

LA NEGRA MÁS DULCE

Dayana Rada





EDITORES

LA NEGRA MÁS DULCE

Cuento

Dayana Rada

Dayana Rada
Sultana del Lago Editores

Maracaibo, 2022.
PRIMERA EDICIÓN

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY

ISBN: 9798362813093

Diseño de la portada:
Luis Perozo Cervantes

Corrección:
Alirio Hernández

Diagramación y maquetación:
Sultana del Lago Editores

www.sultanadellago.com
+584246723597

Salvo lo dispuesto en los artículos 43 y 44 de la Ley sobre el Derecho de Autor, queda prohibida la reproducción o comunicación, total o parcial de este libro, siendo que cualquier individuo u organización que incurriere en la conducta impropia señalada, podrá ser perseguido penalmente conforme a lo establecido por los artículos del 119 al 124 eiusdem, constitutivos éstos del Título VII de la aludida ley y sin perjuicio de las responsabilidades civiles a las que pudiera haber lugar.



ABREBOCA

Hace muchos años, digamos unos siglos atrás llegué a Venezuela y desde entonces me reconocen como “La Negra más dulce”. Algunos cronistas dicen que soy oriunda de Gales, cerca de Inglaterra. Otros historiadores aseguran que entré por las Costas de Oriente, proveniente de la Isla de Trinidad. Como mi origen no tiene exactitud, creo que para darme algo de misterio, también se comenta que me trajeron de Alemania en esta circunstancia mi primer hogar fue la Colonia Tovar.

Lo cierto es que esta Negra, la más dulce, llegó para quedarse. Mi época preferida del año es la navideña, que comienza según la costumbre venezolana a mediados de noviembre y termina el dos de febrero día de la Virgen de La Candelaria. Durante este lapso, los venezolanos disfrutan — en familia — de comidas, bebidas, música y dulces propios de estas fechas.

Mi amiga la Hallaca dice que ella es la reina de la comida navideña y junto con Pan de Jamón, Pernil y Ensalada de Gallina forman el plato típico decembrino. Yo les digo, nada más para buscarles la lengua, que yo soy la reina de los dulces navideños y se molestan cuando les menciono que en la cena del 24 y 31 de diciembre, la que está en el centro de la mesa soy yo “la Negra más Dulce”, aunque este año peligra mi elaboración debido a que Leonardo hijo menor de Aura y Manuel quiere hacer algo nuevo, comprar un

dulce que me sustituya en el centro de la mesa: estoy preocupada —cómo este muchacho va a romper una tradición de tantos años— ¡qué angustia!.

No estoy sola porque al igual que mi amiga Hallaca, existen otras tortas, golosinas y dulces que me acompañan; uno de ellos es el criollito Dulce de Lechosa; otros son importados y dependiendo del origen de la familia varían, como por ejemplo; si la familia es española estaré rodeada de Mazapanes, Polvorones y Turrone, si es italiana me encontraré junto a Panettones: por cierto, tengo una anécdota especial con el Panettone, pero esa historia se las cuento más adelante.

Volviendo a mí sin querer sonar como negrita que-rendona y pretenciosa, aunque dicen popularmente por ahí “negra que no sea pretenciosa no es negra”. Los que me desconocen, no sospechan como es mi preparación. Pensarán que es una torta como cualquier otra. ¡Ah! cómo banalizan mi elaboración. Para no hacerles el cuento largo, por lo menos al principio les digo que:

Avellana, Almendra y Nuez, forman un grupo de distinguidas invitadas en mi elaboración a quienes les dicen “las sifrinas”, porque como son importadas, las traen en barcos o aviones, algunos aseguran que se creen más que los demás.

Luego, están otras invitadas y la verdad son más sencillas, a quienes les dicen con cariño “las aromáticas”. Son las especias mis buenas amistades: Canela, Guayabita, Clavo de Olor y Cardamomo. Ellas comentan, que sin su fragancia, yo no tendría el mismo encanto.

Llevo Ron Venezolano, y según él, es importantísimo. Porque con él maceran los ingredientes que le dan sabor y aroma a la torta negra. Cuando al Ron lo usan para hacer ponche crema y se ausenta para hacer otros preparados, le pide al Vino Blanco o al Licor Dulce que le hagan la suplencia. —los licores son así, despreocupados—.

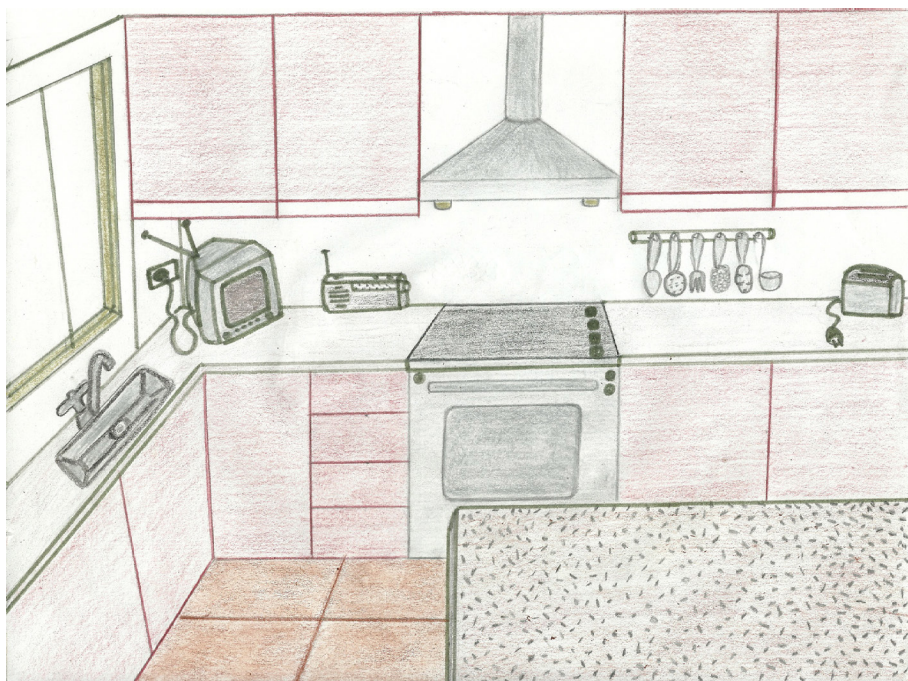
Cuando hablan “los básicos” como ellos mismos se hacen llamar. (me refiero a la señora Harina de Trigo, Mantequilla, Azúcar Morena y los Huevos). Siempre dicen que son los ingredientes principales y sin ellos “no se puede hacer torta alguna”. Las Frutas Confitadas son llamadas “las luminosas” porque alegran a todos, son pequeñas y parecen niñas que se juntan para jugar.

Las Uvas Pasas tienen un color oscuro o claro, en mi caso es indiferente cuáles se usen pueden ser las dos, son unas señoras a las que los años les han dado sabor y conocimiento; aportan ese toque de seriedad a la preparación, no todo en mí es un alboroto.

Y no menos importante, el Chocolate y el Cacao en Polvo, son los que me dan este color tan bonito. Lo cierto, es que dentro de mí convergen todos ellos. ¡Uy! ¡Qué alboroto!, todos hablan, se ríen, algunos cantan, hasta bailan cuando encienden la batidora, quien también participa desde afuera y se siente superior porque nos ve desde arriba.

Esto se los dejo como una introducción, mejor dicho, como un abreboca de la historia que más adelante se desarrollará en esta historia que es mi vida, donde se pueden escuchar las anécdotas de los personajes y de

cómo se fusionan para crear esta divinidad que soy
yo. La Torta Negra de Venezuela.



EN LA COCINA

La cocina del apartamento de la familia Martínez Pereira es pequeña, en ella se encuentran todas las comodidades para pasar el día preparando ricas recetas para degustar. Tiene una amplia ventana por donde todos los diciembres sale el olor a torta negra; estantes de fórmica que simulan la cálida madera, largos hasta el techo, por dentro son blancos para mayor claridad, cocina eléctrica de cuatro hornillas tope digital de vitro cerámico, campana con luces y ventilador incorporado para mejorar las condiciones del ambiente; horno también eléctrico, mesón de granito color beige, paredes cubiertas por baldosas de cerámica con decorado tipo bodegón, piso de cerámica que también simula la madera, fregador, un televisor pequeño para ver las noticias y las telenovelas, un radio para escuchar música; demás aparatos y utensilios propios de una cocina de familia contemporánea.

Estamos a mediados de noviembre. Mientras preparan el desayuno Aura y Manuel hablan sobre la inquietud de Leonardo de no querer hacer la torta negra este año. En ese momento el joven entra en la cocina escucha lo que sus padres hablan y dice:

—Mamá es que todos los diciembre siempre son iguales, la misma comida, las mismas bebidas, la misma música estoy aburrido hay que probar cosas nuevas, variar un poco y si no gusta bueno, el año que viene seguimos igual.

—Leo por eso se llaman tradiciones, a mí, a tu papá y a tu hermana nos gusta mantener todo como siempre ha sido, además las familia y hasta los vecinos esperan todos los 24 y 31 de diciembre para comer un trozo de la torta negra que hace Neudys. Le vas a quitar ese gusto a todos —le dice Aura.

—Dime hijo ¿Qué propones tú para este año?

—Comparar un Panetonne, cuando fui a Italia lo probé y me encantó, compramos uno y mi hermana no tiene que hacer la torta, así descansa este año.

Los padres se miran con cara de desconcierto y deciden esperar el mes de diciembre para decidir qué hacer, sus hijos van a tener una diferencia en cuanto al dulce que debe ir en el centro de la mesa.

Llega el tan esperado mes de diciembre y en el almuerzo Aura y Manuel deciden hablar sobre la cena de navidad y año nuevo; comienza Aura diciendo:

—Leonardo quiere que este año se varíe en cuanto al dulce principal en la mesa y quiere comprar un Panetone y no hacer la torta negra.

—Eso no puede ser, yo siempre hago la torta negra, es una tradición y no hay discusión. —dice Neudys en tono enérgico-.

—Porque ni que tú decidieras por todos, yo quiero comer algo diferente y compartirlo con todos los invitados esas noches. —Replica Leonardo—.

Entre argumentos de lado y lado, Manuel decidió intervenir y dijo:

—Tranquilos vamos a almorzar en paz luego decidimos en familia como siempre.

Mientras tanto en la cocina estaban escuchando con detenimiento los ingredientes que ya Neudys había comprado para hacer la torta negra.

Las Sifrinas comenzaron diciendo que aunque este año no preparen a La Negra más Dulce ellas siempre son usadas en muchas preparaciones o se las comen solas y sin querer sonar antipáticas o egocentristas hicieron diversos comentarios:

—Nosotras somos las invitadas por excelencia en la preparación de la Negra más Dulce, -dice Almendra- (líder de este grupo porque ella lo decidió así, aunque le diga a todos que fue por consenso).

—Yo soy la que tiene el mayor volumen en este grupo, -asegura Nuez- soy la más suave y conciliadora y haciendo alarde de ello, es mediadora entre Almendra y Avellana que se la pasan en una querella constante.

—Yo soy las más sabrosa — dice Almendra—, todos me quieren porque mi sabor es único, provengo de Asia al igual que mis queridas amigas, no solo me utilizan en la preparación de dulces, también en comidas, hay aceite de almendras y me utilizan en cosméticos, mi aroma es conocido por todos, hasta existe la leche de almendras que es recomendada para consumo de los celíacos y bien recibida por los veganos. Ustedes no pueden decir lo mismo refiriéndose a sus amigas Nuez y Avellana.

Avellana es un poco susceptible a los comentarios de su amiga, le responde:

—Tengo un alto valor nutritivo, mi consumo ayuda a prevenir enfermedades soy más seria que tú, no ando

en el mundo superficial de los cosméticos, mi cáscara es usada para hacer artículos de madera, y aunque la piel que me cubre es un poco amarga hay quienes les gusta así y ultimadamente sin mí no existiría la Nuttella — expresa Avellana un poco molesta—.

—Ustedes parecen adolescentes peleando por quién es más importante, mejor o más sabrosa. No me preocupo por eso porque está científicamente comprobado que de todos los frutos secos que es la familia a la cual pertenecemos, la más nutritiva y saludable soy yo La Nuez —ja,ja,ja—...soy casi perfecta. Mi consumo es tan beneficioso que no necesito entrar en esta disputa con ustedes. No importa en la forma en que sea degustada.

—El otro grupo de ingredientes que se encontraba en la cocina eran Las Aromáticas también llamadas especias o condimentos, en su mayoría tienen origen en las regiones tropicales de Asia y de las Islas Molucas en Indonesia, conocida como Islas de las Especias. Se imaginan el aroma especial que debe tener esa isla, debe ser genial estar ahí. Otras especias se encuentran en el Mediterráneo o en América.

Las aromáticas hacen, que no sólo la Negra sino los alimentos en general adquieran un sabor y un olor exquisito, logran darle un toque especial a cualquier comida. Canela puede ser usada en rama o en polvo depende de la preparación que se realice. En la Torta Negra si la usan en polvo la colocan cuando la mezcla está en la batidora, si es en rama la usan en la preparación del Melao de Papelón.

—Mi querida amiga sabe que yo la quiero mucho, -dice Canela- hacemos travesuras cuando nos juntamos, a veces hago estornudar a nuestros amigos, eso me pasa cuando me molesto, con alguno de ellos, porque a veces se pasan con sus bromas, me encanta escuchar música, cuando hay una fiesta siempre me dicen que lleve mi Ipod, porque complazco a todos con lo que quieran escuchar. Me encanta bailar. En rama soy usada para la cocina de dulces o para hacer té, hacen una infusión con propiedades medicinales, soy relajante, ayudo a combatir algunas enfermedades. Entre otras virtudes que poseo.

—Yo a diferencia de Canela soy una especia usada en la comida caribeña, en otros países me denominan: pimienta dulce, pimienta Tabasco, pimienta de Jamaica o pimienta inglesa. En Venezuela, soy conocida como Guayabita y me emplean en los dulces criollos y hasta en bebidas, tengo la facilidad de combinarme con otras especias. Soy muy amiga de Canela, de hecho algunos hasta nos confunden porque nos parecemos en cuanto a sabor y olor pero no se equivoquen, no somos iguales. Una de las diferencias es mi procedencia, soy oriunda del sur de México y Guatemala, también de Cuba y Jamaica, no tengo procedencia asiática como muchos aquí presentes. Soy Caribeña. Clavo de Olor intervine diciendo: —yo soy el más alborotado de las especias aromáticas, soy muy usado en todo el mundo para aderezar comidas y dulces, me cultivan principalmente en Indonesia y Madagascar, me llaman así por el parecido físico que tengo con

los clavos de ferreterías, algunas personas me dicen Clavito y de verdad que me gusta, va más acorde con mi tamaño, porque los de ferreterías tienen variedad de tamaño, mientras que yo siempre soy pequeño. Me usan en pequeñas cantidades entero o molido, porque soy extremadamente fuerte, puedo llegar a picar en el paladar. Sin embargo, soy empleado en la medicina tradicional china y en la India, tengo propiedades analgésicas y anestésicas, en la aromaterapia mi aceite es muy usado cuando existen problemas estomacales. —Cardamomo es mi nombre y me presento en semillas de color verde y negro. Fui cultivado por primera vez hacia el año 700 en la India, en la actualidad también me cultivan en Nepal, Tailandia y América Central, siendo Guatemala el mayor productor del mundo. Algunos dicen que soy un poco gruñón, yo no pienso eso, solo estoy pendiente del orden de la receta, no dejo que saboteen la preparación, por distracción o descuido, en consecuencia comentan que tengo mal carácter. Pero no es así, solamente es la preocupación porque todo salga bien, mis semillas le dan ese toque especial a mi amiga.

Oyendo a los dos grupos presentándose y hablando de sus cualidades y relación con La Negra más dulce aparece el ingrediente más alto por su envase. —Permítanme presentarme: —soy el Ron Venezolano— uno de los mejores del mundo, el que usan por lo general para macerar a Las Sifrinas, Las Luminosas y las Uvas Pasas. Se preguntarán ¿Qué es macerar? Les cuento: consiste en introducir en un frasco de vidrio a las ami-

gas que acabo de mencionar, Las Sifrinas son picadas para que no desentonen con el tamaño de las demás, la cantidad usada dependerá del tamaño de la torta, luego yo las baño a todas, tapan el frasco y lo dejan en un ambiente fresco o en la nevera por un tiempo; pueden ser horas, días, meses, máximo un año depende de la costumbre de quien prepara la torta. Soy importantísimo porque he ganado premios internacionales como el mejor ron y destilería del mundo, ¿Qué les parece? así que soy un orgullo para nuestro país, esto se debe entre otras cosas a nuestra tierra, a sus condiciones climáticas y geográficas, que dan como resultado una excelente caña de azúcar y especialmente a la mano de obra venezolana, cuya experiencia me ha colocado en un lugar privilegiado.

Les puedo comentar que soy amigo de todos, alegre y contagio esa alegría, algunos piensan que soy fuerte por mi sabor y hasta olor, lo que no saben es que gracias a mi personalidad, le doy ese toque alegre a mi amiga la Negra.

Son muchos años conociéndonos, compartiendo las festividades navideñas, hay confianza entre nosotros; ella me dice que soy despreocupado porque a veces no estoy el día de la maceración y como tengo familiares que con gusto se presentan para hacerme la suplencia, entonces voy donde soy solicitado, como por ejemplo: cuando me llaman para hacer Ponche Crema que también es muy propio de estas fiestas. Los que acuden el día de la maceración cuando no puedo asistir son mis queridos primos: Vino Blanco

y Licor Dulce, somos una familia numerosa, estamos en todas partes del mundo. Las Sifrinas no saben de nuestro abolengo, no nos interesan los protagonismos, como a ellas.

Cacao entra en la presentación y dice: — Ustedes ven a la Negra más Dulce como a su amiga a mí me gusta verla como a una hija, porque sin mí no tendría ese color tan bonito y ni siquiera el nombre, que la hace resaltar sobre las demás tortas. Por eso le digo mi niña, aunque ya es una joven inteligente e independiente siempre la veré como esa niña traviesa y juguetona que les hacía bromas a todos sus amigos, que no son pocos.

Mi niña es bastante inquieta, de allí que la cuido mucho, debe ser por su signo zodiacal, ella siempre dice que es una auténtica sagitariana, por lo tanto es alegre, aventurera, le encanta conocer gente, hacer amigos, las fiestas, los viajes, debe ser por eso que su llegada a nuestro país no tiene precisión, a ella le encanta esa incertidumbre y realmente a estas alturas eso ya no importa. Por lo general, no me gusta hablar mucho de mí, siempre prefiero hablar de mi niña, pero para que se hagan una idea de quién soy, les puedo decir sin querer parecer arrogante que soy reconocido como el mejor Cacao del mundo, está comprobado con el aval correspondiente, porque sobrepaso los estándares de excelencia, en consecuencia los chocolates más sabrosos son elaborados con Cacao venezolano. Las principales chocolateras del mundo ubicadas en países como Francia, Suiza, Es-

pañá, Alemania entre otras, usan el cacao importado de esta bendita tierra. Mi aroma y sabor tienen notas muy frutales, lo que me otorga un reconocimiento mundial. Como pueden ver soy bastante reconocido, sin embargo, ahora una de las cosas que más me preocupa es que la tradición de ver a mi niña bonita y bien arreglada para las noches decembrinas está en peligro debido a los deseos del joven Leonardo. Le quiere quitar a los comensales la felicidad de disfrutar del sabor de ni niña ¡Qué caprichoso es Leo!

—Papá no te preocupes tanto — dice Chocolate— que no creo que se rompa con la tradición, son varias generaciones que han disfrutado de mi querida Negra, además yo también apporto color y sabor a mi hermana y aunque puedo ser consumido caliente en taza, en barras, bombones y sirop entre otras formas una de las que más me gusta es en tortas. Soy una fuente de energía y también reduzco el estrés son muchos los que se alegran comiéndome.

—Todos han hablado tanto que ya nos tienen mareados, se creen los más importantes, que si son de Asia, del Caribe, de las Islas, déjenme decirles que sin nosotros los ingredientes básicos no se puede hacer ninguna torta sea negra, blanca, roja o de colores, — ja,ja,ja— dice Mantequilla— la más engreída en este grupo porque el 14 de octubre se celebra el día mundial de la Mantequilla. Es gorda, catira y suavecita cuando está fuera de la nevera, a nadie le gusta que se moleste porque se calienta y se derrite, quedando sin forma, sin poder moverse y así no puede formar

parte de la negra. —Me caracterizo por ser muy puntual— los demás me critican por eso, sobre todo los licores que casi siempre son los últimos en llegar. Alguien debe ser el primer invitado y en este caso me gusta dar inicio a la fiesta de la preparación. Mi mejor amiga es Azúcar Morena, ella llega después de mí y nos ponemos al día con los chismes de la nueva temporada decembrina, —esto no lo repitan por ahí—, porque a todos les decimos que nuestras conversaciones giran en torno a los libros que intercambiamos y leemos...—ja,ja,ja— si nos guardan el secreto los demás no tienen por qué enterarse de esto.

—No hables tanto Mantequilla —dice Azúcar Morena a su amiga — mejor hablo yo antes que cuentes todo...soy un azúcar de sacarosa que tiene un color marrón característico debido a la melaza, un azúcar sin refinar o parcialmente refinado. Hoy reflexione sobre mí y me di cuenta que muchos piensan que soy más saludable y nutritiva que mi hermana Azúcar Blanca, les cuento que, desde un punto de vista nutritivo, como soy un azúcar sin refinar apporto minerales como potasio, hierro, sodio, magnesio y calcio; y vitaminas principalmente del grupo B, y mi hermana sólo aporta calorías sin ningún nutriente. Pero esto no significa que yo tienda a ser más sana que Azúcar Blanca. Al contrario, se convierte en un problema, ya que al considerar que soy saludable algunas personas terminan añadiendo más azúcar a su dieta diaria como una opción “saludable”, cuando en realidad soy saludable en apariencia: no puedo ser considerada como

una fuente de estos nutrientes, ya que habitualmente se consume en cantidades pequeñas, y mi contenido es prácticamente similar al de mi hermana.

Los Huevos llegan dando vueltas a la mezcla, generalmente, son ocho, siempre se buscan los más grandes para que la Negra sea más esponjosa y bonita, como todo niño, de cualquier cosa hace un juego, ríen a carcajadas, cuando la Batidora les da vueltas lo disfrutan, hay unos que hasta les duele la barriga de tanto reír. Ellos no se saben explicar muy bien pero saben que son un súper alimento. Estos niños están protegidos por una cáscara dentro de la cual está la clara y la yema, que son ricos en proteínas y lípidos. Como se la pasan girando por lo general se parten porque su cascara es frágil. La Negra les tiene mucho cariño, porque al igual que a ella les encanta reír y hacer travesuras, son tiernos y delicados; cuando entran en la preparación debido a su consistencia hace que la mezcla sea más líquida hasta que entra en escena —La señora Harina de Trigo— está casada hace muchos años y a manera de broma dice —que desde que tiene uso de razón es la señora de Trigo— es muy feliz con él por eso se siente orgullosa de su matrimonio. Llego después de los niños, interrumpo las disertaciones de las dos primeras invitadas, la verdad no me siento mal por ello, siempre están hablando. Esas muchachas no se cansan de conversar, son muy cultas, noto que cuando entro en la mezcla en principio no dicen nada, luego les caigo como pesada, no es mi culpa es mi razón de ser, no todos pueden andar

en una constante suavidad y humedad, dicen que soy seca pero cuando aparece la maceración me suavizo un poco. En la mezcla de la torta soy usada de una sola vez, me colocan poco a poco, en muchos casos por tazas en otros por gramos depende del gusto de quien elabora la torta negra.

Nosotros los básicos somos un grupo bastante característico, por nuestras diferencias de edades, de forma de pensar y de relacionarnos con la Negra.

“Las luminosas”, es como le dicen el resto de los ingredientes a las Frutas Confitadas; suelen emplearse en la elaboración de ciertos bollos, y forman parte de la repostería navideña en España y en otros países, las sumergen y cocinan en almíbar para que pierdan su humedad interior, de manera que pueda conservarse sin riesgo de dañarse. Algunas frutas que suelen confitarse son los dátiles, las cerezas marrascas, las piñas, los higos, melocotones, albaricoques, peras, manzanas y frutas cítricas.

Esta explicación nos suena muy impersonal parece extraída de Wikipedia, comentan entre ellas “las luminosas”. Ahí no dice que siempre estamos unidas: esto se debe al almíbar que nos mantiene así; tampoco dicen que tenemos unos colores muy bonitos, ni que somos alegres, es más no saben que nosotras en nuestro paso por Italia conocimos a Panettone, ese extranjero que Leo quiere traer y que ya sin saber que va a pasar está en conflicto con todos nosotros, en especial con la Negra, y hablando de ella nosotras la vemos como a una hermana mayor, porque nos da consejos y siempre está dispuesta a jugar con nosotras, la queremos mucho.

¡Ah! Se nos olvidaba no solo Azúcar Morena le da dulzura nosotras también y además esos colores que a todos agradan a la vista y al paladar.

Llegan a la maceración haciendo alarde de su seguridad y de su sabiduría unas señoras serias, algunas son más dulces que otras, esto depende de la uva que es empleada para hacer la pasa. Las hay verdosas, negras, marrones, azuladas, moradas y amarillas. Existe variedad de uvas sin semillas. Una pasa es una uva seca. Las pasas son producidas en muchos países del mundo y pueden ser comidas crudas o empleadas en platos, pasteles y repostería.

—Esta explicación parece sacada de una enciclopedia — dicen las señoras. No hablan de Wikipedia porque no son nada tecnológicas, eso de internet, teléfonos inteligentes, iPod y demás cosas no llaman su atención, prefieren la tradición, así todo es más natural, más cercano, más humano dicen sin ánimo de parecer anticuadas. Les gusta bailar y saben que un iPod es más fácil de llevar que los discos de antes... sonríen para no entrar en explicaciones retro.

La Negra no distingue si para la preparación nos usan amarillas o rubias y oscuras o negras como nos dicen los venezolanos, nos parece curioso que en este país a la mayoría de las frutas, hortalizas y vegetales les cambien el nombre, es hasta gracioso: Ríen. A ella no le importa siempre y cuando estemos presentes para no alterar su sabor y presentación, a veces hasta usan los dos tipos, así hay variedad de colores como le gusta a la Negra.

Acude a nosotras buscando consejos porque aunque tiene muy buena relación con Cacao y sus amigas, necesita ser escuchada por señoras como nosotras que entendemos la vida mejor, debido a los años que hemos transitado. Existen cosas que solamente nosotras entendemos, como pueden ser el amor, el desamor, las inseguridades y paro de contar el mundo femenino es muy complejo y difícil de tratar, estaríamos años, hasta siglos hablando de ello y al final no llegaríamos a nada concreto, porque cada mujer vive y siente la vida a su manera.

Y no solo somos buenas escuchando o dando consejos, somos beneficiosas para la salud. Pertenecemos a la familia de los frutos secos igual que las sifrinas, con el resto de los ingredientes nos las llevamos bien, relaciones cordiales basadas en el respeto, todos nos quieren y guardan consideración por nuestra edad o nuestras arrugas, no sabemos, tampoco queremos indagar en ello. Sonríen a manera de cierre de su presentación. —Polvo de hornear pregunta: — ¿A que no saben con quién me unen? — Me mezclan con la señora Harina de Trigo -suerte para mí- porque la quiero mucho, tenemos el mismo color y consistencia me siento como su hijo, ella también me quiere bastante, cuando me distraigo hablando o jugando con mis amigos, ella me llama diciendo — Vente que ya nos toca — dejo lo que estoy haciendo y voy junto a ella. La cantidad que usan de mí por lo general es una cucharada, porque en exceso no soy bueno. Esa cantidad es más que suficiente para un kilo de torta. Quien

le sube el ánimo, el ego, y hasta el tamaño a la Negra soy yo Polvo de Hornear y no me confundan con la levadura que usan en la panadería, somos familia pero no somos iguales aunque tengamos la misma función, cada uno es usado donde es requerido.

—Las Aromáticas se creen que son las únicas que le dan ese olor exquisito a la Negra y me excluyen de su grupo y la verdad a mí no me hace falta estar con ellas además todas son secas: que si ramas, clavos, polvo, semilla — ja,ja,ja— tiesas todas...yo en cambio soy líquida y apenas abren el frasco donde me guardo para conservar mi fragancia, aromatizo el ambiente y a todos le gusta el olor a Vainilla, además no tengo sustituto, puedo tener color oscuro o ser totalmente transparente dependiendo de mi adición o no de color caramelo. Por eso dicen Vainilla negra o Vainilla blanca, pero cuidado no me consuman sola porque soy amarga, por lo general con una cucharada basta. Aunque soy una esencia no me mezclan con el resto de las aromáticas, soy la más solitaria de los amigos de la Negra, estoy acostumbrada y me gusta la tranquilidad que proporciona la soledad cuando es elegida y no impuesta por las circunstancias, me permite dedicarme a mis cosas sin estar pendiente de los demás, no es egoísmo es simplemente vivir y dejar vivir, lo que no quiere decir que tenga problemas o que tenga inconvenientes en relacionarme con el resto de nuestros amigos, todos nos basamos en el respeto, tenemos una buena convivencia.

En la cocina aunque todos viven su día a día, están preocupados por el destino de La Negra este año.

Sorpresivamente entran Neudys y Leonardo a la cocina y comienzan a discutir sin sospechar que todos los amigos e involucrados en la preparación de La Negra más dulce están escuchando con detenimiento.

—Es que no entiendo ¿por qué te empeñas en hacer esa bendita torta cada año?, vamos a variar —dice Leonardo

—Es que me gusta hacerla, es sabrosa, ya es una tradición, yo no entiendo ¿por qué ahora quieres romper la tradición de la familia, amigos y vecinos? Hasta el año pasado a ti también te gustaba la torta ¿qué pasó?

—Hermana el Panettone es sabroso, hay de varios sabores, frutas confitadas, crema pastelera, con chispas de chocolate, la torta negra siempre es igual.

—Y ese Panettone no se puede comer otro día en otra época, tiene que ser el 24 y el 31 al igual que la torta negra.

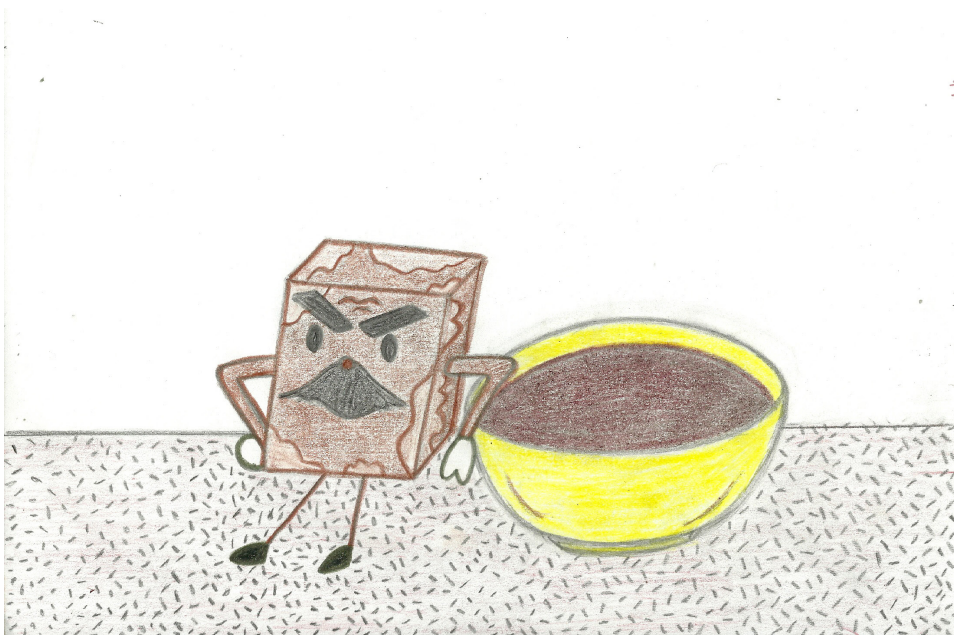
—No sé, lo que importa es que es sabroso y a todos también les va a gustar, además, tú hablas como si a todo el mundo le gustara la torta negra y sabemos que no es así, al tío Carlos no le gusta, al primo Santiago tampoco y a la vecina Jessica menos.

—Bueno Leo, todo tiene su excepción además son muy poco a los que nos les gusta, la torta que yo hago. Aura siempre conciliadora y ama a sus hijos por igual entra en la cocina y les dice con voz suave y dulce:

—Hijos no discutan más, no me gusta verlos así, no han pensado en hacer las dos cosas, Neudys hace la torta y Leonardo compra el Panettone. Así se acaba este problema. Navidad es para compartir y estar en armonía.

En la cocina todos estuvieron de acuerdo con la sabia solución, los amigos de la Negra más dulce, celebra-

ron en silencio que la preparación estaba garantizada, sólo esperaban que la noche buena para ver que iba a pasar en el encuentro de la Negra y el Panettone y las reacciones de los comensales ante la novedad.



MELAO DE PAPELÓN

Cuando estaban todos reunidos, en el mesón de granito de la cocina, dispuestos a comenzar la fiesta de la preparación, llega un señor muy serio, de ceño fruncido, parece estar bastante molesto. Con voz grave e intimidante pregunta ¿Cómo es posible que comiencen esta fiesta sin mí? Los de mayor edad saben de quién se trata, es nada menos que el señor Melao de Papelón, en otra época era usado en la Negra, pero con el modernismo fue sustituido por Azúcar Blanca y en los últimos tiempos usan Azúcar Morena.

Mira a todos con rabia ya está cansado de ser excluido de la preparación y reclama su participación haciendo historia y explicando el por qué debe estar presente.

—Yo era bien apreciado por sus ancestros, era uno de los ingredientes principales, porque si mi ex amigo Cacao es el que le da el color a la Negra yo era el que le daba la dulzura, una natural, aromatizada, con una consistencia única.

Se coloca en frente de todos, para ilustrar mejor sus palabras, los jóvenes presentes le tienen temor a su voz y a su actitud, es robusto, mirada oscura y profunda, algo misterioso, muchos piensan tal vez por su actitud dejaron de usarlo -da miedo- Comienza a describir como lo preparaban:

—En una olla colocaban el papelón, le agregaban 2 ó 3 tazas de agua, lo llevaban a fuego medio, hasta que el papelón quedara completamente derretido, le agre-

gaban Clavito de Olor, Guayabita, Canela en rama y las semillas de Cardamomo, luego, se dejaba enfriar, se guardaba en un frasco de vidrio previamente colado para extraer las especias que estaban enteras. Se usaba al siguiente día que era el de la preparación. No solo la maceración se hacía con tiempo, también a mí.

Continúa su melancólica explicación: — Todos éramos felices, me encantaba cantar y bailar las canciones propias de navidad: las parrandas, las fulias, los aguinaldos, dirige su mirada a las Uvas Pasas y les — pregunta — ¿Recuerdan cuando amanecíamos bailando y cantando?

Ellas en un tono nostálgico asientan con la cabeza en señal de que si recuerdan y —dicen— entre un suspiro ¡Qué tiempos aquellos! Pero desde que llegó azúcar refinada, fui sustituido en la fiesta, claro no necesita preparación previa y según los comensales no se nota la diferencia.

En ese instante alza la voz y exclama — ¡Claro que hay diferencia! — Todos se asustan y Cacao que es mayor que él, se le acerca y le dice: — Cálmate amigo. Melao se voltea hacía él y con mirada inquisidora le dice: —Tú eras mi amigo y no dijiste, ni hiciste nada cuando me sacaron de la preparación y ahora quieres que me calme. ¡No fuiste un amigo leal!

—Yo sé, que no te apoyé en lo absoluto, pero es que me dejé llevar por lo que en ese momento decían era lo mejor para mi niña, además tú eres usado en muchas otras comidas, bebidas y dulces, que sería de un Majarete, de un Arroz con coco, de un Pastel de

Chucho, sin ti, y del tan sabroso y refrescante Papelón con Limón. Amigo yo sé que tú quieres mucho a mi niña y ella a ti también pero hay muchas cosas y situaciones que se nos escaparon de las manos, en aquel entonces.

—Muy bonita tu explicación Cacao, debo reconocer que siempre has tenido elocuencia al hablar, pero lo cierto es que tengo unos cuantos años sin ser invitado.

Asustada por lo que está sucediendo se encuentra Azúcar Morena, comienza a pensar: “si este señor entra en la preparación yo salgo, será que ahora me cambian a mí, si estamos los dos la Negra no será la más dulce, sino la más empalagosa, todo en exceso es malo hasta el dulce”.

En Medio de esta confusa situación habla la sabiduría de las Uvas Pasas ofreciendo una solución:

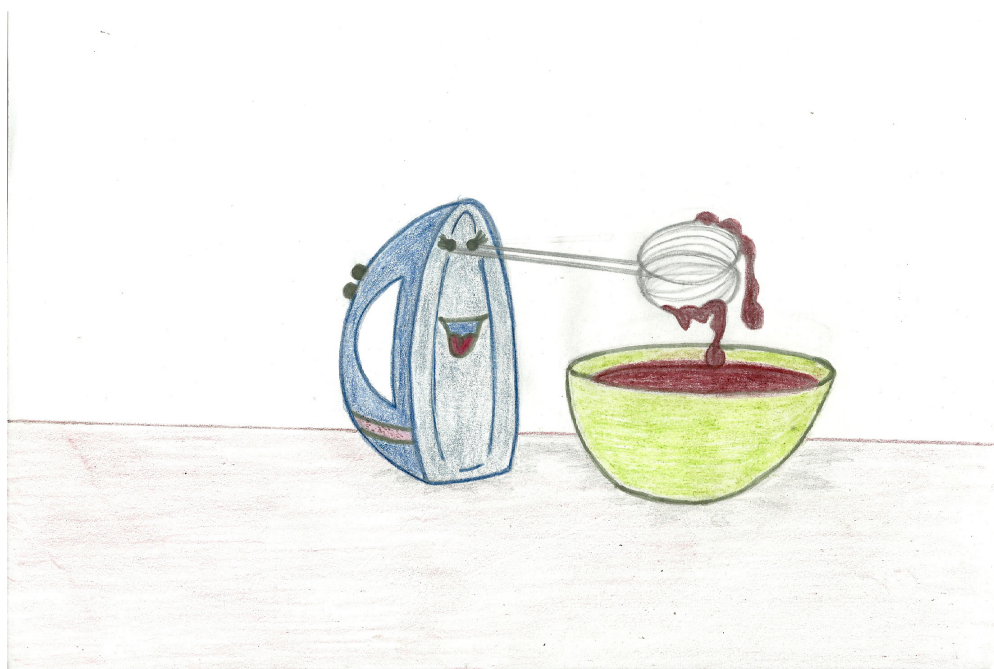
—Porque no se usa la mitad de la preparación del Melao de Papelón y la mitad de Azúcar Morena, así todos somos incluidos, ¿Qué les parece?

A la mayoría le pareció una solución salomónica, Azúcar Morena respiró aliviada mejor algo que nada ya estoy acostumbrada a esta fiesta y no le la quiero perder. Entonces dice:

—Estoy de acuerdo con la solución planteada.

Todos dirigen la mirada al señor Melao; estaba serio y meditando en la respuesta que iba a dar, sabe que es el centro de atención, tenía tiempo que no se sentía así, decide disfrutar un poco de la situación y al cabo de unos minutos dice: — Está bien acepto la propuesta de mis bien recordadas amigas Uvas Pasas

y les guiñé el ojo, ellas se sonrojan y sonríen, complacidas de haber dado la solución.



LA BATIDORA

Mi amistad con la Negra más Dulce por lo general gira en torno a mí, o yo hago que ellos giren en torno a ella, la verdad no soy buena con las explicaciones, generalmente, ando un poco mareada debe ser por tantas vueltas que doy, y no sólo con la Negra, dependiendo de la época, existen muchos dulces en los cuales soy utilizada para mejorar la preparación y si la familia en la que me encuentro es numerosa imagínense todos esos cumpleaños, en ese tipo de familia estoy en funcionamiento casi todo el año.

Se dice que los que no escuchamos bien, por lo general, hablamos más alto o en mi caso hacemos más ruido. Cuando entro en acción todos saben que encendieron la Batidora, me hago sentir y escuchar —ja,ja,ja—. Desde la época de mi abuela hemos evolucionado mucho, existen nuevos modelos, accesorios y marcas.

Durante la preparación de la Negra, mezclo todos los ingredientes, los mantengo unidos, ellos esperan su turno, son ordenados por Neudys y por Cardamomo en algunas ocasiones, aquello parece una fiesta.

No quiero describir con detalle cómo es la preparación, eso se lo dejo a la Negra quién mejor que ella para describirse, pero les adelanto un poquito ja,ja,ja. No me aguanto:

La primera en llegar siempre es Mantequilla y dura tiempo dando vueltas entre mis aspas; ella se relaja, siente que está en un spa, en donde con el masaje

pierde toda rigidez y queda suave y liviana, ¡otra Mantequilla pues! Luego, le hace compañía Azúcar Morena, se mezclan para hablar y ponerse al día mientras llegan los demás, nunca se separan cuando se trata de dulces, sobre todo en las tortas.

Agarrados de las manos llegan los Huevos, son niños alegres que saltan a la mezcla por diversión, si su tamaño es grande, le dan más volumen a la Negra, su cantidad varía, depende de la cantidad de Mantequilla y Azúcar Morena usadas previamente.

Una vez mezclados se agrega la señora Harina de Trigo, poco a poco porque va espesando la mezcla. Luego, entra la maceración que ya todos saben bien cuál es, por la buena explicación dada por Ron Venezolano. Yo sigo batiéndolos a todos, en ese momento la Negra está un poco clara porque aunque la maceración lleva chocolate rallado, detalle que se le pasó por alto dar a Ron Venezolano, pero aquí estoy yo para indicarlo, no es sino hasta que se le agrega el Cacao en polvo que mi amiga obtiene ese color querido por todos.

Algunos dirán menos mal no me gusta dar explicaciones ja,ja,ja es que cuando hablo de mi amiga me emociono, ustedes no se imaginan cómo es prepararla. La tienen que hacer si tienen la oportunidad es muy divertido y sabroso.

Mi participación es hasta el momento en que vierten la mezcla en un envase para hornear, que está acondicionado con Mantequilla y Harina de Trigo, se vierte toda la mezcla, se mete al horno previamente caliente, y se deja por un tiempo aproximado de una

hora; los grados van a depender si el horno es a gas o eléctrico. Ya la Negra se los explicará en detalle.

A manera de dato curioso, les puedo informar que existen personas que no me usan y prefieren utilizar una cuchara de palo para mezclar todos los ingredientes, yo como estoy segura de mí, no me molesto por eso, hay oportunidades para todos, siempre existirán personas apegadas a las tradiciones, que no admiten modernismo.



LA FIESTA DE LA PREPARACIÓN

Llegamos al momento esperado por los amigos que han seguido mi historia, al principio de la misma, les hice un abrebocas de lo que hasta el momento se ha desarrollado, algunos de los involucrados en mi preparación dieron datos mas no ahondaron en detalles, esperando a que yo se los diera. Neudys, me ha defendido para que no pase a ser una torta en peligro de extinción y no quiero sonar dramática. Es una joven alegre y sensible que sabe cómo prepararme ¡uumm!, quedo muy sabrosa, la experiencia la ayuda y el hecho de que es sumamente organizada, no le gusta la improvisación, para ello usa ingredientes de excelente calidad y el mejor ánimo a fin de obtener el mejor resultado, que soy yo por supuesto, a continuación las recetas:

AMISTADES O INGREDIENTES:

- ❖ 1 taza de Frutas Confitadas
- ❖ 1 taza de Uvas Pasas Rubias
- ❖ 1 taza de Uvas Pasas Negras
- ❖ 50 gramos de Nueces
- ❖ 50 gramos de Almendras
- ❖ 50 gramos de Avellanas
- ❖ 1 taza de Ron Venezolano
- ❖ 1 taza de Vino Dulce
- ❖ 1 cucharada de Vainilla
- ❖ 1 cucharada de Canela en polvo, si la prefieren en rama deben usarla con Melao de Papelón y luego retirar cuando se vaya a usar.

- ❖ 1 cucharada de Polvo de Hornear.
- ❖ ½ taza de Chocolate rallado
- ❖ 3 cucharadas de Cacao en Polvo
- ❖ 4 panelas de Mantequilla con sal, de 400 a 500 gramos si no la consiguen en panela
- ❖ 6 u 8 Huevos depende del tamaño si son grande se usan 6 de lo contrario se usan 8
- ❖ 1 kilo de Harina de Trigo
- ❖ 2 tazas de Melao de papelón o
- ❖ 2 tazas de Azúcar Morena
- ❖ Guayabita
- ❖ Clavitos de Olor
- ❖ Semillas de Cardamomo

Recuerden que las aromáticas que acabo de nombrar van en el Melao de Papelón en pequeñas cantidades, como ellas mismas explicaron.

Si deciden ser equitativos y usar Melao de Papelón y Azúcar Morena recuerden que es una taza de cada uno.

PARA ADORNAR:

- ❖ Lechosa confitada roja y Lechosa confitada verde
- ❖ Cerezas rojas y Cerezas verdes
- ❖ Glaseado que ya se explicó con anterioridad
- ❖ Papel parafinado

UTENSILIOS:

- ❖ Batidora si prefieren el modernismo de lo contrario pueden usar paleta o cuchara de madera
- ❖ Taza para mezclar
- ❖ Taza para medir

- ❖ Cucharillas
- ❖ Envase de vidrio con tapa para la maceración
- ❖ Molde o envase para hornear torta

PREPARACIÓN:

Les voy a indicar dos recetas para prepararme, no podrán decir que La Negra más Dulce no da opciones para complacer a sus admiradores.

PRIMERA RECETA CON MELAO DE PAPELÓN

Para preparar el Melao de Papelón; en una olla se coloca el papelón y se le agrega 2 ó 3 tazas de agua, se lleva a fuego medio hasta que quede completamente derretido, si llegase a quedar flojo, es decir, de consistencia muy líquida se le agrega otro pedacito de papelón, una vez listo y todavía caliente se le agregan las aromáticas, se deja enfriar, es recomendable prepararlo 24 horas antes para que el aroma quede impregnado.

En un envase de vidrio se vierte el Melao de Papelón, sin las aromáticas, picar “las sifrinas”, agregar “las luminosas”, las Uvas Pasas, el Ron Venezolano, Vino Dulce y Vainilla. Mezclar con la cuchara de palo, se tapa y se deja para usarlo al día siguiente. Si se desea hacer todo el mismo día, igual se tapa el envase y se comienza a realizar la mezcla de la torta, dejando la maceración hasta que le toque el turno de ser usada.

El Horno debe estar previamente caliente se puede encender media hora antes de comenzar a realizar la torta o al momento de comenzar a mezclar los ingredientes. Esto también va a depender del tipo de horno.

En un envase se coloca la Mantequilla y se crema, se van echando los huevos uno a uno, abriéndolos primero en una taza para garantizar que estén en perfecto estado. Se va agregando las tazas de Harina una a una de 5 a 6 tazas y el Polvo de Hornear que está mezclado con Harina de Trigo, luego el cacao, la maceración, batiendo constantemente.

Si la torta se va a adornar en la tortera se engrasa el molde, se le coloca papel parafinado se adorna con las Lechosas Confitadas, Nueces, Avellanas, Almondas y Cerezas.

Se vierte la mezcla en el molde y se introduce al horno, el tiempo de cocción es por lo general es de una hora o más, a 180 ó 375 grados depende de las medidas del horno. La prueba para saber si la torta está lista consiste en introducir un palillo o cuchillo, si sale limpio está lista, siguiente paso se saca la torta del horno, si no seguir horneando hasta que esté lista.

SEGUNDA RECETA CON AZÚCAR MORENA

Esta receta es la que a mí me gusta hacer; en un frasco de vidrio con tapa coloco chocolate rallado, las sifrinas picadas, las luminosas, las Uvas Pasa, el Ron Venezolano y Licor Dulce de Almendra es el que prefiero. Lo mezclo, lo tapo bien y lo dejo en la nevera por un año. Hago una torta para Navidad y otra para fin de año.

Lo primero que hago es separar los Huevos, es decir las yemas de las claras, se baten las claras y se reservan. Las yemas también se reservan sin batir.

Yo uso batidora eléctrica de mano portátil y como en la mayoría de las tortas se crema la Mantequilla primero, luego le agrego Azúcar Morena, uno a uno las yemas de los Huevos, después voy agregando la Harina de Trigo cernida (pasar por un colador) junto con el Polvo de Hornear, en este punto no se asusten porque la mezcla se pone pesada, esto es normal, en este momento se agrega el Cacao en polvo o una tableta de chocolate previamente derretida en baño de María, es una opción válida sino se tiene Cacao, luego se incorporan las Claras de Huevo ya batidas que son las que le proporcionan suavidad. Entra en la fiesta la maceración, la cual debe estar a temperatura ambiente, es decir, debe ser sacada de la nevera tres horas antes, de iniciar la preparación, si se desea en esta parte se agrega Licor Dulce al gusto, Canela en polvo y Vainilla, yo no uso Cardamomo, ni Clavitos de especias. Cuestión de gusto, no por eso deja de ser la más dulce y sabrosa.

El molde lo engraso con Mantequilla y le agrego Harina de Trigo hasta que esté todo cubierto. Vierto la mezcla en la tortera. En el horno es el mismo proceso a la anterior explicación. Cuando la torta está fría la desmoldo y procedo a adornarla con el glasé, Frutas Confitadas, Nueces y Almendras. Lista para lucir en el centro de la mesa y deleitar a los comensales.

Luego de repasar la preparación y tener todos los ingredientes dispuestos en el mesón y la primera parte lista, es decir, las claras separadas de las yemas, la harina cernida, la maceración a temperatura ambiente,

la mantequilla en el envase, en fin todo preparado, Neudys iba a batir y la Batidora no funcionaba.

— ¡Oh Dios!, esto no puede estar pasando —exclama Neudys, la batidora no quiere prender, en medio de su angustia revisó el cable, el enchufe, le daba a los botones y nada. No encendía. No sabía qué hacer no quería perder los ingredientes que ya estaban dispuestos para la preparación, por otra parte, tampoco quería batir con una cuchara de palo es más laborioso, lo sabe bien porque su tía Gisela lo hacía, la recuerda muy bien, batía todas las tortas de los cumpleaños de la familia con cuchara de palo, recuerdos de su niñez. Aura al ver la angustia de su hija le sugirió llamar por teléfono a su tía Auristela y pedirle una batidora prestada. Y así lo hizo.

—Hola tía ¿Cómo está? Tendrá una batidora que me preste es que voy a hacer la Torta Negra y la Batidora no quiere funcionar, no sé, qué le pasa.

—Hola Neudys, sí tengo la Batidora que viene en el ayudante de cocina, ya te mando a Luis para que te la lleve y explique cómo usarla.

Llegó el tío Luis con un aparato muy antiguo, el cual instaló y explico cómo usarlo.

—Neudys, aquí están los botones de las velocidades, aquí se colocan los batidores, este es el envase fijo para mezclar.

— tío mejor se queda y me ayuda a usar esta Batidora. Así lo hizo, yo que estaba acostumbrada a mi Batidora portátil y moderna, tenía que batir con una fija y anticuada, del siglo pasado pues, pero todo flu-

yó con naturalidad de verdad que la Batidora antigua se portó muy bien.

En ese momento la Batidora, se concentra en un pensamiento.

—“¡Ujum! esta muchacha Neudys está acostumbrada a mi nieta, al modernismo, dudaba de mi eficiencia, soy un modelo antiguo, puede ser que ya esté jubilada, pero recuerdo muy bien cómo se bate una buena torta y si es negra más. Lo que bien se aprende nunca se olvida como aseguran por ahí. ¿Qué le pasaría a mi nieta? ¿Por qué no funcionó?” Como no me podía quedar con la angustia, fui a hablar con ella antes de volver a mi retiro y le pregunté: ¿Querida nieta qué te pasa? ¿Cómo no batiste la torta?

—Abuela qué gusto verte, es que no me siento con ánimo de estar batiendo tortas, estoy cansada de la rutina, siempre lo mismo, nada cambia estoy aburrida.

—Nieta la vida es así a mí también me pasó, es normal que una se canse de hacer siempre las cosas igual. Déjame decirte que no es bueno dejar de cumplir con los deberes para los cuales fuimos creados, cada quien o cada cual tiene un propósito en la vida, el de nosotras es batir, batir y batir, en algunos casos podemos amasar si nos cambian las aspas. Pero no podemos hacer nada más, así como el horno debe hornear, la nevera enfriar, todos somos necesarios para que la Negra más Dulce esté presente cada año en los hogares venezolanos.

—Sí abuela disculpa no volverá a pasar.

—Aunque te confieso que me gustó volver a batir,

—ja,ja,ja— tenía tiempo que no lo hacía, disfruté bastante, no estoy oxidada, pero si llegara a ver una próxima vez, avísame con tiempo para evitar correrías de último momento, así me preparo para venir.

—Tranquila abuela trataré de que no vuelva a pasar.

Neudys luego del incidente con la batidora esperaba que el horno no le diera problemas, es eléctrico, espero no se vaya la luz, sería el colmo.

El Horno escuchando la preocupación de la muchacha río— ja,ja,ja— y dice:

—Soy importante e indispensable porque sin mí cómo se comen la torta “cruda”; ¡ah! no habían pensado en mi verdad, pero aquí estoy para informarle que soy el cierre con broche de oro en la fiesta de preparación de La Negra más Dulce, —si no hay horno no hay torta— No tengo que ver con la preparación de los dulces o comidas, pero soy imprescindible para obtener el producto final.

Transcurrido el tiempo correspondiente a la cocción sale del Horno La Negra más Dulce, este año está más bonita y más esponjosa que en otros años, sabe que debe lucir impecable para mantenerse en el corazón de todos los comensales y demostrar que ese Panettone no hace falta en la mesa, con ella basta y sobra.



NOCHE DE NAVIDAD

El 24 de diciembre, temprano en la noche, llega a la mesa una caja colorida llama la atención por lo alta que es, su presentación es elegante, tiene una bandera de tres colores verde, blanco y rojo; unas palabras escritas en otro idioma; intrigados se preguntan los presentes en la mesa: ¿Cuál idioma es? ¿Qué o Quién será? a lo que — las luminosas responden — el idioma es italiano. Ellas saben de quién se trata pero prefieren no decir nada, que continúe la incertidumbre. —Ahí debe estar el Panettone —dice Hallaca— la reina de la comida típica decembrina.

Transcurren las horas. Cerca de las doce de la noche, Leonardo se acerca a la mesa y abre la caja y dice:

— Señoras y señores les presento al Panettone.

—Aquí está la tradicional torta negra, miren que bonita quedo este año me esmeré en su decoración, está reluciente, colorida, alegre más sabrosa que de costumbre —dice Neudys—.

—El Panettone también es muy sabroso y les va a permitir probar un dulce de origen europeo.

Mientras los hermanos defienden cada uno su dulce, en la mesa comienza se desarrolla otra historia.

El Panettone es una especie de bizcocho o torta pero es muy alto para ser una torta, viene envuelto en un papel transparente que parece celofán, decorado con unos dibujos de estrellas blancas. Leonardo lo coloca al lado de la Negra más Dulce, le quitan el papel y

todos voltean a mirarlo con intriga, afán e interés.

Él a su vez también observa a los que lo rodean, se ve un poco nervioso, no es la primera vez que se encuentra en una situación similar, el lugar es diferente, sabe que está muy lejos de su querida Italia, su tierra natal. Superado el contacto visual inicial, decide presentarse en señal de buena educación:

—*Buona sera* soy Panettone y provengo de Europa específicamente de Italia es un agrado para mí encontrarme entre ustedes.

—Me podrían decir por favor ¿dónde me encuentro?

Dulce de Lechosa que es muy sociable le contesta

— Estás en Venezuela la tierra de las mujeres bellas, de los paisajes bonitos, de la gente amable y alegre. Disculpa la informalidad ahora me presentó:

—Yo soy el criollito Dulce de Lechosa, dulce típico de estas fechas y también de todo el año. ¿Amigo qué lo trae por estos lados del mundo?

—Quise viajar un poco para conocer otras latitudes, compartir con otros dulces y golosinas, experimentar cosas nuevas.

La Hallaca mira de reojo a la Negra y decide presentarse.

—Soy Hallaca, el plato típico venezolano de la época decembrina, y ella es mi amiga La Torta Negra, aunque entre sus amigos le decimos la Negra más Dulce.

El Panettone saluda a la Hallaca y a la Negra, su mirada no puede disimular el agrado por conocer a esta última y ella tampoco pudo ocultar lo interesante que le pareció el italiano.

Los envuelve una atmosfera agradable, nadie sabe cómo describirla, ni siquiera Pan de Jamón que es un clasificador de oficio, para todo tiene una explicación. En este caso, no sabía cómo definir lo que estaba sucediendo en el encuentro de Panettone y la Negra.

El resto de los asistentes en la mesa comienzan a presentarse y a dialogar con él, la Negra se aleja un poco, aunque él la sigue con la mirada, sin dejar de prestar atención a quienes les buscan conversación. Al cabo de un buen rato. Se acerca a la Negra, que está pensando con la mirada distraída; aunque al italiano le cuesta un poco hablar por su timidez, confía en su inteligencia, porque siempre lo ha ayudado. Y si le añadimos la atracción que siente por aquella dulce torta no controla su impulso de hablarle:

—¿Por qué tan sola *principessa*? Le pregunta con una voz suave y melodiosa con acento italiano.

La Negra más Dulce agradada por su melodioso acento y la fragancia dulce y agradable que lo envuelve, le contesta:

—A veces me provoca estar sola, no es mi costumbre porque soy muy sociable y tengo muchos amigos, pero de vez en cuando hace falta un encuentro conmigo misma, para reflexionar. (no le comenta que piensa en el amor, ese que todavía no ha podido encontrar), decide preguntar y así evita que él la interroge sobre sus pensamientos. —¿Cómo te has sentido entre nosotros? ¿Extrañas la fiesta de navidad en tu país?—

—Me he sentido bien aquí de verdad que son agradables, hospitalarios, lo había escuchado, ahora sé que

su reputación está bien sustentada. Sobre todo lo de la belleza femenina, tú eres una muestra de ello.

La Negra se sonroja, sonríe y dice: — Gracias por el alago, yo había escuchado que los italianos son atractivos y veo que no es mentira. Luego de decir esto se apena, esquivando la mirada hacia otro lado. Sonriendo Panettone expresa: —Gracias por el cumplido te digo ahora yo.

—Creo que voy a pasar una larga temporada en este país, ¿Qué te parecería?

—Por mí estaría bien, aquí hay muchas cosas por ver y hacer, lugares para visitar, dulces y comidas por conocer, no solo las de estas temporada, durante todo el año sobran platos para preparar y degustar, nuestra gastronomía es muy rica y diversa.

—Cuéntame un poco de ti, le pide la Negra a Panettone. ¿Cuáles son tus gustos, hobbies?, háblame de tu familia, amigos, de Italia.

—Ja,ja,ja— ríe— Panettone, eres curiosa, comienzo diciéndote que me gusta mucho leer, escuchar música, cantar y de vez en cuando escribir poesía.

—¡Un poeta! — interrumpe la Negra en tono de sorpresa.

—Él dice: si, poesía, ¿te extraña? en Italia somos unos románticos, no has oído de los paseos románticos en góndola por Venecia.

—Si lo he escuchado, pero prosigue, disculpa la interrupción.

—A ti no tengo que disculparte nada, me puedes interrumpir las veces que desees.

Se quedan mirándose el uno al otro hay atracción en ese intercambio de miradas.

Los demás aunque parece que cada uno está en lo suyo, están pendiente de lo hablan aquellos dos. Ensalada de Gallina que hasta ese momento no había dicho nada, opina que por aquellos lados está rondando cupido y Pan de Jamón dice que ya cupido flechó a los dos. ¡Ujum! se oye entre varios de los presentes. —Mejor los dejamos tranquilos para que se conozcan con calma dice —Dulce de Lechosa,— yo sé cómo es eso, porque así fue cuando Dulce de Martinica y yo comenzamos a notar que había algo más que amistad entre nosotros.

—Pero nosotros no estamos interrumpiendo nada, solo estamos viendo dice Hallaca.

—Mejor nos alejamos y le damos privacidad a los enamorados deben estar solos, — comenta Ensalada de Gallina—. Se dan cuenta de que los dejaron solos y prosiguen su conversación para conocerse mejor...

La Negra pregunta: ¿Cuánto mides?, ¿De qué parte de Italia específicamente eres? ¿Cómo es tu elaboración? Curiosidades naturales de las féminas.

Panettone, ríe, un instante

—De verdad que eres curiosa; contestando a tus preguntas te digo que mido unos quince centímetros, me imagino lo preguntas porque noté que aquí la mayoría son de baja estatura; soy de Milán o Milano como le quieras decir. Soy una pieza de repostería habitualmente horneada en porciones individuales, llamadas bollos. Un bollo puede ser largo y delgado, corto y redondo, con formas y tamaños diferentes. Soy un alimento consumido en desayunos y meriendas, la mayoría de las veces.

—Y ese papel que te cubre en la base ¿qué es?

—Es para hornearme y cuando comienzo a crecer a veces sobrepaso la base y por esta razón tengo forma de cúpula.

—Sí, —dice ella— parece como si tuvieras un sombrero o como si el traje te quedara corto, —ja,ja,ja— ríe por la broma que le hace, había tardado mucho para lo bromista que es la Negra.

A Panettone le agrada la risa de la Negra, es espontánea, contagiosa, ríe con ganas...él también ríe.

A ella le encanta que acepte sus bromas y ría con ella. Definitivamente, le gusta el italiano, ¿será el amor de mi vida? Se pregunta.

—Te cuento que dentro mis ingredientes están la Harina de Trigo, Levadura fresca, Huevos, Mantequilla, Azúcar y Frutas Confitadas, esa sería mi preparación básica, después le pueden agregar a gusto de quien me preparara Chocolate, Crema Pastelera o cualquier otro ingrediente que apetezca el comensal.

—Mi historia tiene varias versiones, te contaré las más populares: una historia relata que nací en la corte de Ludovico “El Moro”, cuando en una importante cena de Navidad el postre se quemó, el cocinero sirvió un pan que uno de sus ayudantes había elaborado con las sobras, para llevarse a su casa, un pan dulce muy subido, con Frutas Confitadas y Mantequilla. El postre tuvo tanto éxito que el Duque llamó al cocinero, quien presentó al ayudante, Toni, recibiendo desde ese momento su pan, el nombre de “Pan de Toni”.

—La otra historia es más romántica; cuenta que hacia

el año 1.490 un joven aristócrata, Toni, enamorado de la hija de un pastelero, se hizo pasar por ayudante de pastelero, creando para ella un pan con forma de cúpula, dulce y con frutas confitadas. El pan tuvo mucho éxito y los milaneses comenzaron a acudir a la pastelería a pedir el “Pan de Toni”, que derivó luego en “Panettone”. Y así llegué a este mundo, gracias a la creación de Toni. Sonríe.

—Ahora te toca, cuéntame sobre ti, Negra más Dulce. ¿Dónde naciste? ¿De qué parte de Venezuela eres?, ¿Cómo es tu preparación? ¿Tienes novio?

—¡Ujum! — exclama — después dicen que sólo las mujeres somos curiosas, ya veo que no.

—No soy venezolana de nacimiento, lo soy de corazón y por tradición, mi origen es incierto y la verdad ya no me preocupo por eso, hasta me gusta el misterio que me rodea. Para hablarte de mi preparación pasaríamos mucho tiempo y la verdad a veces me gusta escuchar a otros hablar de mí, sobre todo a las personas que me preparan y más aún a los que me prueban, sin embargo, te responderé la última pregunta: no tengo novio.

—Qué buena noticia me extraña que una torta con el color de ébano no tenga enamorados, pretendientes ¿Qué les pasa a los venezolanos?

—La verdad no es que no existieran dulces que me hayan pretendido es que, les faltaba algo, para llamar mi atención al punto de querer tener una relación seria y estable como me gustan. Los romances cortos, sin compromiso no son de mi agrado.

Cupido hizo de las suyas en los corazones de la Negra y Panettone.

Leonardo quiere picar el Panettone para que todos degusten y Neudys quiere hacer lo mismo con La Negra más Dulce, pero en la discusión por quienes van a comer de ambos dulces, alguien propone picarlos más tarde o al siguiente día y seguir bailando y disfrutando de la fiesta y así es como La Negra y Panettone ganan más tiempo para conocerse.



ROMANCE

Al cabo de unos minutos Panettone se aleja de la negra porque es requerido por Dulce de Lechosa, quien le quiere presentar a su esposa y sus niños.

La Negra por su parte sale a bailar con Pan de Jamón una gaita que a los dos les gusta mucho. La Negra disfruta bailar, por ese motivo pasa bastante tiempo bailando, durante ese tiempo el italiano decide escribirle un poema. Va nuevamente a su encuentro y le dice:

—Negra mientras bailabas te escribí un poema. Realmente te mueves muy bien al son de la música ¿Qué ritmo es?

—¡En serio! Me escribiste un poema...el ritmo se llama gaita es música propia de esta época en Caracas, oriunda del Estado Zulia, allá se escucha todo el año; más adelante podemos hablar de la música, ahora quiero escuchar mi poema.

La Negra está emocionada, nunca nadie antes le había escrito nada, ni una carta, mucho menos un poema... ah realmente este italiano es especial. Será el padre de mis hijos. ¿Cómo será esa mezcla? Lo que llaman ítalovenezolana. Serán unos panettoncitos con chocolate o unas tortitas marmoleadas...pero Dios la emoción me hace desvariar, ni siquiera me ha leído el poema, no sé si me va a gustar y ya estoy pensando en hijos, ni siquiera en la boda. Cálmate Negra, cálmate. Escucha con atención y sin interrumpir, se dice.

Panettone con su agradable voz y con el entusiasmo que brinda el amor procede a aclarar la voz, se limpia

los lentes para leer, le dan un aire intelectual; sintiendo su corazón acelerado, comienza a leer, de vez en cuando alza la mirada para ver la reacción de su futura novia ante sus sentimientos.

Panettone es muy formal para algunas cosas y comienza diciendo: el poema se titula “Dulce amor”.

La Negra suspira

Comienza a leer:

DULCE AMOR

*Cuando estoy triste
desvaneces mi tristeza.*

*Cuando la depresión
invade mi ser,
liberas la alegría.*

*Cuando el tedio
entra en mi cuerpo
lo sacudes sin respeto.*

*Cuando la soledad
visita mi corazón
la espantas con tu dulzura.*

*Cuando la vida
pierde sentido
tu sabor lo recupera.*

*Eres mi Negra más Dulce
mi razón de existir.*

Al terminar de leer, ambos se quedan viendo fijamente, sus corazones dulces parecen que van a salir de su interior, sus cuerpos transpiran un aroma que los aproxima, los atrae el uno al otro, necesitan estar más cerca y lo hacen, sus bocas se acercan.

En ese instante llegan Hallaca y Pan de Jamón hablando e interrumpen el posible beso entre los enamorados.

La Negra y Panettone se separan nerviosos e incómodos, tratan de disimular pero Hallaca se da cuenta y comienza a jugarse con su amiga.

—¡Ajá! ¿Qué pasa aquí Negra?

—Nada, amiga, nada esquivando la mirada de sus amigos, ella no está acostumbrada a este tipo de situaciones.

—Ujum dice: Hallaca ¿cómo que interrumpimos algo?

—Nada, nada —vuelve a decir la Negra y Panettone también dice: nada y se queda al lado de ella brindando seguridad, a la Negra eso le agrada.

Para disimular Panettone comienza a hablar de su país natal, tiene buena conversación, es amena, deja a los demás con ganas de escucharlo por horas y por supuesto la Negra lo escucha pero en su mente quedó el poema y sobre todo el final que dice: /Eres mi Negra más Dulce/ mi razón de existir/. Definitivamente, esto de estar enamorada es algo indescriptible. Piensa mientras los demás conversan.

—Amiga ¿Qué te pasa? Estás muy callada tú que hablas hasta por los codos.

—Nada, nada.

—¡A pues! ahora sí es verdad, es lo único que has dicho desde que te vi “Nada, nada”

—Mejor nos vamos Pan de Jamón, aquí como que sobramos — dice Hallaca—, se va no sin antes dedicarle una mirada un tanto inquisidora a su amiga.

Quedan nuevamente solos.

—¿Te gustó el poema? — Pregunta Panettone.

—Sí, mucho — responde la Negra.

—Lástima nos interrumpieron, lo mejor estaba por venir —dice con mirada algo traviesa Panettone—.

—Sonríe ella y dice: Mejor vamos con calma, Cacao siempre me dice que soy un poco impaciente y eso no es bueno. ¿Desde cuándo escribes poemas? Ese es muy bonito y de verdad sientes todo eso por mí o solo son maniobras para conquistar el corazón de una venezolana.

—No pongas en duda mi amor hacía ti, los poemas no se construyen, surgen, una vez leí esa frase por ahí y es verdad. Así que todo lo que escribí es lo que siento por ti. Y escribo desde hace algún tiempo, la verdad no sé cuántos años.

—O sea, que si yo quiero, basándome en mis sentimientos puedo escribir un poema; así sin más.

—Bueno, tienes que evitar conformarte con lo primero que escribas, el poema debe fluir, es decir, no debe enredar, que las palabras no tropiecen. El tiempo del poema siempre es vertical, distinto a los demás tiempos en la escritura.

La Negra no acostumbra a escribir, aunque después de una conversación tan especial, decide dejar que

sus sentimientos hablen y comienza a escribir un poema y comprobar la verdad de todo lo dicho por su enamorado.

Su poema al Panettone lo tituló “Mi primer amor” y dice así:

MI PRIMER AMOR

*Mi querido Panettone
me has cautivado,
mi corazón hasta hoy
desconocía el amor*

*¿Qué has hecho?
Desde el instante
en que te vi
no dejo de pensar en ti.*

*Mi corazón se acelera
con tu cercanía, con tu aroma
me envuelves para perderme,
en tu mirada, en tu voz.*

*Me encanta
escucharte hablar
con esa inteligencia
que enamora,
con esa dulzura
que embelese.*

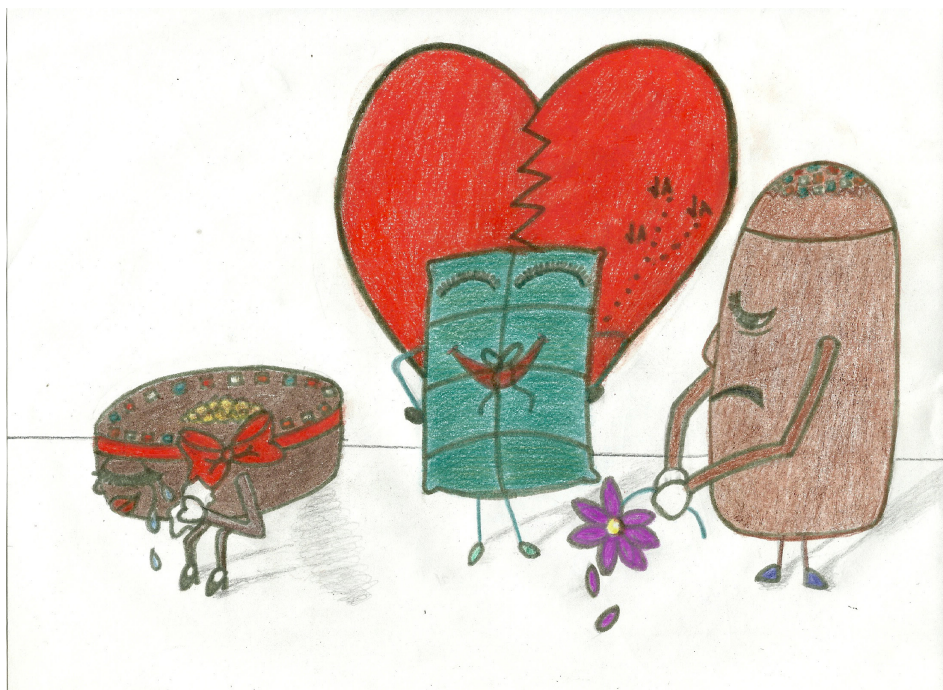
Decide leer el poema que escribió a Panettone y este lo escucha emocionado; una vez terminado, le propone a la Negra lo siguiente:

—Negra más Dulce quiero pedirte que seas mi novia, nuestro amor está empezando, apenas nos conocemos, el amor a primera vista es así, sucede sin explicaciones, sin preámbulos, sin planificación. Te amo y quiero estar siempre a tu lado y después del poema que me acabas de dedicar no tengo ninguna duda, eres mi destino y yo el tuyo. Dame una respuesta

—Quiero ser tu novia, es verdad lo que dices sobre el amor a primera vista, yo no creía en él hasta que te conocí.

—Escuchar tu respuesta me hace muy feliz.

Se acercan y con un beso sellan su compromiso. Luego les cuentan a todos que ya son novios. Por supuesto, todos hacen una algarabía por la buena noticia. ¡Al fin la Negra está enamorada!, ¡Tenía que ser un extranjero quien conquistara su corazón! dicen algunos.



HALLACA ENREDA EL ROMANCE

Panettone tiene en mente proponerle matrimonio a su Negra, el romance ha ido muy bien, gracias a Dios ha tenido el consentimiento de todos. Es víspera de año nuevo y está ideando la manera más romántica de pedir matrimonio, sin que su Negra le diga que no. Sabe que está enamorada de él, pero por lo reciente de la relación no quiere que haya dudas en el corazón dulce de su amor.

Pensando en ello lleva varios días, mientras tanto Hallaca comienza a meter ideas en la cabeza de la Negra: —Negra ¿no te parece que llevas muy poco tiempo con ese Panettone como para decir que es el amor de tu vida? Tú confías ciegamente en todo lo que él dice y no tienes cómo comprobarlo, por ejemplo: Él dice que es de Milán, tú no sabes si es de otra parte y lo buscan por mafioso, si dejó una novia en Italia, si no piensa quedarse y solo te está ilusionando. Amiga te digo estas cosas por tu bien, no sabes nada en concreto de ese extranjero.

La Negra se queda pensando, los últimos días han sido como siempre soñó que sería el amor y ahora su amiga le dice esa serie de cosas que la hacen pensar.

—Hallaca tienes razón en algunas cosas que dices, pero mi Panettone me ama, no se puede fingir tanto, su mirada me dice que todo es verdad. Por favor deja de dañarme la felicidad.

—Negra no quiero dañarte la felicidad eres mi amiga y te quiero, piensa lo que te digo es todo lo que pido. No te

precipites, si yo fuera tú rompería con él y me daría más tiempo, te enamoraste del primer Panettone que viste.

—Está bien lo pensaré.

Llega Pernil comentando una noticia internacional que leyó en twitter diciendo que buscaban a un italiano por haber estafado a una mujer indefensa y de avanzada edad, en Roma.

La Negra le pidió más información a Pernil y él se la proporcionó, notando intranquilidad en su rostro. La descripción del maleante coincide con la de Panettone, piensa en lo que le acaba de decir su amiga y la angustia la invade, nace una opresión en su corazón que nunca había experimentado.

No sabe qué hacer a quién acudir, si va con Cacao puede agredir a su italiano, Chocolate igual y ni hablar de Melao de Papelón, capaz y de un golpe lo devuelve a su Italia natal. Las sifrinas en estos momentos están en sus arreglos personales para el día de mañana, van al spa, la peluquería, están pendientes de sus estrenos, no cree que le hagan caso. Las aromáticas menos, son las encargadas de organizar la fiesta; ni hablar de los licores, no se preocupan mucho por llegar temprano a la preparación, pero en la fiesta sí son puntuales. Las luminosas y los Huevos son muy jóvenes no saben nada de esto.

Sin embargo, dentro de sus tareas para ese día Canela, Ron Venezolano y Licor Dulce se acercan a ella notando que algo le pasa, en medio de su incredulidad ella les cuenta. Ellos no saben qué hacer o qué decirle, pero viendo su tristeza deciden acompañarla

en esa especie de despecho por el Panettone. Cuando ya la Negra pensaba lo peor de su enamorado y estaba dispuesta a hablar con él y que le contará todo la verdad. Legaron Uvas Pasas y la señora Harina de Trigo, sintieron aquella atmósfera de tristeza y decepción que pocas veces ha rodeado a la Negra, todos en ese grupo estaban melancólicos, no eran ellos y deciden preguntar:

—Muchachos ¿qué les pasa? Se ven tristes.

—Sí estamos muy tristes, parece que Panettone no es quien dice ser. Mire el twitter y Licor Dulce se lo muestra a la señora Harina de Trigo, ella ríe con ganas después de leer el twit, los ve a todos y se dirige a la Negra con voz suave diciendo:

—Yo vi la noticia en la televisión que está en la cocina y pasaron la foto de ese Panettone y no es tu enamorado, los Panettones se parecen entre ellos, — Es verdad dicen Uvas Pasas— ese muchacho ha sido sincero contigo y con todos aquí, es noble, inteligente y decente ¿Por qué, pensaste esas cosas mi niña?

—Porque Hallaca me hizo reflexionar y empecé a dudar.

—Niña, el amor necesita de muchos ingredientes para funcionar y perdurar en el tiempo, así como tú necesitas de todos nosotros para ser como eres, en esa misma medida el amor requiere de muchas cosas una de ellas es la confianza. Tienes que tener confianza en el amor que los une a ustedes. —Le dicen las Uvas Pasas.

—Es verdad agrega Harina de Trigo, las cosas que hemos pasado Trigo y yo para mantener nuestro ma-

trimonio durante tantos años, no han sido fáciles.

—Ya sabía yo que Hallaca iba a hacer algo así, ella todo lo complica, claro como nada en ella es fácil, porque hasta para comerla da trabajo, ni hablar de prepararla son como tres días de labor, comprando los ingredientes, cocinando el guiso, lavando hojas, cocinándola para luego por fin comerla. Por eso es que enredó la cabeza de la Negra —dijo Canela.

—Verdad, ella es muy compleja — dice Ron Venezolano.

—Bueno ya aclarado el mal entendido quédate tranquila Negra que tu lindo extranjero te quiere de verdad,— dicen las señoras.

—Gracias me vino el alma al cuerpo, ya estaba pensando terminar con mi italiano bello y con lo que costó encontrar el amor —dice la Negra

Aclarado el mal entendido ya podemos seguir en lo nuestro que es la fiesta de fin de año, —comenta Ron Venezolano.



FIN DE AÑO

Llegó el tan esperado fin de año, para todos es importante no obstante para Panettone y la Negra tiene una mayor significación por el vuelco que ha dado sus vidas desde la noche buena. Ella va a recibir el nuevo año enamorada, su deseo se hizo realidad, está enamorada de un ser especial, de corazón noble, trato amable, inteligencia a toda prueba y lo mejor de todo esto que es correspondida.

Él no sospechaba que en otro continente encontraría el amor con el que tantas veces soñó y al que tantos poemas le escribió poemas sin rostro, sólo sentimiento y ahora tienen el color de ébano, ojos de niña traviesa, un corazón dulce y una aroma que atrapa.

Para pedirle matrimonio habló con su compadre Ron Venezolano, Dulce de Lechosa, Pan de Jamón y Pernil, este último no había compartido mucho con él hasta que se enteró de sus buenas intenciones con la Negra.

Todos pensaban qué hacer para sorprender a la novia. Pernil propuso buscar a sus amigos músicos para que le propusiera matrimonio con una canción, total una de las cosas que más le gusta a la Negra es bailar. Todos los amigos exclaman al unísono: — ¡Ay! Italiano ¿tú no has visto a esa muchacha moviéndose al ritmo de los tambores de la costa\. Después que la veas bailar no la dejas escapar nunca. —Ja,ja,ja, todos ríen Panettone se sonroja de verdad es tímido.

—¿Qué te parece italiano? ¿Hacemos eso? Pregunta Pernil.

—Está bien...ahora díganme ¿cuál canción? sirve para pedir matrimonio y en ritmo tambor.

—¡Uy! La verdad no sé dice Pernil... ¿muchachos ustedes saben?

—No, —responden todos— ahora quedamos en el mismo punto donde empezamos.

En ese instante entra en la conversación Melao de Papelón, —dice: Panettone, —tú no eres poeta pues, escribe una canción que Cacao y yo le ponemos la música.

—Y usted no está molesto con Cacao — le dice Dulce de Lechosa a Melao, —a mí me contaron lo que pasó el día de la preparación cuando todo estaba listo y usted llegó.

—De verdad que son unos chismosos. Ya es hora de limar asperezas, además ya volví a estar entre las amistades de la Negra y Cacao con tal de ver a su niña feliz es capaz de cualquier cosa. Mira Dulce de Lechosa no te metas mucho conmigo, que sin mí tú estarías incompleto, —dice en tono de broma Melao de Papelón.

Todos ríen Dulce de Lechosa dice es verdad y también ríe.

—Panettone dice pero yo escribo poemas no canciones.

—Ron Venezolano —vamos compadre inspírese en su Negra y en el amor que siente por ella, yo no sé nada de poesía, ni de canciones pero sí le puedo ayudar, aquí estoy.

—Lo intentaré —dice bastante preocupado Panettone.

Falta poco para las doce de la noche todos están reunidos para darse el abrazo de feliz año, se cumplen las tradiciones de ese día: las doce uvas del tiempo, la canción “Faltan cinco pa’ las doce”, los que sacan las maletas y

paro de contar. Son muchas cosas que hacen en Venezuela para despedir el año viejo y recibir el nuevo.

Panettone tiene lista la canción con ayuda de Melao de Papelón y Cacao que lo ayudaron con la música, al final resulto una parranda y no tambores como habían propuesto, es más acorde con la temporada.

Interrumpe a todos los presentes para decir unas palabras, no deja a un lado su formalidad.

—*Buona sera* y feliz año a todos, quiero dirigirme a mi novia en particular, con el permiso de los presentes. Mi Negra más Dulce te escribí una canción y quiero que una vez terminada me des la respuesta a la petición que dice el coro.

Se nota que Panettone está nervioso.

PARRANDA MI NEGRA

CORO

Mi negra, mi negra
cásate conmigo
llego el veinticuatro
para estar contigo

I

Esos tiernos ojos
esa linda boca
mirarte mi negra
siempre me provoca

CORO

Mi negra, mi negra
cásate conmigo
llego el veinticuatro
para estar contigo

II

saben a canela
saben a vainilla
tan solo besarte
yo quiero ni niña

CORO

*Mi negra, mi negra
cásate conmigo
llego el veinticuatro
para estar contigo*

III

Te pido delante
de los presentes
Seas mi señora
ahora y por siempre

CORO

*Mi negra, mi negra
cásate conmigo
llego el veinticuatro
para estar contigo*

IV

Quiero protegerte
quiero enamorarte
Quiero ser tu esposo
y eterno amante

CORO

*Mi negra, mi negra
cásate conmigo
llego el veinticuatro
para estar contigo*

La Negra más Dulce no pudo disimular su enorme emoción y por supuesto abrazó a Panettone con toda su fuerza y todo su amor. Panettone saca la cajita donde está el anillo de compromiso, se lo muestra a su Negra y le pregunta sin la música: mi Negra ¿Aceptas casarte conmigo? La Negra con lágrimas de felicidad contesta: Sí, me quiero casar contigo.

Todos aplauden y ellos se unen en un cálido y tierno beso. Esa noche será recordada por todos, pasará a la historia de los amores felices.

Mientras La Negra y Panettone permanecen juntos, llegan Leonardo y Neudys; cada uno agarró su dulce y se dispusieron a cortarlos en trozos pequeños con el fin de que alcanzara para todo los presentes, que en noche buena no pudieron disfrutar de los postres decembrinos porque entre la disputa por saber cuál era más sabroso esa noche no los probaron. Todos quedaron a gusto con ambos dulces la torta como siempre sabrosa, suave, esponjosa, con todos esos ingredientes que le dan ese sabor único a chocolate, frutas, ese aroma que hipnotiza en cada mordida que hace querer más, esa sensación cálida en el paladar, ese toque suave de licor que la identifica y hace que siempre queramos repetir esa experiencia sensorial de la degustación, asimismo se degustó el sabor novedoso de Panettone particular por su aroma, su textura seca y suave que seduce el paladar, puede estar relleno de crema pastelera o chocolate o cualquier otro ingrediente que resalte su sabor base, el cual perdura en la memoria gustativa de los comensales, tanto que

a partir de este año los miembros de la familia Martínez Pereira decidieron que para noche buena y año nuevo, siempre estarán juntos en el dentro de la mesa la tradicional Negra más Dulce y el Panettone.

Neudys quedó encantada con el sabor del dulce italiano y Leonardo apreció la tradición de seguir contando con la presencia de la torta negra.

Antes de ser degustada La Negra más Dulce cerró los ojos y en un pensamiento profundo se hizo las siguientes preguntas: ¿Quiénes se atreverán a prepararme después de saber casi todo sobre mí? ¿Quiénes serán los osados reposteros que se adentrarán en los misterios que solamente, los que me elaboran conocen? Porque leer o escuchar mi historia no es suficiente para conocerme realmente, es indispensable sumergirse en la preparación de la Torta Negra o como me gusta que me llamen La Negra más Dulce.

Contenido

Abreboca	5
En la cocina	11
Melao de papelón	31
La batidora	37
La fiesta de la preparación	43
Noche de navidad	53
Romance	63
Hallaca enreda el romance	71
Fin de año	77

Este libro fue diseñado y exportado para su publicación en AMAZON por SULTANA DEL LAGO EDITORES, en los talleres gráficos del poeta Luis Perozo Cervantes, en Maracaibo, estado federal del Zulia, en el continente americano, del planeta tierra; a los 21 días del mes de octubre de 2022, el mismo día pero del año 1936 en que fue creada por decreto del Concejo Municipal de Maracaibo, la Biblioteca Pública Municipal Jesús Enrique Lossada, hoy inexistente.