pasa.
¿Por qué no se da cuenta?
Una mamá sin ojos.
Por eso no me gusta la castaña.
Tiene una cáscara dura que nunca sé cómo sacar.
Mi mamá no sabe lo pasa porque no ve.
Como una castaña.



LA VISTA DE ESTRIBOR

Pavel Gómez

Historia de una cena con «Ilona llega con la lluvia», de Álvaro Mutis.

Lo que contaré en estas líneas forma parte de mi proyecto terapéutico más reciente, al que podríamos llamar algo así como «Escritura para el rescate de la memoria». Amelia K, la especialista que sigue mi caso, me ha explicado que mi pérdida de memoria no se debe al Alzheimer ni a algún otro problema neurológico degenerativo. Lo mío, dice la doctora K, fue más bien un proceso de destrucción voluntaria de memoria como recurso de supervivencia.

En las postrimerías de mi juventud, empujado por el nacimiento de mi segunda hija y por la enésima crisis económica de mi país, estuve en el negocio del contrabando de aceite de oliva. Aunque siempre evité inmiscuirme en asuntos de armas y drogas, en el mundo del contrabando no existe algo así como unos agentes aduanales especializados en tal o cual rubro. Por eso, al abandonar aquella empresa tuve que vivir un tiempo en la clandestinidad y luego pasar por un proceso de olvido programado, cuyo exitoso resultado fue publicado en el *Journal of Psychological Advances* y reseñado en las secciones de divulgación científica de varios diarios del continente.

Muchos años después, cuando la mayoría de los esbirros que me conocían, han muerto o se pudren en una cárcel, y mi cara ha cambiado gracias a los embates del tiempo y del bisturí, recorro el camino de vuelta para recu-

perar la memoria bloqueada. La narración de esta cena es parte de este viaje de regreso.

Era un verano húmedo y hacía dos días que había llegado a aquella ciudad portuaria. Mi objetivo era hacer contacto con el gerente de una empresa naviera y con el primer oficial de un buque de bandera panameña, que hacía una breve escala en aquel país. La única seña con que contaba me la había dado la esbelta mulata que fungía como recepcionista del hotel en que me hospedé:

—Señor Marcano, está confirmada su cena en el Bar Estribor, a las nueve y treinta. Acá tiene un plano de la ciudad vieja y el teléfono de un taxista de confianza, por si los necesita.

Dos horas después, cruzaba la entrada del legendario restaurant y una puerta con forma de escotilla se cerraba a mi espalda. Recuerdo con nitidez la imagen del Estribor; una construcción de líneas limpias que imitaba al puente de un vapor del temprano siglo XX, encallado en un acantilado. Por toda compañía solo recuerdo un libro, *Ilona llega con la lluvia*, de Álvaro Mutis, cuya literatura me tenía atrapado en una telaraña de negocios furtivos y proyectos inviables.

Durante el primer tiempo de la cena —sardinas fritas sobre una cama de cebollín, ají y puré de aguacate— me dediqué a leer en silencio sobre los métodos de escape de los marinos deudores cuando les embargaban el barco de su vida. Cerraba por minutos el libro y conversaba de manera indistinta con el autor o con alguno de sus personajes.

Del capítulo en el que la lluvia trae a Ilona, me entretenía leyendo y rele- yendo el pasaje en el cual Maqroll el Gaviero narra sus desventuras con énfasis luminoso. Un buen ejemplo es aquel de cuando trabajó en un hospital para

enfermos asediados por una plaga virulenta, a quienes a diario debía llevar al mar para que la brisa marina les aliviara un escozor infernal, pasaje del cual Maqroll resaltaba la alegría con que los desahuciados cantaban su alivio transitorio, por una parte, y la presencia fulgurante de un cielo sin nubes, por la otra. “Por uno de esos balsámicos caprichos de la memoria, no tenía yo un recuerdo pesaroso de esa época”, agregaba Maqroll, como si quisiera reafirmar aquel rasgo optimista de su personalidad.

En la vida ocurren risas y dolores que la voluntad no puede torcer -pensaba yo mientras volaba en la ensoñación que me producía la lectura- pero siempre podemos decidir el énfasis de las palabras con que nos contamos la vida a nosotros mismos.

-Otro ron, por favor, le dije entonces al garzón que se devolvía de tomar una orden tres mesas más allá, y me preguntaba con la mirada si todo estaba bien.

Maqroll era, sin duda, un personaje fascinante; pero Ilona era otra cosa. Ella era el vuelo, la vida ejercida sin pedir permiso, sin buscar convertir en discurso lo que era danza descalza en la arena y risa musical. Ilona sabía huir, sin despedidas, cuando sus amantes eran acechados por el enamoramiento. Gozaba de la libertad que otorga el no tener esas ataduras de nostalgias y romanticismos del lenguaje que arrastraba el Gaviero.

En palabras de Maqroll: “Con ella se partía siempre de cero. La inagotable provisión de recursos que tenía a la mano para salir del mal paso nos daba la impresión de que, a su lado, inaugurábamos cada vez la vida con todos los obstáculos resueltos providencialmente.”

Así transcurría mi cena con aquel libro adictivo, al cual sentía como una puerta secreta que se abre, como un trozo de pared que interrumpe su preten-

dida uniformidad, y revela el pasaje secreto que conduce a un universo aparte, a una dimensión de bohemia peligrosa, romántica y acogedora al mismo tiempo.

En ese ensueño estaba, cuando se me ocurrió pedirle consejos a Maqroll sobre cómo enfrentar las amenazas que me acechaban en aquel mundillo de socios peligrosos, de policías que vendían falsas seguridades y de funcionarios cuya ceguera sobornada tenía fecha de caducidad.

«Enséñame, Maqroll, sobre tácticas de escape y sobre las técnicas para dominar los nervios en momentos de peligro», le pedí al personaje por el cual había conocido a la bella Ilona, mientras la señora de la mesa adyacente me miraba con una mezcla de sospecha y curiosidad. Y entonces Maqroll me respondió con aquella voz escandalosa y mordaz que segregaba después de cuatro roncs:

—Cuando has tomado todas las previsiones y, sin embargo, el peligro se te viene encima, siempre te queda la opción de leer en voz alta la oración para los caminantes en peligro de muerte. Como decía el viejo capitán que me la hizo leer una vez, si no crees en ella, por lo menos te servirá para distraer el miedo.

En aquel minuto, me imaginé a Maqroll parado en una de las sillas de mi mesa, declamando la oración con perfecto léxico y una modulación tan musical que hacía vibrar aun a los más lejanos oyentes:

«Alta vocación de mis patronos y antecesores, de mis guías y protectores de cada hora, hazte presente en este momento de peligro, extiende tus aceros, mantén con firmeza la ley de tus propósitos, revoca el desorden de las aves y criaturas augurales y limpia el vestíbulo de los inocentes en donde el vómito de los rechazados se cuaja como una señal de infortunio, en donde las ropas de los suplicantes son mácula que desvía nuestra brújula, hace inciertos nuestros cálculos y engañosos nuestros pronósticos.

Invoco tu presencia en esta hora y deploro de todo corazón la cadena de mis prevaricaciones.

Borra de un solo trazo tanta desdicha y tanta infamia, presérvame con la certeza de mi obediencia a tus amargas leyes, a tu injuriosa altanería, a tus distantes ocupaciones, a tus argumentos desolados.

Me entrego por entero al dominio de tu inobjetable misericordia...».

De pronto me hartó aquella interminable letanía y lo interrumpí.

—Ya, Maqroll, sabes que soy tan ateo o agnóstico como tú, si quieres usar el eufemismo -dije levantando las manos un poco más atrás de la cabeza. «No tolero demasiada liturgia sin un brindis».

Y de pronto me quedé en blanco. Al pronunciar aquellas últimas palabras mi memoria se había borrado de nuevo, como si el recuerdo fuese un auto que chocaba con una pared de nada, de silencio, de vacío.

En mi próximo rapto de conciencia no pude discernir quiénes fueron mis verdaderos acompañantes en aquella cena, ni si esta resultaba memorable por las trampas de mi imaginación, por la presencia de Ilona y el Gaviero, o porque allí se fraguara algún negocio de verdad exitoso.

Varios años después, invertía muchas horas de mis días en la biblioteca, preso de nuevo del olvido, en una infructuosa búsqueda por encontrar el camino de vuelta al universo de Ilona y del Gaviero. Quizá deba cenar otra vez sardinas fritas sobre follaje de cebollín y aguacate, para recordar la mirada juguetona de Ilona; me decía mientras abandonaba la asfixiante habitación y me disponía a recorrer una vez más ese otro puerto, como buscando su perfume entre unos callejones donde solo conseguía un soplo de orín rancio, y el aspaviento que provocaban unos pájaros disputándose un trozo de pan ennegrecido.



AJÍ EN DISPERSIÓN

Federico Tischler

Caminaba distraído y con demasiadas cosas en la cabeza bajo el sol inclemente y una humedad insufrible cuando, de repente, me tropecé con un ají. No sé si era un ejemplar único o algún familiar del llamado símbolo patrio para los venezolanos. Ahí yacía, moribundo y tirado, en la humeante acera.

El pobre lucía más disperso que yo y, supongo, nunca se enteró cómo paró, aplastado y vejado, a tantos kilómetros de distancia de ese lugar al que alaban tanto.

Ya había perdido todo su esplendor. Ya no emanaba ningún aroma intenso. Ya su radiante rojo lucía vencido y entregado a un destino más próximo a ser devorado por ratas o gusanos.

Sus deseos de ser parte de un guiso meloso tendrían que esperar a que volviese a nacer; puede que ya no como un ají, sino como maíz o como un escasamente apreciado quimbombó.

Entonces todo ese amor que le tenían se perderá y sufrirá el desarraigo de estar fuera de lugar. Y solo le quedará el recuerdo de algún sofrito cocinándose a fuego lento, mientras desprende amorosos olores que llevan de nuevo a la infancia y a esa empanada de mariscos a la orilla de la playa.



LA TUNJITA INOLVIDABLE DE MI HERMANO

Yelitza Linares

Apenas empiezo a caminar por el Centro Comercial Metropolitano de Chacao, hay un olor a hogar que hace más grato el paso por ese viejo edificio. Si se tiene la suerte de llegar de una vez a la mezzanina, al mediodía, se perciben los aromas irresistibles de las masas de harina bajo el fuego, porque los alumnos del Instituto Europeo del Pan suelen hornear sus panes del día a esta hora.

Abro la puerta de la oficina de nuestra escuela de panadería y me golpea en la cara el fuerte olor a especia. Mientras saludo al equipo a cargo de esta academia, voy tratando de adivinar qué será lo que están horneando hoy. Es un ejercicio que suelo hacer por lambucia: siempre adelantándome a querer comer las delicias que otros preparan.

Un pan requiere de mucha paciencia. Es bastante probable que las hogazas que reciben calor en este momento hayan comenzado a ser preparadas el día anterior o hace unos meses, años si acaso han usado alguna masa madre. Pero cuando pega el olor a pan recién horneado, mis papilas gustativas envían señales de urgencia. No puedo esperar a probarlo. Es como si me dominara.

Mis hijos me reclaman porque el pan de la cena nunca llega completo: parto el culito de un pan gallego o desgrano un pan de molde integral, dentro del carro y camino a casa. Las migas quedan desperdigadas por todo el asiento, con bastante frecuencia, como prueba del delito.

En este caso, no está bien que una de las propietarias de la escuela de panadería llegue directo a querer ver y probar el objeto de estudio. Hago ver que estoy acostumbrada, por lo que controlo mis deseos que apenas expreso en un cálido saludo: «¡Huele muy bien!».

Paso directo a la tienda a reunirme con mi socio porque estoy llegando tarde a nuestra reunión. Cerramos la puerta que nos separa del centro de producción y trato de enfocarme en aburridos temas administrativos.

Aunque hay varios metros de distancia y dos puertas entre esta reunión y el horno, me cuesta concentrarme. Empiezo a identificar la especia: huele a anís. De repente, recuerdo de golpe la panadería de mi infancia en Guaracarumbo, en Vargas. Percibo la fragancia del azúcar apenas quemada. Parece ser un pan dulce, pero este es más aromático. Tiene algo más que no consigo identificar. ¿Será pan camaleón? Hace tiempo que no pruebo este pan andino, pero no lo asocio con el olor a especia.

Mi socio me muestra las cuentas del último mes y yo solo pienso en dilucidar cuál será el pan que crece, más allá, sobre el calor extremo.

Levanto la mirada y por el vidrio veo a mi hermano Freddy Ernesto, panadero e instructor de la escuela, sacando una bandeja del horno. No logro ver el contenido.

Vuelvo a la conversación con Juan Carlos.

Dos minutos más tarde, Freddy entra a la tienda con una bandeja de panecillos y, repentinamente, un fuerte olor a anís con cierta acidez se adueña del pequeño local. Posa la bandeja en el carrito en el que se enfrían los panes, se quita los guantes y le acerca uno de los ejemplares a mi socio y director de la escuela. «Prueba esta, Juan».

¡Una tunjita! Al fin, puedo saberlo. Pero esta es diferente. Más crecida que la habitual, con picos acentuados en la parte superior y levemente tostados por el azúcar quemada. Abajo, por el contrario, la masa es blanca y esponjosa.

Juan Carlos la toma y la parte en dos. Me da una mitad. La miga suave y flexible se mueve con la presión de los dedos, pero vuelve a su forma.

Juan toma su pedazo y se lo pone frente a la nariz para percibir los olores. Aspira profundamente y entrecierra los ojos. Yo hago lo propio, de puro aguaje, porque tengo muchas ganas de probarla. Pero sí noto que esta tunjita no es la misma que el portugués de la panadería de mi infancia ponía de ñapa en la bolsa de los cuatro bollos de pan. Esta es tres veces más grande y esponjosa y, lo mejor, tiene una complejidad aromática, que confirmo cuando la pruebo. Mástico, enseguida mi boca saliva y se colma de un aroma que parece tomar toda mi cavidad bucal, la nariz, la garganta, todo. Siento que el anís y la acidez de la fermentación sale por mis oídos. Es una experiencia extrasensorial con una mezcla de sabores de antaño.

«¡Qué divina!», alcanzo a decir, entre bocado y bocado.

«Te quedó del carajo. Muy sabrosa», comenta Juan Carlos que, entre cada lenta mordida, pone atención al cada vez más pequeño trozo que le queda entre los dedos.

Entonces, mi hermano me explica, orgulloso y sonriente, con su voz ronquita de los últimos meses: «La hice con masa madre. Estábamos probando a ver qué tal nos queda, para venderlas».

—Pues, super aprobado, hermano —le digo— ¿Puedo comer otra? Y me zambullo de nuevo en aquella mezcla de sabores.

Ese fue el último pan que comí hecho por mi hermano. Dos semanas des-

pués, cayó inesperadamente en coma, al finalizar un tratamiento contra el cáncer en sus cuerdas vocales, y falleció. Perdimos a un panadero exigente y comprometido, que amaba su oficio. Sin entrar en detalles de su extraordinaria calidad humana.

Todavía recuerdo su entusiasmo de ese día, pese al malestar que le generaba el ardor de los efectos de la radioterapia en la garganta. Hacer pan lo recargaba de energías, lo ataba a la vida. Por esa razón se había propuesto ir a la escuela a hacer pruebas de panes con masas madre, para ocuparse en algunas horas de su reposo.

Cuando pienso en su tunjita, se me agua la boca y, al mismo tiempo, los ojos. Estoy segura de que aquel complejo sabor no lo voy a probar más nunca.



YAJAUSHI

Rina Navarro Montiel

La veo afanosa en la cocina, apenas puedo distinguir su cara, sus lentes rojos están empanizados, la harina cubre buena parte de ellos, ¡quiero entrar a limpiarlos!

¿Cuánto estrujo le va a dar a esa masa? Es un baile sincronizado, sube, baja, dobla, aprieta, no sé si podría tener tanta coordinación. Cada vez que choca con la madera, una nube de polvo blanco baña la taza de peltre que reposa al lado izquierdo de la mesa, ¡quiero entrar a lavar mi taza!

¿Y ahora qué hace sentada? Toma café, mira como si estuviera frente al mirador, contempla el correr las nubes en la sabana. Desde aquí solo puedo ver su perfil vigilando el envase cubierto de lona blanca. ¡Quiero tomar café!, voy a entrar, pero apenas lo pienso, como si fuera la Machón que vuela en el cosmos, sube la mano y sin voltear me gira la instrucción clara: ¡ni se te ocurra!

Tras mi intento fallido, salgo a caminar, me consigo la mata de guayaba dando sombra al descanso del fogón de leña y veo a Anita Peña con la olla madre controlando brasas y revolviendo. El olor me da cachetadas y mi curiosidad despierta y acierta; es *yajaushi*, la mazamorra Wayuü de maíz fermentado, leche, sal y, que de tanta paleta, se convierte en una especie de polenta ahumada. Se toma tibia, en totuma y es el pan que siempre ha acompañado los desayunos de mis abuelos. Quiero tomar una taparita y probar, saboreo y siento la sal en la punta de mi lengua.

Vuelvo a subir la lomita de arena blanca, entro por la enramada que conecta la casa blanca con la cocina, y la brisa me envuelve en aromas que mi cerebro examina: es mantequilla, es malta, es tostado y caramelo; me voy acercando y Anta, mi tía abuela materna, me dice: ya puedes entrar, este pan es para los *Alijünas* que vienen a ver a tu abuelo.

Son las diez de la mañana, la mesa está servida. Hay café, patilla en triángulos, guayabas de la mata del fondo. Llegó la visita, es el presidente de la República, Carlos Andrés Pérez, se vino a tomar café con abuelo Nemesio y hablar de la frontera. Siempre que llega a Maracaibo, intenta llegar en helicóptero a La Guajira; aterriza en Fuerte Páez en Paraguipoa y de ahí se va en Toyota hasta Alitasia.

Es la primera vez que llega para el desayuno, la visita será de una hora. Como no sabían si le iba a gustar el pan de la casa (*yajaushi*) mandaron a traer harina de trigo desde Maracaibo para hacerle un *alijunaika*, un pan de forastero.

Miro desde el pilar y espero a que se vaya para entrarle con mis dientes a las sobras. La sorpresa para todos es que el pan preferido del Gocho, (como le decían), fue el *yajaushi*; tres totumas repletas hasta el copete se tomó.

Llegó la hora, ¡por fin se fue el hombre! La felicidad de probar el primer pan hecho por Anta me marcó para siempre; una nube sabrosa que me llenó la barriguita y el corazón.

Años después entendí por qué tanta concentración. El misterio que entraña hacer ese pan era su reto; conjurar el encanto para convertir lo sencillo en maravilloso. Ese día comencé a prestar atención a los diálogos que debemos tener con los alimentos. Ese día supe que el pan es paciencia, concentración y amor propio.



LA DUEÑA DE LOS CULITOS

Katiuska Sulbarán

El pan de mi almuerzo se hornea en la panadería que queda frente a mi escuela y estoy ansiosa: ya va a sonar el timbre para salir corriendo. No, no quiero irme rápido a casa, quiero robarme los culitos de esos panes mientras vamos en el camino. Lo imagino caliente, suave. Percibo su olor a levadura. Veo mis manos troceando esa corteza tostada y las migas haciendo escándalo en el asiento del carro.

Tengo ocho años y una curiosidad que traspasa las vitrinas de la panadería Pan y trigo. Miro por el pasillo que va a la cocina, las puertas están abiertas, así es que puedo ver a los panaderos llenos de harina, hay mucho ruido, parece que desahogan sus males con la pobre masa. ¡Un momento! Estoy viendo a un señor bajito acariciándola, la dobla, la mueve, la estira y parece que hace figuras, veo arte, siento el olor, cierro mis ojos y suena la melodía del pan, me huele a vida: es el fermento.

Estamos esperando nuestro turno, pero quiero descubrir la magia en esa cocina, porque si de un polvo como la harina, sale esa cosita tan rica que se convierte en gloria cuando la llevo a mi boca, debe ser magia.

Mi papá habla con otros clientes, yo intento leer los labios de los panaderos, el ruido de los carritos y las bandejas no me permite escuchar lo que se gritan, ¡qué suerte tienen de trabajar con este olor! Me acerco para escudriñar y veo

una masa con burbujitas; ¡es magia!, ¡lo sabía!

En el borde de las bandejas que se aproximan hay un ejército de culitos dorados, las canillas vienen calientes, las bolsas marrones están abiertas y yo estoy salivando. Llegó mi momento, son tres canillas, por suerte mis hermanos comen chucherías y están despistados, ¡esos culitos son solo míos!

Entramos a casa y le entrego la bolsa de panes a mi mamá. Ella la abre, comprueba que faltan tres culitos y dice con sarcasmo: ¡la próxima vez te hago llegar mantequilla!

Y soltamos la carcajada. Ya lo sabe, soy la dueña de esos culitos.



TEMPLE DE HUEVO

Verónica Petersen

Llegó el día. La cita era a las ocho de la mañana y ya son las ocho y diez. Los huevos deben estar frescos para que los pigmentos se comporten como corresponde: un aglutinamiento uniforme que facilite la incorporación del aceite de linaza, el barniz Damar y la cera líquida. Y, lo más importante, para que al aplicar el temple ya listo y fresco no se resquebraje en el lienzo.

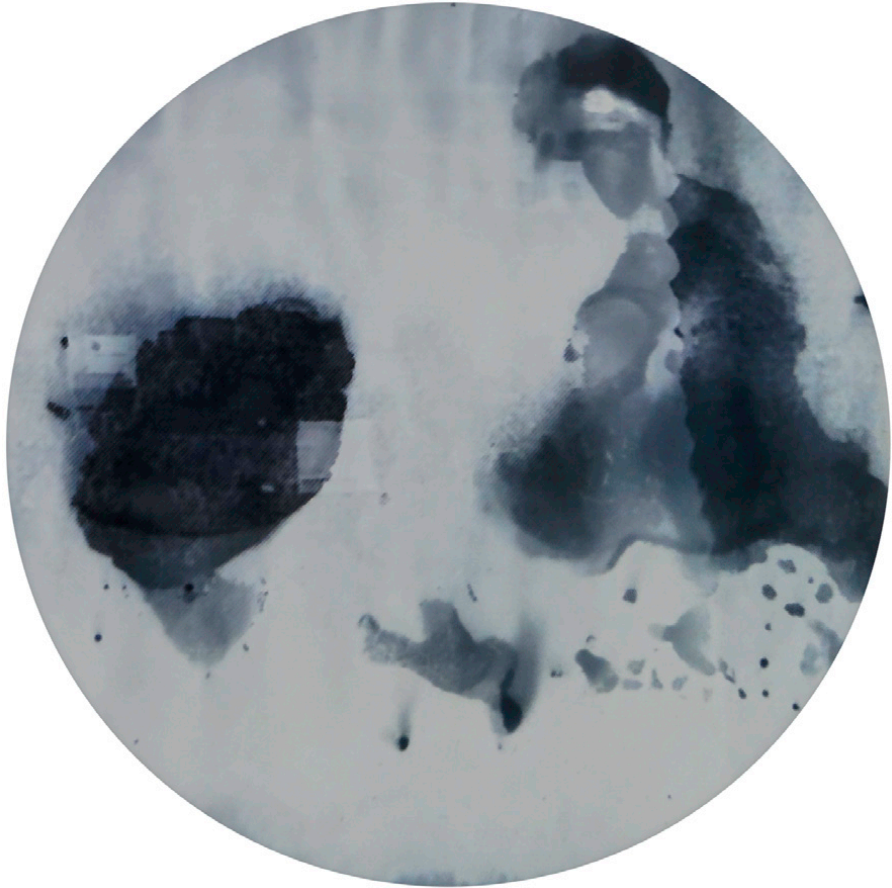
Me reviento las cutículas de los dedos en la espera. Hago cálculos de tiempos y me da dolor de estómago la violencia de la impuntualidad. Mis yemas de huevo, más de cien para esta entrega, no pueden recuperar sus membranas, rodearse de la clara y regresar al universo de sus cáscaras. Cuánta fatalidad.

Tocan la puerta, corro, pero afuera no hay nadie sino una nota en la pared que dice: «Vaya con las yemas al salón Michelena del Instituto Vermeer. Pregunte por Roger». ¿Roger? ¿Quién carajos es Roger? ¿Dónde deposito mis frascos para que lleguen a salvo? Mando todo a la mierda. ¿Me tomo estas yemas y elimino toda posibilidad de una transformación de mi trabajo en arte? Lloro, me calmo, lloro y lloro y me calmo. En ese momento dudo de mi método, de mis años de carrera, de la veracidad del impoluto plan de negocios que tardé horas gallo en diseñar.

Llegó el futuro y la verdadera hora. El ADN de mi método alquímico está contenido en un solo huevo.

Se cascó en el salón Michelena del Instituto Vermeer y, al verterlo, la respiración de los siete estudiantes de la Creación de Adán se detuvo. Casi todos cabían en el reflejo de la primera yema Magual que se abría en público. Todos menos el más joven del grupo que se hizo para atrás ante lo que estaba a punto de suceder. ¡Roger! ¿Solo él no pudo sostenerle la mirada al sol naciente y su respuesta al dilema universal de la creación? Solo él.

Setenta y siete pellizcos hicieron falta para romper fuente y poner en marcha un nuevo tiempo. ¿Quién fue primero?, preguntó. Y no hubo sino amarillo.



EL SACO MOJADO

Hilda Lugo Conde

Un golpe seco la despertó. En el suelo, entre sus ropas y las de él, estaban los vidrios de la botella de vino que habían compartido antes de dormir. También los de las copas que habían dejado en la ventana mientras en la oscuridad de la noche el sonido de las olas le ponía música en aquel único encuentro.

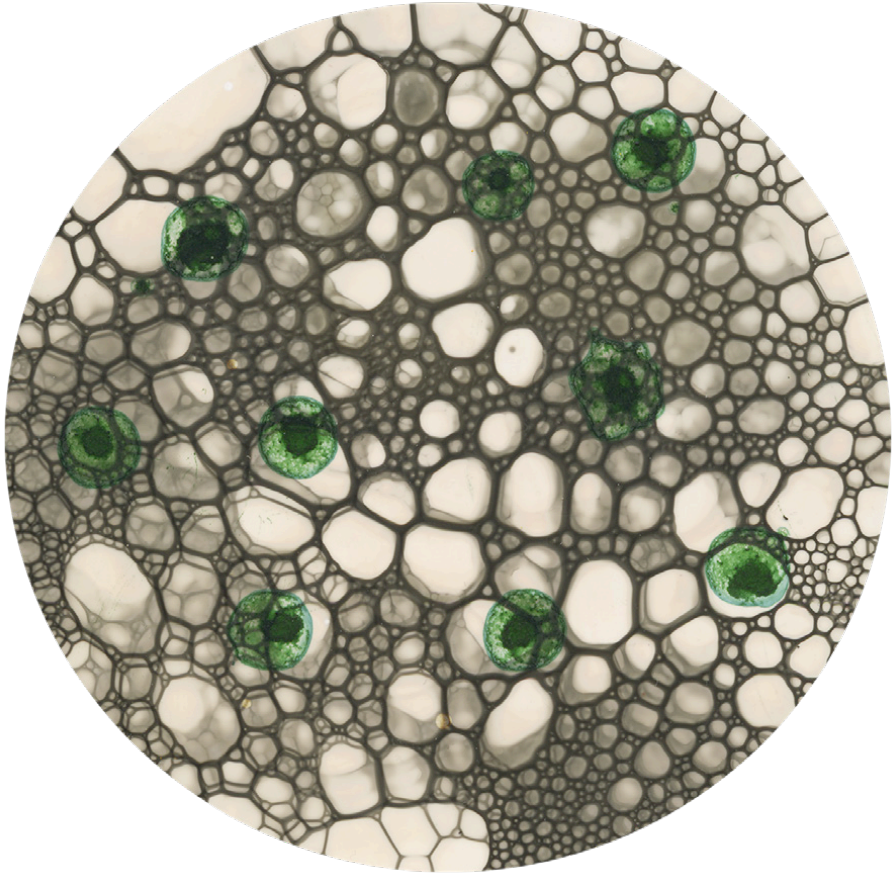
Se sentó en la cama. Amaneció sola, como había querido. Caminó desnuda hasta la ventana que olvidaron cerrar y por la que entraba ese aire frío que la obligó a ponerse el vestido de terciopelo azul con el que había llegado a aquella habitación en una de las noches más frías de su vida.

Se asomó a la ventana. Desde allí vio cómo las palmeras se mecían, la arena se elevaba del piso y las sillas en las que habían pasado buena parte de aquella noche ya no estaban en su lugar. Las alcanzó a ver unos metros más allá, patas arriba, pisando una de ellas el saco de él que ella había olvidado.

Se lavó la cara, se recogió el cabello y se subió el cierre de su mejor vestido. Abrió la puerta y sintió un golpe en el pecho que iba desapareciendo mientras daba pasos cortos intentando llegar, lo más pronto posible, al lugar en el que estaba el saco azul marino de él. Despeinada, con arena en los ojos y la boca, lo recogió. Estaba mojado. Lo miró, lo abrazó y lo dejó donde estaba.

Regresó a aquella fría habitación. Intentó cerrar la puerta. No pudo. Y por allí se coló el olor de la colonia de él, ese que todavía tenía en el cuerpo. Suspiró. Alcanzó a cerrar la puerta. Volvió a la cama. Cerró los ojos. No había sido

un sueño. Solo esperaba que aquel vendaval le devolviera también el sabor de sus besos. No lo logró. Comenzó a soñar.



ACEITUNAS

Diana S. Morón

Ponte la máscara, regulador en boca, inhala y exhala para asegurarte que tu tanque esté abierto, camina hasta la punta trasera del barco (ponte las aletas antes de pararte, no te vayas a resbalar caminando por el piso mojado), una mano en tu máscara y otra mano en tus plomos para que no salgan volando cuando des el chapuzón. Estira la pierna derecha lo más lejos que puedas y, como si fueses a dar un paso gigante, déjate caer. *Splash*.

¿A qué sabe bucear? Caigo en el agua y las burbujas me envuelven como vistiéndome en un traje de novia blanco y azul. La inercia (y mi chaleco inflado) me disparan hacia la superficie, me llevo el puño a la cabeza y con dos toquecitos le indico al capitán que todo está bien. Busco a mi grupo. Avistamos la línea y nadamos hacia ella. Pulgar hacia abajo, hora de bajar. La corriente está fuerte; mis burbujas, que suelen apresurarse a la superficie en una carrera fútil, siguen de largo y las pierdo de vista en el azul inmenso. Yo siento que estoy dentro de una lavadora. No, dentro de una lavadora no. Estoy dentro de una amasadora. Soy harina y levadura y leche y huevos y azúcar. Como unas manos invisibles, la corriente me jala en todas las direcciones, me estira y me encoge y yo me voy poniendo cada vez más suave, más flexible. Veo mi computadora, ocho metros y todavía no veo el fondo. Seguimos descendiendo. Más abajo la corriente se va poniendo más intensa, con una mano agarro la cuerda y con la

otra he tenido que empezar a sostener mi regulador. Pequeñas ráfagas de agua salada entran en mi boca y pienso que hoy el mar está particularmente salado. Salado, sal, salmuera. En diciembre mi mamá me hacía hallacas de «puro guiso». La misión era evitar a toda costa esas bolitas verdes que sabían a mar y que eran, en mi cabeza, una suerte de Midas macabro que en lugar de convertir en oro lo que tocara, impregnaban de putrefacción salada todo lo que rozaban. Las perlitas color alga eran más difíciles de evitar en el pan de jamón. Determinada y paciente diseccionaba el pan, sacando uno a uno cualquier atisbo de aceituna. Nunca faltaba el saboteador que se las ponía picaditas, como para que siempre se escapara un trocito y te dañara el bocado.

A lo lejos, una sombra empieza a crecer, sigo bajando. Más grande. Más grande. Enorme. 160 metros de acero, un helipuerto, ocho compartimientos para helicópteros, dos morenas saliendo por los portillos del costado, una raya que descansa en la cubierta. La corriente se aviva, 37 metros, finalmente llegamos a la superestructura. En la proa hay un hueco que te deja descender unos metros más hasta llegar a la cocina, los camarotes y si sigues derecho y cruzas a la izquierda (cuidado con los cables colgantes, no te vayas a enredar), llegas al aro de básquet y a un pasillo larguísimo que te lleva al helipuerto. La alarma de mi computadora empieza a pitar, 43 metros: he llegado a mi profundidad máxima para esta inmersión.

Empiezo a tener frío. Siempre subestimo la capacidad de los lugares tropicales de producir otra cosa que no sea calor. Me doy cuenta de que mi neopreno de tres milímetros no es suficiente para una inmersión tan profunda en diciembre. Con el frío viene el hambre y lo único que me provoca es pan de jamón. Salimos por la popa y unos quince metros más abajo, en la arena, hay

una familia de tiburones toro custodiando la embarcación, recordándonos que una vez cruzado el umbral de la superficie, las cosas que se hunden ya no pertenecen a los humanos.

No puedo parar de pensar en el pan de jamón. Pulgar hacia arriba, hora de subir. De vuelta a la amasadora y, como la corriente ha empeorado, me tengo que agarrar con las dos manos. Maniobro para tener mi computadora a la vista mientras vigilo el conteo regresivo de mi parada de seguridad. Tres minutos. La concha tostada, el espiral de jamón, el toquecito dulce de las pasitas, las... ¡puaj! ¿A quién se le ocurre dañar tan delicioso manjar con aceitunas? Pip, pip, piiiip. Finalizada la parada de seguridad. De vuelta en tierra firme, nos abrazamos y deseamos feliz navidad, que si nos vemos en enero, que la próxima vez vamos al Duane, la hermana menor del barco que buceamos hoy. No he terminado de entrar al carro y ya extraño el mar. De regreso paramos en una panadería y compramos un pan de jamón. ¡Una rodaja para llevar también, por favor, que me la quiero comer en el carro! Todavía está tibio y yo tengo tanta hambre que olvido hacer la disección. Muerdo. El placentero dulzor de la masa, la delicadeza del jamón, el agridulce de las pasas, y de repente... el mar. Me invade un placentero sabor salado y recuerdo las rafaguitas de agua en el regulador. ¡No puede ser! ¡Me comí una aceituna! ¡Me comí una aceituna y me gustó! Le cuento a mi esposo, llamo a toda mi familia, lo quiero gritar por la ventana del carro: escuchen todos, ¡ahora me gustan las aceitunas! Otro mordisco y veo las morenas, la raya, un banco de barracudas que me miran con recelo, los tiburones toro. Definitivamente a mi vida le faltaba un poco de sal.



PALABRAMBRE

Caterina Gasperini

*Así, si tú te vas,
idioma de mi lengua,
razón profunda
de mis torpezas
y de mis hallazgos,
¿con qué me quedo?,
¿con qué palabras
recordaré mi infancia,
con qué reconstruiré
el camino y sus enigmas?
¿Cómo completaré mi edad?*

FABIO MORÁBITO

Tuvo dos hambres primarias.
No supo cuándo comenzó la primera,
en qué momento la contrajo.
El hambre de tiempo fue su hambre más ruidosa,
la más demandante,
con la que aprendió a vivir cuando las diecisiete horas de vigilia no le fueron
suficientes para vivir en todas las mujeres que imaginaba.

La segunda, más joven,
se fue haciendo con la forma del hambre, con el tiempo,
con la vida nueva,
en ese territorio donde no hablaban su idioma materno.
En el que vivió por más de 20 años.
Fue el hambre del habla fluida, de entender la risa,
el hambre de su voz verdadera, con sus cadencias y sus acentos.

Creyó poder llegar a soñar en esa nueva lengua,
porque en algún momento leyó que quien logra soñar
en un idioma es porque lo ha domesticado.

Ella nunca lo logró.

Tampoco pudo amar en él.

Se relacionó a la manera de los superfluos,
sin llegar nunca a la intimidad,
sin sentirlo nunca en las tripas,
sin transpirarlo.

Como ese vacío nunca llegó a llenarse,
aprendió a vivir con esa ausencia de saciedad,
sin darse cuenta de que se le hizo anorexia,
trastornando también los otros idiomas que sí habitaba con el corazón.

Fue así como se convirtió en una mujer de pocas palabras,

olvidando cómo elaborar largos discursos, pensamientos complejos, evitando participar en polémicas y conversatorios filosóficos.

Solo a veces en secreto, se hartaba de un lenguaje escrito que leía en voz alta, como si oyendo su propia voz hablante, pudiera creerse que las palabras nacían de sí misma.

ÍNDICE

A BARTENDER: SHAKEN AND STIRRED, PLEASE	9
CEGUERA	12
LA VISTA DE ESTRIBOR	14
AJÍ EN DISPERSIÓN.....	20
LA TUNJITA INOLVIDABLE DE MI HERMANO	22
YAJAUSHI.....	27
LA DUEÑA DE LOS CULITOS.....	30
TEMPLE DE HUEVO.....	33
EL SACO MOJADO	36
ACEITUNAS.....	39
PALABRAMBRE	43

DE LA LENGUA Y SUS PUNTAS

Los textos compilados en esta edición surgieron de la experiencia del taller «En la punta de la lengua», creado por Lena Yau. Un espacio donde entremezclar escritura y gastronomía, tomando la cata como herramienta principal para conocer y escribir por y del gusto.



JANINA PÉREZ ARIAS: Janina Pérez Arias: periodista cultural venezolana, especializada en cine y cultura audiovisual, con particular interés en la perspectiva de género. Radicada en Alemania, colabora con varios medios de Latinoamérica, España y Alemania.



MARÍA ALEJANDRA CARRILLO HERNÁNDEZ: cocinera chilena ecosostenible. Tallerista en alimentación de raíz y trabajo práctico como herramienta de gestión educativa, social y cultural. Columnista y comunicadora en alimentación en diversos medios de comunicación.



PAVEL GÓMEZ: ha sido encargado de librería, aprendiz de técnicas de gastronomía, contrabandista de perfumes, graduado de economía, estudiante de MBA, escritor de ensayos y narrativa, cursante de estudios de doctorado, asiduo de talleres de poesía, profesor de escuelas de negocios, chef oficial de su familia, lector empedernido de Borges y de novela negra, e instructor de salsa para anglosajones.



FEDERICO TISCHLER: cocinero venezolano, curioso y testarudo. Empeñado en usar la gastronomía como manera de crecer social y culturalmente.



YELITZA LINARES: periodista venezolana. Graduada en la Universidad Católica Andrés Bello, especializada en gestión de medios. Trabajó en El Nacional, en el grupo Cadena Capriles y en El Pitazo.net. Es copropietaria de IEPAN, la escuela de panadería venezolana.



RINA NAVARRO: Mujer Wayuü del clan *Ja'yaliyuu*, de la península Guajira (territorio colombo-venezolano). Se dedica a la restauración desde 2014, aplicando el arte del servicio y hospitalidad de su cultura en los espacios del restaurante La Curandera. Apasionada de la buena mesa y todos los rituales que suceden en ella.



KATIUSKA SULBARÁN: nació en el Estado Portuguesa, Venezuela. Periodista amante de la literatura gastronómica y pastelera apasionada a tiempo completo. Creció recorriendo los sabores, paisajes y olores de la tierra que la vio nacer. Desde hace tres años y medio prueba nuevas historias en Madrid, donde vive actualmente.



VERÓNICA PETERSEN RIVAS: de madre caraqueña y padre danés, nació en Caracas, Venezuela. Se hizo publicista luego de graduarse como comunicadora social en su ciudad natal, y como artista plástico tras estudiar pintura en México D.F. Hoy se dedica a la cerámica y a la pintura. Escribe para proyectos de cacao y chocolate venezolanos.



HILDA LUGO CONDE: periodista venezolana egresada de la Universidad Católica Andrés Bello. Jefe de Información de El Nacional, miembro del consejo editorial de la revista SIC y parte del equipo de Chicas Poderosas Venezuela. Bailarina y bailaora. Convencida de que el arte salva.



DIANA MORÓN: escritora venezolana independiente y experta en el desarrollo y evaluación de intervenciones digitales de salud pública. Amante del buceo, de la buena comida y de los viajes espontáneos. Su sueño es dejarlo todo y recorrer el mundo en un velero, pero odia que se le arruguen los dedos con el agua.



CATERINA GASPERINI: nació en Caracas, Venezuela, pero reside en Londres desde el año 2000. Es diseñador gráfico y, junto con Aaron Ovalles, lleva «Retrocaracas», una marca y tienda virtual de accesorios y ropa retro que rescata logos, diseños y conceptos icónicos venezolanos de las décadas entre los 50 y los 90.

FOTOGRAFÍAS:



JAVIER PIÑANA: Castellón, 1977. Licenciado en Comunicación Audiovisual. Ha trabajado como cámara de televisión y realizando fotografía y vídeo social. En 2018 redescubre la pasión por la fotografía de procesos antiguos y experimentales, formándose con Lidón Forés, Julián Barón y Célica Veliz. Más recientemente, ha impartido algún taller en el experimental Photofestival de Barcelona y para Fotosuelta en Castellón



LENA YAU
(Caracas, 1968)

Es narradora, poeta, periodista e investigadora. Especialista en el vínculo entre literatura e ingesta. Licenciada en Letras y Master en Comunicación Social por la Universidad Católica Andrés Bello. Asesora literaria de *El sabor de la eñe. Glosario de literatura y gastronomía* (Instituto Cervantes, 2011). Autora de los poemarios *Trae tu espalda para hacer mi mesa* (Gravitaciones, 2015 y Sudaquia, 2021), *De Lo que contó la mujer canalla* (Kalathos, 2016 y 2021), y de *Bonnie Parker o la posibilidad de un árbol* (Utopía portátil, 2018); de la novela *Hormigas en la lengua* (Sudaquia, 2015 y Baile del sol, 2021) y del libro de relatos *Bienmesabes* (El Taller Blanco, 2021 y Sudaquia, 2122). Sus cuentos y poemas han figurado en antologías (Fundavag, Mantis, Kalathos, Pre-textos, Hypermedia). Reside en Madrid.

Facebook: Lena Yau

Instagram: Lenayau68

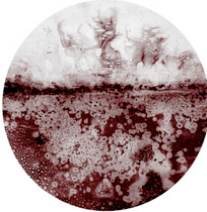
Twitter: @LenaYau

Web: www.lenayau.com

Foto: Emilio Kabchi

SOBRE LAS FOTOGRAFÍAS

Javier Piñana



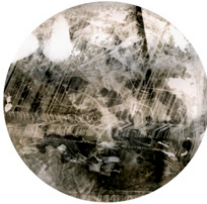
A BARTENDER. SHAKEN AND STIRRED, PLEASE.

Quimigrama hecho con espuma, óxido de hierro y revelador sobre papel fotográfico.



CEGUERA

Masa de pan mojada con revelador y aplastada con un mazo de carne sobre el papel fotográfico.



LA VISTA DE ESTRIBOR

Restos fotográficos desechados que fueron abandonados en la bandeja de agua durante dos semanas.



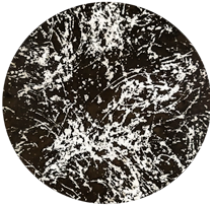
AJÍ EN DISPERSIÓN

Colorante alimentario, óxido de hierro y moho de unos pimientos abandonados sobre papel fotográfico.



LA TUNJITA INOLVIDABLE DE MI HERMANO

Quimigrama de masa de pan sin hornear, usada como pincel para dibujar con el revelador sobre el papel fotográfico.



YAJAUSHI

Quimigrama con revelador casero sobre papel fotográfico, rasgado con una semilla de platanero.



LA DUEÑA DE LOS CULITOS

Masa de un dulce llamado *carquinyol*, mezclada con revelador y horneada sobre un papel fotográfico.



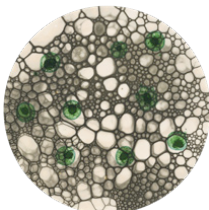
TEMPLE DE HUEVO

Quimigrama realizado con cáscara de huevo, colorante alimentario y revelador casero.



EL SACO MOJADO

Lumenprint hecho con nieve de la borrasca Filomena de 2021.



ACEITUNAS

Quimigrama de burbujas de jabón y revelador sobre papel fotográfico y pigmento de alga espirulina.



PALABRAMBRE

Película de 35 mm revelada con un revelador casero de malas hierbas.



www.petalurgia.com
petalurgia@gmail.com
[@petalurgia](#)