



EL CANTAR DE LOS CANTARES DE LAS PAVAS



Enrique Hernández-D'Jesús

DIBUJOS *Mario Abreu*



EL CANTAR
DE LOS CANTARES
DE LAS PAVAS

1.ª edición digital, Fundación Editorial El perro y la rana, 2021

© Enrique Hernández-D'Jesús

© Fundación Editorial El perro y la rana, 2021

Centro Simón Bolívar
Torre Norte, piso 21, El Silencio,
Caracas - Venezuela, 1010.
Teléfonos: (0212) 7688300 / 7688399.

Correos electrónicos:
elperroylaranacomunicaciones@yahoo.es
atencionalescritor@yahoo.es

Páginas web:
www.elperroylarana.gob.ve
www.mincultura.gob.ve/mppc/

Dibujos:
Mario Abreu

Diseño de portada y diagramación:
Mónica Piscitelli

Edición al cuidado de:
Juan Pedro Herraiz

Corrección:
Juan Pedro Herraiz

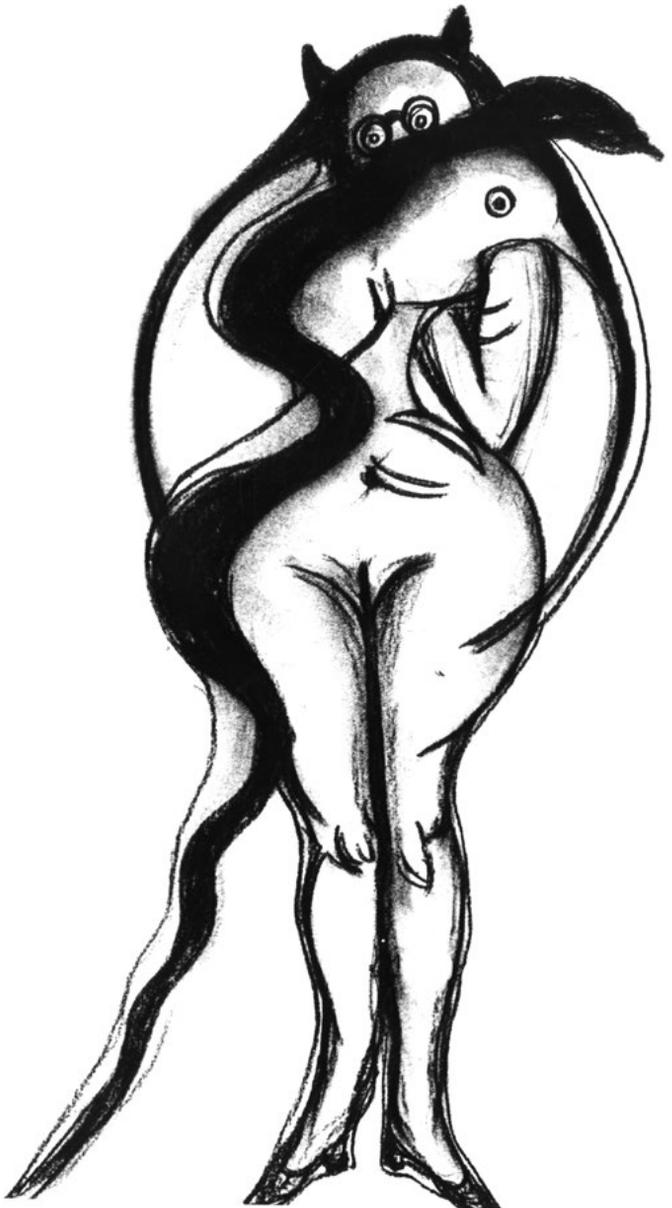
Hecho el Depósito de Ley
Depósito legal DC2021001508
ISBN 978-980-14-4906-5

EL CANTAR
DE LOS CANTARES
DE LAS PAVAS



ENRIQUE HERNÁNDEZ-D'JESÚS

A ella que soy yo mismo



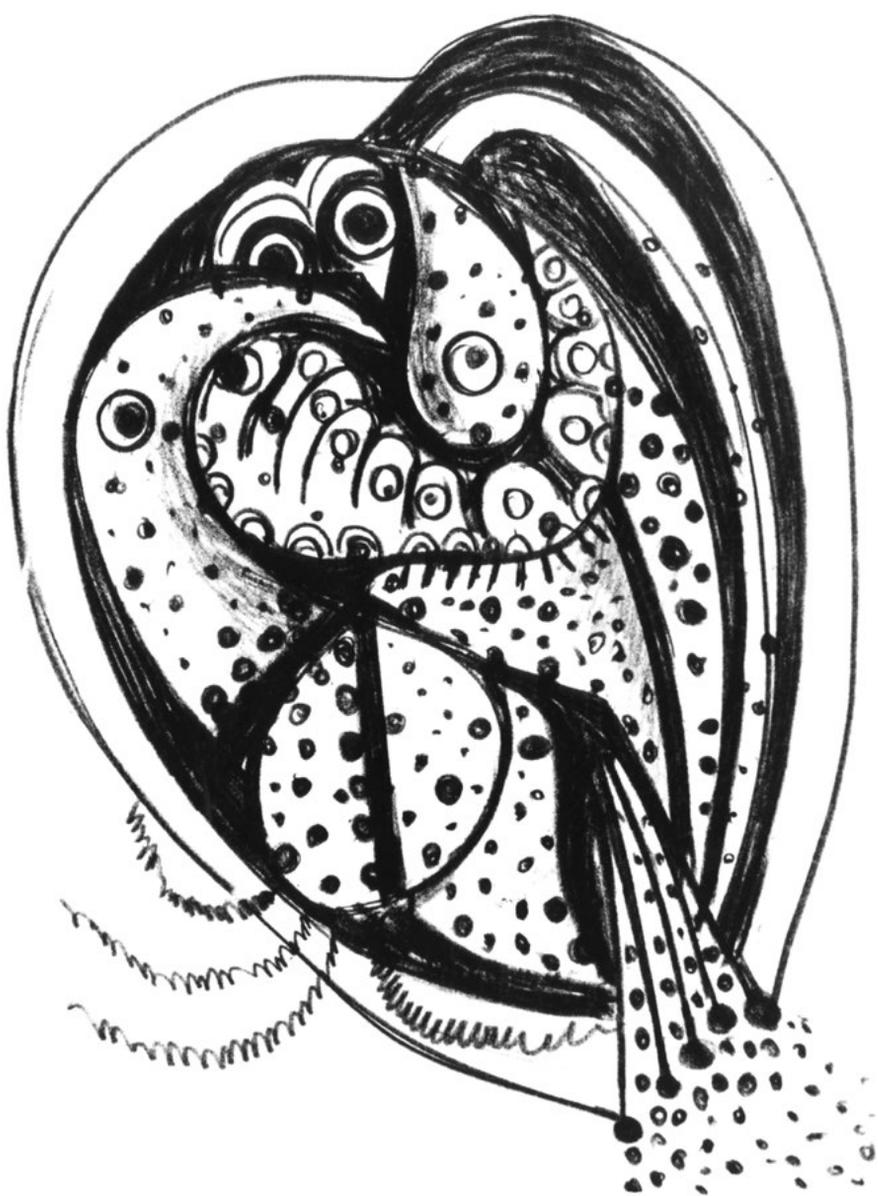
*Poesía gastronómica que promete
la degustación de un plato
aderezado con hierbas,
sales, esencias y menjurjes
de la mesa humana
y del trasmundo*

Pavo es el nombre común dado a un grupo de aves galliformes de la familia *Phasianidae*, que incluye las dos especies del género *Pavo*, *Pavo cristatus* (Pavo real de la India) y *Pavo muticus* (Pavo verde); como también el *Afropavo congensis* o Pavo del Congo, cuyo hábitat es el África central; el ave australiana *Alectura lathami* o Pavo de matorral; y las dos especies del género *Meleagris*, no emparentadas con las anteriores, el Guajolote común (*Meleagris gallopavo*) y el Guajolote ocelado (*Meleagris ocellata*).

PAVO REAL

En las monedas romanas, designa la consagración de las princesas como el águila la de los césares. La cola del pavo real, particularmente en el emblema LXXXIV de la *Ars Symbolica* de Boschius, aparece como símbolo de la unión de todos los colores y de la totalidad. Se explica, por ello, que en el arte cristiano aparezcan simbolizando la inmortalidad y el alma incorruptible. El frecuente motivo de los dos pavos simétricamente situados junto al árbol cósmico u hom-tema que pasó de Persia al Islam, de ahí a España y Occidente- expresa la dualidad psíquica humana (Géminis) recibiendo la vida del principio de la unidad. En el horario místico, corresponde al crepúsculo. En la mitología hindú, las alas del pavo real, sembradas de formas que parecen ojos, representan el firmamento estrellado.

Juan-Eduardo Cirlot



LA PAVA DEL ARTE MÁS ÍNTIMO, LA MEJOR

Esta Pava es la que conjuga la belleza total. Una Pava real, de corazón marino y de pico galliforme, Pavo negro del Congo, Pavo verde y Pavo guajolote. Pueden existir todas las pavas del mundo, aquí se trata de la Pava Pava. Esplendorosa en el misterio, se oculta del sol y de la luna, permite que el atardecer la ponga sabrosa. Y viene de la constelación Pavo del hemisferio sur. Pavonis es la estrella más brillante, de color azul, y es tan descarada su distancia que está a 183 años luz. Por supuesto que hay otras estrellas Pavonis, Estrella Enana Amarilla, la Estrella Blanca. Nuestra Pava viene de la estrella Pavonis Principal. Con su policromado abanico que bota en los festejos poéticos. Una pava que se puede preparar marinada con hongos secos chinos, jengibre, mostaza y soya. La pava con berenjenas y alcachofas y vino blanco muy seco. La pava con miel, acaramelada con dátiles y cebollas confitadas. La pava enamorada del cardamomo, de las almendras peladas y de trozos de higos del fondo de las penas de amor. La pava en sus propios muslos y coqueteando con trozos de tocineta, trigo tierno, jugo de mandarina y sal de la isla. La pava encariñada con pasos de tigre, horneada con camarones y salsa de ciruelas, con un toque de estragón y aceite de oliva. La pava hasta el próximo tiempo de estar contigo, rellena de camarones y frutas secas. La pava de cada día y cada noche sentada en el árbol de la ventana, con pistachos y vino de consagrar. El muslo deshuesado de la pava relleno de queso provolandino con hongos porcini. La pava con piña bañada con polvo de merey con sus sabias torpezas y sueltas del sentido. No hay pavas para todos los gustos, sencillamente el imán florece con los gustos atravesados de

escalinatas. La pava del arte más íntimo con vainitas, zanahorias y maíz, con mandarinas y tomates margariteños, con chocolate y trozos de jamón de jabugo. Pava divina, con ojos tristes, con ojos melancólicos, con pestañas de sueño, con dulzura de encantamientos. La pava es placentera, principalmente para el sabor, es sabor de paraíso, de fuentes de la fortuna, con sus plumajes de color cobrizo, blanquizco, negros saltones, castaño dorados, luces en los mechones, plumas volantes colgadas en el pecho, pava salvaje, no puede volar por el mismo estado de contemplación que tiene, es soñadora. Esta pava se la pasa soñando con un Catire, y ese soy yo.



EL OFICIO DEL COMER

El silencio interior, el tiempo. Se aíslan. La búsqueda del placer gustativo es una gracia, es un encuentro con los sentidos del paladar. Se trata de principios que no se pueden considerar casuales. Y en el silencio interior se mezcla el sabor con sus lenguajes diferentes. La preparación de los platos debe constituir un placer, un acercamiento con los condimentos, un aprendizaje, un oficio, como el oficio del poeta, como el oficio del comer, como el oficio del vivir. Se anhela más conocimiento y se debe dejar de lado la torre encendida, a fin de que los sentidos dominen la preferencia de los aromas. Es muy clara esta teoría en Chuang-Tzu cuando condena al emperador Shun:

La cecina del cordero no ama las hormigas, pero las hormigas aman la cecina del cordero. La cecina del cordero exhala su olor. Las obras de Shun exhalaban también ese olor que agradaba al pueblo. Al que es cordero que deje su prurito (de atraerse a la gente al olor de sus beneficios).

La forma de cocinar, el gusto, las proporciones, las ollas, los recipientes, el cuchillo, y la propia cocina requieren al menos de un mínimo de conocimiento. Para situarse en estos espacios hay que responder y comenzar a conocer al menos el límite de lo pequeño. Así el espíritu defenderá la presa que baja de la montaña, la que viene de los mares, la que es escogida de la naturaleza. Así es posible llegar al entendimiento para expresar el oficio con todas sus armonías. Cesare Pavese en *El oficio del poeta*, nos lo dice:

...Para nadie es una broma la empresa de vivir, y vivir significa ser jóvenes y luego hombres, y también debatirse, darse deberes, proponerse una conducta. Lo malo comienza cuando esta obsesión de la fuga del yo deviene ella misma argumento del relato, y el mensaje que el narrador debe comunicar a los otros, al prójimo, al compañero hombre, se reduce a esta pobre auscultación de las propias perplejidades y veleidades. Tocar el corazón de las cosas por teoría o por deber es imposible. Nos debatimos y nos consumimos, eso sí. Aceptarse a sí mismo es difícil.



EL ENCUENTRO CON EL GUSTO

*Yo veía danzar entre lenguas de la llama una sombra
femenil indecisa y desnuda. La veía aun cerrando los ojos, con
la fuerza quimérica y angustiosa que tienen los sueños
de la fiebre. ¡Cuitado de mí! Era una de esas visiones
místicas y carnales con que el diablo tentaba en otro tiempo
a los santos ermitaños. Yo creía haber roto para siempre
las redes amorosas del pecado, y el cielo castigaba tanta
arrogancia dejándome en abandono...*

Valle Inclán

Una noche senté al gusto
Y esa noche se quedó conmigo
El gusto se sentó encima de mí
Salió sobre mi labio superior
después sobre mi cachete izquierdo
Después inventó el tiempo
de quedarse en el aire
Y más allá me fui con
el caballo del gusto
incendiando el sol
Recorrí el principio de la brisa
tocando los claveles rojos
recién cortados
y el ave de nombre oculto
y el pájaro de color morado lila
y de patas anaranjadas
Y este pájaro con ojos amarillos
nos lleva a las tres cumbres
El gusto conoce
porque han saltado de sus ojos
varias degradaciones de morados



LA PAVA

La pava es una animala de elevado pecho
y de gusto arbitrario
Posee el sentido de la víctima
Pava horneada
Pava sancochada
Pava frita
Pava a la brasa
Pava en los brazos de su amor
En su sensible moral sádica es el fuego
la brasa
la llama
el horno
la transformación
el vuelo del cuerpo convertido
en plato exquisito
en plato apetitoso

Se deja la pava en el corral suelta
Los últimos cinco días la pava se inyecta
con licor de mandarina y con whisky
Se le obliga a comer hierbas
pedazos de hojas secas de ajo
de cebollín y pistachos
Al cabo de los cinco días se sacrifica
En lugar de sus alas batientes
comeremos la pava en salsas especiales
con gusto

Se descubre la pava
se deja ella desnuda por completo
enseñando sus pudibundeces

hasta dorarse en el fuego
desquiciando los ojos melancólicos
y tiernos de la pava
Hay pavas para todos los gustos
En muchas creencias
nos hacen ver que las pavas son pavas

Se abre la pava
y se le introduce con cuidado la conjunción
Pavita rellena de higos y dátiles
Pavita tierna
Pavita que grite en el horno
que se le enciendan los cachetes
se sonroje
se arroje con placer en la cocedura
Pavita que dé malos ejemplos
Pavita que le gusta que la miren de este modo
La abre y refresca a la pava con la salsa
y si le falta salsa le agrega
consomé concentrado preparado
con los hígados y los riñones
y otras nimiedades de la pavita
mezclados con jugo de guayaba
Las pechugas de la pavita vienen
de la cama más transparente
La pavita a esto le ha puesto mucha ilusión
Mejor ánimo el de la cazuela de barro
donde se prepara la pavita
En la cacerola de barro acuesta la pavita
La mira para que no se pasme
Pavita pasmada no es buena carne
No es carne deliciosa, sabrosa
La carne debe disponerse para el gusto
La pavita se sofoca
es parte de la preparación
Entonces sofocada y todo
se vuelve a sacar y voltear

Lo que sí es cierto
es la manera de sacar del horno la pavita
es pinchándola con un largo tenedor
y dejar dentro del horno la cacerola
No sacar nunca la cacerola es el secreto
para que la pavita no se ponga dura ni se pasme

Acuesta la pavita sobre una tabla de madera
La corta en pedazos
La vuelve a meter en la cacerola con la salsa
La deja por 10 minutos
La saca
Se acompaña de
ensalada de berros con vinagre balsámico
y aceite de oliva

No hay nada más hermoso
que ver y sentir un pavo contento
Esta reflexión atribuye
todo su poder de seducción
Tan seductor y la mirada la relaciona
con temporalidad cambiando el cuerpo
La pechuga de pavo se prepara al horno
con cebollas y vino blanco
y especias diversas que permita diferenciar
las exigencias del momento
para obtener la mirada del otro
La pava es un animal que se siente muy libre
Se resiste a la tentación de no perder la libertad
lo cual le permite armonizar
con el conocimiento
y la arbitrariedad
Pide ser devorada por el amor
y los estimulantes
y en circunstancias especiales
por el aroma
y el sabor más fino

Los muslos y la pechuga de la pava
y de la pavita se cocinan por 15 minutos
en agua alterada por la presión del fuego
Con la cabeza se prepara un *fumet*
se cocina con las patas
y hojas de acelgas, sal marina
Cuando salga la pava borracha
y dorada del horno
mostrará una delicia de carne
una carne condimentada
y su textura es la de una pava rica
A la pava le quitará las vendas
y podrá disfrutar su gallarda cabeza
y los exaltados movimientos del pavo

Pava con sabor a pava
a pava rica, a pava pava
La pava bajo su espíritu fogoso
es por su propia condición
plato y se gusta





EL CANTAR DE LOS CANTARES

José Emilio Pacheco

7

EN LA PLAZA

La Sulamita:

Abrí la puerta pero ya no estaba mi amado. Cuando lo llamé no respondió. Con él se había ido mi alma. Salí a buscarlo por calles y plazas. Sólo encontré a los guardianes de la muralla, los centinelas que hacen la ronda. Mujeres de Jerusalén, si hallan a mi amado díganle que estoy enferma de amor.

Las mujeres:

Dinos tú, la más bella de las mujeres: ¿cómo podemos reconocer a tu amado entre los demás hombres?

La Sulamita:

Entre diez mil destacaría mi amado como un manzano entre los árboles silvestres. Su cabeza es de oro puro. Sus cabellos, racimos de palmera, son negros como los cuervos. Sus ojos son como palomas que se posan junto al estanque o se bañan en el arroyo. Sus mejillas son campos de bálsamo, macizos de perfume. Sus labios parecen lirios de los que fluye mirra.

Sus manos están torneadas en oro y las adornan joyas de Tarsis. Su vientre es de pálido marfil cubierto de zafiros. Sus piernas son columnas de alabastro con basamento de oro. Su porte es como el Líbano y se levanta esbelto como sus cedros. Su palabra es dulcísima y todo en él encanta. Así es mi amado, mujeres de Jerusalén.

Las mujeres:

Dinos adónde fue tu amado para que lo busquemos contigo.

La Sulamita:

Bajó a su huerto a apacentar su rebaño y a recoger azucenas. Díganle que venga a mi lado, descienda del Líbano, baje de las cumbres de Amaná, las alturas del Senir y el Hermón; que llegue a mí desde las cavernas de los leones y los montes de los leopardos, semejante al corzo o al cervatillo sobre las colinas de Beter.

Levántate, Aquilón. Sopla, Austro. Que ambos vientos recorran el jardín y esparzan el perfume de sus plantas.

8

EN EL JARDÍN

Salomón:

Bajo el manzano en que te concibió tu madre te he despertado. Amor mío, eres bella como Tirsá, grandiosa como ejércitos en batalla. No puedo ver tus ojos sin que me hechicen. Tu cabello es rebaño de cabras que descienden del Monte Galaad. Tus dientes son como ovejas esquiladas que salen del baño, todas fecundas y con sus crías mellizas. Tu rostro es como una granada que se adivina tras el velo.

La Sulamita:

Ponme como sello en tu corazón, como marca en tu brazo.

Las mujeres:

¿Quién es esta que sube del desierto y se apoya en su amado?

9

EN LA ALCOBA REAL

Salomón:

Amor mío, qué hermosa eres, cómo encantas cuando hablas. Con tu sola mirada me enamoraste. Una vuelta de tu collar bastó para subyugarme. Maravilla es amarte y delicia tu amor mejor que el vino.

Tu aroma supera las fragancias del áloe y la mirra, el azafrán y la canela. Tienes miel en tus labios y en tu lengua.

Tu vestido huele a perfume del Líbano. Eres fuente en el huerto, manantial de agua viva.

Tu cuello es como la Torre de David ornada con trofeos de guerra. De ella penden mil escudos arrebatados a los valientes. Tus senos son gacelas que pastan entre las azucenas. En ti no hay defecto: toda tú eres hermosa.

La Sulamita:

Desde que encontré la paz en tu amor, muro soy y mis senos son como torres.

Salomón:

Nadie puede comprar el amor.

La Sulamita:

Sería vergonzoso hacerlo.

Salomón:

La pasión es implacable como el infierno.

La Sulamita:

Sus saetas son flechas de fuego, llamaradas de Dios.

Salomón:

Los torrentes no pueden apagar el amor.

La Sulamita:

Los ríos son incapaces de anegarlo.

Salomón:

El amor es fuerte como la muerte.

La Sulamita:

Fuerte como la muerte es el amor.

POSDATA

Para hacer esta versión hubo un saqueo de todas las versiones disponibles en todos los idiomas al alcance por cualquier medio. Nadie puede siquiera aspirar a competir con los clásicos de nuestra lengua a los que debemos sucesivos y muy distintos *Cantares*.

En vez de intentar el verso o el versículo, se optó por un género del que no dispusieron los antecesores ilustres: el poema en prosa. La base de todo este trabajo fue la traducción literal y palabra por palabra hecha del hebreo, el griego y el latín por Jesús Díaz de León (1851-1909). Díaz de León manejó también las versiones alemana, inglesa y francesa. Este *Cantar de los Cantares* mexicano se publicó por primera y única vez en Aguascalientes en 1891. A Julio Scherer García debo el descubrimiento de una joya ignorada que hoy como nunca debemos rescatar.



ALAS DE PAVO REAL

Ahora me pavoneo
en los recuerdos
en las historias
y hasta en las cosas
sorprendentes del mundo

El acontecimiento ingenuo
sin devolver las tropas de las Galias

Defino
el tiempo
y el mundo exterior lo presiento
como componente de caballería
en las batallas

Obsesiono
al
ámbito
de
la
arbitrariedad

LOS SABORES

Dulce
salado
agrio
ácido
simple
amargo
picante
empalagoso
sabor a mí
es conocer los distintos sabores

Hace muchos años, en Maracaibo, en la casa de mi amigo el pintor Francisco Hung, un sábado amanecimos en la azotea, dando vueltas, hablando de la vida, de los sueños, espacios, sensibilidades, mañas, actitudes, sus definiciones y hasta sus ambigüedades. La importancia de los sentimientos y la aceptación del mundo de los otros, para así encontrarnos plenamente con nuestra interioridad.

Dábamos y dábamos vueltas en la azotea. En un determinado momento, el Chino Hung se detuvo en uno de los rincones y agarró una hoja de una planta dentro de un matero. Se la llevó a la boca y comenzó a masticarla. Me dio mucha curiosidad por lo raro de la planta. A la próxima vuelta, me detuve un rato en esa esquina y agarré una hoja de la planta. Me la metí en la boca y comencé a masticarla. No soporté el sabor amargo que tenía. Le dije al Chino “Pero poeta, esta hoja es muy amarga” él me contestó “Es una hoja amarga, desafortunadamente nosotros tenemos el gusto mal acostumbrado, sólo conocemos y apreciamos lo dulce y lo salado, existen otros sabores: el amargo, el simple, el picante, el ácido”. Estas palabras del Chino Hung,

me abrieron un encuentro con los sabores y comprendí la importancia del sentido gustativo y la capacidad que tienen los alimentos para establecernos sus misterios y poderlos apreciar.

Evidentemente los cuerpos solubles están cargados de infinitas partículas dotadas cada una de un sabor especial. No es lo mismo el curry y el picante. El curry sabe a curry y es muy peculiar su perfume, el picante tiene muchísimas variedades. El jengibre tiene otro gusto.

Cada sabor produce una sensación y un acercamiento adecuado para nuestra sensibilidad del paladar.



YO LAS OBSERVABA DESDE
LA VENTANA DE MI BALCÓN

Yo las observaba con malicia
y algo de picardía
quería hacerles el amor a las mudas
invitarlas a una pequeña comilona
Mudas y todo
pero comidas
Y prepararlas
en unos platos deliciosos
con pavo relleno de pavitas enanas
langosta en salsa de almejas
con trufas blancas
lengüitas de bufalitas
rellenas de
funghi porcini
y pasitas de
Corinto

ÓPERA O GUILLOTINA

Sonia Betancort

Música

y el cuchillo lame la superficie que prefiere,
enamorado de la brecha
acaricia un racimo de carne transparente,
posado sobre esa arquitectura y a punto de cortar
inmaculado tuerce la vista hacia el abismo,
lava con agua irreprochable sus labios de acero,
reluciente acompaña el vals de la indefensión.

La mano convierte en un tajo lo que como
y desmenuza hasta el polvo
el recuerdo de esa alevosía.
Lo que se lame es simbólico.
Comer para vivir es un sueño.
Se vive del instinto del sabor.

En lo que como se balancea una divinidad.
Tal vez lo comido es ya caldo invisible,
espesura a la que mi espesura se parece
origen de la semilla en los cañaverales.

Sólo el acto de comer es fructífero:
sexo cosmético de otra alfarería,
tiras de chocolate en la sombra del apetito,
gajo para poner al límite,
abandono de la nuez en su mitad.
Me convierto en lo que como.
Soy eso que me llevo a la boca.
Parra pisoteada seré
espuma deliciosa
pulpa para oler
cuerpo para el sacrificio.



BIENMESABE CANARIO

Sonia Betancort

En los sabores del *bienmesabe* se descubren perfumes arábigos, danzas y quejidos, *fellah min gueir ard* غيير أرض من فلاح من que introdujo alfajores y turrón en la Península Ibérica. El color del bienmesabe es el del oro oriental, un mapa de soles que abre su desembocadura asiática en el paladar. Ante los ojos se eleva una colina sembrada de almendros, copos cálidos, emoción de la blancura, regalo que la serenidad hace a un cuenco de cerámica. La sonrisa del *bienmesabe* es la almendra blanca, descascarada hasta su corazón más níveo. Vienen después yemas doradas, joyas soleadas, vestidos de seda, almíbar y canela, danza de Shiva y aromas de Sri Lanka. Canarias, conquistada por Castilla en el siglo XV, recibió de su dolor los secretos de esta delicia trascendental en la que el limón verde instala una acidez, la caída de los soles, los misteriosos ocres del verano. Equilibrio de suavidad, escarpada cumbre y calima baja, placer de mil playas limadas por los alisios, casa de laurisilva, dioses y menceyes siembran paraísos en La Caldera de Taburiente. No cabe ninguna duda de que el *bienmesabe* fue un regalo del amor. Los amantes lo descubrieron mientras paseaban desnudos por los Montes de Luna, lo comieron despacio, cada uno en la boca del otro, y supieron que no hay mejor resabio que el beso del instinto del sabor.

INGREDIENTES:

1/2 kilo de almendras

1/2 kilo de azúcar

3 yemas de huevo

1/2 litro de agua

Canela molida

Limón verde rallado

PREPARACIÓN:

Ponga la canción “Ach Guañac” del grupo Taburiente y lea los siguientes versos del poema “Acuario Atlántico” de Rafael Arozarena: “Toda la costa un hojaldre de sabor infinito/ Sin muerte porque sobreviva una isla”.

Haga el almíbar diluyendo el azúcar en agua caliente, añada lentamente —y pensando en las islas— almendras seleccionadas con esmero, peladas y molidas al atardecer, canela india y ralladura de limón verde de la Montaña de la Breña. Ponga la mezcla amorosa a fuego lento y remueva sin parar, hasta que logre la espesura de la lava del volcán caliente todavía. Deje enfriar mientras imagina una isla nevada sobre el verde imposible de mil pájaros de laurel. Añada las yemas batidas, sin dejar de remover, y coloque otra vez al fuego hasta que hierva. Deje reposar y enfriar nuevamente y sirva. Puede acompañarlo con helado de vainilla veracruzana o licor de níspero palmero frío.



LA CENTAURA

Rafael Arozarena

Salta la mano
de un dios trenzadora
pata de lana y cuero chagrinado
el rostro puede ser de un siglo nuevo
a estrenar.

El llanto de verme lejos
sin la cintura divisoria sin
entender la finta de tu mirada luz dama
bestia en el galope de circo
que hasta mis ojos llegas de repente
de tan lejos a romper las razones
que en otros ojos sepultadas tuve.

De todos tú
femenina de pronto
diosa
animal con tanta candileja
trazas ya las nuevas fiestas del cielo.

Ojos surgen lanzas enjovelas
y entre luces huyo como Erimantio.

Sin medallas ni heridas en la lucha
el hombre que fui, oso tan antiguo
en el bosque se oculta con temblores.

Santa Cruz de Tenerife 6-9-79





CISNES CONSENTIDOS
CISNES DE MI VIDA



CADA VEZ EL CISNE
CRECE EN MI CUERPO

Arrebatada me dejo caer
y me abrazo con fuerza
Siento la costumbre
Los pensamientos contienen la caída de mi espíritu
...los ojos se me están derritiendo
en la tristeza
la lluvia se detiene
Y aparezco con el viento lentamente
llevando las cenizas de la fiesta
Debajo del puente quedó la nostalgia
y la locura
en silencio
se durmió allá en la memoria...
Me hace feliz el gran estilo
He pensado que podría encontrar la paz
pero es inútil
consagro mi vulva con cierta languidez
recibo el semen y me lleno de energía
la energía es lo que me hace vivir
Me ilumino y reconcilio con el alma
me identifico con el cuerpo
la seducción ejerce en mí
un predominio en el desbordamiento
de mi intimidad
Soy de una pasión contaminadora
En consecuencia estoy arrebatada y me dejo caer
y conducir por estos cisnes
que después
crecen en mi cuerpo

VENUS FIEL PERO DESDICHADA
INFIEL PERO FELIZ
RECETA EL CISNE

Me dejo acariciar por un Cisne que se ha dejado mojar el pico con hojas de rábano picante. Pienso en el roce tembloroso de mi pareja. Buffon decía

En el Cisne respiran la voluptuosidad y el encanto que nos hacen gustar las gracias y la belleza, todo nos lo anuncia. Todo nos lo pinta como el ave del amor.

Después que me he dejado acariciar bastante, espero que el Cisne antes de morir entone su canto, es muy melodioso. Acompaño al Cisne, en su momento melancólico, y pienso como Levertov

CISNE QUE CANTA Y
Cisne que canta y
no muere.
A la deriva, el largo cuello extendido,
la nota se sostuvo, la muerte
se detuvo. Alas
crujiendo en potente vuelo, sin ceder,
cansado del esfuerzo
la música
termina sin final...

Debe ser un Cisne joven de tres a cuatro meses
Así la carne
es más tierna y blanca
Es un plato que debe prepararse en primavera
Para no hacerle mucho daño al Cisne, después que

se le han quitado las plumas, se pasa por un fuego
muy lento para dorar el resto de las plumitas
Después se le elimina toda la grasa
Este Cisne que lo he traído de los Montes Urales se
debe rellenar el cuello con paté y trufas
Dejo las Plumas a un lado para después adornar el plato
Voy al tocador y veo los cosméticos cómo quieren
alcanzarme
Yo dejo que lo hagan
Salgo toda pintada. Hermosa. Mis ojos brillan
tanto como los del Cisne

Le inyecto jugos naturales de fresa, melocotón
y guanábana. Lo acaricio con mucha suavidad, dándole
masajes hasta que la piel esté suave, suave. Le
inyecto un poco de licor de cacao, por dentro trufas
cortadas en pedacitos muy pequeños. Lo dejo macerar
por toda la mañana. En la tarde lo meto al horno, y
le agrego vino blanco con hojas de laurel. Cada 38
minutos lo veo con estos ojos y siento que se me
pierden, se me pierden. Y no sé cómo puedo seguir
no conociendo esas palabras que dicen
“Recordar es vivir”
Me siento fiel pero desdichada. Me siento infiel
Pero feliz
Yo sigo siendo infiel
con el corazón duro
maltratándolo a cada instante.
Soy la negra de la cerveza
la del cordón de oro
la de los carteros
la que transporta este corazón para hacerte feliz
Yo no cambio mi insistencia por nada
Sigo siendo fiel y me equivoco
No hay que olvidar que los jugos naturales le hacen
mucho bien al calor del Cisne, en lo posible tratar
de que no se seque y agregarle estos jugos con

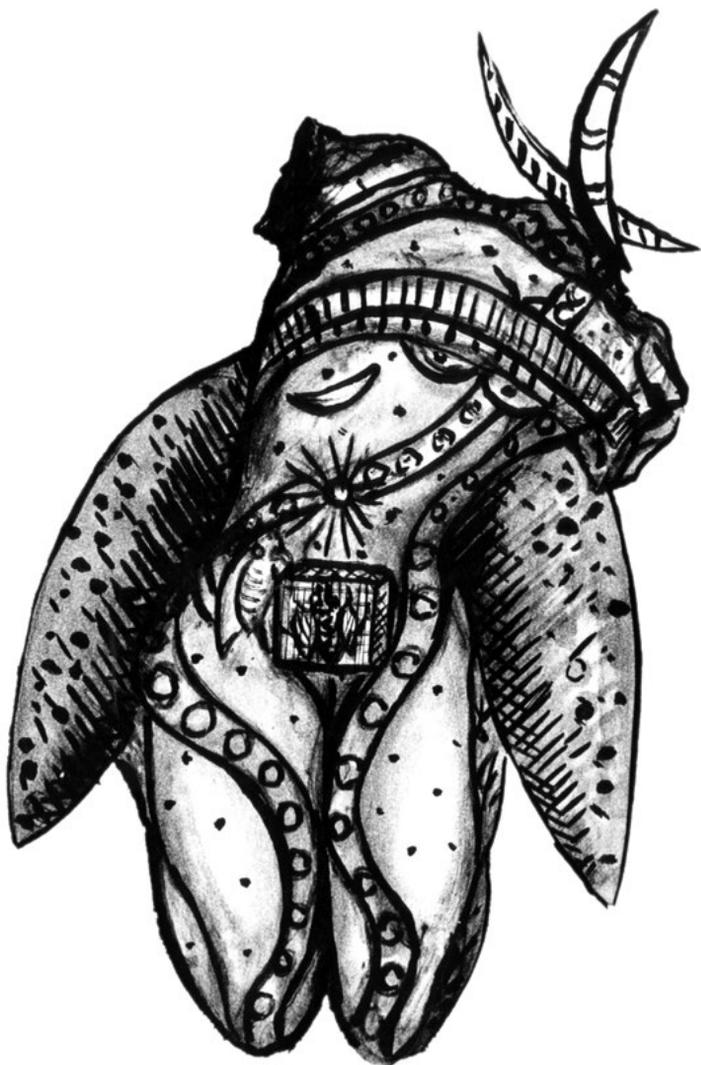
cierta picardía

A las 3 horas y 37 minutos lo debo sacar del horno
y comprenderán la analogía entre el Cisne y lo que
hace feliz nuestra vida

Una idea general resumida

Y no faltará quien piense que todo esto no se puede
hacer

Si el tiempo es vida



EN EL CISNE VENUS GARCÍA
COMIENZA LA CONFUSIÓN

En forma de árbol
de pájaro sobre las ramas
de sol cubriendo el cielo
de llanuras
y ave de otro lugar
de arroz
y de formas diversas
Así voy
silenciosa ala de Cisne
Así de truenos y manantiales
con el pico tomo las raíces
me confundo con las hojas verdes
me arrebató con los mosquitos
en los charcos
sobre la cabeza de las vacas
sobre el cuello de los toros
Al final del amanecer
también
me confundo con el principio
de la noche

ESPEJO DEL CUERPO DEL AMANTE

Adonis (Ali Ahmad Said)

Cada día, el cuerpo del amante
se disuelve en el aire,
se convierte en perfume,
gira, convoca a todos los perfumes
a que se reúnan en su lecho,
cubre sus sueños,
se evapora como incienso,
vuelve como incienso.

Sus primeros poemas son sufrimiento
de niño perdido en el torbellino de los puentes,
sin saber mantenerse en el agua
ni cruzarla.



PAVAS CONSENTIDAS
PAVAS DE MI VIDA



ENTRE TRATO Y TRATO

Los pavos generan
un grato desarrollo
del olfato
En torno al gusto
el pavo desbordado
logra la desesperación
Pavo para el Día de
Acción de Gracias

Si le baja la temperatura
acompañelo de tormentos
de precipitaciones
de nubosidad baja
de ligeras lloviznas

Al descender
cae en la trampa
del fogón
Un pavo que no se
trata bien
antes de morir
tendrá nariz grande
Y un pavo que no se
trata bien
después de su muerte
tendrá la nariz gruesa
Los pavos timoto
y cuicas eran diferentes
por su generosidad
la cotidianidad eterna

PAVO CON SALSA DE CABELLO DE ÁNGEL

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1 pavo

Paté de foie

Salsa de castañas

2 cebollas

Especias

Jugo de fresa y de mora

Dulce de cabello de ángel

El pavo se cubre por dentro con paté de foie.

Hay que cortarle los nervios de sus muslos
y de las patas

así cuando se hornee no se deforma el pavo

Hay que evitar su reducción

Se prepara una salsa de castañas con dos cebollas
y especias

jugo de fresa y de mora

Al final se agrega el cabello de ángel

Esta mezcla se introduce dentro del pavo

Se mete al horno y se va rociando

cada 25 minutos por 4 horas y media

con jugos de fresas o de mora

No descuide al pavo

EL OLLO MÁGICO
EL GUSTO GUSTOSO

De no ser así
se sentiría como un tomate
Guarda en el saco
en el ollo mágico un pavo real
Se pierde
y se encuentra nuevamente
Cómo saber lo que siente el gusto
Por instinto sabe lo que le gusta
El gusto hace el amor
La sensualidad bajo el agua
bajo el antifaz
Gusto deseable
Se encaja en el ambiente sensible
Se describe en la
exaltación de los sabores
Gusto encadenado al uso de los sentidos
en el mínimo lugar
de la eterna y breve ilusión

PAVO CELESTIAL DE SANTA TERESA D' JESÚS

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1 pavo de 3 kilos y medio
450 gramos de ciruelas sin hueso
600 gramos de nueces molidas
1/2 kilo de cebollitas
Anís estrellado
Clavos de olor
Jengibre
Estragón
Nuez moscada
Perejil
Laurel en polvo
1/2 litro de vino blanco Chablis
100 gramos de pan negro rallado
8 cucharadas de soya

Se cocina por 13 minutos, con un cuarto de litro de vino blanco las ciruelas y las cebollitas, se le agrega 3 cucharadas de soya. Al enfriarse, se le agrega el resto de los ingredientes. Se mezcla cuidadosamente.

Luego se abre el pavo y se le introduce con cuidado la conjunción. Se cose. El líquido de esta mezcla se separa en un recipiente y se le agrega el otro cuarto de litro del mismo vino, 4 cucharadas de soya.

Se coloca el pavo al horno, a fuego que treme un espacio de 350 grados por 3 horas y once minutos.

Hay que ir bañando el pavo en este tiempo, y volteándolo, y bañándolo.

POEMA DE PEDRO SALINAS

No rechaces los sueños por ser sueños.
Todos los sueños pueden
ser realidad, si el sueño no se acaba.
La realidad es un sueño. Si soñamos
que la piedra es la piedra, eso es la piedra.
Lo que corre en los ríos no es un agua,
es un soñar, el agua, cristalino.
La realidad disfraza
su propio sueño, y dice:
“Yo soy el sol, los cielos, el amor.”
Pero nunca se va, nunca se pasa,
si fingimos creer que es más que un sueño.
Y vivimos soñándola. Soñar
es el modo que el alma
tiene para que nunca se le escape
lo que se escaparía si dejamos
de soñar que es verdad lo que no existe.
Sólo muere
un amor que ha dejado de soñarse
hecho materia y que se busca en tierra.



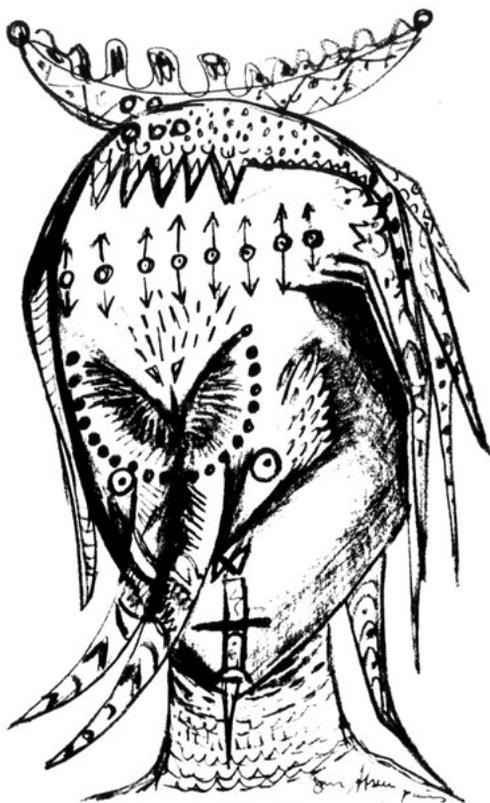


QUIEN MUERE
EN LA VÍSPERA
ES EL PAVO DE
NAVIDAD



CAPAZ DE ENARDECERNOS

El método de la posición horizontal
se puede beber en posición vertical
El universo
la tierra
es la totalidad de la uva
especial
para
la
champagne



UN DÍA AL AMANECER

a Magaly

Aún se conservan los pavos reales
Aún se discute el nombre que deben tener
Por puro encanto duermen en los cuartos
contrariando a mis hermanos
que lo hacen allá atrás en donde está el solar
Con paciencia efectúan viajes
aumentan sus deudas
toman jugo de piña
de guayaba y tamarindo
se bañan en La Pedregosa
los fines de semana
Y como son tantos
aún pasarán muchos años
en que decidan
qué nombre ponerles

CHAMPAGNE AL DÍA SIGUIENTE PARA PASAR EL RATÓN

(*guayabo, resaca*)

Hay que tener tiempo suficiente. Pensar en lo arrebatado. Un ratón que no se trata bien, no se lo perdona nunca a uno. Así se indica la verdadera pasión. Convendría una champagne plena, donde la percepción sea lo esencial para seducir a su estado natural, a su papel de fatuo. Airee por mucho tiempo la actuación. Distancia y emoción. Conquistar una copa es un sueño. Es ella quien lo conquista a uno.

Lo importante es la utopía, el placer, la picardía, la nostalgia.

En un ratón la mente incita al yo, así como Shelley le decía a su amada: *¡Amada, tú eres mi mejor yo!*

En esta suerte de resucitado se debe elegir lo amado.

Así que lo mejor es llamar por teléfono a la mejor amiga.

La invita para un almuerzo de
pavita rellena de higos y dátiles.

Y la engaña.

Y le prepara champagne.

Desnuda a su amiga. Y le dice que está muy bella.

Y tú te desnudas para preparar la champagne.

Ella pregunta

¿Tú me estás desnudando para preparar la receta?

Usted le dice que sí.

Entonces ella dice

-Lo mismo le dirás a todas.

-Okey, lo mismo les diré a todas.

-¡Bella, bellísima!

-¿Y la comida?

-No me hagas preguntas, no quiero mentir.

-¿Y la champagne?
Se sirve la champagne.

PREPARACIÓN:

2 botellas bien frías de Comtes de Champagne Taittinger,
Blanc de Blancs Brut. Año 1973
6 naranjas muy jugosas
3 zanahorias
3 manzanas
Yerbabuena con hojas frescas

Se exprimen las naranjas y luego el jugo se mete en una licuadora junto con las zanahorias. Este jugo no se debe colar. Se sirve en unas grandes copas con hielo, y luego se le agrega champagne y trozos alargados de manzana. Se debe tener un entusiasmo en el momento de beberse el trago, matizando la atmósfera para comerse unas hojitas de yerbabuena, en torno a lo necesario del amor-pasión como era lo legítimo para Stendhal. *Estudios sobre el amor* de José Ortega y Gasset, en un capítulo

AMOR EN STENDHAL

...a la postre, se reconoce que el hombre sólo ama lo amado, lo digno de ser amado. Mas no habiéndolo -a lo que parece- en la realidad, tiene que imaginarlo. Esas perfecciones fantaseadas son las que suscitan el amor. Es muy fácil calificar de ilusorias las cosas excelentes. Pero quien lo hace olvida plantearse el problema que entonces resulta. Si esas cosas excelentes no existen, ¿cómo venimos a noticias de ellas? Si no hay en la mujer real motivos suficientes para provocar la exaltación amorosa, ¿en qué inexistente Ville d'eaux hemos conocido a la mujer imaginaria capaz de enardecernos?...

PAVITA RELLENA DE HIGOS Y DÁTILES EN LA IMAGINACIÓN DE MÓNICA PISCITELLI

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1 pavita tierna
2 cambures manzano
200 gramos de higos secos
200 gramos de dátiles sin pepas
Pimienta al gusto
Salsa de soya
200 gramos de pan rallado
250 gramos de jamón ahumado
1/2 copa de vino moscatel
3 cucharadas de mantequilla
4 ajos
Tomillo
1/2 botella de vino tinto
4 cucharadas de soya
Cerezas calientes con salsa espesa

Elija una pavita tierna. Una pavita que grite en el caldero, que se le enciendan los cachetes, se sonroje, se arroje con placer en el cocimiento. Pavita que dé malos ejemplos. Pavita que le gusta que la miren de este modo. Después de mirarla así, úntele por todo el cuerpo dos cambures manzano. Déjela un rato largo que se impregne. Le abre un boquete, por donde introducirá un relleno de 200 gramos de higos secos, 200 gramos de dátiles sin pepas, pimienta al gusto, salsa de soya, 200 gramos de pan rallado, 250 gramos de jamón ahumado, 1/2 copa de vino moscatel, 3 cucharadas de mantequilla, 4 ajos cortados en pedacitos, tomillo. Cosa la abertura. Trate de capturar a la pava. La mete en un

recipiente, la cubre de nuevo con una mezcla de lo anterior (sin el pan rallado) diluida con 1/2 botella de vino tinto, 4 cucharadas de soya.

Cubre el recipiente con papel de aluminio. Pone en el horno a 300 grados, por 2 horas y media, a esta pavita de 5 kilos. Cada hora lo abre y refresca a la pava con la salsa, y si ve que le falta salsa agréguele más al recipiente. Al final después de ponerla en una bandeja, le añade cerezas calientes con una salsa espesa.



EMBRIAGARSE

Charles Baudelaire

Es preciso estar siempre ebrio. Esto es todo:
la única cuestión. Para no sentir la horrible
carga del tiempo que desgarrar los hombros
y te inclina sobre la tierra, es preciso embriagarse
sin tregua.

Pero ¿de qué? De vino, de poesía o de virtud,
como mejor le parezca. Pero embriagarse.

Y si alguna vez, en las escaleras de un palacio,
en la verde hierba de una zanja, en la triste soledad
del cuarto, se despierta, disminuida
o desaparecida ya la embriaguez, pregúntele
al viento, a la ola, a la estrella, al pájaro, al
reloj, a todo lo que huye, a todo lo que gime, a
todo lo que rueda, a todo lo que canta, a todo lo
que habla, pregúntele qué hora es, y el viento, la
ola, la estrella, el pájaro y el reloj responderán:
-¡Es hora de embriagarse! ¡Para no ser martirizados,
esclavos del tiempo, embriagarse, embriagarse sin
cesar! De vino, de poesía o de virtud, como mejor les
parezca.

ESPECIAS Y OTROS INGREDIENTES PARA ADEREZAR UNA ENSALADA

Un manojo ligado de yerbabuena, cilantro y perejil
cortados diligentemente

Una pizca de sal (no hay que olvidar que la sal
hace mucho daño). Así que es mejor agregarle
sal de apio natural preparada con semillas de primera
y sal marina

Estragón

Un poco de canela molida

(pero que se mantenga en secreto, nadie debe saberlo)

Salvia en hojas, una pequeña cantidad

3 clavos de olor

3 hojas de laurel

Tomillo

2 peperoncinos

1/2 cucharadita de pimentón español

1 copa de Pernod Ricard o ajeno

Se mezcla y se adereza la ensalada

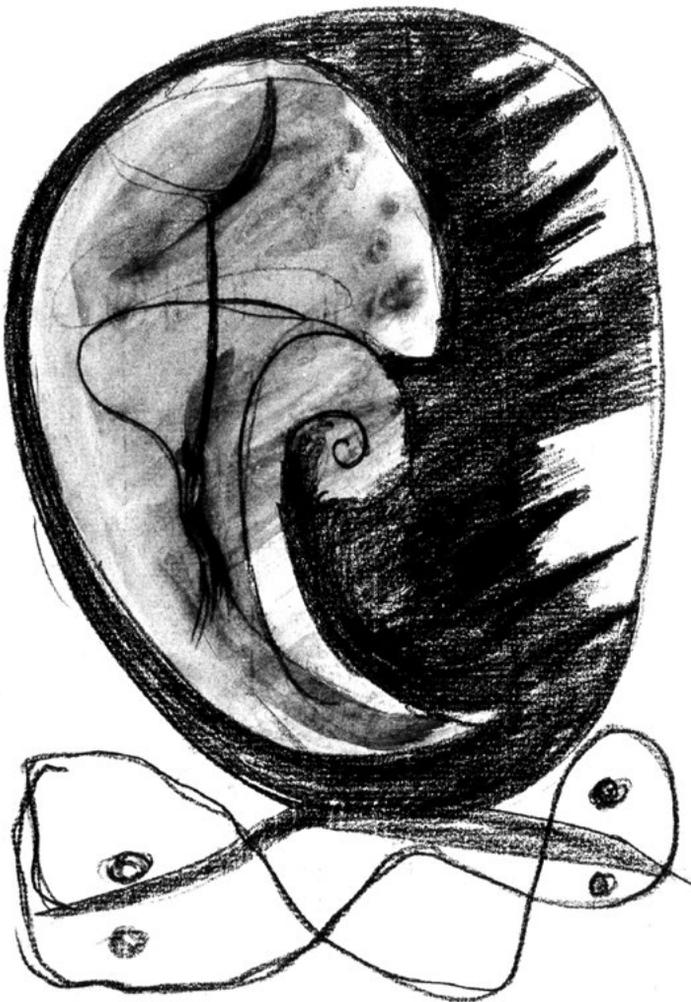
Se debe acompañar con vino Blanc de Blancs.

LA VICTORIA DE LA ANALOGÍA

En el balcón de enfrente
una niña habla con su periquito
En el otro balcón
un niño juega con una bomba inflada
En el balcón de la sala
veo a los niños jugar con pavos reales
Ando
en busca de la niñez
Todavía
no la encuentro

Rilke no estaba muy lejos de estos pensamientos:

El espacio fuera de nosotros gana y traduce las cosas:
Si quieres lograr la existencia de un árbol,
Invístelo de espacio interno, ese espacio
Que tiene su ser en ti. Cíñelo de restricciones.
Es sin límites, y sólo es realmente árbol
Cuando se ordena en el seno de tu renunciamiento.



PAVITA RELLENA CON MANZANAS Y UVAS RODEADA DE FRUTAS COMO LE GUSTARÍA A ANA MARÍA GIRALDO

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1 pavita regular (7 kilos)
200 gramos de jamón de Parma
200 gramos de tocineta
200 gramos de jamón de París
6 manzanas verdes
2 manzanas rojas
7 tiras de cebollín
3 cucharadas de mantequilla
150 gramos de pasitas
400 gramos de uvas sin semillas
1 vaso de vino blanco semisec
Pedazos de frutas:
Melocotones
Fresas
Higos
Melón
Piña

Limpie y taje las manzanas. Mezcle con los jamones cortados en cuadritos y 7 tiras de cebollín en rueditas. Agregue 4 cucharadas de mantequilla. Revuelva e incorpore las uvas pasas. A la pavita le coserá las lonjas de tocineta por todos lados. Introduzca dentro de la pavita la mitad de la mezcla.

En una cacerola que tenga tapa y pueda ir al horno, con aceite de maíz, meta la pavita y la comienza a sofreír hasta que se dore y es cuando le agrega la otra mitad de la mezcla con todo el líquido. Y la mete al horno por 1 hora y 25 minutos a fuego lento. La revisa en el entretanto tres veces. Y si le

falta salsa le agrega consomé concentrado preparado con los hígados y los riñones y otras nimiedades de la pavita, mezclado con jugo de guayaba.

Ya fuera del calor del horno, la mete en una bandeja de su tamaño y la rodea con pedazos de frutas frescas. Lo que quiere decir: higos, piña, melón, fresas y melocotones.

Para otra alma peninsular es:

H O J A

Umberto Saba

Soy como aquella hoja -mírala-
en la rama desnuda, que un prodigio mantiene
unida todavía

Niégame, pues. Que no se entristezca
la bella edad que te enciende en deseo
y por mí en infantiles impulsos se demora.

Dime tú adiós, si a mí no me es posible.
Morir es nada; perderte es lo difícil.”

ENSALADA DE PISTO MANCHEGO CON INMORTALIDAD

2 tomates maduros
1 calabacín grande, picado en cuadritos
1/2 cebolla
3 cucharadas de aceite de oliva
5 pimientos verdes picados
Al final, 100 gramos de setas pequeñas

Se sofríe la cebolla en el aceite de oliva, se agregan los pimientos verdes y los calabacines, se cocinan por 7 minutos. Se agregan los tomates triturados y pelados. Se cocina por unos 18 minutos. Se incorporan las setas, y se deja cocinar por unos 10 minutos.

Siga con un Chianti Classico Rocca delle Maciè.

PAVA CON UNA CANTANTE DE ÓPERA
EN EL PISO DE ABAJO
PARA CELEBRAR EL DÍA DE SAN JOSÉ

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

1 pava en presas
(muy joven, que apenas comience a perturbar
los espacios y cambiar de voz)
Salvia recién recogida en el campo
Onoto en polvo
Hongos frescos
Peperoncino
Crema de leche
3 cebollas grandes
Vino blanco Corvo Duca di Salaparuta

La joven y pequeña pava se lava dulcemente y se sofríen las presas con aceite de maíz y jugo de limón. Cuando estén casi doraditas y a punto se les agrega el onoto en polvo y la salvia.

Se sofríen las cebollas en rebanadas.

Luego se incorpora media botella de vino blanco, salvia y soya al gusto.

Se agregan las presas de esta hermosa pava. Se deja cocinando por 15 minutos.

Después se incorporan los hongos, lavados y cortados por la mitad, se dejan por 10 minutos y se agrega la crema de leche batida, y después se polvorea un poco de peperoncino.

Este plato se acompaña de:

Arroz al curry con almendras y pasitas.

Coliflor con quesos pecorino, blanco andino, parmesano y crema de leche. Al horno.

Postre: dulce de lechosa con jugo de limón y queso blanco ahumado.

Estos platos sólo se pueden comer con vino blanco Corvo Duca di Salaparuta (Vino Fiori Marca Verde, Siciliano).

Al final un Gran Duque de Alba. Cosecha 1929.

Mientras hace todo esto escucha:

LA TOSCA

Si en su edificio no hay una cantante de ópera que viva en el piso de abajo, entonces le recomiendo que se compre *La Tosca* de Giacomo Puccini, interpretada por María Callas, Giuseppe Di Stefano, Tito Gobbi y Franco Calabrese, con la Orquesta y Coro del Teatro de la Scala de Milán, dirigida por Victor de Sabata.

SAN JOSÉ

Era cultivador de coliflores
Y pensaba que no era para andar sin amor
cuando preparaba un plato
Lo que hay que inventar es la manera de caminar
contra el viento
Y estas cosas para comer y sentirnos gratos
y conservemos la memoria en el paladar

MITAD PÁJARO

La mujer del fin del mundo
Da de comer a las rosas,
Da de beber a las estatuas,
Da de soñar a los poetas.

La mujer del fin del mundo
Llama la luz con un silbido,
Hace a la virgen volverse piedra,
Cura la tempestad,
Desvía el curso de los sueños,
Escribe cartas para el río,
Me empuja del sueño eterno
Hacia sus brazos que cantan.

Murilo Mendes

Traducción Rodolfo Alonso

AL PAVO LO EMBRIAGAN CON PISCO

Al pavo lo embriagan con pisco,
lo degüellan
con un cuchillo belga

Ahora salta
como una liebre de las lomas
y corre como un zorro

No hay un pavo tan fuerte
en toda Chilca

Ahora lo admiramos
(sin cabeza)

Antonio Cisneros

PECHUGA DE PAVO AFORTUNADA
CUYO PLACER ES RETOMAR EL AMOR
EN EL JUEGO DE SUS PLUMAS

Se retoma el amor, y se toma de la mano, del pensamiento, del cuerpo. Compartir las ideas para que la pechuga del pavo sea afortunada.

No hay nada más hermoso que ver y sentir un pavo contento. Esta reflexión atribuye todo mi poder de seducción. Seductor y la mirada me relaciona con temporalidad, cambia mi cuerpo.

LA MÁSCARA

Habituado a las embarcaciones ligeras
me dejó arrastrar a la orilla de la playa
Allí me reúno con contrabandistas
y participo en todo tipo de juego prohibido
La muerte me vigila de cerca
Con belleza los tatuajes y con prudencia
se acercan y se alejan
Salgo al patio y veo que no los conozco
y el resto sirve para ser utilizado
como leña en las noches

También le cambio trajes, caretas, y mi cuerpo revela placer, doblemente precioso soy seductor. Y entre los objetos curo mi narcisismo. Visible para imponer el gusto y los condimentos y los vegetales acompañan esta pechuga de pavo. Se da cuenta de por qué la pechuga del pavo está feliz, atolondrada, delirante y no hay nada más hermoso que ver una pechuga de pavo feliz.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN:

La pechuga de pavo se prepara al horno con cebollas y vino blanco y especias diversas que permita diferenciar las exigencias del momento para obtener la mirada del otro.

Se saca del horno cuando esté en su punto. Se deja enfriar, se corta en trocitos cuadrados.

Se sofríen en una cacerola con aceite de soya. Se les agrega los tallos de 250 gramos de celery y los tallos de 300 gramos de acelgas y 100 gramos de brócoli.

Curry para que le deje un sabor fuerte

1/2 botella de vino blanco

Pimienta al vuelo

Un manojo pequeño de perejil

400 gramos de hongos frescos

350 gramos de vástagos de bambú

200 gramos de piñones

Un pequeño recuerdo de sal marina no le caerá mal

Al final, media cucharada de harina para espesar la salsa

El plato se debe servir caliente y sentirá en el juego del amor el placer de las plumas retomando la Máscara.

PLENA ES LA PASIÓN
Y EL MOVIMIENTO ERÓTICO

Conocido el animal
Y su plumaje veteado por la lluvia
Siembra presagios el viento
Se desnuda la claridad del atardecer
Se inquieta la vestidura del espíritu
Marchan las estaciones en las manos de barro
El fondo del cielo está en su sitio
La simetría del gesto es la fiesta
Toda antigua condición se deja cautivar del límite
El arte de la mañana orienta la ocasión
Virtud nueva
Razón del destino
Se activa la combinación de los signos
La idea de la palabra viviente
En el horno de cerámica se cocerá el
Pavo real de fuego

Para Cézanne

La naturaleza se piensa en mí, y yo soy su conciencia



EL FLORIPONDIO COME BRUSQUETTAS ETRUSCAS

*A la sombra del árbol
de mi gran nostalgia ya comenzarían a devorarme,
ya comenzarían.*

Juan Sánchez Peláez
(Elena y los elementos)

El Floripondio sale de su casa en busca de su soledad. Piensa en la memoria, en el arte de sus sueños. Se sienta en la barra de un restaurante. Se toma un whisky. Mira a los lados, decide no mirar más a los lados. Siente una fuerza profunda, una presencia tempestuosa sembrada entre el viento y el susurro de los aromas, en la sombra de la tarde íntima. Adornada en el misterio, en lo terrible, y aparece dentro de ella buscando *brusquetta etrusca*. Él no mira nunca para atrás. Pide otro whisky. Y se bebe otros y otros y otros. Pide que le den una mesa. Se sienta y al lado encuentra lo que no averiguó antes. La fuerza del poder, la inocencia de los ojos, los ñoquis cuatro quesos precipitados. ¿Y la *brusquetta* por favor? ¿Qué pasa con la *brusquetta*. La *brusquetta* llega casi justificada en la exaltación del encuentro.

Puedo decirle que su mano eleva el pensamiento:

-El poder está dentro de mí, sueño con muchos zapatos, sueño con aviones a control remoto que entran y salen del agua y no se echan a perder.

Débilmente en la intuición, en las callejas de mi tiempo, en mi lado de persona bebida, prolongo la provocada soledad, y permito oscilar en la furia del espíritu, confundíendome en los acuarios.

-Válgame Dios de sus celos.

Pero una copa de vino, es una copa de vino. Para los etruscos era el rito en favor de la exaltación, el cortejo de los riesgos impunes, la extensión esparcida de los Frangélicos. Al parecer el reverso o el signo duplicado, el signo del fuego brillando en la claridad.

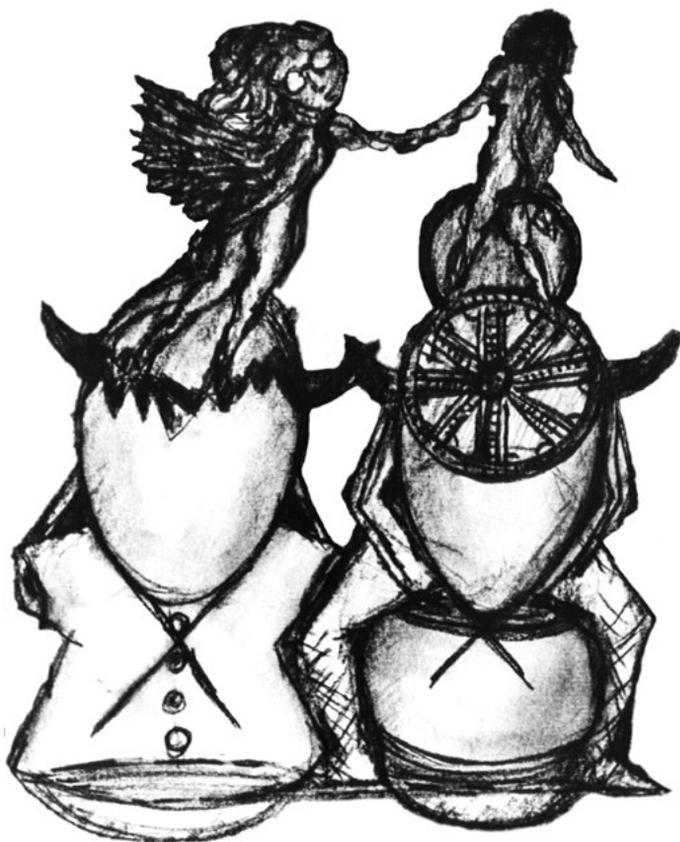
K'an simboliza el alma encerrada en el cuerpo, Li simboliza la naturaleza en su radiante transfiguración” “Dedicarse al cuidado de la vaca trae ventura” (La vaca es símbolo de máxima docilidad. Al cultivar el hombre dentro de sí esta docilidad, esta voluntaria dependencia logrará una claridad nada hiriente y encontrará su puesto en el mundo.) (30. Li / Lo Adherente, El Fuego). También “representa al sol en un cielo diurno... En virtud de la claridad de su ser hace que la luz se extienda cada vez más en el interior de la naturaleza humana.

La *brusquetta* se cubre con sus tomates, la otra con sus hongos. Me dejo embriagar. Me dejo embriagar de una manera tan libre, sin ayudarme ninguna razón. Dependo de una orientación suspendida en el apetito de siempre, en este movimiento de los ojos. La evidencia de mi debilidad continúa, ha logrado permanecer.

¿QUIÉN LO SABRÁ, QUIÉN?

Ay, quién sabrá, alma mía, dentro de qué alma
cantarás tú más allá de los siglos,
en las dulces cuerdas del silencio,
en las arpas de las sombras, tus deseos ahogados
y la vencida alegría de la vida. ¿Quién lo sabrá, quién?

Lucian Blaga



MUSLOS DE PAVA CON ALGUNOS PEDAZOS GRACIOSOS DE PECHUGA

La pava es un animal que se siente muy libre. Se resiste a la tentación de perder la libertad, lo cual le permite armonizar con el conocimiento y la arbitrariedad. Pide ser devorada por el amor y los estimulantes y en circunstancias especiales por el aroma y el sabor más fino.

En su preparación hay que tener audacia, descaro y reservas, hay que conocer el arte de la diversión, manejar el papel de cirquero, el de amante y el de goloso, también el de un anfitrión encantador, en fin, ser agradable a la vista, sabroso en el cuerpo, gracioso y necesario en las circunstancias.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

6 muslos grandes de pava
1/2 pechuga de pavita
1/2 taza de aceite de maíz
4 cucharadas de aceite de oliva
1/4 taza de vinagre de vino
175 gramos de almendras peladas
187 gramos de pasitas amarillas
3 pepinos ácidos
1 cebolla morada
7 hojas de estragón fresco
4 hojas de laurel
1/2 cucharadita de sal
110 gramos de frutas secas

Se ponen a macerar, dos días antes, los aceites con las hojas de laurel, el estragón, la sal, los pepinos cortados en rueditas y la cebolla cortada en cuadritos.

Los muslos y la pechuga de la pava y de la pavita se cocinan por 15 minutos en agua alterada por la presión del fuego. Si el agua contiene un poco de grasa, se bota.

Se les quebranta su belleza femenina quitándoles la piel, y se siguen cocinando con agua nueva.

Sorprenda a estas presas, agregándoles un poco de sal de apio y de sal de comino. Cuando estén cocinadas se sacan del caldo. Se dejan enfriar las presas de las pavas. Ármese de valor para cortarlas en pedazos con sofisticado aplomo. Rechace lo ambiguo, el cuestionamiento fácil. Busque una fuente adornada de margaritas silvestres, y deposite las presas con cariño, y de una manera graciosa, agregue las almendras, la fruta seca y las pasitas.

Una hora antes de servir el plato agréguele los condimentos macerados. Deje las pavas por 17 minutos en la parte baja de la nevera. Después sirve el plato. Y lo acompaña de amor a la canaria.

PERAS *GLACÉ* A LA CATALINA CON FRUTAS DE LA PASIÓN

El paisaje se adorna con largas plumas. Los colores buscan el espacio. Implica el estado de ánimo, complicidad de los rasgos y el movimiento de las inquietudes, tanto más, se clasifica en semejanza: el tiempo. De donde viene está el culto del cuerpo, los senos briosos de erotismo.

En este inocente acto contaminao mis ideas, manejo las posibilidades, me cubro y me descubro en la misma ceniza del ave Fénix. Distingo el territorio, me sitúo en el orden de las diferencias, supone restablecer el conflicto interior con el mundo de las frutas de la pasión. Será tal vez esa verdad del mal que encuentra George Bataille en estos versos de William Blake:

La crueldad tiene un Corazón Humano,
y los celos un Rostro Humano;
El terror tiene la Divina Forma Humana,
y el misterio el Vestido de Hombre.

El Vestido del Hombre es el hierro que le forja,
La Forma Humana, una forja de llama,
El Rostro Humano, un horno sellado,
El Corazón Humano, su garganta hambrienta.

La parte oscura detiene la marcha del argumento. Intervalos de eternidad, siglos de caprichos, impulsos del terrible orgullo, y las miradas gesticulan el horizonte en calidad de piel y cuerpo, de tormenta, de embriaguez. Esta orientación necesita de un esfuerzo singular, nacer y no existir, o existir en abstracto. El equilibrio es de los dioses. Podríamos superar las trampas de dios, sólo cuando dios lo quiera. La condena al reino de los cielos se ve en la

posibilidad de entrar por *La Puerta Mágica* situada en los Jardines de Piazza Vittorio Emanuele. Leer algunos fragmentos que están a su alrededor:

El centro (está) en el triángulo
del centro (es decir, central)

Cuando en tu casa cuervos negros
parirán blancas palomas
entonces
tú serás llamado sabio

El diámetro de la esfera, el tau del
círculo, la cruz de la órbita,
no ayudan a los ciegos

Quien sabe quemar con agua
y lavar con fuego
transforma
la tierra el cielo y el cielo
en tierra preciosa

Si haces volar la tierra por encima
de tu cabeza, con sus plumas
transformarás en piedra las aguas
de los torrentes

Si te sientas no te vas
si no te sientas te vas

El que entra por ahí será salvado, y entrará y saldrá, y hallará que en *El Amor Loco*, Breton lo especifica:

La mayor debilidad del pensamiento contemporáneo
creo que reside
en la excesiva estimación extravagante de lo conocido

respecto a
lo que queda por conocer...

Y antes había dicho:

En el plano individual la amistad y el amor, como en el
plano social
los lazos creados por la comunidad de los sufrimientos y la
convergencia
de las reivindicaciones, son los únicos capaces
de favorecer esta
combinación brusca y estallante de fenómenos
que pertenecen a series
causales independientes...

Se concibe, sin duda, en el milagro necesario. Se entiende que es una historia inventada para renunciar al esplendor de la existencia. Es cuestión de las costumbres. Concede la fuerza de romper cualquier excusa. Los ojos se extravían en la ausencia, desdichados, inconvenientes en el mal necesario. Desorden de la naturaleza. Angustia que acecha sin interrupción, desesperando la flor de la desesperación. Y de sus arrebatos posibles, audaces, evidentes en las artes del fuego. Mucho de sus méritos, desgarran lo más profundo de sus ideas.

Ahí está la ansiedad, con su habilidad y desenvoltura, con las sensaciones. En esta intensidad el sentido abandona el tiempo posible de la evocación, establece en la ingenuidad una caída enigmática, unida al peligro, trasciende las sombras. Ejercita la desdicha. Se embriaga el interior. Es consecuencia indudable del desvarío. Desafía, cambia el dolor a otros planes soportables en la vanidad humana. En la posesión puede elaborar la imaginación para poseerla. Duración del tiempo, paciencia, armonía. Al salir de sí misma se atrapa ávida de sí. Yo deseo sencillamente su apariencia lógica y experimentar el borde de lo imposible. Como un llamado de Baudelaire, el encuentro, en el desencuentro:

En el gran amor apasionado la única que gana algo para sí es la propia pasión.

LOS INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN

4 peras grandes

1 taza de pulpa de parchita (fruta de la pasión)

1 taza de agua

1/2 taza de azúcar angélica

1 cucharadita de canela

1 poquito de mantequilla.

Se lavan y se secan bien las peras, se les quita el corazón, metiendo el cuchillo en la parte de arriba (no abajo). En cada agujero se mete un trocito de mantequilla, azúcar y canela. Se meten en una olla, encima se les pone el jarabe preparado con el agua y el azúcar.

Hervimos durante diez minutos. Se tapa y se cocina a fuego lento hasta que estén tiernas, siempre echándoles jarabe. Se añade el puré de parchita. Se sacan las peras con cuidado y se ponen sobre un plato, encima el resto del jarabe y del puré. Se decora con un trozo de angélica, se enfría y se sirve con crema espesa.

PAVA EN SALSA

(*al modo de Antonio García*)

INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN

I pava
Pedacitos de ajo
Pimientos verdes
Almendras
Ciruelas pasas
Uvas pasas
Aceitunas sin pepas
Zanahoria
Tomate
Hongos
Curry
Vino blanco
Ron
Consomé preparado con los huesos, vísceras y
cuello de la pava
Sal
Pimienta
Estragón
Jugo de parchita

Lávese las manos con jugo de uva. Agarre la pava. Sóbela suavemente con un poquito de *moutarde à l' estragon*. Póngala sobre una bandeja, que se relaje y se sienta suave en el *aire sobre el aire*. Cuando ciegue la tempestad, correrá en la pava la mostaza. La vuelve a sobar con un poquito de soya, y la vuelve a dejar explayada en la bandeja.

Las pechugas de la pava se sonrñen y se sienten las propias.

-Yo soy la pechuga propia con mucha circunstan­cia, y como no tengo arrogancia, a mí me tratan como la propia pechuga.

La pava tiene una piel suave, deliciosa, pava deliciosa y sabrosa. Y es cuando usted le inyecta pedacitos de ajo, pimientos verdes, y más nada. Y mira la pava con ojo de gavilán, con ojo de búho, con ojo de jirafa, con ojo de locura. Si usted siente la locura, siente la pasión, y se siente cursi, siga sencillamente la preparación de esta turbadora pava.

Hay que dejar la pava al aire. Se pone sabrosa.

En la preparación del relleno utilizaremos: almendras, ciruelas pasas, uvas pasas, aceitunas sin pepas, zanahoria, tomate, hongos, curry, vino blanco, ron, (consomé preparado con los huesos, vísceras y cuello de la pava), sal, pimienta, estragón, todo bañado con jugo de parchita.

Se deshuesa la pava con una hendidura que vaya por todo el lomo, para retirar la rabadilla, el costillar y el esternón, donde se asienta esponjosa la pechuga. Se introduce el relleno. Después se amarra, se satura la herida del lomo, y se cierran sus agujeros. Se cubre con un sudario de papel de aluminio por cuatro o cinco horas en un horno de temperatura *in crescendo*. Veinte minutos antes de finalizar su apasionado horno, se descubre la pava, se deja ella, desnuda por completo, enseñando sus pudibundeces hasta que se dore en el fuego desquiciado.

Un sentimental diría: -Más sabe la pava por pava que el diablo enamorado. Usted es un carnívoro terrestre, y se prepara para volar en el sabor, en la preparación del plato, en el clima del huésped, en la inocencia de los sueños. Pero déjese de pendejadas y siga con la preparación de la pava.

Si conoce historias sobre animales, baile en el incendio del silencio, retome el delirio del caballo, y agarre un vaso, lo llena de hielo y se toma un whisky. Este va a ser su primer whisky. Es la preparación de la pava, rocíele a la pava un poco de vino blanco.

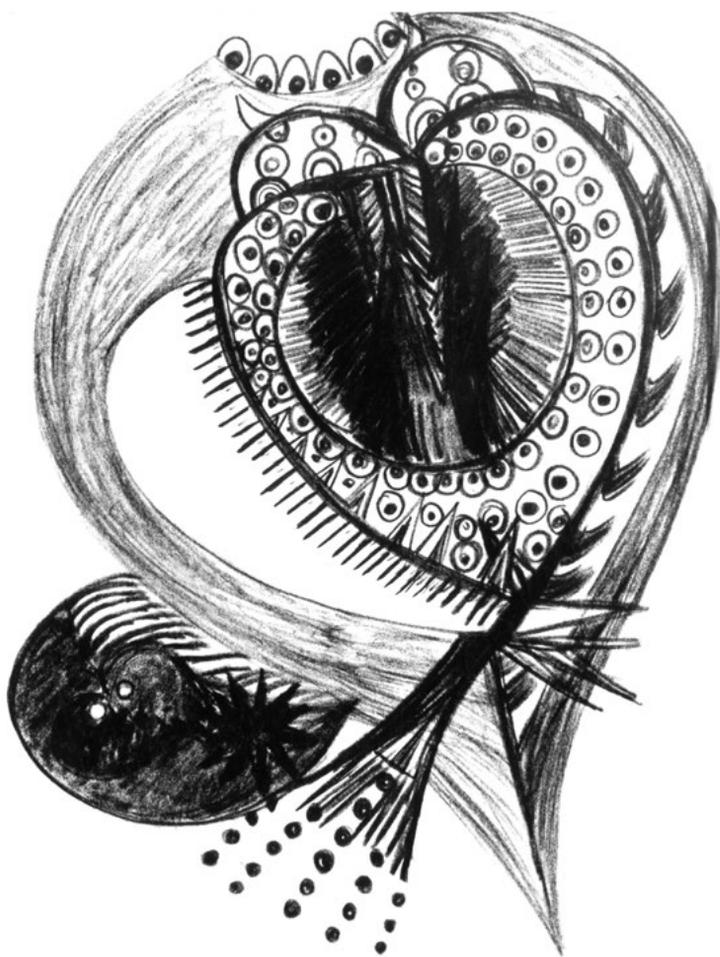
Los otros ingredientes nos asombran en el desconcierto que producen los ojos melancólicos y tiernos de la pava. Hay

pavas para todos los gustos. En muchas creencias nos hacen ver que las pavas son pavas y lo demás es lo que el doctor García nos preparó, para sorprendernos con su erótica receta.

Y disfrútenla con la ensalada, que por supuesto es lo mejor de la noche.

Y Augusto... Augusto, ¿dónde está la espada para picar a esta pava?

Soledad con su detalle acostó a la pava en la nueva bandeja, en la bandeja pava.



EL CÓNDOR DEL PARAÍSO EN CARANACOA

*En la Puerta Hermética de Roma está escrito
un palíndromo que dice
‘Si sedes non is Si non sedes is’:
Si te sientas no te vas, si no te sientas te vas*

Así es el encuentro del Orinoco
del Guaviare y del Atabapo
La entrada no es para morderse la cola
ni sentarse y quedarse
es también el camino
hacia los enigmas que los alquimistas
los poetas
los artistas
los filósofos
los juglares
los chamanes
los magos y los científicos concibieron
para seguir encontrando el centro del mundo
donde se conoció una gran inundación
donde nacieron los primeros hombres
la luz y la piedra filosofal de la creación
Descubrir en estos diagramas la correspondencia
de formas particularmente nuevas
en nuestras conmociones
en los estados de artistas
en la representación del mundo
y obrar con los elementos de
navegación visual y poética
descifrando imágenes y palabras
en la memoria del movimiento del río

restableciendo la comunicación con los
antepasados
con su memoria
y del espíritu de ese viejo indígena
que tocó una flauta larga
un carruso y nos transportaba como el destinado
al silencio musical y a detener las aves en el cielo

Venerando el territorio con el baile sincopado
en sensaciones de fin de mundo
y de principio de mundo: existencia y muerte
el todo y el uno que danzará
en nuestra imaginación para siempre
con las flautas sagradas y largas demuestran su
fidelidad a los dioses
y en la cuadratura del círculo:
autofecundación
prolongación de la vida
y del tiempo en las piedras largas

El Atabapo
también es celoso
El Atabapo se enfureció de celos
no soportó que ciento veinte poetas y artistas
cincuenta periodistas y cineastas y fotógrafos
cientos de guías
anfitriones
todos montados en la gabarra
protegida por una barcaza
de transportar animales

Éramos los animales
Nos jactábamos de que estábamos en primera
Éramos los animales en el decir de Hugo Zapata

Poesía y animal de costumbre
en el decir de Juan Sánchez Peláez

En dos Hércules de las fuerzas aéreas
de Colombia y Venezuela
nos encontramos en la frontera
en Puerto Inírida y en San Fernando de Atabapo
El Atabapo no soportaba tanta belleza
delirios
encuentros
abrazos
proyectos
planes
bodas
mapas
los propios países sin fronteras
la frontera del alma
la fascinación por el otro
la confluencia de los ríos Orinoco
Guaviare y Atabapo
Y nuestro pensamiento
y la palabra era el Orinoco
Semejante verdad de tanta grandeza
del río madre
Piedra y fundación

Atabapo celoso
aprovechaste el temporal para asustarnos
para encallarnos en los matorrales
de la oscura noche
del silencio de los animales silenciosos
al acecho de una buena presa
carnosa
rica y con espíritu de integración
presa del Atabapo
presa del soñador

Era Caranacoa voz de árboles milenarios
de piedras
dos carretillas simbolizaban la llegada de

visitantes ilustres
y el color rojizo del agua en el río era la conciencia
sólo faltó el hielo para beberlo como whisky

Un trovador dijo
“Aquí vengo con mi cante a embriagarles la razón”
Unas iguanas bajan de las pequeñas montañas
comen y pelean
se desnudan a la orilla de los ríos

Es la mano del indígena
su gusto y sabor
platos de celebración
Comemos ajicero
una sopa de pescado un poco espesa
de un gusto que retenía el aire de las tradiciones
donde nos tropezábamos con la riqueza de sus mezclas
un caldo de un proceso maduro
salpimentado con yucuta polvo de yuca molida y seca
El cazabe secado en la piedra grande
Un nombre más poético el pescado moquiao
Adormecen a los peces con el barbasco
atrapados con el cacurí en las corrientes del río
aromatizados dentro de unas hojas amarradas y
se preparan en grandes ollas con el espíritu del agua
de la olla y del fuego
Como bebida agua con papelón y limón
dándonos noticias del origen
y con su idioma el Curripaco
y con sus vestidos de corteza de árbol decorados
danzaron expuestos
al sol del comienzo de la tarde
acompañados con sus flautas largas
en el diálogo musical con los dioses
y la representación del universo
su cosmogonía

Menos mal que se equivocaron cuando utilizaron el OS
CARANACOA OS SALUDA
toda esta profundidad en la danza
en el sabor de sus platos
en el diálogo del hombre con el desierto
con el mundo
las buenas gentes los siguen
llamando salvajes
en el decir de los poetas

Vamos a comer un pescado envuelto en hojas de plátano, ese era uno de nuestros destinos en una travesía que ha sido la más larga travesía que he pasado en mi vida. Nos esperan en la parte colombiana, éramos bien venidos hasta con un OS CARANACOA OS SALUDA. Era que hablaban bien los indígenas colombianos o era el curita o era el misionero evangélico. Os lo dejo en la larga caminata por pasajes, piedras, laberintos, caminos de agua, de hormigas, de bejucos, de huellas de tigres y caimanes, de culebras y de mapanares. Estábamos en el centro del mundo, en lo que se considera en todos los sentidos el centro del mundo.

PECHUGAS DE PAVITA DE RICARDO

INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN

Pechugas de la pavita
2 cebollas
3 ajos
Yerbabuena y albahaca
Aceite de oliva
Castañas
1 copa grande de vino blanco
2 cucharadas de mostaza de Dijon
Pimienta blanca
1 cucharada de mantequilla de maní
Soya
1/2 taza de jalea de mango natural
Berros
Vinagre balsámico

Es un ensamblaje. La pechuga de la pavita viene de *Mi reino por este mundo*. La pavita a esto le ha puesto mucha ilusión. Mejor ánimo el de la cacerola de barro donde se preparará la pavita. La adecuada cebolla se debe cortar en 25 ruedas muy finas. Se lleva una prenda con los ajos. Se enrolla la pechuga de la pavita, se le acaricia el cuerpo con un interior de yerbabuena y albahaca. Se cubre y se puya con aceite de oliva. Algunos pedacitos de castañas con mantequilla de maní.

Aparte prepara una salsa con una copa grande de vino blanco, dos cucharadas de mostaza de Dijon. Una intemperancia de pimienta blanca, una cucharada de mantequilla de maní, lo mismo que de soya, 1/2 taza de jalea de mango natural.

En la cacerola de barro acuesta la pavita. La mira para que no se pasme. Pavita pasmada no es buena carne. No es carne deliciosa, sabrosa. La carne debe estar preparada para

el gusto de los comensales. Cada uno tiene un gusto distinto. Menos mal. En la preparación del plato se debe llegar, como los chinos, a la más alta perfección, a la delicadísima gastronomía, milenaria, preparada por imaginativos y refinados cocineros. De eso se trata, de la aguda condición que debe tener el cocinero cuando se enfrenta con los distintos sabores, olores, gustos. El plato debe prepararse de dos maneras. La primera para que le guste al que lo prepara. La segunda para que guste a los comensales. Conocer y apreciar el paladar de los otros, distinguir los sabores.

Acostada la pavita se le agrega la salsa. Se mete al horno a 450 grados por 10 minutos. Se saca la pavita y se le da una vuelta y si le falta salsa le agrega un poco. Baja el fuego a 280. Vuelve a meter la pavita al horno y la deja por 13 minutos. La vuelve a sacar. La pavita se sofoca, es parte de la instalación que estamos preparando. Entonces sofocada y todo se vuelve a sacar y voltear. Lo que sí es cierto es la manera de sacar del horno la pavita, pinchándola con un largo tenedor y dejando dentro del horno la cacerola. No sacar nunca la cacerola es el secreto para que la pavita no se ponga dura ni se pasme. Por cuarta vez después de 43 minutos saca la pavita con la cacerola. Acuesta la pavita sobre una tabla de madera. La corta en pedazos, la vuelve a meter en la cacerola con la salsa. La deja por 10 minutos.

La saca y la acompaña con una ensalada de berros bañada de vinagre balsámico y aceite de oliva.

ME QUEDO ESTA NOCHE AQUÍ
CON LAS ALCACHOFAS RELLENAS

La noche articula al mundo
Cielo de la noche para el cielo despejado
Para el cielo nublado
Para el cielo enamorado Jacques Cazotte
Escribió *El Diablo Enamorado*
Y la noche enamorada Y el anochecer Y el crepúsculo
Vigilia y Sombra como lo es para Vicente Gerbasi:

Las aves no vuelan en el cielo vuelan en el aire

La noche es el animal de la fertilidad
El guardián de los mares El símbolo de las aguas
En la creencia de los Dragones un collar de Afganistán
Joya superior
Luminosidad
La naturaleza señala la persistencia geométrica de la
oscuridad

Desde esa estancia, sumergida en
la noche más profunda, lo conocía ya todo, la había
penetrado, la llevaba en mí, la hacía vivir, con una
vida que no es la vida, pero que es más fuerte que
ella y que ninguna fuerza en el mundo podría
vencer.

Maurice Blanchot

El camino hacia la noche por la escalera de caracol se
aclara

La región alberga el sendero y lo humano

El poeta toma de las altas horas la arqueología de la
lámpara

El invierno la morada

La lluvia estaciona la estancia de la palabra

Los búhos

Los pescados voladores

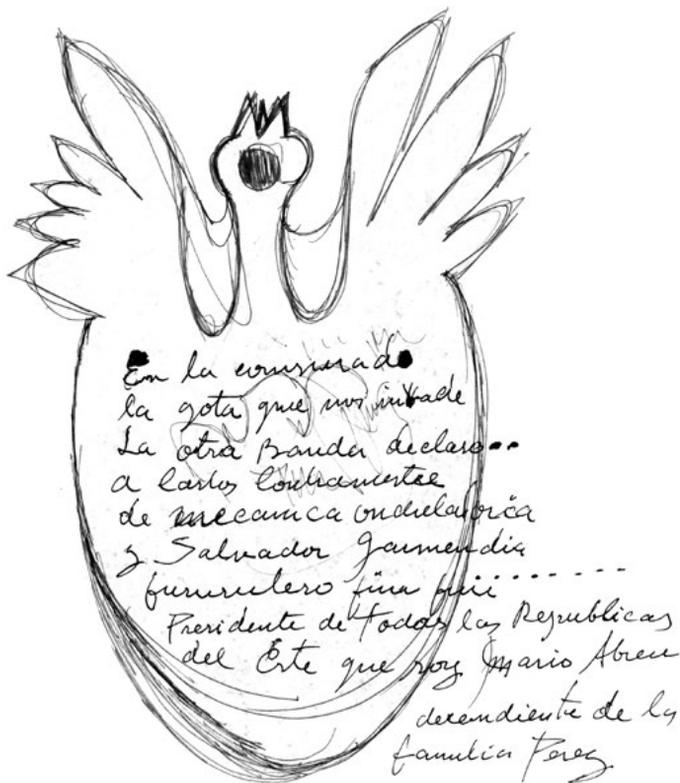
Se enciende el candelabro

Se contempla el resplandor

La estrella de la intimidad

El sonido de la noche

Y de las horas



ALCACHOFAS RELLENAS PARA RESPONDER LA LLAMADA DEL SUEÑO

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

Corte cuatro alcachofas por sus bases
al final de las últimas hojas
Sáqueles del corazón sutilmente la pelusilla
Rocíe con un pincel jugo de limón sobre las alcachofas
Las deja reposar por un rato
Se ponen a cocinar con agua y algunos granos de sal
marina
Al entrar en el cuerpo de lo cocido
esta flor se saca del agua
Aparte se cortan doscientos gramos de hongos
dos zanahorias medianas en cuadritos
un ajo porro
perejil picado y yerbabuena
Se cocinan por diez minutos
Se pasan por un colador
En un recipiente que pueda ir al horno
se extienden las alcachofas
y se rellenan con estos ingredientes
Encima de ellas se ponen pedacitos de mero ahumado
Una intención de pimienta blanca
y se bañan las cuatro alcachofas con vino blanco
(dos copas)
Se mete al horno a 300º por veinte minutos.

CUYO RESULTADO ES PRECISAMENTE LO ERÓTICO

Entre las inseguridades la aurora es la naturaleza de las dudas. Mueve su inquieta mente, con el tiempo, en los movimientos fuertes y débiles, suele disimularse en la virtud. El Gusto de capacidad misteriosa. En sus cabellos el Gusto combina el espíritu. Completa el paisaje, recupera los rasgos, la prisa. Es el Gusto, el sabor que obliga a elegir el bestiario de los aromas, el instinto del cuerpo. Minucioso suceso de la memoria.

Las metáforas del Gusto entran en duelo. Gusto habitable en la intimidad. Otras voces fijan el cambio de las ramas caídas, ataviadas curiosamente por el ansia. El Gusto contraría el idioma legible, el brillo de las confusas semejanzas, la combinación del alma. Pretende crear con los distintos sabores los fragmentos de la vida. Es propenso a la lujuria. Animal capaz de morder. Se agita por sus extraños deseos. El Gusto es como el peligro de exagerar el inconsciente sexual. La criatura desvalida. El abatimiento se confunde en la realidad donde el alimento se hace más ardiente. El Gusto se diluye en un vocabulario donde es leyenda, temperatura, trazada cronología, la orquestación de sus afinidades, la búsqueda de los contrastes, la actuación. El Gusto actúa, se proyecta en las diapositivas, en las fabulaciones.

Y para unos hay un arte de amar. Para otros un arte de enloquecer, un arte donde los sabores desorientan la historia del paisaje gustativo, el acontecimiento de la visión. Eternizar los sabores es la presunción del Gusto.

PAVO RELLENO DE ALMENDRAS Y UVAS DE LUIS FERNANDO PELÁEZ

LOS INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN

- 1 pavo de unos 9 kilos
- 200 gramos de almendras peladas y picadas
- 1/2 kilo de uvas moscatel
- 1 botella de vino
- 2 cebollas en cuadritos
- 3 dientes de ajos pequeñitos
- 300 gramos de jamón ahumado en lajitas
- 150 gramos de pan rallado
- Pimienta negra al gusto
- 1/2 taza de perejil picado
- Tomillo
- 4 huevos
- 100 gramos de mantequilla

Con la cabeza del pavo, con las patas, hojas de acelgas, sal marina, se prepara un fumet. Se mezclan todos los ingredientes. Cuando sienta que están en su forma deseada y compacta, se introduce dentro del pavo. Lo cierra y se comunica con una salsa que le organiza para cocinar. Al resto del relleno le agrega cebollín en rueditas y el fumet. Lo mezcla. Lo utiliza para adobar el pavo por fuera. Lo mete al horno a 250 grados centígrados por cuatro horas y media. Cada hora lo voltea y le agrega más salsa cuando le falte. Al final cubre el pavo con jugo del que preparó aparte. Cuando sienta el color morado dorado impregnado en la piel del pavo, ahí puede estar seguro de que el pavo está cocinado, está rico y espera que lo atiendan bien y lo acomoden en una bandeja para ser cortado y lo bañen con la salsa.

SENTENCIAS SOBRE LUIS FERNANDO
PELÁEZ

Stefania Mosca

* Viendo la obra de Luis Fernando Peláez, entendemos la plasticidad del espacio. Su poética, como diría Bachelard.

* Su obra se aprovecha de lo vacío, de lo solo.

* Son hallazgos de esos pasillos blancos y de la extensa oscuridad que conforma la memoria. Figuración y abstracción. LA CASA: el sueño.

LA INTIMIDAD: memoria. LO REAL real. El paisaje sobre el paisaje, la memoria sobre la realidad. Lo solo y el azar –el objeto–.

* La ausencia, lo vacío. Como omite al objeto: lo precario de la presencia.

* –Los vapores que adormecen la experiencia de la vida–. El objeto sólo en lo vacío: constante.

* Son pocas las piedras que recogemos frente al mar, pero cada una de ellas es el mar.

* El objeto es un testigo, un elemento sin habla que contiene el relato de la memoria. Una clave, un indicio una huella que hace saber que esos vacíos, tuvo nombre, historia y amor.

* El viaje, la calle, el puerto, el barco, la maleta –aparecen con una fuerza desmedida en el vacío. En ese color apenas donde nos aguarda intocada la esencia misma de la intimidad–.

* La ciudad hace un registro en la misma disolución que la caracteriza.

Luego los países, la lejanía.

* Los ríos, la naturaleza: la forma esboza en la precisión del objeto el universo. LA LLUVIA –ayuda a hacer difusa la concreción del paisaje: se torna sensación, evocación, nostalgia.

* –La lluvia es algo que sucede en el pasado –dice Peláez–.

* Esa lluvia corroe, hace girar el recuerdo, lo hace memoria –son las pruebas que da el alma de su hacerse, de su espesor.

* Peláez sabe y demuestra que la infancia realiza constantemente en nosotros una cartografía —signos reincidentes, huellas, testimonios erráticos de la primera vez—.

* “El paisaje no existe, y, sin embargo es lo único que permanece”, dice Saramago.

* Los animales, los rostros, los personajes, son finalmente una muestra inevitable de lo vivo.

* La presencia es en sí toda la existencia: una cavilación sobre la nada.

* La INFANCIA y la ciudad. La ciudad devorante, hacedora, ella también en su multiplicidad, de ausencia, de olvido.

* El tiempo se dilata, se hace otro en las manos de este artista que reconoce lo inmenso—lo lejano—, lo evocado, lo evanescente. Esos instantes efímeros que conforman la vida.

* Lo inacabado como estrategia para explorar el vacío.

* LA MEMORIA de acuerdo a una clave que desconocemos presenta objetos, calles, un clóset, ese color, una escena mínima y descarta lo otro, lo irrelevante.

* Las imágenes de la memoria son signos que relatan la intimidad y viven en los flujos: en el tiempo y en la palabra.

* Todo creador, en algún momento, acude a este espacio, a este pozo, es inevitable, allí está lo único que debe testimoniar, lo que necesita expresarse. Esa forma que nos explica y oculta para siempre. ¿Quién soy, quiénes somos, dónde fuimos?

* Peláez recupera el lugar de la pregunta, su escenario múltiple y su escenario vacío.

* Si cerramos los ojos, si hacemos silencio recorreremos la CASA, esa casa que no está en ninguna parte, esos cajones, esas puertas, esos umbrales de otredad, esos pasillos, los rumores, los secretos. Hacia esa casa donde todos los días regresamos, esa casa del amor, esa casa de mañana, mi casa junto al mar —es la casa que Peláez construye y recupera para todos nosotros, para curarnos de soledad—.

SOÑÓ CON UN PAVO REAL
QUE BATÍA LAS ALAS

Se
colgó
de
un
clavo
y
vio
un
hombre
mitad
agua
mitad
él



PERFECCIONO MI DESESPERACIÓN

Me abandono
en la agilidad
Alas de pavo real
Tu existencia
el ramillete gigante
 que se
escapa de mis brazos
y de mis ansiedades
Me presto al desorden
Así de simple
El vuelo de la llama
Rosa del sueño
y la nostalgia
Y la memoria
se levanta
Esto es lo magnífico
de mi belleza

BAJO LOS PIES LAS FLORES

de los árboles
caen hojas
serpientes
plumas de pavos reales
pavos exóticos
higos
y frutos



ENSALADA DE NAVIDAD DE MARÍA EUGENIA

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 1 kilo de camarones limpios
- 300 gramos de jamón ahumado
- 300 gramos de jamón de pavo
- 300 gramos de queso amarillo de Gouda
- 1 kilo de papas negras
- 300 gramos de guisantes
- 1/2 kilo de zanahorias
- 1/2 kilo de vainitas
- 1/2 kilo de maíz en grano
- 1 piña cortada en cuadritos
- 2 pimentones, uno rojo y otro verde cortados en cuadritos
- Perejil
- 3 tazas de mayonesa casera

Cocine las papas y las zanahorias. Cuando estén frías se cortan en cuadritos. Cocine los camarones y corte en tres cada uno. Corte los jamones en lonjitas, el queso en cuadritos. Cocine los guisantes, las vainitas. Integre la piña y el maíz en grano. Perejil desmenuzadito.

Prepare una mayonesa casera, con aceite de oliva y mostaza de Dijon.

Una todo. La ensalada sentirá que la han tratado muy bien, que es una ensalada que funciona para comer con cualquier plato de la Navidad: perrnil horneado, jamón planchado, hallacas, pan de jamón. Pato, langostinos, bacalao, y por supuesto con todas las recetas de pavo o de pava de este libro...

PAVITA CON CARACOLES COMO LE GUSTA A CARMELO NIÑO

La pintura de Carmelo Niño viene de un mundo fantástico. El camino de las sombras y de las medias tintas. Es una obra satírica. Donde los personajes nos hablan de la memoria, de las presencias oníricas. Las claridades del realismo mágico, el barroquismo desbordante de la luz tropical, de la geometría y los espacios surrealistas. Y salen de sus cuadros para encontrarse con una pavita rica. A la que le pueden decir:

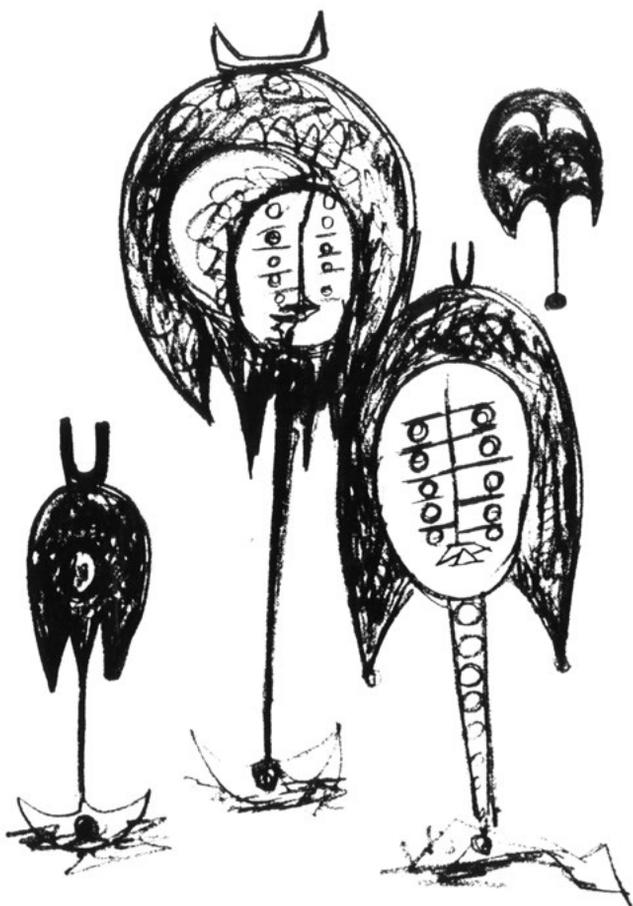
-Hola pavita, ¿serán tus boscosas plumas las que siguen el canto de las tonalidades de la medianoche, del sendero luminoso, de las mañanas donde mueve sus alas el cucarachero rruiseñor? Si es así detén la primavera y el verano. Asume el papel de pavita rica y así entrarás al horno condimentada, salpimentada, ardorosa, encantada, despierta en los sentidos, pavita de las pavitas.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 1 pavita joven de 3 a 4 kilos
- 100 caracoles cocidos
- 2 cebollas rojas
- 3 dientes de ajo
- 4 tomates rozagantes
- 1/2 litro de vino rojo
- 2 copas de ron Pampero de canequita
- 100 gramos de nueces limpias
- 100 gramos de almendras peladas
- Sal al gusto
- Estragón y perejil frescos
- 2 lajitas de canela

Luego que la pavita se bañe con agua tibia, se seque con paños de algodón, se acuesta en una cazuela de barro. Ahí se deja la pavita desnuda, al aire libre, mostrando sus muslos, sus pechos, su espalda. Pavita desnuda es pavita rica. Más rica será cuando esté preparada. De lo que se trata es de morir en el descaro de su gusto. Que nuestras papilas devoren el último gozo del apetito, la última vertiente de los peligros del apetito.

Y con el espíritu del goloso, con la mancha negra que lo persigue de la crueldad, con la disposición, la intolerancia, y el alma egocéntrica, no se pierda las oportunidades.



Esta
pavita
es
preparada
con
estos
ingredientes
y
con
este
sabor
especial
hasta
crear
un
silencio
del
otro
lado
donde
respire
el
paladar
sensual
y
el
cuerpo
de
la
pavita
agigante
nuestra
mirada

RECETA PARA VER LOS CULTIVOS DE
CERA Y LOS ZAPATOS CELESTIALES
DE GABRIEL MORERA EN
LOS ESPACIOS CÁLIDOS

*Y todo lo que no sé decir,
todo lo que nunca conoceré,
todo eso, todo eso,
lo he cambiado por este vino puro.*

Guillaume Apollinaire

Llegan los invitados a la exposición. El Cultivo de Cera está muy elegante, lleva un traje de velas, adornado con lentejuelas y lágrimas de Cristo. Los Zapatos Celestiales se miran al espejo, dan vueltas alrededor de sus cajas. La madera es el guardián, señala el silencio y marca la fotografía, los trozos de madera encontrados en la orilla del mar, destinados por el azar a crear el tiempo de la obra.

Las cajas poéticas de Morera han sido realizadas con diferentes mensajes plásticos, dentro de un mundo muy personal que este artista nos ha hecho ver: caligrafías, textos secretos, ocultos, perturbados por su mismo oficio, en la medida que se transforman en acción y concepto.

En una de sus cajas aparece este poema de Quasimodo:

ED È SUBITO SERA
Ognuno sta solo sul cuor della terra
traffitto de un raggio di sole:
ed è subito sera.”

Vimos los fragmentos de viejos zapatos en sucesión cronológica, sujetos a la cera, a la lucha del destino. Estarían olvidados en el tiempo, y nos van sorprendiendo. Es un viaje variado. Los vemos envolverse en la memoria.



EL GUSTO DEL SACERDOTE
DE LA GENTILIDAD GRECORROMANA
GABRIEL MORERA

El mistagogo inicia los misterios, Gabriel Morera recomienda en las largas jornadas, cuando se atraviesan los desiertos bañados por la luna, temblorosa por el ocaso de las fiebres malignas contraídas en las visitas furtivas a los poblados más tristes y desolados, cuyos habitantes conviven con ratas famélicas, escarabajos podridos y arañas afectadas de enfermedades desconocidas.

Por ello recomienda llevar como antídoto en odres, tratados previamente por las más olorosas resinas nubias, el elixir de todos los vicios, cuyas virtudes afrodisíacas son bien conocidas por camelleros y ciudadanos boreales embriagados por el sol y el infinito del desierto.

De ahí el mosto para la zona del Bordeaux.

TRES PALABRAS

Sale el deseo. Va hacia la montaña. En la sombra se esconde el precipicio. La gruta secreta. Los árboles corren, la mirada, el viento. El viento es el tiempo. La montaña extiende su cabellera. El cuerpo encendido.

Por la rendija de la montaña veo la montaña. Veo como se tensa el arco. Se escucha el sonido de las aves. El pavo real del paraíso recorre las fresas, sus senos.

Abro una botella de champagne, la sirvo en dos copas con jugo de naranja. Es el desayuno. Se le agrega dos uvas negras sin semillas, un durazno cortado en siete pedazos.



PAVITO CON HIERBAS DE BLANCA HERNÁNDEZ-D'JESÚS

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 1 pavito de tamaño esplendoroso
- 1 manojo de perejil y albahaca
- Hojas de celery
- Pimienta blanca
- 4 dientes de ajo
- 2 cebollas pequeñas
- 1/2 botella de vino blanco
- 3 cucharadas de soya
- Sal al gusto
- Salsa bechamel
- Aceite de oliva y aceite de maíz
- 150 gramos de mezcla de queso parmesano con queso provolandino

En un recipiente se acuestan las presas del pavito cortadas y limpias de grasa y sin piel. Se les estrujan los cuatro dientes de ajo y la cebolla sajadados finamente, sobre un poco de aceite de oliva.

Al cabo de un rato, cuando los pavitos estén sudorosos y radiantes, se ponen al fuego, se sofríen, agregándoles el manojo de hierbas y las hojas de celery muy desmenuzadas.

Mantenga el fuego a tiempo de consentimiento. Cuando las presas de pavito estén rimbombantes agregue el vino a temperatura normal. Tape la olla y deje que se termine de cocinar.

Cuando el pavito esté blandito, baje el fuego, le agrega la salsa bechamel, y lo mueve con mucha ternura. Pavito movido con ternura, es pavito feliz, es pavito contento. Cuando vea que la salsa se ha unido en el sueño de la consistencia, le agrega la mezcla de queso parmesano con queso provolandino

PREPARACIÓN DE HONGOS CON LECHUGA ROMANA

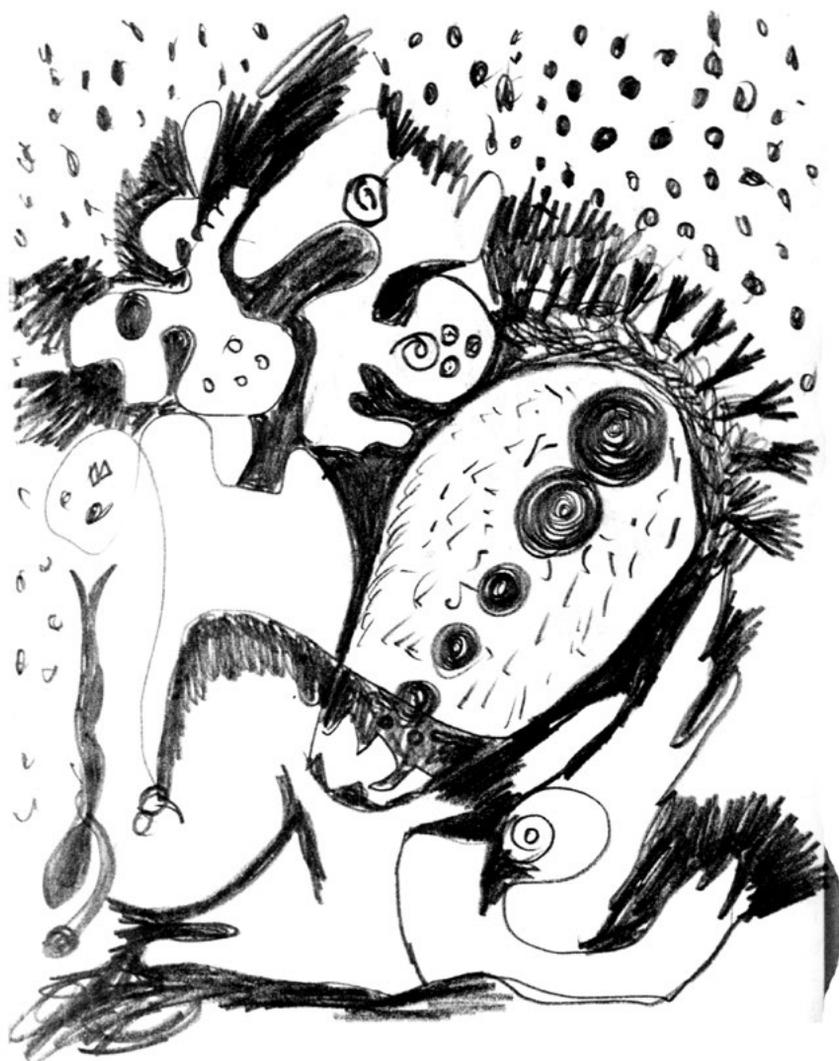
Se pone una música de Thelonious Monk, se escucha el piano por un rato, y se le dice a una dama con una copa de vino blanco en la mano, que corte los hongos finitos y la lechuga romana resplandeciente descenderá a la divinidad de lo menudo. Le sirve otra copa de Chardonnay, Alesino, imbottigliato dalla S. Margherita, Fossalta di Portogruaro. Italia. Vendemmia 1983. Cambia la música por Klaus Nomi, y decide quitarla rápidamente. Y se puede escuchar Taboga, y otras por Margarita Cueto y Juan Arvizu. Se unen la lechuga romana y los hongos frescos finitos. Se divide y se ponen en ensaladeras distintas. Se dejan así por un rato. Y se recuerdan algunos fragmentos de “Las Elegías de Duino” de Rilke, de la primera:

¿No los sabes aún? Arroja de entre tus brazos el vacío
hacia los espacios en que respiramos; tal vez los pájaros
sientan el aire más pleno en un vuelo más íntimo...
...Como cuando la saeta vence a la cuerda para ser,
concentrada
en el tiro, más que ella misma...
...En verdad, resulta extraño no habitar más en la tierra,
no seguir las costumbres apenas aprendidas,
no dar ni a las rosas, ni a las cosas, de las que cada una
era una promesa,
el significado del humano por venir;...

A una de las ensaladeras se le agrega aceite de oliva y pimienta.

A la otra un yoghurt natural. Eso es todo.

Estas ensaladas pueden estar acompañadas de pechugas de pavo con celery, pimentones rojos y soya, también pavo ahumado con salsa de guayaba y mostaza natural. Y de un arroz con hojas de albahaca. Al comer estos platos ponga un concierto de Mozart de oboe.



PAVO RELLENO COMO LE GUSTA A NABIL KANSÓ

Los libaneses, aparte de rezar, de pintar, de viajar por el mundo, de tener bancos y una guerra, siguen preparando en donde se encuentren el pavo relleno a su estilo. Muchos glotonos del pavo lo consideran una receta mexicana por su preparación. Otros evidentemente por los ingredientes se dan cuenta de que es una comida árabe, y de eso estamos seguros porque Alibabá fue un gran comedor de pavo, le gustaba el pavo con miel de castañas, con dulce de higos, con frutas confitadas, rellenos de faisanes, de manzanas, de frambuesas, en fin pavos para todos los gustos. Lo que admiraba Alibabá de su cocinero especial, quien era uno de los cuarenta ladrones, era la manera y la especialidad en robar pavos o algo que se le pareciera. Aunque los guajolotes salen de México, los pavos reales del Paraíso eran los preferidos por esta banda de ladrones.

Su modo de preparar según una receta que me contó el artista Nabil Kansó era así:

Se deja el pavo en el corral suelto. Los últimos cinco días el pavo se inyecta con licor de mandarina y con whisky. Se le obliga comer hierbas, pedazos de hojas secas de ajo, de cebollín y pistachos.

A los cinco días se sacrificaba el pavo. Se colgaba boca abajo hasta que botara la última gota de sangre. Se desplumaba. Y se limpiaba de todos sus deshechos. Se le cubría la cabeza con papel de aluminio y con trapos especiales. Su vivacidad se conservaba. Lo mismo se hacía con las patas.

PREPARA EL RELLENO CON

- 200 gramos de almendras peladas
- 200 gramos de piñones
- 200 gramos de nueces picadas
- 400 gramos de carne molida
- 300 gramos pulpa de hígados y riñones molidos de pava
- 400 gramos de arroz
- 2 cebollas rojas en cuadritos
- 100 gramos de mantequilla
- Sal marina molida
- Nuez moscada
- Comino
- Clavos
- Jengibre
- Pimienta blanca

Se mezclan todos los ingredientes, el relleno se introduce en el pavo y se cose. Se cubre todo el pavo con una crema de castañas y se tapa con papel de aluminio. Se mete al horno a 300 grados por 3 horas. A cada hora y $\frac{1}{2}$ con una inyectadora le aplica una dosis de whisky.

Cuando salga el pavo borracho y dorado del horno encontrará una delicia de carne, una carne condimentada y su textura es la de un pavo rico, pavo al que le quitará el ánimo, y podrá disfrutar su gallardo sabor y conocerá los exaltados movimientos de esta ave, cómo asume el espacio, cómo gira, da vueltas, nos enloquece los ojos, nuestros ojos pavos.

ENSALADA RUSA

Esta ensalada se encuentra muy lejos de ser rusa de verdad. Su origen es español, y es un decir para profanar la ensaladilla que tanto sirven en las barras. Para los italianos, para los Medicis, era el desorden de las habitaciones, una habitación llena de papeles, de ropa, de libros, de objetos, la consideraban una ensalada rusa. No conozco ningún ruso amante de la ensalada rusa que no se haya primero tomado dos botellas de wodka. Exageración moderada de un ruso cualquiera. Se conocen muchas versiones de las ensaladas rusas, las preparan con mariscos, con aves, con jamón de pierna, con mayonesa inglesa, con papas negras, con bacalao, con todo. Con todo y todo es un plato que le da la vuelta al mundo. En Bruselas lo comen con pasión, en Marruecos con *zahntar*, en Argentina con carne, en Nápoles con salsa napolitana. Se conocen muchas ensaladas preparadas por artistas conocidos. Charles Chaplin fue víctima en los Estados Unidos por haber preparado en la época de la guerra una ensalada rusa. A Pound lo encarcelaron en una jaula por ser fiel amante de la ensalada rusa, y lo que a él le gustaba eran las ensaladillas venecianas, otro plato distinto, pero con trufas. Orson Welles era amante de la ensalada pero con caviar. Y a Luis José García le encanta es con jamón de oso blanco acompañada de un vino blanco seco de Orvietto, y un *risotto* milanés. En fin, hay muchos amantes para la ensalada rusa y los hay para todo.

INGREDIENTES

- 1 gallina joven
- 1 kilo de papas blancas
- 3 zanahorias de tamaño regular
- 300 gramos de guisantes
- 3 chayotas
- un racimo entre perejil y yerbabuena
- 2 pimentones rojos
- mayonesa casera

PREPARACIÓN DE LA MAYONESA

En una cacerola y con un batidor se pone lo blanco de dos huevos, y se le va agregando una taza de aceite de oliva, el jugo de un limón, un poquito de sal. Se bate de un solo lado. Trate de que no esté en la cocina ninguna mujer con la regla, porque se cortará la mayonesa.

En una olla con agua caliente mete la gallina. La deja cocinando por 1 hora. Cuando la gallina esté blandita, apaga el fuego, saca la gallina, espera que se enfríe y la desmenuza.

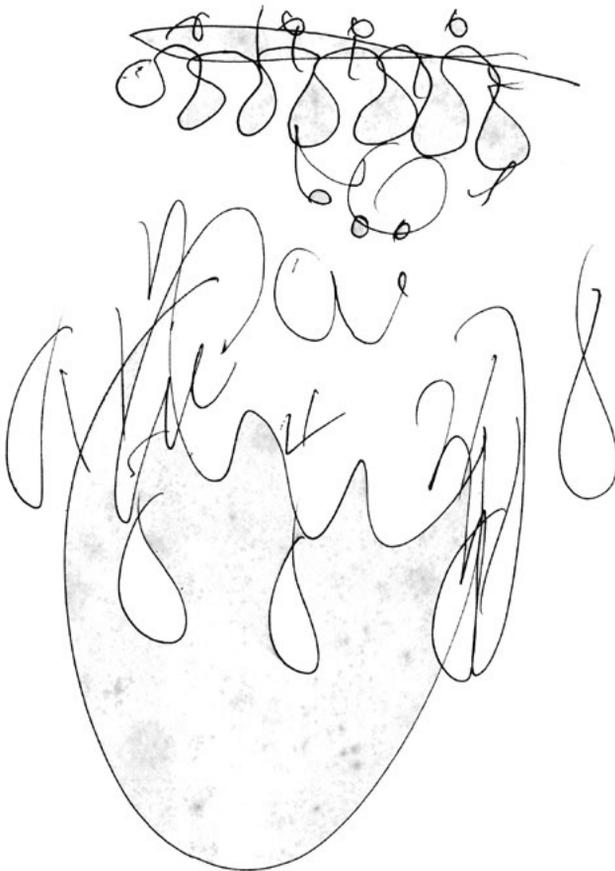
Cocina las papas, las chayotas, las zanahorias y los guisantes. Cuando estén a punto saca la olla del fuego. Deja los ingredientes en el agua por 14 minutos. Los retira del agua y espera que se enfríen y se pican todos los ingredientes en cuadritos. Se unen con los de la gallina. Se les agrega la mayonesa y 4 cucharadas de aceite de oliva. Por encima hojas de albahaca desmenuzadas.

PREPARO UNA SALSA QUE LLEVA UNA COPA DEL MISMO VINO

Dos cucharadas de soya, jalea de mango preparada en casa con cuatro parchitas, la cocina un poco, no más de quince minutos, y media hora antes de que el cordero se sirva con una pluma de un pavo real que haya sido criado en casa, la agrega. Poco a poco se cubren las piernas de cordero. Se cierra el horno y se sube el fuego a una temperatura fuerte pero no variable.

DE INOCENTE MANERA
FRECUENTO LA IMAGEN

Lo erótico
tal vez sea lo mejor
Se puede dañar
con una palabra
Cualidad de la pasión
en lo particular
Inusitado devenir
del Pavo real



SUPE DEL MEDIODÍA AYER

¿Se pudo ver?

Los poetas ingleses vieron

nosotros miramos diferente

en vez de un pavo real

observamos la gallina

de los huevos de oro

en vez de una hormiga

tragándose una ballena

vemos el techo de la ballena

convertimos la cola en fuego

y el borde de tiniebla

Y LOS HUESOS PARA EL PERRO

los huesos del pavo real
que mataron el día de los aparecidos
entonces me quedaré dormido
y al amanecer despertaré
dando brincos y barriendo los corredores
y por la noche la misma historia de todos los días
hacia allá nadie ha ido todavía
seguro que abrazaré todos los árboles
todos negros
ese manojito de árboles del bosque
que están hacia allá lejos de la humedad de esta casa

PUES ME ECHABA A RODAR

prendido en los guijarros
pasando hasta el arroyo y
recién brillaban los ojos de los pavos
Yo abrí la pajarera
y levantando vuelo
como si no hubiese visto nada
comenzó a anillárseme una víbora
templada desde arriba
con la lengua revoloteaba a
los primeros rayos del sol
levanté luego
contemplando los cerros
ante las flores bebía agua
en un jarro de barro

LA ENSALADA PARA LA DIOSA SALIDA DE PANDORA

Es con un fervoroso matiz de las palabras donde le doy vuelta a la ensalada. Vislumbro la precipitación y siento abiertos los senderos, el pasaje de los recuerdos, los vocablos transformados. Y recurro al choque de las imágenes, al drama de las anticipaciones, a la aparición habitual de lo inexplicable. Son a menudo tormentas y ensaladas vinculadas en el común misterio y destino. Una realidad que toma fuerzas, una realidad que emprende su búsqueda. La advierten en codicia y acogen la agudeza, las percepciones. Es un círculo vicioso, es un juego tierno, dulce y brutal. Es el bálsamo, el fuego de la desesperación.

La ensalada es la ensalada en la memoria.
Alzo los ojos y sigo la señal definitiva
y después intercambio la aventura
Y por qué no pensar en la sorpresa del gusto
en los colores de las hojas
en la irritación de las impertinencias
en la inflamación de los espacios

La ensalada es espejo, la sensualidad, la sentencia interior. La hierba mala y la hierba buena, la vergüenza profunda, la ensalada, la transparencia, el sentido de los temores, la confianza de las aves, el ruido de los árboles. Transita en la memoria, en el mal y buen amante, en la profundidad y la superficie. La catástrofe, la felicidad, el pensamiento del sentido, la juntura de los obstáculos, el placer de la fascinación, el cuerpo encantado y celebrado en la timidez, la indiferencia, la causa de los deseos. En suma, el esmalte que existe en los ojos, en el brillo de los ojos. La

alternativa que se desliza en las horas sujetas de la visión. Responde en la esperanza, enloquece en la miseria hábil de la suerte. La ensalada sirve para hablar, para encontrar la palabra, la gravedad del mundo, la ausencia del aparecido. Es el disgusto del cuento de la intimidad, el margen de la locura del espíritu, la protección atónita de la inercia. Y busca la espesura del misterio, el descubrimiento de los rebaños, el bosque interior, la expresión arbitraria y personal, episodios, idolatrías y desventuras, y, también, venturas, en donde la relación y la ensalada inmediata alucinen, en el drama, en la gracia primitiva, en la solemnidad. Y es con matiz y sin matiz como las palabras se convierten en la

ENSALADA. PREPARACIÓN

721 gramos de escarola, se lava, se pica en pedazos de 7 centímetros. Se mete en un recipiente de madera. Luego se agregan 4 mandarinas robustas. Se pican en pedacitos, y se les quita las semillas y su recubrimiento. 200 gramos de ciruelas pasas sin hueso, picadas en pedacitos. Se unen estos tres ingredientes, se espolvorean con canela, nuez moscada y pimienta blanca con moderación.

Aparte se les prepara una sazón así:

1/2 copa de vino blanco Morandé Terrarum Chardonnay, 1/2 copa de miel de abeja, 1 cucharada de aceite de maíz, y otra de aceite de oliva, un buen puño de estragón. Se revuelve bien, y se le une a la ensalada un minuto antes de servirla. Y al final se rocía con vinagre balsámico, de Módena.

Y como sorpresa, después de comer estos platos, una pequeña pausa, y pasa con un cambio de copas a un vino Carmen Classic Cabernet Sauvignon, caldo que hubiesen elogiado Dickens y Byron, y Elkin Restrepo se lo bebe con este verso:

Si buscas continuar pide al mar que te sostenga

ARROZ COMO LO PREPARA MI MADRE RITA D'JESÚS

Madre hay una y me tocó a mí

Grafiti en La Campiña

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

- 2 tazas 1/2 de arroz
- 2 muslos robustos de pavo
- 1 cebolla grande
- 150 gramos de tocineta
- 1 manojo entre perejil y cilantro
- 250 gramos de jojoto en crema
- 100 gramos de queso parmesano rallado
- 100 gramos de queso pecorino
- 3 hojas de laurel
- 100 gramos de mantequilla
- 2 ajíes dulces
- 1 litro de salsa bechamel
- Sal en grano
- 1 tallo de ajo porro

Comienza a cocinar con la sal en grano, el ajoporro y un ají dulce, los muslos de los pavos y 18 minutos después introduce las pechugas de los pollos. Cuando estén blanditas se retiran del caldo, que se debe utilizar para el arroz. Al estar frías las carnes las cortas en cuadritos pequeños.

PREPARA UNA CREMA BECHAMEL

3 tazas de leche descremada, 3 cucharadas de harina, 3 cucharadas de harina sin sal, 3 cucharadas de mantequilla, jengibre al gusto, 1 cebolla cortada en cuadritos, pimienta

de cayena molida al gusto, sal al gusto, un pequeño baño de nuez moscada.

En una olla de barro sofríe la mitad de la mantequilla con la cebolla y mueve con una cuchara de madera. Agrega sin que se le borren las arrugas leche y luego la harina diluida en otra media taza de leche. Mueve lentamente. Agrega la pimienta y el jengibre, al final la nuez moscada. Cuando sientas que esté espesa, apagas el fuego y la dejas sobre la hornilla.

Sofríe la tocineta cortada en lonjas, hasta que queden doraditas.

Prepara el arroz con el caldo anterior y lo dejas al dente. Al estar un poco en buena temperatura se saca de la olla y lo dejas reposar un rato.

En un molde redondo engrasado con mantequilla andina, coloca una cama de arroz, acuesta encima un poco de carne de los muslos y de las pechugas, y el queso pecorino, lo cubres con salsa bechamel. Haz otra sábana de arroz, una cubierta con el maíz en crema. Encima le acuestas la tocineta bien esparcida. Otra pequeñita cubierta de arroz mezclado con el resto de las carnes y la salsa bechamel. Se uniforma todo y lo cubres con queso parmesano.

Lo metes al horno por 17 minutos a 300 grados. Los dos últimos minutos subes el horno al máximo.

PAVITA TÍMIDA DE SENOS MILENARIOS

Una pavita del siglo XXI con prácticas de libre melancolía, puede atravesar la línea de la arquitectura, el brazo frágil se desliza en los estanques para resucitar y le toca en la experiencia de la revelación, en el velador de una larga fila legendaria. Hasta aquí lo más relevante. Regreso con el vil egoísmo que una vez triunfó. Agarro 5 muslos de pavitas, los cocino solamente con agua, nada de sal, nada de condimentos, luego los deajo enfriar y los desmecho con mucha nota, con las manos sudadas, luego de las maniobras de guerra que se tiene al buscar los muslos, que no son tales, son muslas. Desmechadas, se dividen en tres partes iguales. Incompleto

Completo Mejor sueñe con el

POSIBLE MENÚ DIARIO

Consiste en un menú de tres platos

Acompañado de aguardiente, ron, vinos, whisky etc...

ENTRADAS

Corazones de lechuga con salsa de fresas de Agustín Lara

Endibias rellenas de salmón como le gustaba a Carlos Contra maestre

Ensalada de espárragos al modo de Mario Abreu

Mousse de merluza aconsejada por Miyó Vestrini

Naranjas rellenas de pulpo y yoghurt al modo de Jesús Soto

PLATO PRINCIPAL

Langosta con pollo a la catalana de Salvador Garmendia
Pargo con eneldo a lo Emiliano Hernández-Santana
Mero en salsa verde imitando el de Orson Welles y le gusta a Mónica Piscitelli
Cabrita al horno con conchas de mandarina a lo Marguerite Duras
Conejita en salsa de almendras con sabor a ti Isla Sonia
Muslitos de pollitas rellenos de hongos de Luis Camilo Guevara
Lengua a la manera de Luis Ángel Parra
Huevos en caldero con lluvia de queso de María Eugenia Niño

POSTRES

Quesillo de guanábana favorita de Manuelita Sáenz
Camembert relleno de higos de Melina Mercuri
Ensalada de frutas del poeta Teuco Castilla
Queso canario con nísperos y lluvia de miel de abeja de Audrey Herpburn

BEBIDAS

Whisky como lo preparaba Dylan Thomas
Martini el de Luis Buñuel
Tequila a lo mero mero de María Baranda
Daiquiri doble a la manera de Hemingway
Cubalibre al modo de Humberto Márquez
Infusiones de toronjil, yerbabuena y menta a lo Juan Sánchez Peláez
Cócteles fuego encendido a lo que usted no se imagina de Gabriel Morera
Vino del que toma Juan Gelman y le gusta a Sonia Betancort
Café con ron Santa Teresa como le gustaba al poeta Valera Mora

MENÚ DEL CATIRE

Sopa de legumbres de la lujuria del despechado mía y de Luis Felipe

Papas con estragón para el amor de Gustavo Pereira

Higos rellenos de almejas con salsa de cangrejo de Marilyn Monroe

Ensalada verde con mandarina, rábano, miel del Amazonas, vinagre balsámico, aceite de oliva de Brigitte Bardot e Irina Pedrozo

Ensalada de espárragos con aves y colas de langostinos de Francisco Hung

Naranjas rellenas de pulpo con paprika y yoghurt de Olga Orozco

Repollo morado con langostinos y merey en aceite de ajonjolí de Teresa D'Jesús y Jotamario Arbeláez

El Devorador de Sombras (calamares rellenos de ciruelas y bacalao de Jorge Castillo

Bacalao con miel, nueces, berros e imaginación de Federico Fellini

Mejillones con higos de Caupolicán Ovalles

El Pulpo Fantástico, con naranja, mangos y nueces de Luis Alberto Crespo

Rueda de salmón con ajoporro en salsa de guayaba de José Barroeta

La Liebre Lunar (coneja en salsa de caracoles y rosas amarillas) de Stefania Mosca

Pavo a lo Ana Nuño

El Ciervo Celestial (Gallo rojo en salsa de nísperos sobre aves del paraíso) de Gonzalo Ramírez

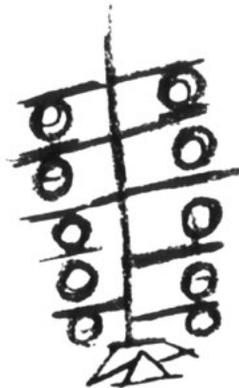
Pierna de corderita en salsa de uvas y merey de Lucía Mosca y Santiago Parra

Perdices asadas de la Viuda Alegre de Luis Ángel Parra

Chivo relleno de salmón de bellota y alcachofas con un
toque de ajo andino como le gusta a Ramón Palomares
Carne con sabor a mí de Islasola
Empanadas chilenas a lo Francisco Massiani
Carnecita para conocer la sombra de William Ospina
Tasajo de carne seca en salsa verde del enamorado siem-
pre de Luis Felipe
Pelao de gallina del Indio Guerra

POSTRES

Frutos bañados en champagne de Eduardo Guzmán
Queso de año en salsa de manzana de Eddy Godoy
Tarantela de cariño en jugo de níspero de Andrés Mejía
Aguacate con rosas y fresas de mis nietos
Mousse de tus labios con frambuesas de Isla Siempre
Soñadores de cabello de ángel con helado de pistacho de
Sonya
Bienmesabe al estilo canario de Sonia Betancort



CORTEJO Y ALABANZA DE LAS PAVITAS
DEL ESTE

Ana Nuño

Pava, dinde, turkey, tacchina, truthenne: nuestra amiga tiene todas las virtudes de Babel. Poliglosia que dice mucho acerca de sus aptitudes de fina gallinácea para gustar a todos los paladares. Ingleses y franceses, nostálgicos de sus lejanas aventuras coloniales, insisten en situar su origen en India o Turquía. Pero la consorte del *Meleagris gallopavo* es oriunda de América del Norte. Como el Nadie que es la Sombra de William Blake -no el poeta, sino su reencarnación en *Dead Man* de Jim Jarmusch- fue a la escuela en Europa y luego devuelto a su patria. *Stranger than Paradise*. Entretanto, había perdido peso y envergadura, y en Europa nunca supo o quiso, no se sabe (los pavos y pavas son poco dados a escribir sus memorias), volver al estado salvaje, en el que llega a medir, dicho sea de paso, hasta un metro de altura. Casi lo que una pavita. Este hecho contradice obviamente las inanes tesis de Hegel sobre la decadencia de las especies animales en el Nuevo Mundo.

Cito del DRAE: “Cabeza y cuello cubiertos de carúnculas rojas, así como la membrana eréctil que lleva encima del pico; tarsos negruzcos muy fuertes, dedos largos, y en el pecho un mechón de cerdas de tres a cuatro centímetros de longitud.” Difícil imaginar mejor prosa erótica, sólo comparable con la descripción que Valmont hace de Cécile de Volanges (*volage volaille*) a la marquesa de Merteuil. También de paso, el francés popular llamaba hasta hace poco *poules*, gallinas, a las pavas.

Ojo: nuestra pavita no ha de confundirse con la lechuza enana de Eduardo Röhl, rescatada del olvido, como casi

toda la lengua usual de los venezolanos, por ese genial meteco judío que era Ángel Rosenblat. Que se sepa, no es recomendable consumir esta ave de mal agüero, cuyo ominoso canto nocturno (“Si la pavita canta,/ alguien se muere./ Esto no será cierto,/ pero sucede.”) resuena en *Pobre Negro*, en *Canaima*, en *Las lanzas coloradas*, y que trueca la pe por la eme y la uve por la be en el dístico de Job Pim, digno de los versos sin sentido de Edward Lear o Lewis Carroll: “Sé que a la reina Mab cuando estaba chiquita/ todos sus familiares la llamaban mabita.” Pero nuestra pavita no empava.

Los mejores ejemplares, los más tiernos y asimismo dotados de la más exquisita ironía –virtud ésta indispensable para darse en la pavita una carne a la vez firme y sutilmente perfumada– se hallan actualmente, nadie lo ignora, en las urbanizaciones del Este de Caracas. La expansión urbana de los años sesenta y setenta, que convirtió esta ciudad en uno de los innumerables sinónimos del caos, tuvo al menos esta feliz consecuencia.

Criadas por la hoy casi del todo extinta clase media lejos del centro, donde se conjugan redundantemente la estatua ecuestre de Bolívar y la contaminación ambiental, las pavitas dan sus primeros pasos en los transportes escolares privados y sus últimos en los bares de moda de la capital. En contacto con otras especies suburbanas (raperos, raveros, videastas, gays y gayas –sin ciencia–, instaladores de instalaciones eléctricas, curadores sin enfermos, escritores sin obra), allí aprenden el vital arte del camuflaje mimético.

Para la receta que sugerimos a continuación, lo ideal es hacerse con un ejemplar que no haya logrado aún adquirir esas destrezas imitativas. En las pavitas, la adopción temprana de usos y ritos tribales merma considerablemente el bouquet de la carne, cuya apoteosis depende, en última instancia, de la destreza del cocinero (o cocinera, si se es política y sexualmente correct@). Un buen cocinero, para serlo, ha de tener algo de Pigmalión y ver siempre en el comensal al que pretende regalar con su arte, no menos que

en el plato que con mimos prepara, a la consabida estatua de marfil. So pena de ver a ambos convertidos en convidados de piedra.



PAVITA RELLENA DE AÑO NUEVO

Limpiar el día anterior con jugo de limón fresco una pavita del Este de Caracas. Adobar con aceite de girasol de Arles, vinagre de vino de Jerez, hojas de laurel de la Provenza, tomillo de Sicilia en rama, sal de la albufera murciana, pimienta negra de India, vino blanco seco tarraconense y coñac (conviene ser espléndidos: la pavita se merece un Rémy Martin, como poco). Dejar en la nevera, e ir bañando con el jugo del adobo. Consejo: la pavita agradece, sobre todo, los baños nocturnos.

El relleno puede prepararse el día anterior. No sólo gana así en sabor; el cocinero (o cocinera, repito), librado de esta fatigosa tarea, podrá dedicar más tiempo a libar el néctar de malta escocés (o irlandés, según los gustos) con los comensales invitados. Esta operación previa, llamada arte del whiskyceo por los amigos del llorado y recordado Severo Sarduy, garantiza una óptima degustación del plato.

El relleno se prepara con los siguientes ingredientes: consomé (a base de las entrañas, el pescuezo y las patas de la pavita, laurel y pimienta negra), cebolla de Gerona y cebollín de las Bermudas picados, ajos de Marsella, ciruelas pasas de Rusia deshuesadas, manzanas de Normandía, nueces de Boston, piñones de pino Armand, hígados de pollo de Tours, carne de cochino de Ávila molida, tomillo en rama, perejil de Delfos picado, sal y pimienta, coñac, vino moscatel de Rivesaltes (las pavitas del Rosellón francés eran el plato preferido por los trovadores) y pan seco molido. Como es lógico, se empieza por el sofrito de cebolla, ajo y cebollín, y se acaba, como siempre se acaba, en el pan molido.

Antes de rellenar e introducir en el horno, se le quita a la pavita el adobo. Una vez rellena, conviene atar firmemente las patas: la pavita, cuando no corre, vuela. Se

dispone en la pavera, con la pechuga hacia arriba (siempre), se baña con el adobo, se cubre con papel de aluminio de la difunta Alcasa y se mete en el horno, precalentado a 200°C (Scannone, en quien sospecho una vergonzosa piromanía virtual, recomienda 450°C, lo que es evidentemente excesivo). Se hornea unos quince minutos por kilo; después de los primeros veinte minutos, se sube el horno a 350°C. A las dos horas se destapa la pavita y, bañándola de vez en cuando, se hornea como mínimo una hora más, hasta que no sangre la carne (no estamos preparando un Bloody Mary, bebida favorita del protestante Roland Barthes). Es de capital importancia, una vez extraída del horno, que la pavita repose unas tres horas, tiempo más que suficiente para haber entretanto agotado los placeres del whiskyceo.

JALEA DE MANGO A LA BELLA BELLA

Es curioso analizar el movimiento de la belleza. En el presentimiento la contemplación se organiza y se ajusta al espejo del alma. El alma analiza el movimiento de la belleza, y su banda en escena es inagotable, se transforma en contrario, ese contrario peligroso. Adorable en conceptos, tranquilo y sereno en la sombra de sus pensamientos. Así la belleza al conocer sus contrarios deja el testamento de sus costumbres. La costumbre de la belleza en el equilibrio de la fealdad.

Dio el alma a quien se la dio
El cual la ponga en el cielo
y en su gloria,
y aunque la vida murió,
nos dejó harto consuelo
su memoria.

Jorge Manrique

Bella locura de la razón. Pues de la locura sólo se conoce la belleza, la bella locura de la belleza. Accesible la belleza hostiga con su ironía, con la tentación, es su destino. Es el acontecimiento del profeta, la mirada de la armonía, el encaje del desorden, la rienda suelta de la imaginación. Y para Modigliani era un lugar común la belleza. Y para André Breton un vaso comunicante, y el salvaje místico de Rimbaud la sentaba en sus rodillas. Y las Venus desnudas fueron vestidas y convertidas en mujeres hermosas, vírgenes, vírgenes con niños, puras, con sus ropajes puros, agradecidas de no seguir sintiendo frío. El mármol les hizo el milagro de su aventura, los rostros resurgieron a la vida, y los senos pasaron a ocupar el puesto cegado a la imaginación. Y las maravillas que Dios deja en la desnudez del Paraíso son

transformadas por el pecado original. La serpiente tentadora y el fruto prohibido logran que el hombre se cubra. Así comienzan los pecados, y la belleza sufre su primera caída, y los pecadores comienzan hacer de las suyas. Caín envidioso mata a su hermano, y huye, y la sangre humana corre por los bosques, praderas, ríos, vientos, y entonces Noé construye el Arca, y monta las especies y los animales, y es cuando desciende del arca que se conoce la primera borrachera de la humanidad. La uva comenzó su belleza de enloquecimiento, hasta el punto de que todos quisieron alcanzar el cielo y construyen la Torre de Babel, y la torre cae no por su altura, sino por confusión. Y de confusión en confusión la belleza siguió andando. Los pájaros volaron, la influencia rectilínea de los sentimientos inventaron el bolero y circunstancias misteriosas formaron tempestades y el simbolismo inquietó los profundos encantamientos y las meditaciones, y así fue que de un apretón de manos volvía a establecerse el tiempo necesario para los soñadores. Era el majadero tiempo de los romanceros, de los fabuladores, de las veladas, de los sonetos, y de los trovadores, organizados por mucho tiempo en la pasión, en las largas aventuras como viajeros, y se trataba de saborear el paisaje colgado en los ojos, los balcones cubiertos de espinas, el humo ligero y la neblina espesa que cubría los altos muros donde tenían escondidas a las hermosas doncellas. Así que la naturaleza recortó la belleza, fatigó la melancolía, levantó la mejor carta del animal, es decir, levantó los dominios del mito. Y al diablo con el diablo, la incredulidad llenaba la tentación, el objeto iluminado de la vida. Y Rubens y Renoir las dejaron al desnudo a la orilla de los ríos, en los bordes de los precipicios formados por la espuma de los lagos y en la divinidad olímpica. Y el velorio del tamunangue ofrecido a san Antonio, donde se baila ejecutado por parejas de hombres, se canta:

A la bella bella
a la bella
A la bella bella
bella vá

Y el énfasis expresivo se incorporó en las vivencias del mundo, lo espiritual, la alegría, las guerras, la suerte del pensamiento, los procesos de carácter divergente, formas pictóricas, las ciencias naturales, los descubrimientos, las técnicas, la industrialización, lo dinámico, la seducción, producirán la belleza polémica. Necesidad, la lucha amplia con las ideas, de las intensas crisis, de la álgida movilización de los sentidos, el estilo de las formas.

Y la forma tendrá señorío.

Y para un Goliardo que era más fiel a la luna, sus versos eran así:

He tomado la decisión
De morir en la taberna;
Que el vino esté cerca de mis labios
Al separarme de la vida;
Éllo hará clamar a los ángeles
Con alegres palabras:
¡Dios altísimo concédele a este borrachín
La gracia y la absolución!

LOS INGREDIENTES Y LA PREPARACIÓN

13 mangos verdes
1 mango pintón
Papelón

Poner a hervir los mangos hasta que se abran las conchas. Dejar reposar (enfriar). Raspar con una cuchara la pulpa de la cáscara y de la semilla. Colocar la pulpa en una batidora, y dejar batir hasta que se ponga blanda. Agregar papelón al gusto (procurar que quede acidita).

Ojo: que no caiga cáscara pues pone amarga la jalea.
Se come con queso provolandino

JALEA DE MANGO VERSIÓN GINA

Después de colar los mangos, se ponen de nuevo en el fuego (olla de presión), revolver con una cuchara de palo y agregar azúcar. Cuando esté hirviendo (haciendo burbujas) bajar el fuego y seguir revolviendo hasta que se despegue de la olla con la cuchara.

Retirar del fuego. Dejar enfriar. Refrigerar.

DAMA ANTE EL ESPEJO

Como en un narcótico la droga,
lenta, disuelve ella en el espejo
su figura cansina, clara y fluida,
y derrama toda su sonrisa.
Y aguarda a que el líquido aparezca;
sumerge entonces su cabellera
en el espejo, y los maravillosos
hombros brotan del vestido,
bebiendo muda la imagen suya.
Bebe cual amante en la embriaguez,
desconfiada, saboreando, y llama
a la doncella sólo cuando
del espejo en el fondo encuentra los muebles
y las vacilantes luces de una hora tardía.

Rainer Maria Rilke

PAVOS PREPARADOS DE ALMA FEMENINA
PAVITO BIEN SENCILLO
DE LA MAMÁ DE WENDY

En todas las épocas el alma de las pavas
manifiesta su naturaleza
El instinto, el rasgo oculto y la emoción argumenta
el cocimiento de sus carnes
La pava traza el perfume
su gusto, el sabor, el palpito
y da aleteo, plumazos, bandadas de colores
y provocaciones a las papilas gustativas
De hecho es el pretexto de una fiesta
La pava en la fiesta es la celebración
la perturbación de los sentidos
El alma femenina de las pavas
es la contraria de la bondad de sus carnes
La pava debe estar bien cebada
Sus carnes necesitan alimentos
que les proporcionen sabor
humedad poética
sombra nada más.

La pava giradora en el espacio
En el tiempo
En la sensualidad
Alma tentadora Alma vivencial
El alma perversa pagana imaginativa
El alma desafío sus conflictos propios y se exalta
Abunda alma del bosque
Alma del pavo real en las aguas dulces
Lasciva en su animal heráldico
El ave encantatoria de los árboles

Las pavas y los pavos sienten
la gracia de los condimentos
el deseo
Y las almas tienen los efectos
el movimiento
y sus pretensiones

INGREDIENTES

1 hermoso pavo de kilo de carne molida

1/4 de kilo de cochino molido

100 gramos de alcaparras

1/4 de aceitunas

1/4 de nueces trituradas

Al gusto: salsa de soya, ajo, comino, pimienta, vino tinto y cebollín.

PREPARACIÓN

Se emborracha el pavo, media hora antes de sacrificarlo. Se sofríen las carnes con todos los ingredientes. Se toma el cuerpo del pavo, se limpia, se le sacan las vísceras, se deja el cuerpo entero del pavo y se rellena con el sofrito. Se cose la abertura. Se hornea por tres horas. Se retira del horno y se sirve con puré de papas y ensalada de preferencia y un vinito para acompañar.

CÓMO DEBEN PREPARARSE
LOS PAVOS REALES Y LOS FAISANES
Josep Llanodosa y Giró (*La cocina medieval*)

Sin lugar a dudas uno de los platos más fastuosos de la cocina medieval era el paó-reial, pavo real, asado en el espetón y presentado ante los comensales con las plumas de la cola, alas, cabeza y cuello. Los manuscritos del Sent-Soví de Barcelona empiezan con esta receta que aporoto al recetario. Uno de los elementos que acompañaban la presentación del plato era la salsa de pagó que también se encuentra en el recetario.

Del mismo modo podían elaborarse capones aunque, lógicamente, no resultarían tan vistosos debido a su plumaje.

Se sacrificaba —generalmente el día anterior— el ave, practicándole con el cuchillo una incisión en el interior de la boca y hacia la oreja, justamente donde está la vena, de este modo se podía desangrar. Después se le arrancaban las plumas del cuerpo sin estropear las que cubren el cuello, cabeza y cola. Con mucho cuidado se vaciaba por la parte trasera, haciendo una incisión; así era fácil extraer los intestinos, etc.

Con unos trapos a modo de vendas —draps de lli— se envolvía cuello y cabeza, así como la parte de la cola. Se flameaba el cuerpo del ave y se sazónaba. A continuación se ensartaba en un espetón y se empapaban en agua las vendas. Se ponía a asar, untándolo, a medida que se iba cocinando, con grasa o aceite. Cuando llegaba a su punto, se sacaba del espetón, se le quitaban con cuidado las vendas, y por medio de pequeñas agujas se apuntalaba manteniendo la pieza como si estuviera entera y resaltando el cuello con las plumas y la cabeza erguida, así como la cola. Una

vez se había presentado en el salón, se troceaba y se servía en talladors, como si de una oca o cualquier otra ave se tratara.

Estas piezas solían decorarse con diferentes guirnaldas, tales como naranjas enteras o a dados en una serie de espetones según la fantasía dels mestres de cocina.

PAVO RELLENO Y ASADO A LA CATALANA

Josep Lladonosa y Giró (*El libro de la cocina catalana*)

INGREDIENTES PARA SEIS PERSONAS

2 kilos de pavo
150 gr. de lomo de cerdo
100 gr. de salchichas
100 gr. de ciruelas negras secas
30 gr. de orejones de melocotón
30 gr. de pasas
25 gr. de piñones
150 gr. de manteca
2 vasos de vino rancio
Canela molida
Sal

PREPARACIÓN

Se dejan en remojo, durante cuatro horas, las ciruelas, los orejones, las pasas y los piñones. Luego se sacan los huesos de las ciruelas, las colas de las pasas, se cortan los orejones en pedazos no muy grandes, así como el lomo y las salchichas.

Se limpia el pavo y se vacía todo el interior. Con mucho cuidado se quitan los huesos de los muslos hasta la mitad, se extraen, también, los cartílagos de la pechuga de la parte delantera y se tira de los tendones de las patas; hay que procurar dejar suficiente piel en la parte del buche para poder coserla después. Una vez hecho todo esto se le sazona el interior con sal, pimienta, canela y un poco de vino rancio.

Se pone la manteca en una sartén a fuego vivo y se sofríe el lomo, las salchichas, los orejones, las ciruelas, las pasas, las castañas y los piñones, todo sazonado con sal, pimienta y canela. Una vez sofrido se rocía con vino rancio y se remueve bien con una cuchara de madera.

A continuación se va introduciendo todo esto dentro del pavo y cuando esté bien relleno se le cosen todas las aberturas con una aguja de bordar y bramante. Hay que procurar que, una vez cosido, mantenga su forma primitiva, cosiendo las patas junto con los muslos.

Se pone en la cazuela y se echa la manteca que quedaba en la sartén; se cubre con papel de estraza y se tapa la cazuela. Se deja en el horno para que se vaya asando poco a poco. Se añade algo de agua al jugo que va desprendiendo el ave.

Después de una hora y media, aproximadamente, se destapa la cazuela para que se dore. Se desgrasa de la salsa. Se retira el bramante, se trincha el pavo y se pone en otra cazuela, de forma que el relleno quede en la parte de abajo. Se rocía con el jugo y se sirve bien caliente.

RHES LEMLUK (ARROZ DE REYES)
Plato de la familia Akkari del restaurante Damasco
Receta que me regaló Hanni Ossott

LOS INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

PARA 4 PERSONAS

- 150 gramos de almendras enteras
- 200 gramos de almendras fileteadas
- 2 kg. de pavo
- 1 taza y 1/2 de arroz
- 150 gramos de uvas pasas (remojadas en vino tinto)
- 1 cucharada de sal
- 50 gramos de mantequilla

Cocinar el pavo con un poco de sal, en una olla de presión durante 25 minutos aproximadamente. Utilizar el caldo que resultó de la cocción para preparar el arroz, al que se le añadirá la sal y las almendras enteras. Hasta llegar al punto de ebullición, mantener en fuego alto, luego mantener a fuego lento y añadir las uvas pasas. De ser necesario añada un poco más de agua.

La carne de pavo debe mecharse y mezclarse con el arroz. Por último, las almendras fileteadas deben saltearse en una sartén con mantequilla hasta que estén doradas, luego se les rocía azúcar, se retiran del fuego y se le añade al arroz.

El alma puja desde el cuerpo
Llora enlutada la memoria que lleva detrás.

Una paloma levanta vuelo tristemente
Vuelve su cuello y ve su nido destruido.

Abu al-Ala-al-Ma'arri

Ma'rrah, norte de Siria, 973 - 1058

PECHUGAS DE PAVITA ABRAZADAS
EN TOCINETA Y RELLENAS DE CASTAÑAS
CON ALMENDRAS DE MI HIJO
LUIS FELIPE

La pava es la reina de las aves, su contenido en grasa es sumamente bajo, su carne blanca y jugosa es considerada una fuente muy importante de proteínas para el cuerpo y para los corazones en busca del amor.

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pava criada en San Juan de Lagunillas, estado Mérida
- 8 castañas compradas en el mercado de Quinta Crespo
- 8 lonjas de tocineta cruda
- 2 cebollas redondas del mercado de Chacao
- 2 cucharadas de olio extra vergine di oliva Colavita
- 4 dientes de ajo morado cosechado en Aguascalientes Ureña, estado Táchira
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal Elle et Vire
- 30 grs. de almendras fileteadas compradas a los libaneses de Catia
- 6 limones sacados de la mata que riega todas las noches en su jardín
- Sal marina
- Pimienta negra recién molida Badia
- 2 copas grandes de Vino Alto Sur Sauvignon Blanc 2009 argentino

PREPARACIÓN

Con extrema sutileza proceda a cortar las cebollas en cuadritos bien pequeños, con un cuchillo que se encuentre bien afilado. Una vez cortadas las cebollas coloque la

mantequilla a derretir en un caldero, una vez derretida la mantequilla colocar las cebollas hasta que se cristalicen. Colocarle los 4 dientes de ajo morado machacados, sal y pimienta al gusto. Una vez previamente peladas las castañas sofreír en el mismo caldero con las almendras fileteadas, colocarle una cucharada de aceite de oliva *extra vergine* y remover toda esta mezcla durante 9 minutos con una cuchara de palo comprada en la carretera de Yaracal, edo. Falcón.

Una vez terminado el sofrito del relleno de las pechugas de la pavita, extender cada pechuga de pava e introducir el relleno dentro de la pechuga, enrollando la misma con la tocineta, la cual se convierte en el cinturón de la pechuga.

Coloque en un molde o pyrex las cuatro pechugas debidamente separadas, bañadas con la otra cucharada de aceite de oliva *extra vergine* exprimir los 6 limones que usted ha regado con tanto amor y cariño durante años, de las dos copas del vino blanco colóquele copa y media, la otra media copa puede disfrutarla de un solo trago, poniendo su canción favorita "Entre copa y copa se acaba mi vida" ...

Hornee durante hora y quince a fuego de 250 grados.

Ponga una mesa servida con flores de Galipán y buen provecho.

Este frágil cuerpo
se empeña en
creer que es
más que carne
Se siente seductora
y es apetitosa.
Como esto que fluye
y se espesa y hace
que este pobre cuerpo
anhele lo absoluto
y cae frecuentemente
(por fortuna en la
Tentación)

Stefania Mosca



HALLACA CON PAVO DE MI SOBRINA BLANCA QUEVEDO

Para preparar hallacas con pavo se precisa de un pavo buenmozo que se haya emborrachado, de vino tinto y noble, y que pueda morir tranquilo a sabiendas de que no tendrá resaca.

DE LA MASA:

Con los huesos de este pavo iluminado, se prepara un caldo al que se le puede agregar cuanta cosa tenga en su nevera: cebollas, ajoporros, ajos, zanahorias, hongos, celery. Eso le dará el sabor de la huerta y velará los huesos en su ascenso a los cielos. Del sabor de este caldo dependerá el final de la masa, por lo que se recomienda esmerarse en sales, pimientas y otros menesteres que hagan despertar la imaginación de cualquier lógico embriagado y encargado de emborrachar al desdichado pavo.

Este caldo se usará en la preparación de la masa: harina de maíz en las mismas cantidades industriales que precise una familia como la mía: industrial.

Sin embargo, para que tengan una idea, por cada paquete de harina sale un aproximado de 25 hallacas.

Realice una masa noble, esto quiere decir: suave, brillante y maleable que dorará con aceite onotado.

Recapitulando: mezcle el caldo, la harina y el onoto hasta obtener una masa perfecta que se prepara amasando con fuerza de panadero la harina de maíz, el caldo de los restos terrenales del pavo borracho (lógicamente colado) y el onoto.

DEL GUIISO:

El amoroso pavo cortado en cuadradillos milimétricamente exactos se sofreirá sobre una cama de cebolla, ajo, ají dulce, pimentones de muchos colores, todos pequeñitos y en una orgía de sabores, bañado en aceite de oliva destacando sus mejores transparencias.

Cuando esté muy doradito y ya se hayan casado (sin esperar que se divorcien) los sabores, se le vuelca una botella de vino tinto y dulzón, que pudiera ser un oporto, pero es mejor tener dos y nos lo bebemos juntos. Deje cocinar a fuego lento, como se cocinan los amores... El olor le dirá cuándo está listo.

DEL MONTAJE:

Como si de una obra de teatro se tratase, contrate equipos de producción y puesta en escena. Limpiadores de hoja (que se encarguen de sacar la vena, lavar, secar y disponer las hojas correctas) amarradores de oficio (tarea por demás subestimada y que precisa de intensa pericia) y demás familiares serán bien recibidos.

Pique en finas tiras cebollas y pimentón rojo, disponga en la inmensa mesa aceitunas, alcaparras y pasas.

Las hojas de plátano previamente lavadas, secas y entaladas o mejor engrasadas con un poco del aceite onotado servirán de cama a una pequeña bolita de la masa que se aplastará con la mano hasta dejar una fina pero contundente base circular, en el medio dispondremos el guiso ya frío y sin escatimar se adornará con aceitunas, alcaparras, pasitas, cebolla y pimentón, como si de una pintura se tratase. No exagere porque se convertirá en una obra del barroco.

Pliegue la hoja de plátano tratando de formar un paquete rectangular envolviendo en una hoja mas pequeña y teniendo cuidado de no dejar resquicios por los que se pueda escapar una hallaca adolescente y por lo tanto rebelde.

Ayúdese de pabilo para envolver su obra maestra, y ya verá por qué le recomendé buscaran un experto, quien

cuando los hilos cerrará mejor que un banco español el exquisito manjar.

En una olla de batallón coloque hojas de plátano que servirán de fondo al agua hirviente, y vaya cocinando las hallacas por tandas aproximadamente una hora.

Saque, escurra y deje reposar, que tantos sabores precisen descanso para dar lo mejor de sí.

Y usted estará tan cansado que querrá esperar al otro día para probar la hallaca pavoneada.

LECHÓN RELLENO COMO LO COMÍA DON MIGUEL DE UNAMUNO

(versión aumentada)

*Salamanca es el tejido que tiende este camino de amor
el árbol de ardillas y del caballo ardiente
el tono voluminoso de sus ganas de abrazar
se aloja en mi alma como desde siempre
reduce el mapa y el océano que nos separa*

Sonia Caballo

LOS INGREDIENTES

1 lechón lechal que no pase de 1 mes y medio
Agua de mandarina
Aceite de oliva
Miel de abejas
Tomillo
1/2 botella de vino blanco
Orégano y perejil
1 copa de coñac.

PARA EL RELLENO

300 gramos de jamón de Jabugo en lajitas
250 gramos de tocineta
300 gramos de pechugas de pavo
Sal marina molida, pimienta
200 gramos de pan rallado
1/2 copa de Pernaud
4 dientes de ajo picaditos
Nuez moscada, pimienta
200 gramos de piñones
3 huevos batidos

LA PREPARACIÓN

Limpie muy bien el lechón. Lávelo con agua de mandarina y sazónelo por dentro con una mezcla de aceite de oliva, miel y tomillo. Luego introdúzcale el relleno (preparado mezclando bien sus ingredientes) y cosa las aberturas. Acueste el lechón en una cazuela adecuada y finalmente se baña con una salsa de vino blanco, orégano, perejil y coñac.

Al horno.



DEL LIBRO DE LAS FAMILIAS

Del *Manual de cocina española, francesa y americana*, publicado en el siglo antepasado, algunas recetas:

DESPOJOS DE PAVO: Se cuecen con sal, y después de dar un hervor, se fríen con manteca y un poco de harina, se echa un poco de pimienta, canela, perejil y tocino picado, se deja cocer á fuego lento, y se sirve á las dos horas.

MENUDILLOS DE PAVO A LA CASERA: Los menudillos del pavo comprenden los alones, las patas, el pescuezo y la moleja; después de bien escaldado y descañonado todo, se pone en una cacerola con manteca, un manojito de perejil, cebolla, unos ajos, dos clavos, tomillo, laurel, basílica y setas, se pone al fuego y se echa una buena cucharada de harina, se añade con caldo del puchero ó caldo de sustancias, se sazona lo necesario y se añaden algunos nabos, que se rehogan antes en la sartén hasta que tengan un color dorado, se pone á cocer, y si la salsa está demasiado clara, se deja reducir en el fuego.

MENUDILLOS DE PAVO A LA JUDÍA: Preparados como ya se ha dicho, se ponen á cocer como la pava en adobo; después de cocidos se fríen unos nabos en manteca hasta que tomen un buen color y se sacan de la manteca; en la misma se echa una cucharada de harina, se hace con ella una masa, que se deslíe en el caldo de los menudillos, se le hace cocer hasta que espese, se cuele y que cuezan en esta salsa los nabos; se echa un terrón de azúcar, se colocan los menudillos en una fuente, se adornan y cubren con los nabos, y por encima del todo se echa la salsa.

PAVA EN ASADOR: Quítense las tripas, se limpia y com-
pone; cúbrase con una capa de pellas de tocino si está muy
gorda, y en caso contrario, méchese con tiritas de tocino
bien sazonado y cúbrase con un papel engrasado, que se
quita cuando esté medio cocida, para que tome buen color;
sírvese regada de caldo.

PAVO EN TRUFAS: Pélese dos libras de trufas, después de
bien lavadas y escurridas pónganse en la cacerola con una li-
bra de tocino picado, sal, pimienta, nuez moscada, hierbas
aromáticas y las cortezas de las frutas machacadas; téngase
una media hora al fuego, enseguida se introduce esta mezcla
en el pavo después de bien vaciado por el buche, y se ata. El
pavo debe estar de este modo preparado dos días antes de
asarlo con el objeto de que tenga tiempo de tomar el gusto de
las trufas. Se pone al asador; dos horas necesita para que esté
tierno; se le deja tomar calor y se sirve en una fuente, que
se adorna con la corteza de las trufas, que deberán haberse
conservado.

PAVO EN ADOBO: Pelad y vaciad un pavo viejo, y métan-
se las patas en el cuerpo, se le dan unas vueltas sobre las
brasas, cúbrase de pellas gordas de tocino bien sazonadas,
y envuélvase en una estameña, que se cose; póngase en una
marmita justa á su grandor, póngase con él desperdicios de
ternera, rajas de jamón y una pata de ternera; humedézcase
con una cuartilla de vino blanco ó una copa de aguardiente,
caldo, raíces, cebollas, un ramo de perejil y hierbas finas, sal,
pimienta, ajo, laurel; hágase cocer á fuego lento y vuélva-
se. Después de cocido, pásese el caldo por el tamiz y hágase
disminuir hasta que quede hecho gelatina, que se dejará en-
friar; extiéndase sobre el pavo; colóquese en la fuente sobre
una servilleta, guarnecido de perejil verde. También servir
caliente, reduciendo á salsa parte de la gelatina.

PAVA A LOCASERO: Después de limpia y preparada, aplás-
tésele un poco el pecho, envuélvasele las patas; en la cacerola

se pone manteca, perejil, cebolla, setas, ajo, todo muy bien picado; en esta mezcla d ense unas vueltas   la pava y p sese el todo   otra cacerola conveniente al grandor de ella, cubierto su pecho con pellas de tocino, y bien sazonzada con sal en grano y pimienta, moj ndola con un vaso de vino blanco y otro tanto de caldo de puchero; si no se tiene vino blanco, se puede reemplazar con medio vaso de buen aguardiente; cu zase   fuego lento, y se añade un poco de caldo colado para espesar la salsa.

ALONES DE PAVO A LA ACHICORIA: Se les quitan los huesos, y después de bien desplumados y desca onados, se escaldan ligeramente en agua hirviendo, se cubren de pedacitos de tocino, que se pasan de parte   parte. Se cuecen como la pava en adobo, cubriéndolos con un papel bien empapado en manteca; luego que est n bien cocidos, se ponen en una salsa   guiso de achicorias.

PICADILLO DE PAVO: Se quitan todas las membranas y tendones de las carnes de pavo; cocido el resto, se pica muy menudo y se sirve con un aderezo de coscorr nes. Por encima se pueden poner algunos huevos estrellados.

PAVO ASADO: Después de limpio, se tiene al aire libre veinte y cuatro horas, y después se cuece en una olla; cuando est    medio cocer se saca y se pone en el asador con manteca y un polvo de sal y pimienta; se meten unos clavillos de especia por el pecho y piernas, y poniéndole bien envuelto en un papel de estraza, se ata bien, y se pone   fuego lento; cuando est  bien asado, se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y caldo, que se le rocía por encima.

PAVORELLENO: Hágase un picado de carne y jamón, sal, pimienta y un par de huevos con perejil y ajo, y también se ponen orejones   ciruelas-pasas; se fríe con manteca y se rellena el pavo, después se asa.

PAVOEN PAPEL: Se limpia y tiene al aire libre veinte y cuatro horas y después se cuece en una olla; á medio cocer se pone en el asador con mantequilla y un poco de sal y pimienta; se meten unos clavillos de especias y se envuelve en un papel de estraza y se deja á fuego lento; cuando esté asado se hace una salsa con un poco de azúcar, zumo de limón, canela, pimienta y caldo, que se le rocía por encima.

CUANDO EL FRUTO MADURO CAE

Cuando el fruto madura cae,
su dulzura destila y permea las venas de la tierra.

Cuando muere la gente en plenitud
el aceite esencial de su experiencia entra
a las venas del viviente espacio, y agrega un destello
al átomo, al cuerpo inmortal del caos.

Porque el espacio está vivo
y se agita como un cisne
cuyas plumas relumbran
sedosas con el aceite esencial de la experiencia.

D.H. Lawrence

EL PAVO REAL DE DIOS EN SAN JACINTO
DONDE HUGO FIGUEROA BRETT

Caupolicán Ovalles - Enrique Hernández-D'Jesús

La cosa caballo de Enrico
brinca en el patio
sacude las aspas de oro del pavo real
endereza la nariz del muñeco
oculta entre sus manos poderosas
las orejas del Dante que ladra

La guinea desfachatada
Con su frenesí habitual
vestida con el traje de flores
que pintó Charles
baila con la figa de hierro de Rodas
y se escapa con el pavo real sonoro
Pavo turbio de la pasión de Artaud
En cielo cubierto de tarahumaras
Más tara que un tauro bebiendo
Campari a las nueve de la mañana
que es cuando aparece Antonin
cargado de chocolates
El chocolate es un capitán de puerto
que sí tiene quien le escriba
y así enamora a la pava Gisela
Entonces es cuando Camila
Se monta en su ascensor
de tamarindo y queso

La Capitana con su
traje de amaranto y guayaba

enjaula las guacamayas
en su jaula de ramos de argento

Cómo camina un ojo de vendaval
después de haber hecho el amor
Camina seguro como el pavo real de Dios



PIQUILLO DE PAVO NAVEGAO DE PEDRO SANZ

Para seis hijo'er diablo

INGREDIENTES

- 4 ajíes dulces margariteños, por comensal (rojo, verde, amarillo y anaranjado)
- 1 muslo de pavo
- 2 cebollas medianas
- 6 dientes de ajo
- 24 taquitos de queso blanco duro
- 1 puñito de alcaparras
- 2 aguacates
- Ramitas de cilantro

PREPARACIÓN

Hierva el muslo de pavo sin la piel, agregue una cebolla cortada en cuatro pedazos, tres dientes de ajo pelados y machacados, unas ramitas de cilantro, sal y pimienta. Se deja hasta cocinar y luego se desmenuza finamente.

Se cortan (*brunoise*) y sofríen en aceite de maíz: la cebolla, los tres dientes de ajos. Sal y pimienta. Se agrega el desmenuzado de pavo y las alcaparras.

Se rellenan los ajíes, cortando las tapas y se reservan, luego se limpian de semillas y comienza el proceso de rellenar cada ají, con el picadillo de pavo más el taquito de queso blanco. Se colocan las tapas y se llevan al horno. El horno se precalienta a 300°C y luego se hornea a 350°C por 30min.

Finalmente, se prepara una cama de aguacate triturado, se pelan los dos aguacates y se trituran dejando tropezones y aderezando con sal, pimienta y aceite de oliva.

PRESENTACIÓN

Sobre un plato blanco, preferiblemente cuadrado, se extiende una pasta de aguacate con forma circular en el centro de la superficie, luego se juntan los cuatro ajíes al centro del círculo, cuidando de dejar el rojo en dirección sur que es nuestro norte, los otros son de libre asignación. Finalmente se espolvorean con una lluvia de cilantro finamente picado.

(Pedro Sanz, arquitecto, curador de arte del poeta Enrique Hernández-D'Jesús.)

DESAYUNO PARA UNA MAÑANA DEL DESEO

No muera de amor. O mejor dicho, muera de amor. Que salgan los cocineros, los que tienen experiencias culinarias, los bravos en el tablero, los de la fresca sensación, la ceremonia alrededor del fuego blanco y del amarillo. En el fuego blanco el hielo es una cubeta.

Este es el misterio de la alta cocina. Así de sencillo:

1 botella de Dom Perignon

3 naranjas rosadas

2 copas refrigeradas

PREPARACIÓN

Sáquele el jugo a las tres naranjas.

Vierta champagne hasta la mitad de la copa.

Agrégueme la misma cantidad de jugo de naranja.

Tómese la primera copa.

Se come las dos uvas y los 7 pedazos de melocotón.

Espera un rato y se toma en la otra copa lo mismo y se come lo mismo, así hasta que se acabe la champagne, y sienta los nuevos aromas y aparece lo atractivo y lo predestinado, ella, la que el número 77 le acontece y nació en mayo.

CHUPE DE PAVO DE SIXTO JOSÉ CESARINO COMO LE GUSTA A JUAN DE DIOS Y ESTEFA

Para 8 a 10 comensales

Se va bien temprano al mercado de Quinta Crespo, se desayuna en el Castillito arepa con filete de pescado bañado en aceite de oliva y con esa inspiración, compra los condumios.

EL CALDO

- 4 muslos de pavo
- 1 ramillete de cilantro floreado
- 3 ajoporros y ramillete de cebollín
- 1 cabeza grande de ajo con su concha y machacada
- 1 cebolla blanca con su concha y con corte en cruz
- Sal marina al gusto

En olla de presión, se colocan los muslos de pavo, sin piel, y los demás ingredientes, se cocina por más de 1 hora con la olla a su máxima capacidad de agua.

Pasado el tiempo, compruebe, los muslos deben estar blandos, mecharlos con dos tenedores y reserve, cuele el caldo en la olla sancochera.

LAS VERDURAS

- 1 kilo de apio
- 1/2 kilo de papas de Sanare
- 1/2 kilo de maíz en grano
- 3 jojotos tiernos
- 1/2 kilo de papitas gochas
- 1 bolsa de guisantes naturales

En olla aparte con suficiente agua, se sancochan los jojotos ya partidos para sopa, agréguele las hojas del jojoto (secreto andino) una vez cocidos, sáquelos y deseche las hojas, en esta agua, cocine el apio, picado en cuadritos, cuidando que quede al dente.

En la olla sancochera, que ya está el caldo, y al fuego, agregue el líquido donde cocinó los jojotos y el apio, agregue el maíz en grano, las papas de Sanare en cuadritos y los jojotos cocidos.

EL ALIÑO

- 2 cebollas moradas picadas en cuadritos
- 3 ajo porros picados en rueditas (solo lo blanco)
- 5 cebollines en rueditas
- Guascas al gusto
- Sal marina y pimienta al gusto

En buen caldero se sofríe en aceite de maíz las cebollas, el ajo porro y el cebollín, agregue el pavo desmechado y revuelva, ponga la guasca y cocine un poco, sal y pimienta. Reserve.

Compruebe que ya las papas están blandas en la olla sancochera, agregue el apio, los guisantes, las papitas gochas y el aliño.

EL SECRETO

Prepare una crema de espárragos.

Agregue la crema de espárragos a la olla sancochera, espere un hervor y apague.

EL CONTORNO

- 1 aguacate maduro cortado en lajas
- Crema de leche
- Cilantro cortado chiquito
- 1 frasco de alcaparras bebé

Cada comensal le agrega a su plato, su contorno.

WHISKY CON AGUA O SODA

La puerta de entrada se estremece, traslada la sombra, el whisky surge con su propio aspecto entre círculos de luz. Su aparición es más intensa, está destinado al paso de la creación. Virtud distinta de la ironía. En la red vital, en el cielo busca el poder capaz de ejercitar el camino a las lluvias en la eternidad. Y con este palo de agua, con este palo de amor, preparo paticas de dinosaurio con salsa de berros y miel.

El *Iguanodon bernissartensis* del Mesozoico, con su pequeño cráneo, él si sobrevivió a los grandes cataclismos, y cambiaba de monstruo diverso cada vez que se le ocurría, con su médula espinal extremadamente desarrollada y sin clavícula. Hoy por hoy sigue siendo el mayor animal que ha existido. Aparece en el *Bestiario de Amor* y en el *Bestiario Medieval*. Los latinos lo llamaban *Draconem*. De reptil pasó a serpiente y luego se transfiguró, ya que lo vieron en el cielo convertido en una gran mujer. Y sigue en la tierra seduciendo la luna y para muchos seduciendo los textos, es decir, la escritura.

Y no deje de ser el Bestiario, así interrumpen: la claridad puede llegar cuando a toda costa nos vemos en los ojos del pavo real. El ave guía por el sol las estaciones y precisa el rumbo con sus alas.

En los “Espejos abominables” -*Historia Universal de la Infamia*, Jorge Luis Borges posee lo previsible:

La tierra que habitamos es un error, una incompetente parodia. Los espejos y la paternidad son abominables porque la multiplican y afirman. El asco es una virtud fundamental. Dos disciplinas (cuya elección dejaba libre el profeta) pueden conducirnos a ella: la abstinencia y el desenfreno, el ejercicio de la carne o su castidad.

Y John Keats, detenido en la curiosidad de su existencia, frente a la más profunda voz, con el controvertido sentido de su interioridad, de la belleza, del mundo superior, lleno de árboles selvosos, de sensibilidad y sentimientos con la propia espada de un inglés:

Si la poesía no nace espontáneamente como la hoja del árbol, es mejor que no nazca de ningún modo.

Y para Ezra Loomis Pound, fundador del movimiento de los “Imagistes”, y procesado, y alma enferma de poesía, de intenso cultivo de la inteligencia. Siendo su audacia, además, ésta de escribir:

Hasta este alboroto acerca de los dioses le recuerda a uno que algo vale la pena. La sátira le recuerda a uno que algunas cosas no valen la pena. Lo lleva a uno a considerar el tiempo perdido.

El culto a la belleza y la delineación de la fealdad no se contraponen.

Hölderlin vacía el ánfora de vino más sagrado, y su naturaleza la explica en la reflexión de los espejos, en esa suerte de silencio, la auténtica voz del poeta, los sentidos, la virtud del creador, la poesía y el espíritu poético:

...Es eterno contento, es divino gozo, que uno ponga todo singular en aquel sitio, del todo, al que pertenece; por ello, sin entendimiento, o sin un sentimiento organizado de parte a parte, no hay perfección, no hay vida.

El espíritu poético se enfrenta con los significados de la belleza y rompe la intimidad del mundo. El movimiento es eternidad, armonía. Y en la naturaleza y de modo sensible y visible declara la relación con la partícula del universo, en las historias antiguas, en las fábulas, de tonos puros y

sagrados. El expresionismo representa el trato con los términos pictóricos.

Y aparecen otros sueños, o aparece el sueño. En el horizonte la luz, la brevedad. El caudal convida, alterna el equilibrio de varios sabores, mezclas, delirios, sensaciones en la espada para ser el rey de Merlyn.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

Agarre un vaso alto. Llénelo de hielo libre de aventuras. Para compensar esta estación, agréguele whisky hasta que el estanque prometa su vastedad. Si es de su gusto, un poco de agua, o de soda.

Después vaya a las raíces propias. Sonría para amarse. Y verá el resplandor.

OBJETO MÁGICO PARA USO PERSONAL

Javier Villafañe

Mario Abreu, pintor, mago, brujo, puede estar en distintos lugares a la misma hora. Una tarde, a las 11 y 30 de la noche, en plena reunión de Gabinete, Mario Abreu, ministro de la Guerra, se levantó y le dijo al Excmo. Sr. Presidente de la República, doctor Caupolicán Ovalles: “Salgo y regreso. Voy a resucitarme”. Y salió por debajo de la mesa del bar. A las 11 y 25 estaba en Puerto La Cruz. El insólito doctor Carlos Contramaestre había firmado el certificado de defunción: “Muerto por una espina de cochino que le atravesó el ala izquierda”. Vio a Cleopatra llorando sobre su ataúd. Unas redondas lágrimas de uva caían sobre sus mejillas y bebió un vino delicioso. Escuchó en su entierro la voz de los críticos de arte y supo que tenía influencias de un actor de películas mudas: William Hart, el del revólver y la puntería. Se resucitó y diez minutos antes de la hora que había salido —eran las 11 y 20 de la tarde— estaba de vuelta en el bar y pudo volver a oír las primeras palabras del discurso del señor Presidente: “Porque el hipopótamo volará como las golondrinas”.

A esa misma hora yo lo vi a Mario en su taller. Tenía sentada en las rodillas a una hermosa mujer desnuda. Ella, al verme, se cubrió la espalda con los anteojos del pintor. Había un cuadro en blanco. Mario Abreu me dijo: “Me olvidé de pintarle el sexo”. La mujer regresó al cuadro. Entonces Mario Abreu con una hojilla hizo un tajo entre las piernas de la tela, le pegó los pelos de un pincel y puso un cartel que decía: “OBJETO MÁGICO PARA USO PERSONAL”. La mujer salió del cuadro. Mario Abreu abrió los brazos. Yo salí del taller y cerré la puerta.

En la esquina lo encontré a Mario Abreu.

ÍNDICE

Pavo real	11
La pava del arte más íntimo, la mejor	13
El oficio del comer	15
El encuentro con el gusto	17
La pava	18
El cantar de los cantares	22
Alas de pavo real	26
Los sabores	27
Yo las observaba desde la ventana de mi balcón	29
Ópera o guillotina	30
Bienmesabe canario	31
La Centaura	33

CISNES CONSENTIDOS

CISNES DE MI VIDA

Cada vez el cisne crece en mi cuerpo	37
Venus fiel pero desdichada infiel pero feliz	
Receta el cisne	38
En el cisne Venus García comienza la confusión	41
Espejo del cuerpo del amante	42

PAVAS CONSENTIDAS

PAVAS DE MI VIDA

Entre trato y trato	45
Pavo con salsa de cabello de ángel	46
El ollo mágico el gusto gustoso	47
Pavo celestial de Santa Teresa D'Jesús	48
Poema de Pedro Salinas	49

QUIEN MUERE EN LA VÍSPERA
ES EL PAVO DE NAVIDAD

Capaz de enardecernos	53
Un día al amanecer	54
Champagne al día siguiente para pasar el ratón	55
Pavita rellena de higos y dátiles en la imaginación de Mónica Piscitelli	57
Embriagarse	59
Espicias y otros ingredientes para aderezar una ensalada	60
La victoria de la analogía	61
Pavita rellena con manzanas y uvas rodeada de frutas como le gustaría a Ana María Giraldo	63
Ensalada de pisto manchego con inmortalidad	65
Pava con una cantante de ópera en el piso de abajo para celebrar el día de San José	66
Mitad pájaro	68
Al pavo lo embriagan con pisco	69
Pechuga de pavo afortunada cuyo placer es retomar el amor en el juego de sus plumas	70
Plena es la pasión y el movimiento erótico	72
El Floripondio come <i>brusquettas</i> etruscas	75
¿Quién lo sabrá, quién?	77
Muslos de pava con algunos pedazos graciosos de pechuga	78
Peras <i>glacé</i> a la catalina con frutas de la pasión	80
Pava en salsa	84
El cóndor del paraíso en Caranacoa	87
Pechugas de pavita de Ricardo	92
Me quedo esta noche aquí con las alcachofas rellenas	94
Alcachofas rellenas para responder la llamada del sueño	96
Cuyo resultado es precisamente lo erótico	97
Pavo relleno de almendras y uvas de Luis Fernando Peláez	98
Sentencias sobre Luis Fernando Peláez	99

Soñó con un pavo real que batía las alas	101
Perfecciono mi desesperación	102
Bajo los pies las flores	103
Ensalada de Navidad de María Eugenia	104
Pavita con caracoles como le gusta a Carmelo Niño	105
Receta para ver los cultivos de cera y los zapatos celestiales de Gabriel Morera en los <i>Espacios</i> <i>Cálidos</i>	108
El gusto del sacerdote de la gentilidad grecorromana Gabriel Morera	110
Tres palabras	111
Pavito con hierbas de Blanca Hernández-D'Jesús	112
Preparación de hongos con lechuga romana	113
Pavo relleno como le gusta a Nabil Kansó	115
Ensalada rusa	117
Preparo una salsa que lleva una copa del mismo vino	119
De inocente manera frecuento la imagen	120
Supe del mediodía ayer	121
Y los huesos para el perro	122
Pues me echaba a rodar	123
La ensalada para la diosa salida de Pandora	124
Arroz como lo prepara mi madre Rita D'Jesús	126
Pavita tímida de senos milenarios	128
Menú del Catire	130
Cortejo y alabanza de las pavitas del Este	132
Pavita rellena de Año Nuevo	135
Jalea de mango a la bella bella	137
Jalea de mango versión Gina	140
Pavos preparados de alma femenina Pavito bien sencillo de la mamá de Wendy	141
Cómo deben prepararse los pavos reales y los faisanes	143
Pavo relleno y asado a la catalana	145
<i>Rhes lemluk</i> (arroz de reyes)	147
Pechugas de pavita abrazadas en tocineta y rellenas de castañas con almendras de mi hijo Luis Felipe	149
Hallaca con pavo de mi sobrina Blanca Quevedo	152

Lechón relleno como lo comía don Miguel de Unamuno	155
Del libro de las familias	157
El pavo real de Dios en San Jacinto donde Hugo Figueroa Brett	161
Piquillo de pavo navegao de Pedro Sanz	163
Desayuno para una mañana del deseo	165
Chupe de pavo de Sixto José Cesarino como le gusta a Juan de Dios y Estefa	166
Whisky con agua o soda	168
Objeto mágico para uso personal	171

ESTE LIBRO SE EDITÓ EN DIGITAL
EN EL MES DE OCTUBRE

CARACASAS, VENEZUELA, 2021



Enrique Hernández-D'Jesús
(Mérida-Venezuela, 1947).

Poeta, fotógrafo, editor y activista cultural. Ha publicado una veintena de libros de literatura y fotografía, y su obra artística ha sido expuesta en museos y galerías de arte tanto en Venezuela como en el exterior. Ha realizado antologías de escritores venezolanos, árabes, mexicanos, colombianos y argentinos. Entre los principales premios que ha recibido están: Premio Armando Reverón del Salón Michelena, Orden Andrés Bello en su Primera Clase por el Presidente Hugo Rafael Chávez (2001), homenaje y condecoración en el VI Encuentro Internacional Poesía Universidad de Carabobo (2007) y Orden del *World Association Of Writers Palestine Center* (2009).

Esta Pava conjuga la belleza total. Una Pava Real, de corazón marino y de pico galliforme, pava negra del Congo, Pava verde y Pava guajolote. Pueden existir todas las Pavas del mundo, aquí se trata de la Pava Pava. Esplendorosa en el misterio, se oculta del sol y de la luna, permite que el atardecer la ponga bien Pava. *El Cantar de los Cantares de las Pavas* es la Pava secreta del acto de creación de los alimentos, la mesa, la poesía y los platos preparados, la fertilidad de la tierra, el hallazgo de los buenos condumios, la mezcla de los sabores, la delicadeza de los platos creativos, las recetas, los cocineros, poetas, artistas y escritores cuando con imaginación y pensamiento hablan sobre el gusto y el sabor de los alimentos y del buen trato que se les debe dar en la preparación, para sentir, apreciar en nuestras papilas gustativas, en nuestra vista, en los colores, la armonía del sabor. Es la historia en la vida cotidiana, con el gusto de nuestro pasado, la cocina regional y de las migraciones que desde el año de 1498 hasta hoy se han ido mezclando con nuestras raíces, para conformar ese mundo singular que es Venezuela en todas sus dimensiones. Alemanes, vascos, italianos, negros, franceses, americanos, haitianos, ecuatorianos, colombianos, chinos, árabes, andaluces, portugueses. Estas mezclan han creado una cultura gastronómica creativa, transformada en la nueva búsqueda, en la cotidianidad de hoy.

La tentación de la carne, publicado en Arte Dos Gráfico de Colombia; *La Espiga Plateada*, *El espíritu amoroso del arroz*, por nuestra editorial; y *El Cantar de los Cantares de las Pavas*; conforman una trilogía de poesía gastronómica que promete la degustación de un plato aderezado con hierbas, sales, esencias y menurjes de la mesa humana y del trasmundo.

