

Esta edición PDF  
del **Papel Literario**  
se produce  
con el apoyo de



# Memorias del paladar

Edición especial 80 Aniversario

FUNDADO EN 1943  
**Papel Literario** 80 AÑOS  
DOMINGO 19 DE NOVIEMBRE DE 2023

•Dirección Nelson Rivera •Producción PDF Luis Mancipe León •Diseño y diagramación Víctor Hugo Rodríguez •Correo e. riveranelsonrivera@gmail.com/•https://www.elnacional.com/papel-literario/•Twitter @papelliterario

ANIVERSARIO >> PAPEL LITERARIO CUMPLE 80 AÑOS



## Ada Iglesias

Paralelas con océano

Ponia el cambur titiario —el chiquitín— en el redondel hecho de harina, huevo, poquita sal y leche. Lo cubría con otro y sellaba. Su “niño envuelto” se unía al resto en la bandeja y, ya en el horno, adquiriría sentido y sentidos. Una aleación de azúcar y canela para arrullar. El calor almibaraba a ese pequeño, cobijado, moreno y tierno... listo para mí.

Eso, entonces, de aquel lado del Atlántico.

A la mezcla de harina, huevo y leche, el toque de sal. La sartén esperaba para reflejarla, para que una tela sedosa delgadísima y a ratos tostada —con cráteres lunares— solazara después la miel de flores. Enrollar en la bandeja, donde el azúcar esperaba a la “filloa”, excelsa, que absorbía y derramaba el zumo.

Eso, también entonces, de este lado del Atlántico.

Las abuelas tocaron mi historia para siempre. La andina. La gallega. Ambas buenas en los fogones. Finas hilanderas que me enredaron con delicadeza, a gota dulce, la madeja de la memoria. Es que eran buenas en la vida.

(—Y tú —indagaban los que no sabían—, ¿a quién quieres más? —Eso no se pregunta —dije).

Dejaron lo óptimo de sus manos en las masas, pero preferían emplearlas en las caricias que rehuía. La charla, extensa, en dos lenguas insustituibles, de refranes, las nuevas palabras y las palabrotas; las de los rezos; las de sanar con tiritas y curitas; los nombres de las cosas que veía, oía, comía; el chucho, el güino. Lengua para decir, lengua para degustar. Para pedir una filloa y un cambur adicionales.

¿El *cambúre* guanche americanizado o la *phyllon* griega celtíbera? Tardé algún tiempo en aceptar que son cronologías y espacios protectores, míos.

Y entonces, con el tiempo, de los niños envueltos y las filloas pasé a todo lo demás. Pasé al resto de la vida.

## Paralelos irreconciliables

En Café Arábica tuve dos conversaciones importantes: aquella en la que H. me pedía que me hiciera cargo de sus manuscritos, y la de mi primera cita con S.

En ese reto dialéctico al que me sometía H., expuso también que estaba seguro de que no existía vida ultraterrena. Tomó un par de granos sin tostar, de los que se derramaban de unos sacos que adornaban el espacio, y aseguró que el paso de las décadas los iría deshaciendo, sin que nada ni nadie interviniese.

—Adita, solo lo sé; si pudiera demostrártelo con la claridad



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023

con la que lo veo, cómo observo los polvos estelares, la materia ondulante que nos rodea, inapreciable, la que nos deshace... Solo sé... que lo sé.

Y desplazó los granos por la mesa como sería en el cosmos. El aroma del café que se tostaba decía *bé-be-me*, por si yo pudiera obtener la clarividencia de mi amigo.

Fue la última vez. Y quiero decirles que no lo olvido casi ningún día.

En la de S., durante unas dos horas escuché cómo Buda es consciencia y camino para la iluminación. Y con la cucharita y un grano de esos, los del saco de café, que golpeó con la herramienta,

hizo el remedo del caer en cuenta de todo lo que es el Todo.

—Ada, solo lo siento. Me gustaría mostrarte la plenitud, cómo el mecanismo para trabajar en la meta es, en sí, feliz. En lo que nos rodea, las órbitas celestes, sus ritmos, que se rehacen... Es así, es... lo que siento.

Impulsó otro grano hacia el techo mientras preguntaba si nos veríamos de nuevo. Lamenté no haber probado ese tipo de café optimista con el que se relamía.

Fue la primera vez. Y debo decir que es imposible olvidar que he *be-bi-do*, quizá para intentar creer en un nirvana que no llegará.



## Adriana Bertorelli

Domingos a esta hora

Ya no conozco la casa de mis padres. Ya no soy de la casa donde todos, menos yo, se reúnen. Ya no están frente al mar, con el cerro en la espalda velándoles el sueño. Ya no hay costa en la sala murmurando sus olas por detrás del sofá o encima de algún libro de nuestra biblioteca. Ya no nos reunimos en la mesa de granito con tardes de postal frente al océano. Ya no hay conversaciones delirantes de un Gilgamesh eterno que nunca vio la luz o tal vez su luz fuera poder imaginarlo. No está la medialuna donde burlar el tiempo, las distancias o el rumbo de las vidas que amamos y que a ratos volvieron. Ahora la mesa es otra, con otros comensales.

No conozco la casa de mis padres. Ya no guardo su llave en caso de emergencia. No puedo entrar allí abriendo yo la puerta, aunque me recibieran con sopa y con moussaka. Ya no sé de qué hablamos en casa los domingos. Bacanal memorable de embutidos y chistes, jugos de muchas frutas y arepas que simulan el suelo lunar en forma, aunque nunca en el fondo. Domingos de festín, de amor, de intensidad.

Esa casa es mi casa. Aunque yo no esté ahí ni tenga ya la llave. ¿De verdad es mi casa aunque yo no esté ahí? No conozco ni el nombre de la calle adonde permanece mi memoria. Ya no sé de qué hablan allí, en esa mesa, en donde se celebran los domingos radiantes. Porque allí faltó yo. Falta mi hija. Faltamos todos los que nos fuimos lejos. Los que seguimos siendo, también, en esa casa que desde hace años solo veo en este recuadrado de pantalla desde donde suspiro los domingos en los que, como hoy, estoy perdida, sin saber con qué comerme mis recuerdos.

## Álvaro Benavides La Grecca

¿Escribir desde el paladar evoca memorias olfativas, visuales, táctiles, sonoras. Hay platos semejantes a una canción; otros huelen a nuestra infancia y a sus novatas experimentaciones; algunos figuran un paisaje luminoso; muchos recrean una conversación especial sobre aquel asunto por siempre sin resolver porque tu contertulio no está más... se fue, aún sin saber uno hacia dónde, pero dejó huellas.

Eso me pasa con el exquisito *steak tartar* de Ramón Nelo Rojas. Sale de sus manos desde hace una larga treintena de años en el bar Carso. Confieso tener un consolidado amorío con ese especial crudo de carne.

Según me ha dicho su sabio ejecutante, lleva, entre otros ingredientes, alcapparras, cebolla morada, perejil, el toque de picante —proporcionado siempre justo—, salsa inglesa, y vitalizado a diestro fuete entre tenedor y cuchara hasta lograr esa sedosa textura, a la fecha imposible paladear en ninguna otra parte.

Ese amorío sigue fiel a pesar de mis frecuentes intentos por traicionarlo aquí y allá, en numerosos lugares a ambos lados del Atlántico, nunca con éxito.

Solo guayabos me han dejado esos vanos escarceos.

Cuando hace poco el Carso cambió de dueño, tuve idéntica desazón (nunca mejor dicho) que cuando se mudó de su recinto en el inolvidable centro Galipán, a su vecina ubicación de hoy: *no será el mismo*, me dije. Para mi mayor satisfacción, en ambas ocasiones sencillamente me equivoqué.

El Carso es uno de esos lugares a los que también se puede ir solo, en la certeza de que no *estaremos* solos. Con seguridad nos toparemos con gente interesante, conocida o no, de nuestro propio mundo, de otras esferas, con quienes ejercitaremos ese delicioso arte de la conversación aguda, inteligente, con humor, disparadora de ricas memorias, renacidas por el estímulo de las sensaciones maceradas en el paladar.



## Álvaro Pérez Capiello

Un verano segoviano

¿Qué sería de Segovia sin su acueducto! Sin duda, ello plantea un ejercicio para nuestra capacidad de imaginar... No es casual que, muy cerca de grandes obras de arquitectura civil o religiosa, destinadas, por derecho propio, a granjearse un lugar entre las preferencias de los turistas y amantes del arte, también proliferen restaurantes cuya sola mención convoque a los paladares más refinados. Vienen a mi memoria; el Agrippa al Panteón en la Piazza della Rotonda de Roma, o el Caffé Florian de Venecia, que, en sus tres siglos de historia, ha recibido una constelación de ilustres visitantes, entre quienes se cuentan: Stendhal, Lord Byron, Madame de Staël, Nietzsche, Charles Dickens, Ernest Hemingway o Coco Chanel.

La ciudad de Segovia no constituye una excepción a la regla en materia del buen comer, pues, en la plaza del Azoguejo, se halla el Mesón de Cándido, un local de tradición centenaria conocido mundialmente por el cochinito asado y los judiones de La Granja con oreja de cerdo. En un arco, bajo una colección de platos de loza tradicional, puede leerse: “la cocina da la medida de la cultura de un pueblo”. Frase certera que nos lleva a conectarnos con las tradiciones ancestrales de los pobladores de una región a través de su gastronomía. Viajar es una experiencia que involucra todos los sentidos... No en balde, evocamos a Tarragona por el inconfundible sabor de los *calçots* y la salsa romesco, o a Málaga con sus espetos de sardinas asados a la orilla del mar. Pareciera que pudiéramos asociar a cada ciudad o pueblo que hemos visitado con un platillo especial, y que esas recetas acaben por conectarnos con amores, rupturas, o nuevos comienzos. La existencia está llena de ingredientes, cuya proporción es clave para conseguir el resultado final esperado.

## Ana María Velázquez Anderson

Aún andaba don Armando Scannone escribiendo su famoso “libro rojo”, llamado *Mi cocina. A la manera de Caracas*, cuando ya sus recetas eran probadas, comentadas y hasta mejoradas por parte de familiares y amigas, entre las cuales estaba la señora Anderson, mi abuela. Eran mujeres que cocinaban como diosas.

Yo era una niña poco dada a la comida debido a mi condición de asmática. En los días de ahogo no me apetecía comer nada. Entonces las natillas de la señora Anderson venían en mi auxilio. Aquel sencillo plato, de origen conventual en la Nueva España, hecho de leche, harina, huevos y canela, engrosado a pulso con la famosa Maizina Americana, se convertía en casi la única comida que probaba por días. Mi abuela dejaba de lado los grandes platos y se dedicaba a la preparación de la natilla exclusivamente para mí. La dulzura de aquel postre era equiparable a la ternura de una abuela que sabía que para atenuar el malestar había que poner un grano más de amor.

Siempre hay una llave conectora para andar por los laberintos de la memoria. Para mí, esa llave es el “libro rojo” de Scannone que compré cuando crecí, mi abuela ya no estaba y quise aprender a cocinar. Su presencia en mi cocina me trasladó de inmediato a mi infancia. Cada vez que lo abro no dejo de pasar mi mano sobre la página donde está la receta de la natilla. Cierro los ojos y ahí están de nuevo el delicado postre, las amorosas manos de la señora Anderson y mi infancia. Se hace la magia y regresa el aroma de la natilla espolvoreada con canela y ese lazo único entre una abuela y su nieta que ata para siempre a un legado familiar femenino.

## Andrea Imaginario

Si bien mi madre nos enseñó a comer de todo, creí encontrar mi límite cuando enfrenté un raro platillo de mi abuela materna, sin adivinar que se convertiría en uno de mis preferidos. El episodio ocurrió durante un viaje a Portugal. Nos quedamos en casa de mi abuela Gracinda, a quien solo conocí entonces. Era una mujer tacamajaca, gobernante de los negocios, la casa y mi abuelo, ya resignado.

Un día mis padres salieron y me dejaron a su cuidado. Mi abuela me llamó para almorzar. Inmediatamente acudí a la mesa. Recibí un plato soper con un caldo amarillo y algo como serpientes troceadas, inaceptable para una caraqueña, aun de familia portuguesa. Rezongué en español: “No me voy a comer eso”. De pie, con su rudeza característica, mi abuela hincó las manos a cada lado de su gruesa cintura y vociferó en portugués: “*Vais comer porque eu digo*” (te lo comes porque lo digo yo). Intimidada y sin poder acudir a mamá (igual no hubiera funcionado), probé un bocado. Sentí un disparo de gusto sorprendente: un apetitoso caldo aterciopelado saborizaba una carne blanca y firme, sin espinas ni escamas ni raras texturas.

Se trataba de una *caldeirada de enguias*, famoso asopado aveirense de anguillas frescas, cocidas al fuego lento con aceite de oliva, ajo, laurel, cebollas y papas en rodajas, vino blanco, agua, azafrán, sal, vinagre, *piripiri* y perejil. Aveiro, o “la Venecia portuguesa”, es un distrito ubicado en un delta, enervado, pues, por numerosas rías de agua dulce y salada, propicias para criar anguillas.

Tan buena cocinera como comensal, mi abuela me enseñó de ese modo a cultivar la curiosidad gastronómica y me abrió a la diversidad cultural portuguesa, mucho más que bacalao. Desde entonces, a mi abuela y a mí nos unió el gusto por una buena mesa.

## Andreína Guenni

### Memoria de asado

Los domingos comenzaban temprano porque había que ponerse a picar. Papá añoraba quedarse descansando, pero sabía que sus manos iban a terminar en la cocina, por más que bromeara. Mi hermano despotricaba, añorando un poco de paz para variar. Pero el plan seguía en pie, firme, como mamá, que solo reía mientras sacaba la vajilla azul que había sido su regalo de bodas. Esos almuerzos siempre eran inventos de ella, y los supimos apreciar realmente cuando nos empezó a parecer que mucho tiempo pasaba desde la última vez que veíamos a los abuelos, a los tíos y a los primos.

A veces era el momento para aventurarse con algún menú nuevo; pero el recuerdo que llevo en el paladar es el de su asado negro, bueno... el de la receta del libro rojo, “la de Armando”, por supuesto. Creo que no hay algo igual en el mun-



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023

## Betina Barrios Ayala

### Yo te enseñaré mi manera de llamar las cosas

Empanada, crema de leche, queso trenza, picante, suero caraota, carne mechada, aguacate, huevo frito, revuelto, poché, queso blanco a la plancha, pabellón criollo, cachapa, cochino, pescado frito, salpicón, cazón, tostones, coco frío, tequeños, queso de mano, papelón con limón, arepa asada, mantequilla, yuca sancochada, guasacaca, pollo en brasa, hallaquitas, ensalada de repollo, gallina, perrito, pan de jamón, cachito, palmeritas, mil hojas, mamón, guayaba, ciruela (de huesito), higos, parchita guanábana, jugos naturales, café negrito, con leche, guayoyo cocuy, fresas con crema, cuántos favoritos de todos los tiempos y regiones, una pisca andina, por ejemplo, canelita, ovejo asado, pisillo llanero, patacones, yoyos ostras, pepitonas, *rompecolchón*, bollos pelones, panelas de San Joaquín, un balde lleno de mangos rojos-naranja, una mano de cambur en el árbol, todavía la hoja, hallaca, onoto, chicharrón, cerveza fría, carretera, el agua, el aire salta por la ventana, la música flota en la radio, *Siembra*. Sorte si el recuerdo es como lluvia, como todo esto por el resto de la vida donde quiera que esté

## Blanca Elena Pantin

La cocina es una celebración de vida seis langostas el mejor de los vinos *bull shots* (consomé campbell y vodka) “Esto es, Quele, por tu viaje” y brindamos esa noche cuando mi padre y su amigo Toton decidieron *botar la casa por la ventana* y sorprendernos “Toton era así”, evoca mi padre “abiertamente generoso y espléndido”

Esa noche quedó en nosotros la imagen de mi hermano Juan Andrés y tío Charles disertando sobre el mundo en el jardín de San Pablo La mesa puesta, los detalles

En todo eso pensaba en el avión sobre el Atlántico Los viajes son un poco eso cuando uno va o viene a los afectos y los encuentra intactos ahí donde los sabemos preservados por la memoria que todo protege

De *Poemas cosidos* (Edición de autor, 2010)

## Beatriz Sogbe

El escultor inglés Lynn Chadwick (UK.1914- 2003) andaba molesto. No le salía nada en las últimas semanas. Eso sentí apenas llegados de Londres, con mi familia, a su casa en Stroud. Hacía un frío intenso. Me dispuse a hacer un asado negro y un mousse de chocolate negro con papelón y cacao venezolano.

A los alemanes les encanta hacer banquetes. A los italianos les gusta comer con su familia y amigos. Los franceses generan todo un acontecimiento para la mesa cotidiana. A los ingleses simplemente no les interesa el tema. Estaba dispuesta a comer bien después de varios días de mala comida en Londres.

Y en ese inmenso castillo gótico donde vivía me apropié de los fogones. Mientras su hijo trabajaba unos muelles. Su esposa tomaba fotos a unas piezas del escultor. Chadwick estaba en el cercano Frampton. Me instalé en la cocina medioeval con sus ollas de cobre y cazuelas de cerámica.

A las empleadas les envié a lo que mejor saben hacer unas inglesas. Decorar la mesa con primor y opulencia. Conseguí unas ollas de asar francesas. Todo se cocinó a fuego muy lento. Y preparé la mousse.

El aroma embriagaba los ambientes del castillo. Al llegar Chadwick me mandó a llamar afuera. Quería que viera cómo había restaurado la vieja capilla del castillo. Sin muebles y solo con sus hermosos vitrales se veía conmovedora. Le comento que era una lástima que en el castillo no haya fantasmas. Chadwick sonrió.

¿Hace falta decir que un asado negro puede hacer saltar los sentimientos y la creación? No lo sé. Pero esa noche fue magnífica. Demasiadas sensaciones.

Al día siguiente me mostró lo que había hecho durante la noche. Una pequeña pieza de una mujer con el cabello al viento. Su vestido volteado por la brisa. Una maravilla de pieza. Se había acabado el mal humor.

—¿Será tu comida? —me dice.

Le respondo:

—No lo sé, pero en ese castillo hace falta un fantasma que haga algún hechizo. Y no me quedó más remedio que hacerlo yo.



## Carlos Leáñez Aristimuño

### El Rey del Pollo

Mudarse es una maldición: se pierden paisajes, amistades, parientes... ¡y sabores! Pero la diáspora venezolana tiene en las alforjas los recetarios de la abuela. Y la voluntad de hallar los ingredientes. En ocasiones logra el sabor original. A veces incursiona en fusiones. Pero persiste la memoria del paladar en Montreal o en Lima, en París o en Montevideo, en Sidney o en Nueva York.

Cinco años llevo en Tenerife. Con frecuencia, sentado frente al mar, llueven añoranzas: el verdor de Caracas, un cumpleaños, el olor de la lluvia, el rostro de mi padre, el canto nocturno de las ranitas. Pero no he añorado los sabores, no: aquí he paladeado cachitos, panes de jamón y cachapas absolutamente sin par.

De mis tinerfeñas vivencias, rescato una noche. Salía de un programa de radio y el animador me invitó a unas arepas. Me llevó al Paseo Marítimo de Candelaria, frente al Atlántico. Allí destacaba un aviso con neones languidecientes: El Rey del Pollo. La decoración era setentosa y camioneril. El ambiente un tanto ajeno a la pulcritud. En el menú había de todo. Mi acompañante insistió: "arepas". No como carne de noche, pero dije: "de carne mechada". Generosa, caliente, desbordante, llegó. Al apenas olerla, la tomé, cerré los ojos. Aspirando hondo, con un gemido, di el primer mordisco. Todo lo que me rodeaba desapareció. Me vi niño, en la cocina, tirando de la falda de mamá, rogándole: "quiero probar". Ella mete una cuchara en la olla y saca unas jugosas tiritas de carne. Sopla. Las lleva a mi boca... la gloria.

No he vuelto a El Rey del Pollo: temo que el milagro no pueda repetirse. Me basta con cerrar los ojos y respirar hondo para regresar a mamá, a su sazón, a un valle verde y solar...



## Diego Maggi Wulff

Entro al Whole Foods Market. Me quito el abrigo, los guantes y la bufanda. Vibra el celular. "Haciendo hallacas", dice alguien en el grupo familiar de WhatsApp.

Mientras camino con el carrito, escucho mis pisadas sobre los periódicos amarillentos. Me fijo en uno que dice: "PARO PETROLERO". Mi tía María Cristina los ha puesto en la cocina para que no se manche su piso de onoto. En el pasillo de los quesos amarillos, elijo el *reduced-fat cheddar*.

Luego voy a los refrigeradores de las carnes. El olor del guiso me despierta el hambre. Mi padrino me pide que lo revuelva bien con el cucharón y me da una cucharita para que lo pruebe. Primero distingo el sabor de la carne y el pimentón, pero luego el picantico los opaca. Me provoca comer directo del cucharón, pero me contengo. De las veinte opciones de carne molida, agarro la marca del supermercado.

En el pasillo de las *delicatessen*, veo una aceituna en el piso. Se le ha caído a mi abuela. Una de mis tías la regaña diciéndole que se coma las aceitunas del frasco y no las que van dentro de la hallaca. Tres hallacas se quedaron sin aceitunas.

Como se me acabó el papel de aluminio, meto el más barato en el carrito. Mi mamá le pregunta a mi primo Juaniquillo si los bollos los envolvemos con papel aluminio o con las hojas de plátano. "Tranquila, tía, hay bastantes hojas", dice Juaniquillo.

Miro las cosas del carrito por si falta algo. Luego veo la torre de hallacas y bollos encima de los periódicos. No hay cola, así que pago rápido. Me vuelvo a poner el abrigo, los guantes y la bufanda. Salgo a la calle y el olor del onoto se desvanece en el viento helado.



## Carolina Guerrero Orinoco

La conjugación de mi memoria del paladar termina en "s". Plural. Exótica, diversa, cosmopolita, trotamundi, aventurera. Pero hay episodios que no son comunes para el resto de los terrestres, ni siquiera para los venezolanos, tan ausentes de la experiencia telúrica de cualquier cosa a más de medio kilómetro de sus zonas de hábitat.

Llevo la cuenta de las especies de bagres del Orinoco que he probado, y las que faltan por fascinarme. Al bagre los gastronómicamente impíos lo miran con repulsión. Más en un país donde al tirano Gómez lo llamaban así. Divierte la expresión de todo ignaro ciudadano al enterarse de que el laulau, señores, es un bagre.

De los ríos de Guayana y Amazonas recolectamos el sabor de tantos peces invisibles para el comercio tradicional. No solo bagres. Desde la selva, recién capturados por baquianos e indígenas, no demandan salsas ni especias. Asados sobre una rejilla al fuego, tapados al final con una plancha destartalada de zinc, servidos en la mesa de troncos y fibra de morichal.

Y en esa memoria del paladar parpadean dos imágenes: Una, el paraíso del raudal de la Ceguera, a orillas del río Autana, cruzado por dos impertinencias: la escasez de gasoil que amenaza la travesía de la chalana de vuelta a casa, y la arbitrariedad en las alcabalas del abuso.

Dos, las Trincheras del Caura, un edén bordeado por la muerte. El paludismo *falci-parum* que nunca habría ocurrido si la revolución no hubiese exterminado el desarrollo epidemiológico que legó Arnaldo Gabaldón, y si la minería ilegal, asesina de la selva, no trastocara hasta el comportamiento del *Anopheles*.

En la conjunción entre ríos y mercurio, entre libertad y violencia, algo de lo que queda de nación aspira a impedir que esa pesca sea solo memoria y no un gozo recurrente del paladar.



## Edgar C. Otálvora Ajiaco Santaferoño

El ajiaco santafereño llegó a nuestras vidas con mis primeras visitas de trabajo a Bogotá. Compañeros de viaje veteranos en la altura bogotana, recomendaban a los novatos estar aclimatados para tomar la sopa. Pero un ajiaco de Casa Vieja, el restaurant al lado de la iglesia de San Diego, era una gran tentación al aterrizar en aquella ciudad fría y en guerra. Nos mudamos a Bogotá y Casa Vieja era punto obligado en el programa para los parientes de visita. Pocos bogotanos osaban viajar por carretera, pero extranjeros al fin, nosotros solíamos recorrer la planicie cundiboyacense hasta llegar a Tota. Parábamos en comederos donde ofrecían cerveza al clima, ajiaco o cuchuco. Aprendimos que la sopa elegante de Casa Vieja tiene rivales campestres, con sus obligatorios tres tipos de papa, pero con menos pechuga y más muslo, con plebeyo arroz, sin alcázaras ni crema, con la arracacha que llaman apio en la otra ribera del Arauca vibrador que ayuda a darle espesura. El ajiaco se integró al recetario de la familia. Sopa levantamuertos el primero de enero cuando recibíamos el año nuevo en Caracas. Después nos fuimos a Brasilia y unos sobres con guascas iban con el menaje que embarcó en Buenaventura, cruzó Panamá, fue a Miami y arribó a Santos camino al Planalto Central. Pero a Brasilia, entre otras cosas, no llegaban papas para sopa cachaca ni discos de Serrat. Comenzando el siglo y la dictadura regresamos a Caracas donde ya era usual la papa criolla colombiana. Hacerse de guascas era un problema, pero un amigo diplomático cucuteño nos las llevaba de Bogotá. El chef de la Embajada de Colombia descubrió que en el cerro Ávila crecen guascas y alguna vez nos envió un manojo. Ahora, en Raleigh, es más fácil preparar ajiaco. Tiendas latinas ofrecen guascas secas y papas criollas colombianas que en casa se mezclan con pollo y mazorcas norcarolinianas, papas de Idaho, alcázaras turcas, crema para tacos y aguacate hass mexicanos.



## Cristina Gálvez Martos

### El bacalao y laj aceituna partía

Cuando mi abuela ya estaba por morir, se compró un trozo de bacalao para hacer una ensaladilla. Era la receta clásica de cada diciembre: en lugar de ensalada de gallina, en casa se preparaba esta otra versión con carne de animal atlántico que se deshacía en la boca, con papa, cebolla, perejil, aderezada tan solo con aceite y vinagre, que mi abuela coronaba con pimientos asados.

Hacia mucho que Carmela no podía comer nada salado debido a la tensión y a complicaciones relacionadas, pero mamá quiso darle uno de los últimos gustos. No sé si he conocido a alguien, en la vida, que disfrutara tanto de la comida como Carmela. Con su acento andaluz, podía pasar por todos los puestos del mercado buscando aceitunas partidas de Jaén, cosa que dejaba desorientados a los vendedores caraqueños ante el *¡Mira, niño!, ¿tienej aceituna partía?* Hacían lo posible, le daban a probar, pero sabíamos que vendría el gesto de desaprobación.

Sobra decir que la tortilla de papas era parte del acervo hogareño. Nunca pude comer una igual, ni siquiera en una tasca, lugares donde se festejaba cualquier evento familiar, especialmente los cumpleaños. Durante esas celebraciones, recuerdo ver a Carmela envolver el jamón serrano en una servilleta y guardarlo en su cartera. Si se veía descubierta, su mirada me hacía inmediatamente cómplice del secreto. Quizás me diera un pellizco por debajo de la mesa.

Tampoco conocí nunca a nadie con más *salero*. Así era también su cocina: siempre con un poco más de sal y de aceite de lo recomendable. Todo chorreaba aceite de oliva; algo con un punto normal de sal *estaba soso*. Carmela vivía diciéndole *¡Mira, niño!* a todo aquel, diciendo *guárdatelo en el conejo, la madre que te parió o estáij to' challo*. Todo menos sosa. Salada como el bacalao y laj aceituna partía.



## Eleonora Requena

### Bocadillos y memoria

De Proust solo he leído algunos fragmentos, a Anne Carson le llevó seis años leer *En busca del tiempo perdido*, cada mañana frente a sus tostadas y café engulló hasta acabar sus siete partes. Ahora leo su libro: *Albertine, rutina de ejercicios*, y paladeo sus merodeos en busca de hacer algo con el tiempo cuando acabó el tiempo de leer al tiempo.

Debido al Covid que padecí hace más de tres años, perdí la cualidad de percibir los olores, y por ende, el sabor pleno de los alimentos. He recuperado lentamente estos sentidos, pero aún están ocultos algunos matices de las especias. El perfume de las hierbas secas, el dulzor floral de la albahaca, el pasto ferroso del perejil, el boscoso aroma del romero, el mar adentro del cilantro, la liquidez de la menta; se me muestran con demasiada timidez. Es un reto reencontrarlos, recuperarlos es una celebración, traerlos al fin de donde duermen en la memoria.

El pastel de bacalao de la casa de mis padres en Semana Santa, hecho al modo del pastel de chucho, una gloriosa combinación de huevos, pescado salado guisado con ají dulce, pimentón y cebollas; y tajadas de plátano frito dispuestas en capas junto a papas en rodajas. Un ceremonial familiar de amorosa ofrenda a la tradición y a la vida.

Tuve mi momento proustiano hace unos meses en una esquina del barrio San Cristóbal. Compré en una tienda venezolana un bocadillo de guayaba, envuelto como dios manda en hojas de bijao. No pude esperar llegar a casa para hincarle el diente, y justo ahí alcé la vista al cartel: Sarandí y Venezuela, en un instante estaba en la cocina de La Trinidad, mi abuelo me daba un dulce traído del camino, de algún viaje suyo al interior.



## Enrique Alí González Ordosgoitti

Mis abuelos habían estado muchas veces alrededor de esta mesa, situada en el patio donde pega el fresco de la mañana de Cariacuito. Hoy estaba frente a ella, observando el paisaje del condumio. Veía puntos negros, rojos, amarillos, blancos y tazas, distribuidas a la altura de cada silla.

Era una arepa grande, blanca y quemada por la leña. La abrí hasta escuchar el susurro ahumado del maíz. Tomé el punto negro abultado y probé el milagro de la sangre animal donada para la vida humana y supe de la morcilla. Ví el punto rojo brillante, que me recordaba la parte inferior de una llama, la que arde y quema sin volverse amarilla. Lo probé y se quemaron los cielos de mi boca, iniciando un romance hacia el cochino, vuelto espíritu amortajado en ají dulce. Ahí supe que el chorizo se inventó en Carúpano.

Y quedé absorto, hasta escuchar el grito de la arepa. Y procedí a mezclar lo negro y lo rojo y lo blanco y lo mordí y supe que los colores saben y que ese saber lo hacemos nuestro, cuando comemos. Aprendí que lo negro, suave y condimentado, convertía a la sangre en ofrenda y que el rojo brillante y ardido en ají, era el noble gesto del cerdo traído de España y que el maíz era el recipiente, para masticar varias civilizaciones.

Mi abuela me señaló el punto amarillo. Era algo largo, delgado y pequeño que había sudado sus amarillos, cuyas gotas habían copado el plato. Probé un dulzor adulto, del cual había que comer poco, pues su amarillo era grueso. Descubrí el titiaro.

Y al final tomé la taza de café negro.

El café negro siempre viene con lluvia.

Es una canoa cabalgando las aguas, que siempre nos coloca a salvo alrededor de la mesa.





CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023

## Enrique Moya

### Encuentro con el narval

Mi encuentro con un narval no fue en las aguas turbulentas de Baffin. Se dio en el centro de un plato, en su propio jugo y puré de papas. El *sushi* de *Monodon monoceros*, el *goulash* de *Globicephalao* o el *Pagophilus groenlandicus* al grill son sabores únicos, difíciles de comparar. Puede uno, presionado por los comensales, formular cualquier cosa para satisfacer su curiosidad. Pero la verdad es que la carne de narval, ballena piloto o foca de Groenlandia tiene un sabor similar a la de narval, ballena piloto o foca de Groenlandia. No imagino otra comparación más eficaz.

El consumo de estas especies únicas tiene su historia legendaria. Y trata sobre el enfrentamiento milenario del cazador inuit con los mamíferos marinos del Ártico para alimentar a su familia. Moby Dick hubo solo uno, pero igual de temible es intentar atrapar a una ballena o un narval, puede uno morir en el intento. El cazador lo sabe, pero el rito de la caza es poderoso, está marcado desde el principio de los tiempos en la memoria ancestral de la especie humana. En cambio, cazar una foca para llevar comida fresca a casa es relativamente sencillo; basta mirar un diminuto

punto oscuro en el horizonte del vasto océano Glacial Ártico para saber que allí una salió a descansar o tomar el sol. Se va hasta el agujero y se coloca un lazo alrededor de él, cuando sale a respirar se jala la cuerda y poco después servida está en la mesa. La piel de narval es una *delicatessen* que se sirve en los festejos de los asentamientos inuits como codiciado manjar; su aspecto cadavérico no le quita el apetito a nadie; más bien al contrario, luce seductor como plato de bienvenida.

Y hoy, precisamente, apetece cenar narval. Voy hasta el hogar de un conocido cazador de la zona. Pregunto si puede venderme un kilo. Abre su despensa, corta un trozo, lo pesa con la mirada, lo envuelve y me ofrece:

—Por ser tú —dice—, un precio especial: 70 coronas danesas (10 euros).

Mientras voy de regreso a casa bordeando el acantilado del asentamiento, veo que de la superficie del fiordo emerge —como la espada del rey Arturo desde el fondo del lago— el largo colmillo de un narval en busca de oxígeno. Ese colmillo es el origen, cuentan los que saben, del mito del unicornio.

## Franz Conde

### De gustibus non est disputandum

¿Será cierto que cuando de gustos hablamos, es imposible ser objetivo? David Hume, en su famoso ensayo “Sobre la norma del gusto” de 1757, empieza por separar las apreciaciones de “juicio” de las “sentimentales”, es decir, aquellas que se refieren a cualidades tangibles y comparables, de aquellas que se refieren a las emociones.

Entre las primeras, retumba en mi memoria un almuerzo en casa de Armando Scannone. Yo había ido a buenos restaurantes de Caracas, quizás no los más exclusivos, pero reputados restaurantes de aquella Caracas de 1988: el Chalet Suizo, Le Coq d’Or, Gazebo, sin embargo, la absoluta perfección, de gusto, vista y olfato que experimenté aquella vez, indexan ese almuerzo como el más exquisito y perfecto que he probado en mi vida. El menú eran cosas del repertorio tradicional: crema de auyama, pastel de polvorosa, ensalada de aguacate y palmi-

to, queso, pero la plenitud de los sabores y aromas, aunados a su elegante presentación, cambió para siempre mi expectativa de lo que era una gran comida. Si Ben Ami Fihman tiene razón al decir que Armando Scannone fue un príncipe criollo, pues esa experiencia me deslumbró como a un campesino que se sienta a la mesa del palacio de Versalles.

Ahora, las memorias del paladar sentimentales abundan y tienen que ver siempre con el afecto humano. Estos recuerdos no tienen coordenadas de tiempo y espacio, sino que se expanden a través del recuerdo, suspendidas en la niebla del querer y la nostalgia, como bien lo sabía Marcel Proust. La mayonesa casera de mi abuela, la torta de limón del día de mi boda, los perrocalientes de la Plaza Venezuela con mis amigos del bachillerato, las arepas peladas de aquel viaje a Falcón con mis padres..., la lista podría seguir, hasta agotar la paciencia del lector.

## Gerardo Vivas Pineda

### ¿Ibérico? El jamón y el corazón

Eran tiempos de beca Ayacucho en la España de enamoramientos y contrastes. La patria europea procuraba mudar el socialismo obrero hacia la perspectiva popular. Nosotros, los becarios, probábamos sabores multicolores entre lo prohibido y lo sagrado. La seducción gastronómica y femenina en la calle Sierpes de Sevilla discrepaba con el rostro grave de los arzobispos Isidoro, Leandro y Fulgencio que nos miraban al pasar, esculpidos en la Portada del Bautismo a un extremo de la catedral. Bajo sus mitras nos advertían contra el desenfreno desde su gesto fruncido, mientras leían el Libro de Horas en sus páginas de piedra. Alguien se atrevió a decirnos “precarios” por la tardanza del depósito mensual. Amigos andaluces, como ángeles prestados, nos facilitaron dineritos escasos una que otra vez. A las novias españolas, con todo y su belleza plural, las marginamos a duras penas por culpa de las exigencias diarias del inmisericorde doctorado. Pero la España de toros bravos todavía capaces de matar matadores nos preparaba es-

cenarios de conquista personal, a pesar de nuestra insignificancia financiera.

La nación española, algo desconcertada por su propia encrucijada autonómica, nos sirvió un plato de bandera, en realidad un plato con la rebanadita de pan coronada por la delgadísima loncha de jamón ibérico. Era la famosa tapa de bar, capaz de atenuar brevemente el hambre perpetua de los becarios endeudados, dispuestos a recordar para siempre el renombre del cerdo pata negra. De él obtuvo Miguel de Cervantes inspiración para adjudicar a Dulcinea del Toboso un oficio deslumbrante: “Dicen que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de toda la Mancha” (I, 9). Así nació el don Quijote legendario, y el jamón ibérico les quitó nuestro corazón a las novias que dejamos en la dicharachera España mientras degustaban verracos beneficiados de doscientos kilos y se asustaban ante miuras de setecientos. Con título y sin pareja regresamos a la Venezuela heroica, donde una pierna de jamón sigue siendo quirotada y sueño.

## Enrique Larrañaga

### En busca de la quesadilla perdida

Mi madre hacía paellas memorables y rosquillas emblemáticas. Pero también me enseñó los olores y sabores de la ciudad.

Solía acompañarla de compras por aquella Sabana Grande de aceras estrechas, tiendas repletas y tráfico abigarrado. Al principio de su mano; luego a su lado; después, ya inquieto adolescente o en vías a hacerme adulto, recorriendo por mi cuenta esa calle, ya peatonalizada

La emoción del paseo pronto se volvía tedio. Me tocaba esperar, como pudiera, a que ella terminara de seleccionar patronos, hilos, telas. Pero de ese tedio me rescataba la certeza de la recompensa que me aguardaba al final de la tarde: una quesadilla de la Panadería 900.

Desde varias horas antes navegaba en su aroma. Sentía que esa fragancia intensa convertía mis pasos en vuelo, como otro personaje de comiquitas halado por esos hilvanos de humo perfumado.

Aquel precario local me resultaba más deseable que la bóveda de Rico McPato. Detrás de un cristal empañado, viejo o simplemente sucio que yo veía siempre brillante, estaban ellas, apiladas, anunciándome el deleite de aquel pan suavemente dulce, el queso sosegadamente salado, el calor acariciando mi mano y su aroma envolvente abrazándose como una peculiar sustitución del mimo materno. Todo sabor es antes que nada y después de todo un olor. Toda materia se expresa como hálito. Todo abrazo como una experiencia plena.

Quizá alguna vez les fui infiel con un golpeado, pero, contrito, regresé al carril (y al anaquel) la próxima y varias veces.

No he vuelto a la 900 desde hace años. No sé si aún exista ni si siguen teniendo quesadillas o qué pueda haberlas sustituido. Prefiero no saberlo. Comprobar la desmesura de mi recuerdo sería más doloroso que preservar esa quimera inane.

Aquellas quesadillas siguen conmigo, vivas como magdalenas insinuantes.

Y solo eso me importa.

## Francisco José Bolet

### Comer, para hablar

Crecí en el seno de una familia de padres profesionales que no cocinaban; eso era labor de la Sra. de servicio. De niño no sentía ninguna conexión particular con la comida. En casa, sentados a la mesa, muy pocas veces llegué a escuchar expresiones de placer asociadas al gusto. Seguro que se conversaba, pero poco y sin gusto.

Un día ocurrió algo cuya trascendencia jamás hubiera imaginado: —El fin de semana todos tendremos un almuerzo en casa y espero que asistan! —dijo papá un día.

Había molestia en sus palabras. La muerte de mamá unos años antes, siendo aún niños, había cambiado nuestros roles en casa y ello afectaba la relación con Edith, su nueva pareja, una mujer extraordinaria y a quien hoy considero mi segunda madre. Ella prepararía el almuerzo; mis hermanos y yo llevaríamos silencio e indiferencia a esa suerte de concilio sin obispos. Una vez sentados a la mesa la tensión hizo lo suyo. Nadie hablaba, solo masticábamos y masticábamos en silencio; todos íngimos en aquel comedor, todos con la vista fija en el plato de comida del que nadie decía nada. El almuerzo parecía ser un completo desastre. Al cabo de unos minutos, la maravillosa sazón de Edith fue haciendo su trabajo en el paladar, reduciendo la animosidad. Al genuino gusto por los sabores y aromas le siguieron paulatinamente miradas, gestos y palabras apaciguadoras: nos escuchábamos y nos mirábamos.

Han pasado muchos años desde aquella tarde. Hoy que la recuerdo pienso que ese almuerzo, surgido de una crisis familiar, de cierta manera cambió nuestras vidas. Los olores y sabores dieron sentido y tibieza al habla. La gastronomía abrió los sentidos a una nueva narrativa familiar que transformó nuestros verbos *ser* y *estar* del singular, al plural.

## Héctor Padula S.

Un día de esos, cuando las circunstancias ameritaban exagerar los cuidados y los detalles de nuestro servicio.

Pierre Mirgale, pastelero y chocolatero de origen francés, un personaje grande como su propia corpulencia, adecuadamente despeinado y sonrisa generosa, para nada se guarda las ganas de compartir vivencias y conocimientos al sector del cacao venezolano. Este hombre, abierto y sencillo, que ostenta el título de Mejor Obrero de Francia (2007) junto a Romain Nadal, embajador de Francia en Venezuela, Jorge Redmond, presidente de Chocolates El Rey, entre otros invitados, nos visitan en Recoveco, nuestro restaurant.

Recibir a personalidades que han marcado tendencias y aportes a la gastronomía siempre es un reto para nosotros los cocineros.

Desde las ventanas de la cocina pude ver a un asistente de mesa que se dirige preocupado hacia Pierre Mirgale. El metre vino hacia mí, “el francés está llorando”. Se le partió un diente, imaginé.

En el menú de ese día había un hueso de res (fémur), cortado a lo largo, y con una técnica de cocción que me garantizaría aprovechar todas las bondades de un inolvidable tuétano, el pan a leña con hierbas frescas de el huerto y sal artesanal de Los Roques.

Mientras caminaba hacia Pierre observé que ya el embajador estaba preguntándole que le sucedía, yo buscaba el diente. Romain Nadal se volteó hacia mí:

—Pierre llora porque este plato le ha recordado a su padre que de niño lo llevaba a los mercados en París en búsqueda de huesos para luego prepararlos en casa.

—Ah, la memoria gustativa a veces nos hace llorar.

Mirgale, emocionado, nos dice que hace mucho tiempo que no comía este plato porque ya no hay carniceros que arriesgan sus dedos en el corte del hueso.

Las lágrimas de un hombre pueden llegar al tuétano.

## Héctor Torres

Todo lo que sostiene nuestro sentido de la vida posee una condición sagrada que nos recuerda lo importante en un mundo lleno de urgencia. En casa, por ejemplo, la sobremesa cumple la función que en otros parajes tiene la chimenea: definir el hogar.

La sobremesa, como la misa, es una comunión. Quizá por eso la vida nos ha regalado la amistad de gente que hace de ese hábito una auténtica liturgia para honrar la existencia, la amistad y la serena felicidad de la conversación.

Como Samir y Elena, cuyas reuniones en su casa comienzan con deliciosos almuerzos árabes y pueden terminar a medianoche, cuando todos volvemos a las nuestras convencidos de que, a pesar de las noticias, el mundo no parece extinguirse todavía.

La amistad que se congrega en torno a la mesa nos recuerda que la vida es un regalo y como tal debemos vivirla. Así lo entienden también Manuel Ríoseco. Pocas personas capaces, no solo de sentir un placer tan genuino por la comida, sino de compartirlo de forma tan generosa como él. “¿Qué tal está ese róbalo?”, o “ese lomito se ve fabuloso”, se le oía decir cuando, sentados en una mesa, comenzaban a aparecer los platos, contagiándonos con el deleite que le producía esa conjunción de olores, sabores y texturas.

Esas liturgias, que recorrían todas las estaciones, culminaban en el momento en que, con la sonrisa del niño que pone a los padres su gesto más irresistible, preguntaba a los comensales, acariciándose el abdomen: ¿postreco?

Toda amistad que nace en la mesa nos recuerda que la vida es un regalo. O dos en uno: el de compartir el deleite por la comida y el de la amistad. Por eso, cuando nos reunimos en torno a la mesa honramos ambos dones de una forma secretamente religiosa.



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023

## Irene María De Sousa

Saudade

Narro esta anécdota a riesgo de ser leída por quienes la consideren una nimiedad, pero la literatura lleva implícita la sensibilidad, así que seguramente la mayoría me entenderá.

Soy venezolana, hija de un portugués, mi postre favorito es el pastel de nata, una delicia que fue creada en Belém, Portugal, y la receta es un misterio, pero ha sido descifrado por algunos buenos pasteleros. Cuando estaba exiliada en Colombia me encontré ante la imposibilidad de hallarlo, casi no hay portugueses en ese país, ni en otros países de Latinoamérica en los que estuve. Un día, antes de viajar a Estados Unidos, donde estoy refugiada actualmente, conseguí un restaurante en Bogotá que supuestamente hacía “tarta portuguesa”, así que fui sin dilación, y emocionada ordené.

Al verlo me di cuenta de que era una imitación, y después de ingerir el último trozo de pastel, que no estaba mal, pero no tenía la misma textura, el sabor ni la composición original, rompí en llanto. Entendí el sentimiento que estaba experimentado, recordé la cantidad de veces que simplemente iba a la panadería por mi postre favorito y la frustración que me generaba no poder hacerlo, fue como si mi postre imitador trajera a mi mente, como lo hace un olor, mi vida pasada en Venezuela.

Solamente yo entendía mi dolor, pero creo que fue una forma de que mi alma expresara a través de una situación que parece fútil, muchas otras cosas, porque como decía Benedetti, cuando uno llora, a menudo lo hace por lo que no lloró en algún momento. Al llegar a Miami corrí a buscar restaurantes portugueses y me comí al menos 10 pasteles, la felicidad fue inenarrable, luego me inscribí en el gimnasio y volví a la moderación, pero sin duda fue un dulce consuelo.

## Ivanova Decán Gambús

Santo Morrocoy

Desde que tuve uso de razón, la Semana Santa fue tiempo de ritos en la casa. El lunes comenzaban los preparativos para la liturgia del jueves, protagonizada por el pastel de morrocoy. El ritmo de la cotidianidad doméstica cambiaba por completo. Mamá, poco afecta a los quehaceres culinarios, se apostaba en la cocina con mis abuelas y las ayudantes para preparar el laborioso plato que mi padre, guayanés de pura cepa, esperaba anualmente con devoción. Conjugando memoria y circunstancias, pienso que esta costumbre, conservada por décadas, fue quizás la tradición más importante de mi historia familiar.

Cuando era niña, admiraba la destreza de las manos que cortaban pimentones, cebollas, papas, tomates y otros ingredientes que se ordenaban separadamente en grandes bandejas; también me asombraba la enormidad de la olla que contenía el succulento guiso de morrocoy y casi dos días de afanes. El miércoles se entraba en la recta final y, en una gran mesa, se colocaban grandes piezas de vidrio untadas con mantequilla, mientras alguien comenzaba a batir docenas de huevos que, convertidos en espuma ante mis ojos, se pintaban luego con aceite onotado. En la tarde, se montaban los pasteles que después irían al horno.

El jueves a mediodía, la casa se llenaba de amigos y de expectativas ante la inminente degustación del famoso pastel. “Te felicito, Luisa. Te quedó tan bueno como el de la tía...”, le dijo Miguel Otero Silva a mamá en una oportunidad y los ojos de papá brillaron de contentura.

La añoranza de aquellos días permanece allí y se asoma de vez en cuando. Más que el disfrute de un plato, extraño todo lo que se generaba en torno a ese ritual. No he vuelto a comer el pastel de morrocoy, entre otras razones, por respeto a la especie. Sin embargo, si volviera a degustarlo, nunca sería igual, principalmente porque le faltaría el sexto sabor que, como dice Andoni Luis Aduriz, son las historias. Y esas, no volverán.

## Joaquín Ortega

Ensalada en 300 palabras

Picar cebolla, manzana verde y pepino en cuadros. Aderezar con aceite de oliva, papelón derretido y un toque de limón y pimienta. Una cucharada de maní y otra de ciruelas pasas. Que le hagan compañía trozos de queso blanco fresco del país que te reciba. Vale con carnes, panes, vinos y cervezas. Ensalada para todo el año dedicada a mi hermano Gayath Almadhoun.



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023

## Jacqueline Goldberg

He olvidado qué comí

Sostengo con nitidez, eso sí, la imagen de la espalda de mi esposo ante los fogones, el ruido mostaza de ollas y sartenes, la luz que se empinaba tarde.

He olvidado si hubo pollo o pescado, si aderezaban hojas y curri, si la sal apuntalaba suficiente.

He olvidado casi todo. Casi todo, excepto que aquel almuerzo de octubre de 2021 fue memorable. Más que cualquier otro de mi vida. Más que uno con mejillones en la Plaza de los Curtidores en Brujas. Más que la musaka con el Partenón enfrente. Más que la torta de manzana a los pies de las murallas de Jerusalén. Más que el helado de pistacho en Roma. Más que la cena con amigos y champaña en Versalles. Más que el desayuno de domingo con mis hermanas en Viena. Más que los macarrons de Pierre Hermé mordidos lentamente en la azotea de Galerías Lafayette en París. Más que los jóvenes vinos entre dinosaurios de la Patagonia. Más que la dulce sopa de caraotas en casa de don Armando Scannone. Casi más que las comidas de mi padre, mis tías, mis abuelas.

Olvido y recuerdo se entrecruzan. Me acorralan, me tumban, dictan un legado umbilical.

Hay una explicación. Venía yo de la neblina de dos perversas semanas con Covid-19. Dos siglos sin olfato, dos milenios sin gusto, sin apetitos, sin saber cómo arrancarme el barbijo para retomar la sagrada comensalidad de casa.

Venía de creer que el mundo me quedaría grande por siempre. Que hasta el fin sería desabrido, pueril, absolutamente solitario.

Volver a habitar mi paladar fue un triunfo sobre el vaho de la salud y los extravíos. Pude haber almorzado queso de alce, trufas o caviar almas en lata de oro de veinticuatro quilates. O simplísimo pollo a la plancha. Daba igual. Importaba el asombro, el epicentro restituido, el placer reconquistado. Importaba el sabor memorable por olvidado, el bocado olvidado por imprescindible.

## Joaquín Marta Sosa

Había llegado esa mañana del mes de marzo de 1947. El largo recorrido del vuelo (Oporto / Lisboa / Bahía / Maiquetía), y luego del aeropuerto a Caracas por la carretera vieja que desembocaba en Catia, y desde allí tomar varios trechos hasta el barrio de Sarría, para concluir en una casa de vecindad (un largo pasillo con habitaciones enfrentadas unas a otras, hasta culminar en los fogones, los sanitarios y un lavadero). En ella mi padre, que había emigrado a Caracas cinco años atrás, alquiló uno de esos cuartos para acogernos a mi madre y a mí.

Al no más llegar, una señora, dueña de la más vasta corporeidad que hubiese visto nunca, me acercó en un cuenco sendas caraotas negrísimas acompañadas por un bocado del arroz más apetecible.

Hurgó en uno de los bolsillos de su delantal y sacó una bolsita con azúcar. Lo espolvoreó con cuidado sobre las caraotas hasta que el cuenco perdió el espacio cromático del negror y fue suplantado casi por completo por un dulzor blanco que mi paladar jamás había tocado. Ella me pidió la cuchara y mezcló a fondo caraotas, azúcar y arroz. Esta mezcla de granos negros y puntos blancos, arrebujados en una capa de blancor dulce, fue el primer manjar que probé en mi vida.

Después vinieron otros, pero ninguno como ese que alegró el día inicial de mi infancia caraqueña, me permitió comer sabroso por primera vez, y saber que la gente de piel negra, a diferencia de lo afirmado por mi abuela portuguesa, nada tenía que ver con los demonios sino exclusivamente con los ángeles solares.

Desde entonces creo que todo lo que está para llevarse a la boca, unos más que otros, son guardianes del memorable sabor de ese día que estamos viviendo.

## Juan Alonso Molina

Iniciación

Al caserío El Desecho se va por un camino pedregoso, a ratos polvoriento, siempre solitario, que cruza el semiárido larense en busca de la sierra de Baragua.

Las pocas casas que se cruzan por el camino están tan aisladas que sus escasos moradores conservan las urnas sobre los techos para tenerlas a la mano cuando los muertos se afanan.

Allí fui una tarde de 1987 y desde el jeep que me conducía sin apuro, pude ver a una curiosa familia de arrieros de chivos con una larga carreta tirada por un burro, cargada de magueyes de cocuy que sobresalían bajo la lona que los cubría.

No me imaginé que iban en busca del mismo caserío que se disponía a celebrar sus fiestas patronales. Y menos que al poco tiempo de llegar levantarían, con admirable destreza y rapidez, una covacha con corral de chivos, sencillas mesas y bancos largos que hacían las veces de comedor, así como su correspondiente fogón de leña.

Esa misma noche quise comer ahí, atraído por el irresistible aroma “oreganado” del chivo asado. Al poco rato de haberme sentado, la generosidad campesina me había permitido entrar en franca camaradería con los anfitriones. La cerveza nos ayudaba. Pero yo era el forastero, un patiquín tal vez ante sus ojos. Fue entonces cuando me preguntaron si comía asadura de chivo. Por supuesto, salté yo. Y, naturalmente, me invitaron a comer la que hacía la mujer del arriero, incomparable decían.

Tenía algo de reto la invitación y mi naturaleza orgullosa hizo que acometiera aquel rico condumio con especial denuedo. Debí advertir las sonrientes miradas posadas en mi rostro con tanta concentración.

Me preguntaron si sabía todo lo que componía aquel plato multisépido que había rociado con el infaltable suero de tapara picante. Contesté afirmativamente y comencé a balbucear lo conocido: corazón, riñones, hígado, pulmones, bazo... Llegado ahí me señalaron un trozo especialmente largo, una parte del cual ciertamente me estaba costando algo masticar. Rejudo, diría mi abuelita.

Se miraron y soltaron las carcajadas. Cuando preguntaron si alguna vez había probado un pene de chivo, supe lo que estaba comiendo, por fortuna muy bien sazonado. Así me bautizaron.



## Julio Bolívar

*Los recuerdos que más nos emocionan son los de olores y gustos, porque suelen estar rodeados de abismos de olvido: hay que oler el mismo olor para recordar un olor; hay que sentir el mismo gusto para recordar un gusto (no ocurre así con imágenes y sonidos). ¡Con qué emoción volvemos a oler el mismo olor que por última vez oímos en tiempos lejanos, en lugares a los que nunca volveremos!*

Borges. Adolfo Bioy Casares

Este gusto que tengo por la cocina y la gastronomía viene de mi padre, él fue el que me enseñó a usar los cubiertos en restaurante italianos, y a reconocer su menú. También por la vía materna vienen los platos criollos.

La comida de mi casa tiene su origen en los campos altos de Carabobo. Era costumbre en casa de mi abuela tostar el café en budares que tenía Rafaela, así se llamaba. Un patio inmenso, sembrado de árboles frutales y gallineros, de donde nos proveíamos de las proteínas para hacer una sopa con papa, fideos, ajo, culantro cimarrón o hierbabuena; allí se escuchaba también, el pilado y el cocimiento del maíz, antes de dejarlo en su punto para el molino de la madrugada siguiente, intocable, sobre la cocina apagada. Al final de aquella casa, crecían los arbustos de frijol y yuca, árboles de naranja y varios de mango, además de un onoto que se usaba todo el año para darle color a los aliños de las preparaciones en la mesa gustosa de mi abuela y de mi madre, esos eran los sonidos y los aromas de aquella casa en donde la familia se reunía, en el largo corredor al final de la tarde valenciana. De allí vengo.

Pero, también vengo, del recorrido por las calles, avenidas y los lugares emblemáticos de aquella ciudad solar, rodeada de *colinas lejanas como elefantes*, de las tostadas rellenas de cerdo del Perecito, lugar clásico de la farra de los poetas de Valencia. La arepera *La 25*, por la calle Girardot y su raro hígado molido para rellenar sus gordas arepas, la pizzería de la adolescencia en la avenida Bolívar norte, frente a la Urbanización La Viña, la 007, el restaurante Italia, al lado del liceo católico monseñor Víctor Julio Bellera Arocha, las arepas de chicharronada que vendían en la cantina del liceo Enrique Bernardo Núñez; y en particular aquellos restaurantes que rodeaban la plaza Candelaria, y su iglesia mercedaria que, en las madrugadas, durante las misas de aguinaldo, cocineras madrugadoras, ofrecían las inolvidables arepitas dulces con anís, con queso blanco y un indispensable café negro.

Esa era la rutina que, además, en un mundo estrecho, probaba las manzanas importadas y el chocolate con arroz crocante, incluidos en la lista de compra en los primeros mercados chinos, después de pasar por el antiguo mercado municipal al final de la avenida Aránzazu con la calle Cantaura, que subía hasta llegar al barrio La Guacamaya.

Un hecho definitivo fue cuando descubrí: *un mundo dentro de este*; rural, modesto y frutal de mi infancia, que vivía en una casa con patio, un universo que estaba en la ciudad y no lo podía ver.

Al separarse mis padres, él se fue a vivir a un hotel ubicado en la calle Cantaura entre la av. Anzoátegui y la calle Briceño Méndez, frente al colegio República del Perú, vieja escuela del sistema de repúblicas que instauró Medina Angarita, allí estaba; frente a la gran escuela que abarcaba una manzana entera. El comedor de aquel hotel, donde recaló mi padre, tenía un interior neoclásico, Hotel Roma se llamaba, a unas tres cuerdas de la plaza y del cine Candelaria, parte de la antigua parroquia, cerca de los telares y el bar La Guairita.

Hotel modesto, de mesas de madera y manteles a cuadros, con servilletas de tela, regentados por italianos. En esas mesas, probé el queso parmesano por primera vez. Su aroma y su sabor me maravillaron. Agregado generosamente sobre una salsa de tomates que también era distinta, con un intenso aroma a albahaca, penetrante y dulzón, un poco de ajo y las líneas y laguitos amarillos intensos, casi verdes, que se formaban alrededor de la salsa napolitana; el aceite de oliva, dueño y señor de aquella untuosidad se convirtió en el centro de mis hábitos culinarios. Otros niños, en la mesa aleña comían la pasta con la misma salsa y bebían cerveza y vino. Le pregunté a Juan Antonio, mi padre, si podía pedir y beber lo mismo. En ese mismo instante descubrí, otra vez, *otro mundo*. Desde aquellos días adolescentes, aquel malestar que me causaba tener a mi padre viviendo en un hotel y no en mi casa, se convirtió en el placer de viajar por lugares que despedían aromas distintos a la comida criolla cotidiana y el magnífico manejo que hacía mi abuela de esa diminuta semillita rubia llamada comino, cuando preparaba su inolvidable pabellón.

Vivía entre dos universos de sabores y aromas, que con el tiempo se fueron fusionando.

Una escena irreplicable fue en la casa de los Font, así se apellidaba la maestra de mi hermano Oscar, a menudo nos invitaba a su casa. Allí se comía una sopa que tenía un perfume diferente a la hierbabuena y al aliño casero de los hervidos de res que hacían en mi casa. Era el laurel. Lo supe después de mucho tiempo, como los ingredientes de muchos platos que he probado y voy descifrando, lentamente, como una disección olfativa y papilar para grabar en mi memoria sus ingredientes y su sazón. No sé si sigue allí, en la calle Peña, la maestra y sus bellas hijas de ojos verdes, pero aquel dulce aroma, siempre estará en mi memoria y ojalá en aquella calle lejana de mi ciudad de origen.

## Leandro Area

### La sopa de la abuela Victoria

¿Abuela, dime qué es lo que te falta para tu sopa de apio? Ayer precisamente estuve en el mercado, el de nosotros dos, lleno de madrugadas, algarabía y aromas familiares. El mismito de siempre.

Por cierto, el señor del bigote, el que vende verduras, el del puesto de enfrente al de los quesos me preguntó por ti, ¿cómo era qué se llamaba? “nimeacuerdo”, que es el nombre de pila que le asignó el olvido.

Los precios, te cuento, por las nubes, ¿te suena conocido? Lástima que no te apareciste pues hubiera hecho el mandado a la medida de tus precisas y quisquillosas pretensiones.

Pero tenía y tenías que ser hoy exactamente. Un día complicado, plena la agenda, frase tan torpe aquí entre nos que ya ni me conozco, en el que no tendré tiempo para andar contigo a nuestro gusto cómplice de antes y pedirle al marchante los aliños para que nos prepares tu famosa sopa de apio con ese no sé qué sabor alcaparrado.

Decías, el secreto es aparte, tomillo que no falte, el ajo y la cebolla que no sobren, una pizca de sal, si marina mejor,



y el perejil que perfumaba en su hervor esas tus manos, huesudas, sabias, imborrables.

Pero no, tenía que ser hoy que tengo el carro malo y el catarro, y por ahí anda anunciándose el que cobra la luz, y Susi ladrándole a las guacharacas del jardín.

¿Tus matas de guanábana? exageran de bellas de tanto es el piropo que la gente les echa cuando pasa. ¡Doña Victoria, qué de coquetas siguen sus ilusiones!

Pero nada, tenía que ser hoy todo este condimento. ¿Tenía que ser hoy querida abuela?

Eso es tan igualito a usted cuando decía que el dolor es así cuando se manifiesta, como su sopa de apio alcaparrada de los viernes a veces, banquete en mesa para tres, vestida cual muñeca en hule desteñido de cielo, bailando sobre el barco de devoción que éramos entre platos, cubiertos y azahares, usted, mi madre y yo, y no estas fotos ambarinas desde donde emergemos huidizos y remotos, disfrazados con olores recónditos venidos del fogón, convite pedigüeño de tristezas, y la memoria cruel desportillándose.

Y menos mal querido nieto por lo menos que no se ha hecho el olvido.

Hilos del alma, abuela, alma de hilos.



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023



## Lorenzo Dávalos

Salvador de Bahía formaba parte del itinerario de nuestra luna de miel. Claudia había leído que en el restaurante *Yemanjá* preparaban la mejor moqueca. Ahí fuimos la noche siguiente a nuestra llegada. A la mesera, que vestía traje bahiano de algodón blanco y turbante, le pedimos una moqueca de camarones con farofa y arroz blanco. Y un par de cervezas. La moqueca llegó humeante en una marmita de barro de la que se desprendía un aroma complejo y envolvente. Nos cautivó su picor marino y melifluo en el que se mezclaban, como en pócima alquímica, el dulzor del camarón, el ácido del tomate, las notas dulces de la guayabita, el picante cítrico y floral de la pimienta negra, la cremosidad de la leche de coco. Y el aceite de dendé, poderoso, rojo, intenso y muy denso. La combinatoria de esos ingredientes convierte a la moqueca en un asopado extraordinario y sorprendente. Jorge Amado dice que fusiona las culturas que fundaron y conviven en Bahía, la nativa, la africana, la portuguesa. Entre miradas, balbuceos de sueños y anhelos, la disfrutamos acompañados de suave *bossa*. La mesera nos regaló un cenicero, el típico de cervicerías, pesado, fondo de fieltro y leyenda en letras blancas que recordaban de dónde venía. Nos fuimos de Bahía, pero regresamos a la moqueca. Gracias a *El gran arte*, de Rubem Fonseca, Claudia pudo construir su mejor receta. En marmitas de barro, compradas en El Hatillo, preparamos nuestra moqueca, siempre reunidos con familia y amigos. Recuperamos cada vez algo del disfrute de aquella primera moqueca bahiana. Pero nada como la que degustamos en una ciudad a la que nunca regresamos. Lo que me recuerda las palabras de Paul Bowles en *El cielo protector*: “¿Cuántas veces más verás la luna llena elevarse? Quizás 20”. La indeleble memoria de lo irreplicable.



## Luis Alfonso Herrera Orellana

Son innumerables los episodios en que mi paladar ha experimentado el éxtasis total gracias a los sabores con los que Maye, mi mujer, me ha consentido durante todos nuestros años juntos. Junto a su innegable talento, el amor y el disfrute al preparar desde los más sencillos hasta los más elaborados platillos explican de dónde provienen tales “prodigios”, como diría Julieta, nuestra hija. Su cocina es sinónimo de creatividad, buen gusto en la combinación de especias, ingredientes, temperaturas y porciones, así como cuidado estético en la presentación y las cantidades. Todo ello hace que cada comida, tanto en pareja como en familia, sea una ocasión de gozo, festividad y gratitud al Creador por su talento y generosidad, pues no hay buena cocina sin *affectus* por los comensales. Me resulta difícil escoger una comida en particular entre tantas memorables. Pero igual destacaré una de las que llevo en mi mente y corazón. Al llegar de mi estancia doctoral en noviembre pasado, fui recibido, en familia, con un platillo de pasta corta deliciosamente acompañada por una salsa blanca preparada, entre otros ingredientes, con champiñones, pollo, especias, crema casera y un toquecito de vino blanco. Ese festín además de hacerme olvidar al instante las buenas comidas del viaje, me hicieron agradecer y celebrar, una vez más, la vuelta al hogar, a la familia, al amor y al privilegio de la cocina de Maye, quien encarna esa pasión amorosa, bien descrita en *Como agua para chocolate*, por encantar los paladares de quienes somos bendecidos al estar convocados a su mesa.



## Luis Barragán

Debía ir a pagar la luz en San Bernardino, justo al lado de un bowling que, me dicen, ya no existe. Eso es ahora que debemos aclarar que se trata de la luz eléctrica, lejos del terruño. Sí, bajábamos a La Candelaria, simulándonos sorprendidos por la hora del almuerzo. Tiempos de un mayor poder adquisitivo, años-luz ha. Sabíamos de las esquinas por el nombre de los restaurantes, vaya toponimia que borra la tradición por los instantes gastronómicos. La convidé, porque era tan válido hacer esas pequeñas diligencias acompañados a fin de soportar las largas colas frente a la taquilla con el efectivo en la mano. Un modo de distracción, cuando ninguno tenía que atender algún acto procesal. Además, ella estaba por comprar una antena nueva para su celular, esa perpetua promesa de hablar a cinco mil metros de altura. Ya, en la mesa, le dije que prefería el Dena-Ona al Albaizin de un insigne planchero; ella, el Casbah antes que La Cita. “¡Mejor, el Pozo!”, coincidimos. El lleno era fijo los días de quincena. Los comensales frecuentemente detentaban un rostro de empleados bancarios o ministeriales, y eran las fechas propicias para la paella, las cervezas que todavía no sabía de los tobos en oferta, la rochela en las mesas de los jóvenes que difícilmente iban en pareja a hacer cebo en el concurrido y bullicioso lugar, pues, para eso estaba el este de la ciudad, luego de una buena bailada en El Maní es así, y un par de arepas bien rellenas cerca del hotelito. Varias veces, nos anocheció con un whisky el ritual de siempre, entre ella y yo: pimientos morrones, chistorras y champiñones al ajillo. De vista, todos nos conocíamos en un sitio en el nunca fiaban. Al día siguiente, llego a casa: olvidé apagar la luz.

\*\*

Increíble La Candelaria, increíble. Fuera del día de la quincena, era un todo lleno. Suponemos que las mesas estarían más pegadas que nunca en La Tertulia, aunque sospechosamente solitario Pablo Electronic porque, a veces, parecía atender más gente que los propios restaurantes de la comarca, cerca del Valdemosa, donde hicimos nuestro preescolar como libadores de tintos que no se metían en la nevera, como ocurría en casa. Es que si estuviera abierto a esa hora de la noche el Bar Basque, un local que parecía de la Clínica Venezuela, ya nos hubiéramos metido ahí por nuestras urgidas cervezas, así nos quitaran un ojo de la cara. Quedaba la vieja casa vecina, una pensión repleta de jugadores de dominó que seguro no cupieron en el lar de Ferrenquín, justo frente del borrachomentador Barco de Colón, el reino del cóctel de camarones y la parrilla mar y tierra. En la pensión, quizá porque nos vio más sobrios, se acercó el cocinero. Aceptamos su propuesta de probar un poco el plato tramado para el siguiente día. “Eso que usted dice sentir, es la mostaza natural”, espetó a quien solo echaba el chorro de esa salsa en los perros calientes. Por el mes y medio que estuvo en Venezuela, degustamos dos o tres veces a la semana el plato que propondría y, además, ¡gratis! Hizo el punto en la pensión al amigo que la heredó, inmenso favor antes de volver a Londres para proseguir con sus estudios de cocina. Pero más daba el dominó, las birras y el cualquier cosa que le metieran por esa jeta. Terminó cerrando el local y concluyó nuestro oficio de probadores que solo pagaban la cerveza, por una temporada tan breve. Ya éramos cinco y el que pagaba con la tarjeta de crédito era Joaquín para recoger el efectivo de todos y financiar el paro por uno o dos meses más.

\*\*

“Hazla de nuevo, por favor, porque algo falló”. Así le pedí, después de descubrir que la receta de la crema de tomates la tomaron del libro rojo de Scannone, al igual que la sopa de cebollas, aunque la aseguraban una invención del tercer piso de la Casa Italia, frecuentado con devoción desde hace bastante tiempo. Una o dos de las varias veces al mes, nos prolongábamos en el bar, luego pasábamos a la mesa, y concluíamos en la noche en una prolongada conversación de amigos que trataban de compensar sus largas horas de labor, más con cervezas que con los whiskeys que vinieron con la edad. En el paisaje de las mesas de blanco mantel, cortinas de azul celeste, contra el hermoso piso de granito y paredes de madera contraenchapada, variaba poco la oferta. Aquella vez se llevaron los platos hondos requeteconversados hasta enfriarse y, contrastando con los demás comensales, pedí lo de siempre: piccata lombarda con cappeletti a la saboyarda. Seguía amena la conversación. Llamé al mesonero y en voz baja le pedí de nuevo que averiguara sobre los ingredientes para la crema de tomates, porque esta vez la vaina supo raro. Regresó. Mencionó también en voz baja el cubito de pollo, porque el otro se acabó. ¡Bingo! Nunca lo supo el capitán y socio de la empresa concesionaria del restaurant. Degusté con placer el sempiterno tartufo hundido en el hirviente café. El fin de semana celebramos la doble victoria. La del Caracas que por siempre será de César Tovar y Vítico Davalillo, con Larry Howard de jonroneador, como en los tiempos de la escuela, y la crema de tomates con cubito de carne. Chávez llega al poder. Cambio de administración. Y la Casa Italia ofrece hervido y pabellón. No volvimos más y, desde hace mucho, reivindicamos que el caldo sea natural para apreciar mejor la crema.



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023



## Luis Perozo Cervantes

### Las arepas poéticas de abuela

No queda ninguna duda: la arepa es venezolana. Lo digo por mis orígenes genéticos: mi abuela Ana nació en Tinaquillo y hacía arepas todos los días; en cambio, mi abuela Ilsa nació en Barranquilla y jamás, en sus 87 años, la he visto haciendo arepas.

Mi memoria más antigua relacionada con la poesía sucede en la misma escena donde la arepa es protagonista. Ana Ramona Marín Barrios amasaba y cantaba (una hermosa costumbre que no he visto repetir) y yo, su primer nieto, de seis años quizá, la escuchaba entonar una vieja canción que muchos años después descubriría también en la voz de Benny Moré: “que te parece Cholito / que me van a desterrar / como si la ausencia fuera / remedio para olvidar”.

Era su melodía favorita, siempre la tarareaba y, aunque repetía la misma canción, yo estaba expectante a su lado mientras hacía las arepas, esperando que interrumpiera el canto con un poema: “Viendo a Garrik, actor de la Inglaterra...”, “Cuando quiero llorar no lloro...”, “miré los muros de patria mía, si en un tiempo fuertes...”, todos poemas tristes, entonados en la misma tristeza dulce que la canción de Benny Moré.

Desde que murió mi abuela no he podido dejar de pensar en que las arepas saben mejor cuando se les canta. Pasa lo mismo con los poemas: hay que amasarlos bien hasta que la mezcla quede suelta y sin grumos, saber ponerlos en el sartén caliente del idioma con cuidado de no quemarlos en el fuego de lo cursi ni dejarlos crudos en el apuro que ofrece el reconocimiento; pero lo más importante que aprendí de mi abuela, es que los poemas y las arepas solo sirven para ser compartidas con los seres que amamos.



## Magaly Salazar Sanabria

¡Chucho, Chucho! gritaba un hombre a otro que iba por la acera paralela. En Margarita le dicen Chucho o Chú a los llamados Jesús.

Los olores del apetito me llegaron sin proponérmelo. Me vi sentada en el restaurante con los aromas del ají dulce margariteño, un chucho que no era terrestre sino marino, además, los ajos, cebollas, alcaparras, pasitas y todos los condimentos del gustoso plato. Los sentidos se abrazaron con los sentimientos. El cariño se despertó y llegó con sus abrazos a la mesa del restaurante de Rubén Santiago. Por pura casualidad o de manera premonitoria me habló del plato estrella de ese día: el pastel de chucho, pero la estrella de la Casa de Rubén era él, gran cocinero, con un afinado olfato y agudeza para reconocer y preparar la sabrosura venidera. Además, la cordialidad, humildad y generosidad de Rubén Santiago es lo más trascendente. Entretanto, este hombre venido del estado Trujillo y nacido en 1943, recibió su “pasaporte margariteño” con el amor de todo un pueblo, a quien él también quiso. Rubén enalteció la gastronomía neoespartana y por esos valiosos afanes, recibió el Doctorado Honoris Causa en Gastronomía, otorgado por la Universidad Católica Santa Rosa, en Caracas y el Premio Don Armando Scannone en 2014. Rubén Santiago murió el 9 de diciembre del 2021. Ahora el pastel de chucho lo saboreo en mi memoria y mi espíritu no olvida jamás la bondad y los valores humanos del querido Rubén Santiago. Cinco libros recogen la memoria del paladar de este cocinero exquisito.

## Luna Benítez

### Algo de mi memoria atávica del paladar

Cocinar me trae ensueños. Cuando cocino, ya me he anticipado al suceso, generalmente durante mis horas nocturnas, y voy cuajando la imagen del plato que comeremos en familia, con los amigos. Cocino desde mi imaginario, desde mi experiencia de los sabores, y siempre con un cierto desasosiego, ante la posible falla de la intuición que me guía ante los fogones. Este mismo sobresalto me acompaña –y lo comparo– con mi oficio como periodista y editora, que, sin duda, es como cocinar, a fuego lento. Con mi profesión mantengo exigencias concluyentes y una absoluta concentración para, en lo posible, evitar desatinos. Esto lo vivo, con la misma conexión, en los fogones.

Mi recuerdo más remoto parte de los nueve años contemplando a mi abuela materna, Antonia, afanada en aquel fogón que antes se estilaba, incluso habiendo ya en su cocina una estufa grande a kerosene. Aquel espacio generoso era su templo y allí el olor de las brasas, de la leña, la insistencia de las llamas, me ensimismaban. Más tarde, asistiendo a mi madre, Ana, en su proeza para alimentar a nuestra cuantiosa familia de siete hermanos, no dejé de disfrutar los aromas de una nutritiva mesa. Fue en esta época de mi vida moza cuando interioricé la manera de lograr calidad y sabrosura junto con eficiencia. Ya entonces no faltaban los secretos de una buena sazón, y en mi caso, el soporte era una moderna estufa, con su horno incorporado.

Los aromas se prendieron en mí, y hasta este sol que nos alumbraba me han acompañado cuando cocino esas irremplazables recetas que me vienen de mi familia del oriente venezolano: el hervido de pescado, el arroz con frutos de mar, los bollos pelones, el pisillo y cuajado de cazón, la polenta criolla (*funche*, aún le llaman), el pasticho oriental, el pabellón criollo al estilo oriental, la diversidad de pasteles horneados con pescados como el cazón y el atún, entre tantos otros, que Rubén Santiago glorificó luego como el apetecible “pastel de chucho”. Se me quedan muchos sabores, pero les dejo mi convicción frente los fogones: amo cocinar y más aún alimentar a mis amados.



## Nelson Tepedino

Mi bisabuelo paterno era un italiano proveniente de Padula, un pueblo de la Campania, que llegó a Venezuela a finales del siglo XIX, huyendo de la proverbial pobreza del Mezzogiorno. Se instaló en Caripe, donde prosperó como productor de café. Décadas más tarde, su hijo Ítalo, mi abuelo, y mi abuela Aída, una cumanesa de origen holandés y alemán, reunían a sus muy numerosos hijos y nietos todos los sábados, en un almuerzo que se extendía durante horas, en la casa familiar caraqueña. La herencia oriental se hacía presente en la abundancia del casabe que, junto al pan, precedía y acompañaba el plato principal: la pasta fresca –*gnocchi* de papa en las grandes ocasiones–, elaborada por las manos amorosas de mi abuelo en la madrugada. Pero aquella italianísima pasta se servía con una insólita salsa que preparaba mi abuela en una enorme olla y que sería inútil buscar en cualquier rincón de Italia, porque era una salsa mestiza, caraqueña, que tenía de todo: tomates –naturalmente–, pollo, carne de res de distintos cortes, chuletas de cerdo y toda clase de vegetales, entre los que destacaban el ajoporro, el céley, el ajo, las cebollas, el pimentón y un infinito etcétera. Irrepetible como el pasado, no he vuelto a probar el sabor de aquella pasta y de su salsa, pero está intacto en mi memoria. Aquellos almuerzos eran una suerte de liturgia en la que se actualizaba la densa historia que nos configura íntimamente, que hunde sus raíces en el Mediterráneo y el Caribe, en la Certosa di Padula y la Cueva del Guácharo, en los puertos de Hamburgo y Cumaná. La tradición invisible que funda las comunidades reales y las patrias verdaderas y que se encarna en la cultura, especialmente en aquella que se celebra alrededor de la mesa familiar.



## María Ángeles Octavio

**Siempre**, el gustillo macerado en mis reminiscencias.

**Gerundio.** Una yema de huevo estallando delicadamente, haciendo de mi boca agua. El sabor balanceándose entre la tersura liviana de la ricota abrazada por la pasta *all'uovo* y la profundidad de los terrosos y aromáticos matices de los *chanterelles* que bailando en un baño de mantequilla negra y elevándose con las delgadas láminas de trufas blancas o negras –de acuerdo a la estación– se dejan cubrir, exacerbando los sabores del plato.

**Pasado y pasado perfecto.** La mantequilla es y siempre será el ingrediente perfecto, –dijo mi padre. Él cocinó como hobby. Su gran placer era comer. Coleccionó las recetas de Héctor Soucy por años. Eran publicadas por **El Nacional**. Lo veía recortándolas. Las ponía en una carpeta. Siempre decía que las iba a encuadernar. Cuando ya no estuvo las encontré en su biblioteca y tomé algunas. “Un robo noble” comentó Nelson Rivera cuando le conté. Miguel Octavio fue un *gourmand*. Era tauro, los placeres eran vitales para él. De él heredé la pasión por la comida: Los sabores, las palabras, los significados, los idiomas, los viajes, la poesía, la curiosidad y la capacidad de sorprenderme una y mil veces. Estos fueron los ingredientes que a fuego lento formaron mi alma.

**Pasado imperfecto.** Una tarde con papá. Sentado, *enrabadillado* en su silla *Eames* con Coqui, nuestro perro, en sus piernas. Los dos embelesados por la lluvia que hacía música al golpear contra los tubos de cobre del techo del jardín central, regando las altas palmeras. Mientras, con su dedo anular, papá jugaba con los hielos de su whisky y mencionaba una placa en un edificio en Bologna, en la Emilia Romagna. Una placa donde estaba su apellido *Ottavio*. Prueba de su pasado Italiano. Me decía que estaba cerca de la Universidad Alma Mater Studiorum. La encontré sobre una columna en la Via Zamboni, una columna enmarcada por arcadas. Fue en un viaje, o creí descubrirla en un sueño, le tomé una foto, pero papá no la vio o la borró o ya había muerto.

**Presente.** Una cama de pasta *all'uovo* fresca. Sobre esta, una manga dibuja un círculo. Uno sobre otro hasta hacer una torre con una hondura en el centro. Una mano protege la yema del huevo, mientras la clara se escapa entre los dedos. La mano acomoda el amarillo dentro de los círculos blancos, dándole cobijo. Una túnica de pasta fresca cubre y sella esta explosión de aromas. En un sartén se calientan los trozos de mantequilla. Se bañan los *chanterelles* y el *raviolo all'uovo* hasta cocinarlos –la

mantequilla se va dorando y poniendo marrón, pero se la llama mantequilla negra. La mantequilla va y viene como una ola por el intenso movimiento de la cuchara. Se platea. *Raviolo, chanterelles*, mantequilla y se termina con una lluvia de trufas.

**Hoy.** El *raviolo all'uovo* de Rezdora, en Nueva York me baña de recuerdos. “*Des memoires arroser avec du Beurre*”. Memorias bañadas en mantequilla que es amor. Mi paladar y mi memoria estimulados por tiempos verbales, por sabores, por idiomas. Me paseo por la remembranza. Stefano Secchi, el chef, es de la Emilia Romagna, un soñador, un hombre afable y talentoso. Su restaurante Rezdora toma ese nombre en honor a su *nonna*, a su pasado que él recrea. Rezdora despierta mi paladar y mi memoria. Es saborear el pasado en el presente.

**Pasado, presente y gerundio.** Papá nunca probó este *raviolo all'uovo* de Secchi, pero me lo imagino, lo estoy viendo cerrando los ojos al meter el bocado en su boca, lo veo haciendo silencio mientras lo degusta, lo escucho dejando escapar varios sonidos guturales de placer y regusto hasta soltar algo como: ¡Esto hay que comérselo de rodillas!

**Futuro.** Mantequilla.



## Marta de la Vega V.

### Las golosas memorias de Fidelio

Desde su nacimiento, Fidelio reveló un gusto apetitoso por los alimentos con la leche materna que chupeteaba con delicioso placer. Pese a su entusiasmo, surgió un obstáculo para este inicial deleite por una estenosis pilórica. A pesar de los retorcionos, el bebé seguía comiendo con fruición. Su mamá debía hacerle masajes para calmarlo.

Superado el escollo, su paladar saboreaba con avidez cada descubrimiento culinario y desde niño aprendió a distinguir texturas, aromas y sabores. Disfrutaba del perfume intenso de fruta recién cortada y batida en sorbete, patilla o mango, naranja y banano, fresa o arándano; del sutil y tentador sabor de un pescado recién horneado, de los granos ligeros de arroz salvaje o del puré de papas que se le deshacía en la boca en lentos movimientos aterciopelados.

En casa de los abuelos su paladar gozoso se deleitaba con los guisos caseros. Una atmósfera alegre y amorosa entremezclaba conversaciones y risas de los participantes con el sabor de los platos humeantes de origen marino y reminiscencias españolas. Fidelio comenzó a experimentar y se hizo experto en el arte de asados y parrilladas. Identificaba el punto exacto en que la carne alcanzaba su máxima jugosidad y sabor. Suavemente sobre la brasa encendida, lograba la cocción del lomo fino entero, los filetes de pechuga de pollo o chuletas de cerdo que combinaba con chorizos y chinchurrias.

En reuniones sabatinas con amigos y familia exploraba los sabores de exquisitos cortes de carne y costillas de cerdo ahu-

madas en barriles metálicos artesanales. Yuca asada o papas saladas en su piel, ensaladas de espinaca o lechuga salpicadas de colores vibrantes amarillos, rojos y blancos, una lluvia de almendras fileteadas regadas por una vinagreta deliciosa de aceite de oliva y vinagre balsámico con un toque de mostaza y miel.

Su ruta profesional exitosa lo llevó a establecerse en varios países y degustar la oferta gastronómica local. Cada bocado era un estallido de sabores y un disfrute compartido con su esposa, cómplice y compañera de sus aventuras culinarias. Experimentó delicados aromas y multisápidos cocidos del mar. Cuando visitaba la costa de algún lugar se sumergía en el mundo de mariscos y pescados que se desplegaban espléndidos ante sus ojos asombrados. Múltiples sabores marinos cual sinfonía barroca deleitaban sus sentidos y se perdían en su boca en deliciosa fusión gustativa. Disfrutaba el intenso sabor del atún emparrillado, el delicado del filete de mero, anguilas horneadas, exquisitos langostinos o gambas al ajillo y la sopa succulenta de mejillones, en una caravana de gozo y vitalidad.

En la plenitud y pasión de su vida familiar y laboral, Fidelio nunca olvidó las sabrosas memorias familiares de su infancia. Cada vez que probaba alguna exquisitez culinaria o lograba un hallazgo gastronómico, recordaba esos momentos especiales. Comer es un placer que irradia desde nuestros sentidos, felicidad para enriquecer el alma que está en nuestra piel. Un saber de la vida que emerge desde la interioridad, un modo de amar y conectarnos.



## Olivia Villoria

Hay cosas que solo ocurren una vez en la vida. Son tan significativas, que las personas involucradas, sus emociones y sentimientos, los estímulos visuales, los sonidos, hasta los olores y sabores, asociados a ellas, se hacen huellas indelebles. Estoy recordando mi concurso de oposición para ingresar al personal docente en la Escuela de Psicología, de la Universidad Central de Venezuela, acto que se realizó un día de septiembre, hace varias décadas. Quienes hemos tenido esa experiencia, la vivimos como un proceso aterrador, no solo porque nos jugamos nuestro presente y nuestro futuro profesional, sino por involucrar hechos de evaluación, angustiosos en sí mismos.

En ese entonces, yo era una persona muy apegada a los horarios alimentarios, pero ese día rompí mis costumbres y, así, a las seis de la mañana tomaba lo que en rigor era el desayuno, aunque el menú correspondía a un almuerzo. Mi madre (Q.E.P.D) me preparó un bistec con cebollas a la plancha, papas fritas, arroz

blanco, jugo de naranja, y el infaltable cafecito mañanero.

Esta peculiar situación se convirtió en un motivo de frecuentes anécdotas. ¿Pueden creer que el día de su concurso de oposición, cuando normalmente no nos provoca comer nada por la tensión nerviosa, Olivia almorzó tremendo condumio apenas se levantó? En casa lo contaban frecuentemente y lo recordamos hasta el sol de hoy. De veras, encuentro difícil que, en un día tan retador, alguien almuerce opiparadamente; si acaso podrá ingerir un café bien cargado para mantener la energía y la concentración.

Sé que nunca más volveré a concursar. Sé que nunca más mi madre me preparará la comida. Sé que nunca más almorzaré a tan tempranas horas. Pero un bistec bien sazonado, con unas crujientes papas fritas y un esponjoso arroz blanco, siguen siendo para mí un manjar preferido, que me recordará siempre que ese día gané mi concurso de oposición.



## Norberto Olivar

### La bruja

Hacia 1974 mi abuela vivía en Primero de Mayo. Al lado había un terreno pedregoso habitado por lagartijas. En medio del terreno había una casita de bahareque y techo de tejas rotas y descoloridas. Las ventanas tenían barrotes de madera. La puerta siempre quedaba abierta y, si no recuerdo mal, las paredes lucieron un amarillo pedante alguna vez. Dentro de la casita había una vieja Quasimodo, blanca como los fantasmas de David Lowery, desdentada y nariz ondulada con verruga. También una estufa de leña y chimenea de ladrillos adosada a la pared del patio. Los sábados a la tarde salía humo que olía a niño perdido, aderezado con especias secretas de pastizales congelados. Aunque yo contaba menos lagartijas. Y una fila de madres zombis esperaba muda, quieta; sostenían a sus pequeños de la mano o dormidos contra sus pechos. Al rato, la bruja salía con bolsas de papel pegoteadas, sabe Dios de qué. Los domingos, el humo olía a sangre y piel quemada, a salsas misteriosas de *coriandrum sativum* cultivado en cementerios de tierra suave y húmeda. Ahora la fila era de hombres, también zombis. La bruja les entregaba ollas de aluminio que encandilaban con el sol del mediodía.

Yo espiaba asomado a la cerca. Una vez, la bruja me miró y sentí que una lagartija se metía dentro de mi lengua. Desde entonces odio la comida. En el almuerzo, mi abuela trataba de obligarme: apretaba mis mejillas, pero mis dientes no cedían. Los ojos de mi abuela se volvían amarillos como la casa de la bruja, ojos de caimán que me aterraban. La cuchara reflejaba todo de revés y daba náuseas. Aún odio la comida y a mi abuela.

Casi sexagenario, he vuelto al barrio. Estacioné al frente. La casa de bahareque sigue en pie. La casa de mi abuela ya no es la casa de mi abuela, gente extraña la habita. De la casa de la bruja sale la bruja. Me sorprende. Mira mis ojos y ríe malévolamente. De pronto, siento rabazos dentro de mi boca. Arcadas. Ella vuelve a reír, toma su escoba y se pierde entre las nubes diciendo adiós con la mano.



## Óscar Lucien

### Un plato de lentejas

La historia nos ofrece momentos memorables en los que la necesidad condensa a trueques impensables. Shakespeare lo registró magistralmente cuando Ricardo III afirmó: “Mi reino por un caballo”. Algo ordinario adquiere así un valor supremo.

En el libro de los libros, la Biblia, nos encontramos con la renuncia de Esaú a su primogenitura a cambio de un plato de lenteja, consagrando la distinción de este grano en el relato bíblico. Para Esaú, al borde de la inanición, acceder a esta legumbre salda el escollo entre vida o muerte y su hermano pasa a disfrutar los beneficios de primer hijo, quien gana mucho cediendo muy poco. De allí la expresión de ceder, sacrificar o vender algo muy valioso por un simple “plato de lentejas”.

Aunque Judas no traicionó a Jesús por un plato de lentejas sino por treinta monedas, una curiosa asociación me lleva a buscar la presencia de esta legumbre en la última cena. Lo trascendente de esta comida es evidentemente la transmutación del pan y el vino en el cuerpo y sangre del Señor, y poco se comenta que fue una cena opípara: cordero, lechuga, aceite de oliva, pan ácimo, aceitunas, probablemente pescado y alguna legumbre Y, por supuesto, vino tinto. Pero no sabemos si hubo lentejas.

Por otra parte, de Roma nos llega la tradición de celebrar el fin de año y la llegada de año nuevo con un plato de lentejas. Se dignifica su valor como augurio de abundancia.

En una dimensión extremadamente más terrenal y modesta recuerdo una larga caminata a la sierra de Gredos, España, donde debíamos llegar a determinada hora antes del anochecer a un refugio de montaña so pena de perder la posibilidad de cenar. El compañero más veloz y resistente del grupo tomó la iniciativa de acelerar su marcha para intentar llegar antes del riguroso límite de sentarnos en la mesa. Caía ya la noche y arreciaba el hambre. Cuando al fin nos faltaban unos 100 metros para la entrada del refugio un signo de victoria y lo que a la luz de una antorcha imaginamos una sonrisa en el rostro de nuestro compañero celebraba que no nos acostáramos sin comer. Si el paladar es el gusto y sabor que se percibe en los manjares, sin duda ese fue el platillo de lentejas más succulento que he saboreado.





## Pancho Crespo Quintero

La mesa de Punta Brava

Como en casi todas las casas, en la mía había más de un plato identificativo de su cocina y lógicamente varios rituales en torno a la mesa. Los dos momentos más ritualizados, los días Santos con los Siete Principios Salados y los Siete Dulces; y los días finales de diciembre, en particular la noche de Año Nuevo, cuando mi casa se llenaba de familia y vecinos, y entonces eso era “una sola comedera”. Eso sí, todos sentados a la mesa al mismo tiempo, nadie comía solo y nunca si no estaba mi viejo. Había otro momento que llamaría culinariamente extraño, los almuerzos del 24 de julio, día de mi cumpleaños, para el que mi abuela instauró hacer hallacas, así que en mi casa se comía hallacas en diciembre y en julio.

La marca de aquella cocina la dio indeleblemente mi abuela materna, luego por extensión mi madre, y por último Ramona, que trabajó muchos años allí y aprendió de ellas. Era una cocina típicamente andina y particularmente trujillana, en la que hubo algunas incorporaciones por los muchos años en Caracas y algunos pocos en El Callao, en donde mi madre conoció lo que después sería su fabuloso chivo en talkarí (que nada tenía que ver con Trujillo, pero sí mucho con mi casa).

Aunque no éramos muy ajiceros, en la mesa nunca faltó el picante de leche (“aji”, como propiamente se llama), ni el arroz blanco, sin el que mi papá no podía comer. Platos comunes que tenían especial presencia y significado: la sopa de leche, con arepas del día anterior, mantequilla y una hoja de hierbabuena; la sopa de tortilla con ramitas de cilantro; los cambures verdes; los domingueros desayunos con “arepas de harina”; los mejores pastelitos del universo todo (a los que mi mamá les agregaba huevo sancocado), y con los retazos sobrantes de la masa, hacían torrijas para la merienda; el dulce de hicos, con hicos de nuestro patio; el mango congelado, a los que mi mamá les agregaba leche condensada y una espolvoreada de canela; y la inigualable torta de plátano, constante en los almuerzos, que mi papá llamaba “la cuarenta y cinco”, porque según él, eran los años que tenía haciéndola mi mamá.

Pero el plato exclusivo de mi casa era el sencillísimo “mojo de queso”: una base semilíquida de tomates maduros y mucho queso blanco, rayado grueso, que con la cocción quedaba chichoso. Desayunos de gloria cuando había mojo de queso..., ah, y muchas, muchas arepas, rumas de arepas, a lo que mi papá impelablemente decía: “Pan pal’ huevo, que huevo hay”.



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023



## Ramón Guillermo Aveledo

Para escribir esta nota empecé, como es lógico, por las memorias gloriosas de comidas de mis abuelas, como la crema de caraoas negras con una lasca de aguacate y un chorrito de aceite de oliva de Veveva, o el relleno del pavo navideño de Mamaíta, como llamaba mi madre a la suya, Adela como ella, o en las visitas a las pastelerías Oro o Majestic en Barquisimeto, cuando Adelita cobraba la quincena. También podría decir del inigualado queso de mano que hacía Aristóbulo en Gamelotal, caserío vecino a Corozal, la finca de mi tío. Excepciones todas pues honestamente, antes debo confesar, aunque usted no lo crea, que era niño de mal comer, cuya afición principal eran las chucherías como el Toronto, las gomitas California cuadradas, gordas, perfectas o los bocadillos de guayaba colombianos. Nada que anticipara que mi pecado capital sería la gula.

Convertido en tragón, ninguna ingesta en mi infancia ni después, en la juventud, adultez o tercera edad, me ha producido más placer que los helados. Aun hoy, paladearlos revive el niño que fui y gozo como cuando en vacaciones caraqueñas esperaba la *Marchantica*, para despachar hasta un litro de *Miss Efe* de Vainilla para mí solo, sentado en la acera.

En mi Barquisimeto infantil los helados de carrito eran de una marca valenciana mediocre, pero había heladerías de fabricación propia muy buenas, como la del estacionamiento de *Sears*, cuyas merengadas eran bálsamo en el calor implacable y sus barquillas con capita de chocolate repicaban la que probé una vez durante mi inconcluso primer grado en la Experimental, solo una, dada la prohibición estricta de cruzar la calle solo. Algunas de esas heladerías larenses tuvieron larga vida, como la 007 de la Vargas, convertida en Di Lorenzo en Los Leones. Su Tartufo sigue siendo insuperable.



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023



## Rosario Anzola

Mi abuela materna nació en 1900, pasó toda su vida en el campo y se quedó en el siglo XIX. Su fogón era de leña, detestaba las demás cocinas al igual que los enlatados. La hacienda daba para todo: hortalizas, frutas, leche, café, papelón, maíz, manteca de cochino, huevos, pollos, cerdos y terneras. Ella hacía mantequilla y queso de mano y la nata que sacaba de la leche hervida era un tesoro para los consentidos, yo —entre ellos— por mi privilegio de nieta mayor.

De niña, yo era de muy mal comer, pero allí me servían solo lo que me gustaba y mis peticiones eran atendidas sin restricciones. “No quiero jugo de naranja caliente”, pues las naranjas iban —ardientes de sol— del árbol al vaso. “No quiero las conchas duras de las arepas”, pues eran de maíz pilado. “Y quiero el café con espuma”, que era decir: directamente de la ubre de la vaca...

Un día pedí a mi abuela la receta de la torta de crema, un secreto familiar que se prepara con una base de masa quebrada rellena de crema pastelera y trocitos de dulce de toronja e higos. “Lo primero es hacer el dulce de higos, los tienes que pulir, una y otra vez, pasándolos por una teja para quitarles la pelusita... Ah... y el dulce de toronja, hay que lavarlas, quitarles la pulpa y meterlas en agua para que suelten el amargo, cambiando el agua al menos unas cuatro o cinco veces durante dos días...”. Ese fue el tenor de la receta completa. Me atreví a hacerla y la sigo haciendo, sin la teja y con paciencia, pero jamás sabe a la de mi abuela. El misterio es simple: todos los ingredientes hacían vida con ella en esa hacienda.



## Samuel Rotter Bechar

Nos sentamos en la primera mesa del restaurante de sushi en la calle General Martínez Campos. Me senté dando la espalda al interior del lugar, viendo únicamente a mi novia rodeada de reproducciones pixeladas de Yakusha-e. Esa noche, por alguna razón, presté particular atención a sus ojos verdes. Nunca habían estado tan verdes como en ese momento, y de repente sentí, por un instante, que tal vez nunca había visto realmente sus ojos, lo cual era imposible porque llevábamos más de seis años juntos y en cuarenta y cinco días íbamos a celebrar nuestro matrimonio con nuestras familias y amigos. La duda me hizo regresar a la vez que la conocí, diez años atrás, también comiendo. Estábamos en un restaurante llamado Higo y Olivo. Ella estaba al otro lado de la mesa comiendo aceitunas. Apenas intercambiamos unas pocas palabras, pero fueron suficientes. De pronto me invadió una oleada de emociones. Vi en mis recuerdos a los dos tomando café y comiendo un sándwich de pavo con papas fritas en el diner gringo al lado de mi apartamento. En una montaña en Galicia degustando quesos con mermeladas. Comiendo croissants de chocolate después de haberme quedado a dormir por primera vez en su casa. Y así sucesivamente, desplegando un sinfín de encuentros, solo nosotros dos, tranquilos, sin necesidad de mucho más que una buena compañía.

—¿Me escuchaste? —me preguntó de repente, rompiendo mi trance.

—¿Qué cosa? —le respondí.

—El doctor. ¿Cuándo dijo que tenía que hacerme el próximo PET-TAC?

—Creo que en tres meses. Dijo que llares un par de semanas antes para agendarlo. Hay que hacerlo en el mismo hospital de la última vez, por el historial.

—Me lo imaginé.

—¿Cómo te sientes?

—No lo sé. Estuve tantas semanas aceptando que tenía cáncer, que ahora que me dicen que en efecto no tengo, me cuesta creerlo. Creo que ha sido más fácil procesar el diagnóstico inicial que ahora aceptar que no voy a necesitar quimioterapia y nos vamos a poder casar.

—Normal. Se siente extraño celebrar eso. Te quiero —le respondí mientras veía sus ojos, más verdes que nunca, y tragaba un trozo de calamari crudo.



## Slavko Župčić

La pasta de Eleonora (elogio de la comida doméstica)

No lo busqué. Ni tampoco pensé que pudiera suceder. Pero es así. Progresivamente, cada vez más, la pasta de Eleonora se ha ido convirtiendo en una verdad esencial, en una parte fundamental de mi vida. Lo mejor que me puede pasar en un día de trabajo o de fiesta es que Eleonora cocine en casa un *pentolone* de pasta y yo pueda aproximar mi plato a su periferia y servirme una porción discreta. Atrás quedaron los truenos, los tigres, los relámpagos, pero también el picadillo de pollo, mayonesa y manzanas que en Naguana-gua llamábamos ensalada de gallina y que era hasta finales del siglo pasado mi plato preferido. Algo parecido ha pasado con las hallacas. Por indicación materna integrada en la infancia, me cuesta comerlas de manos extrañas y solo he logrado hacerlas una vez: buen resultado y también dosis altas de dolor corporal, cansancio y tristeza. Pero no son esas las razones por las que la pasta, la pasta de Eleonora, se ha ido consolidando en mi lengua, mi cerebro y mi corazón. La pasta de Eleonora ha crecido por razones propias, con méritos labrados a pulso, a fuerza de batallas ganadas y pérdidas con los afectos, los sabores y la nostalgia. Juntos hemos pateado infinidad de calles hasta conseguir la mejor olla, el *pentolone*, en la primera tienda. Amorosamente hemos experimentado y discutido sobre qué tomate usar, ante qué estraperlista conseguirlo, para finalmente decidir que el tomate al igual que el agua tenía que ser del lugar que nos diese el fuego. Lo único que no hemos alterado de la receta original es la pasta, que tiene que venir de Italia, aunque eso ya no es problema porque casi todas las marcas buenas navegan desde hace años por todas las calles del mundo, inundadas de Lambrusco. Es así como en cualquier mediodía, justo antes de pensar en qué comer, basta una mirada de cuatro ojos para decidir sin ni siquiera una palabra que queremos comer un *bel piatto di pasta col pomodoro*. Sí, ¿por qué no? Y la pasta va saliendo del cielo de sus manos, rápida y lentamente, en apenas unos minutos en que la cocina se impregna del olor pesado del tomate y el aire se almidona porque en la otra hornilla hierve el agua y los hilos de pasta engordan y esperan el minuto del *dente* que se produce sesenta segundos antes de lo que marca la caja en la que han viajado y llegado a casa. Luego ambos se fusionan, pasta y tomate, como en un asunto malabar. Son las manos de la ilusionista Eleonora que uno no ve cómo, pero hacen volar las ollas y el colador y presentan ante nuestros ojos atónitos el milagro del día. Ese es el momento en que yo aproximo mi plato y me sirvo una ración discreta a la que agrego apenas una cucharadita de *parmigiano* y que luego devoro lentamente como si cada movimiento masticatorio fuese una bendición que consagra las nupcias tripartitas del alimento que llena mi boca. Han pasado cuatro minutos y en el plato no se ve ningún *spaghetti*. Entonces me bendigo por haberme servido una porción discreta y sé que puedo repetir. Caen en mi plato dos o tres cucharones más de pasta nutritiva que ingresan consecutivamente en mi boca, esta vez de una manera más pausada en la que el tenedor elige uno por uno el *spaghetti* nadador. Finalmente, disparando contra todos los manuales de urbanidad (*Ciao ciao*, Galateo. *Au revoir*, Carreño) será necesario mojar un pedazo de pan en el tomate que habite todavía el fondo del plato: *fare la scarpetta*.

—Mira lo que está haciendo papá

Comienzan entonces a alterarse los niños y envían miradas suplicantes a Eleonora que inmediatamente concede el deseo y luego comenzamos todos a barrer, convertido el pan en lengua poderosa, nuestros platos hasta dejarlos translúcidos, como si el mejor lavavajillas hubiera pasado por estas montañas.

Es un placer divino por delicioso y compartido, tan sencillo además, pero que solo las manos de Eleonora permiten: la pasta de Eleonora.



## Susana Benko

Recordar sabores es también recordar afectos. El tiempo, sin duda, condensa muchos recuerdos y momentos memorables. Cada uno tiene una asociación particular con alguna cosa o persona. Yo tengo mis sabores resguardados unidos a mi afecto particular: mi madre, Laura.

Toda su vida giró en torno a la familia y, en consecuencia, los domingos eran de almuerzo familiar. Los días de semana, en cambio, por ser días de labor, se comía de manera muy sencilla pues sus platos eran de fácil y rápida ejecución. Pero los domingos eran otra cosa. Debo decir que si bien provengo de una familia de origen y culturas diversas –portuguesa, húngara, francesa, y, por supuesto, venezolana– prevaleció en casa el gusto por el gulash –del cual mi tío Paul era en realidad el experto– y la repostería húngara. Mi madre, portuguesa, la aprendió en Marruecos de mi abuela paterna Olga, a quien no conocí, y luego tomó clases con

la Sra. Zucker, nuestra vecina, en los años sesenta en Caracas.

Preparaba no solo los *pies* de nueces, de chocolate y de manzana sino también dos tortas realmente especiales, una de avellanas y otra de chocolate con nueces que tienen la particularidad de no llevar harina. La masa consta principalmente de estos frutos secos molidos. A estos postres se agrega uno muy particular: el *szilvás gombóc*, es decir, bolitas de papa rellenas con ciruela que, luego de su cocción en agua salada, se sacan, escurren y se ruedan sobre pan rallado tostado con mantequilla, azúcar y canela.

En 2011, justo después de su muerte, mi hermana Annie seleccionó las recetas más populares y concibió *Les recettes de Laurette*, un hermoso cuadernillo que encargó diseñar a María Teresa González. Hoy lo rescato para escribir estas palabras y recordar los sabores de nuestra tradición familiar.

## Thamara Jiménez

### Gloriosas Arepas

Lope de Aguirre con sus arcabuceros marañones despotricaba de nuestros antepasados guaiqueríes, invocándolos como “los comedores de arepas”. Según registra Arturo Uslar Pietri en *La invención de Venezuela*. Hoy en día la legión de glotonos se ha extendido por todo el planeta.

Viajando a mi infancia compartiré arepas inolvidables, empezando por las maravillas de maíz pilado que se comían en sencillas casas del campo. Los choferes de taxis compartidos sabían dónde provisionarse, amaneciendo de un largo trayecto, los pasajeros se deleitaban con blancas y humeantes sabrosuras con olor a leña, enjoyadas con mantequilla y queso fresco.

“Las dos rosas” era la quintica en la calle El Porvenir, donde compraba con mis hermanos las arepas del desayuno. Cesta y pañito abrigan las redondeces hechas con maíz molido, que no dudábamos en pellizcar durante el breve trayecto. Cestas similares en restaurantes criollos, como El Portón y El Carrizo, anunciaban el clásico entrante acompañado con nata coriana, suero y queso guayanés.

Mi tía Gato me consentía con arepas perfectamente selladas que al morderlas prodigaban el estallido jugoso de una espesa combinación de *diablitos*, mostaza, kétchup, mayonesa y queso americano parsimoniosamente derretido. En otra versión las rebosada en huevo batido y freía, transfigurándolas en resplandecientes y perfumadas tentaciones, tan doradas como esponjosas. Mi tío Duarte en ocasiones especiales invitaba a las Tostadas Alaska: en una bandeja de aluminio, enganchada a

la puerta del chofer, llegaba mi favorita: muchacho asado con salsa, coronado con queso amarillo rallado.

Cierro con las domingueras que preparaba mi mamá, rellenas con revuelto y jamón. Envueltas en papel de aluminio las llevaba en un bolso, que abría a mitad de la función de *matinée* en los cines: Las palmas, Las Acacias, Río o Metropol. Cumplidos nuestros placenteros rituales llegábamos a casa resueltos y felices a hacer las tareas.

## Violeta Ibarra Bruzual

### Comer en El Paraíso

Cuando lei *Por el camino de Swann* (1913), de Marcel Proust, me obsesioné con el cuento de la magdalena y el té, porque es cierto, los sentidos activan recuerdos que tenías ocultos en algún rincón de tu memoria.

Por ejemplo, mis primeras experiencias “sibaritas”, por decir algo, fueron en los restaurantes de El Paraíso, de ahí mi nostalgia y cariño por aquellos platos que comí en ellos durante mi infancia y adolescencia. Es que los sabores, los olores y hasta la papelería que usaban, se volvieron mis referencias para medir otros lugares.

Uno de los que más atesoro en mi memoria es El Maracaná, un restaurante en plena Av. Páez, especialista en carnes y pollo en brasa. Era una suerte de pollera elegante que tenía un *maitre* y todo, en el que celebrábamos las cosas importantes, es más: nos arreglábamos para ir.

Otro restaurante emblemático era Pasta Morandi, sí, ese mismo que ahora es tan conocido por redes sociales. Durante los noventa, y principios del 2000, ya debías ir con tu orden pensada, así como en aquel capítulo de la sopa de *Seinfeld*, porque no había tiempo que perder.

Es bonito que los recuerdos y los sabores nos permitan ser parte de una comunidad, porque quienes no criamos en El Paraíso durante los noventa, seguro compartimos el gusto por platos del Maracaná o de Morandi, o nos celebraron el cumpleaños con una torta de la Williams, o de Paula's Cake; a lo mejor tiene un helado favorito de Crema Paraíso y se comió unos tamales en el carrito que se ponía al frente; además, ¿cómo olvidar las hamburguesas de Taxco, o los Club House de El Glacial?, ¿o de los restaurantes de comida china cerca de la Plaza Madariaga? En fin, ¡que vivan los recuerdos!



CLAUDIA LEAL, SERIE MEMORIAS DEL PALADAR, 2023

# Armando Scannone: en boca de todos

El ensayo que sigue forma parte de la imprescindible antología *70 años de crónicas gastronómicas* (Banesco y Cyngular, 2023), disponible gratuitamente en [www.banESCO.com](http://www.banESCO.com). El texto fue publicado por primera vez en este *Papel Literario*, el 16 de diciembre de 2013

IVANOVA DECÁN GAMBÚS

Cuando Armando Scannone escuchaba decir que la hallaca tiene origen mesoamericano, por cierta similitud con el tamal, o que era consecuencia fortuita de las sobras que llegaban a los esclavos, prudentemente tomaba distancia. Legitimado por una obra que ha marcado un antes y un después, elegía opinar que nuestra hallaca, epítome de complejidad culinaria local, no era derivación casual ni resultado azaroso y que posiblemente era criolla, de caraqueña estirpe.

La hallaca, esa manifestación que nos conjoina en plural ante la mesa, encontró en *Mi cocina, a la manera de Caracas* –al igual que otras recetas– hoja de ruta con precisión matemática. La portentosa memoria de Scannone lo facultó para reconstruir y registrar su inventario del gusto, convirtiéndolo también en cronista del paladar de esta comarca, a la cual se le rinde homenaje cada vez que alguien hace un plato guiándose por el llamado “libro rojo”.

El vínculo atávico con su sensibilidad alimentaria, aunado a la determinación de preservar sus sabores, sirvió para que Scannone se dedicara a codificar un repertorio culinario que se perdía en los devaneos de una sociedad amiga de lo inmediato y poco afecta a la recordación.

Rememorando, identificando, valorando, sistematizando, conservando, documentando –con el imprescindible apoyo de su cocinera Magdalena Salavarría–, Scannone logró materializar la evocación en fórmulas, ensayadas una y otra vez, hasta alcanzar el punto exacto demandado por sus afinadas papilas. Su obra permitió comenzar a comprender y paladear la idea de lo criollo en nuestra cultura gastronómica, porque en las páginas

de sus libros está impresa una de las expresiones más nítidas y acabadas de lo que significa “comer venezolano”.

#### Un espíritu de su tiempo

En la década de los ochenta, la gastronomía venezolana fue objeto de especial atención. La publicación en 1982 de *Mi cocina, a la manera de Caracas*, la creación de la Academia Venezolana de Gastronomía en 1984 y la fundación en 1988 del Centro de Estudios Gastronómicos (CEGA) constituyeron acciones explícitas de un grupo de venezolanos, preocupados por el resguardo y la difusión de un acervo culinario nacional amenazado por los embates modernizadores, la proliferación de prácticas alimentarias foráneas y, específicamente, por la inexistencia de estudios rigurosos que registraran nuestros modos de comer y garantizaran su permanencia.

Los años ochenta también fueron testigos de un renovado interés por la cocina venezolana que se manifestó en la realización de congresos, conferencias y charlas sobre el tema. A ello se sumaron no solo la incorporación de páginas dedicadas a la gastronomía en la prensa nacional, sino también la edición de publicaciones de perfil académico como la *Historia de la alimentación en Venezuela* (1988), de José Rafael Lovera.

En este escenario, Armando Scannone jugó un rol protagónico y definitorio. El libro rojo se convirtió en *bestseller* desde su primera edición, y cuando salió al mercado la edición de bolsillo en 1983, el formato, amigable y asequible, ayudó a profundizar y ampliar el efecto democratizador del conocimiento que entrañaba una publicación de esta índole.

Sin proponérselo, esta obra entrañó un esfuerzo por transmitir la memoria gustativa de un país cuyas maneras de comer pasaron de ser cuentos familiares, transferidos de madres a hijas, o documentaciones precarias y atomizadas de condomios regionales, para convertirse en historia, porque a partir del libro rojo el concepto de “cocina venezolana” comenzó a adquirir la significación de referencias compartidas por un colectivo nacional.

La mirada sensible y aguda del autor, su acendrada vocación venezolanista, su respeto por el oficio culinario, su visión esclarecida al comprender la importancia de la gastronomía como componente medular de nuestra cultura, fueron factores que confluyeron para que su trabajo tuviera una importancia que lo excedió. Armando Scannone encarnó el espíritu de su tiempo como intérprete de un momento que él supo traducir y unificar en un hacer que trascendió su circunstancia.

#### La generación Scannone

*Mi cocina, a la manera de Caracas* se insertó en la cotidianidad del venezolano que encontró en esa publicación el compañero ideal para explorar ámbitos de ollas y fogones, ajenos y hasta

ignotos para muchos. Los nacidos en la década del cincuenta o del sesenta, aquellos que, en los ochenta, enfrentaban por vez primera la experiencia de realizar una comida –buscando ir más allá de la necesidad de acallar el hambre–, se aferraron al libro rojo, agradecidos y maravillados. No era el recetario común que pergeñaba unas indicaciones incompletas y poco precisas. No era una brújula que apenas señalaba una dirección o una coordenada ambigua. Era el libro para cocinar criollo.

La recién casada que desconocía las liturgias de guisos y aderezos se sentía poderosa cuando, al revisar el índice del libro rojo, encontraba la receta del asado que nunca había preparado. El joven estudiante que, luego de abandonar la casa materna, no sabía cómo hacer las tajadas añoradas, despejaba sus incógnitas en la edición de bolsillo de 1983. El cocinero bisoño, entrenado en los secretos de la cocina extranjera que lideraba la oferta de los restaurantes del patio, tuvo a la mano una guía para ejecutar con propiedad los sabores venezolanos que comenzarían, años después, a degustarse en establecimientos de mantel largo.

Cuando Sasha Correa invitó a varios cocineros venezolanos a participar en el proyecto de tres vertientes denominado *Nuestra cocina a la manera de Caracas. Tributo al libro Rojo de Armando Scannone* (2013), se evidenció el significado y las posibilidades del celebrado recetario que cumplía tres décadas de su primera edición de bolsillo. Una publicación, un documental y un menú, ofrecido por un mes en el restaurante Alto, tuvieron como inspiración y guía la “biblia culinaria” para la creación y elaboración de platos que, por vez primera, se propusieron desde una perspectiva profesional y pública.

La cocina sencilla, el procedimiento elemental, las preparaciones complejas, los rituales de envengadura como la hallaca lograron transmitirse a todo el que los necesitara gracias al libro rojo, erigido en la primera escuela abierta de cocina venezolana.

La generación Scannone la integramos los hombres y mujeres de este país que hemos tenido el privilegio de contar con un legado que siguió creciendo: el libro azul, el amarillo, las colecciones temáticas, el libro verde para cuidar la salud sin renunciar al placer de comer, el libro de las loncheras y tantos otros más.

Armando Scannone fue el primero en percatarse del gran potencial de nuestra arepa como embajadora culinaria, porque hasta el último día de su vida, con noventa y nueve años a cuestas, este venezolano irreplicable no dejó de pensar en futuro. No debería sorprendernos. Siempre lo hizo.

\*70 años de crónicas gastronómicas. Producción ejecutiva: Sergio Dahbar. Editor adjunto: Carlos Ortiz. Corrección de textos: Carlos González Nieto. Arqueo de fuentes: Mirla Alcibiades. Diseño: Jaime Cruz. Banesco y Cyngular, Caracas, 2023.

TESTIMONIO &gt;&gt; AUTORA DE LA SERIE DE ILUSTRACIONES MEMORIAS DEL PALADAR

Se formó como diseñadora gráfica en la Fundación Neumann. Además de desempeñarse en los ámbitos del diseño editorial y la imagen corporativa, Claudia Leal es ilustradora — especialidad en la que ha ganado varios premios —, fotógrafa y editora. Desde el 2010 está radicada en Madrid

NELSON RIVERA

**S**e formó usted como diseñadora gráfica en la Fundación Neumann y, antes de migrar a España en el 2010, tuvo un amplio desempeño profesional. Una vez que ha conocido el mercado español, ¿cómo valora la formación recibida en Venezuela? ¿Tiene características o peculiaridades que usted destacaría hoy?

Cuando emigré a España tenía la intención de explorar otras áreas diferentes al diseño gráfico. Sin embargo, he persistido en la práctica de mi oficio para clientes de Venezuela y en la realización de proyectos personales. En estos años, he constatado la existencia de distinguidos diseñadores gráficos españoles con portafolios de trabajo excepcionales. Al mismo tiempo, he advertido que la educación impartida en las instituciones de diseño en España tiende a ser particularmente especializada: se debe optar entre formarse como diseñador gráfico, o ilustrador o fotógrafo. En otras palabras, se le exige al estudiante que elija entre ser un artista, un artesano o un diseñador.

La formación que recibimos en la Fundación Neumann se caracterizaba por su abordaje integral. Incluía tanto el diseño gráfico como la ilustración, el grabado, la fotografía, la cerámica, el arte textil, entre otras disciplinas. Creo que este enfoque educativo nos abría un amplio espectro de posibilidades en el cual buscar nuestra vocación. Nos capacitaban no solo en la creación estética, sino también en la capacidad de observar, analizar, concebir y comunicar una idea, amalgamando así todas estas disciplinas artísticas en un conjunto armonioso.

**Háblenos de su experiencia profesional en España. ¿Son muchas las barreras para los diseñadores venezolanos que se propongan incursionar en el mercado español?**

No he tenido la oportunidad de ejercer mi labor como diseñadora gráfica en el mercado español, pero sí he trabajado como ilustradora y fotógrafa. Estos son ámbitos altamente competitivos, y el desafío principal radica en la limitada red de contactos. En España, el tejido empresarial se nutre en gran medida de relaciones personales, y si no se cuenta con un reconocimiento previo o una recomendación de una fuente confiable, puede resultar arduo obtener empleo o encargos profesionales. Por lo tanto, es imperativo afrontar la perspectiva de comenzar desde cero al llegar a este país, con el propósito de integrarse en el mercado. Esto se puede lograr participando en cursos especializados que permitan establecer relaciones y conocer el trabajo de otros profesionales, al mismo tiempo que se da visibilidad a lo que uno mismo puede aportar. También el factor “edad” es importante, ya que se buscan diseñadores con disposición a obedecer y con una energía creativa sin vicios.

# Entrevista a Claudia Leal



CLAUDIA LEAL / AUTORRETRATO

**A partir de 2009 usted inicia estudios de fotografía que se han prolongado en el tiempo. ¿Podría contarnos al respecto? ¿Ha exhibido ese trabajo fotográfico?**

Desde siempre he mantenido un profundo afecto por la fotografía. Originalmente mi aspiración era convertirme en fotógrafa, porque había estudiado fotografía en Londres, donde residí durante un año tras completar mi bachillerato. Sin embargo, en aquel momento, Venezuela carecía de una institución dedicada exclusivamente a la formación fotográfica. Fue mi padre quien, aconsejándome con prudencia, me condujo hacia la Fundación Neumann. El mundo del diseño gráfico me cautivó de manera inesperada y, al concluir mi formación en la Neumann, tuve la oportunidad de embarcarme en una amplia y enriquecedora carrera profesional, tal como usted ha señalado con acierto.

En 2009, cuando decidí explorar un camino diferente, retomé mi antigua pasión por la fotografía. Deseaba profundizar mis conocimientos en esta disciplina, por lo que me inscribí en el taller de Roberto Mata. Aquel año resultó ser una experiencia sumamente enriquecedora. En ese año expuse mi trabajo paisajístico *Son de mar, tres visiones fotográficas*, junto a los trabajos de Rodrigo Márquez y Reinaldo Odreman y *Un trato, el trato*, una exposición de retratos colectiva exhibida en los espacios de la escuela.

Sin embargo, mi deseo de continuar mi formación fotográfica en un entorno internacional me llevó a emigrar a España. Desde entonces, he empleado la fotografía en proyectos de carácter personal y la he fusiona-

do con el diseño gráfico editorial. En 2015, culminé mi primera obra fotográfica individual: *Nava hermosa*, un fotolibro que reúne retratos, paisajes urbanos y relatos anecdóticos que hice en las numerosas visitas al pueblo del mismo nombre, durante un periodo de dos años, con la ilusión de comprender el arraigado concepto español de “tener” un pueblo. Algunas de mis fotos para *Nava hermosa* se presentaron en Arles durante Les Rencontres de la Photographie de Arles en 2014 y, posteriormente en 2015, en Madrid, en la librería Cervantes. *Nava hermosa* también forma parte de



NIÑO JINETE / ©CLAUDIA LEAL



TRAPOLDO, MENCIÓN HONORÍFICA HIIIBRAND AWARDS, CHINA, 2021 / CLAUDIA LEAL

la extensa colección de fotolibros de la biblioteca de la École National Supérieure de la Photographie de Arles y quedó finalista en el concurso del Fotolibro del año Photoespaña 2015.

Más adelante, en 2020, un grupo de amigos fotógrafos y yo decidimos dar voz a nuestras percepciones sobre la pandemia del Covid-19 a través de otro fotolibro titulado *Aislamiento*. Fue una experiencia de mucho aprendizaje para todos, además de que nos mantuvo entretenidos en esos meses de incertidumbre y restricciones.

En el presente, desarrollo simultáneamente varios proyectos fotográficos. Uno de ellos agrupa retratos y escenas urbanas de una finca ubicada al sur del lago de Maracaibo. Con este trabajo, cuyas fotos y entrevistas llevé a cabo en 2017 y que será publicado el próximo año, buscaba documentar la vida rural en medio de los turbulentos tiempos económico-políticos en Venezuela.

**También ha desarrollado una faceta como ilustradora, lo que le ha generado reconocimientos a nivel internacional, como autora de ilustraciones de libros para niños. ¿Cómo surgió ese interés —tan especializado y tan competido—? ¿Cuáles son los reconocimientos que ha recibido?**

La ilustración era una asignatura pendiente en mi trayectoria artística. Durante mi etapa en la Fundación Neumann, como mencioné previamente, tuve la oportunidad de explorar técnicas y abordajes para la interpretación de textos o comunicar ideas desde una perspectiva ilustrativa. Esta materia despertó en mí un genuino interés. Luego, en Madrid hice un máster en álbum infantil ilustrado que terminé en 2014.

A partir de ese momento, me aventuré en la escritura e ilustración de cuentos destinados al público infantil y juvenil, participé en cursos especializados y con ilustradores de reconocimiento internacional en Es-

paña, Inglaterra e Italia, incluyendo la conocida feria del cuento infantil ilustrado de Bologna, Italia, y colaboré periódicamente con la revista *La Leche*, además de recibir algunos encargos.

Mis ilustraciones para *Monsieur Gardel* obtuvieron un destacado reconocimiento en 2020, al ser merecedoras de una mención honorífica en la categoría de ilustración infantil durante el Society of Illustrators of Los Angeles 59 Showcase. En 2021, se volvió a mencionar mi trabajo, esta vez con las ilustraciones de *El sueño de Mau*, en el mismo prestigioso espacio.

En enero de 2021, mi cuento “Trapoldo” recibió una mención especial en el segmento infantil de un concurso internacional promovido por Hiiibrand Awards Competition, organizado por el Hiiibrand International Council of Design de China. Durante el mismo año, la casa editorial La Maleta Ediciones dio vida a mi cuento “La casa del árbol”. Tengo en este momento cerca de una decena de cuentos ilustrados en espera de ser publicados.

**¿Ha cambiado la fotografía su modo de entender el diseño gráfico? ¿Y de entender la ilustración?**

Creo que ha sido a la inversa. Mi formación como diseñadora gráfica me ha favorecido y ha ejercido un impacto positivo en mi enfoque en el momento de componer un retrato o un paisaje en el visor de la cámara o la escena de una ilustración. Tantos años de educación visual estricta me llevan obligatoriamente a observar de una manera particular y ser exigente conmigo misma a la hora de realizar una obra artística. De manera natural e intrínseca, tiendo a diseñar incluso hasta el espacio donde trabajo y donde vivo.

**Diseñadora gráfica, fotógrafa, ilustradora y también editora. En el 2015 creó un emprendimiento editorial. ¿Nos cuenta? ¿Qué la impulsó a tomar ese camino, por sí mismo, muy competido y exigente?**

Sí, entre 2014 y 2015, tras la publicación de mi libro *Nava hermosa*, me adentré en el mundo de los fotolibros en España, lo que me permitió explorar una amplia gama de trabajos y fotolibros. En ese periodo, descubrí los fanzines. Esto que me inspiró a fundar Rabipelao Ediciones, una casa editorial centrada en publicar proyectos sociales y de denuncia. Con Rabipelao Ediciones he dado a conocer obras de fotógrafos venezolanos, así como de colombianos, mexicanos y guatemaltecos, cuyos trabajos me han cautivado y considero dignos de una mayor proyección a nivel mundial.

Las publicaciones de Rabipelao tuvieron una presencia destacada en ferias realizadas en ciudades como Madrid, Salamanca, Málaga, Copenhague y Berlín, cosechando una cálida acogida por parte del público. También se exhibieron en el Salón de la organización 10x10 Photobooks de Nueva York en 2015 y, en la actualidad, forman parte de su colección bibliográfica. Rabipelao Ediciones continúa en funcionamiento y está a punto de lanzar al mercado una serie de nuevos títulos.

**Finalmente, ¿podría hablarme de sus maestros, de las personas que fueron decisivas en su formación?**

En la Fundación Neumann, tuvimos el privilegio de contar con numerosos profesores destacados. Entre aquellos que dejaron una huella imborrable en mí, se encuentran Eduardo Gómez, Kika Alcega, Carlos Rodríguez y Pedro Mancilla. También es esencial resaltar a John Lange, quien, aunque no fue mi profesor, desempeñó el rol de director de la Neumann durante mi tiempo en la carrera y considero que ha dejado un legado de gran importancia en la historia del diseño gráfico en Venezuela. ●