



cultura.elporvenir@prodigy.net.mx

# Agora

DE PAPEL

# El Porvenir Cultural

MONTERREY, N.L. DOMINGO 29 DE DICIEMBRE DE 2019

Olga de León / Carlos A. Ponzio de León

## Sueños y juramentos de Año Nuevo

MECIENDO AL AÑO VIEJO

CARLOS A. PONZIO DE LEÓN

El año viejo, no estaba muy consciente de lo que había logrado durante los últimos doce meses. De pronto solo quiso salir de casa para sentarse en la mecedora roja de su porche. Sabía que pronto tendría que despedirse y quedar únicamente en la memoria de la humanidad, dejando tanto recuerdos buenos, como malos. Ninguno de los cuales era su culpa, simplemente habían transcurrido durante su estancia en la tierra.

Al año viejo le gustaba observar el pasto verde que había logrado hacer crecer en el pedazo de tierra frente a su casa y le agradaba el brillo de la nieve que cubría lo alto de los cerros. Le ilusionaban las cosas buenas que le habían sucedido durante el verano. Todas ellas, y las de todo el año, serían irrepetibles, eran ya irremplazables.

No volverían porque él se iba, dejaba la casa para siempre, solo heredaba una larga cabellera de trescientos sesenta y cinco días que dejaría colgada en alguna pared, junto con las cabelleras que habían ido dejando el resto de los años pasados.

¿Quién lo sustituiría? Seguramente un año flacucho, sin experiencia, que habría que engordar durante los trescientos sesenta y cinco días venideros. ¿Tenía él, como año viejo, alguna experiencia que contarle al nuevo, algún consejo que darle? Se puso a reflexionar y concluyó: Debo decirle que no se tome las cosas muy en serio. Sus días están contados y tiene que sacarles el mayor provecho a todos y cada uno de ellos.

Siguió pensando: algunos seres humanos lo juzgan a uno con bien; otros, para mal; eso será inevitable. Lo único que puede hacer el año nuevo es aspirar a convertirse en lo que él crea es espectacular, grandioso, ducho y hasta lúdico, porque eso de ser lúdico, está de moda. Pero tampoco importa si termina siendo un mal año: A la gente se le va a olvidar el sufrimiento.

Por eso, en cuanto a los catorrazos que vaya a recibir, lo mejor será decirle que se vaya poniendo blandito, y que se transforme. Sí, porque eso de la metamorfosis o evolución, está en las especies (de ello han sido testigo todos mis antepasados), y dicha transformación debe estar también en el año nuevo.

Quizás de lo único que deba preocuparse, es de que no pase nada durante su estancia en la casa. Sería conformismo. Si comienza a ver que la situación se pone plana, sin eventos qué contar, entonces estará siendo un año nuevo: mediocre. Y eso sí que: a la larga, a nadie le gusta... nada. De los problemas, siempre habrá anécdotas qué contar: por las dificultades que tuvieron que sortearse.

Igual si pasan cosas buenas: Jamás será olvidado. La gente lo traerá a la mente, una y otra vez. Y las personas contarán de ello a sus hijos y a los nietos, y estos a sus descendientes. Habrá tantos años nuevos que escucharán las historias, que los hechos que sucedan durante su



estancia influirán los hechos de otros años venideros.

Y así, estando en estos pensamientos, el año viejo fue quedándose dormido poco a poco, mientras la mecedora, también poco a poco, detenía su ir y venir, como ola de mar que se calmaba, de un mar que se iba quedando quieto: concha de caracol vacía que se va hundiendo en medio del agua, hasta tocar fondo, sin ser movida por otra cosa que no es sino el ir y venir profundo de las memorias de la gente.

LO QUE LA VIDA ME DEPARA

OLGA DE LEÓN

Cada año, cuando los días de diciembre se van deslizando hacia el final del mes, es imposible que deje pasar de largo cierto recorrido en mi memoria, el cual me va indicando que el año pronto terminará. Aunque no tengo claro qué le sumé a mi historia, qué deseo continuar sumando y qué considero deberé restar para el año por venir, sí reflexiono sobre ello.

Sin embargo, este ejercicio aparentemente fortuito, no planeado, casi nunca prospera. Suelo descartar trazarme líneas, metas, propósitos o como se llame a esa intención de hacer una lista de qué quiero lograr durante el año. Seré poco exigente, no me gusta planificar, o mis experiencias de vida y muerte me han enseñado que de nada sirve aferrarse a ciertas metas... no lo sé con exactitud. Lo que sí sé es que la cuadrícula nunca ha sido lo mío. O, quizás, es porque

pienso: ¿para qué, acaso no seré capaz de asumir la realidad que me toque enfrentar? Y, en esto sí soy determinada y definida: ¡claro que podré!... con lo que sea que me toque vivir.

Por otro lado, me gustan las sorpresas, me agrada sorprenderme con lo que la vida me va deparando. Por supuesto, no con los asuntos negativos, tristes o demasiado complicados. Pero, aun estos no dependen de mi voluntad.

Este fin de año no será la excepción. He decidido esperar al último día del año, e incluso a los últimos momentos, para declarar en silencio -solo para mí- que me propongo realizar durante este próximo Año Nuevo, ahora 2020; siempre y cuando, Dios, la vida, mi salud o el dueño de mi destino, me permitan vivir todo un año más.

Ya se me permitió vivir este año, cuando -hace un mes y medio- creí que moría. Rogué, en una improvisada e intempestiva plegaria al Dador de nuestras vidas, que no me llevara; no todavía, justo porque sentí casi morir. Y, heme aquí: ¡salva y agradecida con Dios!

El Nuevo Año viene con entusiasmo y cargado de esperanzas y algunos vientos nuevos. Pero, nadie sabemos qué será lo que nos deparará. Eso piensan algunos; pues otros, no sé si más realistas o definitivamente negativos, nada bueno esperan que traiga el próximo año. Este no fue fácil, y se perfila que el heredero venga con más limitaciones y malos augurios. Yo no lo sé. Imposible saberlo. Mas la esperanza es lo último que muere, y de

ella siempre he tenido buena dosis en mi espíritu indomable y dócil a un tiempo.

Quizás deba proponerme escribir más. Y escribir realmente cuentos, fábulas y novela, en capítulos que puedan tomarse por cuentos o historias breves. No relatos ni prosa que dejen abierta la puerta para mezclar vida propia con las ajenas o con ficción. He aquí un propósito: ¿será?, tal vez.

Lo cierto, desde mi personal perspectiva, es que mi "técnica" del cuento y el relato, no me enfada, más bien me agrada. Esto no quiere decir que deba gustarle a todos los lectores, sean exigentes y expertos o no. Tampoco significa que el manejo de la prosa creativa en mis textos es realmente una técnica, una estrategia o un "estilo personal" de narrar, de contar historias reales o fantásticas. Y, no obstante, me acomoda, me viene bien a mí, inventora de mentiras y de verdades que quisieran pasar por fantasías.

Entonces, si hoy no he enunciado un proyecto, pienso que sí he introducido una tentativa de... Y la mantendré en mi memoria para la hora de los propósitos, durante el brindis de Año Nuevo. Por ahora, este último texto de 2019, cierra la página con un cuento:

LOS ROSTROS DE LA NOCHE

OLGA DE LEÓN

Frente al mar abierto, sentado en una vieja banca de madera a la orilla de esa playa desolada que ya casi nadie visita, y menos en época de intenso frío, se hallaba un hombre joven: de cuerpo musculoso, con la mirada perdida en el horizonte, sin prisa y como si nada ni nadie fuera a moverlo de allí.

El joven desde la banca vigilaba el oleaje que a esa hora empezaba a perder fuerza. Y no se inmutaba ante los vientos que por momentos soplaban con mucha fuerza, inclinando las palmeras de la playa y levantando para lanzar ya hacia afuera, ya hacia el centro del mar a los peces que por descuido habían quedado varados o buscaban alimento entre la vegetación marina que predominaba en las orillas junto a las rocas o en las partes bajas del mar.

La noche cayó por completo y todo se volvió oscuridad, ni las estrellas iluminaban el océano. En ese instante, el hombre se levantó de la banca vieja de madera, giró sobre su eje y caminó tierra adentro pausadamente pero con seguridad en el andar. Llegó hasta donde las plazas, iglesias, casas y todo edificio que por ahí se veía estaban iluminados intensamente, y de sus interiores comenzó a salir un gran bullicio, sonaron campanas, sirenas de autos, cláxones, cohetes lanzados al cielo y algunos disparos sin ninguna precaución, gritos de júbilo y cantos que se confundían con abrazos y apretones de manos.

Luego de unos segundos, un niño señaló hacia afuera, nadie le prestó atención; había visto un anciano que caminaba con gran dificultad, se alejaba hasta perderse en el horizonte. El bebé lloró desconsolado: vio su futuro en perspectiva...



Isaac Asimov

Isaac Asimov está considerado uno de los más grandes escritores de ciencia ficción de todos los tiempos.

Nacido en Rusia, su familia decidió emigrar a Estados Unidos cuando Asimov sólo contaba con tres años de edad. Se crió, pues, en Brooklyn, Nueva York, donde su padre mantenía una tienda de venta de golosinas y revistas. Desde pequeño ya demostró su interés por la ciencia ficción, siendo un ávido consumidor de revistas pulp.

Su atracción por la ciencia le llevó a estudiar Ingeniería Química, donde luego lograría doctorarse en Bioquímica y ser profesor en la Universidad de Boston durante varios años, hasta que su labor literaria le llevó a abandonar el mundo de la docencia.

Tras acabar la carrera, Asimov publicó su primer cuento en 1939, en la revista Astounding Science Fiction -dirigida por el famoso John W. Campbell- y también colaboró con Amazing Stories. Asimov nunca abandonó la escritura de cuentos y a lo largo de su vida publicó gran número de antologías.

Su obra más importante es sin duda La Fundación (1942) proyecto que se publicó en diversas entregas a lo largo de los años y que compuso poco a poco el universo en que Asimov centró la mayor parte de su trabajo. También ese año (1942) Asimov se casó con Gertrude Blugerman con la que vivió hasta 1970, momento en que se divorció.

En 1950 publicó su primera novela larga Un guijarro en el cielo, que significó el pistoletazo de salida para una larga y prolífica serie de títulos en los que Asimov no sólo trató la ciencia ficción sino que se introdujo en géneros como el policiaco, el histórico o la divulgación científica.

A lo largo de su carrera literaria recibió gran número de galardones literarios, entre los cuales se encuentran varios Premios Hugo, Nebula o Locus. Asimov formó parte, junto a Robert A. Heinlein y Arthur C. Clarke, de el mejor exponente de la época dorada de la ciencia ficción.

Asimov volvió a casarse en 1973 con Janet Opal, un año después de publicar otra de sus obras más importantes Los propios dioses (1972). Varios de sus libros fueron llevados al cine, como El hombre del bicentenario o Yo, Robot. En 2015 se anunció la producción de una serie de televisión basada en la saga Fundación a cargo de la HBO.

La producción de Asimov siguió siendo importante, tanto en cuentos como libros, hasta su muerte el seis de Abril de 1992.

*ad pédem literae*

*"Piensa como piensan los sabios, mas habla como habla la gente sencilla."*

Aristóteles

Letras de buen humor

*"Lo mejor es salir de la vida como de una fiesta, ni sediento ni bebido."*

Aristóteles

Nayeli Reyes

## Así sobreviven los pulques curados

En las pulquerías de la Ciudad de México uno puede medir el año por el color del tarro. En Semana Santa el tiempo es verde y sabe a apio, en época de lluvias se pinta de rojo con las tunas y lo llaman "sangre de conejo", en otoño se vuelve naranja con la llegada de las mandarinas.

En estos lugares de tradición las generaciones se encuentran. Los bebedores añejos engordan sus barrigas con "pulque de ajo" (natural) o con curados reposados, no licuados, pues algunos dicen que estos los inflan; mientras tanto, los jóvenes retan la imaginación del jicarero para inventar sabores. El pulque curado resulta de la mezcla del blanco o natural con frutas, hierbas, especias, semillas, nueces, hortalizas y productos de origen animal. Según el Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, curar es un método aplicado también al mezcal y al aguardiente para atenuar su efecto embriagante o para mejorar sabor.

La historiadora Sonia Corcuera dice que en los primeros años de la época colonial ya era común que los pobladores originarios combinaran el pulque con frutas. Tras la Conquista un ingrediente revolucionó los paladares: comenzó el cultivo de la caña de azúcar. Así, diversas

bebidas se beneficiaron y "el pulque capitalizó la inagotable búsqueda mestiza y barroca de nuevos sabores", relata el cronista Salvador Novo.

Para 1864, los curados ya eran "una parte indispensable en los convites de familia y de confianza entre los mexicanos", cuenta Manuel Payno. Según César Ponce, presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales, los curados que hoy conocemos surgieron en los años 30 como un modismo del pulque para emparejarse en la competencia con los cocteles y son herencia de las ciudades, principalmente de la capital.

En el Nuevo cocinero mexicano, de 1845, los "pulques compuestos" se preparaban con un cedazo para colar y especias como pimienta, canela y clavo. Había de huevo (yemas), atole, azahar, chirimoya, arroz y maíz cacahuacintli. Estos sabores recorrían la capital, pero los bebedores preferían el natural, ese era el negocio.

Hasta el siglo XXI llegaron nuevos bebedores que invirtieron la preferencia: "Nuestros clientes ahora son más chavos, les gusta más el curado", dice César Ponce. Para la familia Ponce la innovación se mantiene sólo con los ingredientes naturales. "Cada uno de los curados



tiene un proceso diferente de cómo hacerse, la gente de repente dice que son licuados, no son licuados", comenta César.

El pulque es una bebida de fermentación cuyo proceso se acelera al agregar ingredientes como la fruta. Según las enseñanzas de su papá y su abuelo, esto se detiene con la forma de curar. No todos se deben moler en licuadora, por ello en las pulquerías de tradición se mantiene la técnica antigua: los ingredientes se machacan en un cubo de madera con un palo, luego se cuelan en un embudo y un pedazo de tela llamada "manta de cielo".

En la licuadora el proceso no es más sencillo. Este aparato agrede el pulque y es necesario poner la cantidad exacta en el momento preciso, explica Federico

Olvera, encargado de El Templo de Diana: "hay que saberla trabajar, no nada más es prenderle". Federico ha creado curados revolucionarios, como cempasúchil, nogada o "pulquicornio" (una combinación de sabores). Él cuenta que algunos reciben esto como "una afrenta a la tradición".

Sin embargo, él considera que es necesario adaptarse a los nuevos tiempos, perseverar ante las grandes cadenas transnacionales sin perder la base: el buen pulque.

Estos magos de sabores infinitos sobreviven: "El arte del jicarero es mantener con vida y en buen sabor el pulque", dice César Ponce; "somos como una especie en extinción... si aguantamos fue por amor", dice Federico.