

En la punta de la lengua II

Selección de Lena Yau



Bravo - Breto - Bustamante - Campero - Da Silva - Hereira
Hernández - Páez - Rico-Godoy - Jiménez - Pérez - Torres - Cárdenas

En la punta de la lengua II, 2022

© Textos de Bravo, Breto, Bustamante, Campero, Da Silva, Hereira, Hernández, Páez, Rico-Godoy, Jiménez, Pérez, Torres / (2022)

© Prólogo: Lena Yau

© Collages de Luis Ignacio Cárdenas, 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 II

SELECCIÓN DE TEXTOS

Lena Yau



EN LA PUNTA DE LA LENGUA II

TEXTOS

COLLAGES

Luis Ignacio Cárdenas



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, contrate los servicios de un especialista en *fengshui*.

Si el reacomodo de las papilas no funciona, hágase una limpieza con su *gastrobruja* 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



EL VIAJE DE LORD FREEDOM

Carolina Bustamante

Sobre mi cama, falanges de punta, intento alcanzar la pequeña ventana. Me estiro como liga de hule y tropiezo con unas cuadrículas de acero que no me dejan ver de dónde vienen las risas.

— Juguemos gurrufío- dice uno.

— ¡A la ere, mejor! - contesta, el otro.

Por mi mente pasan recuerdos de infancia. Las rayuelas de la acera que está junto al árbol floreado parecen pequeños aviones queriendo despegar.

Camino las calles, hoy solitarias porque es domingo, y me encuentro con Milton. Sonríe, sonrío. Me detengo esperando que él también lo haga, pero no lo hace. Quisiera invitarlo a dar un paseo uno de estos días para animarlo, pienso. Desde que Lucía lo dejó por su vicio del café, ya no es el mismo. Sigo andando y levanto la mirada, me salen alas. Sobrevuelo la montaña hasta el mar. Veo un muelle y junto a él, dos novios en besos de coco. Puedo imaginar el dulzor de ese encuentro empalagoso pero necesario para seguir viviendo. Continúo mi camino y tomo el timón de Chicho Salchicha, el pequeño velero del muelle. Hoy hay buen viento. Enfilo a Cayo de Agua para encontrarme con tortugas y botutos. Tengo mangos de hilacha, una perinola y amaino los golpes de las olas. De regreso, enjuago la sal en la Ye'kwana, una antigua embarcación fabricada por los piaroas. Navego el Ventuari rumbo a los esteros de Camaguán

y los de bajo Guarapiche para encontrarme con Ignacio, Cristóbal, Manuel y Bartolomé. Todos viven en Europa. Me piden que les sacuda el aburrimiento y les dore la piel con algo de trópico.

Con mi tripulación completa, me interno en el Delta Warao. Avisto gusanos de moriche y tarántulas para la cena. Recojo cacao en Paria y erizos en Mochima. Paso por Altos de Santa Fe para encontrarme con turquesas de Cubagua e invitar cucuruchos de helado de mamón y tamarindo. Hoy es luna llena.

Calmo la sed en los tornasoles de Araya y en el golfo de San Antonio. Vuelvo a salar mi piel con un baño de Cepe y Tuja y con las dunas Wuayuù. Para calmar el hambre llevo al Chorro del Indio arepitas dulces de anís, arepitas de cebada y de trigo de Mucuchachí, papas de Pueblos del Sur y un masato. Nado en la laguna de Canaima y vuelvo andar la sabana.

Sarisariñama para todos.

LOS FUTURIBLES DE UN HUEVO

Marie Breto

Huevos ovales, marrones, lisos, perfectos. Decían mis tías de oriente que pasarse en el cutis un huevo tibio apenas depuesto, ayudaba a mantener el viso terso y libre de arrugas. Las gallinas lo intuían y, al vernos, picoteaban inclementes los pies de los ladrones de la fuente de eterna juventud. Mi hija escucha la historia con una mirada entre divertida y asqueada pensando en el viaje interior de los huevos. ¡No pensarás incluir esa historia en tu relato!, afirma casi maravillada. -No hablar del sacrilegio del New York Times de incluir tomates en la carbonara es perder una tremenda oportunidad-, suelta el romano que aprendió a comer tequeños. Pero no hay otra manera de contar un huevo que no sea desde el recuerdo de uno de sus destinos posibles.

Abrirlos significa compartir la verdad de su centro, del mar transparente en el que flotan. Abrir sin poder cerrar. La perfección entera sin pliegues no regresará. La muerte de la envoltura deja paso a la autenticidad interior. Transitoria es la autenticidad cuando la transformación es constante. Los futuribles son infinitos y dar nombre a las cosas es insuflarlas de vida. Camino sobre sus cáscaras y me aventuro en darle vida a mis futuribles favoritos.

Ojo de buey – El más sencillo y noble de todos. Calor que da vida a un animal que te devuelve la mirada. En otras latitudes es un sol que mira hacia arriba.

Carbonara – Pobre, joven y complicada. La posible fusión del post-guerra entre la pasta y el chewing gum. Decodificada a mediados del siglo pasado. No admitirá alteraciones porque su inicio ya fue todo un cisma.

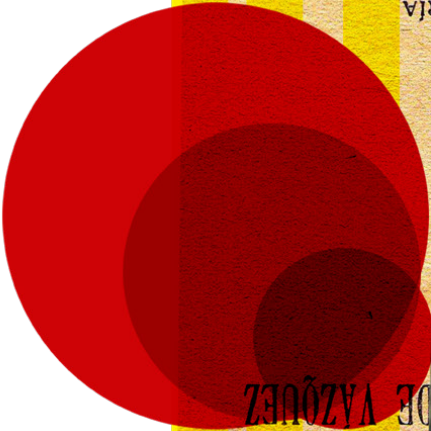
Zabaione – Seda que cubre desvelos medievales. Centro de tiernos buñuelos que en boca estallan como papelillos en el cielo de carnavales.

Casatiello – Pan pascual, aro de continuidad, círculo de lo eterno, huevos en cruz, corona de espinas. Con olor a primavera y almuerzos al aire libre.

Espárragos a la milanesa – Cobija de sol que se derrama en la hierba alta del jardín. Tan simple y certera que se replica del norte al sur.

Huevos campesinos – Yemas que flotan en el mar rojo buscando la orilla. Náufragos que a lo lejos divisan la tierra fértil.

Tiramisu –Te alza, te ensalza y te regresa al huevo acuático en el que flotamos todos antes de que llegue la luz.



MI NUEVO LIBRO
RECETAS
COCINA
EXPERIENCIA
PROFESORA
DE VAZQUEZ
APPELLERIA
LOS MOYA, SUC
18, n.º 9
AJARA
8

ACCIÓN DE GRACIAS CON PAUL MADIOT

Larissa Hernández

La novela Rewind, del periodista español Juan Tallón, apareció publicada a mediados de marzo de 2020, justo en el momento en que muchos comenzamos a rebobinar nuestras vidas ante la posibilidad de morir infectados por un enemigo invisible. Pero en lugar de angustiarnos, su lectura nos conmueve. La decisión del autor de delegar en distintos personajes la función de relatar un suceso funesto, así como todas las historias (tristes, hermosas, felices, violentas) que giraron alrededor de él, nos hace reflexionar sobre las personas que tendrán la responsabilidad de reconstruir y contar los imaginarios colectivos e individuales de esta terrible pandemia.

Es un placer tenerte en mi casa en este Día de Acción de Gracias. He preparado diez platos que suelen servirse en esta ocasión. Sin duda, nos merecemos una gran cena. Desde que te conocí, empezando la cuarentena, no he dejado de pensarte. Tenías toda la vida por delante. Pero tu mundo se trastocó en un momento. Ahora que el coronavirus ha puesto la vida de todos patas arriba, me dije: ¿quién mejor que Paul Madiot para ser mi invitado?

Esta noche, el vino es venezolano. Tomaremos este *frizzante* rosado de Bodegas Pomar que acepta una amplia gama de armonías. Sí, todavía acá se producen cosas que pueden sorprender hasta a un francés de Burdeos como tú:

vinos, rones, cacao, café. Tienes razón, que el primer brindis sea por eso, por lo bueno hecho en Venezuela. Salud.

El pavo es el rey de la noche. Alrededor de él gira el resto del menú. Esta inmensa ave es importada; viene de los Estados Unidos. Casi lo pido por Amazon, pero mi amigo Alejandro, quien es como el genio de Aladino, lo consiguió en Oltre Mare, una pequeña tienda de *delicatessen* que aún sobrevive en Caracas. Mientras lo adobaba, inyectaba, rellenaba y horneaba pacientemente, pensaba en lo afortunados que somos de estar vivos. Hemos sufrido, pero estamos vivos. Como le digo yo a Richi: se sufre, pero se goza. Brindemos por eso.

El relleno del pavo es de manzana y apio. Casi todas las recetas las saqué del *Joy of cooking*, el libro más popular de la cocina norteamericana. Imagínate, se calcula que se han vendido más de 18 millones de copias. Un ama de casa de St. Louis, Irma S. Rombauer, compiló en 1931 todas sus recetas al enviudar tras el suicidio de su esposo, como una posibilidad de tener un ingreso. Yo amo ese libro. Es mi biblia de la cocina. Esta receta del relleno es la que más he preparado. No, no tenemos en Venezuela un día para dar las gracias. Yo quise adoptarlo. Las cenas de Navidad y Año Nuevo tenían un significado distinto. Eran ocasiones más de estrenar, desear cosas, con más alcohol y desorden. Aunque también hubiese pavo y arándanos. Pero la de *Thanksgiving Day* era más una cena familiar para celebrar al menos que todavía seguíamos juntos. Así que aprovechemos este cuento y demos las gracias por nuestras familias. Por tu madre Yvonne y por sus cuidados. Por tu padre. Por Aurora y Nico, que los extraño tanto. Por todos. Salud por ellos, querido Paul.

En una cena de Acción de Gracias este *gravy* es fundamental, dado que la carne del pavo es un poco seca. Si el *gravy* es bueno, termina bañándolo todo.

El que suelo preparar es de champiñones, hecho a partir del líquido que suelta el pavo. A medida que veía el color dorado que iba tomando la salsa en la olla, pensaba en lo maravilloso que es abrir los ojos y poder mirar. No te rías de mí. ¿Me estoy poniendo cursi? ¿Será el vino? Está bien, búrlate. Salud.

El otro famoso aderezo es la salsa de arándanos o *cranberry sauce*. Su impresionante color rojo intenso me hizo pensar en los 7.500 litros de sangre que nuestro corazón bombea a diario a través de 100.000 kilómetros de vasos sanguíneos. Aunque nuestros cuerpos quedaron resentidos, todavía nos late el corazón. Y a pesar del dolor, podemos seguir bailando. Así sea tomador un viaje de pastillas. Pero seguimos. ¡Hasta que el cuerpo aguante! Salud.

Aunque el puré de papas suele comerse durante todo el año, el papel que juega el Día de Acción de Gracias, al equilibrar la fuerza del *gravy* y la acidez del arándano, lo convierte en un imprescindible. Es como la armonía que he tratado de lograr en este apartamento tan pequeño entre las obras de arte, los muebles, los libros. Siempre he dado gracias por tener un techo y, sí, sé que a ti el techo te aplastó medio cuerpo, pero eso fue un accidente. Ahora tienes tu casa en Rennes. Qué afortunados porque no vivimos debajo de un puente, más aún en estos tiempos. Salud por el techo y que no vuelva a caernos encima.

Estas son unas sencillas coles de Bruselas al horno con salvia. Sí, tienes razón, se parecen a esa piecita de cerámica de Valerie Brathwaite. Esos dos dibujos también son de ella. Lamento mucho que no hayas podido seguir pintando. Quizás, igual que de la explosión, te salvaste del mundo del arte. Eso tiene su lado oscuro. Mira como yo he salido huyendo de nuevo de la fotografía. *Trop d'ego*. Pues brindemos porque el ego no se ha apoderado de nuestro existir. Y con ese monstruo dominado, nos acabamos la primera botella.

Los amigos son como estos Brown sugar roasted sweet potatoes. Dulces, delicados, pero con un toque de pimienta cayena que te golpea de vez en cuando. Acá se llaman batatas. Hechas así, con azúcar morena, las descubrí en Johnson City, Tennessee, en mis viajes de intercambio. Sí, igual a los que hacía Emma a Lincoln, en Illinois. No, nadie querría estar en tu lugar. Perder a todos tus amigos de un solo golpe. Tremendo. Pero aún tienes a Hannah, también a mí. Lo siento. Te quiero. Salud.

Con la cuarentena el pan se puso de moda. Leí en *GQ* que hacer pan se había convertido en un ejercicio espiritual, una suerte de nirvana de almidón, un tipo de yoga sin lesiones musculares. La levadura se agotó en el mundo entero, igual que el papel higiénico y los tapabocas. Hasta mi mamá, con sus 79 años, se puso a hacer pan en la casa. Llegué a probarle unos *English Muffins* que no estaban nada mal. A Aixa también le dio la fiebre del pan casero. Yo no había llegado todavía a eso, pero como no puede haber cena de Acción de Gracias sin pan, y por aquello de que uno debe procurar aprender algo nuevo cada día, me aventuré a hacer para hoy estos clásicos *Caraway Parker House Rolls*. El hotel Parker House de Boston, que data de 1855, se precia de haber inventado la receta de estos pancitos. Espero que te gusten. ¿Sí? Buenos, ¿no? ¿Me puedo dedicar a practicar el yoga del pan? Salud por eso entonces.

Toda esta comida tan pesada necesita la frescura de una Ensalada Waldorf. Lo crujiente del apio y las nueces con el jugo de las uvas y manzanas le dan gozo al paladar. Es como el carnaval, te alegra la vida. Sí, bueno, además del carnaval, hay otras cosas que me hacen feliz. Lo que hacemos Maité y yo con Cuentos del Escarabajo, por ejemplo. Llevarle lecturas y un rato agradable a esos niños. Es que si no hacemos mejor la vida de los otros, estamos desperdi-

ciando la nuestra. Tú también, con tus clases, impactarás positivamente la vida de muchos. Este brindis es por esa huella que dejamos en los demás.

Finalmente, llegamos al postre y este es mi favorito: *Pecan pie*. Para acompañarlo, te voy a servir un poquito de ron Carúpano 21 años. Pruébalo con un cuadrito de este chocolate oscuro Mantuano con naranja confitada. Simplemente delicioso. El cierre perfecto. Como dice esa canción de Nirvana que tanto le gustaba a Emma: *I'm worse at what I do best/And for this gift I feel blessed*. ¿La ponemos? Sí, algo de música viene bien. Un último brindis por esas sabias palabras de Hannah: “Las ficciones ayudan a vivir”.

DANZA CON PAN

Bárbara Da Silva

Mi madre hace los mejores bocadillos. Parece muy simple, pero desde que no vivimos en el mismo lugar y llevo un tiempo prolongado sin despertar por la nariz, el bocadillo se ha vuelto complicado.

Era cotidiano que el olfato estremeciera las mañanas de mis fines de semana. Me acostumbré a levitar hasta la cocina para encontrarme con una mujer detrás de un mesón lleno de salsas, huevos, vegetales, jamones y quesos. Parecía una caricatura que se movía de un lado al otro dejándose llevar por sus inventos. Era un encanto verla bailar con el pan. Podía producirme carcajadas infinitas que se pasara las manos llenas de harina por la cara; mi madre es la mujer más bella del mundo con el maquillaje que deja el polvo de pan.

Solía sentarme sobre el mesón de la cocina, desde allí observaba todo mientras me disponía a pellizcar la masa. Ella tenía que rendirse; sus regaños pasaban desapercibidos frente al placer. Comprendió que nunca se me quitaría el hambre de curiosear con la comida; había traído al mundo a una niña con bastante apetito. Aquel era el momento perfecto para contarle mis pensamientos. Con el tiempo entendí que nadie puede escuchar atentamente frente a un trozo de pan, mucho menos si tiene la intención de rellenarlo. Lo hacía con tanto esmero que me colmaba la nostalgia; cuando ella ponía cada capa de sabores dentro del bocadillo, tan delicadamente, podía revivir el cuidado con el que

me vestía de pequeña. Tenía un poder secreto para transformar un desorden de ingredientes en una torre tambaleante a la que acercaba su mano fina para apurruñarla fuerte. Aquello quedaba tan comprimido que encajaba perfectamente en la tostadora. Unos segundos de calor y ya estaba; el mejor bocadillo del mundo.

Ese hecho por mi madre. Ese que tanto extraño y que, sola en Madrid, intento repetir con exactitud. Pero nunca es el de ella, yo no tengo el don de danzar con el pan.



SOPA DE CEBOLLA

Heidi Jiménez Sandoval

Aquí voy otra vez
Intentar
 le llaman
no necesito morir
correr o esconderme
solo hacer lo de Girondo.

Cazuela en el fuego
cortes de juliana
dicen que llorar
es de inexpertos.

Sofrió lentamente
los pesares no
 los odios
esos dan un color caramelo sensacional.

Estómago dos de cuatro
para digerir tanta mierda.

Quizás tomaré un Martini
mejor un Gin Tonic,
los botánicos van mejor que las aceitunas verdes
tan insípidas frente a las negras.

Ya no respira
perdió la crujencia
 ¿viva la oxidación!
no quise acelerar
no había que endulzar
cuestión de paciencia.

¡Listo!
Magia hecha, viene el caldo
¿de carne roja o blanca?,
la primera tiene este sabor ferroso.

Mírame
aquí estoy otra vez
conmigo
¡Qué rica ha quedado la sopa!
Un poco de pan
 de queso.
Ya todo acabó.



CASA EDITORIAL, CARLOS MOYA, SUC

Sector Hidalgo Calle 18, n.º 9

(antes Santa Mónica)

GUADALAJARA

1948

RECETAS DE COCINA

LIBRERIA

CUANDO EL AMOR PICA:
BORRADOR EN EL CUADERNO DE LA COCINERA

Marytere Pérez

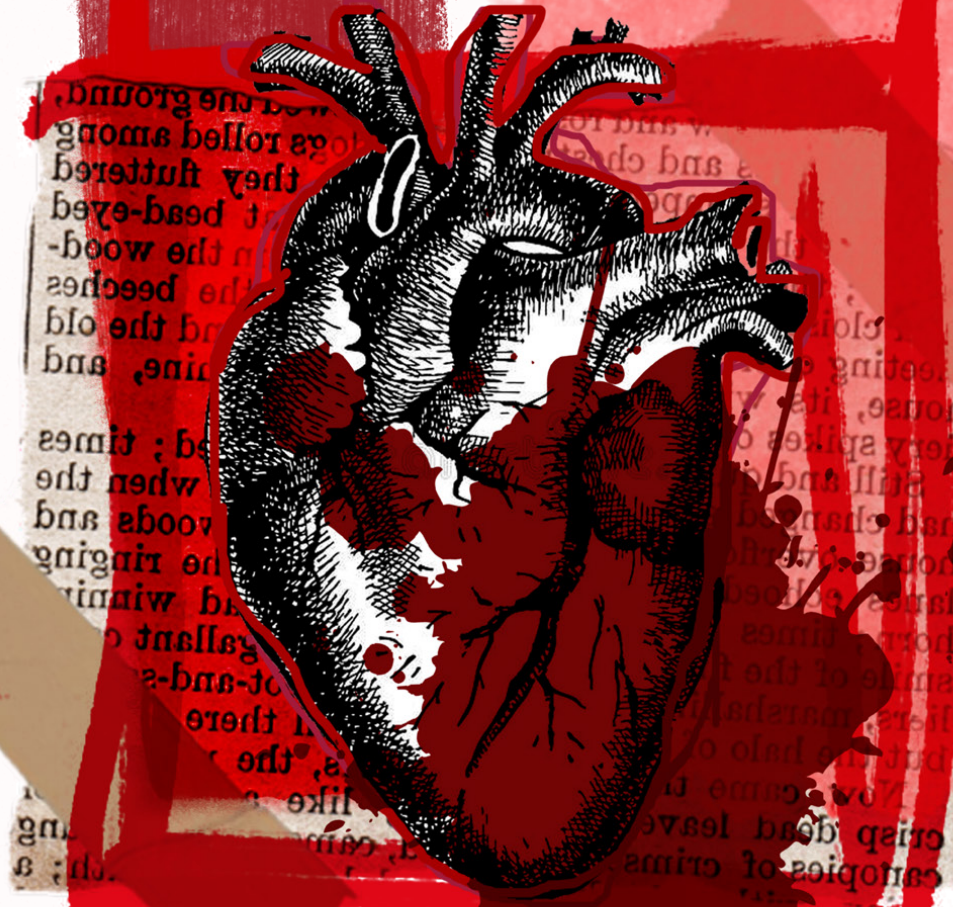
—¿Pero mamá! ¿Yo no fui! ¿Me da rabia!

—Si te picas es porque ají comes.

¿Cuántas veces le dijiste eso a mi mamá? Yo creo que muchísimas, porque no hay día que ese diálogo no se dé entre ella y yo. Ahora que soy adulta me río pensando en lo mucho que intentamos quitarnos el velo que las mamás nos dejan en la piel, digo yo que será como la mantilla, eso se queda pegado y no se va. Por eso sé que ella aprendió ese dicho de ti. Y ahora yo lo repito con mi niña. ¿Recuerdas que cuando era pequeña te ayudaba a cosechar ají dulce en tu huerto? Siempre me decías «el ají es misterioso porque no se sabe cuál va a tocar picante y cuál no». Así mismo es la vida, pienso, aunque hoy la misteriosa soy yo.

Te cuento que descubrí lo afrodisíaco y excitante que es cocinar y comer ají en una encrucijada. ¿Abuela! ¿No! ¿Qué es eso! ¿Una encrucijada de esas, no! Nada de malos caminos. ¿Qué mal pensada! Hablo de una encrucijada personal, un punto en el tiempo en el que decides qué quieres hacer con tus días. Abuela, tienes fama de moderna y quieres jugar a la anticuada. Dices que en tu tiempo eso no era costumbre, pero yo sé que sí, solo que ahora quieres jugar conmigo. Lo afrodisíaco existe desde que el mundo es mundo; míra-

me, ya crecí y quiero contarte cosas. Cosas como que tengo mucha hambre. Hambre de sentir el ácido del limón de una sopa de res de casa, pero también hambre de sabores que no se comen, que se asimilan, que nutren, que espolean. Hambre del calor que invade todo cuando muerdo un ají. ¿Te acuerdas de cómo te perseguía para que me enseñaras a preparar tu picante trujillano? ¿Fue un logro que accedieras a revelarme tu receta! Todavía lo hago y la gente lo celebra. Yo sonrío y pienso que como el tuyo no hay. No te inflés, no te inflés, porque lo que te voy a decir te va a molestar. Tu picante no es el único que preparo. Un hombre me enseñó a hacer picante merideño. ¿No te esfuerces! ¿Me estoy tapando las orejas! Sí, es sabroso. No, no es mejor que el tuyo; es distinto. ¿Qué pasó con el hombre? Se quedó un par de curvas antes de llegar a la encrucijada, pero me dejó el ajicero y un descubrimiento: hay picantes que gustan y que al mismo tiempo duelen muchísimo. Esa receta pasó a ser el legado de un tormentoso y apasionado matrimonio. Querida abuela, ya te dejo. Antes de irme quiero que sepas que eres mi espejo. Quiero que los nietos que aun no llegan digan de mí lo que yo decía de ti: *mi abuela es diferente a la tuya, cocina sabroso, toma vino tinto y ron picoso todos los días, se llama Conchita, ¿y saben lo que dice antes de soplar las velas de su torta? ¡Píquense porque en la vida lo que no pica no vale la pena!*



ATRACÓN DE ALGODÓN

Jennifer Hereira Aguilar

Su hambre la mantenía en zozobra constante. Comenzó como una necesidad primaria, desnuda de toda civilidad.

La angustia de sus tripas agujoneaba su pecho. Un vacío denso la ocupaba en su totalidad. Intentó llenarlo sin éxito con comida y bebida. Probó todo tipo de sabores. La aspereza de las hojas secas no la sació, tampoco la agrura de la tierra mojada. Bebió agua de lluvia en primavera, exprimió sobre su lengua el néctar de todas las flores. Entonces comenzaron a llamarla glotona y la hicieron llorar.

Hambrienta y desesperada buscó ayuda. Le dijeron que padecía de hambre furibunda en estado avanzado. Le recomendaron ordenarse bajo una dieta y hacer ejercicio para controlar su apetito. Hizo todas las dietas posibles, devoraba una y comenzaba con otra. Se apuntó con avidez a cinco maratones famosos, pero su hambre se mantenía voraz.

Era tal su hambre que un día decidió comer algodón. Primero lo salaba con lágrimas, hacia bolitas blancas que acariciaba con las palabras que callaba, con los besos que nadie le daba, para luego tragarlas. Y ocurrió lo que tanto anhelaba, ¡sus tripas dejaron de rugir! Hinchida y satisfecha se abandonó a la placidez del sueño.

Al día siguiente, un asombrado médico de anatomía patológica examinaba su enorme corazón. Era hueco y de palidez insípida. Murió de desamor.

tenus-
ann, la terr
le pas. Quan
difficile au
et aux pa
noies po
tiens du
ures po
constit
de tout l
Le forçag
; plantes d
s et facte
au march
n les a tou
mérie cap
que ce di
un grand
terme dan
a mettre au compte des l
la part des cas, mais
In vérité
son potager. Il n'y le
trouve journal
ces nouvelles ou b
impossible de se pr
chiers de pro
plus grand cas

l'oeuvre
que le
César y a sa gran
César y a sa gran
César y a sa gran



Public se trouvait
dans la paix dans
ce qui se passait
dans le monde
de la guerre
de la guerre
de la guerre

MINDFUL EATING

Sara Rico-Godoy

Juliana se sentó en el escritorio frente al ordenador, abrió el navegador y escribió «mindful eating». Imágenes, tips, ¿cómo comer de manera *mindful*? seis formas de practicar el *mindful eating*... Comer conscientemente es la clave para tener paz con tu cuerpo...

Miró a su lado y su gato se bañaba apresuradamente con la lengua. Pata por pata y pelo por pelo su lengua recorría los caminos pintados por la cabellera naranja y blanca. Su gordura contrastaba con los rayos del sol que, en la ventana, le dibujaban brillitos en los ojos y en los bigotes.

«Qué gorda estás. Tenés que hacer ejercicio y dieta».

«Pero no hagás dieta, mejor comer de forma intuitiva».

«Lo intuitivo no funciona, lo mejor es hacer ayuno intermitente».

«Lo mejor es ser vegano, ya vas a ver cómo adelgazas comiendo *plant based*».

Su cabeza comenzó a dolerle de forma intensa y supo que todas las voces dejaron nidos donde los pájaros habían roto cascarón y ya se disponían a volar. A pesar de que afuera era una tarde soleada y las piscinas de la comunidad ya estaban abiertas, no podía imaginarse a sí misma usando un bikini. «Uno debe ponerse ropa que le favorezca. Mejor un traje de baño de una pieza, para esconder la pancita».

Quiso llorar.

Se levantó del escritorio y se paró frente a la ventana. Gato, que dormía en la hamaca pegada a la ventana, la observó de forma amorosa y maulló.

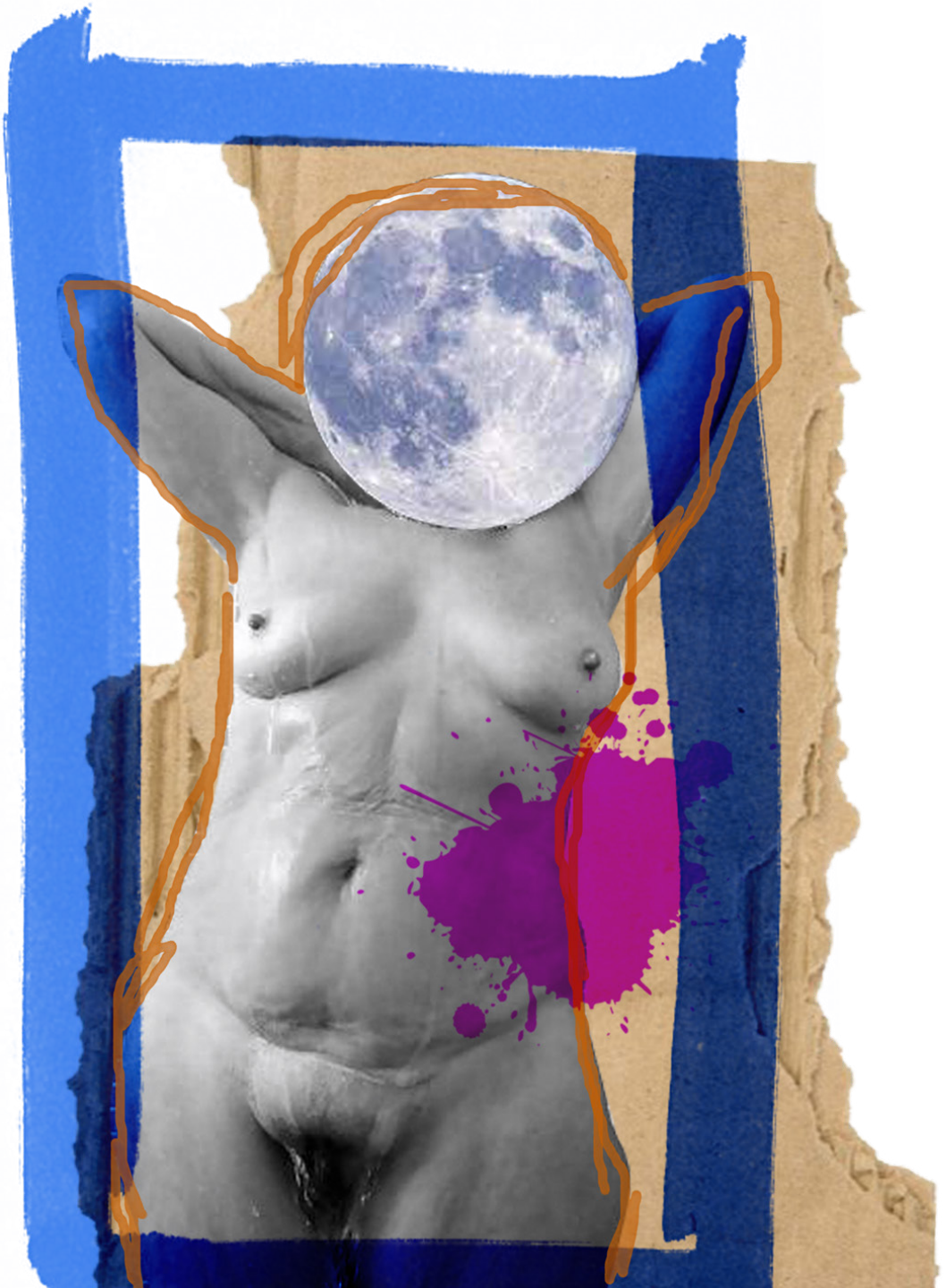
—¿Tenés hambre, gatito? Vení.

Y le sirvió un puñado de croquetas.

—Aprovechá a comer vos que yo... yo ya excedí las calorías de hoy.

El reloj cantó las tres, Gato comió y se volvió a enrollar en la hamaca.

El estómago de Juliana cantaba las usuales tonadas de media tarde, las que después callaría con agua, hielo o pastillas para dormir.



VIEJA Y CANSADA

David Torres

Luz Amanda, la hija de Ofelia que es divorciada y vive con ella, le dijo que iba a visitar a una amiga, ¡mamá, solo tardo un momento!, pero reapareció en la casa casi diez horas después.

Ofelia se quedó con su nieta de seis años de manera inesperada y volvió a sentir el presagio que la asaltaba cuando tenía que cuidar a otros, algo que la ha perseguido toda su vida; con su marido, con su madre, con sus hijos y ahora con su nieta. Cerró los ojos, respiró y se preguntó: ¿volver a empezar?

Al ver que su hija no llegaba sintió rabia; quería sentarse a ver televisión, regar sus plantas, hacer lo que le diera la gana, pero ahora tenía que atender a la nieta y eso le resultaba injusto. Era como si otros marcaran su destino, otros le decían lo que tenía que hacer como mandato, como tarea. ¿Y ella qué? ¿Dónde quedaba?

Antes, con sus hijos pequeños, le tocaba sacrificarse. Luego con su marido y su madre enfermos. Y ahora con su hija trabajadora y su nieta era como volver a empezar. ¿Y ella? No quería cuidar a otros, nunca lo quiso. Quería estudiar, viajar, vivir en otros países, volver a enamorarse. Cada vez que le tocaba cuidar a alguien volvía la pregunta: ¿y ella?

COCINAR – LES

Para Ofelia tener que cuidar a otros es cocinarles. Cuando comenzó a hacerlo de manera regular, se dio cuenta de que cocinar significaba dar de comer, por definición un acto repetitivo, fastidioso y obstinante. El mismo guiso de pollo con arroz blanco, la misma sopa de calabaza, la misma ensalada de pepino con tomates, siempre igual, todo igual.

Pasado el tiempo, la resignación por tener que cocinar y las ganas de estar en otra parte, motivada por esos programas de viajeros a tierras extrañas, impulsaron a Ofelia experimentar con variantes en sus platos: pollo aderezado como en la India, o pepinos preparados a la griega; así la cocina dejó de ser un simple dar de comer y se convirtió en un paisaje de ese mapa en el que ella hubiera querido estar.

Se formó como cocinera en las horas frente al fuego. Cuidando a Pedro, su marido, se hizo experta en caldos; con su madre se especializó en arroces; con sus hijos se coronó como reina de los postres.

La rabia inicial que sentía al tener que cocinar para dar de comer se vistió de costumbre para, finalmente, abrirse como estado de creatividad personal alrededor del cocinar. ¿Era eso lo que ella hubiese querido? Creo que no.

Ofelia cierra los ojos, respira y dice para sí: ¿qué les preparo hoy?

COCINAR – SE

Ese día jugó con su nieta y descubrió a una niña muy lúcida a la que no conocía por pasar demasiado tiempo de cabeza en la cocina. También se reen-

contró con el placer de jugar, de ver televisión, de leer revistas. En ese instante decidió no cocinar más.

Primero dejó de hacerlo los domingos. Los hijos mayores que solían ir a visitarla con sus parejas e hijos comenzaron a extrañar sus sopas. Luego se tomó el sábado libre; lo que obligó a Luz Amanda a entrar a la cocina y preparar algo para su hija.

Así lo dejó del todo. Al principio se le hacía muy difícil ver la cocina sucia y sin recoger, o tener que comer las sopas desabridas que hacía la hija, pero hizo su cuerpo a los cambios.

Los comentarios se sucedieron entre los hermanos: a mi mamá le pasa algo, ¿si a ella le gusta tanto cocinar!, eso es que está cansada, es que está mayor.

A Ofelia la desquiciaba que se equiparase el no cocinar a estar enferma, quizás los hijos nunca entendieron que para ella cocinar no era un placer, era un deber. O quizás fue su culpa, no quería que la vieran mayor y por eso se esforzaba en cocinar.

Ahora tiene setenta y cuatro años y disfruta de su tiempo haciendo cursos de *Tai Chi*, de autoestima, de pintura, de cerámica; un intento por alcanzar lo no vivido, lo deseado. Para sus hijos, todo lo que su mamá hace son cosas de una mujer que ya está vieja y cansada.

Ofelia cierra los ojos y respira profundo. Lo que dice para sí solo lo sabe ella.



PAN DE AMORES

Karla Campero

Yotra vez, como todos los sábados, me despierta un aroma a café mezclado con un dulzor leve y quemado colándose en casa. ¿Desde dónde vendrá ese vaho que impregna mi aire cada fin de semana? Me asomo al mundo y decido perseguirlo mientras escucho pájaros y voces de un canto lejano que acompañan a ese olor a felicidad.

Camino contando huellas de harina blanquísima en el frío suelo de cemento y me pregunto si el caminante vendría rebotado de casa o fue harina en vidas pasadas. Quizás fue arena que palideció por falta de sol.

El invierno y su penumbra ocultan mi silueta tras una ventana entornada. En el marco, una cortina deslavada deja escapar entre sus claros un baile acompañado de masas. Aprovecho para mirar antes de que termine de aclarar el día.

Veo un pasillo largo y, al final, un gran mesón con un tope de madera de fresno, de esos que quieren parecer antiguos, pero no lo son tanto. Percibo el mismo dulzor de azúcar quemado junto al olor reconfortante del trigo limpio a punto de salir del horno.

Tres figuras alrededor del mesón musitan un canturreo que habla de manos adentrándose en la masa para olvidar los malos amores. ¡Me recuerdan tanto a aquellos cantos de pilón! ¡O a esos cantos de lavanderas tan queridos y extrañados! Sus voces me llevan a casa.

Tres pares de manos juegan con masas al ritmo del canto; estiran y vuelven, doblan y desdoblan, golpean y acompañan con susurros casi silentes que versan sobre amores perdidos. Mientras una lágrima cae en la harina, unas manos amasan sin detenerse y añaden trozos oscuros que adivino de chocolate. La mezcla se vuelve un todo y se transforma en pequeñas bolas de felicidad a punto de ir al horno.

Otro par de manos saca la primera bandeja, ya está lista, y justo en ese instante la lágrima se evapora. Yo sonrío de emoción al ver los soles esponjosos que reposan en la mesa.

Se sirven café y toman de la despensa que tienen a la espalda un tarro cristalino relleno de destellos multicolores. Mermelada casera, seguramente de las ciruelas del árbol de nuestro portal.

Aspiro e imagino el sabor de su aire, vivo sus vidas y, por un momento, quiero ser una brizna mínima de trigo para formar parte de esa escena en la que se va adentrando el sol.

Me vuelvo a casa con la luz que abre, añorando más de ese pan de amores que ahora tres almas con sonrisas comparten.

¿A QUÉ SABE EL AIRE?

Leonardo Páez

Estoy convencido de que debo retomar mi itinerario de viaje, temporalmente suspendido por los sucesos del mundo. Encerrado en mi habitación dejé de sentir y por un momento pareció que el tiempo se detuvo y yo con él.

Fueron pocas las sensaciones de placer que experimenté en ese tiempo. Los olores no eran los mismos que desayunaba con gusto. Había perdido el sabor de mis sánduches de aire con rebanadas de viento; el blanquecino pan ya era traslúcido e insípido su relleno.

Despierto al mundo y ahora el aire llega impregnado de fragancias. Me levanté saboreando un delicioso aroma a café recién colado, acompañado de frutas. Mango, níspero, naranja fueron los primeros olores que distinguí y con ellos desayuné.

En la ducha, el vapor cálido me recordó los arrumacos de mi madre cuando era un niño, tiernos y efímeros pero llenos de amor; me mantuve por un rato bajo la ducha para alargar ese efluvio amoroso. Salí. Llegaron a mis sentidos los colores de tantas fragancias que me sentí fuertemente golpeado por el aire. Huele a rosas, a jazmín, al petricor del rocío montaños.

Cercano a la ciudad, los olores urbanos se apertrechaban como si de una selección de comestibles se tratase. Pan recién horneado, caramelo y nafta fueron los primeros que se hicieron presentes, para recordarme que era hora de una merienda. Sentado en la plaza disfruté de un banquete celestial. Infusiones

de frutas, frituras callejeras y el sudor jornalero se golpeaban para destacarse entre ellos.

Me dejé llevar. ¿Cuánto tiempo pasó?, no lo sé; no me importa. Mi imaginación voló como también lo hizo mi gula. ¿Y cómo no sentir hambre frente a tantas emanaciones de fragancias? Carne cocida a la brasa mezclada con pollo frito, camarones recién bañados en agua caliente aderezados con ajo y perejil, por no decir de los aromas a pastelería que llegaron a mi nariz.

Cuando me incorporé casi no podía levantarme, la llenura pesaba en mi imaginación. Corrí hacia el mar en busca del valor para enfrentar lo que estaba por llegar. El vaivén de las olas trajo consigo un olor a sal que me embriagó de placer. Me sentí salado como mero, divinamente salino. Bañado en un fumé de abundancia me regocijé en mi buen olfato. Quedé extasiado ante tantos buqués marinos y dormí bajo el sol plácido de mi plenitud.

Llegó la noche y con ella nuevos aromas invadieron el aire. El olor a romero, albahaca y menta se desprendía de las paredes como estrellas fugaces que se mezclaban con lilas, azahares y mastranto abatidas por el viento. Cené una mezcla de arroz azafranado con canela, clavo y pimienta que acompañaba un jugoso cerdo asado con especias, que llevaba una furgoneta de reparto de comida india.

Caminé durante horas persiguiendo los olores que llegaban a mi nariz, hasta que amaneció en un antiguo caserío rural de cuyas casas se escapaban los efluvios inconfundibles a leña, arepa de maíz y leche recién ordeñada. Un vecino del lugar se sorprendió por mi aspecto, algo que vi reflejado en su rostro marcado por el tiempo y el esfuerzo. Me invitó a comer, pero estaba ahído de tanto viajar.



ENROLLADOS DE MANJAR

Mayté Bravo

Lucía dejó el libro sobre la mesa de noche. Se quedó mirando el techo por un largo rato, antes de apagar la luz, pensando en lo que acababa de leer. Su marido dormía medio metro más allá. Un sueño sereno, sin ronquidos ni suspiros.

Había leído sobre la muerte misteriosa de un chef, una mujer con múltiples identidades y un gato de cerámica que aprendía a cocinar. Lo que no se sacaba de la cabeza era un cuento sobre una bola de pelos. Una bola de pelos con vida y deseos, planes y propósitos. Sintió envidia. Y asco. Un poco de compasión por Carmen y por Pedro.

Empezó a sentir que, a diferencia de la protagonista del cuento, en lugar de tener un ser que la habitaba y confabulaba contra ella, a ella la invadía un vacío cada vez más grande. Uno que intentaba llenar durante el día con múltiples citas, obligaciones, visitas, reuniones, el club de lectura, los encargos de su madre —mañana tengo que llevar el santo a restaurar, recordó— y la constante atención que requerían su marido y sus hijos. Suspiró. Apagó la luz. Cerró los ojos. La noche era cada vez más larga.

Una hora después decidió bajar a la cocina. Lo único que la calmaba era preparar el enrollado de manjar con la receta de Diana. Todos esos meses lo hizo una y otra vez. Un bizcocho ligero de claras batidas y yemas cremadas,

esponjoso, aireado, casi etéreo. Le seguía fascinando haber logrado dominar a la perfección el paso de enrollarlo aún caliente en un paño de cocina. Así le habían enseñado en el curso de la Escuela de los chefs, cuando le dio por pensar que esa sería otra vocación que podría explorar. Ya no recordaba si fue antes o después del paisajismo, la decoración, los mandalas, las velas artesanales y los terrarios. Pero nada, nada cuajaba. Si no era la falta de entusiasmo, eran las críticas veladas de Pedro, su sonrisa irónica, su beso en la frente. Y ella, nuevamente, se hacía más pequeña.

Sus hijos habían crecido, estaban en la universidad y ya no tenía que llevarlos y traerlos de las fiestas, deportes, conservatorio, club de física, catecismo. A sus cuarenta y seis años tenía veinticinco años de matrimonio, una carrera que nunca ejerció, una serie de diplomas de cursos misceláneos que en inversión sumaban lo que hubieran costado varias maestrías.

Esperó a que el bizcocho se enfriara, lo extendió sobre el mesón, esparció el manjar de leche, lo enrolló, lo puso en el platón francés de su abuela, espolvoreó con azúcar glas y lo cubrió con la campana de cristal que le regaló su suegra.

Esta vez la receta no surtió efecto. No se había calmado. Aún no tenía sueño. Decidió comer un trozo: sacó el tenedor de plata, se sirvió leche fría en una copa de vino. El primer bocado fue una delicia, un sabor que evocaba las fiestas de cumpleaños de niña, cuando su mamá le ponía vestidos de nido de abeja, medias con orla de encajes y zapatos de charol, y le hacía colitas de caballo que terminaban en rizos. Recordó cómo le picaban los vestidos, el calor que le daban, cómo se resbalaba con los desgraciados zapatos y no lograba ganarle en las carreras a su prima Nena, la machona, la que llevaba el pelo cortito y zapatos de caucho y se trepaba a los árboles con los primos. ¡Cómo la odiaba! No, no

la odiaba a ella, odiaba a su mamá por vestirla como una muñeca de porcelana, odiaba que esperaban que fuera perfecta y pulcra y que nunca tuviera tierra bajo las uñas. Y odiaba más que ella siempre cumpliera con el rol esperado.

Se sirvió un segundo trozo, un poquito más grueso que el anterior. Este evocó el sabor a los bocaditos de las fiestas de quince años, de la primera vez que Pedro, el chico que conocía desde la cuna, la sacó a bailar una canción lenta. Recordó las recomendaciones de la monja del colegio «hay que dejar espacio entre él y tú para que entre Jesús», mientras enseñaba que se debía mantener una estricta distancia del largo del brazo extendido para que no haya ningún tipo de roce inapropiado. Ah, cómo quería que Pedro se acercara más, cómo quería ser como sus compañeras del liceo que se besaban con lengua con sus enamorados, cómo sentía que algo se le derretía, derramaba, estremecía por dentro cuando olía el Grey Flannel que emanaba de su cuello.

Venga otro trozo más, otro suspiro y un recuento más que mental, sensorial, de su boda, su matrimonio, el nacimiento de sus hijos. Y todo el maldito esfuerzo que hacía para mantener la figura, estar a la moda, sonreír en las fotos, vestir a su hija con los mismos malditos pesados calurosos vestidos de nido de abeja y los mismos zapatitos incómodos. ¡Se casó tan pronto, tan pronto! Recordó su paso por el intercambio en Estados Unidos, la libertad que sintió de poder leer, estudiar, ser inteligente, encantadora, callada, menos producida y más cómoda en su piel. Creyó que tenía posibilidades, creyó por un pequeñísimo instante que encontraría un lugar en el mundo que no fuera al mando de este caserón con dos empleadas, un jardinero, un chofer y varios contratistas para la piscina, el jacuzzi, las cercas eléctricas, la decoración, las cortinas...

El cuarto trozo ya no se lo pasó con leche, sacó la botella de malbec Angé-

lica Zapata que compraron en un viaje a Argentina, cuando Pedro quiso ir a un partido de fútbol y ella se perdió por horas en el Ateneo y tuvo que pagar sobrepeso por libros. Ya no recordaba para qué lo guardaron, se graduaron los hijos, y él no lo sacó, tampoco lo sacó para sus bodas de plata. Qué me importa, mañana escondo la botella y compro otra en el supermercado. No se va a dar ni cuenta. Porque lo que a él le gustaba controlar no era a la cava sino a ella. Tenía que saber dónde estaba y sobre todo tenía que saber si a esas reuniones iban hombres. Y cuando los había, necesitaba saber si él los conocía. Podía aparecer de repente, llamar y escribir muchas veces. Así que siempre era la primera en llegar y la primera en irse. Para Lucía no había sobremesas largas, ni *afters* de nada. Cuando el club de lectura se iba a tomar cafecitos que luego eran mimosas o gins, ella nunca estaba. No importaba si aún quería hablar de libros, política, ciencia ficción, cine, arte o de los chismes de Twitter. Siempre podía tener solo un poquito: un poquito de comida, un poquito de cultura, un poquito de opiniones, un poquito del enrollado de manjar que hacía casi todas las semanas para calmar sus pensamientos, desilusiones, contradicciones.

Siguió comiendo: ahora ya no usaba el tenedor, el pedazo iba directo a su boca, el manjar chorreando, el azúcar espolvoreado en su cara, el mesón. Se lamía las manos, se chupaba los dedos. Pensó por un momento en qué bello sería dejarse ir, ser gorda, beber un poco más, quedarse hasta tarde en las reuniones, hablar, escribir, publicar una novela que cuente cada detalle escabroso de su familia y sus amigos, irse un año a estudiar literatura inglesa en Oxford y tener un amante pelirrojo y pecoso, cortarse el pelo chiquitito, no ponerse aretes, no volver a usar taco de aguja nunca más, hacer las paces con los hermanos que su padre nunca ocultó.

Devoró el enrollado, se acabó todo el vino, bailó esa canción de Bowie, cantó La gata bajo la lluvia. Lloró, no, sollozó: lágrima, moco y baba. Eran las cuatro y por la mañana tenía que llevar el santo de la capilla de su mamá donde la restauradora.

Lavó las aspas de la batidora, el tazón, la copa, el plato y el molde. Pasó el desinfectante por el mesón. Secó todo y lo volvió a guardar en su lugar. Cuando terminó, amanecía. Se metió al baño a darse una ducha, puso en el tacho el camisón manchado de manjar, se secó el pelo y despertó a Pedro para salir a correr.

ÍNDICE

EL VIAJE DE LORD FREEDOM	11
LOS FUTURIBLES DE UN HUEVO	14
ACCIÓN DE GRACIAS CON PAUL MADIOT	17
DANZA CON PAN	23
SOPA DE CEBOLLA	26
CUANDO EL AMOR PICA: BORRADOR EN EL CUADERNO DE LA COCINERA	29
ATRACÓN DE ALGODÓN	32
MINDFUL EATING	34
VIEJA Y CANSADA	37
PAN DE AMORES	41
¿A QUÉ SABE EL AIRE?	44
ENROLLADOS DE MANJAR	47

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.



CAROLINA BUSTAMANTE: Es una caraqueña educada en las escuelas públicas venezolanas y egresada en Administración de la Universidad Nueva Esparta (2007). Mamá de tres, incursiona en la escritura de la mano de Willy Mckey en su taller Word Power y con Lena Yau en Hablamos comida ¿Letramos el habla? Taller de literatura y gastronomía, espacio donde encuentra su voz en la escritura y refugio durante La Pandemia del COVID-19. Actualmente reside en Leicester, Inglaterra.



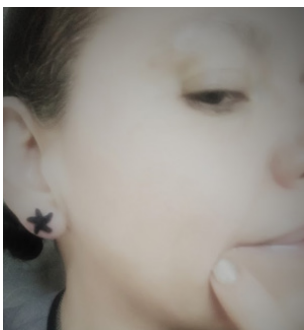
MARIE BRETO: Caraqueña, Licenciada en Comunicación Social con Master en Manejo de Comunicación para el Desarrollo Sostenible. Vive en una ciudad eterna mientras sueña con ver pasar guacamayas en su sucursal del cielo. Creció saltando charcos y luchando contra el síndrome del impostor. Está convencida de que los gustos evolucionan y la memoria es selectiva. Por eso escribe para detener el tiempo y guardarlo fabulado en su memoria.



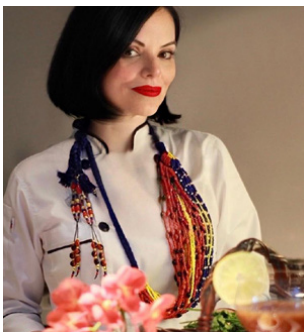
LARISSA HERNÁNDEZ: Comunicadora social con estudios de postgrado en Sistemas de Información y en Literatura Latinoamericana. Desde 1993 trabaja en archivo y memoria, coordinando proyectos de digitalización de documentos relacionados principalmente con arte, arquitectura, fotografía y prensa. Ha publicado artículos en la Revista Javeriana «Cuadernos de Literatura» y en «Latin American Literature Today».



BÁRBARA DA SILVA: Es una joven venezolana que busca destino en Madrid. Estudia periodismo, suele sentir que nació siéndolo a causa de su curiosidad. Le gustan más los mundos que lee que este donde aparentemente vive. Y, aunque habla hasta la saciedad, escribir se le hace más apasionante y sincero. Se dice que hace honor a su nombre y que tiene un portal donde parece que muestra lo que ve, narra y pinta: @barbarandrealarez



HEIDI JIMÉNEZ SANDOVAL: Aprendiz en todo, la «grumpy cat de su espacio», caminante, intento de artista plástica, costarricense de nacimiento y trotamundos por elección. Tallerista con Lena Yau, con un blog a veces «cheese» y un IG @muchosabrazos de pura cotidianeidad.



MARYTERE PÉREZ: Cocinera venezolana para el mundo entero, de mi pasión hice una de mis profesiones y, con ello, el camino que decidí andar por lo que me queda de vida. Mi proyecto consiste en compartir mis experiencias e inspiraciones culinarias a través de recetarios, gastro documentales, programas y cursos de cocina online que invitan a celebrar la vida a través de la buena mesa, la cocina honrada y de autor.



JENNIFFER HEREIRA AGUILAR: Nacida en Caracas, Venezuela. Es médico endocrinólogo. Defiende la cocina como un propulsor universal de la salud y el bienestar integral. Estudiosa apasionada de la historia que cuentan los alimentos. Amante curiosa de la buena mesa.



SARA RICO-GODOY: Nació en Tegucigalpa, Honduras en 1990. Es licenciada en Letras de la Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán, con Máster en Español de la Universidad del Sur de Illinois en Estados Unidos y candidata a doctorado de la Universidad de Tennessee, Knoxville. Ha publicado cuentos en antologías y revistas digitales. Actualmente, es profesora de español como segunda lengua en la Universidad de Tennessee y está terminando de escribir su tesis doctoral.



DAVID TORRES: Es psicólogo especializado en coaching de equipos. Ha trabajado en restaurantes, comprobando que «cuando un equipo de camareros y cocineros se compenetran mejor, el servicio al cliente es excelente». Vive en Madrid.



KARLA CAMPERO: Caraqueña de herencia canaria, habitante de Madrid. Publicista de formación y cocinera empírica por gusto y pasión. Amante y firme creyente de los sabores como emociones que expresa con pasión y disfrute en Cookingka.com.

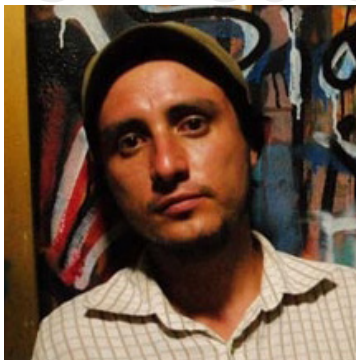


LEONARDO PÁEZ: Abogado. Me he desempeñado en el área financiera. En 2016 incursioné en el tema alimentario, participando en varios proyectos, entre ellos la consolidación de una marca país. He participado en foros y ferias internacionales, siendo coordinador de uno de ellos relacionado con el sector de pesca y agroalimentario. He sido director de proyectos como Pescao, Grupo Farallón, Menta & Romero, Grupo Las Piedras Gulf y el Hub Services for Alimentary Commerce International.



MAYTÉ BRAVO: (Guayaquil, 1972) Cocinera, madre y gastronoma. Periodista, *geek* y bloguera de recetas y crónicas. Ha tenido muchas ocupaciones: analista de sistemas, reportera, profesora, diseñadora web y emprendedora. Entre sus intereses están la ciencia ficción, la educación y la literatura. Los talleres de Lena Yau le dieron no solo un respiro durante la pandemia sino también una nueva mirada a las posibilidades de maridaje de la creación literaria y la gastronomía.

ilustración



Luis Ignacio Cárdenas
(TÁCHIRA, VENEZUELA, 1984)

Diseñador gráfico y editor. Licenciado en Educación, Mención Lengua y Literatura(UNICA).Pertenecióalcolectivoculturalyaudiovisual«Palabracera». Trabajó como diseñador y diagramador en la Fundación Editorial Escuela El perro y la rana, Capítulo Zulia. Actualmente es editor en Ediciones Azalea y participa en el proyecto de ilustradores digitales AJOPORROSTUDIO. Autor de los poemarios *Varios arrebatos* (2012) y *Un amor de color galaxia debajo de un amanecer agridulce* (2013), editados por el Movimiento Poético de Maracaibo. Algunos de sus poemas han sido incluidos en revistas literarias venezolanas y extranjeras. Incansable promotor de la lectura en escuelas, comunidades, cárceles y otros espacios. Como ilustrador ha colaborado con Ediciones Petalurgia en varias ocasiones.

curaduría



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



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