

CUALQUIER COSA, MENOS QUIETOS

UNIVERSO CENTRO

Número 8. Diciembre de 2009 – Distribución gratuita – www.universoctrro.com





Está todo consumido

Pascual Gaviria

Terminó el tiempo para los argumentos constitucionales, los reparos de procedimiento, las réplicas liberales y las marchas de sí al baretto y no Alvarito. La Constitución colombiana ya tiene un artículo que corresponde a los empeños morales del Presidente más que a los principios del Estado. La voluntad de un solo hombre, su porfía de cruzado, puede lograr que el país ponga algunos de sus lemas personales en la Constitución. Una insignia populista para lucir al interior y una postura severa para exhibir más allá de las fronteras.

Pero a pesar de su apariencia inútil la retórica puede tener consecuencias en las calles, en los calabozos de las estaciones y en los baños de los Centros de Atención Inmediata (CAI) de la policía. En una reciente columna sobre el capricho presidencial con el tema de la dosis mínima, Jorge Orlando Melo criticaba la costumbre nacional de prevenir una conducta indeseable a punta de leyes o artículos constitucionales. La lógica según la cual si no es posible detener al jíbaro es necesario perseguir al comprador ocasional. Al final, Melo se tranquilizaba calificando la reforma en ciernes como “un puro saludo a la bandera, sin ningún efecto. Una reforma insensata, pero inocua e inane.”

Melo tiene sus razones para el optimismo: la reforma terminó

hablando de prohibición y no de penalización. Los tribunales médicos que le gustan a Fabio Valencia le parecieron peligrosos hasta a Nicolás Uribe ¡Un Uribito más! Pero bueno, al menos le dio pudor impulsar las camisas de fuerza del Estado terapéutico. Por ahora no hay más que una prohibición en abstracto en un artículo de la Constitución. Creo que luego de 15 años de estar obligados a guardar ciertas formas frente a los consumidores, los policías se saborean su revancha. Se ha renovado un aval para su juego de pequeñas extorsiones al portador de un bariello silvestre. No hay un marco para aplicar la prohibición así que los policías tendrán un interesante margen de maniobra. Los supuestos enfermos, ya que el espíritu fraternal de la reforma fue dibujar al consumidor como un apestado y no como un delincuente, quedarán en manos de los médicos más peligrosos: los policías. Ellos tomarán las medidas “pedagógicas, profilácticas y terapéuticas” de las que habla el gobierno.

Pero incluso la reforma podrá resultar contraproducente para el supuesto fin proclamado hace unos días por el ministro del interior: “ir por los jíbaros”. El tono de Valencia Cossio recordó a Harry J. Anslinger, el primer comisario de narcóticos gringo cuyas declaraciones en los años 30 pasaron poco a poco de alarmas contundentes a piezas humorísticas. Decía que es muy posible que la lógica de los policías sufra una pequeña mutación: “Para qué meterse en problemas siguiendo el negocio

de los jíbaros, más lisos y más peliagrosos, si es posible jugar un rato con los consumidores, más astudizos y más rentables”.

Estamos entonces en los tiempos de enfrentar la nueva actitud de los policías frente al consumidor recreativo. Se acabó la hora de los argumentos y pasamos a la etapa de los tormentos. A pesar de haber estado hace unos años en cuclillas en el baño de un CAI por culpa de un cogollo apretado en una pipa de madera, tengo que decir que los policías se comportaron con relativa prudencia. Se quedaron con la pipa y el moño, le encontrarían cliente fácil en Chapinero, y soltaron un insulto juicioso en vez de una patada. No hubo extorsión. Me temo que la reforma sí tendrá efectos: cambiarán los protocolos policiales y la prima navideña de los agentes.

Aunque Pascual ya había publicado este artículo en El Espectador, decidimos repatriarlo como editorial.

CURLIQUIER COSA. MENOS QUIETOS

Preeminencia del buñuelo

Luis Miguel Rivas

A finales del año pasado encontré en el periódico Universo Centro de Medellín una pequeña nota que denuncia de modo valiente el concepto generalizado e injusto de la inseparabilidad de la natilla y el buñuelo en la cultura antioqueña durante la época decembrina. El texto confrontaba una de esas creencias difundidas que, sin pasar por el cedazo de la razón, se han convertido en axioma y por tanto en retorcida y celebrada práctica cotidiana paisa. Como tantas otras: la costumbre de solucionar discusiones suprimiendo al otro, la práctica de utilizar el ingenio para “tumbar” a los demás, la imposición del punto de vista propio “etiquetando” al oponente, etc.

En el caso específico de la natilla y el buñuelo, adhiero sin reservas a la posición de los redactores de Universo Centro. También creo que este dúo alimenticio no es producto de una unión esencial. No podemos hablar de ellos como si hubieran estado juntos desde el comienzo de los tiempos, a la manera de otras parejas como Batman y Robin, Garzón y Collazos o Uribe y José Obdulio.

No señores: la natilla y el buñuelo no están en el mismo nivel. La primera es un adminículo, una rémora, un complemento. Pero el buñuelo es auto-suficiente, autónomo. Creo que la natilla sólo existe en función del buñuelo y prueba de ello es que su preeminencia en la vida cotidiana sólo se circunscribe a un mes en el año (pocas veces sola, siempre bajo la sombra del buñuelo) mientras que la masa redonda y frita sostiene su reinado independientemente de la época. En enero todo el universo antioqueño está hastiado de natilla. Al punto que a comienzos del 2009 un hombre que hacía su ronda por mi barrio pidiendo un poco de alimento tocó en mi casa diciendo: “Me puede hacer la caridad de regalarme algo de comer... Pero por favor que no sea natilla”. Nunca he oído la queja de ningún mendigo cansado de comer buñuelo.

Basta que cualquiera de ustedes en cualquier momento (por ejemplo en este mes de octubre en el que apenas está empezando diciembre) recorra cafeterías del Valle de Aburrá o de cualquier parte del país. Juro que encontrará buñuelos. Pero ¿se topará al menos con un pedazo de natilla? No.

El buñuelo además de autosuficiente es noble. Su condición de “parte de un combo” nunca le fue consultada y sin embargo nunca ha protestado. Asume esa imposición con el estoicismo de un sabio o con la humildad y docilidad de un ciudadano colombiano. En ese sentido el buñuelo nos representa como pueblo.

No son simples disquisiciones las que le planteo. La realidad a veces

nos envía sus mensajes como metáforas aclaradoras: Hace dos años me desplazaba por el lugar donde calcina el sol más asesino del mundo, a la hora más cancerígena: Avenida Oriental, 12 del día, 23 de diciembre. En el cordón vial que divide las rutas Norte y Sur, en toda la Oriental con La Playa, estaban parados repartiendo volantes dos de esos dumis o muñecos publicitarios que llevan en su interior una acalorada y oprimida persona. Primero vi un gran buñuelo hecho de espuma, de aproximadamente 1.90 de altura y un metro y medio de diámetro, con las dos manitas del cristiano saliendo del espacio donde un ser humano tendría la cintura. A su lado, imponente y amarillenta, una tajada de natilla también en espuma, de la misma altura pero en forma de triángulo invertido. La empresa Mi buñuelo ofrecía así su “combo navideño” a precios especiales.

Al pasar al lado de la natilla vi que ésta se tambaleaba un poco. Seguí de largo y pensé en el calor y el sofoco de la persona que se escondía adentro. Me detuve, inquieto, al otro lado de la calle, junto a la clínica Soma y di vuelta para mirar. El buñuelo se movía incómodo y aparentemente feliz mientras extendía volantes a los transeúntes. La natilla seguía inclinándose a los lados de modo inusual y ahora la parte superior de la tajada daba vueltas haciendo círculos cada vez más anchos e imperfectos. De un momento a otro no hubo más vueltas, porque acto seguido la natilla se acogió sin reservas a la fuerza de gravedad y cayó como cae un costal de papas de un bus de escalera.

El buñuelo no se percató inicialmente, pero al dar vuelta vio a la tajada de natilla en decúbito dorsal sobre el pavimento. Se quedó impávido unos segundos y no atinó más que a llevar

sus manos buscando una cabeza que no tenía. La gente, de afán para su almuerzo o su casa, pasaba de largo. No hubo un solo buen samaritano en este pueblo tan supuestamente adorador de la natilla. El buñuelo miró a todos lados, soltó los volantes y trató de inclinarse. Apoyó la parte de la bola donde deberían ir los oídos, sobre la parte donde debería estar el pecho de la natilla. Se puso de pie y no sé como saltó a la calle.

Desde mi esquina vi al buñuelo estirando la mano derecha con desespero, tratando de parar un taxi. Se detuvo un taxi amarillo con forma de sacapuntas. El buñuelo abrió la puerta trasera y arrastró a la natilla hasta ella. Empezó por introducir el vértice de la tajada, pero la parte superior, más gruesa, no entraba. El sol picaba más, el semáforo cambió y el tráfico se empezó a congestionar. Entonces mi espíritu solidario reaccionó con pujanza paisa y corrí para ayudar. Entre el buñuelo, un lustrabotas, un corbatado y yo, bregamos, presionamos y empujamos, hasta que la natilla entró al taxi contradiciendo todas las leyes de la física.

Solucionado el asunto, el buñuelo (confirmando la nobleza, la solidaridad y la lealtad de su género) expresó la necesidad de acompañar a la tajada de natilla como acudiente en el hospital. Por cuenta propia trató de meterse en el taxi. Para ese momento un grupo conformado por altruistas espontáneos y choferes irritados se había acercado al taxi y todos juntos, dadas las circunstancias, nos unimos en la tarea de meter al buñuelo en el sacapuntas.



Tobías



Santa

3 El rey está desnudo	4 Sobrebarriga con capul y otras delicias del antiplano	6 Siete volutas	8 Historias de La Dayanna	13 Saberes y sabores	16 Estilario	19 El niño que no sabía reír

Otros centros En el centro de Bogotá

Sobrebarriga con capul y otras delicias del altiplano

Camilo Jiménez

Goloso que soy, siempre que llego a un sitio, de paso o a instalarme, lo primero que hago es probar con presteza las delicias locales, sean las que sean: entremeses, almuerzos o desayunos, picaditas callejeras del estrato seis y del dos, de casas y de locales. Es que me parece que en una comida, con sus condimentos y sus preparaciones, con sus métodos, se conoce mucho más una región, una idiosincrasia, un modo de ser, que en veinte reuniones sociales, en diez entrevistas. Razón tenía el gran chef Brillat-Savarin cuando afirmó que la humanidad avanza más cuando prepara un nuevo plato que cuando descubre una estrella. En fin, al instalarme aquí en Bogotá hace diez años encontré algunos platillos, preparaciones y condimentos con los que no estaba familiarizado, y me dio por hacer un inventario breve de ellos, para indicación de mis paisanos.

Caldo de costilla

Por aquí ofrecen en uno de cada dos locales caldo de costilla para desayunar. Es entendible: el frío mañanero es considerable, además de que el mismo frío hace que el cuerpo no quede en paz con un huevito con pan y café, que es lo que se espera normal para empezar el día. Muy recién llegado andaba por el centro una mañana haciendo vueltas de mi apartamento y me acerqué hasta La Suiza, un establecimiento de alguna fama hace unos años en la capital; tiene más sucursales que el almacén Tía en sus épocas. Allí, me trajeron hasta la mesa un plato hondo en el cual sobreaguaba una costilla de res coronada por pedacitos de cebolla junca. Nada más. Ah, y pan. La costilla se balanceaba, y al voltearla para ver por dónde o cómo empezaba a atacarla me di cuenta del motivo de su inestabilidad: estaba sostenida por una capa respetable de tejido adiposo. Abajo no había sino agua amarillita, y nada más. Ni una infeliz papa, ni un pedacito de plátano. Nada. Ese fue mi primer caldo de costilla bogotano, del cual probé dos cucharadas y una hebrita de carne. Al comentarle la decepción a quien me alojaba por esos días, me prometió un caldo de verdad, con sabor caseero. Un par de días después llegó a la mesa, a la hora del desayuno, un caldo de costilla no muy diferente del anterior. Lo único nuevo fue un poquito menos de tejido adiposo en la presa y un tinte algo más concentrado en el color del caldo. Ah, y papa. No más: igual de simple, sin gracia alguna.

Con el tiempo he llegado a probar y aun a apreciar otros caldos de costilla. Termina uno acostumbrándose a la comida local, y aunque no sea

el desayuno que prefiero, a ratos cae muy bien una sopa humeante a las siete y media de la mañana, mientras afuera de la chaqueta y la bufanda —sí, a veces hasta uso bufanda, no se burlen: ya soy todo un bogoteño— la temperatura ambiente ronda los cuatro grados. Recomendados el del hotel Tequendama en el centro, el de la panadería San Fermín en un costado del Parque Lourdes en Chapinero, y en el norte el de cualquier local de La Bagatelle o Pan Pa Ya. No recomiendo los de local chiquito donde diga en la entrada “Desayunos” en un tablero borrrable. En ninguno. Tampoco recomiendo nunca el caldo conocido acá como changua. (¿Hay que decir que algo que se coma no puede llamarse changua?).

Tamales

En casi cualquier parte (incluyendo tiendas, graneros, cigarrerías, charcuterías y supermercados) ofrecen tamales. La cuestión, para el que no lo sabe, es que los tamales que venden por aquí envuelven las verduras y la carne no en masa de maíz aromatizada, suave pero consistente, sino en vil arroz. Tolima está más cerca de este altiplano que Antioquia. No vale la pena probar tamales en la capital aunque digan que son antioqueños: en estos diez años no he encontrado uno solo que se parezca a las delicias que sirven en nuestras familias por estos días navideños. Y no tengo nada más que decir sobre los tamales capitalinos.

Ajiaco

Pasa con el ajiaco en Bogotá lo mismo que pasa con los frijoles en Medellín: en unos sitios son deliciosos y en otros pueden llegar a considerarse bazofia. Hay sitios en Bogotá que saben hacer el ajiaco: te ponen al frente una chocha con caldo cremoso, con variedad de papas (paramuna, capira, criolla), crema de leche, alcaparras y las infaltables guascas. El caldo es como de oro, y las papas están enteritas pero se deshacen fácil en la boca. En otros sitios, la mayoría a decir verdad, el ajiaco es un caldo sin alma, con las papas destrozadas, una mazorca muera, la crema de leche agria y el pollo sin sazón. En un sitio hasta me sirvieron ajiaco con carne asada; el primero era un caldo de papa con hebras de pollo, no se le vio una sola alcaparra y la crema de leche parecía yogur; al lado, en un plato, la carne como un tizón, quizá para compensar el desaguisado de la sopa emblemática de esta zona.

Ahora bien, un ajiaco de menos de 9 mil pesos no vale la pena. Es una cosa rara, pero no se encuentra acá en ninguna parte comida barata de buena calidad e incluso hasta limpia, decente, como sí pasa en tantos locales de Medellín. Acá encuentra uno almuerzos de tres mil, pero ese precio es garantía absoluta de baja calidad y mal servicio: yo los he probado. Debo advertir que cualquier almuerzo de menos de 8 mil es desequilibrado, maluco, preparado sin ganas y, vergüenza decirlo, sucio. Más con el ajiaco: no pruebe nunca en ningún sitio ninguno que cueste menos de 9 mil. Y ese es el límite por lo bajo: puede hasta intoxicarse, en serio. Si quiere uno bueno, haga el gasto que me vale los 15. Si no, coma otra cosa. Repito: en serio.

Sobrebarriga

La sobrebarriga es otro plato que, se supone, es aporte exclusivo del altiplano a la cocina criolla nacional. Desde el colegio oí la expresión “sobrebarriga con capul”, y siempre me pareció cómica pero sin asidero en la realidad. Hasta dos o tres semanas después de instalarme acá, que en uno de los cientos de restaurantes que ofrecen almuerzo ejecutivo cerca de mi oficina me pusieron al frente una porción de carne encabezada por un gordo grueso (perdón por la cacofonía), y debajo de éste unas hebras de carne que uno debía ir sacando de debajo del gordo. ¡La capul!, me dije antes de pedir la cuenta y registrar la ubicación del restaurante, para borrarla de mi memoria gastronómica.

Una buena sobrebarriga debe marinarse durante al menos dos días en cerveza, algo de pasta de tomate, cominos, laurel y otras hierbas aromáticas. Debe cocerse con la marinada en una olla a presión hasta que esté blanda, y luego hornearse

con miga de pan. Debe tener algo de grasa pero no mucha (acá a la carne con poco gordo no le dicen “pulpa” sino “flaca”). Por tal preparación en ningún restaurante de combate le van a dar una sobrebarriga decente, debe comerla en un sitio cachetoso. En los de almuerzo ejecutivo será una carne cocida con hogao encima. Hágame caso. Todos estos platos son delicias, pero hay que hacerles el gástico: la comida criolla, lástima, cuesta porque requiere trabajo y amor, y por aquí hay poco tiempo e interés en ponerle ambos ingredientes a la comida.

Otras delicias

Otras delicias del altiplano a las que uno no debe acercarse bajo ninguna circunstancia son la pelanga y el cocido boyacense: ambas tienen sabores a los que los paladares antioqueños no estamos acostumbrados, y nos cuestan: me refiero a tubérculos como las chuguas, los cubios, los nabos. Creo que no me voy a preocupar por definir esos sabores, baste nada más el adjetivo “terrosos”. Además, tienen pedazos de la vaca y del cerdo bastante desconocidos para nosotros, incluso para quienes están acostumbrados al bofe, a la oreja y otras partes exóticas de los semovientes. A la fritanga acérquese bajo su propio riesgo coronario, y al conocido piquete de gallina... sólo si le gusta la carne oscura, dura, correosa y con guiso por encima: hasta ahora no pruebo ningún piquete que valga la pena.

Ya lo sabe.



Santa

La gente que ahorra con paciencia y gasta con parsimonia, es gente que sabe... es gente de **CONFIAR**

Porque el futuro es confiar

www.confiar.coop

DR. GUSTAVO AGUIRRE
OPTALMOLOGO CIRUJANO U. DE A.

CIRUGÍA CON LÁSER

Clínica SOMA,
Calle 51 No. 45-93
Tel: 513 84 63 - 576 84 00

REGION

20 años conectada con la democracia

www.region.org.co

Siete volutas que no le deben nada a la yerba



Rubén Vélez

1. Coro de las palmeras que están mal del coco

Una isla de verdad, claman a coro las palmeras del Parque del Periodista. Estamos hasta la coronilla de esta isla de infulas de república independiente. Agua de mar y no aguas mayores y menores. Aire decente y no aire de Bohemia. No más mierda. No más orines. No más humos de poeta maldito. ¿Qué embotará más? ¿La yerba o la paja? Nos pedimos una isla cierta, Con o sin tesoro. Una isla sin un Robinsón (También estamos hasta la coronilla de la gente que se desvive por dar la impresión de naufragio). Nada más que una isla en alta mar. Y si eso es mucho pedir, Un puesto de honor en el Parque Lleras.

2. Lamento de una palmera urbana entrada en años

Dicen los representantes del orden Que la marihuana desordena la psiquis. Si eso fuera cierto, Ya más de uno de los naufragos que me rodean (Y que me riegan con un agua impotable), Habría intimado con mi tronco A la manera de un buen salvaje. Ya esta graciosa señorita habría sido convertida En una palmera de verdad, Como de isla de los mares del Sur. Por culpa de la compostura de esos muchachos Me considero la planta más plástica de Medellín. Para mí, que la yerba que meten no es más que mate.

3. Tronco al pie de una digna representante del tropico

querida, te ha llegado la hora De renunciar a tu psicorrigidez. ¿Cuál palmera? ¿Cuál monocotiledónea? Sé que en realidad eres una recién egresada Del Javier Londoño Que sueña con el mar de Miami. Querida, relájate, Que este abrazo de sobreviviente del Titanic (Leonardo Dicaprio, mucho gusto), Te dejará sin tus ridículos aires De reina del Jardín Botánico.

4. Algunas de las cosas que se dicen de un parque que habla bien y mal de medellin

Dicen los enyerbados que es el Paraíso Porque ahí la yerba les sabe a gloria. Dicen los ahogados que es una tabla de salvación Porque ahí se sienten mejor que en su propia casa. Dicen los cadáveres que es la morgue ideal Porque ahí no los diseccionan. Dicen los sátiros que es un campo de paz Porque ahí se les muere la libido. Dicen los poetas bucólicos que es la sombra de un oasis Porque cuenta con cinco palmeras. Dicen los poetas malditos que es todo un oasis Porque cuenta con dos inodoros públicos. Dicen los ciudadanos de pro que... (Un sermón de montaña que dejo a un lado Porque sé que figura en tu código genético).



5. Se ruega un aire de tsunami

Parcero, no orines contra mi tronco, Que esa agüita no es de vida. Lo que yo quiero es que trepes por él Y llegues hasta la copa Y ahí lances un manifiesto sin metáforas Contra un montón de cosas. La Gran Gangrena (Léase el poder Y el contrapoder). El aire de MedeHollín. El hecho de que el fútbol Nos haya comido el coco. La comida de los "tragaderos". La tragadera de los de arriba. El conformismo general. Las mujeres de silicona. Los paisas que ejercen de paisa. Los atentados de la publicidad. La mala poesía... Parcero, en vez de un chorro tenue, Escupitajos de endemoniado.

6. Otro revés para el espíritu que pesa por tres

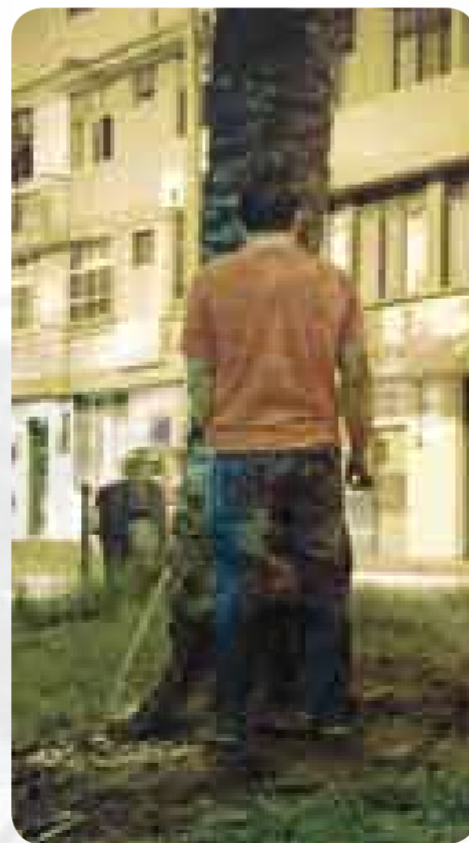
si quieres que incluyan tu nombre En la lista de los Malditos (El malditismo todavía enloquece al respetable), Déjate ver de vez en cuando Por el Parque del Periodista. Gracias a esas dosis personal de contracultura Nadie se atreverá a tratarte de buena persona. Tres de los asiduos de ese parque no están mal. Pero se sabe que no están para el fatigoso vicio Del antiplatonismo. ¿Qué te ganarías con proponerles una sobredosis de cama? ¿Qué, sino una risotada envuelta en humo? Ya son felices. Por nadie se cambiarían en su bendita nube.

Unos poetas salen para proveerse de mala fama.

Otros, para agravar sus heridas. Deberían seguir el ejemplo de los buenos herbívoros, Que acuden al Parque del Periodista Con la única intención de levantar. ¿Cuándo veremos tu nombre en la lista de los entes? ¿Cuándo te atreverás a dejar de ser un pesado?

7. Poeta sin motosierra

a esta palmera le puedo perdonar Que no dé sombra ni dátiles. También, que no me sirva de horca (No hay día en que este nómada No quiera salir de escena). Lo único que no le puedo perdonar Es que sea una musa de segunda (Hasta la fecha No me ha inspirado más que serrín). ¿Qué esperará el señor alcalde Para decretar su tala?



Hace un año, UC montó un improvisado orinal en el Parque del Periodista para recoger un gran bidón de orines y protestar de esa manera por la agresión constante que le hace los miadores la palma datilera. Después, conseguimos jardineros profesionales que nos ayudaron a limpiarla, a curar su raíz y a ponerle un cerco con flores que amablemente dijera: A mirar al atrio. Algo pasó que conmovió a la Administración Municipal y llegaron trabajadores oficiales a ponerle un buen cerco. Pero... ¡se lo pusieron a la palma equivocada! Instalaron también dos baños gratuitos, de esos portátiles, que algo ayudan, pero... ¡los cierran a las 6 de la tarde! ¡justo antes de que el Parque empiece a llenarse! Ahí están la palma y el Parque más abandonado que nunca

Ensayo crítico sobre la papita criolla



Fernando Mora Meléndez

El peatón que cruza el Centro, luego de un día de trajines y penurias, con la agitación de la hora pico, entre vapuleos y pitazos, debe encontrar un transporte público que lo lleve a casa sano y salvo. Mientras lo hace no dejará de sentir el acoso de una sensación en el vientre, muy propia del Tercer Mundo y que los burócratas de la FAO han estudiado por décadas. Se trata de un ataque de los bajos instintos que sólo se remedia con la merienda y la fritura. Entre todas las opciones al alcance del pueblo, la papita criolla se lleva todos los honores.

A este noble tubérculo de color amarillo se debe que los índices de hambrientos no perezcan en el intento de coger un colectivo. Y más allá de esto, se trata de una de las golosinas de sal más apetecidas por los mecateros de la urbe.

La antigua saga dice que una vez los conquistadores se cansaron de buscar el Tesoro de El Dorado (como Jiménez de Quesada, que ya viejo le hizo el viaje varias veces), terminaron convencidos de que quizás las leyendas cuando hablaban del oro del cacique, se referían también a éste manjar de dioses que frito toma el color dorado. De hecho, en el mundo anglo se le conoce como Golden Potato.

Sin ser demasiado papista, uno encuentra en cualquier manual de agronomía que la papita criolla del Centro es una solanácea, descendiente de la Solanum Tuberosum y de nombre Solanum Phureja. Tal vez si se le llama por este nombre científico nunca sabrá igual de bueno. Por lo demás, a la papita criolla lo que menos le importa son sus abolengos que se confunden, como todo lo criollo, en la noche de los tiempos.

Al contrario de tantos frutos que han migrado hacia los países del Norte y se han entregado dócilmente a la gastronomía foránea, como el tomate y el cacao, la papita criolla no ha podido ser domeñada. Si acaso llega a algún puerto como el de Frankfurt, a ella la tienen que llevar congelada y con alevosía, entre bolsas herméticas, secuestrada al vacío.

Solo se aclimata en estos parajes, desde el Sur del Río Bravo hasta el norte de Chile. Aún más, todo indica que es en Ecuador, Perú y Colombia donde se da en todo su esplendor. Parece ser que hasta el clima político de estos lados le favorece. Se han encontrado papitas criollas aún en alturas de 3.200 metros. Pero así como es de abundante puede ser de frágil. Criarla da mucha brega, requiere de condiciones fitosanitarias excepcionales. Por eso los cultivos de esta especie sólo llegan al diez por ciento de toda la producción papera del país. Y aún así, chiquita y todo, para gloria de los paladares callejeros, no falta en estos ventorillos, haciéndole contrapeso a la crispeta gringa, a los perros de semáforo y hasta al último de los mohicones.

Ya estamos frente al puesto, listos a despachar toda la bolsa. El vendedor siempre cuida de entregar el paquete rebotante de papitas; de modo que ante la ansiedad por probarlas siempre se nos cae la primera. Entre la rabia y la desilusión, reprimimos el deseo de recogerla del suelo para no darle gusto al Diablo. Pero como somos más mojigatos, pensamos que esa primera papita es para las ánimas.

Luego, armados del palillo, pincharemos otra que, humeante, caerá sobre la lengua como candela viva que no disfrutaremos.

Tenemos que esperar hasta la tercera papita para obtener el gustoso placer, suave y arenoso, con un dejo a ancestros incaicos que sólo se da en el trópico. Los expertos catadores de papita criolla aseguran que la auténtica no sólo debe saber a tierra sino tener un lejano gusto a petróleo de estufa callejera.

Como es sabido, la papita llega a la bolsa ya germinada y cuando el palillo se parte, uno la puede coger del retoño. Al final, cuando pensamos que debe haber más en el

paquete, las buscamos en el fondo donde creemos que han huido. Pero apenas queda allá debajo, en un lecho de sal, una papita tan diminuta que no provoca sino ternura.

Siendo como es, un tentempié tan delicioso por sí mismo, no se entiende el afán de mezclarla con salchichas o huevos de codorniz. Decía el emperador Adriano que los sabores eran mejores entre más puros fueran. La papita criolla no tendría que fundirse con nada, en nombre de la cocina de fusión. Menos con el limón, para seguir esa manía nuestra de echarle limón a todo; cuando sólo un poco de sal resulta suficiente.

Porque no olvidemos nunca que la papita criolla siempre ha sido emancipada. Por eso, por independiente, no dudamos en sugerirla como golosina ideal en las fiestas del Bicentenario.



“El 90% de los hombres son maricas”

Historias de la Dayanna

Juana y Guillermina

Nací en Medellín, en el barrio Belén y a los 9 años yo ya sabía que era homosexual. Por la casa había una travesti que se vestía de mujer total y en ese tiempo eso sí que era un escándalo. Pero yo la veía y me llamaba la atención. Cuando le preguntaba a mi mamá que quién era ella, me decía que era un hombre, una travesti, que cuidado.

Mi mamá lo que hacía era tratar de asustarme, pero yo ya sabía por donde iba yo. Con decirle que a mis 9 años ya me gustaba un señor que vivía debajo de mi casa, un inquilino. Porque lo que es a mí siempre me ha gustado el hombre viejo. A mí no me gustan los pelaas.

Desde esa época empecé a llevar el pelo largo y a depilarme las cejas. A los 12 años tenía el pelo casi en la cintura y el rector del colegio me dijo que me tenía que motilar y yo no quería. Entonces decidí contarle a mi familia. Fue muy duro para todos, aunque mi papá lo tomó más tranquilo y empezó fue a darme consejos: que cuidado con las enfermedades, que no me metiera con hombres casados.

Unos meses después me fui de la casa y empecé a trabajar en la calle, en el centro. Un día me ofrecieron trabajo en una peluquería pero me aburrí. Lo mío es la calle.

Entonces empecé a pararme en la esquina con las travestis y ellas me enseñaron hasta a maquillarme. De pronto venía alguien sin pinta de nada y me decían: “Mire, ese es un cliente. Vaya con él y cóbrele tanto” Todo se aprende, al fin y al cabo es la calle, ¿sí o no?

El hombre que busca a la travesti es el que quiere conocer ese escondido que nosotras guardamos. Puede ser cualquiera: el ejecutivo, el abogado, el médico, el profesor de esto o de aquello.

Cuando yo salí por primera vez a la calle era la época de Pablo y llegaban tipos con plata en camionetas, muy machos ellos. Y como en los sitios donde nos parábamos se conseguía vicio, ellos llegaban y nos decían “cómprame tantas bichas, tantos bazucos y me acompaña a fumarlos”. Y claro, uno salía de vueltón con ellos y les armaba los bazucos y les hacía y les decía lo que ellos quisieran y nos daban 30, 50 pesos. Yo no me acuerdo ni qué les decíamos. Me imagino que es como si usted se quiere conseguir una novia o diez novias; como sea, a cada una le tiene que decir su bobada.

El cliente que nos busca no quiere aceptar que tiene su maricada. Y lo más raro, sean pelaas o mayores o ya viejos, y esa es una cosa en la que no he podido hacerle mucho caso a mi papá, la mayoría son hombres casados. Ahora mismo estoy charlando con un viejo que es un cliente que tengo hace 20 años. Me conoció como de 17. Cuando estaba parada en la calle, él llegaba y se quedaba mirándome, y las otras maricas me decían: “mirá, llegó tu marido” y yo, cuál marido, yo pensaba que me iba a matar porque era de chaqueta negra y moto y todo eso, pero ya lleva 20 años viniendo y si estoy afuera me llama y si estoy adentro viene. Y cuando estaba en la cárcel me mandaba plata y eso que es casado y tiene tres hijos y un buen puesto y plata.

Yo me fui para Villavicencio en el 99 y allá los tombos tienen el vicio de pegarle a las travestis y las paisas no nos dejamos pegar. Nosotras peliamos y nos hacemos cortar o los cortamos a ellos, pero no nos dejamos pegar.

Yo bien nueva por allá, bien bisoña, me agarré con un tomo que me la montó. Me hizo varios tiros pero no me dio y yo no sé cómo alcancé a quebrarle una botella en la cabeza. Con el alboroto él sabía que iba a matar por eso de chaqueta negra y moto y todo eso, pero ya lleva 20 años viniendo y si estoy afuera me llama y si estoy adentro viene. Y cuando estaba en la cárcel me mandaba plata y eso que es casado y tiene tres hijos y un buen puesto y plata.

Yo me vine para Medellín y como a los cinco años me cogieron

y me dijeron que me habían condenado como reo ausente por lo de Villavicencio. Me encanaron como seis meses en Bellavista.

No es que quiera repetir, pero para qué, yo allá pasé rico, porque me hice respetar y llegué como la marica que era y no me dejé de nada. Además allá me encontré con una cantidad de pillos y rateros del centro que me conocían y apenas ellos me vieron, no se imaginan el escándalo. De una me cogieron confianza y empecé a motilar a los hombres. Imagínense. Incluso iba a estudiar allá, pero el día que iba a empezar me llegó la libertad.

Cuando uno llega allá, la primera noche lo llevan donde los cuchos, que son los que mandan en el patio. Ellos ya saben por qué está uno allá. A mí me preguntaron que si tenía marido que me visitara y cuando les dije que no, me dieron tres condones que “por si hay derrumbe”. Siempre me respetaron. No me gritaban ni marica, ni loca, ni nada. Sóloamente que “la polla esto”, que “la polla aquello”.

¿Allá? Allá todos quieren, sobre todo después de los domingos que hay visita de las mujeres y se ponen a beber y se emborrachan y ya se imaginan ustedes como amanecen. Entonces todos quieren charlar con uno y lo mandan llamar. Claro que allá hay mucha marica también, de esos pirobos, o sea maricas vestidas de hombre, aunque, claro, yo idivina!, yo era la marica del patio, encerrada con mil cien hombres y ustedes saben que donde están los hombres, las maricas reinamos. Finalmente, si se saben llevar las cosas, allá la pasa uno regio. Yo me eché mis canitas al aire y conseguí marido y todo porque allá no falta el que quiere y entonces pues uno también quiere.

Todo empezó charlando y el me llevaba tinto y cigarrillos y me vivía preguntando que qué me lavaba y cuando menos pensé, ya lo tenía encima.

El hombre amanecía conmigo y a las cuatro de la mañana el que cuidaba nos avisaba para que él se pasara y no nos vieran, porque es prohibido dormir en parejas. Él se pasaba para su cama y yo quedaba durmiendo divina como la princesa Diana. Es que así lo de dormir juntos está prohibido en la cárcel, que los catres suenan de noche en Bellavista ¡avemarí! suenan toda la noche.

Definitivamente es que de 100 hombres, 90 son maricas. Mire, acá vienen clientes buscando un travesti y lo primero que quieren es chuparle

la verga a uno y que después se les meta a ellos. Vienen porque quieren ser la mujer y les gusta medirse la ropa de uno y uno por plata, claro que se deja comprar, al fin y al cabo estamos es trabajando. Uno les dice: “claro mi amor, pero como usted me contrata como mujer y ahora quiere ser usted la mujer, entonces le tengo que cobrar más, porque yo hombre no soy”. Eso sí, yo los involucro y los volteo y les hago de todo para hacerlos botar rápido, porque ahí es donde uno muestra la experiencia de tantos años. Uno se los mete un poquito y ya. Entonces el hombre queda bien emocionado y uno le pide más plata para seguir dándole.

En una noche normal tengo 3, 4 clientes y los fines de semana 5, 6 y hasta 7, aunque a veces a uno lo contrata un cliente toda la noche. El sexo oral vale \$10.000, eso sí con condón. La pieza vale \$10.000, porque yo no trabajo en la calle; a no ser que sea en un carro que es más diferente, porque el hombre va andando y uno va pegado de esa cosa.

Cuando no quieren con condón, tienen que pagar \$10.000 más, pero solo por la mamada. La penetración sí es siempre con condón. El cuadro mínimo con un cliente es por \$35.000, que incluye chupada y que él me lo meta.

Yo he hecho y deshecho, y si me han pasado cosas es sobre todo por las



demás maricas. Una noche a Vianey, que es una que está en Italia ahora, le pegaron unos tiros por una pelea familiar y yo me metí y me gané un changonazo. Me entraron esquivadas al colon y al pulmón y me tuvieron que operar. Luego en Villavicencio, unos hombres me pegaron como cinco puñaladas por culpa de una marica que se robó una cadena de electroplata y me cogieron a mí, la primera que vieron. A pesar de todo, yo ya sé cómo llevarme en la calle. Yo no soy como las novatas de ahora. Yo sé con qué hombres me meto y sé cómo hacerme

respetar de los rateros, que son muy groseros.

Acá no ganan las más lindas ni las más tetonas. Acá ganan las más actuantes e involucradas. Yo me puse tetas hace poquito. Me las regaló mi hermana. Pero eso es la misma güevonada. Con tetas o sin tetas, los hombres que vienen acá lo que quieren es el miembro de uno.

Hay otros que piden de todo: que les orinen la cara, que les brinquen encima con tacones, que los vistan de

mujer, que les desfilen, que les traigan más maricas. Son tan atrevidos los hombres que todos tienen esposa, novia, moza, y no descansan hasta que están con todas las maricas de la esquina y luego van más arriba y luego van a San Diego y a Lovaina y no descansan hasta que están con todas.

¡El Sabor que más te gusta, donde lo querías!

Consíguelas en estos lugares y llévatelas a donde quieras.

Poblado
El Social
Casa Blanca / Multi Ventana
El Bodegón / La Prohibida
El Bodegón / Cerros del Valle
El Bodegón / Multi Ventana
Fornita el Campesino
Bomba Terpel / Lina / San Pablo
Las Palmas
Casa Blanca / Brava / Multi
Tiger Market / Casa Las Palmas
La SO
Casa Blanca
La PE
Barranquilla Palas
Amagá
Tienda Don Paco

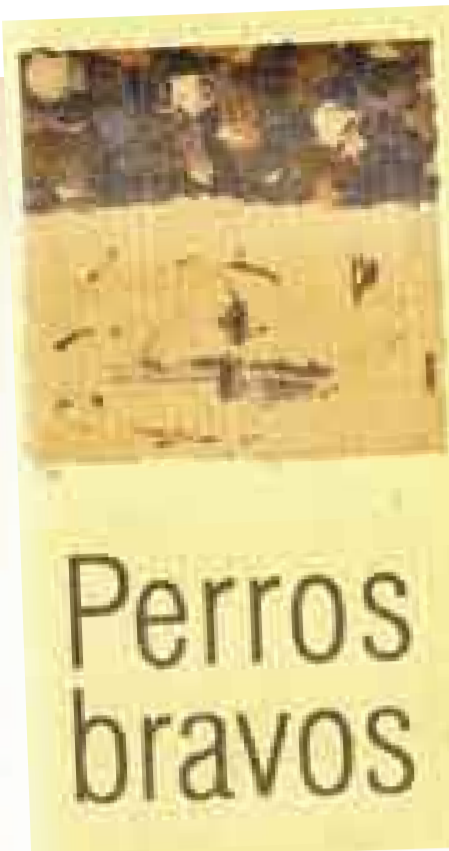


Tour 3 Cordilleras,
todos los jueves de
5:30 p.m. a 9:00 p.m. y el
Primer Viernes de cada mes
Tour + Banda Local en Vivo

La CERVEZA de mi TIERRA, donde quiera

Conoce más acerca de todos los eventos y lugares donde puedes encontrarnos en
www.3CORDILLERAS.com o llámanos al 444 BEER (2337)





Pascual Gaviria

Hace un mes esta página se ocupó de los bailes solemnes en las quintas enrejadas de Robledo y las guachafitas de solar en el Barrio Guanteros. Eran fiestas del siglo XIX, cuando Medellín estaba crudo y apenas comenzaba a espantar sus fantasmas enruanados con el grito de los borrachos. En esta nueva entrega volvemos a nuestros días para seguir las caminadas y el estruendo de un combo de esquina, billar y ensayo en la plancha de una casa baja en un barrio alto. No se preocupen, no estoy hablando de Rodrigo D. Los protagonistas son los personajes del libro de cuentos Perros bravos, publicado hace pocos meses por Rodrigo Mora e ilustrados por Fredy Serna.

Comencemos por el paseo de los más jóvenes, los pelaos de séptimo grado que todavía son mirados como moscas en los billares. El viaje en busca de peces en los charcos de Girardota es más una escapada que una fiesta. Un primer viaje, digamos. La profesora de biología entregó el pretexto exigiendo un acuario a cada

Fiesta por lo alto

grupo de compinches de salón. Los primeros baretos acompañan a los dos colegiales hasta el charco donde descalzos y sin camisa mueven un costal de fique a lado y lado. “Nos metimos al agua, pero antes nos metimos el humo de medio baretito muy adentro en la cabeza”.

Vistos de lejos, recortada su silueta sobre el agua brillante por el sol de la media tarde, podrían ser dos muchachos de un pueblo de pescadores en la orilla de uno de los grandes ríos del mundo. Pero no. Son dos pelaos paranoicos de una barriada de Medellín que oyen asustados el ruido de la maleza alta que mueve el viento y recuerdan fríos las historias de ahogados: “Tenía el miedo metido en la cabeza, quería salir del agua y correr por el camino polvoriento. Correr. Correr por la autopista y llegar rápido a mi casa”. La tarde termina con el pequeño vacío que deja la traba y un frasco grande de mayonesa donde nadan dos bailarinas rojas, dos ciclidos enormes y negros, otros dos más pequeños y un brillante barbus azul.

En el siguiente cuento los jóvenes de Perros bravos ya han abandonado el rollo rosado y la gaseosa como sobremesa del barullo. Ahora están ensayando con la banda después de una noche larga de vino barato. “Los ojos enrojecidos por la falta de sueño, los labios resecos, la lengua pegada al paladar que parecía un pedazo de icopor”. La banda sonora se ha ido puliendo a punta de reventar muro rindiendo honores

a una destartada Silver de pilas: “Sabbath bloody Sabbath, Paranoid, Razamanas, Black dog, Women parachutist, Breaking the law”.

Los partidos de fútbol no son ahora gran cosa. “Sobre todo desde que el vino y la cerveza habían entrado de lleno a nuestras venas”. Y el amor es una rareza para estos jóvenes que viven en una especie de limbo. Lejos de la moto y la mecha visajosa de los pillos y lejos de la camisa de contrabando, la loción Helston y la cadenita Gold filled de los obreros jóvenes. Así que “las noches de cerveza y crispetas saladas en una taberna oscura” no están en sus cuentas. No hay plata ni oídos que aguanten esa caspa. Además, el trago a pico de garrafa plástica no es para enamorar sino para afilar el gruñido contra sus parejas de todos los días: los policías que rondan en la Chevy Van.

También los billares tienen su protagonismo en los parches del combo Perros bravos. Entraron en Tres Tigres, con sus bluyines bota tubo, sus chaquetas y sus botas sucias, por una razón más simple que las fantasías del paño verde: la cerveza era más barata en el billar. Ahí están compartiendo mesa y rancharas con los choferos, los policías en descanso, los jubilados, los obreros y los habituales vagos de tinto y perriódico. Cerveza helada y miradas de recelo con los tombs en la civil y uno que otro gordo altanero. Niños pulidos entre los feos, feos del barrio. Todo termina en trifulca de botellas contra Cañizales, “un carabinero que todos los días llevaba la manada de

caballos de la policía a pastar a las mangas que todavía rodeaban Barrio Nuevo, Las Brisas y Boyacá”. Un maldito llanero que caminaba por el barrio con la actitud de un Sheriff viejo. Era normal entonces que más de una vez la fiesta terminara con un paseo en la Chevy Van 419: “Allí sentados, cabizbajos, escuchábamos por la radio de onda corta toda la crónica roja de la ciudad. En vivo y en directo... cuatro sospechosos en un Mazda verde, varón chaqueta vino tinto, huye hacia el sur en una Yamaha blanca...”.

Pero las fiestas de Perros bravos evolucionan, si se me permite la expresión. No todo puede ser tirar esquineta, plancha y billar detrás de la terminal. La fiesta de fin de semana es en un apartamento. Viernes, sábado y domingo en compañía de varias botellas de vino, largas líneas de perico sobre la mesa de vidrio, espaguetis con salsa napolitana muy roja y espesa y pan francés con mantequilla y ajo. Parece que uno de los jóvenes andrajosos se levantó una chica interesante llamada Rebeca. Sus amigas están medio idiotizadas por el vino y la coca. La pareja de arañados se aburre con los regueros de las dos tontas y los oficios del anfitrión. Es hora de montarse en el Datsun gold 75 y buscar la autopista. “Richie Stoss puntea su guitarra dentro del pasacintas y el viento golpea cada vez que Rebeca aceleraba y dejaba atrás otro auto. Los parlantes escupían Masterplan, Plasmatics, Live in Milan, un demonio suelto sobre el escenario”. Es noche cerrada de domingo y la fiesta de Perros bravos termina amenazando una tragedia. No habrá lunes para sufrir el guayabo.



terneza del producto con su uña legendaria, son capaces de dejar la carne magra más magra con dos rápidos y diestros cuchillazos y de un solo corte poner sobre una balanza de pesa exactamente la media libra de huevo de aldana que es el máximo

semanal permitido para una madre de familia hasta el estrato 3.

Por la uña los reconoceréis. Y por la barriga, otro fino y autóctono detalle del carniceiro de rancio abolengo, gracias a muchos años de aguardiente y chicharrón.

Saberes y sabores en el centro: memorias y presencias



...una primera caminadita y unas añoranzas

Ramiro Delgado Salazar*

Aún hoy, después de tantos años, queda en el ambiente el provocador aroma de unas deliciosas crispetas casi acarameladas que se preparaban en la esquina de la Avenida La Playa con la carrera El Palo, hasta tal punto que hoy podemos deambular por estas calles y de repente oler esas deliciosas palomitas de maíz, que siempre provocaban los deseos de grandes y niños, y que traían la memoria de un crispetero vestido de blanco, tenuemente iluminado por la llama azulamarilla que calentaba la olla en la que tanta tras tanda estallaban grano tras grano de maíz.

Hoy también se sienten, en ese caminar por el centro, en horas del atardecer y de la noche, las diversas fritangas de carnes de res y de cerdo, que acompañadas de algunos complementos inundan el aire, o el salchichón o la chunchurria, con arepas o quizás papas, entre otras varias frituras. Una muy variada gama de olores llegan por distintas calles y carreras, y a su vez empiezan a aparecer también muy diversas imágenes que motivadas por estas sensaciones traen otros tiempos, otros gustos, otros antojos. El centro de Medellín nos evoca comidas, sitios, personas que nos abren el camino para descubrir desde los recuerdos y desde rincones insospechados una ciudad que dinámicamente digiere sus anhelos, sus añoranzas y sus momentos globales. El maravilloso paisaje que los

sentidos viven, pone a cada uno a vivir un centro de hoy al lado de la memoria de un ayer que contrasta comidas y bebidas, nostalgias y maravillas.

Encontrarnos en la Plazuela de San Ignacio, en su esquina suroriental, al *Vecinito* con su puesto para freír. Es darle al paladar la oportunidad de saborear unas deliciosas tostadas de papa recién salidas de la paila, a la cual han sido tiradas directamente luego de que la cuchilla corta delgadas tajaditas, y que el aceite caliente no solo tuesta, sino que le da un provocativo color amarillo oscuro. Uno quisiera quedarse ahí y acabar el bulto.

Por otra ruta, sobre la calle Junín, nos ataca la nostalgia de los más deliciosos perros calientes que se podían comer, cuando en medio de alguna diligencia tocaba pasar por un lado del Edificio Coltejer. Lo llamaba a uno el repleto asador de salchichas dando vueltas y el delicioso olor que esparcían, la sabrosa mostaza preparada para marcar exclusividad, el fresco, sabroso y a veces caliente pan, el picado de tomate y de cebolla. Era El Colmado.

Un centro urbano en el que contrastan múltiples lugares dándose cita en el paladar y el olfato. Los ires y venires de migrantes que ofrecen sus recuerdos de comidas locales y parentales, otros que llegan y ponen sus saciones, sus gustos y sus papilas. Recordar esas italias que deambularon por las calles céntricas es traer a la memoria restaurantes como Salvatore, Tonino, Piemonte, Guseppi Verdi o Palazzetto de Italia, que aún brinda de forma artesanal pasta hecha en casa y pone a soñar en esos sabores de una salsa bolognesa preparada con cuidado durante muchas horas al fogón. Las sabidurías de Don Bruno Colombari brindando sus recetas



a la gente en la sede de su restaurante Guseppi Verdi, en la calle Sucre entre Colombia y Ayacucho, y difundiendo historias sobre lasagna bolognesa, pizza caprichosa, polenta, o un rico strudel alemán; un fragmento de las culinarias italianas que contrastaban con las presencias italianas en la ciudad de Barranquilla, los molinos de trigo y la ruta amarrada a un “rico arroz con fideos” en el que dialogan mundos y culturas apropiadas en estas rutas de la colombianidad.

Un céntrico universo nos sigue evocando las tardes o las mañanas en las que acompañados de un tinto, un café con leche o un jugo de mandarina, los niños y los mayores de hace más de 60 años, y los de hoy, siguieron y seguimos la ruta de otro migrante, en este caso suizo, que nos conquistó con unos *moros* en forma de sapos color verde intenso, un paladar cremosamente rosado, una lengua roja y unos vivos ojos blancos y negros. Ricos bizcochos rellenos de crema y frutas y vestidos de verde que son ya referentes para propios y visitantes. Los *moritos del Astor* son como parte de nuestras identidades multiculturales, que digerimos y apropiamos como si nos fueran nuestras.

Recordar en ese caminar otros sabrosos olores de las tardes noches, en las que unas mujeres impecablemente

vestidas de blanco y una maravillosa pañoleta amarrada en sus cabezas, soplaban con una china sobre una hornilla construida de una lata de aceite, unos sabrosos y provocativos chuzos, cuyo aroma inundaba el sector; los chuzos de las mujeres chocoanas esparcían el olor de una sazón que encierra secretos ancestrales reelaborados en un día a día y que tras un brochazo y otro impregnan de su gusto las carnes que ensartadas en un palito de madera rematan en una rica arepa redonda blanca. Allí a su alrededor están esas fiestas, pero están los circos que visitaban la ciudad, los partidos de fútbol, los parques y diversas vías céntricas, así como otra serie de celebraciones entre sagradas y profanas que construyen circuitos ceremoniales en este centro, universo de sabores y saberes.

Caminar entre la calle San Juan y la Avenida Oriental, entre Córdoba y la Avenida del Ferrocarril, es iniciar una ruta en la que saltan sabores y olores, recuerdos que saben a otras épocas o nos acercan a todo tipo de versiones cotidianas de arepas asadas en plena calle, y cuyos ricos aromas y estirados quesos son el antojo todos los días del año y a todas horas.

*Docente e investigador. Departamento de Antropología, Universidad de Antioquia.



Antimateria

Uña larga por tradición

Varias generaciones en el oficio dejan su impronta. En la foto, el antiguo sistema para deshiervar (es decir, retirar las grasas saturadas) básicamente de las carnes de primera como el solomo, porque si se le quitaran los nervios a las de segunda y de tercera (morrillo o trestelas, por ejemplo), no quedaría carne para el sancocho. La uña sirve entonces para dejar a salvo los dedos del carniceiro de los afilados cuchillos que son proverbiales en este oficio.

No se ve muy bien, pero resulta práctico y nos revela ese toque deliciosamente antihigiénico que tiene la tradición.

Dice la historia que la uña larga en el pulgar de la mano izquierda surgió como una necesidad de los expendedores de carne de Antioquia,

para reconocer el marrano bajero que se comenzó a comercializar en los años 50 del siglo pasado en la comarca, y cuyo tocino no servía para hacer chicharrón.

Llegaban entonces los carniceiros de antaño al matadero y antes de comprar el cerdo de sus preferencias (confiemos en que ya muerto) le metían la uña y si entraba fácil, era criollo, de cuero delgado. Y si entraba a la fuerza o se le partía, era marrano bajero, es decir, criado en la costa, generalmente alimentado por su cuenta y riesgo a la buena de Dios.

Hoy, los descendientes de aquellos pioneros, sin estorbosos manuales de higiene, sin guantes de malla metálica tejida en acero inoxidable y sin balanzas digitales que pesan al gramo, siguen reconociendo la

Música maleva, guantes, bizcochos y garrote

Esta vez es la calle Maturín, o Camellón de Guanteros, la que visitamos de la mano de nuestro amigo, el arquitecto e historiador Rafael Ortiz.

Byron White

1. Hacia 1914, el Hotel Estación se trasladó de Moore con Carabobo a Maturín con La Alhambra, y así, con la llegada del ferrocarril a la Estación Nueva o Estación Central, ganaba perfil de cinco estrellas. El sector en ese momento estaba habitado por la alta sociedad, pero a medida que fue pasando el tiempo y los efectos comerciales y sociales de la combinación del Ferrocarril de Antioquia con la Plaza de Cisneros se hicieron sentir, con un ambiente poco moral para la pacata sociedad de Medellín como resultado, el hotel, de ser una entidad de varias estrellas rutilantes, pasó a tener estrellas negras, con prostitución y asesinatos a bordo.

2. En el cruce de Maturín con Carabobo, esquina suroriental, debajo de una escalera a un segundo piso, estuvo el primer ventorrillo de libros de segunda mano. Allí, en heterogéneas amalgamas de novelas rosas y cuentos de cowboys, se podían encontrar libros de Emil Ludwig y Stefan Zweig, las primeras biografías que nos abrieron el camino, y obras de Andre Malraux o Andre Maurois.

3. Todo el costado norte de Maturín, a excepción de la esquina con Junín, estaba repleto de almacenes de animales. Se conseguían desde canarios y mirlos, hasta ejemplares selváticos, que si no estaban ahí, se traían. Cuando a las señoras de Medellín se les volaba un pájaro, casi con seguridad lo encontraban en Maturín.

4. En el costado sur quedaba el Montepío Municipal, donde se empeñaban las pertenencias de los habitantes de Medellín, especialmente cuando había fiestas o corridas de toros. El Montepío cumplía un papel moderador, pues a diferencia de las prenderías, sus intereses eran módicos, y prestaba a seis meses, renovables a otros seis con cualquier abono. Quedó luego en poder del Departamento y finalmente en manos de Banco Popular, donde desapareció después de un robo muy grande.

5. A continuación, hacia el oriente por la misma acera, quedaba el Estanco de las Rentas Departamentales. Sobre decir que con el solo olor, los

empleados se mantenían "bastante alzados".

6. A dos habitaciones de esta casa se les abrió acceso a la calle y se convirtieron en carpinterías. El interior de la casa se volvió un inquilinato.

7. En la esquina noroccidental de Abejorral con Maturín estaba el almacén de artículos para adornar vestidos de mujer. Perteneció a un par de viejecitos de origen turco, según decía la gente; al señor, que no sabía hablar español, nadie lo trataba, en cambio la señora, toda amabilidad, era el alma del almacén.

8. Al cruzar la carrera Abejorral o Barranca de Ospina, Maturín formaba una zeta, con una peculiaridad: como por el lugar pasaba un zanjón de aguas negras, cuando llovía fuerte se inundaba, con el consecuente mal olor; por esta razón lo llamaban el riñón de Maturín.

9. En el cruce con San Félix había un café de tango cuyo nombre ya se perdió. En él iniciaron la vida bohemia bastantes muchachos del sector de San José y de San Ignacio, y por esta razón tenía la mejor colección de música maleva de la ciudad. Allí murió Julián Restrepo, el célebre cantante compañero de Obdulio, y allí fue a beber todos los días su hermano para recordarlo, el mismo que cuando agotaba la plata se pasaba a una hojalatería del sector y se les bebía el alcohol industrial, con tan mala suerte que, por error de alguien que lo trocó de sitio con el ácido nítrico, murió intoxicado.

10. Hacia 1870, en la esquina noroccidental del cruce de Maturín con El Palo-Niquitao, un personaje muy famoso en Medellín, a quien llamaban Amito, instaló el primer hotel de turismo que tuvo la ciudad. Entre los servicios que prestaba, fuera de los normales del hotel, tenía el de caballeras para las bestias de los pasajeros y el de alquiler de animales para quien los necesitara.

11. La panadería de don Gabriel Trujillo era famosa en la ciudad por la calidad de su parva, principalmente



de los bizcochos, cuyo sabor, dicen, venía de la mantequilla con que los preparaba.

12. Entre San Félix y Niquitao, donde la calle empezaba a inclinarse, se estableció primero un italiano que fabricaba guantes; después se fueron instalando alrededor de él muchos otros fabricantes, a medida que los trabajadores le iban robando los moldes, por eso es que este sector llegó a llamarse el Camellón de Guanteros.

13. De Niquitao para arriba, en las dos cuadras siguientes, es decir, en Pascasio Uribe, estaban los famosos prostíbulos que habían sido erradicados de Junín. Prácticamente todas las noches había fiestas en estos lugares y la gente era muy dada al baile, aún cuando los pequeños salones tenían por todo alumbrado unos míseros candiles de cebo.

Había en la ciudad un solterón de apellido Saldarriaga a quien horrorizaban estos bailes por inmorales; vivía con un paje, encargado de hacerle las vueltas y dirigir el servicio en su casa. En ciertos momentos le ordenaba que se pusiera una capa

española, él tomaba otra, y se iban para estos prostíbulos. Entraban al baile más animado, se ubicaban cerca de los candiles, y a una señal convenida, apagaban los candiles y la emprendían a garrotazos contra todo el mundo.

Esto ocasionó que, más tarde, cuando se organizaron varios teatros en este sector en casas familiares, las representaciones escénicas terminaron de la misma manera, pero al revés: los de clase baja la emprendían contra la alta sociedad de Medellín por curiosar allá.

14. En el arranque sobre Niquitao con Benítez quedaba el Café San Ciro, abierto desde las primeras épocas del cementerio de San Lorenzo. Había también una tienda café —la construcción todavía existe— donde los familiares de los muertos se quedaban tomando licor después del entierro, hasta altas horas de la noche. Se llamaba Puerto de la Eternidad.

NOTA: En el UC 7, en el numeral 1, confundimos la calle Bomboná con la calle Boyacá.

HORIZONTALES

- No deja respirar.
- Una cosa se perdió.
- Sortea. // Ruede (inv.)
- Lo sacan de la oreja. // Segunda y tercera.
- Iniciales de poeta-novelistapintor-periodista nacido en Tolú, y que dijo un día: *Es esta furia de saberme encendido, / de tener claridad, / de ser zumbido, / silbo de Dios, / silueta diferente.* // Se da madera con la biblia (inv.)
- Semejante. // Me cogió la policía (inv.)
- Institución que averigua, a veces más de la cuenta. // De este árbol caído, todos hacen pañillos (inv.)
- Afición de moda por el Bicentenario.
- Gorda asustadora. // Cáscara del ganado.
- Te las das de sapo. // Psna.

VERTICALES

- Voladores desagradables.
- Si es consumible no da tanta piedra. / Larga y angosta.
- Con sus partes más separadas de lo común (inv.) // *Para mí no hay nochebuena, para mí no hay navidad,* canta.
- Juntas (inv.) // Título.
- Pasa por las manos de las beatas.
- Ceda. // atoN. // Orificio de salida, que aún hoy es difícil nombrarlo como de entrada también.
- Preso sin delito (inv.)
- Requisito para sacar el NIT. // Agotes.
- Célebre naviero. // Ordinario.
- Hay quienes se lo tienen a la biblia. // Entrada.



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										



DISCO DE VENTA EN:
 CENTRO: LIBRERÍA PALINURO. CRA 42 54-58. TEL: (4)2393994 // CARLOS E RESTREPO: CAFÉ LA COMEDIA. CRA 64B 51-60. TEL: (4) 2305855 // EL POBLADO: BAR LA OCTAVA. CL 8 37A-49 TEL: (4) 3115625 // EN BOGOTÁ: BAR EL ANÓNIMO. AV. SUBA CL 106 C.C. PUENTE LARGO TEL: (1)7034443
www.myspace.com/parlantes



- Investigación diseño y ejecución de propuestas y proyectos artísticos
- Proyectos y talleres de Mosaicos
- Locaciones fotografía y video
- Café
- Galería
- Residencia artística

Dirección: Cra 50 - 61 - 6 Barrio Prado Centro. Teléfono: 254 00 43 - casataller sitio@yahoo.com

Últimas noticias de Fischer

klauterio.wordpress.com

Dos años después de su muerte, en la remota Islandia, la de Bobby Fischer se ha convertido en otra más de las llamadas tumbas sin sosiego. Después de ganar el campeonato del mundo en Reikiavik en 1972, Fischer decidió que de su premio, tres y medio millones de dólares, no le daría a su Tío Sam la parte del león que en materia de impuestos le correspondía pagarle. Fue declarado evasor y por el resto de su vida se vería condenado a sufrir la persecución inclemente de los lebreles de la administración de impuestos norteamericana. Incógnito y fugitivo, sería alcanzado casi treinta años después, en el aeropuerto de Tokio cuando pretendía viajar a Europa. Luego de una feroz disputa diplomática que duró más de dos meses, fue salvado milagrosamente de los rigores carcelarios por el matrimonio con una súbdita japonesa y por el visado que le concedió el gobierno islandés, agradecido por el gesto de Bobby Fischer en 1972 cuando decidió que ese país sería el epicentro de la disputa por el campeonato del mundo contra Boris Spasski. La historia es archisabida y no ahondaremos en ella. Fischer murió allí, fue enterrado con honores y cuando se creyó que sus huesos al fin descansarían en santa paz, su reposo se ha visto perturbado por la alharaca de sus herederos en disputa por un legado de algo más de dos millones de dólares que reposan en algún banco islandés y que Fischer dejó a su muerte sin haberse tomado la molestia de hacer un testamento. Los primeros en aparecer fueron sus sobrinos, hijos de su única hermana Joan, quien había enseñado a Bobby a jugar al ajedrez y a quienes Fischer nunca tuvo el gusto de saludar de mano. Luego entró en disputa Miyoko Watai, la funcionaria de la federación japonesa de ajedrez que reclama ahora los favores por haber salvado a Fischer de la cárcel mediante el recurso soberano del matrimonio. Llevaba en la mano un certificado fechado en Tokio el 17 de agosto de 2004 y adujo que había vivido con Fischer desde el año 2000. Así las cosas, y cuando nadie se lo esperaba, se presentó en la corte una señora filipina, Marilyn Young, diciendo que era la esposa de Robert Fischer, que había vivido con él durante ocho años en Filipinas y que como prueba de ello tenía el gusto de presentarles a su adorada hija, Jinky, de ocho años, única heredera del legado de su padre. Mientras los laboratorios establecen la veracidad de la historia y los magistrados hacen que prevalezca el sentido de la justicia, Fischer ha de estar con un cloqueo de huesos que no lo deja tener vida más allá de la muerte. Fallará la corte en su sabiduría y entonces sabremos el final de esta historia.

El imparable Magnus Carlsen.
 De la cosecha del prodigioso noruego, actual número 1 del mundo (2805), y ganador hace poco del campeonato mundial de Blitz (ajedrez rápido) y virtual ganador del Gran torneo de Londres, a punto de terminar en un par de días y que reseñaremos más adelante, les traemos un par de partidas para deleite de todos nuestros lectores de Universo Centro.

M. Carlsen, M (2801) - R. Ponomarev, R (2739), Tal Memorial - Moscú 2009.
 1. e4 c5 2. Cf3 d6 3. d4 cxd4 4. Cxd4 Cf6 5. Cc3 a6 6. Ae3 e6 7. f3 b5 8. Dd2 Cbd7 9. g4 h6 10. o-o-o Ce5 11. De1 Dc7 12. h4 b4 13. Cce2 Cc4 14. Cf4 Cxe3 15. Dxe3 Db6 16. Ac4 Dc5 (Era mejor Ae7!) 17. Db3 (la posición está madura para el sacrificio en e6. Las negras intentan oponerse pero todo es inútil). d5 18. exd5 Ad6 19. Cfxe6 fxe6 20. dxe6 Ae7 21. Dd3 o-o 22. Ab3 (Se imponía 22. g5! Ch5 23. gxh6 Cf4 24. De4!) Td8 23. g5 Ch7 24. gxh6 Dh5 25. De4 Dxb6+ 26. Rb1 Ta7 27. Cf5 Txd1+ 28. Td1 Df6 29. Td7 (Un golpe definitivo que sepulta las esperanzas negras). Axd7 30. exd7+ Rf8 31. Dd5 (No hay defensa contra Dg8). 1-o
M. Carlsen (2801) - V. Kramnik (2772) - Apertura Inglesa, gran Torneo de Londres - 2009.
 1. c4 Nf6 2. Nc3 e5 3. Nf3 Nc6 4. g3 d5 5. cxd5 Nxd5 6. Bg2 Nb6 7. o-o Be7 8. a3 o-o 9. b4 Be6 10. Rb1 f6 11. d3 a5 12. b5 Nd4 13. Nd2 Qc8 14. e3 Nf5 15. Qc2 Rd8 16. Bb2 a4 17. Rf1 Nd6 18. Nde4 Ne8 19. Qe2 Bf8 20. f4 exf4 21. gxf4 Qd7 22. d4 c6 23. Nc5 Bxc5 24. dxc5 Nc4 25. Rd1 Qc7 26. Bc1 Na5 27. bxc6 bxc6 28. Nxa4 Rxd1+ 29. Qxd1 Rd8 30. Qc2 Qf7 31. Nc3 Qh5 32. Ne2 Bf5 33. e4 Bg4 34. Ng3 Qf7 35. Bf1 Be6 36. Qc3 Ra8 37. Rb4 Qd7 38. f5 Bf7 39. Bf4 Qd1 40. Kf2 Nb3 41. Be2 Qb1 42. Bc4 Rxa3 43. Ne2 1-o

Juegan la blancas y dan mate en dos jugadas (W.J. Baird)



Solución al anterior (Richard Steinberg)

- Db7! - Si 1... RxA
2. Dh1 mate Si 1... P4C, Cg6 mate

Estilario

Raúl Trujillo

(Desde Buenos Aires, exclusivo para UC)

Él/Ella sabe que juega a la suma y sobre-posición. Suma trans de género, de estilo y de estéticas opuestas, ahora puestas al servicio del que no tiene límite miedoso entre ser y parecer.

Suma de texturas en negro. Pieles, pelos, terciopelo y transparencia, todo un altar para el rostro de diva que asoma desde el profundo escote en V de este pecho duro, nunca peludo. Y al negro, opuesto el blanco que luce en la piel.

La melena azabache planchada y lacada para la posteridad —uno de los últimos Michael que vimos, usaba este corte— cae en ondas y líneas curvas como los arcos de las cejas tan pulidamente delineadas. Curvas femeninas que contrastan con los ángulos marcados masculinos que definen el mentón ahora azulado por la incipiente barba. Mucho podremos decir de la joyería que usa Oswaldo y más de la réplica precolombina que lleva sobre el pecho cubriendo Anahatha, chakra verde esmeralda del corazón donde reside el nosotros o amor universal.

Como jugando al equilibrio de opuestos, da gusto ver cómo exhibe sus herramientas de trabajo integradas a su estilo... ¡B! ¿O será Be? (en inglés, ser). Slogan marketinero que marcó la era individualista de finales del siglo XX e inicios el XXI. Del lado derecho: Reloj de pulsera, celular con estuche al cinto y chamarra de piel con cierres de metal. Todo una versión Glam del macho del rock. Y del izquierdo: Brillan las chapas sobre el cinto casi como monedas y en la mano pulsera, manillas y anillo de aspecto entre artesanal y tribal, propios de odalisca.

Finalmente, y al centro como marcando las once, la tijera de florista pico de pájaro que brota de entre un jean descaderado. Fue la marca STOP la que popularizó esta definición para ese tiro supercorto que se globalizó de la mano, bueno, de las caderas de las estrellas latin pop. Shakira dijo que no mienten.

Las primeras visiones de jeans tan bajos las llevaron las rebeldes hippies unisex de los 60 y luego en los 70, cuando los clásicos levis 501 de chico fueron llevados por ellas sin hacer ningún ajuste, dejando que la silueta de la prenda se ciñera a las formas de ese cuerpo voluptuoso para el cual no había sido diseñado pero al que se adaptó tan bien, como primer básico del intersex. ¡El jean del minero en el cuerpo de la doncella!

Este versión del 5B —five pocket— en denim de apariencia vintage ha sido sometido a un proceso manual de acabado, con desgaste muy focalizado en los muslos y posiblemente atrás en la cadera, decolorando hasta el blanco —como las costuras— o rasgando como uñas en algunos puntos. Hasta lograr que una pieza salida de la serie de producción industrial, termine siendo pieza casi única y artesanal.

Stilettos, zapatos de puntas finas y alargadas que aquí sean posiblemente botas, recalcan el look y empoderan a su dueño para esta pose de evidente exhibición.

"...¿a quién le importa lo que yo diga? yo soy así, y así seguiré, nunca cambiaré", manifiesto político de Alaska en el 86, que también pareciera expresar todo Oswaldo en su sincera y producida entidad de "Florista en la ciudad de las flores".

Oswaldo Ruiz es un zootecnista que se dedicó a las flores y a la decoración; maneja la florería de su familia. Se considera también «estrella de la noche»



"LA AGENCIA PERIODÍSTICA DEL FUTURO QUE INFORMA EN EL PRESENTE"

Noticias de vibrante actualidad. Vida cotidiana reportada con lupa. Medellín y el mundo visto con lentes ahumados... Con ustedes, con reportes exclusivos para Universo Centro, **Agencia Pinocho**: "Mentiras tranquilas. Porque de lo inverosímil ya se encargará la realidad..."

LE SIRVEN SU DESAYUNO A FONTANERO

Medellín. El pasado sábado, la empleada doméstica Nelly Suárez le sirvió el desayuno que debía destinar al publicista Camilo Jiménez, al fontanero Raúl María Hoyos, de 46 años. El hecho se presentó pasadas las 10 a. m. en el apartamento 405 del edificio Boston Parque, luego de que Jiménez le solicitara su ración matutina de alimento a doña Nelly, empleada habitual de su tía Nora Guzmán. Según explicó el publicista, "hace días que el sanitario estaba *gotiando*" y el dueño del apartamento le prometió enviar un plomero el sábado: "Cuando me desperté, el hombre estaba en la sala esperando a que el ayudante le trajera unos repuestos de la calle. Entonces pedí el desayuno y puse un DVD de México 70, y el hombre feliz. Pero cuando llegó Nelly con la bandeja se la entregó al tipo y se puso a *trapiar*". Según corroboró este diario, la señora Suárez sufre pérdida progresiva de la audición, razón por la cual la frase que escuchó de boca de Jiménez fue: "Le sirve el desayuno me hace el favor". Jiménez decidió guardar silencio "para no hacerla sentir mal", y se preparó un sánduche media hora más tarde.

SE COME HAMBURGUESA DESPUÉS DE ALMUERZO

Medellín. Ayer, a pesar de haber almorzado sopa, seco y postre en su oficina, el sociólogo Walter Vélez, de 29 años, se comió una hamburguesa con queso, tocineta, papas fritas y gaseosa. Cuando salía de Comidas Rápidas H&P, sobre la calle Girardot, Vélez se quejó de que su almuerzo había sido "liviano". "Desde que me sirvieron supe que iba a quedar con hambre, por eso es que no me gustan los almuerzos de trabajo", comentó el sociólogo de 1.82 m y 96 kilos de peso, mientras caminaba de regreso a su oficina en la ONG Nutrir. Diana Cano, directora de la entidad, explicó que ha programado "almuerzos de trabajo", porque deben formular varios proyectos antes de salir a vacaciones. "Pedimos el menú del día en el restaurante de la esquina, que viene con sopa, seco con carne, arroz... un ejecutivo clásico... con mazamorra y bocadillo", declaró la mujer, quien desconocía que su empleado había quedado con hambre. A-Pin hizo un sondeo entre el personal de la ONG y pudo establecer que Vélez tiene fama de "tragaldabas". "Yo no cambio mi coca por un almuerzo ejecutivo, además, con hambre no trabajo", concluyó.

SORPRENDEN VECINA ROBANDO PANELA

Medellín. Ayer al mediodía, Amparo Villada, de 42 años, fue sorprendida en flagrancia cuando extraía un cuarto de panela de la alacena del apartamento vecino, en el séptimo piso del edificio Centro Colombia. "Como yo sufro del azúcar no mantengo nada dulce, entonces resulta que vino un sobrino con la esposa a almorzar y cuando vieron que la sobremesa era mazamorra ahí mismo preguntaron si tenía panela", explicó Amparo con el trozo de alimento sustraído todavía en la mano. Esmeralda Vargas, de 36 años, habitante del domicilio asaltado, le dijo a A-Pin que le dejó copia de las llaves a la vecina porque "uno nunca sabe qué se pueda presentar", y agregó: "Pensé que no iba a volver hasta por la noche, pero me tocó venir a la carrera por un papel que se me olvidó y vuelvo a salir enseguida". Amparo, un tanto incómoda, continuaba sus explicaciones: "Qué pena, no me imaginé que Esmeralda volviera tan rápido y por llevarle el antojo a la visita sólo se me ocurrió entrarme a su casa". "No hay problema tampoco, sólo que ahora me descompletó la panela para la natilla", declaró finalmente la asaltada.

Amigo lector de A-Pin: Desde el pasado 9 de diciembre Agencia Pinocho ya no es sólo Microficción Periodística. Ahora, en el nuevo sitio web encontrarás, todos los días, Poemas Informativos, Cuentos sin Ficción y Fotonoticias. Y en nuestra sección semanal, A-Pin Televisión, Sonido Ambiente, Opinión, Historieta y Reportaje Gráfico. ¡Date una vuelta por agenciapinocho.com y ponete al día con lo que no es noticia!

www.agenciapinocho.com

Antimateria



Seria amenaza

Digamos que lo que quería el muchacho que amenazó a los hijos del presidente Uribe era protestar y no declararles la pena de muerte. Tenemos razones para dudar de que sea un matón, empezando por la ingenuidad al amenazar en un lugar tan pero tan público como Facebook. Pero está claro que exageró con rabia y se equivocó. Y ahora tendrá que pagar, sobre todo por tratarse de ser príncipes los amenazados, que si fueran periodistas o sindicalistas o profesores no hubiera pasado nada.

UC siempre ve con buenos ojos la protesta, y está dispuesto a acogerla y cultivarla, porque protestar es un derecho tan apaleado en Colombia, que ya casi nadie se acuerda de ejercerlo, bien por miedo o porque nos convencieron de que era inútil tratar de cambiar las cosas.

Pero algo va de los gritos descarnados en Facebook y de los hijeputazos ramplones a través de internet a la protesta que nos gusta: la trabajada, la que aceita el cerebro y no sólo la lengua, la que convence por vía de inteligencia, la que ejercita el poder de la ironía, la que dispara con humor. No nos interesa tirarle piedra a los demás, ni quemar buses con pasajeros ni sin pasajeros, ni tumbar las vitrinas a los negocios, ni mucho menos amenazar a nadie; eso que lo hagan quienes no son capaces de manifestarse de mejor manera; los que, irónicamente, con sus petardos no dejan oír a los que protestan.

Aquí siguen abiertas las puertas a ese tipo de protesta. Y para no hablar más paja, nos comprometemos a organizar para el año que entra un gran concurso de protesta. Así tendremos tiempo de discutir y de afilar las maneras de la inconformidad.

La cochina calle

El escarnio público y posterior ajusticiamiento de un porcino ("marrano" es discriminatorio) en la vía pública ha sido durante años una tradición tan antioqueña como la de amañarse en la presidencia. Los defensores de los animales argumentan que al marrano se le somete a toda la clase de vejaciones como la de obligarle a beber guaro y, sobre todo, a escuchar música guasca; antes de darle el último adiós de este mundo.

Los defensores de la tradición comentan que este ritual hace parte del patrimonio inmaterial colombiano. Debe ser inmaterial porque cuando se realiza no queda nada de chicharrón.

Ante la prohibición, también los matarifes temen quedarse sin oficio, en la cochina calle.

andrea katich kurk fisioterapeuta
Clínica Medellín D Policlínica calle 7 n° 39 - 290 cons. 1301
tel. 322 47 33 ext. 310-413-7513 andrea@andreakatich.com

pa'ara
Productos elaborados con tradición artesanal, para darle placer a tu paladar
Mermeladas, vinagretas, aceites, salsas especiales...
apajara@yahoo.com



Ayudas Ortopédicas, Ortesis y Prótesis

Doctor Juan Pablo Valderrama
 Prado Centro Carrera 50A No. 63-41
 Conmutador: 444 19 29
 contacto@orthopraxis
 Medellín-Colombia
 www.orthopraxis.com.co

Siente *tu* Área

Lorita, ¿quiere volar? _____



Área Sostenible
Gestión ambiental metropolitana

¿Qué sientes al ver una flor en la calle? ¿Qué siente al oír el canto de un ave enjaulada?

El Área Metropolitana del Valle de Aburrá ejerce funciones de planificación, de autoridad ambiental urbana y de transporte y ejecuta obras físicas de carácter metropolitano.

Área
METROPOLITANA
del Valle de Aburrá
www.metropol.gov.co