

**EN LA
PIEL
DE... 5**
SERIE II

Una reportera de PANORAMA trabajó durante 18 días en un restaurante de Las Pulgas. Allí se labora sin derecho a vacaciones, a permisos y no existe seguro social. Presentamos la historia de cómo sobrevivir entre torres de insalubridad y platos.

La “muñeca” del comedero en Las Pulgas

⇒ MARIAN ANDREA CHÁVEZ CASTRO

“Estáis quedá muñeca, lavá más rápido los corotos”, me dice Mari, mi jefa y dueña de “Saborsito”, un restaurante de Las Pulgas, al tiempo que me pone en pila las tazas con restos de verduras, arroz, cueros, huesos de pollo y patas de res.

El calor pega duro y me cuesta enfrentar la montaña de 20 platos de cerámica, que debo lavar tres veces en una hora. Unos cuantos vasos y otras tantas tazas, las lavo entre cinco y siete veces durante la jornada de trabajo.

Al mediodía, una avalancha de buhoneros, comerciantes y compradores no paran de llegar. Son tantos clientes que la comida se sirve con el plato mojado.

Mari me vigila todo el tiempo. Así como revisa los platos, no puedo dejarle rastro de hollín a ninguna de las 28 ollas y pailas que lavo hasta dos veces en el día, al igual que a las 15 tapas de aluminio.

Aquí estoy yo, de empleada de un restaurante. Antes de llegar a “Saborsito” di varias vueltas en busca de un trabajo. El lunes 9 de marzo, a las 8:00 de la mañana empecé a formar parte del batallón de mujeres desocupadas que recorren los pasillos del mercado Las Pulgas a la caza de una oportunidad.

Caminé durante cuatro horas los recovecos de los 12 bloques de Las Pulgas, a orillas del Lago de Maracaibo, en el centro de la ciudad.

Encontrar un trabajo en este lugar se convierte en una contienda contra las otras desempleadas, contra el cansancio de tanto andar y andar y del tajante ¡NO!

A ese no, se le suman otras expresiones evasivas: “Ya estoy full”, “venite la semana que viene”, “dejáme tu número que yo te llamo”. Después de haber visitado casi 60 locales llegué al “Saborsito”, como dice su cartel.

El restaurante funciona en las entrañas del bloque 4, entre los pasillos 11 y 12, lugar donde las casas astrológicas muestran sus María Lionza, sus velas de siete mechas y sus otros despojos para exorcizar la brujería.

—“¿Chama, ustedes están buscando a alguien que les ayude a cocinar?”, le pregunto a Mari.

Después de un breve pero detallado escaneo, ella dice en duro tono: “Ya tengo ayudante, ¿y quién quiere el trabajo, vos?”. Le respondo que sí, y que me urge trabajar, porque tengo una hija de dos años (una mentira necesaria). “Hace un mes quedé desempleada, cuando murió la viejita que cuidaba”, es parte del cuento para reforzar mi nueva identidad.

Mari, piensa un momento, mira las ollas que están en el lavaplatos y responde: “Lo que hay es pa’ lavar los



TRABAJO A nuestra reportera no le exigen ningún tipo de documento para trabajar en “Saborsito”. Hace el oficio sin gorro y ni guantes.

“

Te pago 150 bolívares semanal, más cinco diario pa’ los pasajes. ¡Ah!, la comida pa’ los perros se vende en dos bolívares y éso te queda a vos.

corotos. Por eso te pago 150 bolívares semanal, más cinco diario pa’ los pasajes. ¡Ah!, la comida pa’ los perros se vende en dos bolívares y éso te queda a vos”.

“Saborsito” está en el corazón de Las Pulgas, y ocupa un espacio de unos ocho metros de largo por cinco de ancho. Ahí caben una mesa, la cocina, dos cavas y el lavaplatos. Todo a la vista de todos. Justo en el medio está una de las cava y, más atrás, la mesa para picar las comidas. Hay tres pipotes para almacenar el agua, que llega a un día de por medio. Al lado de éstos, un lavaplatos doble sin grifería.

Las Pulgas, uno de los mercados más grande de Latinoamérica, esconde historias de hambre, horror y violencia. Hace pocos días, en la so-

ledad de la madrugada, entre vísceras de cerdo y grandes cortes de res, se balanceaba un cuerpo moribundo. Era un carnicero que se colgó del techo con un mecate para huir del fantasma de las deudas. Un vigilante que pasaba por el lugar corrió para descolgarlo y rescatarlo de la muerte como en el milagro de Lázaro.

Todos los días del año, alrededor de 400 personas trabajan sin tregua en los 100 restaurantes populares del lugar. En la mayoría de los negocios no se exigen documentos y colombianos, asiáticos y guajiros laboran sin derecho a vacaciones, ni permisos, ni días de descanso ni seguro social.

Cuando Mari me ofrece los 150 bolívares, más los cinco para el pasaje, no me pide la cédula de identidad.

Tampoco el certificado de salud, requisito obligatorio para laborar en cualquier establecimiento de comida y garantía de que soy apta para manipular alimentos.

Yo acepto de inmediato. El temor a lo desconocido me invade, pero la emoción de comenzar uno de los desafíos más grandes de mi corta vida profesional me fortalece. Y en seguida asumo mi rol como cualquiera de los centenares de trabajadores de restaurantes que allí coexisten.

Mi uniforme es un viejo y desteñido delantal rosado a cuadros con pequeñas flores amarillas. No tengo ni gorro ni guantes.

Mi mundo entero parece limitarse a uno de los espacios del lavaplatos doble, que debo llenar con agua para quitar los residuos de los platos.

En el otro coloco un balde con agua limpia para enjuagar. En ese universo de ollas y vajillas paso 18 días.

Ahí, en la parte trasera, permanece en la cocina. De la zona delantera, donde están los clientes, sólo me separan la mesa y la cava.

Colgada de la pared del fondo está una pequeña pizarra con el menú del día, que es casi siempre el mismo. Sopa de res, mondongo, lomo con papa, pollo guisado, albóndigas, costilla en coco, y yuca y queso para acompañar. De remate están los jugos de mora, tamarindo y guayaba. “Chicho”, por extraña costumbre, borra y escribe a diario el menú.

Él y Mari son mis jefes. Tienen 11 años viviendo juntos. Ella tiene 28 años, unos kilitos de más, largas uñas esculpidas y cabello castaño

que no se cubre cuando cocina. Él, de 33 años, tiene el pelo canoso y su panza se asemeja a una bola de cristal. Sus pequeños ojos transmiten picardía.

Desde hace siete años ambos asumieron las riendas del negocio, cuando Enrique, el padre de Mari, se los dejó para que tuvieran una entrada de dinero. Enrique compró el local 25 años atrás y, ahora, lo atiende los fines de semana para ayudar a la pareja.

Guiada por mis exigentes patrones, comparto la rutina diaria con Daniris, la compañera de trabajo. Ella es una colombiana de 20 años, a quien todos le dicen la ‘Flaca’. Llegó desde la turística de Cartagena de Indias hace 12 meses, acompañada de su madre para mejorar la econo-

EN LA PIEL DE...

mía familiar. 'La flaca' confiesa que aún no se ha adaptado y desea regresar a su tierra, pero su fiel amor filial la ata.

Daniris poco se arregla, sólo se peina y detesta el maquillaje. Aunque venida del Caribe admite que no le gustan las rumbas. Jamás confía sus secretos a una amiga: "Todas son traicioneras".

'La Flaca' pela la yuca, prepara la ensalada, hace los jugos y pica el reca' o de olla, para la sopa de res que 'Chicho' comienza a preparar pasada las siete de la mañana. A esa hora, las 15 sillas de metal aún están patas arriba sobre el mostrador.

Mi primer día de trabajo, Mari me da un consejo que suena a una vulgar sentencia: "Sólo te voy a decir algo, ni salgáis ni le déis el chocho a ninguno de los malparíos de aquí, porque se enteran toda Las Pulgas".

Su experiencia le ha enseñado que los vendavales de chismes de todas las categorías llegan a todos los rincones del mercado. Historias como el intento de suicidio del carnicero, la fuga de 'El Negro', un buhonero que mató a cuchilladas al asesino de su hermano; y hasta las borracheras de 'Chicho' son temas de conversación para quienes apuestan, juegan cartas y toman cerveza en un cercano bar clandestino.

Estas historias recorren los pasillos de Las Pulgas y llegan hasta el lavaplatos, donde estoy confinada lavando las ollas. Las gotas de sudor, de tanto limpiar platos, recorren mi rostro derrotando al pequeño ventilador del local. La sed ataca.

"Agarrá de esa agua que está limpia, viene del tubo", espeta Mari. El agua para beber la debo tomar de los pipotes. La sirvo en frascos de mayonesa, que también usan para almacenar jugos y refrescos.

Tras aliviar mi garganta y la sed, emprendo otra de las tareas de todos los días: ir a hacer los mandados. Son tres paradas para comprar las arepas, los plátanos, las servilletas y unas bandejas de aluminio. Al regreso debo barrer los tres costados del negocio y limpiar el mostrador con un desinfectante con olor a cereza.

Todos los días "Saborsito" abre a las 7:30 de mañana, justo cuando

Ney, un relojero de 60 años, llega a su pequeño local que está frente al restaurante. El siempre viene acompañado de la música de Nino Bravo, que se extiende por los pasillos de Las Pulgas. "Al partir un beso y una flor, un te quiero una caricia y un adiós..."

'Chicho' y Mari saludan a los primeros clientes, de la misma forma que a todos los comensales de "Saborsito".

"Ajá, qué te sirvo chamo?" o "¿qué vas a pedir?" y "te apuráis porque estoy trabajando". Ellos sirven las comidas, 'La Flaca' seca el mostrador, yo lavo los platos.

Esas torres de platos que se tiñen de anaranjado por la grasa, una mezcla compuesta por el abundante aceite, el aliño, el coco y la manteca que destilan los pellejos con los que se aderezan las comidas.

En un tobo enjuago la olla mondonguera, las grandes tazas, los tenedores, las cucharas, los cucharones para la sopa y los baldes donde guardan la ensalada y los jugos. El agua se ensucia rápido, pero no puedo cambiarla muy seguido.

Cuando la jornada avanza, a la 1:30 de la tarde, y tengo un ratito li-



REALIDAD La periodista lava montañas de platos de pie durante nueve horas y media... "Trato de quitar la grasa y los restos de comida que se pegan a las tazas y las ollas de metal".

bre, mesiento a comer. Todos almorzamos lo que se cocina en el restaurante. A veces como pollo guisado, sopa de res o macarrones. Debo comer rápido, porque los platos y las ollas se acumulan.

Mientras me tomo el jugo del almuerzo escucho las quejas de algunos clientes. El exceso de sal en las comidas le hace fruncir el ceño a más de uno. Quince personas dejan la sopa porque tiene demasiada grasa, tanta, que ni un limón la disuelve.

Esa manteca y los restos de comida colapsan las cañerías. Ni un palo puede removerla. Al final del día las

aguas fétidas se desbordan e inundan el pasillo 12. Todos los comerciantes vecinos se quejan.

Entonces, Mari me ordena meterme en el charco gris y putrefacto, para barrer toda esa fetidez hasta una cañería cercana al restaurante.

Mientras tengo sumergidos mis pies en el charco de grasa nauseabunda, a lo lejos oigo una voz: "Eeey aquí llevo el Kino, ve". Es Gregorio, un ciego que vende loterías y, al caer la tarde, llega a "Saborsito" para disfrutar del plato que Chicho le regala.

Cuando Mari le sirve. 'Chicho' le dice que esas son las sobras que dejó una viejieta. Sin pensarlo Gregorio se cuadra para golpearlo. Todos rien, yo me siento agotada.

Trabajar nueve horas y media continuas de pie deja sus secuelas. "Cuando llegué aquí tenía las uñas largas y mirá ahora, las tengo cortitiíicas", recuerda Mislenys, la ayudante de cocina que sólo trabaja los fines de semana. Ella estudia primer semestre de enfermería.

Las venas de las piernas de Luzmarina, la dueña de un restaurante

cercano, se dilataron por permanecer 20 años de pie frente a una cocina. Ahora ungüentos y pastillas calman sus dolores. En busca de la comodidad las mujeres usan cotizas. Yo no puedo, me resultaría imposible barrer el charco.

Las curas es lo único que protegen las heridas causadas por los cuchillos, las esponjas de alambre y las quemadas. La hipertensión, las hernias, la gastritis, por el exceso de trabajo, y las llagas en los pies, por estar en contacto con aguas negras, son algunos de los males que padecen los trabajadores de Las Pulgas.

Mi oficio tiene varios escalafones. Se asciende a medida que transcurre el tiempo. Primero se lavan platos, luego se pican las verduras y las carnes y, por último, se cocina. Todo se hace con el mismo sueldo, en mi caso 600 bolívares mensuales, 200 bolívares por debajo del salario mínimo legal en Venezuela, vigente hasta el 30 de abril.

Nadie se queja. En un restaurante de Las Pulgas se pasa alrededor de 54 horas semanales trabajando, 10 más de que lo que establece la Ley en su artículo 195. No existen horas extras.

Pocos en el mercado tienen otra alternativa de vida. En Las Pulgas las aspiraciones parecen tener techo. Reily, una muchacha, de 20 años, que hace varios años se vino de Colombia para buscar una mejor vida, ha pasado hasta 10 horas diarias parada frente al lavaplatos, para ganar 40 bolívares fuertes al día, salario

que no subirá más según le han dicho. Su esperanza de culminar los estudios de bachillerato se esfuma como un mal sueño.

En cada local de comida de Las Pulgas trabaja al menos un indocumentado colombiano, dispuesto a hacer múltiples oficios sin descanso para sobrevivir a sus penurias.

Mari y Chicho, indiferentes ante esa realidad, también viven encerrados en sus propias preocupaciones. La principal, vender toda la comida para cancelar los 10 kilos de costilla de res, los cinco de pollo, los 10 de arroz, el kilo de carne molida, las patas y la panza para el mondongo y las dos bolsas de verduras que fian en la mañana a sus proveedores.

Ellos, además de hacer comida, se dedican a otros negocios: son prestamistas y venden oro. Un colombiano les ofrece un anillo, para mujer, de 18 kilates y de seis gramos en 650 bolívares. Sin regatear el precio, Chicho pone sobre el mostrador la cantidad pedida. Sabe que lo venderá muy bien.

Apretado por la inversión que hizo, al día siguiente, cuando llegan el refresquero, el carnicero y el verdurero a cobrar sólo obtienen un "zapatea de aquí. No te voy a pagar porque no tengo plata, venite en la tarde o mañana".

Yo, en mi primera semana de trabajo me entero de una nueva situación. No sé si me ascienden, o me asignan más tareas. Nadie me lo aclara. Mari me indica que, además de lavar los platos, tengo que ayudar

a 'La flaca' a picar las dos bolsas con verduras.

Carezo de habilidad para cortar, con un cuchillo afilado, los trozos de apio, ocumo, zanahoria, ayuama y yuca. Por eso cuando transcurren 10 minutos en mi nueva tarea, me corto y de inmediato mi fobia por las heridas aparece.

No puedo estar de pie, la respiración es dificultosa y las náuseas no cesan. Vomito y nadie me ofrece un vaso con agua. Mari sólo dice: "Éso es que está preñá, dejala que se le pase", mientras que 'La Flaca' se burla de mí.

Al correr el día, después de que las ventas disminuyen, 'Chicho' desaparece para dedicarse a su vicio: jugar barajas y apostar en un garito cerca del restaurante, donde hay que buscarlo para que pague y baje la santamaría.

La jornada termina a las 4:30 de la tarde. Lo que sobra se guarda para el día siguiente. El arroz, en una bolsa plástica verde, y las albóndigas, que pocos piden, en una olla. Si no se venden en un segundo intento, se botan. Los pañitos de cocina los dejamos en remojo para quitarle la mugre y los delantales hay que lavarlos.

Aunque limpiemos el local dos veces al día, en la mañana y en la tarde, las cucarachas se pasean por los pipotes con agua, la pared y el techo. Los batallones de chiripas salen de una cesta-escurridera donde guardan las cucharas, los cuchillos y los tenedores.

En un tobo enjuago la olla mondonguera, las grandes tazas, los tenedores, los cucharones para la sopa y los baldes donde guardan ensaladas y jugos.

Mari sólo dice: "Éso es que está preñá, dejala que se le pase", mientras que 'La Flaca' se burla de mí.



DESCANSOS En el restaurante se come a la 1:30 de la tarde. Es la única oportunidad que tiene para sentarse y comerse lo que allí se cocina.



RUTINA Durante la jornada laboral, hasta dos veces debo lavar las 28 ollas en un tobo.