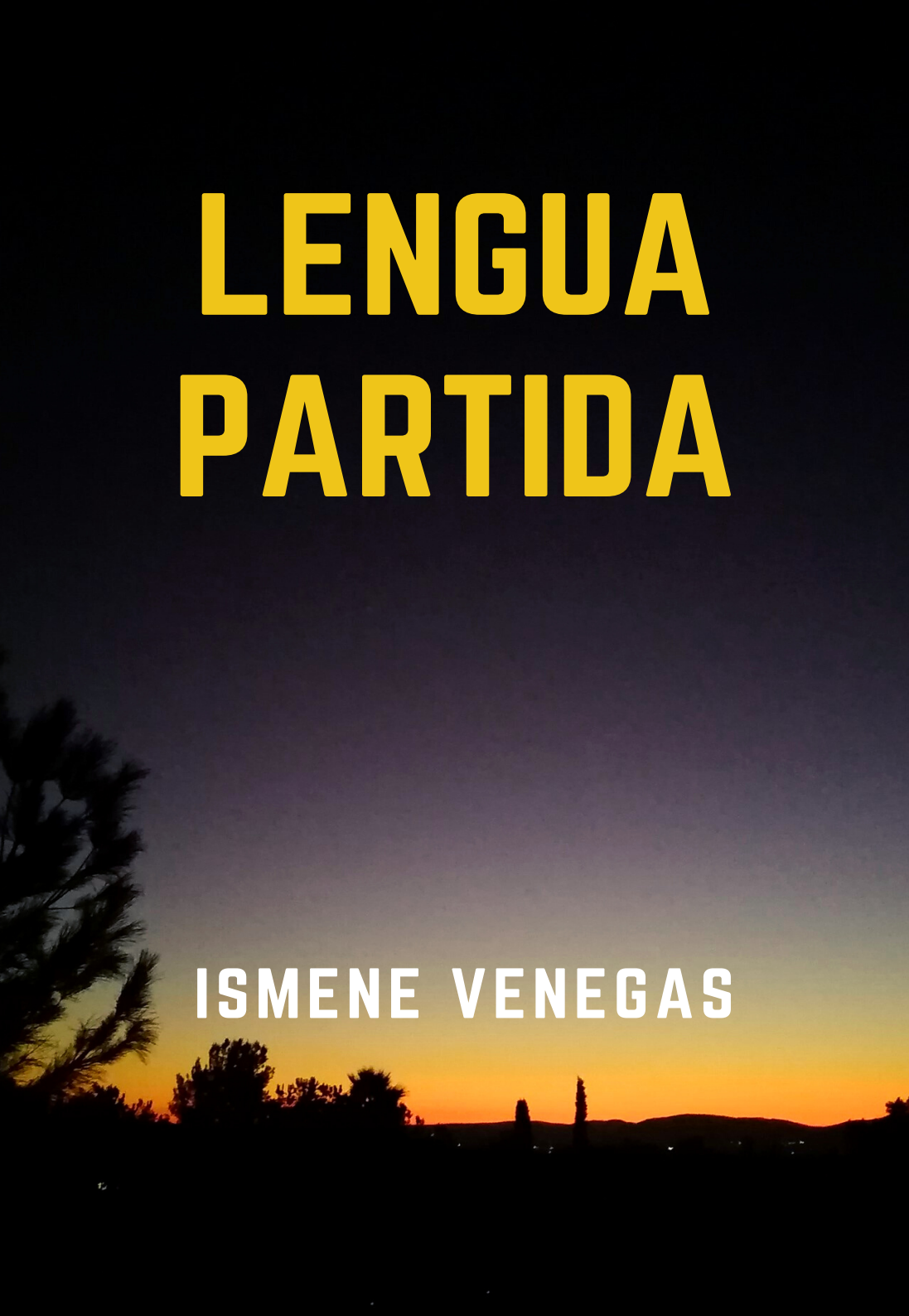
LENGUA PARTIDA



ISMENE VENEGAS

Ismene Venegas (Ensenada, Baja California, 1977). Licenciada en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana. Actualmente cursa la maestría en Ciencias en manejo de ecosistemas en zonas áridas, en la Universidad Autónoma de Baja California. Publicó *Plantas nativas comestibles de Baja California* (Culinary Art School, 2018), en coautoría con Paula Pijoan. Es integrante del taller de narrativa de *Grafógrafxs*.

LENGUA PARTIDA

El espacio para imaginarnos, leernos, nombrarnos,
reconocernos y escribirnos

Colección Invitación al Incendio de Narrativa 6

Ismene Venegas

LENGUA PARTIDA

grafógrafxs

grafógrafxs

EQUIPO EDITORIAL

DIRECTOR
Sergio Ernesto Ríos

EDITOR
Mauricio Pérez Sánchez

DISEÑADOR
Javier Gonzalo Paredes Mendoza

PORTADA
Sergio Ernesto Ríos

LENGUA PARTIDA

En la cocina, un frasco enorme de vidrio jugaba el papel de vitrolero. Ahí mi papá sumergía las cáscaras de piña en agua y las dejaba macerando por varios días. En la superficie del líquido se formaba una tela blanquecina, burbujas. Despedía un olor intenso que atraía a los mosquitos de la fruta y estos se mantenían a raya por una manta de cielo sujetada por una liga a la boca del frasco. Ese olor no me parecía agradable, educada como estaba por una jarra *super cool* que rompiendo muros anunciaba en la televisión los sabores artificiales en colores brillantes del Kool-aid. Sin embargo, sentada a la mesa a la hora de la comida, me tomaba obediente mi vaso de tepache.

De niña le rogaba a mi padre que me contara historias de su infancia y siempre me contaba las mismas dos o tres. Entre esas memorias que me compartió hay una con la que construí mi propia película del niño que fue: él y sus amigos detienen el juego de beisbol campero para correr tras el tren que baja la marcha al entrar a Matamoros, suben a las cajas de carga en movimiento que están repletas de piñas, las lanzan al suelo. Ahí recogen las piñas y las comen hasta sentir la lengua partida por un ardor que sube desde la tierra suelta del pastizal bajo un sol implacable.

* * *

En octubre de 2007, durante la temporada de incendios forestales del sur del estado de California, se registraron una serie de eventos en los que se prendieron cerca de 4 000 kilómetros cuadrados de extensión: chaparrales, valles, cañones y una zona residencial de alto perfil. Las columnas de humo y el resplandor anaranjado del fuego eran visibles en las imágenes satelitales. Una pobre temporada de lluvias invernales y las altas temperaturas del verano secaron al extremo a la vegetación del chaparral: material combustible. El aire seco de los vientos de Santa Ana alimentó el ímpetu destructivo del fuego. En ese octubre el viento seco no paró de soplar por tres días seguidos, ráfagas violentas que alcanzaron una velocidad de 90 kilómetros por hora.

De este lado de la frontera hubo fuertes fuegos aislados en áreas silvestres en tres de los principales municipios del estado de Baja California. En Ensenada el ambiente estaba saturado de una mezcla de tierra y humo que parecía neblina y filtraba la luz del sol en un tono apocalíptico. Desde la ventana de la habitación del hospital podía ver cómo afuera el viento doblaba a las palmeras, troncos perpendiculares a sí mismos. En la habitación contigua a la de mi papá un bebé se esforzaba por vencer la neumonía que mantenía desencajados los rostros de sus padres. El bebé fue dado de alta después de permanecer internado durante una semana, casi el mismo tiempo que mi papá estuvo hospitalizado. Unos días después de que le

realizaran una colonoscopía y de que le extirparan un pedazo significativo de intestino grueso invadido por el cáncer, el doctor Brugada le retiró a mi padre la bolsa de suero que le goteaba en el brazo a través de una cánula. El médico le sugirió que incrementara la ingesta de líquidos.

–Señor Francisco, le voy a pedir a la enfermera que le tenga siempre una jarra de agua de fruta que va a estar tomando constantemente. ¿De qué sabor la quiere?

–De piña.

* * *

Nunca había hecho tepache. La verdad es que nunca me gustó. De niña lo tomaba por la misma razón por la que pasaba mis vacaciones de verano en Mexicali con mi padre: porque lo amaba. Se lo hice saber de muchas formas. Así fuera tolerar el sabor del fermento de piña que él preparaba o dejar atrás la brisa del mar de Ensenada para pasar al infierno estival del auto sin aire acondicionado en el desierto. Durante el encierro de esta cuarentena me uní al gremio que usó a la cocina como una estrategia en el manejo del desasosiego pandémico. Horneé pan de plátano, elaboré una masa madre y fermenté algunos vegetales. Con una piña me di a la tarea de preparar tres litros de tepache. Seguí las indicaciones de una amiga, como si jamás hubiera sabido qué camino tomar para hacerlo. Calenté agua en una olla a la que le arrojé cuatro clavos de olor, tres pimientas gordas, dos trozos de canela y un cono de

piloncillo. Cuando estuvo a punto de romper el hervor, apagué el fuego y le agregué más agua. Mientras el jarabe se enfriaba trabajé la piña. La pelé toda, dejando en la cáscara suficiente carne para que en la pulpa no quedaran ojitos. Una vez frío, el jarabe especiado lo colé y lo vertí en un vitrolero. Añadí las cáscaras de la piña y tapé el contenedor de vidrio con un filtro de café sujeto a la boca. Con dos días de maceración se formó la capa blanquecina de la superficie. Y en el fondo se precipitó un manto gris que no sé explicar en qué consiste. Al tercer día lo probé: una pequeña muestra de jugo fermentado con un par de cubitos de hielo. El sabor me resultó muy bueno: especiado, ligeramente ácido, encontré trazas de una dulzura agradable, muy poco pronunciada. En verdad estaba bueno, me gustó. Aun cuando el sabor era rico, decidí continuar la maceración más tiempo, guiada por un impulso enfermizo: la certeza de que estaba haciendo algo mal. Días más tarde abrí la llave del vitrolero y colé el jugo fermentado en una jarra. De nuevo lo probé bien frío: ahí estaba el aroma picante a vinagre del frasco de mi infancia. El sabor ácido en extremo opacaba a las especias y hallé el tufillo que a veces despiden las cervezas caseras, turbias, con las que de pronto me he topado. Creo que ese sabor se parecía más al tepache de mi papá. A pesar de la nostalgia y el cariño, no me pareció agradable. Supongo que aprendí a prepararlo: tres días de fermentación son suficientes. No estoy segura de que mi papá usara especias al hacer su tepache. Me parece que no, o bien esa es la historia que me cuento, pero en realidad no tengo registro de cómo preparaba

la bebida, sólo lo recuerdo a él macerando las cáscaras en el frasco. Tampoco sé cómo fue su infancia. Sólo sé que un día él y sus amigos detuvieron un juego de beisbol campero para ir a comer piñas que bajaron de la caja de un tren en movimiento.

CHORO ***CHOWDER***

De pequeña me gustaba engañar a las anémonas con el dedo para sentir el abrazo de sus tentáculos. Hoy hay que manejar unos cuarenta minutos al norte de Ensenada para llegar a Popotla y encontrar mejillones en la orilla rocosa del mar. Antes la parte norte de la bahía de Todos Santos rebosaba de ellos. Ahora se cultivan en granjas acuícolas; sin embargo, pocas veces llegan a tener el gran tamaño o el color anaranjado, el sabor intenso o la textura rica, correosa, que los mejillones silvestres tienen. Pero aquí no les llaman así, aquí les dicen choros. Cuando era niña se podían encontrar en los riscos frente al mar de mi ciudad natal. A lo largo de la costa, desde El Sauzal hasta El Mosquito, colonias de mejillones atados de barbas a las rocas tapizaban la frontera intermareal de la costa. Hoy ya no se ve ni uno. Les sobreviven los cangrejos y las anémonas en las pozas que se quedan descubiertas cuando baja la marea.

Recuerdo una vez que la casa de mi mamá se llenó del olor que despiden los mejillones al abrirse al vapor. Eran los tiempos en que los informes presidenciales se rendían religiosamente el primer día de septiembre, y con estos las vacaciones de verano oficialmente terminaban. Toda actividad cesaba y tanto en la televisión como en la radio, en todos los canales nacionales, se transmitía al unísono el informe durante un

espacio de tiempo que a mi edad me parecía eterno. Era Miguel de la Madrid. Toda mi familia frente al televisor lo veíamos relatar los pormenores de un año de gobierno mientras nos comíamos unos mejillones en escabeche que mi mamá había preparado una noche antes en la que Araceli, la vecina, había tocado la puerta de la casa con un saco de mejillones frescos en las manos. No sabía qué hacer con tantos mejillones. Había que comerlos pronto, dijo. O por lo menos abrirlos y conservarlos, en escabeche por ejemplo.

Araceli y el doctor Ortega, nuestros vecinos, tenían tres hijos: Miguel, Alain y Karen. Los tres iban a la misma primaria a la que fuimos mi hermana y yo, que estaba en el fraccionamiento Chapultepec, en lo alto del cerro de al lado de mi casa. Cuando mi hermana entró a otra escuela a cursar la secundaria, mi mamá ya no me dejó ir caminando sola a la primaria y se puso de acuerdo con Araceli para llevar y traer a los niños: mi mamá en las mañanas nos subía al cerro en su Chevy azul que sufría por llegar a la cima de la avenida Miguel Alemán. Araceli nos bajaba al medio día en una vagoneta familiar.

A mí me gustaba bajar el cerro caminando. Mi escuela ocupaba una casa enorme, con un patio enorme y una cochera enorme en una de las calles cerradas de un fraccionamiento de lujo, cerro arriba. La casa estaba a la mitad de la pequeña cuadra que la calle Retorno de Cedros formaba, y era la última del lado de su acera: después de la escuela estaba el cerro cubierto de matorral. Para llegar a casa caminando podía escoger entre

dos rutas. La primera nacía al final de la calle, en el retorno. Era un senderito que serpenteaba cuesta abajo entre rocas y matorrales, hasta encontrarse con un pedazo de ladera erosionada, un tramo bien inclinado en el que no crecían plantas. En esa bajada había que tener cuidado; ya me había patinado en un par de ocasiones con las piedrecillas que se desprendían del suelo de granito. La segunda ruta era un camino que empezaba apenas a unos pasos de la puerta de la escuela. Corría abajo por una ladera del cerro que terminaba en un cañón donde había un kínder. El camino rodeaba al cerro y se unía con la primera ruta justo antes de aquella bajada sin plantas. Abajo, al pie del camino erosionado, se volvía a poblar de arbustos, de altos lentiscos, saladitos, mostazas y crisantemos. Pero en ese entonces a los crisantemos no les llamaba por su nombre, les decía “margaritas”, y me las colgaba en el pelo. Dentro de ese bosque de lentiscos había un claro al que regresaba recurrentemente en sueños: era como el claro en el bosque de todos los cuentos. Me gustaba bajar de la escuela caminando para visitar ese bosque antes de llegar a casa, unas dos cuadras abajo. Pero mi mamá ya no me dejó bajar caminando a mí sola cuando mi hermana entró a la secundaria y ya no podíamos regresar juntas de la escuela. Araceli me traía a casa en su vagoneta.

La noche en que la vecina llegó a mi casa con los mejillones le explicó a mi mamá que el doctor Ortega había atendido a un paciente que, en agradecimiento, le había obsequiado un saco lleno de mejillones vivos. No era que no supiera cocinarlos, más bien, era una cantidad enorme de conchas que no

cabían ya en su refrigerador. Mi madre se dedicó buena parte de la noche a abrirlos al vapor. Mi hermana y yo, no de buena gana, les limpiamos las barbas. Quitarles las barbas a estos bivalvos es un truco que requiere maña, más que fuerza: mientras con la mano izquierda se sostiene la concha del animalito con el piquito hacia arriba y lo redondo hacia abajo, con los dedos índice y pulgar de la mano derecha se pellizcan con presión las barbas que sobresalen de las conchas y se tira firmemente hacia abajo para arrancarlas en un solo movimiento. Ya limpios, mi mamá los puso por tandas en el interior de una olla de boca ancha, con cebolla, ajo y un poco de aceite. Luego echó un chorrito de vino blanco seco y tapó la olla hasta que las conchas cedieron al calor del vapor del vino y se abrieron de par en par. Eso, una y otra vez hasta acabar con el saco.

Ya desconchados los mejillones, los refrigeró en su propio jugo de cocción. Después de esto, el volumen de los animalitos era visiblemente menor y mucho más manejable. Con las verduras que halló en el refri preparó un escabeche: calabaza, zanahoria, cebolla y coliflor. Ajos. Hierbas de olor. Agua, vinagre y aceite de olivo. En ese escabeche sumergió a los mejillones y los hizo caber en muchos contenedores de múltiples formas y tamaños: todos los frascos y tópers que mi mamá pudo encontrar entre las gavetas de su cocina. Aun así sobraban mejillones en su jugo. Con ellos mi mamá preparó una sopa que nos sirvió de comer el día del informe de gobierno. Era una sopa cremosa de papa, al estilo del clásico *chowder* de almeja de Nueva Inglaterra, que mi mamá hizo con la carne de los mejillones

restantes. Picó papas, cebolla y ajo; coció todo junto, hasta que las papas casi se deshacían en un puré. Añadió los mejillones, junto con su jugo de cocción, al caldo espeso de papa, y vació dentro de la cacerola el contenido de una lata de leche evaporada y un puñado de perejil picado. Se trataba de una crema blanca de cuerpo denso. Tropiezos de papa y carne del molusco, un intenso sabor a mar. De inmediato la sopa se volvió un clásico en la familia. Solía figurar en los deseos especiales de cumpleaños en los que mi mamá consentía al cumpleañero preparando su platillo favorito. Eventualmente se instaló en la cena navideña de mi casa. La sopa de mejillones se convirtió en la sopa de Navidad.

La preparación de la cena navideña en casa se tornó una zona conflictiva del terror cuando crecí y empecé mis estudios en gastronomía. Yo, en una actitud aún más adolescente que la que haya podido desplegar en los noventa, estaba harta de sólo encargarme de tareas que oscilaban entre limpiarle las barbas a los mejillones o picar la manzana y la nuez de la ensalada del postre. Participar de otras preparaciones, sin embargo, siempre acababa en desastre: cuando no era yo la que se sentía observada y juzgada por la mirada escrutadora de mi mamá, era ella la que se sentía observada y criticada por mí. Cualquier comentario que mutuamente nos hacíamos tenía el veneno de un nido de alacranes. En la preparación del bacalao y los romeritos nunca metí mi cuchara. Digamos que respeté el rango de superioridad culinaria que mi madre ha tenido por siempre. Pero una Navidad encontré en la sopa de mejillones el lugar

donde jugar, según yo, mi juego, cansada de las tareas tediosas y repetitivas que por años había desempeñado. Muy orgullosita usé crema Lyncott en vez de la lata de leche evaporada que utilizaba mi mamá para preparar la sopa de mejillones. En mis descuidos, permití que la sopa hirviera a borbotones y la crema se cortó dejando un rastro de chongos zamoranos en la textura de la sopa, lo que sirvió de pretexto para no dejarme intervenir de nuevo en su preparación una semana más tarde en la cena de Año Nuevo.

La familia Ortega eventualmente se mudó de casa y por muchos años no los volvimos a ver, hasta que mi papá se empezó a sentir mal. El doctor Miguel Ortega, médico militar gastroenterólogo, lo atendió de los primeros malestares que tuvo en el colon antes de que el oncólogo lo diagnosticara. Lo poco que ahora sé de los muchachos se lo debo a la magia de Facebook: Miguel chico es médico, como su papá, y tiene dos pequeños hijos. Alain, también papá de dos críos, vive en Tabasco. Karen, la pequeña, se casó y vive en la Ciudad de México. Con ninguno realmente mantengo contacto.

Cuando tuve la cocina de un restaurante a mi cargo, en el menú de invierno metí la sopa de Navidad de mi mamá, aunque la preparé a mi modo. En vez de cebolla usé poro, que con la papa hace buen equipo. Usé también los tallos de unos ajos tiernos, que le daban un sabor bien delicado a la sopa. Y al utilizar la crema Lyncott fui particularmente cuidadosa de no dejarla hervir con violencia. En el menú la llamé sopa cremosa de papa, poro y mejillón, pero los

comensales se encargaron de nombrarla choro *chowder*. En un inicio ese nombre no me gustaba porque nunca le llamé choro al mejillón, pero ya me cae bien. En casa seguimos preparando la sopa cada Navidad.

THE THRILL IS GONE

En un trabajo que me agobia, bajo la tutela de un chef que me agobia, se ha decidido que el Día del Padre lo pasaré trabajando en una comida familiar en el rancho de los patrones. Para la ocasión, hemos preparado dos lechones asados en el horno de leña. Los acompañaremos con una ensalada de couscous perfumado con un azafrán de mentiritas. Tentáculos de pulpo marinados en chilmole esperan su turno para llegar a las brasas. Y ostiones. Cargamos la caja del viejo *pickup* destartalado, y tomamos camino. Hago mía la tarea de sintonizar algo en la radio: el rey del blues, B. B. King, toma su guitarra y garabatea con maestría *The thrill is gone*.

En el rancho armamos el asador en el patio bajo la sombra de un pirul. Pico, sazono, limpio. Llevo un par de años trabajando como animal, una labor tras otra, buscando no hacerme cargo de ninguna otra cosa más que de la tarea que desempeño, mientras espero que las horas pasen y pueda entonces irme a estar a solas en casa. Monto la mesa: un tablón largo con dos bancas, largas también, a los lados. Cubiertos, servilletas, copas, platos. Los invitados comienzan a llegar. Álvaro se encarga de poner la música. Me gusta su estilo. Él hizo unas selecciones hermosas de folk sesentero y de rock viejo para ambientar el comedor del restaurante. Creo que le encomendaron la tarea

de amablemente sugerirme cambiar la *playlist*, luego de que yo me quedara atorada y, conmigo, todo el equipo del restaurante y los comensales también, en la música del *big band jazz* con la dulce y atormentada voz de Billie Holliday. La gente se sienta a la mesa. El lechón ya está dividido en porciones. Estoy asando el pulpo cuando escucho desde el ipod de Álvaro a B.B. King insistir: *The thrill is gone*.

Como muchas veces he hecho, respiro profundo y sigo. Un tentáculo detrás del otro. Su piel se achicharra al fuego. Son morados, el chilmole los vuelve negros y el calor, crujientes. Los dispongo en un platón, reservándome uno para mí, para comérmelo aquí a escondidas, de pie, donde nadie me mira. Y entonces me invitan a la mesa. Devoro mi tentáculo y tomo asiento. El lechón está buenazo. El couscous, a pesar del falso azafrán de sobrecito, está rico también. El vino, increíble. Intento compartir la sobremesa, me reconozco imposibilitada de hacerlo y me sirvo una copa de vino para luego desaparecer, mientras mi chef socializa con una destreza que yo no tengo y no sé si un día pueda tener. Me concentro en limpiar y ordenar, en dejar todo listo para regresar al restaurante, descargar y por fin irme a casa. La espera promete que será larga. Me sirvo más vino y me escabullo por el viñedo, rodeo la casa y me encuentro con otro pirul a la orilla del predio. Me siento en la tierra y a lo lejos escucho el bullicio apagado del asador argentino del rancho vecino. El cielo se oscurece y desde lejos resuena por tercera vez la misma canción.

Un golpe de memoria me cimbra como si de pronto me crecieran raíces parecidas a las del viejo pirul. Enciendo un cigarrillo y de la mano de B.B. King me doy permiso de ir a ese otro domingo que sepulté.

Cinco años atrás, llovía en Avenida de Las Palmas y Periférico. Terminaba el turno, durísimo, de un Día del Padre en La Mar Cebichería Peruana. Si de por sí los domingos planteaban faenas bestiales en el restaurante de la Ciudad de México en el que trabajaba, el día festivo lo empeoraba todo aún más. Y, encima, llovía a cántaros. Me encontraba en los *lockers* cambiándome el disfraz de cocinera por la chamarra verde cuando entró la llamada, la última que entablaría con mi papá.

Se oía bien. Me instaba a irme de regreso a casa en Ensenada. Yo no contuve la sorpresa que le guardaba.

–Ya voy para allá. Ya conseguí trabajo allá.

Era cuestión de un par de semanas, ya había avisado a mis patrones que me marchaba, ya estaba dejando el departamento, me esperaban en la cocina de un restaurante del Valle de Guadalupe. Él, al otro lado del teléfono, con el corto vocabulario que la afasia le había dejado, me dijo que ya no esperara más, que ya me fuera. Se oía bien. No se le iba el aire, se oía bien. Se oía muy bien como para tener los pulmones y el hígado con metástasis. Pero era un hecho: estaban colapsando.

–Ya vente –me dijo.

Yo no pude apropiarme de esa frase tan corta. Con ella, me hundí en una especie de estupor en el que permanecí por años, moviéndome lento, sin parar de hacer una cosa tras otra.

No podía hacerlo de otra manera. En mi calidad de soldado raso de la cebichería peruana no tenía los recursos para hacerlo diferente. Supongo que él habrá entendido, a pesar de que estaba listo para despedirse, que yo no estaba lista ni por asomo para asumir lo que tenía enfrente. Diez días más tarde tomaba un avión de emergencia para alcanzar a verlo antes de que lo desconectaran de los tubos y las máquinas que lo mantenían vivo.

Supongo que no comencé a desmadejar ese nudo que me ataba por dentro hasta aquel otro domingo, en el rancho de los patrones, después de servir el lechón con couscous y falso azafrán, los pulpos a la leña y los ostiones, bajo ese pirul, copa en mano y con B.B. King persiguiéndome como si fuera mi sombra.

De cuando en cuando regresa esa sensación ácida y amarga de haber querido ser otra persona para actuar de otro modo. A lo largo de su ausencia he acomodado de muchas formas diferentes el hueco que la muerte de mi padre dejó tras de sí. Aunque nunca deja de doler, se ha vuelto más sencillo vivir acompañada de lo que queda luego de que la forma se esfuma.

LA PALETA DEL OMÓPLATO

Los mamíferos compartimos algunos caracteres anatómicos. Esto lo supe cuando maté a un borrego. Fue la prueba con la que el equipo de Laja me dio la bienvenida —la novatada— cuando me incorporé a la brigada de cocina en aquel restaurante en medio de un valle vinícola aún no reconocido.

El borrego se vuelve carne cuando lo desuello. Entonces, ya no veo al animal con ternura. O con culpa. Sólo veo grupos musculares, huesos. Al abrir el vientre saco las vísceras, que tienen un olor fétido, y entonces la caja torácica se vuelve un hueco.

Coloco la pieza sobre la mesa de trabajo y suavemente giro hacia el interior la pierna delantera. Esta deja ver el contorno de la paleta, marcando con claridad el camino que el cuchillo habrá de seguir para separar la extremidad del resto del cuerpo. No hay resistencia. La paleta descansa apenas sostenida por tendones que el filo de la hoja metálica atraviesa.

Con el conejo pasa igual. Únicamente cambian las dimensiones. La paleta de la pierna delantera traza el sendero que el cuchillo toma. Por otro lado, la pierna trasera, más rica en carne, presenta un obstáculo para el cuchillo: la redonda cabeza del fémur. Es cuestión de presionar tan sólo un poco

para exponer el cartílago que rodea a la cabeza y atravesarlo para que finalmente ceda.

El despiece, "porcionar" al animal en piezas básicas —paleta, chamorros, costillar, lomo, chuletas, pierna— es una tarea mecánica, sencilla. Una vez que la dominé, la pude llevar a cabo natural y repetidamente. Sencillo es también afilar el cuchillo. Pero penetrar el cuello del borrego en un solo movimiento mientras sostengo con firmeza el hocico, y sus enormes ojos están fijos en los míos, esa no es una tarea fácil.

No he vuelto a ver un omóplato igual. El de mi gato, el de un perro. El de mi chico cuando extiende el brazo para alcanzar el champú: el espacio por el que tendría que hacer pasar el cuchillo.

Los mamíferos compartimos algunos caracteres anatómicos.

EL SABOR DE CASI TODOS LOS MARISCOS QUE CONOZCO

Hay experiencias de sabor que dividen al mundo en dos. La del erizo, por ejemplo. Me incluyo en el conjunto de las personas que le tienen sumo afecto al erizo, aunque no puedo decir que me encantó desde la primera vez que lo probé. Era una niña apenas y me encontré en el refrigerador una lata pequeña como de comida de gato. Una lata sin etiqueta. La había traído a casa un amigo de mis padres, un comercializador de mariscos que constantemente hacía tratos con gente de países lejanos y de ojos rasgados. Y ahí estaba, cerrada y sin etiqueta, en el refrigerador. La abrí y le hinqué el dedo a un puré color anaranjado para luego llevármelo a la boca. Fue la experiencia de un sabor nuevo que no pude clasificar.

El erizo bajacaliforniano es un peculiar animal que tiene una forma esférica achatada cubierta de aguijones. En estas costas habitan dos tipos que se distinguen por su color: el rojo y el morado. Vive en el fondo rocoso, desde las zonas intermareales hasta una profundidad cercana a los ciento cincuenta metros. Es pariente de los pepinos, las estrellas y las galletas de mar, y forma, junto con estos y otros bichos, el filo *Echinodermata*. Los equinodermos comparten características, como ser invertebrados, la simetría pentagonal y diferentes funcionalidades en la dermis que les otorgan color, textura, respiración y también

movilidad. El erizo camina gracias a minúsculos pies-espina situados en la parte baja de su cuerpo, pero las púas largas y afiladas de la parte superior también le ayudan a moverse. Y a atraer alimento a su boca. Y a defenderse de predadores y de los pies incautos de *surfers* y bañistas. Ver a un erizo moverse es una belleza: en una coreografía cuidadosamente calculada, sus espinas se mueven lento, una tras otra, en una suerte de efecto dominó pero con más gracia.

Las cinco lengüetas de gónada están dispuestas, dentro del cascarón, en una geometría exacta. Constituyen la parte comestible del erizo y pueden tomar tonalidades de color que van del amarillo al anaranjado. Y aquí es donde la belleza da un giro intempestivo: las gónadas están sumergidas en un jugo fétido de color café. Huele a lo que huelen las galletas de mar que uno se encuentra enterradas en la arena de la playa: mal. Pero sólo es cuestión de descartar el jugo apestoso, despegar con delicadeza las lengüetas y enjuagarlas bien en agua helada con sal para olvidarse de ese mal paso en el que algunos renuncian al intento de probarlo.

El erizo posee un intenso sabor que recorre los matices de casi todos los mariscos que conozco: el zumo oceánico de los ostiones, el golpe de mar que escapa al destapar la olla de unos mejillones al vapor, el dulzor de la carne de los crustáceos, el olor a ratos acre de la almeja fresca, la delicadeza del abulón, el fresco de los percebes, el yodo de la pata de mula. Esa bocanada de océano puede parecerse un poco al primer trago de agua salada que se haya tomado en el proceso de sobrevivir al

embate de una ola. También recuerda el sabor de un trozo de mantequilla que recién se va derritiendo. Y a veces, cuando se somete al calor, se genera un ligero sabor a queso. Su textura es tersa y sumamente suave: un bocado de la lengüeta fresca, que parece consistente, se deshace dentro de la boca en una crema deliciosa.

Durante muchos años caminé por la delgada línea que separa a los conjuntos ajenos de amor y odio que ese sabor plantea. Lo comí guisado en la calle, en la tostada de una carreta marisquera y me gustó. Pero caí devota cuando probé por primera vez la gónada fresca directamente de la hakata, la cajita de madera en la que se acomodan una a una las lengüetas para comercializarlas. Su textura es increíble. El erizo, en forma de copete de un tiradito de callo. O bien, el nigiri de uni: la lengüeta sobre un copo de arroz sazonado con vinagre.

Cierto verano un amigo y yo pedimos en la carreta de El Gordito un coctel para llevar. Nos lo comimos sentados en la arena de Playa Hermosa donde preparamos el pícnic: sacamos de la hielera los botes de cerveza y la hakata, que cuidadosamente vaciamos en los vasos del coctel. Creo que ese es el mejor recuerdo que tengo registrado del erizo. Quizá sólo compita con la vez que me encontré en una playa del Mar de Cortés un pequeño erizo morado que coloqué en la palma de mi mano, hipnotizada por la manera en que movía sus espinas. No me lo comí. Lo regresé al agua.

LA CUESTIÓN DE LA AUTOCOMPASIÓN

Hay quien le llama huevo con migas. O al revés: migas con huevo. Es una buena manera de aprovechar en el desayuno de hoy a la tortilla que nadie se comió ayer y que, como es natural, al recalentarse no va a volver a tener su textura tersa característica. En mi casa le llamamos con el nombre llano de huevo con tortilla. Ese fue el desayuno que me preparé casi a diario antes de irme a la secundaria. A veces me hacía avena. Pero las más, me hacía un huevo revuelto con una tortilla frita en trocitos.

Recuerdo estar despierta muy temprano en esos días de invierno en los que todavía era de noche al levantarme. Mi hermana dormida en la litera superior del cuarto, los ronquidos de mis padres desde su recámara, caminar por el pasillo a oscuras y buscar a tientas el apagador en la pared para encender la luz de la cocina. Me tocaba desayunar a solas ya que yo, de los cuatro, era la que más temprano empezaba actividades. Cortaba la tortilla por la mitad, luego en tiras transversales, y finalmente en cuadritos. Usaba el sartén más chico que mi mamá tenía en sus gavetas. Era generosa con el aceite en el que freía la tortilla en trozos porque me gustaba que quedaran bien crujientes. Por floja no batía previamente el huevo, nada más lo dejaba salir del cascarón directamente al sartén y por

eso quedaban vetas blancas y amarillas en el revoltijo que me comía a solas sentada en la cabecera de la mesa, que era el lugar de mi papá.

Antes de cepillarme los dientes lo despertaba para que me llevara a la escuela. Luego de cepillármelos prendía el motor del carro para calentarlo y me sentaba a esperar en el asiento del copiloto mientras sintonizaba en la radio la Q106, la estación de San Diego de los éxitos noventeros de moda. Tarareaba en el camino a la escuela las canciones de Bananarama, Milli Vanilli, En Vogue o Salt-n-Pepa, aunque no sabía bien qué era lo que decían.

Recuerdo esas mañanas de invierno en las que desayuné a solas el huevito revuelto, sin embargo, no recuerdo cómo aprendí a cocinarlo. Recuerdo aprender a preparar la sopa de fideos o el flan, pero el huevo con tortilla frita no. Cerca de diez años después de esas mañanas yo se lo hice a mi papá de desayuno.

Vivíamos bajo el mismo techo de nuevo. Casi a punto de terminar la carrera de Matemáticas en la Facultad de Ciencias de la UNAM, regresé a Baja California en el otoño de 1999. La escuela llevaba algunos meses en huelga y mi padre estaba internado de emergencia en un hospital de la colonia Nueva de Mexicali porque le había reventado un aneurisma en la cabeza. La presión que la hemorragia ocasionó sofocó neuronas del área de Broca afectando seriamente su capacidad de comunicarse.

Después de varios meses lo dieron de alta y volvimos los tres, madre, padre e hija menor, a vivir juntos en la casa de

Ensenada. Nos tomó un gran esfuerzo aceptar que la vida como la conocíamos había cambiado. Mi mamá volvió al trabajo. Mi papá no. Yo tampoco volví a la escuela. Me quedé en casa a atender a mi papá mientras mi mamá terminaba su doctorado. En realidad me quedé ahí a su lado a entender qué había sucedido y a averiguar qué podía hacer de mi vida porque volver a la carrera de matemáticas ya no era una opción.

Me resultaba increíble observar en el comportamiento de mi papá cómo había lagunas en su memoria, algunas cosas estaban totalmente extintas y otras más, que nunca se habían manifestado, de pronto estaban muy presentes. Por ejemplo, no recordaba qué era lo que le echaba al marinado de unos camarones deliciosos que solía prepararnos a mi hermana y a mí. Me parece que llevaban soya. Mi papá no recordaba siquiera haberlos preparado. Le costaba mucho trabajo realizar operaciones aritméticas sencillas, sin embargo, podía resolver problemas de lógica matemática, ecuaciones de segundo grado, funciones derivadas e integrales. Antes del derrame mi papá en pocas ocasiones me habló de las cosas que hacía de pequeño, de su vida cotidiana en Matamoros. Yo no conocí a mi abuela Teresa, su madre, que murió de cáncer en el páncreas antes de que yo naciera. Por mi mamá supe que su vida fue muy dura. Creo que la pobreza en la que transcurrió la infancia de mi papá le dejó a él poco espacio para compartirnos sus historias. Durante el tiempo que vivimos juntos de nuevo, después del derrame, yo me dediqué a acompañarlo. Pasaba a su lado la mañana entera. Le preparaba de comer, hojeábamos libros,

oíamos música. Un día le hice de desayuno huevo con tortilla frita. Mientras lo comíamos sentados a la mesa, con la nueva voz que el respirador le había dejado en la garganta y arrastrando la afasia en cada una de sus palabras, me dijo: huevo con migas, esto me lo preparaba mi mamá.

"La vida cambia de prisa / La vida cambia en un instante / Te sientas a cenar y la vida que conocías se acaba / La cuestión de la autocompasión".

Dice Joan Didion, en su libro *El pensamiento mágico,* que esas fueron las primeras palabras que escribió en un archivo de Word llamado Notas sobre el cambio.doc unos días después de que su marido se desplomara fulminado por un infarto mientras ella traía a la mesa la ensalada que iban a cenar juntos. En el documental *The center will not hold* las manos huesudas de la escritora californiana preparan una ensalada que acomoda entre dos panes mientras refiere, desde su esquelética fisonomía, que sus amigos y familiares se preocupan por su delgadez. Joan siempre ha sido esbelta, pero intuyo que su relación con la ensalada nunca fue igual después de esa noche de año nuevo en la que su vida cambió en un instante.

Ahora preparo los camarones a mi modo tratando de emular aquello que una vez preparó mi padre y después olvidó haber hecho. Con la ayuda de un rallador japonés hago un puré con un par de dientes de ajo que diluyo en unas cucharadas de soya y salsa sriracha, la salsa del gallito de la comida china, como le decía mi papá. Pico perejil y mezclo bien todo. Ahí marino los camarones y los sirvo con arroz blanco después

de apenas cocinarlos para que queden tiernitos. Uno resarce la historia, el pedacito que falta, la pieza chimuela del rompecabezas. No sé por qué no le pedí que me contara más de lo que recordaba del huevo con migas de la abuela Teresa. Siempre que la tortilla de ayer se queda en el tortillero me preparo el huevo con tortilla frita en el desayuno y no puedo evitar sentir la culpa de no haber preguntado más. Mientras desayuno a solas, ahora en mi casa, hilvano la historia que se asomó un día desde la memoria fragmentada de mi papá y que ahora que no está, sólo puedo reconstruir a partir de fotos que nadie tomó.

EL OSTIÓN DE POLLO

amorcito mío,
desde hace tiempo quería hacerte esta pregunta
a ti que te gustan tanto las pechugas de pollo,
sobre todo las empanizadas
¿sabes tú de dónde vienen?
¿sabes tú cómo le hacen para sacar del pío pío las pechugas?
Anaité Ancira

Un día supe de la existencia de una parte del pollo de la que se dice que es la más suculenta. Yo, que entonces me creía conocedora de todas las partes del pollo que tienen utilidad en la cocina, me percaté de que había vivido ignorando el nombre y la posición exacta de ese bocado de sabor proverbial. La noticia de su existencia me sorprendió en la cocina de un restaurante de San Diego, California. Allá la llaman: *chicken oyster*. Sí: ostión de pollo.

Arrojé al freidor de aquella cocina una docena de *chicken oysters*. ¿De qué parte del pollo podría haber salido ese trocito peculiar que sumergí en la fritura? Tenía la forma de una minipechuga de ave. De, por ejemplo, una pechuga de codorniz: redonda pero no circular del todo. Uno de sus lados es agudo, parecido al contorno de una almendra. Como si formara la mitad de un corazón. No de aquellos de las ilustraciones científicas, anatómicamente precisas, sino más bien de esos corazones rojos cursilones. Por eso le llaman *chicken oyster*, porque los ostiones tienen un extremo puntiagudo y otro con ganas de ser redondo.

"*It's part of a chicken's leg*", me decía Spencer, la jefa de cocina que se sonreía para sí cada que la llamaba por su nombre como "Espencer" y no "Spencer". ¿De la pierna?, pensé.

En silencio, al observar el aceite borbotear desde el fondo del freidor, buscaba razones para quitarle a la pierna del pollo un trozo de carne. No tuve mucho éxito que digamos. Con la implacable temperatura del aceite, en cuatro minutos cronometrados, los ostiones de pollo lograron sublimarse en un dorado sin mácula. Crujientes por fuera, jugosos por dentro. Conservaban pegado a uno de sus extremos un triangulito de piel que se ondeó en el vaivén de los borbotones de la fritura como capa de superhéroe.

En México llamamos a la extremidad anterior del pollo "pierna con muslo". Para mí, era clarísimo que la intrigante pieza en cuestión no constituía parte de la pierna, de eso que llamaríamos el chamorro. Tendría que alojarse, en todo caso, en algún rincón del muslo. Pero ¿en cuál? Está asociado al muslo y tiene un pedazo de piel, elucubraba. ¿De qué parte se trata?

De esta ave, cuya carne no me es particularmente apetitosa, conocía la característica de resequedad de la pechuga y, en realidad, nunca me hizo muy feliz cocinarla o comerla, a menos de que se tratara de la milanesa de mi infancia, y cómo no, ese sabor a frito hace comestible cualquier cosa que cubre. Aunque aprecio mucho el sabor a comida casera que el caldo de pollo le suma a sopas y cremas, desde pequeña desarrollé unas manías algo inútiles en torno a mi consumo de este animal: me parecía un tanto desagradable la pegosteosidad que la piel del pollo rostizado le proporciona a los dedos índice y pulgar. Los tendones de la pierna, así como los cartílagos

nunca fueron mi devoción. Acaso le debo mi educación en el consumo del muslo a los restaurantes chinos a los que me llevaron a comer de niña y que disfrutaba ampliamente. Devoraba el pollo almendrado o el rebosado con salsa de piña hasta que me daba hipo por comer tan aprisa. Ya que conocí la ciencia detrás del músculo comestible, ya que comprendí la naturaleza magra y seca de la pechuga y la jugosidad del muslo, entendí que si había que escoger una pieza de esta ave, tendría que ser el muslo. Y si en algún lado se alojaba la parte más suculenta de su carne, tendría que ser ahí.

Google me arrojó una luz: el ostión de pollo es un pedazo gordito de músculo rojo de la parte superior del muslo. Podría decirse que es la tapa: la carne que une a la extremidad con el hueso de la cadera. Si no se tiene la precaución de conocerlo, se le suele dejar pegado a la cadera al separar la pata del resto del cuerpo, exactamente como hasta ese día lo había hecho yo. Los españoles le llaman "ostra de pollo" y prometen que es una delicia. Los franceses al nombrarlo son algo más hostiles con los incautos que ignoran su naturaleza. Le llaman *sot-l'y-laisse*, cuya traducción textual al español es "tonto el que lo deje ahí". Es un hecho: lo he dejado todo este tiempo en la carcasa. En vez de comerme la pieza más sabrosa de su carne, como sugieren españoles y franceses junto con Spencer en San Diego, la he dejado ahí, adherida al hueso. Apenas la había empleado para darle sabor al caldo. Tan pronto pude me dirigí al rosticero de confianza y pedí una pieza entera. En mi cocina separé con suavidad la pierna con muslo del cuerpo del pollo

rostizado. Ahí estaba: un botón de carne que se desprende al tacto del hueso que la sostiene. Apenas comprende un bocado. Uno suculento, por cierto.

Nunca es obvio cómo elegimos lo que nos parece bueno para comer. Algunos deciden tomar ventaja de las piezas que otros no aprovechan. Otros no considerarán alimento a cierto ingrediente que representa un manjar para algunos. En casi cualquier rincón del mundo, por ejemplo, el pescado de mar es comestible. En muchos lugares se aprovecha el músculo firme de los lomos de ciertas especies particulares de pescado, sin embargo, no es tan común consumir la carne de la barbilla, es decir, la que se encuentra bajo la mandíbula inferior del pescado. En el norte de España no sólo se come la barbilla de la merluza, llamada en euskera *kokotxa*, sino que además es un ingrediente esencial en platillos clásicos de la cocina vasca, como las kokotxas al pilpil o las kokotxas en salsa verde. La de merluza es una pequeña y jugosa pieza de carne con un rico contenido de colágeno que, al someterse al calor, provee a la carne de una textura suave, y en su preparación libera un jugo que espesa y otorga cuerpo a la salsa de acompañamiento; además tiene un sabor característico por el que es reconocida y muy bien valorada en los mercados del mar Cantábrico. Sin embargo, de no ser en el País Vasco, de no ser la merluza o el bacalao, pocos cocineros aprovechan la barbilla del pescado.

No hay nadie más responsable que yo de tener al pollo en un sitio poco justo. En una maniobra sucia de culpar a alguien más podría hacer responsables a las pollerías de la Calle de

López en el centro de la Ciudad de México, a la vuelta del metro Salto del Agua. A ellas y a los camiones que les traían su entrega de pollos amarillos alineados entre capas de hielo, y al río pestilente de agua de deshielo que se formaba entre la calle y la banqueta, en el que perdí para siempre mi suéter rojo, mi favorito de cuando estudiaba en la universidad. Pero en realidad soy yo la que supuse que no había nada interesante que encontrarle al pollo y por lo tanto nunca me esforcé en buscar alguna joya escondida en su carcasa hasta que estuve en esa cocina con Spencer. Desde entonces, no dejo de procurar esa pieza en todas las aves a las que me enfrento en la cocina o en la mesa. En la codorniz pongo especial esmero en encontrarla.

VIERNES DE CUARESMA EN EL HUMEDAL

El invierno pasado crucé medio país en auto. Salí de madrugada de Ensenada, crucé el Desierto de Sonora, los campos agrícolas sinaloenses y el bosque tropical nayarita. Llegué a la Ciudad de México luego de pasar unos días en la playa. Allá me encontré con las chicas de Mexicali. Una semana entera de *tour* por el centro del país presentando libros y bebiendo cerveza. Antonio León y yo nos encontramos en el incendio que ardía en las paredes del estudio de la Narvarte, con toda la intención de presentar su nuevo poemario en la gran ciudad. Ese fue el primer plan que el 2020 nos desmoronó, el primero de los muchos que se irían sumando conforme la pandemia avanzara. Caminamos la ciudad juntos, admiramos la belleza de sus sábanas de concreto y en Toluca pasamos doce increíbles horas llenas de cerveza, tacos de obispo y poesía auspiciadas por la librería Mi Primer Día en el Salón de la Fama.

En primavera, un minuto antes de que todo se cancelara, dentro del programa de la Feria Universitaria del Libro UANLeer, *Consomé de piraña*, el libro del escritor nacido en el poblado rural de Maneadero, se presentó por fin en sociedad. Antonio leyó algunos de sus poemas en el Festival Cuir de Monterrey y entonces se ciñó sobre nosotros el encierro.

El caldo de piraña es una sopa tradicional del suroeste de Brasil. Se prepara con un pez de agua dulce que abunda en los humedales del Pantanal de Mato Grosso do Sul. Al igual que el tiburón blanco, la piraña es un pez de fama reconocida gracias al cine. Su naturaleza carnívora nos ha hecho creer que es capaz de desaparecer a una vaca entera en pocos segundos. Sin embargo, se ha demostrado que gran parte de su dieta es herbácea y que la enriquece comiendo insectos, moluscos pequeños y algunos peces. Tiene una mandíbula inferior prognática con una hilera de afilados dientes triangulares que coinciden en un engranaje perfecto con la hilera superior. En las temporadas secas, cuando las aguas se estrechan y en un caudal reducido se concentran muchas especies que compiten por alimento, las pirañas usan su dentadura para arrancar la carne de animales muertos, heridos o convalecientes de los que se aprovechan tumultuosamente hasta dejarlos en los huesos. A veces se comen entre ellas. A pesar de lo que las películas cuentan, los ataques a humanos son poco frecuentes. Son peces pequeños, no crecen más de 35 centímetros de largo, tienen muchas espinas y poca carne. Como son muy abundantes, su pesca es prolífica y con unas cuatro piezas se pueden alimentar hasta seis personas.

Para preparar el caldo de piraña el pescado se limpia y se cuecen las piezas enteras en agua hirviendo durante unos veinte minutos. Después, se procesan en la licuadora junto con sus huesos y aletas. En una olla se saltea cebolla, tomate y chile, y a ese sofrito se le agrega el concentrado de piraña pasado por un

colador fino para descartar las espinas. La olla se deja al fuego hasta que rompa en hervor y espese. Se agregan hojas de cilantro y cebolla tierna picada. Suele servirse en vaso y no en plato.

En Maneadero, todos los viernes de cuaresma se come pescado en la casa de Antonio. Luis, su hermano, sale a pescar a Punta Banda y con lo que trae, Lupita, su madre, cocina. En el patio, bajo la sombra del moral, se pone la mesa. Se sirve el cebiche en tostadas o el estofado de mariscos que Lupe prepara con pescado, mejillones y tenazas de cangrejo. Rumbo a la punta de la bahía, detrás de las tierras de cultivo, en la orilla este de la Lengüeta arenosa, Maneadero tiene su humedal. El brazo largo de arena forma una estrecha boca por la que el mar invade a diario las tierras bajas. En una laguna costera se junta el mar con el agua del arroyo San Carlos, de cuya cuenca se irrigan los cultivos.

A lo largo de un día el humedal toma dos paisajes diferentes que obedecen el ritmo de la marea. Las plantas que crecen en la orilla soportan altas concentraciones de sal: a diario se sumergen dos veces bajo la pleamar, cangrejos y caracoles nadan entre ellas. Cuando el mar se aleja, los animalitos se esconden en la arena y entonces las aves, según las formas de sus picos, los buscan en el lodo para comérselos. El estero de Punta Banda es el único humedal de Ensenada protegido por el convenio internacional de Ramsar debido a la biodiversidad que lo habita. Muchas aves migratorias llegan aquí en invierno a buscar refugio y alimento en el estero. Entre ellas las brantas negras que vuelan sin descanso por espacio de dos días desde Canadá

hasta los humedales costeros del noroeste de Baja California, como este estero. Vienen a alimentarse de los pastos marinos que crecen aquí igual que en Canadá y que allá permanecen bajo el hielo durante los meses fríos.

En gran parte de la costa oeste de la Lengüeta arenosa hay construcciones. Están las ruinas de un complejo de hotel abandonado, y muchas casas de verano. Algunas, las más viejas, están visiblemente disminuidas, corroídas por la sal y junto a las ruinas del hotel forman un escenario de apocalipsis zombi. Otras permanecen de pie, blancas y prístinas, cuidadas por norteamericanos en retiro que eligieron ese lugar para vivir su vejez. En la década de los ochenta de pronto surgió esa villa con su blancura para darle al brazo de arena el aire de costa griega que nos merecemos. En su niñez, Antonio recorrió el interior de esas casas blancas junto a su padre mientras atendían los trabajos de carpintería de la villa.

El Pantanal de Mato Grosso do Sul, con una extensión de 20 millones de hectáreas, atraviesa las fronteras de Brasil con Bolivia y Paraguay. Es el humedal más grande del mundo, una región de gran biodiversidad, y entre esta clase de ecosistemas, el menos alterado de la tierra. Habitan en él alrededor de diez millones de caimanes, y el jaguar, su depredador, tiene en este lugar la población más numerosa del planeta. Tapir, ciervo de pantano, pecarí, guacamayos, tucanes, anacondas. A lo largo de un año el Pantanal y sus habitantes atraviesan por dos temporadas marcadas por la estación pluvial: la temporada seca, en la que el curso del agua y la humedad se contraen formando extensos lodos pantanosos, y la temporada de lluvias, en la que tienen lugar las inundaciones y las crecidas de los cursos del agua.

El *Consomé de piraña* de Antonio es un caldo heterogéneo, como la gallina pinta, que no se prepara con gallina sino con chamorro y cola de res y lo pinto del guisado lo facturan inesperadamente los frijoles y los granos de maíz pozolero. Se trata de un libro de poemas de amplia gama reunidos en el mismo plato de sopa: desde un tratado de cine mexicano hasta la explicación más certera de un fuera del lugar, pasando por las lecturas de poesía local y foránea, la televisión mexicana y las vicisitudes de encontrar en el humor la mejor estrategia para crecer sin morir en el intento, con su estupendo esplendor a cuestas, en un pueblo rural fronterizo. Poemas sueltos que se han cocinado al calor del desierto de Baja California esquina con la historia familiar sonorense y que refrescan la lectura con un desenfado que quiere salirse del canon, pero que no deja un solo paso de baile al azar del ritmo.

Esta cuaresma, antes de que el invierno dejara de reverdecer los cerros, crucé con Antonio la carretera a Punta Banda para visitar el estero. Nos hicimos al humedal bajo un cielo bien azul, armados de un *six* de cerveza, una bolsa de Cheetos y una *playlist* de la movida donosti. Al llegar vimos a la orilla de la laguna una garza que tenía casi mi estatura. La marea estaba alta y tuvimos que sortear los charcos de agua salada que inundaban el sendero. No vimos cangrejos, pero entre los juncos nos encontramos con dos conejitos de cola blanca. Nos

habríamos quedado más tiempo viendo el sol brillar en la superficie del agua, pero Lupe nos esperaba con una capirotada en el horno y la disca al fuego para freír las cabrillas rebozadas. Nosotros llevamos las tortillas para esos tacos de pescado.

ALBERCA DE HULE ESPUMA

El rostro de Mary Lou Retton en la caja de cereal. La sonrisa amplia, el *pixie* ochentero en el pelo y los brazos en alto, triunfantes. Los Juegos Olímpicos de Los Ángeles 1984 son las primeras olimpiadas de las que tengo memoria y en ellas Mary Lou Retton, de dieciséis años, se llevó a casa la medalla de oro del *all-around* de gimnasia femenil. Yo tuve una camiseta de esa olimpiada, era de color azul cielo y tenía un dibujo de Sam, la mascota de los juegos: un águila calva con sombrero que sostenía los cinco aros olímpicos como haciendo malabares.

Mi hermana tuvo también una camiseta idéntica que se le estropeó el día que se cayó, en la bajada de la calle Berlín, frente a casa de los Yamada. Mientras Berenice, mi hermana, andaba en bici con Aiko Yamada, yo, como un satélite suyo, iba detrás de ella trepada en mi triciclo rojo, que para entonces ya me venía chico. Me daba miedo la inestabilidad de la bicicleta, así que prefería seguir pedaleando el triciclo aunque me golpeara las rodillas con el manubrio. Al pie de la bajada mi hermana frenó su carrera abruptamente y voló por los aires para aterrizar en la calle barrida de panza. El torso, el codo y el mentón llenos de sangre y tierra, la camiseta raída. Caminamos el par de cuadras que nos separaban de casa. No había agua. No sé cómo mis padres le lavaron las heridas. Aiko y su

hermana nos trajeron la bicicleta y el triciclo que en el calor de la emergencia olvidamos en la calle.

Berenice se recuperó de los raspones y junto a muchas otras chiquillas de su edad se subió al tren del fervor por la gimnasia olímpica. Empezó a entrenar en el Gimnasio Monserrat; yo también, detrás de ella, aunque a decir verdad, no invertía tanto esfuerzo en el entrenamiento como mi hermana lo hacía. Yo iba al gimnasio para brincar en el trampolín, para arrojarme a la alberca de hule espuma y para devorar los sobres de Tico, el polvo agridulce que vendían en la dulcería del segundo piso.

Aparecer en la portada de la caja del cereal Wheaties era un símbolo de gloria deportiva. Así han aparecido, enmarcados en cartón rojo, los rostros de la nadadora Esther Williams, el basquetbolista Michael Jordan, la tenista Serena Williams y el corredor Carl Lewis, entre muchos otros deportistas famosos. Para que Mary Lou Retton figurara en la caja del cereal tuvo que hacer una gran proeza: romper la supremacía de los estados soviéticos en la gimnasia olímpica femenil y llevarle el triunfo a su país, la nación enemiga del socialismo. Lo hizo con algo de trampa, ya que en los juegos de 1984 los estados del bloque soviético se negaron a participar como respuesta a la campaña que Estados Unidos había encabezado, cuatro años antes, cuando boicoteó las olimpiadas de 1980, celebradas en Moscú. De esas olimpiadas, conservo la alcancía con la forma del oso Misha, mascota de los juegos rusos, que le regalaron a mis padres en el banco.

Mary Lou Retton dijo a la prensa que su inspiración y gusto por la gimnasia nacieron de ver triunfar, en los olímpicos de Montreal 1976, a la rumana Nadia Comaneci. La infantil silueta de la rumana de apenas catorce años sorprendió al mundo con su desempeño. Los jueces la calificaron, por primera vez en la historia de la disciplina, con dieces. La gracia y la agilidad de Nadia, el dominio total de su cuerpo y de sus rutinas, conquistaron a la afición y revolucionaron la competencia internacional de la gimnasia femenil. Sus entrenadores, Martha y Bela Karolyi, aprovecharon la cresta de esa ola para escapar del régimen socialista rumano y a principios de los ochenta llevaron a Estados Unidos el estricto y exitoso sistema de entrenamiento que en apenas tres años puso en el pódium a Mary Lou Retton. Durante las siguientes décadas los Karolyi continuaron preparando gimnastas estadounidenses y fueron los responsables de la creciente competitividad del equipo norteamericano.

En el Gimnasio Monserrat, Berenice brilló como una atleta sobresaliente junto a otras chicas ensenadenses. Sin embargo, en las justas estatales las gimnastas de Mexicali siempre se llevaban los laureles. Incluso algunas de ellas figuraron internacionalmente representando al equipo mexicano, como Denisse López Sing, quien participó en las olimpiadas de 1992 en Barcelona. Yo, por mi parte, sólo era buena para seguir como satélite a mi hermana mayor. Desde muy pequeña las abdominales me desanimaron, la pasaba mejor aventándome de clavado a la fosa de hule espuma. Y a pesar de que en mi casa mi

madre no nos compraba cereales comerciales para desayunar, mi devoción por la gimnasia olímpica se redujo a coleccionar las cajas de los Wheaties en las que aparecía Mary Lou Retton, que le compraban a mis vecinitas y que yo pepenaba de sus casas antes de que llegaran al bote de basura.

Luego de que los Karolyi dejaran Rumania establecieron a las afueras de Houston, Texas, el centro de entrenamiento donde Mary Lou Retton y otras notables gimnastas se formaron. El complejo Karolyi Ranch llegó a contar con quince hectáreas distribuidas entre instalaciones de equipo deportivo, salones de danza y coreografía, de acondicionamiento físico y médico, vestidores, cafetería, comedor, dormitorios y un gran patio de centenares de acres con animales de granja. A partir de 2001, la Federación de Gimnasia de Estados Unidos designó al Karolyi Ranch como el Centro de adiestramiento del equipo nacional de gimnasia femenil.

Mensualmente, a las gimnastas de élite del país se les separaba de sus familias para que asistieran a campamentos de entrenamiento obligatorio. Con la doctrina de ganar a cualquier costo, implementada mediante el miedo y la intimidación, los Karolyi presionaban a las niñas a superar sus marcas y limitaciones, a ir más allá de sus umbrales de cansancio y dolor. Dos sesiones diarias de cuatro horas de entrenamiento extenuante y repetitivo. La mirada escrutadora de los manejadores deportivos que tienen en sus manos el poder de juzgar el desempeño y devenir de las gimnastas en su disciplina. Una constante competencia interna, las críticas humillantes y un

estilo de adiestramiento diseñado para obtener un absoluto compromiso en el programa para alcanzar la meta: figurar en el equipo olímpico, el sueño de todas las jóvenes deportistas.

Recientemente los Karolyi se vieron enredados en un escándalo en el que numerosas gimnastas de alto rendimiento denunciaron el acoso sexual de uno de los miembros de su equipo de entrenadores. Las deportistas alegaron que el ambiente hostil de los campamentos mensuales en el Karolyi Ranch abonó el terreno para que el médico del equipo nacional, Larry Nassar, desarrollara comportamientos depredadores hacia las niñas. Su figura era la del único adulto amigable y confidente del campamento que otorgaba comentarios alentadores a las deportistas. A espaldas de sus instructores les obsequiaba las prohibidas golosinas, mientras se encargaba de acondicionar y masajear sus músculos, de rehabilitar sus lesiones. Tuvo completo acceso a los cuerpos de las niñas, que vulneró y penetró con sus dedos, mientras contaba con la confianza de entrenadores, padres de familia y de las mismas deportistas.

Documentales y reportajes publicados en Estados Unidos dan cuenta de cómo las primeras quejas del comportamiento de Nassar fueron silenciadas por las autoridades de la Federación de Gimnasia de EE. UU., en aras de mantener el aparato mercadológico que promovió la popularidad de esta disciplina deportiva. Luego de las medallas olímpicas, numerosas marcas comerciales buscaban otorgar su patrocinio a cambio de promover sus productos y servicios con las figuras tenaces de las gimnastas. La federación, dirigida por su presidente y CEO,

Steve Penny, se hinchó de dinero por medio de jugosos contratos publicitarios como el que establecieron con General Mills, la marca detrás del cereal Wheaties.

Tras las denuncias que comenzaron a acumularse a partir de 2015 y que relatan cerca de treinta años de abusos, Nassar fue condenado a dos sentencias de 60 años de prisión por un cargo de pornografía infantil y numerosos cargos de abuso sexual. Steve Penny enfrenta cargos por omisión y por alteración de evidencia al manipular los registros y archivos del Karolyi Ranch. Este centro de adiestramiento fue separado de la federación y cerrado definitivamente en 2018.

Mientras crecí me acompañó un sentimiento de culpa e inferioridad por no destacar en las disciplinas competitivas en las que le seguí los pasos a mi hermana: la gimnasia olímpica, el ballet clásico. Por años me compré el boleto de ser la hermana floja, poco constante, la que no le echaba ganas a sus clases paraescolares. A la edad en la que entrenamos en el Gimnasio Montserrat encontraba a la fosa de hule espuma, por mucho, más divertida que hacer abdominales.

No era nada más el lío del consumo de azúcar, tan satanizado en mi infancia, lo que alejaba a mi mamá de comprarnos cereales comerciales. También estaba su postura anticonsumismo *yankee,* que no dejaba entrar a su alacena a ese y a muchos otros alimentos industrializados que anunciaban en la tele. Adelantada a su tiempo, mi madre en los ochenta hacía su propia granola con avena, semillas de calabaza, cacahuates y pasitas. Yo me comía su cereal casero a pesar de que no tenía

los coloridos bombones deshidratados de los Lucky Charms ni el sabor artificial a cereza de los Froot-Loops. En el fondo sabía que el nutritivo cereal de mi mamá tenía mucho mejor gusto que los insípidos Wheaties de la General Mills, pero pocas cosas igualaban la emoción de desayunar junto al rostro sonriente de Mary Lou Retton.

HE MATADO

El sol matinal entra a través de la cortina a nuestro nuevo departamento, cinco pisos arriba de la calle, y va irradiando ese calorcito que me invita a quedarme en la cama. Camila maúlla, se echa cuan larga es sobre la duela bañada de sol al ver que su drama no la lleva a nada. Se queja de que la ventana, ese portal al abismo del que dispone a sus antojos, esté cerrada.

Con esta mañana comienza un día soleado en el que saldré con mi pandilla de excursión. Un gran concierto en una zona boscosa cercana a La Marquesa. Mis amigos y yo tenemos planeado comernos unos dulces: Ale va a conseguir un cachito de una planilla de ácidos. Quedamos de vernos en una cabaña de madera pintada de rojo dentro de un campamento en un bosque de altos pinos a la salida poniente de la ciudad. Ahí nos subiremos al carro de Diego y él nos llevará finalmente al concierto.

Apenas llego al campamento y me doy cuenta de que fue una pésima idea reunirnos ahí: la gran idea de Diego es la misma que la de muchísimos otros morros que abarrotan el lugar. Mientras camino en busca de la cabaña de color rojo puedo sentir en el aire un olor a leña encendida. Piso tierra suelta, de esa que se esparce como polvorón al dar el paso.

Ahí está la cabaña roja. La puerta está abierta y escucho voces en el interior. Me asomo y me encuentro con tres chicos. No, no son mis amigos, sin embargo, me parece que los conozco. Claro, son amigos de Julieta, mi ex *roomie*. Unos nefastazos que estaban en aquella reunión de su cumpleaños, una reunioncita que rápidamente escaló en fiesta del terror y que fue el inicio de todas las broncas de convivencia que tuvimos y por las que, finalmente, me mudé a vivir sola al departamento del quinto piso en cuanto se desocupó. No quisiera dirigirles la palabra, les saludo apenas levantando un poco las cejas, mientras reconozco entre esas tres caras la del amigo de Julieta que estaba parado encima de la jardinera del balcón, pisoteando mis plantas esa noche de la fiesta.

–Oye, ¿te podrías bajar de ahí? Estás pisando mis plantas.

El tipo me plantó una mirada pendejamente retadora y se bajó de la jardinera no sin antes dar sendos brincos sobre las matas moribundas. Enfurecida, saqué del balcón al tipo y a sus acompañantes a punta de gritos y mentadas de madre. Había tanta gente en el resto de la casa y la música tocaba tan alto que mi rabieta se extinguió entre el ruido de la fiesta.

Si puedo señalar un sentimiento con el que me dejo llevar sin riendas, es el enojo. Desde que puedo registrar recuerdos, esa emoción ha estado ahí. Es como una mancha que me emana del vientre. Toma control de mis manos que se aprietan con fuerza, de mi cara que no puede ocultar que algo por dentro me está llevando a un lugar que es mío, muy mío. Furiosa, tengo en mi memoria la cara de miedo de Claudia, mi mejor

amiga de segundo de primaria, justo un instante antes de que le asestara el golpe que le arruinó sus lentes. Me llevaron a la dirección, habrán hablado conmigo y yo seguramente no habré contestado. ¿Por qué lo hiciste? ¿Qué sientes? ¿Qué te llevó a hacerlo? Creo que entonces no sabía cómo llevar a cabo ese clavado introspectivo necesario para encontrar las respuestas a esas preguntas. La mancha no me dejaba asomarme adentro.

La directora me envió de vuelta a mi casa con una suspensión. Me fui sola caminando de regreso porque en casa no había nadie a quien avisar: mi papá no vivía con nosotros, mi mamá trabajaba en un laboratorio, en la marina de un pueblo pesquero cercano, a donde no había llegado la sofisticada tecnología de la línea telefónica, los celulares no existían aún. Bajé por el cerro que separaba mi casa de la escuela, sorteando las rocas que me sabía de memoria, mientras la mancha me iba abandonando, pausadamente, a cada paso que daba. En silencio, crucé el claro del chaparral que siempre me ha parecido idéntico al claro en el bosque de todos los cuentos que leí de niña. Llegué a casa y me metí por la ventana a mi recámara; no había nadie. Nadie se daría cuenta de que llegué más temprano, no tendría que dar explicaciones. Me dormí el resto del día, el peso de la mancha me había dejado exhausta. Creí de veras que mi actuar saldría impune. Fingiría sentirme mal a la mañana siguiente para quedarme en casa, justificando así ante mi madre mi inasistencia a la escuela. Pero de algún modo alguien le dio aviso. Cuando ella entró a mi recámara para despertarme, sus ojos me dijeron

todo lo malo que era enfurecerse del modo en que lo hice en la escuela.

Me adentro por el pasillo de la cabaña roja para cerciorarme de que Ale o Diego no estén en alguna de las habitaciones esperándome, pero no los encuentro. Me arreglo el cabello frente al espejo del baño y al salir al pasillo me encuentro de frente con esa cara que me mira de fijo a los ojos. En la mano derecha sostiene una caguama y con la izquierda me lanza un zarpazo al pecho y me estruja uno de los senos. En mi horror reparto manotazos al aire sin lograr que deje de tocarme. Mis movimientos son torpes, lentos. Me toca de un modo enfermizo, me desespero, ríe, y de su boca abierta se escapan gotas de saliva. Cierro el puño derecho y le arrojo un gancho a la quijada que hace contacto apenas con la suavidad de una caricia, del mismo modo en el que en sueños se tiene el ímpetu de correr, pero no se logra avanzar. Siento una rabia que me desborda el cuerpo desde el vientre y un zumbido en el oído me silencia la mirada. Es la mancha. Todo es oscuridad.

Cuando recobro la escucha y vuelve a mí la mirada estoy batiendo, de pared a pared del pasillo, el cuerpo del amigo de Julieta. Lo tengo sujeto del brazo izquierdo y con una fuerza poderosa lanzo su cuerpo de una pared a otra. La caguama está derramada en el suelo. Me detengo confundida. Salgo a toda prisa de la cabaña por la puerta de atrás, corro entre los árboles con la mancha dentro de mí. En el aire hay un olor a leña quemada. En la carrera mis pies levantan nubecillas de tierra fina como el azúcar glas que se dispersa al morder un

polvorón. Le doy la vuelta al campamento y allá a lo lejos veo otra cabaña roja. ¿Me habré equivocado de cabaña? Mientras me acerco distingo las siluetas de Ale y Diego que están ahí afuera esperando por mí. Ya estamos todos reunidos, es momento de partir. Caminamos juntos hacia el auto y algo a nuestro alrededor se agita. Mientras nos dirigimos hacia la salida del estacionamiento: conmoción. No podemos salir del campamento. Algo ha sucedido. Golpe en el pecho, trago saliva. Policías en todos lados. Bajamos del auto. Conmoción. Algo palpita a nuestro alrededor y escuchamos las voces de un hormiguero que se agita. Un siniestro. Sangre amoratada en narices y bocas. Varios cuerpos. Cuerpos rotos. Caras desfiguradas. Coño, la angustia de saber que sólo yo habría podido dejar que las cosas llegaran a este punto. Cuerpos amontonados en el pasillo de una cabaña. Una cabaña roja. Tres cuerpos.

Tuve que haber sido yo. Pero, ¿tres cuerpos?

Diego se molesta porque el concierto empieza temprano y vamos a perder un chingo de tiempo aquí; la policía cerró los accesos. Ale se lo toma con calma y yo me mantengo en silencio y trato de repasar el orden de las cosas que acaban de suceder sin lograr entender nada. Tres cuerpos. ¿Qué hice? Siento un mareo y me recargo en el auto, abro la portezuela y me dejo caer en el asiento segura de que el ácido me está pateando en este mismo instante. Me concentro en no dejar de respirar, y así me quedo por un espacio de tiempo que no sé descifrar. ¿Poco? ¿Mucho? Unas horas, no sé. Lo suficiente para que la policía hubiera armado un caso sólido y heroicamente, lograra

tener en custodia a los sospechosos de la responsabilidad del siniestro. Un caso sólido, un hecho consumado. ¿Qué pasó? No fueron ellos... ellos, ¿quiénes? No había nadie más en esa cabaña. ¿Qué pasó? Si no fueron ellos, ¿fui yo? Fui yo.

La mancha, todo indicaba, se saldría con la suya.

La angustia no llegó de pronto. Se fue instalando despacito. Ellos no habían sido. ¿Qué había pasado? Tragué saliva con dificultad, me dispuse a estudiar los eventos: recuerdo a ese tipo manoseándome el pecho, riendo mientras trato en vano de quitármelo de encima. Me recuerdo desesperada por detenerlo. Recuerdo que me enfurecí. Creo que ya puedo ver la sangre. La salpicadura húmeda, densa, en la pared. Puedo verme batiendo sin esfuerzo su cuerpo, liviano, de un lado a otro. La cabeza que cuelga como la de un muñeco y que pierde la forma mientras deja un rastro morado y viscoso en la pared. Sí, ya lo recuerdo. Pero, ¿y los otros dos cuerpos? ¿Qué pasó?

Salgo del carro y digo a mis amigos que voy a buscar un lugar donde orinar. Cruzo el campamento y me dirijo hacia el bosque. Camino entre los pinos como si necesitara perderme en ellos. Camino con la seguridad de poder hallar en ese bosque una explicación coherente de lo que ocurrió. Como si fuera a toparme con las cortinas de terciopelo rojo del bosque de Twin Peaks y pudiera atravesarlas para encontrarme con el gemelo bueno del Agente Cooper. Con su disposición y diligencia, el Agente Cooper podría ayudarme a tener claridad, a secuenciar correctamente todos los eventos. Porque, a esta

altura, sólo una persona de su talante podría proporcionarle consuelo a esta angustia de no saber.

De pronto estoy de regreso en la cama. Camila echada a mis pies sobre la colcha. El sol de la mañana entra por la ventana, que abierta de par en par deja pasar una ráfaga de viento que bate la cortina haciendo un ruido particular, un latigazo de aire.

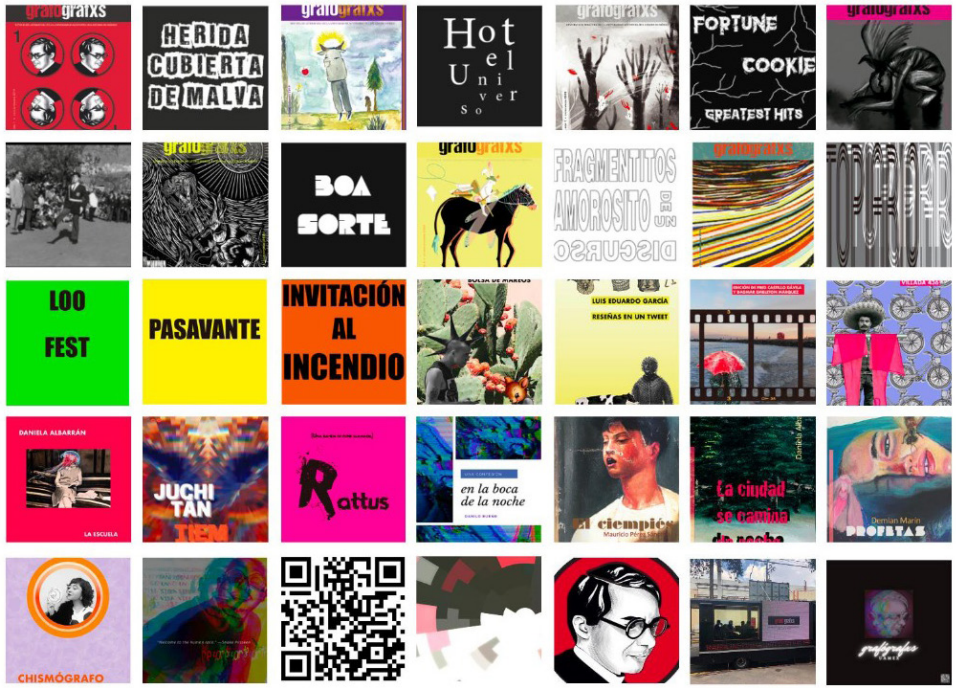
Índice

Lengua partida	7
Choro *chowder*	15
The Thrill is Gone	25
La paleta del omóplato	31
El sabor de casi todos los mariscos que conozco	35
La cuestión de la autocompasión	41
El ostión de pollo	49
Viernes de cuaresma en el humedal	57
Alberca de hule espuma	65
He matado	75

Parte esencial del proyecto editorial de la revista *Grafógrafxs* es el lanzamiento de lxs escritorxs surgidxs de sus talleres de narrativa y poesía. De ahí la necesidad de acompañar en forma de libro electrónico el trabajo que durante las sesiones de dichos talleres ha sido compartido, discutido y editado. Cada sábado, a través de internet, se reúne una comunidad universitaria nutrida, compuesta por estudiantes, profesionistas y profesores con los perfiles más diversos, lo que refrenda el punto de partida de *Grafógrafxs*: sustentar una comunidad universitaria plural, libre y activa, que, junto con sus estudios regulares o actividades laborales, mantenga el fervor por la literatura, y más aún, que encuentre las herramientas para entender la lectura y escritura como una vía compartida, y pueda así escribir su propia historia y haga valer su voz.

El nombre de las colecciones **Pasavante** e **Invitación al Incendio** hace referencia a dos antologías en formato electrónico de los talleres de poesía y narrativa, ediciones especiales de la revista que aparecieron a principios del 2020 y unificaron la visión entre los autores y los coordinadores de los talleres de dar paso a ediciones individuales, consolidando su mérito y talento en un libro, especialmente en estos momentos adversos en los que la continuidad nos obliga a sumar empeños en el plano virtual. También, con las colecciones **Pasavante**, de poesía, e **Invitación al Incendio**, de narrativa, se convida a participar a los escritores y traductores allegados al proyecto de *Grafógrafxs*, cuyos libros atrayentes y de una estética singular redundarán en la configuración de un catálogo que escolte y acreciente el arsenal de nuestrxs lectorxs. Porque la literatura es una reflexión del mundo lúdica y cruel, exagerada y simple, descalza y bocanada de ostracismo, absurda y posesa, trance y veladura, explicación y vuelo sumergido, ciudad real y hangar de duermevela, cíclope y tumulto, fin del camino e ignición, de nuevo queremos decir que *Grafógrafxs* es el espacio para imaginarnos, leernos, nombrarnos, reconocernos y escribirnos.

Sergio Ernesto Ríos



TODO GRAFÓGRAFXS
grafografxs.uaemex.mx

Síguenos

Grafógrafxs UAEMex

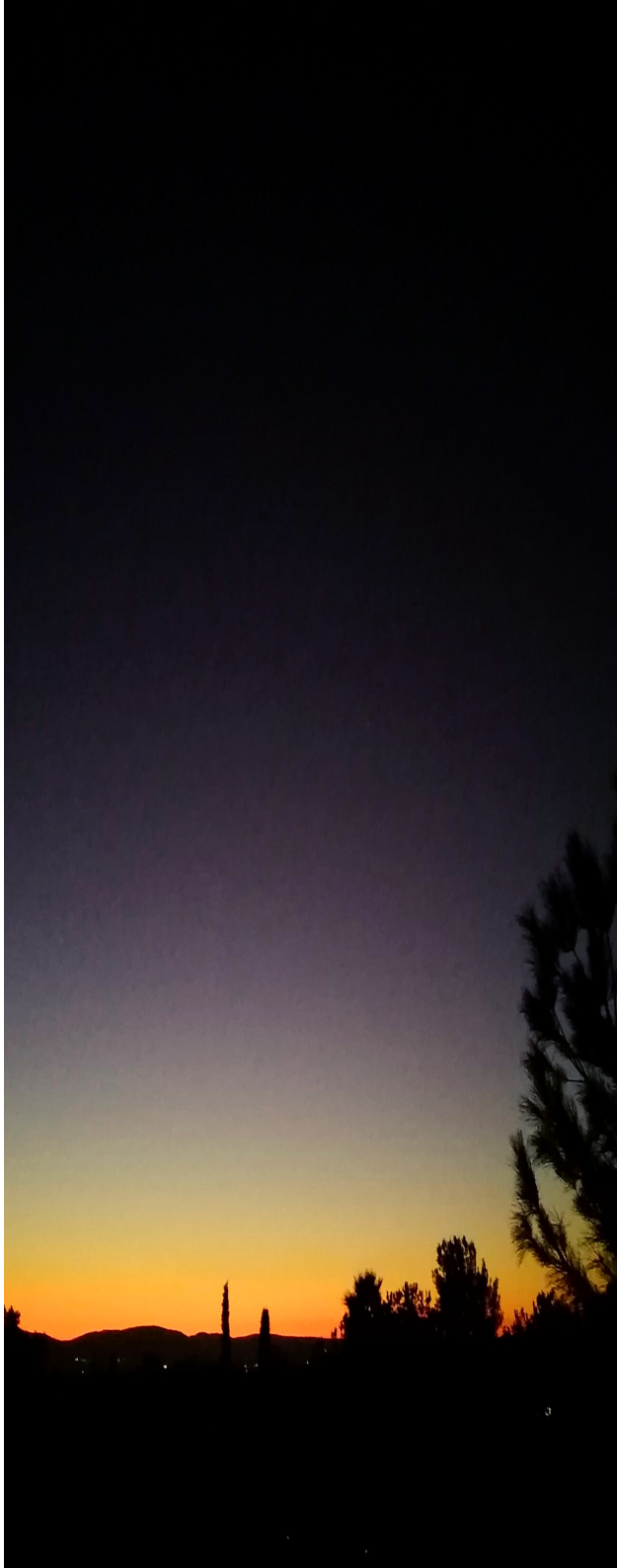
@grafografxsuaem

Grafógrafxs UAEMex

Contacto

grafografxs@uaemex.mx

Lengua partida, de Ismene Venegas, es una publicación especial (colección Invitación al Incendio de narrativa) de *Grafógrafxs,* editada por la Universidad Autónoma del Estado de México, Instituto Literario 100 ote., Colonia Centro, Toluca, Estado de México, C.P. 50000, grafografxs.uaemex.mx, grafografxs@uaemex.mx. Editor responsable: Sergio Ernesto Ríos Martínez, Secretaría de Difusión Cultural, Reserva de Derechos al Uso Exclusivo núm. 04-2019-060610350100-203, ISSN: en trámite, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Secretaría de Difusión Cultural, calle Sor Juana Inés de la Cruz, número 300, Col. 5 de Mayo, Toluca, Estado de México, C.P. 50090, Tels. (722) 277 3835 y 277 3836.
Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Se autoriza la reproducción total o parcial del contenido aquí publicado sin fines de lucro, siempre y cuando no se modifique, se cite la fuente completa y su dirección electrónica.
Hecho en México, Universidad Autónoma del Estado de México (UAEM), todos los derechos reservados 2020.
Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional.
Esta obra fue puesta en línea con la actualización del vol. 3, núm. 2, de *Grafógrafxs*, abril-junio de 2021.



De niña le rogaba a mi padre que me contara historias de su infancia y siempre me contaba las mismas dos o tres. Entre esas memorias que me compartió hay una con la que construí mi propia película del niño que fue: él y sus amigos detienen el juego de beisbol campero para correr tras el tren que baja la marcha al entrar a Matamoros, suben a las cajas de carga en movimiento que están repletas de piñas, las lanzan al suelo. Ahí recogen las piñas y las comen hasta sentir la lengua partida por un ardor que sube desde la tierra suelta del pastizal bajo un sol implacable.