

# EUGENIA TIMES

## Literatura/Guatemala

Enero, 2019. Raleigh, Carolina del Norte  
Narrativa/ Poesía/ Teatro/ Autobiografía/ Humor/ Ensayo

### A las Puertas del Cielo

**A** las puertas del cielo te interrogan. De la respuesta depende si vas al cielo-cielo donde se permiten los pecados de la carne o al simple cielo aburrido de las arpas. La pregunta es simple: ¿qué te dieron los autores que leíste? Respuesta rápida sin consultar (vas en desnudez de ropas y bibliotecas). Ensayo una respuesta breve y espontánea en el desconcierto atropellado de mi encanecida memoria. Alfonsina Storni una sensibilidad inquietante. Borges mundos trascendentales pero imprecisos en caminar de palos de ciego. Bryce Echenique verborrea cotidiana del dulce sobrevivir de pequeñeces. Asturias la exhibición de seres esperpénticos en un maravilloso mundo que no tiene remedio. Gabriela Mistral amores desde las entrañas de la ternura. Benedetti pasiones apretujadas de seres que no se permiten desbordar. Yourcenar la geografía del firmamento, la grandeza de los pequeños, las vulnerabilidades de los poderosos. García Márquez la vida plena donde nadie se salva, el mundo hundido en el color. Cervantes la imposibilidad de lo posible, la humanidad en tosca bandeja bañada de vinos sublimes, la majestad de un idioma que dice y juega con lo dicho. Humberto Eco la palabra como edificio imposible de descifrar. Monterroso la profundidad de la caricatura. Isabel Allende la manufactura sin el genio. Agatha Christie la virulencia de las formas sociales, las delicias de la intriga. Clarice Lispector la complejidad de las simplezas. Batres Montúfar la esgrima literaria, la matemática de las cadencias. Neruda poesía de campanas endomingadas. García Lorca la palabra como tesoro en sí mismo, el castellano en castañuelas. Kundera el infierno de lo social. Es lo que tengo en la punta de la lengua, diría hoy a las puertas del cielo.

Literatura de Eugenia Gallardo, guatemalteca. Cobán, Alta Verapaz, 1953. Hija de Asturias y Cervantes. Prima de Monterroso y Batres Montúfar. Amiga de Yourcenar y Christie. Madre y abuela. Su obra ha sido traducida al italiano y francés e incluida en antologías. Publica poco y escribe mucho. La crítica ha sido generosa con los frutos de su inventiva.

Copyright Eugenia Gallardo. Distribución Gratuita.  
Reproducción libre citando la fuente. eugeniatices@gmail.com

# EUGENIA TIMES

## Secreto

**E**l cielo es un viejo,  
la luna, su esposa  
sus hijas, estrellas  
el suelo la causa:  
la razón de ser  
de tal matrimonio.  
Por eso le llueve,  
por eso le ruega  
que nos alimente.  
¿Y el sol?  
quien le canta  
con rayos brillantes  
como largos versos.

En esa familia  
de seres divinos  
vivimos nosotras,  
nietecitas mías.  
Si la ciencia cuenta  
de otro modo el cuento  
es porque no piensa  
como mariposa.

**G**uarden el secreto  
para sus muñecas.

## Juana

**L**os hombres necios que acusáis  
en tu "hombres necios que acusáis",  
aún no comprenden nada.

Unos por falta de letras,  
otros por de ellas sobradas.

Desde que se los cantaste  
muchas lunas han pasado  
mas siguen necios los necios  
en el error atascados.

La buena noticia, Juana,  
que en este siglo naciendo  
va una Juana a cada instante.

Llorando los pobres necios  
buscan en nuevas banderas  
amarrar sus privilegios.

**M**as como la tierra gira  
y el camino es adelante,  
es nuestra esperanza, Juana,  
que, por cada necio que muera,  
nazcan un par, con luces  
y un poco de entendimiento.

## Encuentro de Contrarios

**R**incones tibios y lampiños, rincones húmedos y vellosos. Venas salientes en caminos tortuosos. Pecas impredecibles en territorios escondidos. Un lunar insolente sobre vieja cicatriz. Bajo la piel que registra la intensidad de los soles en matices inesperados, músculos prestos y tensos de venado alucinado. La rudeza en tensa calma. El cuerpo guerrero en césped de paz. Desnudo. Vulnerable. Presto a colmarse de su contrario. Así recuerdo tu amor traducido en sexo.

Textos de Eugenia Times escritos originalmente en iPhone y publicados en Facebook. Álbum Meg Writing 2018. 372 posts.

# EUGENIA TIMES

## Pasábamos Hambre en el Internado

**D**esayuno: huevo revuelto, frijoles colados ralos, atol, pan. Cada plato servido con la cuchara miserable de la monja responsable de estirar nuestras cuotas de internas completas. Porque habían medio internas pero eso es harina de otro costal y material para otra historia donde se podrían incluir a las pobres e ignoradas becasadas... en fin... que uno recibía su ración y ya. En el devaneo del hambre yo trataba de encontrarle racionalidad a las porciones. He aquí algunas de mis conclusiones: revueltos los huevos para que no se notara que a cada niña le tocaba entre el 35 y el 40% de un huevo pequeño. Colados los frijoles para que se displayaran por todo el plato, haciendo visualmente mucho lo que engullido era poco. Atol, porque cualquier agua caliente pintada y endulzada puede hacerse pasar por alimento. Pero una estrella brillaba en esa oscura estampa de Oliver Twist. El pan. Dos rodajas amplias, gordas y ricas recién horneadas. Era casero: suave y esponjoso por dentro contrastando con una orilla gruesa, rústica, con sabor a especias, con olor a ángel. El bendito pan, el inolvidable bendito pan que lo hubiéramos amado sino fuera porque a esa hora nos despertaba el apetito y hacía más insufrible la escasez de todo lo demás. Qué largo se pinta el día cuando el desayuno no des ayuna.

Almuerzo: caldito de algo impreciso con más, mucho más que suficiente sal. Arrocito, envuelto, verdurita. Los diminutivos no están ahí por cariño. Están para decir que todo aquello era diminuto. Dos tortillas frías, de las sudadas del fondo del canasto. Fresco triste con sabor a no te entiendo. Fruta de temporada: podría ser un jocote, un mango, un banano. Jocotito, manguito, bananito. Eran ricos, le alegraban a uno un poco el carácter, pero el vacío existencial de la panza a medio llenar terminaba imponiéndose. Refacción: porque había refacción para evitar que cayéramos desmayadas de inanición. Refacción: atol (si había sobrado del desayuno) o fresco (si había sobrado del almuerzo) con un pan dulce. O mitad y mitad, según el balance neto de las sobras.

Cena: quitando el atol y agregándole un vaso de agua pura, la cena era igual al desayuno: frijoles colados ralos y fracción de huevo. Muy pero muy de vez en cuando se colaban unas tres lajas de platanito frito. Las dos rodajas de pan volvían a aparecer, ya no recién horneadas pero igual de ricas aunque un poco duras. Casi todas escondíamos esos panes entre los pliegues de las gabachas para mordisquear como ratitas y en-

# EUGENIA TIMES

trretener el hambre de la noche. En el régimen monjil, se comía con gabacha. En teoría para evitar mancharnos los uniformes. En la práctica eran innecesarias pues nadie se iba a dar el lujo de desperdiciar ni una gota de los escasísimos alimentos para manchar un uniforme. En la gabacha escondíamos el pan a pesar de que el ojo controlador de monjas, novicias y aspirantes era implacable. Todo régimen carcelario es caldo de cultivo para el ingenio de los reclusos que aspiran, como cualquier ser humano, a paliar sus sufrimientos. El internado del Colegio La Sagrada Familia en Huehuetenango, sucursal provincial del Colegio Belga, no era la excepción.

Pero por alguna extraña razón el racionamiento bélico se interrumpía los domingos. En el desayuno el huevo era estrellado (o sea no divisible) y sobre el huevo chirmolito. Los frijoles eran parados recién cocidos y (nunca creí que iba a usar esta palabra en mi humilde testimonio) abundantes. Exacto: frijoles abundantes. En vez de atol leche caliente con canela. El panito rico de rigor y además pan dulce, siempre de a len pero en pareja. Uno redondo y uno tostado per cápita. Almuerzo: pollo, puré, ensalada. Del pollo una pieza reconocible para cada una, nada de recetas estrambóticas de la filosofía "hagamos que abunde". Fresco de chan y gelatina roja. En vez de tortillas federicas, dos panes franceses. En la refacción (cáigase muerto estimado lector) helado a razón de dos bolas por criatura. En la cena (termínese de morir) tamal rojo grandote con dos (DOS) pirujos, chocolate y un pan dulce de a cinco.

A estas alturas el honorable juzgador, léase lector, ya se fue a echar pulgas a otra parte, aburrido de tanta queja. Si algún fiel quedó, estará pensando que tan escasa no era la comida y que la autora es una vil ignorante en materia de pobreza. Permitidme aquí haceros ver que la palabra, con su ánimo de ir juntando una cosa con otra para satisfacer un argumento, pone, en el espacio de una cuartilla (equivalente aquí a una bandeja), muchas imágenes juntas (en la cabeza del lector un montón de pan, huevos, frijoles, bebidas, verduras, etc.) lo que en la realidad corresponden a momentos separados por horas y horas y vividos por jovencitas de pre-vocacional con las energías empeñadas en jugar, estudiar, crecer, armar romances imaginarios y jugarle la vuelta a las carceleras, digo las monjas. En fin, mucho qué mover poco qué comer. Hay, finalmente, un elemento adicional a considerar y que justifica que este relato esté subrayado con la tinta de la hambruna desoladora. La escasez era relativa como todo es relativo en la viña del señor. Algunas internas

Eugenia Gallardo ha vivido en Ciudad Guatemala, Cobán y Huehuetenango.  
También en Brasil, España, Inglaterra, Costa Rica y Estados Unidos.

# EUGENIA TIMES

eran de familias pudientes. Las tenían ahí encerradas no como castigo (como era mi caso), sino para darles la educación de calidad que no podían tener en las fincas. A esas pudientes les mandaban regularmente sendas encomiendas con: quesos, jaleas, galletas, confites, latas, encurtidos... que las monjas guardaban (y se comían) celosamente y de vez en cuando le ponían a la respectiva dueña un platito adicional con delicias varias. La dueña se creía la divina torta, nos daba carita y compartía con las que le sobaran la leva. Eso, al grupo de las orgullosas de mejor morir que limosnear, más hambre nos daba.

**Y** es que no había escapatoria: comíamos en mesas largas tipo tablo- nes en dos filas de bancas. Todo estaba a la vista: quedaba claro quiénes eran las pudientes, quiénes las rogonas y quiénes las medias mudas. Continúa que el espacio no era realmente un comedor. Era un corredor, medio despensa medio galera que quedaba en el camino entre la cocina y el sagrado recinto privado donde se ubicaba el comedor de las autodenominadas religiosas. Ahí sentaditas, con inspectoras a nuestras espaldas, nuestras diestras y nuestras siniestras, con los brazos apoyados en las tablas sin mantel, veíamos pasar a la servidumbre con las viandas para las monjas: huevos tibios en copitas, jugos de naranja, jar- rillas de café, pichelos con leche, soperas humeantes, carnes asadas, frijoles volteados, quesos, crema, panqueques, jaleas, duraznos en miel, chancletas de güisquil, plátanos fritos, pollos dorados, consomés de res, arroz adornado del Tío Ben, hígado migado, huevos con tocino, puré gratinado, pasta a la bolognesa, sopa de pan, hilachas, curtido, relle- nitos, paches y chuchitos. Eso era lo que lográbamos ver estirando ape- nas el pescuezo. También pasaban olores que se materializaban en antojos según la imaginación de cada una: yo recreaba chicharrones tostados con tortilla negra y limón. Las viandas que desfilaban en grandes azafates se acomodaban en finas porcelanas y manteles almidonados. La platos y vasos plásticos con olor a jabón y los pocillos de peltre eran de uso exclusivo de las internas y, supongo yo, de la servidumbre. Supongo, porque el estricto código de conducta de la institución educativa prohi- bía tajante y absolutamente cualquier intercambio de palabras entre in- ternas y personal de servicio. Ni buenos días, ni por favor, ni gracias. Si había que comunicar algo intervenían las celadoras. De hambre con abundancia son mis memorias de Huehuetenango.

Poesía visual, collage, arte textil en  
Eugenia Gallardo Instagram

# EUGENIA TIMES

## Living in Raleigh, capital de Carolina del Norte

### Ponche Chapín

**E**n un convivio navideño regalaron ponche servido en vasos de papel con su respectiva servilleta. Sin cuchara. Uno iba a un termo gigante de boca ancha y se servía. El primer vaso estaba delicioso, a mi parecer. Tomé el juguito y le pregunté a la joven sentada a mi lado cómo hacía para sacar la fruta. A la chapina, respondió, metiendo los deditos. Eso hice.

En la fruta, finamente picada, resaltaba el coco aún crujiente. Al final, la sorpresa de un jocote amarillo que, al morderle la cáscara con textura de ángel, ofrecía su semilla prudentemente rugosa. Ese jocote caliente, empapado de jugos ajenos, se convirtió en el clímax de la experiencia. Lo demás fue un limpiar de dedos con la servilleta y repetir tres veces la operación. Cuando quise servirme el cuarto vaso ya no había. En ese momento, el animador me detecta entre la multitud y pregunta que de dónde soy. De Cobán, grito. Me llama al micrófono y pregunta que si extraño a mi país. Que sí, digo. Qué es lo que más extraña, insiste. Para terminar con esa situación incómoda donde lo usan a uno para entretener a los demás, se me ocurre decir que lo que más extraño son los jocotes y que estoy feliz porque me encontré uno en el ponche. Me aplauden.

No sé si aquí producen jocotes pero nunca los he visto en los supermercados, ni siquiera en la sección de frutas exóticas con manual de instrucciones. Hasta aquí quedo bien en el relato: por compartir con los paisanos, por disfrutar los platillos tradicionales, por añorar el terruño, por apreciar una fruta tan democrática... pero, pero, pero... resulta que la joven que estaba sentada a mi lado y que me dijo que sacara la fruta con los dedos es mi hija y, como tal, me conoce bien y desde hace mucho.

En el camino de regreso me dice algo así más o menos: "yo lo que me acuerdo es que en Guate no tomabas nada caliente si no estaba en taza de verdad. Si era ponche pedías porcelana y cuchara. Si tenía coco que qué asco cómo se les ocurría. Si no tenía ciruelas, albaricoques, pasas, peras y otras frutas secas importadas en cantidades industriales, decías que no era ponche sino que vil agua caliente con azúcar y canela. Y si encontrabas un jocote, ya te parecía que habían rebasado los límites de lo shumo. Y hoy que te vi saboreando cada pedacito de coco y gozándote los jocotes hasta en el micrófono me dije: ¡esa mami!". Me reí, avergonzada, de sus verdades. Nos reímos.

Se agradece la reproducción de Eugenia Times. Enjoy!  
Solicite la versión electrónica a [eugeniaticimes@gmail.com](mailto:eugeniaticimes@gmail.com)