

ENRIQUE HERNÁNDEZ- D'JESÚS

LA TENTACIÓN DE LA CARNE

Carlos Contramaestre
Dibujos



LA TENTACIÓN
DE LA CARNE

1.^a edición, Fundación Editorial El perro y la rana, 2022
1.^a edición, Ediciones Arte Dos Gráfico. Colombia, 1997

© Enrique Hernández-D'Jesús
© Fundación Editorial El perro y la rana, 2022

Dibujos:
Carlos Contra maestre

Diseño de portada y diagramación:
Taller Arte Dos Gráfico

Edición y corrección
William Aranguren

Hecho el Depósito de Ley
DL: DC2022001564
ISBN 978-980-14-5156-3

ENRIQUE HERNÁNDEZ-D'JESÚS

LA TENTACIÓN
DE LA CARNE



CARLOS CONTRAMAESTRE
DIBUJOS

A María Eugenia Niño y Luis Ángel Parra.

La mesa está servida para esta segunda edición.

*A Luis Ángel Parra y Ana Giraldo Ferrer,
los verdaderos comensales que dieron sabor
y sazón a este libro.*



EL SEÑOR CAÍDO EN LA TENTACIÓN

Mientras más como carne, más quiero a mi vaca. Mi vida comenzó el día que mi médico de cabecera, con mi pie sobre su poltrona, me dijo que debería abstenerme de comer carne si me quería curar de la gota. Ese día supe lo que iba a perder, más precioso aún que la vida y tanto como la tentación de la carne que se acaricia: el placer de la muela que la tritura. Lo único que nos evita ser antropófagos.

Para quienes no se resisten a la tentación y quieren disfrutar a plenitud del jugo carnal, se ha preparado un libro delicioso en sí mismo. Su chef literario es un poeta que, así como sabe dar sabor a sus propuestas estéticas, metido en el gorro de la cocina y después de indagar por las más sofisticadas recetas alrededor del mundo de las preparaciones carnales —adobadas con su ingenio y sus dones de hombre de mundo— las presenta en este libro lúdico. *La Tentación de la Carne*, tesoro de recetas destinadas a los paladares sensibles y al buen gusto de los lectores.

Este compendio de delicias millonarias en proteínas, que circulará por todo el mundo donde se coma carne y se aprecie la poesía, va a ser degustado sobre todo en dos naciones hermanas, en el único sitio donde los cuchillos tienen plena razón de ser, en los comedores.

Para los colombianos que queremos a Venezuela, y para los venezolanos que aman a Colombia, no hay mesa de negociaciones que no tenga que ver con los platos que nos presenta el poeta Hernández D'Jesús, en este libro que a la sazón trabaja la paz.

Hernández D'Jesús es uno de esos poetas que no se contentan con la palabra escrita, y terminan casados con la palabra asada. Ha impreso libros preciosos. A más de sus dos manos diestras, en una de las cuales hay siempre un vaso de whisky con hielo, tiene un corazón dorado a fuego lento por la amistad. Un

hombre como Hernández D'Jesús es garantía de que el hombre es más grande por lo que sueña que por lo que come, como decía Gonzalo Arango soñando con unas patitas de cerdo.

Carlos Contramaestre, el autor de las plumillas que acompañan este manual gastronómico, fue el adelantado que planteó como catarsis dolorosa El Techo de la Ballena, ese grupo estruendoso que en los años 60's apeló al reclamo visceral, morboso y en ocasiones diabólico para sonrojo de los hipócritas. En el camino que hizo este libro de la cocina a la mesa, Contramaestre se nos volvió fiambre a su vez. Honor a la memoria del "gran magma", como solía distinguirse, y a todas esas cosas buenas que comió en la vida, en la tregua de sus combates.

Si bien el libro fue preparado por dos venezolanos, se cocinó en el horno de Colombia por obra y salsa de dos entidades que merecen ser ensalzadas. Arte Dos Gráfico por la sensualidad con que ha manejado la cocción, desde el diseño riguroso de acuerdo con los ardorosos ingredientes hasta la puesta impecable del plato sobre la mesa y Andrés Carne de Res por haber asumido una suerte de sacerdocio de la carne que tanto gusta a los dioses, al propiciar la aparición de esta biblia, donde la maceración y los clavos han dejado de ser tortura para convertirse en elementos exquisitos del triunfo de la carne por la delicia.

Estas recetas son los verdaderos misterios gozosos.

Jotamarío Arbeláez

ANIMAL ANIMAL





LA RESURRECCIÓN DE LA CARNE

La carne es una tentación permanente; una tentación de nuestro espíritu caníbal. Cada uno de nosotros está tentado por la carne. Nos hace daño y la comemos; como el mono que come maní, el ser humano devora y mastica desde el principio de la humanidad un buen trozo de carne cruda. Es una tentación su color, su sangre. Su forma carnosa nos seduce. Una pierna de buey es el esquema que los iniciados crearon para ver los comportamientos salvajes, es el carro de fuego de las mitologías, asociado a la tierra y a la luna¹, al Buey y la Vaca.

Un carnívoro aprecia su jugo natural y es muy sencilla su locura por una Pierna de Buey con manteca de ostiones, con liebres y perdices, con ancas de rana y romero; pierna con gelatina de mandarina, con cebollas rellenas de alcachofas y lajitas de trufas al final. Una pierna tierna de una vaquita con anchoas y paté de foie encebollado de salsa de liebre.

Pierna, piernas, piernotas. Piernas de mi vida, de la vida de Juan, de la vida de la pierna en salsa de pato con ajo devorado y ciruelas pasas quemadas. Y la pierna rellena de calamares rellenos con tomates, pepinos, pimentones rellenos y con salsa de conejo acaramelada.

1 Pag. 12 VACA Juan-Eduardo Cirlot. Asociada a la tierra y a la luna. Numerosos dioses lunares llevan cuernos de vaca. Como símbolo de la madre corresponde a la diosa primigenia Neith, primera sustancia húmeda y dolada de ciertas características andróginas [31] o mejor, ginandras. En Egipto, asociada a la idea de calor vital [39]. Vach, o el aspecto femenino de Brahma, es llamada la “Vaca melodiosa” y la “Vaca de la abundancia”. El primer opíteto deriva de la idea de la creación del mundo por el sonido; el segundo, obvio es decirlo, se relaciona con su función de sustentar al mundo, ya que su leche es el polvillo de las galaxias. Vemos en esto la misma idea del cielo como toro fecundador, pero invertida de sexo; ambos son los “aspectos” activo y pasivo de las fuerzas generadoras del universo, en la doctrina hindú [4]. Diccionario de símbolos. N. del A.

La Cabeza de Toro aparece en las barras de los bares donde se reúnen los aficionados a las corridas. Y conocemos a la Vaca Lunar, la vaca romántica pasteando, la vaca melancólica en las noches añorando el corazón del loro bravo y del ardiente loro y la abundancia del cielo: el Toro Constelado.

Y la ternera contoneándose por todos los corrales.

MUCHACHA RELLENA DE HONGOS CON SALSA DE CIRUELA PARA EL AMOR

La muchacha era la carne favorita de los corsarios. Ahora es la carne femenina de los carniceros, es nuestro sacrificio, el ordenamiento y desorden de los sentidos.

Su preparación requiere de ciertas habilidades de la imaginación, por esa rama de terrible animal, de habitante armado hasta los dientes, en los valles y en las altas colinas donde anda el gavilán sediento.

Prepare esta carne –la muchacha redonda– con el equilibrio necesario de su instinto.

LOS INGREDIENTES:

La Muchacha, ½ copa de Vino Blanco, El –Jugo de 6 Limones, 300 gramos de Champiñones frescos de Boconó, 300 gramos de Hongos medianos de la Colonia Tovar, Jengibre, 2 cucharadas de Soya Natural, Perejil, Yerbabuena, Cilantro, Pimienta Blanca, 1 Cebolla Morada, 70 gramos de Pan Campesino, 2 Huevos de Gallina Andina de los Páramos, 4 Ajos, 150 gramos de Tocineta Ahumada, 30 gramos de Harina, Jerez Tío Pepe, 300 gramos de Ciruelas sin hueso, 100 gramos de Hongos Porcini secos, Hilo Blanco, Aceite de Maíz y 100 gramos de Tocineta con poca grasa.

LA PREPARACIÓN:

Agarre la muchacha y acaríciela. Trate de conquistarla con las manos. Dele vueltas y su vivencia y sabor responderán a la atracción total. Verá cómo la muchacha se ilumina y enciende sus perversas carnes. La emoción lo conducirá al segundo paso que es abrirla por el medio, introducirle un largo cuchillo: eso le permitirá crear una estancia adecuada para el relleno. Después de estar despejada de las demencias, acuéstela en un caldero

grande o en una olla de barro y medio cúbrala con el vino blanco y el jugo de limón. Así es como deja a la muchacha mojándose con el naciente caldo por cuatro horas y veintiún minutos. Creado el santuario, su instinto logrará sentir la muchacha en el templo. Cada hora le dará vueltas.

Retírela poniendo a un lado el caldo.

AIRE SOBRE EL AIRE

*Un caballo redondo entra a
mi casa luego de dar muchas vueltas
en la pradera*

*un caballo pardote y borracho con
muchas manchas en la sombra
y con qué vozarrón, Dios mío.*

*Yo le dije: no ras a lamer mi mano,
estrella errante de las ánimas.
Y esto bastó. No lo vi más. Él
se había ido. Porque al
caballo no se le pueden nombrar
las ánimas ni siquiera lo que dura
un breve, vertiginoso relámpago.*

Juan Sánchez Peláez

PREPARACIÓN DEL RELLENO: (Introdúzcalo con pasión)

Corte los hongos de la Colonia Tovar y los champiñones de Boconó en lonjas. Báñelos con el jengibre molido y la soya natural. Déjelos en soledad durante treinta minutos. Luego agregue un manojo entre perejil, yerbabuena y cilantro, separados en finos pedacitos, la cebolla morada cortada en cuadritos mínimos y otro poquito de jengibre y pimienta blanca. Deje la mezcla macerando por treinta minutos; añada el pan campesino molido, los huevos de gallina andina de los páramos y el saludo de

dos ajos cortaditos, además de la tocineta ahumada crocante, la harina diluida en la soya natural, tres copas de Tío Pepe y cien gramos de ciruelas sin hueso cortadas en círculos.

Revuelva lodo con suavidad, como se mueve en su mejor momento. Así en el olor de la tierra mojada, húmeda, aparecerá la forma de los sueños y el maravilloso color de la infancia se hará posible gracias a la memoria.

Han pasado ya sesenta minutos; los ingredientes se han unido, el champiñón parece ciruela y la uva seca pasa por hechicera incorporándose en el cómbate de sabores. Pero falta la picardía: agregue al relleno los hongos Porcini secos, cortados en cuadriles medio circulares. Vuelva a mezclar, dejando el relleno tranquilo por veintiún minutos.

Después de este descanso, introdúzcalo en el hueco de la muchacha y cósala con hilo blanco como la leche.

Ponga en la olla de barro un poco de aceite de maíz con los otros dos ajos machacados. Cuando acueste a la muchacha, el temporal quebrará la fisura: la plantación del relleno crecerá en su forma y el acontecimiento del aceite caliente congregará su halago de muchacha dorada. Dele un doramiento cuidadoso y agregue entonces la tocineta con poca grasa y doscientos gramos de ciruelas sin hueso. Cuando agarre un color lindante con el Ocre de Siena, agregue soya al gusto, el jugo de tres limones y tres copas de Tío Pepe.

Tape bien el caldero y póngalo en el horno a trescientos grados centígrados por cuarenta y cinco minutos. Sáquela del horno y agréguele dos copas de jerez más. Verá lo celeste en el bis permanente de la cocina. Déjela enfriar y córtela en ruedas más o menos gruesas.

Para terminar decórela con hongos crudos e incorpore a cada plato la salsa caliente —es como decir ardiente— en el juego vigoroso de los enunciados.

*Yo no soy hombre ni mujer
yo solo tengo resplandor propio
cuando no pierdo su verdadero sol
y puedo alejarme libre, girar, bogar,
navegar dentro de lo absoluto y el
mar blanco*

*entonces sí soy
el hombre rojo lleno de sangre
y sí soy la mujer: una flor límpida, un
lirio grande*

*y también soy el alma
y clarean los ralles hondos
en nuestro mudo abrazo eterno,
amor frío
—y quié más
qué más por ahora
piragua azul
piraguda.*

Juán Sánchez Peláez



MUCHACHO PARA ALEGRARSE EL CUARTO DÍA DE LUNA NUEVA

LOS INGREDIENTES:

Un Muchacho de 2 kilos y 300 gramos, 3 Cebollas, Ajos, $\frac{1}{4}$ de Papelón rallado, Soya Natural, Pimienta en Grano, Guayabilla, 13 Hojas de Laurel, 200 gramos de Aceitunas Negras, Miel de Abejas, $\frac{1}{2}$ botella de Vino Blanco y Consomé de Carne.

LA PREPARACIÓN:

Limpie bien el muchacho eliminando las partes grasosas. Déjelo reposar por varias horas, cubriéndolo con pedacitos de ajo, las hojas de laurel y una capa muy fina de miel de abejas.

Dore en aceite de maíz las cebollas, cada una en seis pedazos y el ajo cortado en trocitos. Luego ponga el muchacho en la cacerola, dándole varias vueltas hasta ver un color marrón producido por el papelón incorporado poco a poco; el fuego no debe estar muy alto.

Es muy importante tener claro lo siguiente: si el muchacho no entra en el recipiente elegido, no lo cocine en él: busque una olla adecuada, así el muchacho no se encorva.

Después agregue el resto de los ingredientes exceptuando las aceitunas negras. Incorpore el vino blanco y una taza grande de consomé de carne, condimentado suavemente con especias y orégano. Cocine a fuego lento con la cacerola bien tapada por unas tres horas y media. De vez en cuando ábrala y si le falta salsa adiciónale consomé caliente.

Al pasar este tiempo, apague el fuego y retire el muchacho. Déjelo enfriar y córtelo en rodajas, volviéndolo a poner en la salsa. Finalmente agréguele las aceitunas negras, conservando su agua para utilizarla en la preparación del acompañamiento.

Este muchacho se acompaña con Arroz a la Mejorana y Cambures Horneados.

ARROZ A LA MEJORANA

LOS INGREDIENTES:

Arroz suficiente para 4 o 6 personas, Mantequilla, Ajos, $\frac{1}{2}$ asco de Mejorana deshidratada, Perejil fresco y el Agua de las Aceitunas Negras.

LA PREPARACIÓN:

Sofría el arroz en la mantequilla con los ajos. Incorpórele la mejorana deshidratada y pedacitos de perejil fresco. Al estar frito el arroz, agréguele el agua de las aceitunas negras y déjelo hervir destapada la olla. Al estar casi seco, reduzca el fuego a lo más bajito posible y tape muy bien.

Es muy importante que en estos platos no se utilice sal; la mejorana tiene su gusto propio y el arroz debe convertirse en una especie de pan para la carne y no tener un sabor fuerte que se confunda con el de los otros platos.



CAMBURES HORNEADOS Y FLAMEADOS

LOS INGREDIENTES:

12 Cambures, Ron Blanco, Canela molida y Licor de Cerezas.

LA PREPARACIÓN:

Enmantequille un molde de tamaño adecuado para los cambures cortados a la mitad. Póngalos en él, agregándoles ron blanco a discreción y canela molida encima. Hornéelos durante veinte minutos a luego muy lento. Sáquelos y deles vuelta, añadiendo un poquito del licor de cerezas y canela de nuevo. Regréselos al horno por quince minutos a trescientos cincuenta grados centígrados.

Estos tres platos se deben comer al mismo tiempo y si es posible acompañados de un Vino Rojo Chianti Classico de la Tenuta delle Lame del año de 1971. finalizando con un poco de quesos gorgonzola y pecorino picante.

LUISA RICHTER: “SU GENTE” PREPARA ESTE MUCHACHO EN LOS GUAYABITOS

En su pintura están el espacio y los planos. Siempre los retorna hacia el horizonte. Rompe la perspectiva del espacio. El ojo está en ese proceso de ver lejos, donde la mirada va hacía el plano con el gesto. Otras veces produce una confrontación real sin ilusión; la lejanía es ilusión, la materia de su pintura es el plano; las ilusiones en la tercera dimensión. Ella juega con la ilusión, la rompe. Kurt Leonarhl se lo dijo: su obra es muy dialéctica porque en ella siempre surge este proceso.

Aparece la memoria. Uno de sus cuadros se llama “Caminando en Sueños”.

Cuando hay un resorte de actividad en ella, empieza a pintar: así llegan sus cuadros, sus retratos con mucha fuerza y capacidad de creación. Es un narcisismo necesario.

El retrato es una casualidad por el contado con la persona. Siempre ha tenido equilibrio y discrepancia, una necesidad de encontrar su centro en lo místico y en el mundo abstracto, un mundo subterráneo naturalista que la persigue. Con sus realidades interiores crea atmósferas. Retratos con el nerviosismo hombre-hombre, entre búsquedas de seres en los espacios, en el abstraccionismo lírico.

Para Luisa La Pintura es como la Cocina. Ella cree mucho en el gusto de la vida. En la cocina el procedimiento, también de artesanía por su asociación y sensualidad, tiene impresiones estéticas. Luisa me recuerda que Joseph Beuys estaba en el paillo de su casa con una cantidad de coli-nabos; él les cortaba la concha con una cara muy trascendente y decía que cada proceso es plástica, después de cortarlos y meterlos en la olla. Es la ética, la acción de producir algo para los demás. Un procedimiento, una posibilidad de dar.

Beuys es fetichista con el conejo; él dice que el conejo es el símbolo de la bondad y con sus ganas de reputación, es muy

parecido al hombre. Su forma de esconderse en la oscuridad, en las hojas de la tierra, es en el fondo, el subconsciente del hombre.

Luisa cree en el hecho. Ella cree en la confrontación intelectual: busca capas de introspección. Esto produce dentro de la exploración del ser, el camino que puede ser ilusión, que puede ser respuesta y escarba la vida en sí. Preguntas que uno se hace y no hay respuestas científicas, congruentes.

LOS INGREDIENTES:

6 Ajos, Aceite de Maíz, 2 Cebollas grandes, 1 Ajoporro, Hojas de Acelga lavadas y hermosas, Salsa Soya Tamari, 1 Lomo Embuchado, 18 Pepas de Pimienta Negra, Perejil, Cilantro, Hierbas Aromáticas, Pimienta Blanca, ½ Muchacho Redondo, 1 botella de Vino Blanc de Blanc de Burdeos y Hongos crudos.

LA PREPARACIÓN:

Machaque los ajos con cáscara y póngalos a sofreír en el aceite de maíz, en una olla curada de hierro. Cuando estén dorados, sáquelos y bótelos. Después corte las cebollas en ruedas finas y el ajoporro en tres partes, haciéndole luego cortes alargados y sofría todo en el aceite. Cuando sienta el color ocre —la abstracción lírica— dele vueltas a la paleta de la imaginación y corte las hojas de acelga con las manos en siete pedazos cada una. Mueva con una cuchara de madera.

El espacio aparece con sus paisajes; se crean tensiones; camina y se encuentra de diferentes maneras con sensaciones, anunciando gestos. La intimidad permanece en la memoria.

Agregue salsa de soya Tamari: ahí los blancos crecen en la zona de los grises cálidos y fríos. Es el collage: fragmentos de espacios y tiempos, escrituras.

Añada un trozo de lomo embuchado cortado por la mitad horizontalmente. Se ligan los cuerpos y llegan las gentes, lo esencial de ellos, desnudos en los espacios ambiguos. Es la experiencia del espacio. Es una necesidad de retratar.

Trece pepas de pimienta negra en grano: ¿Es Expresionismo? ¿Nueva Efiguración? La pimienta da algunas ideas de la realidad: la impresión, el lenguaje con sus contenidos y claves.

Un manojo entre perejil y cilantro –bien picaditos– se sucede en el inconsciente, así como un poco de hierbas aromáticas y pimienta blanca.

Arte
condensador y transformador
de la luz y el morimienlo
del espacio y el tiempo,
del calor y el sonido,
de la sensibilidad
y la realidad
está en todas partes.
Corresponde a su definición
el que no deja probar sin contradicción
arte es ana técnica
cuya función es
irrealizar y crear realidad,
ambos en uno.
Hace viable la vida
y da existencia al devenir,
capta lo que ni números
ni conceptos pueden captar:
la transparencia del mundo sensorial.

A este collage agréguele el muchacho redondo y el vino blanco: aromatiza la carne con placer y cierto agrado de su gusto. Así, llega a la vida más elevada como en el poema de Hölderlin:

... Otórgale a su espíritu nuevas vestiduras
En su interior, y así contempla la verdad,
Y el más alto sentido, y las más singulares preguntas.
Puede así el hombre conocer entonces el secreto de la vida.
Nombrar su meta lo más alto, lo más elevado.
Saber que uno es el sentido de la humanidad y de la vida...

Tape la olla bien, muy bien, agregándole antes trocitos de hongos crudos. Deje cocinar por una hora y media. Vemos la

sensibilidad, la representación que nos lleva a comprender lo intuitivo con su propio sistema de expresión y crítica sobre ella.

Saque la carne y córtela en ruedas, vuélvala a su salsa y déjela cocinar por una hora a fuego medio.

Este plato se come caliente. Acompáñelo de un arroz preparado con agua de espinacas y rodeado de las mismas, pasadas al estímulo de una mantequilla derretida y caliente. Estas hojas darán vueltas. Un leve paso de pimienta blanca y un toque de comprender la repetición, el mundo lejano donde los seres permanecen en silencio y aparecen pálidos, grises, llenos de situaciones extrañas, diferentes, tratando de ser originales.

La repetición no es original, se repite.



FRAGMENTO DE BOSQUE PARA UN MUCHACHO AL JENGIBRE

Así es la cosa “... porque quizás ambos seamos de esas gentes a quienes el amor no puede consolar”, además, como dice el poeta Rilke: “¿qué otra cosa sería más inútil en definitiva, que una vida consolada?”

El secreto de la tierra es el movimiento de sus años. Desde el primer momento en Las Sagradas Escrituras, en los textos más antiguos, en la memoria. El Verbo ha sido el que estremece, el que mantiene el alimento del alma. Está y vive en nosotros.

FRAGMENTO DE BOSQUE

*Mi amigo
arranca hojas del árbol
y me las hace oler.
Por un instante regresamos
a la infancia del mundo
para saber después,
con la certeza del olvido,
que el sentimiento ante la naturaleza perdida
fue cosa de otro sueño.
Nos pertenece este intelecto que pregunta
y separa.
Solo ahora podemos invertir
el orden de las realidades
y encontrar el paisaje
semejante a una fotografía.*

Christiane Dimitriades

El tic-tac del reloj en la sala comprende las estaciones: abre puertas. En la bitácora quedan las anotaciones.

El misterio es un animal que traslada sus miembros inferiores do una viga a otra viga, a un ciclo raso.

El misterio es tener miedo de eso.

LOS INGREDIENTES:

½ Muchacho Redondo, Aceite de Maíz, Ajos, ½ Taza de Tomate concentrado, Jengibre, 1 Cerveza Polar, Pimienta Blanca, Soya Tamari, Orégano, Pimentones Verdes, Caldo de Carne, 1 vaso de Vino Rojo, ½ kilo de Hongos frescos, 1 manojito pequeño de Perejil y ½ vaso de Vino Blanco.

LA PREPARACIÓN:

Limpie bien el muchacho redondo. Póngalo en la terraza para que agarre un poco de sol y un aire despistado de paso. Así convulsiona almas, .situaciones, hechos que separan las llamas de su fuego. El caldero solo presenta formas exteriores y recibe sobre su fondo un poco de aceite de maíz y los ajos cucleros machacados. Organice el espacio y el medio muchacho –en realidad es una media muchacha, porque se trata de una que no puede dormir en cualquier cama–.

Vea cómo se sumerge en la olla y se abraza con el aceite y los ajos; se va dorando... se dora por todos lados. Agréguele el tomate concentrado y baje el fuego; cuando el color del tomate penetre el espíritu de la muchacha, entonces llegan el jengibre y la cerveza Polar al tiempo; pimienta blanca, orégano, soya Tamari, los pimentones verdes en liras y un vaso de caldo de carne. Tape la olla y déjela cocinar por una hora y treinta y siete minutos. Abra y agregue el vino rojo, volviendo a tapar muy bien.

Al cabo de veinte minutos en atmósfera airosa, en estado de reconciliación, saque a la muchacha y córtela en rodajas finas. Proceda sin complicar el camino y acueste los pedazos de nuevo en la olla.

Agregue los hongos frescos cortados por la mitad, el perejil cortado en tiras finas, otro poco de jengibre y vino blanco. Tape la olla por quince minutos.

Luego a comer en los dominios de las ideas.

MUCHACHA CUADRADA EN EL RETORNO QUE VÍA

LOS INGREDIENTES:

1 botella de Vino Bolla Valpolicella imbotigliato nella zona de produzione nella canline de Pedemonlc da Fabro S.P.A.; Soane. Italia, 1 cucharada de Mostaza Dijon, 1 Muchacha Cuadrada de 2 y ½ kilos, 200 gramos de Miel, 2 Limones, 2 Toronjas, 2 Limas o Limones Dulces, 2 Naranjas, 2 Parchitas, Sal, Hojas de Laurel, Estragón y Pimienta.

LA PREPARACIÓN:

Vierta el Bolla Valpolicella dentro de una olla de peltre rojo: combínanse los rojos. Agregúele la mostaza Dijon y mueva un poco. En una olla de barro ponga la muchacha, limpia de grasas y acariciada con la miel, hasta cubrirla toda. Riegue con una lluvia de hojas secas. Para seguir la preparación, rocíele el jugo de limones, toronjas, limas, naranjas y pardillas. Añada sal, hojas de laurel, estragón y pimienta. Reúna con los ingredientes de la olla de peltre y deje la muchacha macerar por dos días.

Después de los dos días, la muchacha aparece con su cuerpo mojado, húmedo y fresco. Tape la olla y póngala a los doscientos veinticinco grados centígrados de los recintos del horno. Después de una hora revísela. ¿Cómo está la muchacha? Se ve muy bien. Sáquela y déjela enfriar; córtela en trozos muy finos y vuélvala a meter en la olla de barro. De nuevo al horno a trescientos cincuenta grados centígrados para que espese la salsa.

Este plato se acompaña con puré de zanahoria y habas. Al lado, en platos individuales, sirva ensalada de pechuga de pollo con gajos de mandarina, uvas, almendras, lechuga y mayonesa casera.

VARIACIONES SOBRE LA MISMA CARNE DE UN HOMBRE SOLO PARA LA PROPIA DAMA

LOS INGREDIENTES:

1 Punña Trasera, Aceite de Maíz, 4 Cebollas medianas, 4 Dientes de Ajo, Romero Natural, Mejorana, ½ botella de Vino Inferno imbolligliato nella zona di produzione nella Casa Vinícola Niño Negri: Chimo (Sondrio) Italia, ojalá de la vendemmia de 1976, 1 botella de Ghablis Blanco, Orégano, Pabulo para amarrar y La Compañía de su Amiga más Cercana y Querida.

LA PREPARACIÓN:

Primer Día: Visite al carnicero más elegante del barrio. Véale en los ojos si sabe cortar carne. Salúdele con cierto disimulo. Después acérquese a la cajera, que seguramente es de Calabria. Páguela y ella le pondrá en las manos la punta trasera. Regrese alegre a su casa, pero no suba por el ascensor, así la punta trasera no se marea. Abra cuidadosamente la puerta y ciérrela de otra manera. En la cocina, sobre una mesa, ponga los ingredientes necesarios. Deje un espacio adecuado, con los detalles que van a cumplir; en esta tiesta, el espacio es esencial.

Puede utilizar una sartén eléctrica: sobre ella, sofría en el aceite de maíz las cebollas y los ajos picados con una frecuencia cálida. Desgrase la punta y sóbela con cariño. Mejor dicho acaríciela con pasión. Métale pedacitos de ajo, el romero y la mejorana. Agarre una paleta fuerte y dele por todos lados, hasta que sienta que los condimentos se han transformado en agua dentro de la carne sedienta.

Ahora alumbre su espíritu e introduzca la carne en la sartén. Agréguele el vino y menee la carne de lado a lado y de arriba hasta abajo, para que se sienta complacida. Llame por teléfono a su amiga más cercana y querida, háblele de lo acontecido y ella vendrá de inmediato.

Segundo día: Mientras su amiga duerme profundamente, trate de que haya un silencio excelente, como los vinos que se bebieron la noche anterior. Siga preparando la punía trasera. Asegúrese de que la amiga no se levante. Póngale un pase de zahtar en el orificio de la nariz y encadene la alegría. Quite los restos de salsa del día anterior y páselos por un colador: caliéntelos hasta que se reduzcan a dos gotas, para untar los pezones de su amiga. Hágalo atrevidamente: chúpelos. Descanse un rato. Prepárese dentro del arte de armonizar y encendido a nuevas expectativas, apodérese de una copa y beba el Chablis no muy frío. Beba, beba dulcemente.

Vuelva de nuevo a la punta trasera. Pele los bellos tomates rojos, macháquelos y extiéndalos en la sartén. Póngales media botella de su Chablis y acueste la punta trasera, dejándola cocinar por quince minutos.

Ahora puede despertar a su amiga.

Tercer día: Mientras su amiga se baña con jabón de avellanas —pele unas avellanas para su pialo— usted aprovecha para azotar la carne con cierta pretensión. Sirve el goce para entonar las piernas. Salga a comprar pan negro y unas cuantas botellas de vino. No hay apuro, no hay que regresar rápido. Ella saldrá de la bañera, ella tendrá tiempo de arreglarlo todo. A su regreso le han preparado con la punta trasera un nuevo plato.

Acomode su punta trasera y báñela de líquidos, aceites, orégano y mucho zahtar para salirse con la suya.

Ella quedará satisfecha y dirá: —¡Uhm, mi Rey!—

Cuarto día: Encienda las luces y abra las cortinas; es de noche y se dará cuenta de que tiene que seguir con la punta trasera. Dispóngase para amarrarla. Puede usar pabilo.

Las noches son miles, interminables...

PULPA NEGRA BAJO ESPECIAS ILUMINADAS CON LAS ADIVINANZAS DE LA NOCHE DE VENUS GARCÍA

LOS INGREDIENTES:

1 Pulpa Negra de un animal hembra vivida en zona de temperatura templada, Aceite de Maní, 1 Papelón rallado, 3 Cebollas, 4 Dientes de Ajo, 7 Clavitos, Hojas de Laurel, Salvia, 1 botella de Vino Blanco de Aulinori, Hongos secos, Pimienta, Nuez Moscada, Perejil deshidratado, Hongos frescos, Mantequilla, Perejil fresco y 1 lata de Crema de Leche.

LA PREPARACIÓN:

“Limpio bien la pulpa negra del animal hembra. En una cacerola la sofrío en aceite de maní, agregándole poco a poco el papelón rallado. Cuando toma el color marrón oscuro, bajo un poco el fuego. En un caldero sofrío la cebolla y el ajo cortados en pedazos muy pequeños, agregándoles clavitos, laurel y salvia al gusto.

Me detengo un poco en el asombro... y continúo. Me quito el vestido y me suelto la cabellera para sentirme más libre. Exijo bastante reflexión y voy creando una atmósfera apropiada para el cocimiento: pongo música y abro la botella de vino de Antinori. Le ligo los hongos secos después de lavarlos muy bien, un poco de pimienta, nuez moscada y el perejil deshidratado. Pongo la pulpa negra en el caldero y le agrego cuatro vasos de vino.

Intento que la música alcance la percepción, la profundidad de la carne. Así se refugia y encanta y el olor acusa su propio acto.

Me quito el resto de la ropa y quedo completamente desnuda. Bebo vino y aparece el sentido de lo íntimo: le agrego al caldero el resto del papelón rallado. Lo tapo y lo dejo por

espacio de dos horas y media al fuego. Cada media hora le doy vueltas a la carne; si hay que agregarle vino, se hace.

Pasadas las dos horas y media, saco la carne y la corto en pedazos finos. La meto de nuevo en el caldero por veinte minutos. De esta manera la dejo por tres días en la nevera. Al cabo de este tiempo, una hora antes de servirse, la pongo al fuego y le agrego los hongos frescos cocinados en otra sartén así: los lavo, los corto en trozos finos y los salteo en mantequilla y perejil fresco; después de que estén listos, los añado al caldero igual que la crema de leche batida. Sirvo todo caliente.

Antes de meter las sobras de la pulpa negra en la nevera, salvo la sonrisa y aparezco refugiándome sobre la cama; aparezco desnuda y comienzo a acariciarme; cierro los ojos para sentir mejor la mirada, propensa a desconocer la aventura y despierto mojada... mojada”.



EN EL PALACIO IMPERIAL DE BOGOTÁ.
BUEY A LA BORGONESA DE
FERNANDO ARBELÁEZ

LOS INGREDIENTES:

1 ½ kilos de Carne Dura, Aceite de Soya, 1 botella de Vino Maipo Tinto de la cosecha de 1989 –en su etiqueta dice: “El exceso de alcohol es perjudicial para la salud”: Importaciones Colombia Ltda. de Bucaramanga– 1 lata de Puré de Tomate de 180 gramos, 1 kilo de Tocino, Hojas de Laurel, 1 botella de Vino Ochagavia, cosecha de 1988, ~~1~~ ½ taza de Aceite de Oliva, 4 cucharadas de Harina, 1 poco de Caldo. 3 frascos pequeños de Cebollitas, Tomillo, Estragón. Ajo en Crema y 1 kilo de Champiñones frescos.

LA PREPARACIÓN:

Corte la carne en cuadriles en forma de “Golpe de Dados”. En una sartén grande y adecuada, sofríala recién sacada de la nevera para que se integre mejor con el aceite y quede como la leche de la sangre amada. Hágalo en aceite de soya muy caliente para que no se le salga el jugo y no se le escape el fervor que siente por la poesía mientras abre la botella de vino chileno, parecido a Rosamel del Valle y a Gonzalo Rojas.

Lance los pedazos ya cocinados a una olla apetitosa y agrégueles la botella de vino Maipó, el puré de tomate y sal al gusto. Elimine de la sartén el aceite y agregue poco a poco el tocino picado en cuadritos, hasta que doren sus cueros. Váyalos juntando a la cama de seducción, a la cama de pedazos de carne, de carne enamorada, de carne que se cubre en el lecho, que se tapa el cuerpo por pudor.

Fue Marco Polo quien trajo de la China el secreto para que el tocino botara la grasa.

Y viene el laurel.

“Mallarmé era un hombre muy extraño, pensaba antes de hablar”, decía Valery.

Y mientras este cocimiento se hace, el poeta llama a la amada; al otro lado le responden que ha salido a pasear. Sigue la olla en el fuego. Busca un texto de Rimbaud y recuerda que nada nuevo se ha dicho de él. Y trata de decirlo todo en cuatro páginas. Y las escribió y las publicó en “El Espectador”. Y Rimbaud lo dijo muy claro:

*No soy prisionero de mi razón. He dicho: Dios.
Quiero la libertad en la salvación: ¿cómo alcanzarla?
Los gustos frívolos me han abandonado. Ya no necesito ni
abnegación ni amor divino. No echo de menos el siglo de
los corazones sensibles, Cada uno tiene su razón, su
desprecio, su caridad: yo conservo mi sitio en la cumbre
de esta angelical escala de buen sentido.*

Incorpórele a la olla el vino recomendado por las papilas de Neruda: el Ochavagia del 88.

...Escucha el teléfono y es la amada para decirle que su divina persona estuvo en la casa y llevó de regalo un gancho para colgar los tapices de Abisinia; le agradece mucho que la despierte al otro día como a las nueve. Regresa de nuevo el poeta a la cocina y piensa en cómo se sintió Lawrence de Arabia siendo soldado normal en el ejército hindú: como un unicornio en una pesebrera.

Han pasado dos horas. Agregue ahora a la olla el aceite de oliva, la harina disuelta en el caldo y las cebollitas. Tape la olla y póngala por tres horas al horno a unos trescientos grados centígrados.

Sale de la cocina el poeta; llama por teléfono a la amada y le lee:

*(...) en la última veta del sabor.
Espiritu ebrio
altanero color
Manto botánico y nube*

*que se desploma
orquídea
ríos de marfil
aliento
y tu yusto de selva. (...)*

Después sentirá los Budas, las lámparas de Art Nouveau, los muebles chinos y la mecedora americana que quiere repetir su sobrino alemán. Y ve también el cuadro sobre el caballete antiguo, donde la Angelita desnuda, con las alas amarillas, cubiertas sus puntas con plumas de oro de loro y guacamayos, pisa una culebra con cabeza de maraca. La Angelita desea y desea amor, con ojos perversos y ella, la Angelita, lo ve.

Las fotografías donde están Rilke, Borges, Eliot, Kafka, Baudelaire y Santa Teresa D'Jesús danzan con la música interpretada por las esculturas de Monet, la violinista y la clarinetista. Las cabras sonrén y sus cuernos se enredan en los parabanes con los caballos, con los jarrones chinos, las peceras, jarras, frascos, mesas, las alfombras persas o mejor dicho por Li Den: es el Palacio Chino de Bogotá.

Y del libro Poemas de Exilio, lee:

XVIII

*¿ Cómo escapar los límites
del sentido?
Cierro los ojos
y anticipo el gusto del vértigo
la cifra inicial
de lo viviente.
Al alcance de la mano
tengo el cielo y el infierno
tu rostro huracanado
con todas las aclamaciones del día.*

Saque la olla del horno pasadas las tres horas y déjela reposando hasta que lo despierten al otro día. Agréguele el tomillo,

estragón, una taza de agua, el ajo en crema y los champiñones cortados en mitades y cocinados levemente al vapor, para que así boten su amargo oculto.

Acompañe este plato con un arroz blanco y ensalada de hojas verdes con mandarina y moras pequeñas del bosque, con una vinagreta que funcione como El Pincel sobre la Seda.

Llegan los amigos: Fernando Charry Lara, Oscar Collazos y Belén Hojas. Se sirve. El poeta saca los pñalos chinos de la Dinastía Fer Nan, los cubiertos de plata bañados de plumas de pájaros y las copas de vino. Después a la mesa.

Sucedido la tarde del 17 de agosto en Bogotá. Terminaba el I ENCUENTRO HISPANOAMERICANO DE POESÍA DE FIN DE SIGLO.



CARNE DEL BARÓN DE LA PEDREGOSA Y VIZCONDE DE LOS PUEBLOS DEL SUR

Este es un plato para comer en los primeros resplandores del crepúsculo. El gusto libera la imaginación. Móntese en el caballo del sueño y concentre la hilera de los amaneceres en el mundo de la llama.

LOS INGREDIENTES:

1 ½ kilos de Muchacho Redondo, 1 ½ kilos de Carne de Ganso, 1 ½ kilos de Muchacho Cuadrado, Aceite de Maíz, 2 Cebollas grandes, Pimentón Rojo, 2 Chorizos Andinos Tipo Alemán, 2 Chorizos Tipo Húngaro, ¾ de botella de Vino Blanco Pinol Grigio, Soya Natural, 21 granos de Pimienta Negra, 1 puñito de Hierbas de Provincia, 3 dedos de Miel de Abejas, 3 dedos de Licor de Parchita, 3 dedos de Licor de Uva y 3 dedos de Licor de Cereza, Celery, Acelgas, Ajoporro y Estragón.

LA PREPARACIÓN:

Primer día: Con paciencia llegue hasta la carnicería que más desee. Compre los tres tipos de carne. Elimine todas las partes grasosas. Mire la carne con mucho cariño, conscientemente mírela: es un pasaje difícil pero importante.

Vierta sobre una olla de hierro aceite de maíz: sofría las cebollas y el pimentón cortados en cuadritos, con los chorizos cortados en rueditas. Cuando agarre color el aceite, introduzca los pedazos de carne y dórelos hasta que las desnudas carnes adquieran esplendor. Para equilibrar esta carne hay que consentirla mucho, tratarla bien, acariciarla con la sombra de los labios y darle vueltas con el ardor, con el mensaje secreto, con los juegos, las danzas y el arte del fuego. La sucesión de lo inevitable.

Aparte, en una olla de barro no curada (al no estar curada, este pleto tendrá cierto sabor a barro cocido), meta los caldos de las carnes para cocinarlas y así lograr que suban al cielo y se unan con las especias y con la intimidad consagrada en el cocimiento. Agregúele al caldo de carne el vino, la soya, la pimienta negra y las hierbas de provincia.

Saque los chorizos de la olla de hierro y únalos a la olla de barro. Cuando esté hirviendo el caldo, agregue los tres pedazos de carne y a cocinarlos hasta que ablanden.

Ahora bien, tres cuartos de hora antes de finalizar este paso, es decir, del primer día, agréguele tres dedos de miel de abeja, tres dedos de licor de parchita, tres dedos de licor de uva, tres dedos de licor de cereza. Estas mezclas dulces dibujarán la escala de lo tolerable en la existencia, serán el puente que atraviesa el sol de la sexualidad.

Se transforma el resplandor del alimento.

Segundo día: Cuando las carnes estén frías, córtelas no muy gruesas ni muy delgadas. Vuélvalas a meter en su salsa y déjelas afuera, nunca en la nevera, para que de esta manera agarren un cierto sabor ácido.

Tercer día: Gran festín. Es el plato que sirve para celebrar el cumpleaños de Antonio García Ponce. Al gran Antonio, homenaje que le rinde también su dilecto amigo cocinero, “en el año del regreso del Cometa Halley; a los cuatrocientos noventa y siete años de la llegada de Cristóbal Colón a la Pastora; a los ciento sesenta y dos años de la Batalla de Carabobo, ganada por un vecino de la Pastora; a los ciento veintisiete años de la Federación en la cual intervinieron amigos de la Pastora; a los veinticinco años del debut de Pavarotti con la Bohemia en el Teatro de la Plaza de la Pastora; a los veintinueve años de su grado de médico; a los ocho años de su matrimonio con doña Soledad, cronista de la Pastora; a los cincuenta y siete años de su nacimiento en la Maternidad Concepción Palacios, parroquia San Juan, asistido por la comadrona Ña Pastora en la ciudad de Caracas, el día primero de junio de 1929“.

Y en este tercer día corte el celery con sus hojas, las acelgas y el ajoporro; pero antes agréguele un puño de estragón: gusto le

va a dar. Y minutos antes de servir el plato caliente, es cuando le agrega con la suavidad que se merece, el celery, el ajoporro y las acelgas.

A comer.

GANSO CAMINO AL INCENDIO DEL SOL

LOS INGREDIENTES:

Aceite de Maíz, 2 Salchichas Andinas, 2 kilos y 100 gramos de Carne de Ganso, 350 gramos de Tómales Rojos, Pimienta Negra Entera, 7 Hojas de Laurel, 7 Aceitunas Verdes, 1 laza de Té de Jazmín, Vinágreta de Champaña, Aceite de Oliva, Pimienta Blanca, 1 Cebolla, Soya de Champiñones, 3 copas de Vino Blanco Espumoso, 1 Cerveza, 1 copa de Licor de Uva, ½ taza entre Celery, Cebollín, Ajoporro y Acelgas, 1 picadillo de Rábano, Zanahoria, Remolacha y Pepino.

LA PREPARACIÓN

Ponga la olla de barro en dos hornillas sobre el fuego. Se “habla y oye con los ojos”. Agregúele una cama de aceite de maíz. Al agarrar el calor necesario y cuando se escuche el ruido del aceite como una lluvia que se ve y no se escucha, ahí, en ese momento, ponga las salchichas andinas y el trozo de esa carne llamada ganso, eliminándole antes todas las partes grasosas; acuéstela despojada de su tristeza, con el calor, fuego, barro, en la metáfora corporal.

Incorpore a la olla los tomates rojos con su salsa; tiene que darle vueltas con una cuchara de madera. Cúbrala, moviéndola una que otra quimera. Déjela secar con el tomate y agarrará un color animado. Añada un puñito de pimienta negra entera, el laurel y las aceitunas, sujetas a la vestidura de lo sensible.

Súmele a esto el té de jazmín, la vinagreta de champaña, aceite de oliva, pimienta blanca, la cebolla corlada en cuadriles y la soya de champiñones.

Así, se va formando la combinación de los sabores. Olla del espacio concebible. Y llega el vino blanco espumoso, la cerveza, el licor de uva, además del celery, el cebollín, el ajoporro y las acelgas salpicadas con una capa de mero.

Tape la olla y no la abra hasta pasados diez y siete minutos. La olla aparece. Levanta las manos, se acaricia sus senos y sube al fuego con lodo su cuerpo. Y aúlla.

Para finalizar agregue el picadillo. Vuelva a tapar la olla y olvídela por una hora; luego saque la carne y déjela enfriar, córtela en pedazos ni muy finos ni muy gruesos e introdúzcalos de nuevo en la olla. Póngala en la nevera. Este plato se debe comer después de 5 días.



HÍGADO CON HIGOS PICANTES DE LA SUEGRA

LOS INGREDIENTES:

1 kilo de Hígado de Res, Aceite de Maíz, Comino, Ajo Natural, Pimienta Negra, 3 Tomates, ramita de Cilantro, 1 Cebolla, 1 Pimentón o Ají Dulce, 1 copa de Vino Rojo, 2 cucharadas de Soya, Higos Picantes con su Melado y 2 Ajíes Mongo.

LA PREPARACIÓN:

Corte el hígado en cuadritos y dórelo en aceite de maíz; después alíñelo con el comino, el ajo, la pimienta y sal al gusto. Prepare una salsa con los tomates, una ramita de cilantro y la cebolla licuados, además de un pedazo del pimentón o ají dulce. Agregúele esta salsa al hígado dorado.

Ponga el fuego lo más lento posible y añádale una laza de leche. Revuelva cuidadosamente para que no se engrude. Siga moviendo y agregue el vino y la soya hasta que espese uniformemente.

Diez minutos antes de servir, añada los higos picantes que se han preparado antes de esta manera: después de estar dispuestos los higos con su melado, déjelos macerar por media hora a fuego lento y adicione los ajíes mongo cortados en pedacitos. Mueva con una cuchara de madera hasta que reduzca el melado. Únalos al hígado y sírvalo caliente.

Acompañe este plato con arroz blanco y perejil.

TERNERA ACOSADA POR TÁBANOS

*Podría describirla
¿tenía nariz, ojos, boca, oídos?
¿tenía pies, cabeza?
¿tenía extremidades?
Solo recuerdo al animal más tierno
llevando a cuestas
como otra piel
aquel halo de sucia luz*

*Voraces aladas
sedientas bestezuelas
infamantes ángeles zumbadores
la perseguían*

Era la tierra ajena y la carne de nadie

*Tras la legaña
me deslumbró el milagro mortecino
la víspera el instinto la mirada
el sol no nato*

¿Era una niña, un animal, una idea?

*Ah señor
qué horrible dolor en los ojos
qué agua amarga en la boca
de aquel intolerable mediodía*

*En que más rápida más lenta
más antigua y oscura que la muerte
a mi lado
coronada de moscas
pasó la vida*

Blanca Vareta

TERNERA TERNERA TERNERA ...

*Y todo ha de seguir su curso hacia el abismo
Si el hombre no comienza a sembrar sus sentidos*

Humberto Díaz Casanueva

PARA UN VIERNES EN LA NOCHE, TERNERA ENAMORADA

LOS INGREDIENTES:

2 pedazos de Ternera muy Tiernita cercanos al Muchacho Redondo, Mantequilla, Aceite Vegetal, 31 gramos de Tocineta Ahumada, 31 gramos de Chorizo Catalán, 31 gramos de Cebolla Morada, Pimienta de Cayena, 2 cucharadas de Crema de Tomate, Soya, Albahaca, 2 copas de Vino Blanco, 1 toque importante de Frangélico y 1 taza de Crema de Ahuyama.

LA PREPARACIÓN:

Consígase una ternera tiernita y que ayude también a quitar los pecados del mundo. Pero la intención es pecar, pecar con el sabor, con la preparación de la ternera. Como si fueran nuestros propios enigmas y estemos ganando la cabellera enredada y abrazando y danzando y conjuremos nuestra inocencia entre el fuego y las ollas, la ternera debe ser muy tierna. Limpie los pedazos de carne y descúbralos en sus sentidos y en sus desvelos. Acarícelos con mantequilla. Acarícelos y verá lo que tiene que ver.

En una olla de tolerable cuerpo, sofría en aceite vegetal los pedazos de ternera; después, agréguele la tocineta, el chorizo y la cebolla. Cuando estén dorados, cuando vea la carne en su punto más ardiente, adicione la pimienta, la crema de tomate,

la soya, la albahaca, el vino, el toque importante de Frangélico y la crema de ahuyama.

Revuelva bien, tape la olla, póngala en el horno a quinientos grados centígrados por treinta y un minutos y déjela reposar.

Invite a su amiga. Ella dice que está cansada y prefiere dormir; así que no le queda más remedio que pensar:

–Bueno, mañana volverá a llover y entonces vendrá a comer la ternera, que estará más rica.

Cuando la ternera esté a temperatura adecuada, tape bien la olla y guárdela en la nevera.

En el decir de Díaz Casanueva:

*Devora el hombre a solas su horrible fruto como el ermitaño
que alimenta el cuervo*

EL TIEMPO CRUZÓ UNA NOCHE: TERNERA ILUSIONADA

Al día siguiente, por la tarde, mientras espera que su amiga lo llame, prepara la...

ENSALADA DE PATO

LOS INGREDIENTES:

2 Muslos Robustos de Pato, Aceite de Oliva, Zahtar, Pimienta Blanca, Uvas sin semillas, Hojas de Escarola, Lechuga, 1 puñado de Aceitunas Negras sin semilla y ½ taza de Suero de Cabra.

LA PREPARACIÓN:

Corte en cuadritos el pato horneado. Póngalo a macerar en el aceite de oliva con zahtar y pimienta blanca. Agréguele las uvas cortaditas en cuatro, las hojas de escarola y de lechuga cortadas menuditas, las aceitunas y el suero, moviendo, moviendo y moviendo lentamente.

Acompañe esta rica ternera y ensalada con:

PAPAS NEGRAS ANDINAS

LOS INGREDIENTES:

Papas Negras Andinas, Queso Emmental y Mantequilla.

LA PREPARACIÓN:

Cocine las papas con las conchas, bien lavadas. Córtelas en cinco partes y agrégueles mantequilla y queso emmental, por su gusto y por su color. Espere que llegue la noche. Su amada no llamó, por lo tanto, vuelva a poner en el refrigerador lo que queda de la ternera.

Le ocurre de nuevo lo de la noche anterior; que terminó comiéndose las dos ensaimadas de la Pastelería Real.

Y el poeta chileno lo advierte:

*La bella muchacha me enrolló en su cabellera espesa y
dormimos,
Sus senos ávidos revestidos de oro,
Sus besos con la lengua, en flor,
Su vientre donde nos apretamos,
Pero era, el sueño de la vida.*

EL DÍA DOMINGO, TERNERA

TÉNME TERNERA

Al otro día, supongamos, lo han llamado varios amigos y amigos para invitarlo a restaurantes, comidas familiares, fiestas domingueras, y usted les ha dicho que no puede salir porque le ha preparado una pequeña ternera a su amada y está a su espera. Y sigue esperando y vuelve de nuevo a poner la mesa. Esta vez sin la ensalada de pato, sin las ensaimadas.

Para acompañar la ternera prepara:

ENSALADA DE HONGOS TROYANA

LOS INGREDIENTES:

31 gramos de Hongos Chinos secos, 310 gramos de Hongos frescos, 2 Fondos de Alcachofas, 13 Puntas de Espárragos, 1 puñado de Piñones, 1 Manzana, Perejil, Vinagre Balsámico, Aceite de Sésamo, Pimienta Negra, Miel y 100 gramos de Caviar Beluga.

LA PREPARACIÓN:

Cocine los hongos secos y córtelos del tamaño de una pasila. Corte los hongos frescos en lonjitas. Agregue las alcachofas, las puntas de espárragos, los piñones, la manzana cortada en pedacitos y el perejil. Condíméntelo todo con el vinagre, el aceite, la pimienta y un toque de miel.

Y al final, como el rocío de Helena de Troya, el caviar.

Y vuelve a pensar lo mismo de los otros días: ella, la invitada, la amada, el sueño dorado, la delicia de las piscinas, la encandilada, la celebrante, el sueño de otro, el amor de otro, en fin, ella, no vino. Y no le queda más remedio que volver a comer solo, tomarse de nuevo los dos primeros aperitivos, luego abrir otra botella de vino blanco y de vino rojo. Al final Calvados.

EL PRIMER DÍA DE LA SEMANA, TERNERA POR NO DEJAR

Llega el día lunes y lo menos que puede hacer es continuar la combinación. Y es cuando se da cuenta que todavía queda ternera. Mejor oportunidad, imposible: tiene que llamar a su amada y decirle que la está esperando con la adorada ternera, con la cuarta versión de la ternera.

Entonces decide preparar para acompañarla, un combinado de salmón noruego con salmón escocés y angulas de Izaguirre, sobre unas galletas de miel (Broas).

Por supuesto este día comienza con Risotto de espárragos con langostinos a la ginebra, a la manera de Enzo, y termina con patas de cangrejo y plátanos con tocineta.

Y siga comiendo...

EL DIA MARTES

Bueno, en vista de que ha sido inútil, que no ha sido posible concertar la cita de amor, que su paladar está en la más terrible soledad, en la terrible incertidumbre, entonces póngase a bailar con su tartaleta de paté de fois-gras truffeé.

Y como ya es martes, vaya pensando otro plato para este fin de semana. Pero como usted es insistente, decide viajar para no pensar en el plato. Ha dejado, por supuesto, en la nevera todavía, un pedazo de ternera. Se va para la provincia y se olvida del teléfono y de todo; no llama nunca a su amiga.

El sábado por la tarde toma el último avión de regreso y al llegar a su casa llama de nuevo a su amiga. Ella está ronca y fatigada, está descansando. Pero como usted es necio y sabe que todavía le queda ternera, invita a su amiga para el domingo a que lo acompañe a las galerías de arte para ver algunas exposiciones y después la llevará a su casa a comer ternera.

Espera que ella llame, se prepara un aperitivo y espera y así seguirá esperando y también la ternera seguirá esperando. Espérame en el cielo corazón si es que te vas primero. Lo mismo le ocurre a la ternera, está en esa espera. Ya cansada y agobiada decide acabarse y morir de otro aturdimiento.



LOMITO DE OCTUBRE

Dos aves del paraíso van a conducirnos a la intimidad. Escondite cubierto de árboles que se ven por todas las ventanas. El juego consiste en distinguir la imaginación, en conservar la forma, el acontecimiento permanente, la evocación. Cofre lleno de sorpresas. Estar en el ensueño, permanecer en el fondo de la repetición, buscar el camino de nuestro espacio.

Octubre amenaza con el Cordonazo de San Francisco, establece al soñador la contemplación, corresponde a un imaginismo apasionado para dominar a la trapecionista de finos toques. Complace a su consciencia en los contrarios, en un más allá de los recuerdos. La diferencia es el movimiento, es ir a un lugar y estar en otro, en el nerviosismo, en el placer y el displacer, es un mundo sensible con los ojos maravillados. No hay altura en las maravillas. Profético conquista un lenguaje particular lleno de sugerencias.

Manifestando la sensación del espacio y del tiempo Dylan Thomas lo repite en su

POEMA DE OCTUBRE

*Era mi trigésimo año camino del cielo;
despertó a mi oído desde el puerto y el vecino bosque
y la playa encharcada de mejillones
y ensacerdotada de garzas
el saludo mañanero
con oraciones de agua y gritos de grajos y gaviotas
y chocar de barcas de vela en la pared enmembreada de
redes invitando a levantarme
al momento
en la aún dormida ciudad y a partir.*

*Mi cumpleaños empezó con aves marinas
y los pájaros de los alados árboles volaban mi nombre
sobre las heredades y los caballos blancos
y yo me levanté
en el lluvioso otoño
y salí a vagar en medio del chubasco de mis días.
La marea alta y la y orza buceaban al coger yo el camino pasar
los confines
y las puertas
de la ciudad se cerraban cuando esta despertaba...
...y un sol de octubre
estival
al hombre de la colina
aquí climas amantes y dulces cantores súbitamente
entraron la mañana en que yo salí a errar y a escuchar
el viento que escurría la lluvia
soplar frío
en el bosque lejano a mis pies...
...y bajo la densa nube de alondras
Allí pude vivir maravillado
mi día de cumpleaños
mas el tiempo cambió en redondo...
...y los dos veces narrados campos de la infancia...
Y el misterio
cantaba rico
todavía en el agua y en los pájaros cantores...
... Era mi trigésimo
año camino del cielo en pleno mediodía de verano
aunque la ciudad a mis pies yaciera deshojada en la
sangre de octubre.*

*Ojalá pueda cantar todavía
la verdad de mi corazón
en esta alta colina a la vuelta de un año.*

En cierto modo, la tarde inventa su circo, una nube de paso deja caer la lluvia. En la cama damos vueltas al amor. Si

descuidamos algún movimiento perdemos el candor, la locura, la sombra oculta: es la animalidad que distingue el ropaje.

El lomito se mueve, se acaricia con los dedos. La profundidad del cuerpo se prepara para el gran acontecimiento. El asombro logra destruir la inmovilidad. Se mueve en este escondite, morada de la razón. A Cioran el gusto por la realidad lo lleva al delirio; la hace más sublime que la duda, pero a esta última la hace más sólida. El vacío —yo sin yo— es la liquidación de la aventura del “yo”, es el ser sin ninguna huella del ser, un hundimiento dichoso, un desastre incomparable. Sobre sí, esa feria de poseídos y poseedores con fervor pasión dispuesta a la agresividad, obsesionados en los acontecimientos: desde los más antiguos existen las preguntas, la ventaja de la consciencia, el estímulo de las sensaciones. Este filósofo nos subraya: “Visto desde el exterior, cada ser es un accidente, una mentira (salvo en el amor, pero el amor se coloca fuera del conocimiento y de la verdad)”.

Octubre mantiene su divinidad, asume su pasado y su presente, se congrega en el lugar secreto, breve e intenso, queda en la mirada. La traducción de Francisco Rivera de Cavafis, lo dice en su poema

GRIEGA DESDE TIEMPOS ANTIGUOS

*Antioquía se jacta de sus resplandecientes edificios
y sus bellas calles, de los espléndidos campos
que la ciñen y de la inmensa multitud
que en ella habita. Se jacta de ser la morada
de gloriosos reyes y de todos los artistas
y sabios que posee y de sus opulentos
y sagaces mercaderes. Pero, por encima
de todo, Antioquía se jacta de ser una ciudad
griega desde tiempos antiguos y pariente de Argos,
por parte de Ione, que por los colonos argivos
fue fundada, en honor de la hija de Inaco.*

LOS INGREDIENTES:

Aceite de Maíz, 1 Cebolla, 17 Alcaparras, 30 Primavera de Tiras de Pimentón, Tocineta, 6 pedazos gruesos de Lomito, 1 Tomate, 1 Ajo Natural, 1/2 botella de Vino Merlot de Pramaggiore de la Tenuta de S. Alina del 80, Caldo de Carne y 2 cucharadas de Maizena.

LA PREPARACIÓN:

A una cacerola de metal póngale aceite de maíz y la cebolla cortada en ruedas, las alcaparras picaditas, las primaveras de pimentón y unos cuantos pícaros pedazos de tocineta. Déjelos en la cacerola hasta que agarren cuerpo y nos den la idea de una cama alquímica.

Cuando se le vea ese marrón hermoso de la piel, acuéstele los pedazos de lomito y déjelos sofreír corto tiempo por un lado y después por el otro muy rápido. Agréguele el tomate licuado y el ajo; tape la cacerola por varios minutos.

Aparte, en una olla, ponga el vino y cuando esté un poco caliente viértalo sobre el lomito, tape la olla bien fuerte y cocine por treinta minutos a fuego mediano. En un poco de caldo de carne frío, diluya la Maizena, bátala y agréguela a la cacerola. Mueva todo dulcemente, hasta que espese.

Y esto se come con un gratén de calabacines o calabacines al gratén.

PARA ALEGRAR LAS ACEITUNAS NEGRAS

LOS INGREDIENTES:

Aceitunas Negras, 2 vasos de Vino Blanco Campaltino de la Vecchia Cantina Di Montepulciano (Siena), las Conchas secas de 1 Mandarina, 4 Hojas de Laurel, 7 Clavos de Olor, 20 pepitas de Pimienta Negra, 12 pepitas de Ginebra, 1 pequeño mazo de Perejil y Cilantro, 1 rama grande de Cebollín cortada en 3, 2 cucharadas soperas de Soya, Estragón y Aceite de Oliva Virgen.

LA PREPARACIÓN:

Macere en el vino, con las conchas de mandarina picadas en cuadritos, todos los demás ingredientes. Rocíe al final con el estragón y un toque alegre de aceite de oliva virgen.



CARPACCIO ALLA ROMANA

En uno de los más pequeños restaurantes de Roma, Papa Giovanni, en la Via dei Sediari, así se prepara este plato:

LE INGREDIENTI

Filetto di Manzo, Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Basilico, Origano, Olio, Sale, Pepe Blanco e Succo de Limone.

LA PREPARAZIONE:

Marinare il filetto con i vari ingrediente In ultimo il succo de limone. Servire doppo tre ore.

MUCHACHA EN SALSA DE CONCHA DE MANGO

*...Y frente a lodo ello
tanta música
ríos y mares de música
y pasión, fervores
hechos carne
aprendidos, lentamente
en la casa de la infancia.*

Hanni Ossott

LOS INGREDIENTES:

1 kilo y 800 gramos de Muchacha Redonda y alargada, 1 Ajoporro, 2 Cebollas medianas, 1 Pimentón Verde, 4 Rábanos, Tomillo, Albahaca, Orégano, Sal al gusto, Soya, 4 copas grandes de Vino Rojo, 3 cucharadas de Aceite de Oliva, 2 Mangas ricas maduras verdosas y 7 cucharadas de Miel con Flores de Castaña.

LA PREPARACIÓN:

La muchacha se debe guarecer en una olla de barro alargada, del tamaño de la carne. Por encima, agregue todas las verduras y condimentos picados en cuadriles: también las conchas de mango. Deje macerar por una noche en la nevera.

*Mi unidad es entera
pues al fondo de mí,
yace una memoria.*

Hanni Ossott

A la mañana siguiente, después de haber descansado muy bien, con la misma cara de tranquilidad que tenía el día anterior,

póngase la bata roja con animales voladores, acérquese a la cocina y saque intempestivamente la olla de barro de la nevera. Se han conjugado en la noche los sabores, se han enamorado, saben a vino, a locura, a gracia amorosa, a hecho oculto, a cama sabrosa. Se han encontrado en el camino hacia Vulcano.

En los huertos las aves cantan y en las tabernas los silenciosos aguardan la llegada de una pálida sombra. La enamorada de Alejandro lo niega por un chocolate.

Deje la olla que ande desnuda por toda la cocina. Suméjrala en el relincho de la llama. Ella exclamará en voz de queja y alegría: “El fuego y la locura que me produce el calor complace mi divina carne”.

Carne divina, fingiste bajo el sol en los campos, bajo las lluvias y a la orilla de los mismos ríos, de las mismas piedras que siguen rodando.

Y tantas lunas y estrellas en la cabeza... y cagadas de pájaros.

*Me vi en los espejos,
bailé bella
por ella era
todos sus amores, todas sus pasiones
sus viajes, sus locuras
me habían sido otorgadas... y no era ella
era también otra
la que inventé para mí.*

Hanni Ossott

La carne ni siquiera se queja. Está sin los huesos y sobrevive a su única razón, se mantiene viva por la necesidad de saber a carne. Hace su apuesta a la brutal lucha de la sobrevivencia, todavía en la boca, masticada, es la fuerza de voluntad de ser divertida como carne, como carne mordida, como carne cocinada, como carne en la vaca, en la ternera, en el animal que salió de la pradera. Ahora en la olla es un pedazo de lo sucedido, un trozo del pasado y le gusta bañarse en la salsa desde cuando el campo la transformó en lo que es: Muchacha Redonda.

Agregue dos copas más de vino rojo y los dos mangos cortados en cuadritos. Ahora tape la olla y póngala en el horno a trescientos cincuenta grados centígrados durante dos horas y media, dándole vuelta cada hora y agregando caldo si es necesario.



PAPAS CON ESPINACAS DE CONTORNO

LOS INGREDIENTES:

Papas, Mantequilla Andina y Espinacas.

LA PREPARACIÓN:

Limpie las papas, sancóchelas y déjelas secar. Luego saltéelas en la mantequilla. Lave las espinacas y déjelas cocinar por diez minutos; escúrralas y agréguelas a las papas. Sirva caliente.

CEBOLLA PARA CONOCER “LA REALIDAD Y EL DESEO”

LOS INGREDIENTES:

2 Cebollas grandes, Mantequilla, Estragón del más fino, Soya Tamari, Pimienta Blanca, Hongos Porcini secos, Vino Blanco, Licor de Cereza y Cebollín.

LA PREPARACIÓN:

Corte en ruedas las cebollas y sofríalas en mantequilla. Agrégueles el estragón. La cebolla pierde en picante y gana en dulzura. Agréguele soya tamari. Seguirá soñando que es la más hermosa y cuando sale del sueño es la más hermosa. Añada un poco de pimienta blanca y otro poco de estragón, le acariciará el alma. Súmele los hongos y el vino que no desvaríe. Al final, un poquito de licor de cereza y un poco de cebollín crudo por encima.

Este plato sirve para acompañar alguna querida carne.

LA LENGUA CON HONGOS QUE PREPARABA MI TÍA ABUELA AMELIA D'JESÚS

LOS INGREDIENTES:

4 Lenguas pequeñas de Ternera, Vinagre de Vino, 14 Clavos de Olor, 700 gramos de Hongos frescos, Aceite de Maíz mezclado con Oliva, 8 Dientes de Ajo pequeños, 2 Cebollas Blancas, 1 Ajoporro, 4 Cebollas Rojas, 4 Tomates Maduros, $\frac{1}{4}$ de Crema de Leche, 100 gramos de Mantequilla sin sal, Pimienta Blanca, 2 Hojas de Laurel, Perejil, Yerbabuena, Nuez Moscada y Sal Marina al gusto.

LA PREPARACIÓN:

Limpie las lenguas, le hará mucho bien a las lenguas. Desgrasadas y bonitas póngalas a cocinar en una olla de barro con agua y un poco de vinagre de vino, acompañadas de las cebollas blancas incrustadas de siete clavos de olor cada una, lo mismo que las hojas de laurel y un puñito de sal marina. Cocine hasta que el color rosado se vea esplendoroso y su piel brote de contento. Las lenguas se sienten felices.

Ahora es cuando les abre el corazón y las saca de la olla; espere a que se enfríen y córtelas en pedazos moderados. Ya en pedazos comedidos, los acuesta en el poco de caldo que había quedado. Si tiene mucho, le saca un poco.

Aparte, en una sartén con el aceite hirviente, agregue las cebollas rojas, los dientes de ajo y el ajoporro seccionado minuciosamente. Cuando estén fulgurantes, les agrega el perejil y la yerbabuena tronchados muy pequeñitos y los tomates cortados en cuadritos.

Un poquito de caldo no le caerá mal, lo mismo que un rocío de nuez moscada y la pimienta blanca. Agregue esta salsa y los hongos cortados en lajitas a las afortunadas

lenguas. Siete minutos antes de servir, añade la crema de leche y muévala hasta que agarre cuerpo y su consistencia sea de un temple seguro.



RECETAS DE LENGUA DE DON TULIO FÉBRES CORDERO

Tulio Fébres Cordero se preocupó por recoger las tradiciones, los mitos y leyendas de Los Andes venezolanos. Además, Don Tulio agrupó las recetas de la culinaria andina y publicó un libro sobre este tema. Estas son algunas recetas:

LENGUA MECHADA

Cocida la lengua de res desde la víspera, despélljela y rellénala con el mechado; téngala en adobo durante toda la noche. Al siguiente día, póngala al fuego, a mermar en la forma común.

LENGUA ROSADA

Limpia la lengua del hollejo en crudo, adóbelala con sal común y sal de nitro, teniéndola así por espacio de dos o tres días, con el cuidado de remudarle diariamente dichas sales, volteándola y punzándola con un cuchillo para que quede bien penetrada. La víspera de prepararla, rellénala con tocino, cebolla, ajo y especias, dejándola así varias horas, hasta la noche en que se cuece en pura agua. Por la mañana póngala a guisar en forma de mechado.

LENGUA CON PIÑA

Después de limpiar la lengua, rellénela con piña picada, clavo y canela, aceite, sal, poco vinagre y vino dulce. Póngala a cocer en agua, agregándole media libra de papelón o un poco más—si la lengua fuere grande—, un cuarto de botella del mismo vino dulce, manteca, aceite y la cantidad de piña que haya sobrado del relleno, pues al efecto se pica una entera para ambas cosas. Prepare desde la víspera en la noche y deje conservar a fuego lento.

LENGUA A LA HABANERA

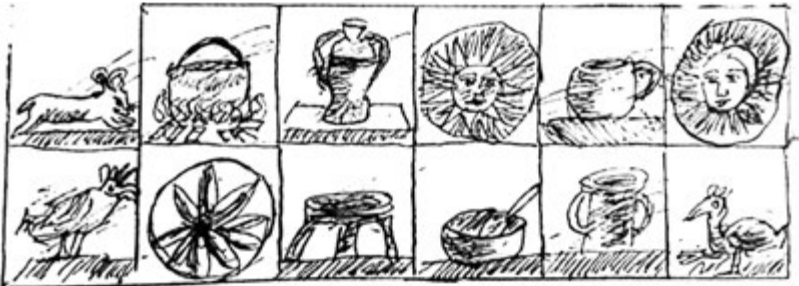
Corle en pedazos la lengua después de limpiar y póngala a cocer en agua con sal; cuele el caldo y vuélvaselo a echar a la lengua con dos vasos de vino tinto o blanco, cebollas fritas con un poco de harina y huevos duros en tajadas. Sazónela y agréguele un puñado de perejil. Deje cocer hasta que esté ya blanda la lengua.

LENGUA EN SALSA

Limpia la lengua, ponga a cocer en agua con sal y cuando haya hervido un rato, sáquela y pártala en ruedas; cuele el caldo y agregue a este cebollas, ajos y perejil picados, pedacitos de tomate, riñón, pimienta y guayabita molidas, aceite y poco vinagre; ponga a conservar en esta salsa las ruedas de lengua.

EL ESPÍRITU DE LA GASTRONOMÍA

Son largos los paseos por el universo del gusto. Los platos especiales, las regiones. La apreciación del gusto y la cortesía de sus significados. La cocina es como el arte, como el amor, grata, amable; pero también hay que conocer sus otros sabores: amargo, ácido, agrio, picante, acidulado, simple, avinagrado, desabrido, excitante o sazonado. La personalidad de un pueblo son sus fogones, los distintos ingredientes y sus compensaciones necesarias, la combinación de sabores y olores. El aroma es la vivencia.



LA VACA: ANIMAL TOTÉMICO

Por considerar importante el trabajo de Roland Barthes sobre el Bistec y las papas fritas, el poeta Luis Alberto Crespo, conocedor de caballos y de vacas, escribió:

DE LA VAGA A LA LECHE

Criatura única es la vaca interminable, no solo es una forma viva del campo, una elevación sobre el pasto, astada, cubierta de aves y de intemperie; no solo la bestia quieta que inclina su testuz hacia el verde y rumia a la sombra del árbol o en la gran luz; ni siquiera es ese perfil antiguo de piel con huesos, rumor y olor a paisaje, sino un ser proteico; cada intimidad suya significa sobrevivencia humana, vida en la tierra. El hombre dispone de su carne, de su piel, de sus huesos y liba y hace fermentar la leche copiosa de sus ubres. En el llano o en los valles, en la montaña o en las costas del país, la presencia de la vaca nos reconforta, sabemos que de su existencia, de su estar en el afuera pastando, “siendo”, depende nuestra duración en el mundo.

Pero si bien es cierto que su cuerpo nos regala alimento y cobijo, que su muerte nos nutre, su mayor obsequio al hombre es el líquido blanco de su ubre, cuya riqueza hace musculosa la infancia, afirma al niño en su camino al hombre, trae sabrosura a los ingredientes de la comida, alianza a los alimentos, invención a los platos domésticos. La vaca es ella sola toda la vida y toda la cultura culinaria del hombre. Por eso, cuando ordeñamos una vaca celebramos el rito de la muy perpetua vinculación del hombre con la vida, su determinación de prosperar en la tierra.

Cuando los primeros europeos arribaron a Venezuela arriaron por delante de sus armas y sus enseres a la vaca; sabían que con ella conjuraban la fatalidad, iniciaban la fundación de la civilización, del progreso. Desde entonces, el campo venezolano

le ha servido a la vaca para prosperar en su variado clima, adaptándose a su sol y a su bruma, a la familia de sus pastos, a sus canículas y diluvios, sin dejar de ofrecerse toda al hombre, desbordando con la leche de sus ubres el recipiente del ordeñador, cuya oferente dádiva multiplica si se sabe mimada por el cuidado. La ruda naturaleza de los llanos, la costumbre esteparia del llanero, condiciona la innata generosidad con que suele dar su agua blanca, por lo que el criador que vive en esos paisajes se ve precisado a pastorearla y disponer de muchas como ella; pero en las regiones feraces del país, en las dehesas donde las técnicas modernas de la cría le ofrecen buen pasto y celo en su protección, la vaca se torna más generosa con su regalo vital. El multiplico de sus razas y la selección de sus mejores ubres redundan en un largo acopio de su ordeño y en la diversidad de sus dones. Regiones hay en Venezuela donde la vaca lechera goza de estas excelencias: el Zulia, el sur del Lago Anzoátegui, Guayana, Los Andes. En las regiones xerófilas de Lara, en Carora, los ganaderos lograron con tenacidad y paciencia de años la creación de una raza vacuna mestizándola con reses de países fríos y ganado vacuno criollo. Hoy, el país cuenta con una raza propia, la Vaca de Carora, que puede soportar los soles del trópico, nutrirse con el pasto rudo y ofrecer a manos llenas la leche que es su mejor testimonio de bestia mágica.

EL BISTEC Y LAS PAPAS FRITAS

El bistec participa de la misma mitología sanguínea que el vino. Es el corazón de la carne en estado puro, y quien lo ingiere asimila la fuerza taurina. Es evidente que el prestigio del bistec se vincula con su cuasi-crudez; en él la sangre es visible, natural, compacta y cortable; uno puede imaginar perfectamente la ambrosía antigua en esta especie de materia pesada que se achica bajo el diente de tal manera que permite sentir al mismo tiempo su fuerza de origen y su plasticidad para expandirse por la sangre del hombre. La razón del ser del bistec es lo sanguíneo; los grados de su cocción no se expresan en unidades

calóricas, sino en imágenes de sangre; el bistec es *saignant*², recuerda el flujo arterial del animal degollado, o *bleu*³, la sangre pesada, la sangre pictórica de las venas que sugiere el violáceo, estado superlativo del rojo. La cocción inclusive moderada, no puede expresarse francamente; para ese estado contra natura hace falta un eufemismo: se dice que está a punto, pero en realidad se da más como un límite que como una perfección.

Comer *el bistec saignant* representa a la vez una naturaleza y una moral. Todos los temperamentos le son adecuados, los sanguíneos por identidad, los nerviosos y los linfáticos por complemento. Y así como el vino se convierte para un buen número de intelectuales en una sustancia mediúmnica que los conduce hacia la tuerza original de la naturaleza, el bistec es para ellos un alimento de recuperación gracias al cual vuelven prosaica su cerebralidad y conjuran, por medio de la sangre y la pulpa blanda, la estéril sequedad de que siempre se les acusa. La moda del bistec tártaro, por ejemplo, es una operación de exorcismo contra la asociación romántica de la sensibilidad y la debilidad física; en esta preparación se encuentran todos los estados germinantes de la materia; el puré sanguíneo y lo albuminoso del huevo, todo un concierto de sustancias blandas y vivas, una suerte de compendio significativo de las imágenes del parto.

Como el vino, el bistec en Francia es el elemento de base, más nacionalizado que socializado; figura en todos los decorados de la vida alimenticia: chato, de bordes amarillentos y sueloide en los restaurantes baratos; espeso, jugoso, en las cantinas especializadas; cúbico, el corazón húmedo bajo una leve costra carbonizada, en la alta cocina; participa en todos los ritmos, de la comfortable y del bocado bohemio del soltero; es el alimento a la vez expeditivo y denso, realiza la mejor relación

2 Pág. 62 Literalmente: sangrante, corresponde aproximadamente en castellano a jugoso. N. del A.

3 Pág. 62 Literalmente: azul, no existe correspondencia exacta en castellano. N. del A.

posible entre la economía y la eficacia, entre la mitología y la plasticidad de su consumo.

Además, es un bien francés (aunque actualmente limitado por la invasión de los steaks norteamericanos). Gomo en el caso del vino, no existe limitación alimenticia que no haga soñar al francés con el bistec. Ni bien llega al extranjero, se declara su nostalgia; el bistec está allí, adornado por una virtud suplementaria de elegancia, pues dentro de la complicación aparente de las cocinas exóticas, es un alimento que une la succulencia a la simplicidad. Nacional, sigue la cotización de los valores patrióticos: los reflota en tiempo de guerra, es la carne misma del combatiente francés, el bien inalienable que solo por tradición puede pasarse al enemigo.

En un film antiguo (*Deuxieme Bureau contre Kommandantur*), la mucama del cura patriota ofrece de comer al espía alemán disfrazado de francés clandestino:

—¡Ah, es usted, Laurent! Voy a darle mi bistec.

Y luego, cuando el espía es desenmascarado, exclama:

—¡Y yo, que le he dado mi bistec!

Supremo abuso de confianza.

Asociado comúnmente a las papas fritas, el bistec les transmite su lustre nacional: la papa frita es nostálgica y patriota como el bistec. Match nos informó que después del armisticio indochino, “el general de Castries pidió papas fritas para su primera comida”.

Y el presidente de los excombatientes de Indochina, comentando más tarde esta información, añadía:

—No siempre se comprendió el gesto del general Castries cuando pedía papas fritas para su primera comida. Se pedía que comprendiéramos que el pedido del general no era vulgar reflejo materialista, sino un episodio ritual de apropiación de la etnia reencontrada. El general conocía bien nuestra simbología nacional, sabía que la papa frita es el signo alimentario de la “francesidad”.

Roland Barthes



Si melado Melaku
tu loco, su Anaco
nos amamos.
Dangla s.
ok. Si
ok. 1. 1360.

AL FINAL

*Ser el animal es la aventura más dolo rosa,
es la muerte, el encanto de la muerte, la muerte terrible.
El animal se prepara para la muerte.
La muerte le da sentido a la vida.
Es la búsqueda desangrante, el desangrado corazón.
Al final se convierte en un plato preparado.*

BIEN PENSADO

*Los labios besados no pierden la frescura.
Los platos comidos no pierden su sabor.
Vida vivida.*

INTRANSFERIBLE

*Yo de nuevo me hago virgen.
Tus dedos, tus labios, tus besos construyen
mi sexo.
Soy el Cuerpo de Cristo, la Hostia
el Vino y tu Divina Comedia.*

EL ANIMAL MENOS PROTEGIDO

Yo creo que el alma es ecológica. El alma es un hecho ecológico y la poesía es un hecho ecológico. En la Biblia no se habla sino de fauna y de flora. Y en medio de esto aparece el hombre que es también un hecho ecológico. El Arca de Noé, es el más bello milagro ecológico del mundo entero. Cuando el hombre ve que todo se va a acabar, que va a haber un diluvio, viene Noé, el precioso caballero que se emborrachó al final, poeta grandioso, encierra en una barca hecha de madera a todos los árboles que encontró, y reúne a todos los animales. Ese es el más bello acto ecológico del mundo. Nosotros los poetas somos unos Noés.

Yo creo que el hombre dentro de la ecología es el animal menos protegido.

Vicente Gerbasi

LOBA COMIDA

Mi profesión es la carne.

Con esto digo las piernas, los muslos, las rodillas, los talones, todas las partes de los cuerpos digo, y también la carne digo...

Cuando la luz de la luna toca mi cuerpo, la profesión de amor por la carne se torna en mi necesidad.

No le digo que no. Es una cuestión de vida o muerte.

Y cuando amo un cuerpo

*lo devoro, palmo a palmo: con los dedos hago correr por mis brazos su sangre, lo destrozo, lo mastico, con mis dientes lo muelo, por mi garganta lo paso para disfrutar también adentro,
en mis tripas sus deliciosas vísceras.*

*Guardo las pieles para recordar cómo eran los ojos que un día adoré y veneré,
los ojos, par de lunas brillando en cada cuerpo.
Iluminación natural de la carne altiva.*

¿Cuántos cuerpos me he comido?

¿He devorado más de un ciento?

Nunca he querido contarlos...

*Cada vez que la luna abre su ojo en la oscuridad del cielo, veo el brillo en los ojos pares de un cuerpo que necesito, deseo.
amo...*

*Si en sus ojos brilla la llama de su carne, tengo que
destrozar...
Los confundo con palabras dulces,
los llevo al lecho
y ahí, bajo la luz de la luna que inunda mi alcoba,
a los cuerpos que amo
los devoro,
como ya lo expliqué. (...)*

*Siempre he sido carne contenida por el puño cerrado del
deseo;
desde que tengo memoria, la necedad hosca del deseo me ha
atado en una,
desde que tengo memoria de ser lo que soy,
desde que dejé de ser—para mi desgracia—bendita carne de
niña...
La preparación obsesiva para tomar lo que quiero devorar,
lo que voy a devorar,
lo que necesito devorar,
hace la extensión de todos mis días...
Mi único gesto es estirar siempre la mano para hacer mío lo
que deseo. (...)*

Carmen Boullosa

LA CUCHARA DE PALO

La cuchara es la que le da entonación a las ollas. La que mueve los alimentos calientes, la que acaricia las carnes de los bueyes, las pieles de los gallos, los muslos de los conejos. La cuchara es la inspiración de las sopas, de las salsas, de la danza secreta de las cremas.

Surge del fondo carnal de la tierra, del fondo de la naturaleza.

Ha mantenido una ligazón con la montaña, con los siglos de los siglos de la montaña. Despierta la vida con la sombra, con el cuerpo.



LA LUJURIA EN LA CARNE GUISADA

El guiso mantiene sus gustos separados, se coloca en las regiones de la diferencia, cuenta la costumbre, se enlaza.

La carne sueña la lujuria.

PROFESION PELIGRO,
PROFESION OLFATIVA:
LA RECETA PERSONAL.

Sin duda alguna uno duda de uno mismo. La duda es la apreciación que tenemos sobre la cocina. Uno duda de sus dudas.

La curiosidad del ser humano es más Fuerte.

En este caso el alquimista o el cocinero—alquimista debe conocer de las mezclas, de los combinados, de las preparaciones, del tiempo de cocción y debe conocer de la curiosidad. El aroma de las hierbas, los sabores embebidos, la simplicidad llevada a su más alto grado, a sus más recónditos secretos, debe conocer los jugos interiores de la carne.

Se debe tener conocimiento de los platos tradicionales. Un innovador que no conozca de sus tradiciones, no podrá crear una nueva gastronomía.

Los cocineros del medioevo libaban a la luz de una vela de cebo y el buen augurio constituía el ostentoso sentido del gusto. La paradoja entre sus olores y sabores, con el olor y sabor a mí.

De mí, en el fondo hay espuma.

En la vela de cebo el buey se detiene en las nubes y olfatea la pimienta, la salsa, los días festivos y de ahí, de ese olfateo, nacen agudos narigudos. ¡Qué arrecho! Se podrá decir que el vino son los arcángeles, ¿y los diablillos quiénes serán?

El fuego vivo, la cocción, el horno, la sartén, la cuchara, la olla. En fin, la brutalidad de todo, la brutalidad en lo absoluto, en lo puro, el salvaje que se presta para ser cocinado, la gallina

pataruca que se deja agarrar, el conejo melancólico detenido en tiempo y en las sombras de los ancianos... ¿Y qué podemos decir del orégano que se deja agarrar? ¿De la mejorana que no mejora?

Me sazono y me cubro de aceite de oliva, me cuecen o me cocen, o me sofríen, me lleno de miel para los postres, me cubro de crema, me unto la mantequilla, me refresco y me refrescan, y cuando me adelanto al sacrificio, pido que me dejen solo, solamente solo, eternamente solo. Y me sacrifico y me pueden comer a la parrilla, en pinchos, en hamburguesas y soy el buen buey, el buey que se dejó agarrar.



GALLOS A LA MANERA DE OPORTO

*Un día, en un restaurante, fuera del espacio y el tiempo,
me sirvieron el amor con unos callos fríos.*

*Le dije con delicadeza al misionero de la cocina
que los prefería calientes,
que los callos (y eran a la manera de Oporto)
nunca se comen fríos.*

*Se impacientaron conmigo.
Nunca se puede razonar, ni en un restaurante.
No los comí, no pedí otra cosa, pagué la cuenta
y me fui a dar una vuelta por la calle.*

*¿Alguien sabe lo que quiere decir esto?
No lo sé yo y fue a mí a quien sucedió...*

*(Sé muy bien que en la infancia de todo el mundo hubo un
jardín particular o público o del vecino.
Sé muy bien que nuestro jugar era su dueño.
Y que la tristeza es de hoy.)*

*Lo sé de sobra,
pero si pedí amor, ¿por qué me trajeron
Callos a la manera de Oporto fríos?
No es plato que se pueda comer frío,
pero me lo trajeron frío.*

*No protesté, pero estaba frío.
Nunca se puede comer frío, pero llegó frío.*

Fernando Pessoa

MONDONGO
DE JUANA HERNÁNDEZ DE LÓPEZ
Cabimas

LOS INGREDIENTES:

Panza, Palas y Pezuñas de Res, Garbanzos, Apio, Auyama, Papas, Repollo, Vainitas, Zanahoria, 1 cucharada de Harina de Trigo, Cilantro y Cebolla.

LA PREPARACIÓN:

Es un plato succulento y completo. Para prepararlo, nos dice ella: Lave todo muy bien con limón; raspe la panza hasta que quede blanca. Póngalo todo a hervir durante varias horas sin agregar sal. Al día siguiente vuélvalo a hervir para que las patas y la panza queden bien blandas. Ya cocidas, sáquelas y ponga en el caldo un poco de garbanzos igualmente cocidos y el recaudo de olla. Agregue las verduras picadas menuditas. Añada al caldo, la harina de higo y finalmente cilantro y cebolla al gusto.

El plato se sirve caliente.

CORAZÓN EN COCO DE TERESITA GUTIÉRREZ DE ZAMBRANO

Cabimas

LOS INGREDIENTES:

1 Corazón grande, 2 Cocos, 1 Cebolla grande, ramitas de Cilantro, 3 Ajíes pequeños, $\frac{1}{4}$ de Pimentón Verde, 1 Tomate grande, Aliño preparado en la casa y Ajo.

LA PREPARACIÓN:

Ponga a cocinar el corazón, límpielo de la grasa y córtelo en rodajas finas. Ralle los cocos y extráigales la leche. Póngala a cocer a fuego lento con las verduras y sal al gusto. Cuando la leche esté tomando punto, agréguele el corazón. Déjelo hervir unos quince minutos.

Y ya está listo para servir y comer un delicioso corazón en coco.

FRICASÉ DE MARIDO

Teherán (ANSA)

Comenzó en Irán el juicio a la mujer de ese país que mató a su marido, trituró su corazón en un mortero y con él preparó un plato típico del país que luego se comió.

Según informó la prensa local, el juicio se está desarrollando en la ciudad santa de Qom, a ciento cincuenta kilómetros de Teherán.

El mortero sirve a los iraníes para preparar el plato tradicional llamado *Ab Gusht* (sopa de carnes) que se prepara con carne de carnero triturada, legumbres y cebollas, todo rociado con jugo de cítricos.

De la misma manera, la mujer preparó el plato pero, en lugar de carnero, puso el corazón de su marido y en lugar de jugo, su sangre.

La acusada, Mohtaram Mussa, de cuarenta y cinco años, confesó que había matado a su marido, quien tenía veinte años más y con el que se había casado en segundas nupcias.

La mujer cometió el homicidio con la ayuda de los cuatro hijos que tuvo del primer matrimonio, que tenían entre quince y veintiocho años, porque sospechaba que el hombre había provocado la muerte de un quinto hijo.

La víctima fue asesinada a cuchilladas y su cuerpo fue cortado en pedazos, que fueron dispersados en el desierto.

Mohtaram Mussa conservó sólo el corazón y un poco de sangre para poder comérselos.

SONETO DEL VINO

*¿En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
Conjunción de los astros, en qué secreto día
Que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
Y singular idea de inventar la alegría?
Con otoños de oro la inventaron. El vino
Fluye rojo a lo largo de las generaciones
Como el río del tiempo y en el arduo camino
Nos prodiga su música, su fuego y sus leones.
En la noche del júbilo o en la jornada adversa
Exalta la alegría o mitiga el espanto
Y el ditirambo nuevo que este día le canto
Otrora lo cantaron el árabe y el persa.
Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
Como si esta ya fuera ceniza en la memoria.*

Jorge Luis Borges



LA ANIMALE

*Los labios de la animale son gruesos
Ella también vino cachonda
En eso estamos
Sus labios como hígados de jamón cocido
Sus cabellos la ensalada
Eso es lo que tengo en la cabeza
—Tengo datos directos de sus muslos
me merezco otro trago—
Sírvoame otro trago
este me lo invita la animale
Es la acción
la primera carrera de la animale
Es un aluvión como el que lleva en el físico
animale de gestos sueltos
La animale son muchos cuerpos
es el animal y sus costumbres
en las cuatro patas revela el equilibrio del ser
Puede ir al paso
lentamente puede ir al trote
con cierta emoción puede abrirse al galope
hacia las grandes aventuras
Y, también, puede desbocarse
y encontrar la muerte
o puede cabalgar los cinco trotes
y encontrar la eternidad
Y corre en la tierra y en la fantasía
Y se escapa en la noche y se esconde*

EL HECHICERO

Con mi cara desconcertante, la oirá, la cara abigarrada de magia, hago el papel de un Hechicero. Me la paso haciendo magia. Practicando la magia herbaria. Usando las hojas de fresno, las hojas de menta picante y la mala de marrubio con sus hojas blancas.

Los preparados tienen verdaderos efectos curativos. Combino rituales con el agua, con el aceite y con el fuego. El incienso con las velas. Manejo los minerales y las piedras. A cada piedra le saco su gusto, al ópalo le doy muchos usos prácticos. Al jade lo sujeto con la luna nueva, en el rito de los espejos y la piedra frotada.

Como Hechicero tengo un sentido de las hierbas básicas, del poder de los espíritus. De las hierbas para la protección la Raíz de la Mandrágora, la Raíz de Piedra y las Hojas de Laurel. Para el amor la Verbena, el Ajenjo y el Polvo de Violeta. Para estar bien en la salud, el Eucalipto y la Calaminta. Y a aquellos que quieren ser prósperos les doy Canela y Trébol Rojo. Manejo el poder de la salmodia y de la voluntad creadora. Conozco los ensalmos.

Quiero morir y convertirme en leyenda.

En cada misterio descubro un torrente de peldaños en donde me paseo bajo los rasgos profundos de la noche, en las nieblas fijas, en las plantas con los propios poderes, en los aparecidos, en los actos de magia. Me comunico con las guacamayas y con los canarios, me hundo en la sombra atraído y hostigado por la mala leche de la vida y por la mala leche de la leche.

Inexorable anduve en la redondez de las plumas de los gavilanes. Levantando el perfume de las mujeres solitarias.

Mientras más viejo más sabio y más mago me hago.

En mi cara formal decidí cambiar de vida. Todo el espíritu del buen Hechicero lo dejé sin interés. Me dediqué a engañar a

los campesinos y les sentenciaba cosas horrendas. Horrendas eran, les decía que si no me entregaban los cochinos y las gallinas les ocurrirían grandes catástrofes, el río les inundaría las casas, las cosechas serían devoradas por los palos canadienses y las enfermedades no fallarían. Así fui acabando con las pocas familias campesinas de la Pedregosa. Todos me creían y me llevaban los animales al mercado y los vendía. Con el dinero me iba a los bares y a los prostíbulos donde gastaba hasta el último céntimo y al otro día comenzaba de nuevo a engañar y profetizar a los campesinos. Cuando ya no quedaban animales me llevé a las niñas. Y las encerraba en mi gran caserón. Ahí estaban todas las niñas, enjauladas, amarradas con cadenas. Todas para el Hechicero.

Así pasé los últimos años, viejo y lleno de niñas. Como no tenía nada qué comer comencé a comerme a las niñas. Niña rellena de trufas, de hongos, de albahaca. Las rellené con todas las hierbas. Sabía que la albahaca, además de producir erotismo, creaba en la pareja que la comía una atracción superior, una atracción fatal, una atracción.



CARNE A LA KAOLA DE EMILIANO HERNÁNDEZ

Tendría que llover. El río es el dulce de cabello de ángel, con crema batida, con mantequilla derretida. Y es una pena de amor que acaba con la pena de amor. Alucinado en las plazas de los pueblos me considero el mejor contador de historias. Y mira Catire que no soy tu Edipo en busca de los fetuchines, del risotto, de las ganas de la montaña, de mis vínculos con el surrealismo, de la navegación. Alrededor de mis brazos la minuciosa observación de los instintos. Salto en la energía, con los signos visibles. Y por las noches antes de dormir sueño con el loro necesario. Ora por nosotros y traspasa la imagen del espejo. El pollino es el asno joven y cerril, cualquier borrico. En el sentido figurado es una persona necia o muy ignorante. Por lo tanto ni pollina ni pollino apasionan la ocasión. Es mejor la lechuga que es fresca, se puede cargar en un morralito.

Para Vallejo esa ambivalencia era clara: “el hombre, el muy bruto, el muy filósofo”. Y Juan Sánchez Peláez logra reunir la idea en otras palabras: “querer mucho y odiar tan poco hace mucho daño”.

LOS INGREDIENTES:

2 kilos de Lomilo de Res, 2 pedacitos de Jengibre, ¼ de ramito de Perejil, 6 cucharadas grandes de Aceite, 1 taza de Agua de Rosas, 1 pizca de Sal, 1 pizca de Curry, 1 Diente de Ajo, Maizena y Licor de Naranja.

LA PREPARACIÓN:

Sofría el lomito previamente picado en medallones. Cuando esté dorado, saque el aceite y agregue el agua de rosas. Luego pique el jengibre en lonjas y agréguelo. Diluya la maizena en el

licor de naranja, por separado, en una ollita, hasta que espese la salsa. Deje cocinar a fuego lento.

Acompañe esta carne con papas al vapor bañadas de mantequilla derretida y perejil.

CARNE FRÍA DE LA SEÑORA SANTANA

LOS INGREDIENTES:

2 kilos de Muchacho Redondo, 1 frasco de Aceitunas rellenas de Pimentón, 1 lata de Pimientos Morrones, 6 Cebollas grandes. 3 Pimentones Rojos, 1 frasco de Aceitunas Verdes, Hojas de Laurel y Clavos de Especie.

LA PREPARACIÓN:

Prepare un asado, sin dorarlo mucho, con el muchacho. Déjelo enfriar y métalo un rato en el congelador, para que se ponga un poco dura la carne y poder cortarla en ruedas muy delgadas, como se laja el jamón en máquina. Cuando se esté cocinando la carne, póngale unas tres hojas de laurel y sal al gusto. No debe quedar muy blandita para que no se desbarate al cortarla.

En una sartén o caldero grande ponga el aceite y unos clavitos de especia. En ese aceite sofría la cebolla cortada en ruedas delgaditas. Solamente que se ponga transparente; no debe dorarse. Agregue los pimentones cortados en tiritas y deje al fuego un ratito. Corte las aceitunas rellenas en rueditas y a las otras quíteles las semillas. Corte el encurtido y el pimiento morrón en pedacitos. Reúna todo esto con lo anterior, o sea, la mezcla de las cebollas y pimentones y agregue el jugo que traen los pimientos morrones.

Mezcle todo y déjelo a fuego bajo un rato. Póngale sal al gusto, sin exceso.

En una bandeja ponga una capa de ruedas de carne y alternando y terminando con la salsa. Decore al gusto.

FILETTO AL MIRACIELO

El solo de piano es excesivo y atrayente, cautiva el teclado del equilibrio pasional. El telón de la imaginación se descorre. El amanecer visita el movimiento de los amantes. De seguida preparamos el plato.

LOS INGREDIENTES:

Lonjas de Carne magra, Mantequilla, 2 trozos de Jamón de París, 2 Pepinos tipo húngaro por cada filetto, Pimienta Negra, Yogur sin azúcar y Albahaca Natural.

LA PREPARACIÓN:

El filetto es una pequeña lonja de carne magra. El que vamos a comer es de consideración y querido grosor. Sofría en mantequilla sin sal, a fuego alto. Deje por un lado hasta sentir que está poco menos de un término medio y dele una vuelta violenta. Sienta que la sartén acaricia la carne dulcemente. Agréguele al filetto los trozos de jamón y dé tres vueltas a éstos.

Corte en rueditas los pepinos tipo húngaro (si están preparados por usted mucho mejor). Extiéndalos sobre un plato adecuado, formando una cama resaltante, así no se creará una dispersión visual. Concentre la atención en las intenciones que tenga.

Después centre el filetto. Lo verá destacado, polvoréelo con pimienta negra. Corte los trozos de jamón en pedacitos y déjelos caer sobre los filettos (hay que destacar el color del jamón).

Todo esto hay que hacerlo con una velocidad que sorprenda a los platos, a las cucharas, a los tenedores y a los cuchillos. Que el mantel no se sorprenda sino que se asombre. Esto es importante para mantener el rubor de los filettos.

Cubra cada filetto con media laza de yogur y espolvoree con albahaca natural.

Y comience a comer antes de que se confunda y sienta que no puede mirar al cielo.

OSSOBUCO COMO LE GUSTABA A SALVATORE QUASIMODO

Carne con gelatina. Hueso. Se dice que la preparación del ossobuco viene de Bizancio, donde el gusto confabulaba con la exageración del condimento. Los sabores impregnados de perfumes, aromas, hasta lo más profundo de los sentidos. Y en Constantinopla se mantuvieron esas antiguas tradiciones. En la gestación de este ossobuco interviene la receta de un viejo caminante de Estambul. Ossobuco del caminante. Una receta que recorrió el mundo. Los italianos se la apropiaron con mucha razón. Las distintas maneras como lo preparan, con romero, con ajenjo, con guisantes, con tomate, con muchos ingredientes.

A Quasimodo, quien siempre sintió que estaba solo en medio de la tierra, atravesado por un rayo de sol y de pronto oscurecía, le encantaba en algunas lardes de melancolía comer ossobuco a la manera de los Bizantinos.



GOULASCH COMO LO PREPARABA LAZLO

LOS INGREDIENTES:

1 kilo de Carne de Espalda cortada en cuadriles, 3 Cebollas grandes, ½ botella de Vino Rojo, ½ litro de Caldo de Carne Natural, 4 Dientes de Ajo, Paprika al gusto, Sal Marina molida al gusto, Comino molido, 3 Tomates muy maduros y estrujados fuertemente, 2 Pimentones Rojos muy maduros y estrujados, 100 gramos de Manteca de Cerdo, 1 Salchicha Picante en cuadrillos mínimos, 2 kilos de Papas peladas y cortadas en cuatro y Pimienta Negra.

LA PREPARACIÓN:

Ponga la manteca en una olla de barro al fuego y cuando esté caliente, sofría las cebollas en ruedas finas y los ajos cortaditos. Agregue la sal y la paprika. Meta la carne y váyala moviendo en la manteca caliente, con gracia. Cuando haya agarrado el color ladrillo de los sueños, deposite el caldo de carne, el comino, los tomates, los pimentones estrujados y la salchicha picante. Agregue sal y tape bien la cacerola. Deje cocinar por una hora y cuarenta y cinco minutos. Destape la olla y agregue el vino y un poco más de caldo de carne caliente. Acueste las papas y tape la cacerola de nuevo. Deje, cocinar hasta que las papas estén listas.

ANDRÉS CARNE DE RES UN SUEÑO NADAÍSTA

El espacio poético de la cocina y los amantes del buen comer se encuentran en el territorio gustativo, en el olor de las delicadas carnes, en el divino sentido del sabor; lo mismo ocurre acercándose al cuerpo ardiente de la mujer amada. La cocina y la mujer amada hacen un sibarita. Un sibarita en éxtasis les hace homenaje a los alimentos cuando los prepara, los convierte en manjares, en platos deliciosos, con el agitado fuego, en la llama de la gestación espiritual que crea el horno en la figura de la madre, del calor, del lar. La cocina es un cuarto alquímico. Complace el apetito y transforma los deseos impuros en signos que simbolizan el origen del mundo. El alimento establece el sentido y la energía del sabor.

Los restaurantes nacen y mueren. Los que persisten, los que viven son los leales a sus buenos platos, a su buen servicio. Un restaurante no anuncia su muerte, anuncia su agonía el mal servicio, la mala cocina, el mal rato que se pueda pasar por la mala atención. La orientación culinaria, la confiabilidad del mesero que nos da la pauta, que nos indica los platos donde está el sabor, las modificaciones del gusto, la imaginación al servicio del comensal, es lo que encontramos en el Restaurante Andrés Carne de Res, situado en los alrededores de Bogotá: el sentido gustativo, la estética del gusto y la fascinación de sus contornos. Cada alimento, la carne de res, las costillitas de cordero, las legumbres, los tomates rellenos de puré y queso, o el tomate con la menta, tienen allí su propio gusto, conservan la frescura y se vinculan entre sí armonizando con sus perfumes, aromas, colores, y también en el exquisito sabor de la amada. El cuerpo de la amada se acuesta sobre una bandeja de barro, se cubre de especias, de ají dulce, de yerbabuena y estragón. Se deja macerar al estilo bogotano de la palabra, al estilo de Andrés Carne

de Res. Se deja macerar hasta que su cuerpo mórbido y pleno engrane con la pimienta molida y las hojas de estragón. Con una pluma de gavilán rotring 600 plateada, rocíele su cuerpo de agua ardiente de anís, embriáguela, sedúzcala, y dígale que ama su cuerpo, su olor, su sexo. Que solamente desea eso. Descubra el perfume. Y si no, pida el plato que le gusta a Luis Ángel Parra, las mollejas con limón, acompañadas de una ensalada de lechugas y verduras rojas. O las empanadas de carne con papas, persistiendo en el aroma que Jotamario Arbeláez, por curandero de la bandeja de barro, reanima con hojas de cambur y pedacitos de grasa de res salvaje, de carne rellena de fresas, de delicadas hojas rojas y amarillas.

Trate de que su amada sienta un leve escalofrío, acaricie su cuello, dele suaves masajes, suaves suspiros. Sus caderas contrasellan la rosa en la deserción. Móntese en la piel desnuda y encontrará que la res detrás del espejo también existe. El churrasco, el lomo pasionario, el lomo a cuestas, el lomo bañado de vinagretas, de aguacates en salsas con arepas. Imbricación de cocinas a fuego, a leña, de inquietud de la llama, entran en teología de lenguaje, en donde un fino conocedor del gusto innova la función, la agudeza del regosto, viaja a la zona más cercana de los ojos de la amada. Y bebe el líquido puro de la melancolía. Navega en los eternos pechos del sol.

En los confines de la mirada, la noche y la música se escapan por la ventana. La res, el gran animal, da vueltas en la jaula de la ternura, grita sus deseos de ruedo. El color brilla en los sueños, crea la sensible unidad, la permanente y secreta voz interior. Habla de la gracia, se recuerda en los besos y en los ojos alegres. Brilla la llama del deseo y otros confines. El apetito, viejo instinto, el paisaje, las piedras, los ladrillos y la naturaleza nos hacen sentir en la taberna. En estas circunstancias es muy favorecido el gusto. Los sentimientos del alimento, la fruta, la carne, antes de entrar a los recipientes se desnudan con desesperante entusiasmo para ser buen bocado. El agobio de una carne no permite que la otra carne la vea desnuda.



EL DIVINO CERDO



EL DIVINO CERDO

El cerdo es un animal muy vilipendiado. Se le acusa por cuestiones religiosas, por situaciones higiénicas, por su tozudez, por su grasa. Uno más del montón, detestable, equivocado como animal, animal que da asco, que produce asco, que es horrible, que tiene hocico, que significa sucio, charco, podredumbre. Animal odiado. Se le llama puerco, chanco, cochino, marrano, se le dice cebón, guarro, gorrino, gocho, gruñete. Se le dice cochino a una persona sucia y desaseada, a una persona tacaña, cicatera o miserable. Acción indecorosa, grosera, de meterse en la faena o los lugares podridos. O vivir la cochinateda o fotografíarla con esmero como lo hace Nelsón Garrido. En el Diccionario de Símbolos de Girlot, aparece así: “Cerdo. Símbolo de los deseos impuros, de la transformación de lo superior en inferior y del abismamiento amoral en lo perverso.”

En ocasiones muy particulares, en las primeras de cambio, lo llamamos lechón, pernil, tocino, salchicha, salchichón, un jabugo, un jamón de pierna, una paleta de cochino.

Hay variedad de platos con que cuentan los cocineros en las cocinas populares y las de buena estrella validos de él. El cochino es un plato importante para los catalanes: la butifarra blanca y la butifarra negra.

“La zona del Solsonès siempre se ha caracterizado por la famosa matanza del cerdo, del cual se extraen toda clase de embutidos conocidos por toda Cataluña: la *Longaniza*, el *Bull*, *Donegal* o el *Espetec*, entre otros. También es conocida por el sacado de jamón del país. Entre sus platos más peculiares podemos destacar, casi como una curiosidad culinaria, el *Blat Pelat a la Cassola*, elaborado con guiso de cerdo y trigo pelado y después cocido con un buen sofrito catalán.”⁴

4 Pag. 90 Josep Lladonosa y Giró. El libro de la Cocina Catalana.

Los Asturianos nos perfuman con su Fabada: alubias grandes acompañadas de tocino, morcilla, chorizos y cebolla.

Y lo que uno no sabe, es cómo una cochina madre se siente por la cochinita que convierten en un cochinitillo lechal.

Y así por otros sitios, camuflados, con excesivo ruido, son rechazados por sucios, por ser más cochinos que el cochino. Y por más que hagamos la integración afectiva, resulta una exquisitez un Jamón de Parma o un Jamón de Jabugo. Sus letras jamón ya ofrecen esa estética que nos quiere ofrendar como fiambre; pero Jabugo es distinto, no hay que agregarle la palabra J A M Ó N. Pies de Cerdo con Nabos; es una delicia de plato, aferrado a su gusto en cada paso que da, o tal vez es una simple ilusión. ¿Es otro ejemplar más? Imaginémonos todo lo que se puede hacer con el cerdo, una cerda, una cerdita, cerdita en salsa de mandarina, o como lo preparan en Bilbao, el Lomo de Cerdo Estilo Vasco, con leche, ajos y pimienta blanca. Un venezolano cocinero que se casó con la hija de Juanito me hizo comer las Chuletas del Convento, con garbanzos hervidos en puré, rehogados de mantequilla, harina y caldo, como lo hacen los canarios o como lo hacen en la costa colombiana según una receta de la que me habló el poeta Fernando Arbeláez: Chuletas en Salsa de Café Gourmet con Merey y Trufas Negras, o el Solomillo de Cerdo con Ciruelas Pasas, las Chuleticas de Cerdo con Coñac y Dátiles, con higos y aguardiente, y con almendras, estilo bávaro.

Bárbaro animal que se hace agradable, que se quita la máscara y es travesti, el más encantador travesti por lo feo, horroroso y sucio que es. Y viene como Jamón de York con miel, con mostazas, con jugos de piña, bechamel y endibias. Y si el cerdo volara, entonces andaríamos con escopetas tratando de cazarlo. En cambio el cochino sabe conducirse en los aeropuertos, no se le hacen pesados los viajes. Viaja como rico cochino. Cómodo en los asientos de piel de cochino, viaja con buenas valijas, señorial y cochino. Cochino inocente. Si lo perdemos será una verdadera lástima. Le decimos adiós y volvemos a caer en su grasa, en el más tentador chicharrón, los chicharrones que

se comieron las tropas de Pancho Villa a lo largo de México: El Chicharrón de Socorrito. Y es cerdita prohibida, cochino prohibido. Cochina y marrano prohibidos.

En la ruta del Quijote no deja de aparecer este plato adorado por Sancho Panza. Se dice que hasta Rocinante se embriagaba con el olor de las preparaciones, sobre todo, de los cochinitos al carbón, del cerdo adobado, o del cochinito asado al estilo de Cuenca y de los estofados que en ciudades como Toledo preparaban después de desmenuzar un cochino que convertían en piezas preciadas y en morcillas como le gustaban a Quevedo, las que llevaban arroz, cebolla picada y pimienta; así le gustaban a Góngora; o los chorizos de Atienza con pimentón picante y dulce, vino blanco, ajos y orégano; o las palas de cerdo en potaje serrano; o los Torreznos Asados, la loncha de tocino con sal sobre las brasas; o La Merced de Dios, los huevos con jamón que comía el Quijote en Castilla, La Mancha.

Los alemanes, especialistas en salchichas y estofados, recuerdan al gran admirador, como lo era Goethe, de la *Sauerkraut*: repollos blancos con salchichas de Frankfurt, costilla ahumada de cerdo, tocino de Munich y jamón ahumado, perfumados con jengibre de Westfalia. Las costillas de cerdo mechadas con uvas de Corinto, peras, higos y dátiles comidas por Beethoven. La salchicha de hígado de cochino. Las salchichas de Hannover, los salchichones secos, las chuletas de cerdo ahumadas, los embutidos de sangre, el gusto de cada salchicha en su región, los aromas, los condimentos, las maneras de prepararlas, a la plancha, en el sartén, guisado, con albahaca, con romero o con ajeno. La oreja de cerdo con manzana y papas al vapor, la lengua de cerdo con almendras, en salsa de tocino y pepinos. El cochino con papas sancochadas, al vapor o papas fritas, perfumado de especias, en pernils, en jamones, en gelatina, en salchicha. En divino, en divina carne, en carne que gusta por sus distintos sabores y distintas cualidades.

Los holandeses preparan la sopa con guisantes y jamón ahumado. La *Erwtensoeep* son los mismos guisantes con nabos, ajoporro, cebolla y patatas de cochino.

Como animal impuro lo consideran en los Diez Mandamientos, cuando se habla de la gula y se prohíbe porque no rumia y tiene pezuña hendida. Y los chinos que no son cristianos lo preparan de muchas maneras. Y el tocino gordo dentro de un plato de habas acompañado de verduras y aceite de oliva. Y el cochino relleno de perdices. Y los franceses con su delicado *Pieds de Cochon Truffés*, o *Pieds de Cochon á la Saite Menhoulde*, y el tocino de cerdo con las ciruelas de Metz y trufas. La pierna de cochino colocada en una cama de vino de Mâcon rociado de ajedrea. El jamón en vino rosado con hongos y castañas de Praga. De Constantinopla, el Pemil de Cerdita con Salsa de Ciruela y Estragón. Así que el refrán muy dicho “del cerdo hasta los andares” sigue siendo muy popular. Y el Picadillo de Cerdo de los brasileños con plátanos fritos. Y las lentejas con tocino ahumado y frutas de los mejicanos. Y el cochino agridulce de los chinos. Y el puchero criollo argentino con tocino y salchichas.

“Sobre mitos cashinawá relativos a la transformación de los hombres en cerdos salvajes, después de que ingirieron zumo de tabaco, despechados porque una muchacha no quería casarse con ninguno de ellos... un mito shipaiá (M338b) transforma en cerdos salvajes a una pareja que se quedó pegada a un nido de abejas /irapuâ/, de las que no pudieron ingerir la miel... Este mito (M25) explica también el origen de los cerdos salvajes, atribuido a la glotonería de los primeros hombres que suplicaron al demiurgo que les diera a gustar esta caza desconocida entonces. El demiurgo lleva a los niños al cielo y los muda en jabatos. En adelante, los hombres podrán cazar los cerdos salvajes, pero estarán privados de la compañía del demiurgo. Este decide permanecer en el cielo y hace la compañía del demiurgo. Este decide permanecer en el cielo, y hace que en la tierra lo reemplace el tabaco.”

Así lo manifiesta en el libro “De la miel a las cenizas”. Claude Lévi-Strauss. Seguro que después de estos mitos comería el famoso Pastel de Berza y Morcilla con salsa de alubias Navarro y el Cochinillo Asado.

COCHINILLO ASADO

LOS INGREDIENTES:

1 Cochinito de 5 a 6 kilos, Sal Marina, Aceite de Oliva, Aceite de Maíz y Orégano fresco.

LA PREPARACIÓN:

Limpie el cochinito y báñelo; mojado, agréguele un poco de sal marina muy molida. Méntalo al horno a unos ciento cincuenta grados centígrados. Véale la cara de gozoso de alegría por estar agarrando un color ideal para lo que significa su carne, su suave y tierna carne, su deliciosa y perniciosa carne.

Cuando el agua haya desaparecido, entonces sáquelo del horno y báñelo con el aceite de oliva mezclado con el aceite de maíz y un poco de orégano fresco. Vuélvalo a meter al horno, pero esta vez a doscientos cincuenta grados centígrados y, cuando sienta que el cochinito está dorado, vuélvalo a bañar y suba el horno a trescientos cincuenta grados centígrados, dejándolo por tres minutos; bájelo de nuevo a ciento cincuenta grados centígrados por unos diez minutos más.



PERNILITA PARA COMENZAR EL AÑO

La pernilita nos dará ternura. Me pregunto si la ternura es lo mismo: esencia y ternura. Y cómo será el asunto de la armonía y la totalidad del todo, cómo será la armonía en su andar, todo esto forma parte de la armonía. Esa chispa la pernilita la agarra, la agarra la armonía. Es lo que yo creo. Tú me entiendes lo que te quiero decir.

LOS INGREDIENTES:

1 Pernilita, 13 Díenles de Ajo, Miel de Toronja, Pimienta Verde de Trinidad, Higos secos, Dátiles, Vino Rojo, Hierbas Aromáticas (Orégano y Albahaca) y Azafrán.

LA PREPARACIÓN:

Amanezca encima de su piel, de la piel suave, de la piel agradable de la tierna pernilita. Hágala hermosa con su tacto, tóquela, tóquela y tóquela. Cuando sienta el sentimiento, y suspire, llénese las manos de miel. Corte los ajos en pedacitos y vaya penetrándoselos dulcemente; métale también en los agujeros la pimienta y los higos y los dátiles en pedacitos y, para hacerle su piel más picante, más terrible y tentadora, penétrole ginepro y rocíele un poco de jengibre molido. Vino rojo; báñela de vino rojo; quítele el candor con vino rojo. Embriáguela, así, así. Espárzale las hierbas aromáticas y un poco de miel de toronja.

Ya el gusto del ácido y del picante se aman, se encuentran y se aman, se hacen ovalados, redondos, se chupan, se chupan sus sabores y se van creando las modificaciones, se va creando el nuevo sabor. El buen trato que ha tenido la pernilita le permite abrirse aún más, con más fuerza, con más vigor, con su cabellera suelta, acariciada también por el orégano, por la albahaca. Y para que los moros no se sientan culpables, al final le agrega un

poquito de azafrán y veloz en caballo me convertirá en ciervo y el ciervo en gallina y la gallina en cerdita y la cerdila en pernilita.

El refinamiento de la pernilita se mantiene y queda embebida de ella misma. Cuando hace el amor cierra la ceja derecha y se consume en la fragilidad y en el amargor. Se viste de aroma y de sabor de grano de adormidera, de lecho lechoso, de lecho sabroso.

Acueste en un cántico especial, adecuado al tamaño, adecuado al cuerpo sensual de la pernilita. Acuéstela con sutileza. De su aspecto desprenda toda su gracia y su gracia sea amén.

Entonces es cuando la deja en la cama de la felicidad, en la dulce cama de los condimentos. Se deja acariciar de los condimentos que le dan más sabor. Así la deja por la noche de los inocentes y le da dos vueltas en el intervalo. Después viene el veintinueve, le da varias vueltas, la pasea por el apartamento, le pone música, le susurra en el costado superior a la pernilita, le acaricia el inferior. Le deja la parle posterior para el otro día que vuelve esta vez por el derrière, le acaricia y le susurra y el treinta y uno vuelve a lo mismo. Hasla el primer día de enero, que es cuando se da cuenta de que comienza un nuevo año y todo lo que había planeado para la pernilita era un sueño.

Ahora es cuando enciende el horno, la mete y le dice: – Bueno, ahí está tu calor, ahora te dorarás, te pondrás a toque y cuando salgas del fuego, después de cinco horas a trescientos grados centígrados sobre el nivel de la fiebre amorosa, entonces estaré desnudo con mi barriga al aire, con mi sexo a la expectativa, con mis ojos melcochas y mi siempre alegre circo que .sirve para conquistar, para sentir, para amar, para desarmar y para vivir. Para vivir, ¡cónchale! que comienza un año.

LOMITO DE COCHINO RELLENO DEL SEÑOR BARROCO

LOS INGREDIENTES:

1 Lomito de Cochino, Mantequilla de Maní, Aceite de Oliva, Orégano, 3 Cebollas Rojas, El Jugo de 3 Mandarinas, 3 copas de Vino Blanco, ½ Piña, 4 Mangos, Albahaca, 1 Ajoporro pequeño, Cebollín, 150 gramos de Almendras, Canela, Ralladuras de Concha de Limón, 100 gramos de Nueces, 50 gramos de Pinos, Ralladura de Nuez Moscada, 100 gramos de Tocineta, Pimienta en Grano molida finamente, Jengibre, Curry y Compota de Nísperos.

LA PREPARACIÓN:

El lomito de cochino se trata con mucha estrategia. Introdúzcale un cuchillo afilado que sirva para abrirlo y dejar un espacio grande donde entrará el relleno. Acarícielo con la mantequilla de maní, el aceite de oliva y muy poco orégano. Estrújelo por todos lados dos cebollas rojas y ralle el resto. Quince minutos después, agréguele el jugo de mandarina y el vino. Déjelo de nuevo por diez minutos; cuando vea el lomito rozagante, cuando lo vea en su mejor momento, introdúzcale el relleno.

LA PREPARACIÓN DEL RELLENO:

Una todos los ingredientes y métalos dentro del lomito de cochino. Ciérrelo bien con un hilo grueso. En una cacerola ponga aceite de maíz y sofría el lomito con la tocineta cortada en tiritas. Cuando esté dorada, agregue dos copas de vino blanco, el jengibre y el curry. Aparte, prepare una salsa nudosa con el azúcar negra, el tomate licuado, la mantequilla, pimienta y la compota de nísperos. Cuando esté en su punto, agréguesela al cochino. Sirva caliente.

PULPA DE COCHINO EN TROCITOS

EL ÚNICO INGREDIENTE:

1 ½ kilos de Pulpa de Cochino.

LA PREPARACIÓN:

La pasión encuentra el camino de este plato. Se atiene a las consecuencias de la madrugada al traspasado, se sitúa a la sombra remota de la memoria. Este rostro de la pulpa de cochino desconcierta gemidos alrededor de la olla de barro. Allá adentro se comunican, se abrazan, se abrazan. La pulpa cortada en cuadritos. Los cuadritos se han acariciado entre ellos mismos.

Después, desvelados, humeantes, envueltos en su nueva forma de carne cocida, aletean entre el sabor y la divinidad. La pulpa debe sentirse rica; ella, la pulpa más rica del Este de la ciudad.



PEDAZOS DE PULPA DE COCHINA EN SALSA NO SE

El deseo surge en lo sensual, el olor, la esencia, el sabor, la gula. Los vegetales se acercan, se confunden en el gusto. La pulpa de la cochina es sabor de lo impredecible; la insólita sensación del cuerpo de las sensaciones.

LOS INGREDIENTES:

1 kilo y 200 gramos de Pulpa de Cochino, 2 Ajos, 1 puñito de Romero, Salsa Soya China, 1 taza grande de Café Negro Colombiano, 200 gramos de Ciruelas sin hueso y 1 copa de Melado de Papelón.

LA PREPARACIÓN:

Ponga una olla de hierro curada sobre el fuego alto. Corte en cuadraditos la pulpa de cochino y métalos en la olla, moviéndolos con una cuchara de madera hasta que, acariciados por el fuerte calor, se pongan de un bonito color dorado.

Machaque los ajos dentro de la olla y agregue un puñito de romero. Al rato, bañe con un poco de soya china. Tape y cocine a fuego lento, moviendo los pedazos de pulpa. Destape luego la olla y agregue el café. Vuelva a tapar y baje aun más el fuego. A los quince minutos destápela de nuevo y agregue un poco de pimienta negra molida, como una lluvia sobre un paraguas recuperado.

Después, súmele las ciruelas cortadas en cuatro y el melado de papelón. Finalmente tape muy bien la olla y cocine hasta cuando la salsa espese.

Acompañe este plato con unas papas negras al vapor.

LOMO DE COCHINO MANEJADO DEL RECIPIENTE A LA EMBRIAGUEZ

Este es un plato característico de los antiguos cristianos. Ellos pensaban ganarse el cielo reservando su preparación para las fiestas familiares. Estas prácticas del vicio, dentro de las formas espirituales, consistían en decorar alrededor del plato fetiches prohibidos.

En la mesa, cantaban canciones paganas. Estas manifestaciones hacían del plato un rito particularmente embriagante por muchos días. Los cumpleaños de los antiguos cristianos eran un festín.

Llenaban las columnas del patio de hojas de laurel y de margaritas. Por todos lados corrían las aves fenicias, compradas en el mercado negro. Otros, más duchos en la celebración, buscaban vagabundos y los sentaban muy cerca de la mesa para que sintieran solamente el olor de los platos.

Este placer, dicen algunos estudiosos, lo practicaba mucho San Carlos (no el austríaco) y sus milagros dieron muy buenos resultados. Todavía en el Cuatrocento en Florencia, en Milán, en Pisa, algunas familias mantenían el rito. Cosme El Viejo, antes de ser enviado al destierro de Florencia, preparó varios lomos de cochino en el Palazzo Vecchio, en el Campanile y hasta en el propio Domo. Giotto desde el Trecento participó en estas locurillas.

LOS INGREDIENTES: (PARA 6 PERSONAS)

1 ½ kilos de Lomo de Cochino, 300 gramos de Acelgas, 250 gramos de Celery, 2 Cebollas grandes, Orégano al gusto, Soya, Hierbas de Provincia, Hojas de Laurel, Mermelada de Naranja Agria y 4 copas de Vino Griego.

LA PREPARACIÓN:

Desgrase el lomo y córtelo en rodajas. Ponga a Dios por testigo. Sofríalo en un caldero con la mermelada de naranja agria, la soya y las cebollas, hasta que agarre un color amarillo que confabule con la olla. Pique las acelgas y el celery y agréguelos. Después las especias y cuando comience a quemarse, ¡atención!, que no debe ocurrir. En ese momento agregue el vino y tape muy bien. Baje el fuego y deje cocinando por una hora y media.



PERNIL RELLENO COMO LE GUSTA A
JAVIER VILLAFANE
PREPARADO POR SU SUEGRA

LOS INGREDIENTES:

1 Pierna de Pernil de Cochino de unos 6 o 7 kilos, 300 gramos de Tocino en trocitos, 2 Cebollas en cuadritos, 6 Dientes de Ajo picaditos, 1 cucharada de Alcaparras, 2 Zanahorias en cuadritos, 2 Pimentones Rojos en cuadritos, 1 taza grande de Aceitunas rellenas, Ajoporro, Cebollín, Ají Dulce, Pasitas de Corinto, 2 copas de Vino Tinto, 1 copa de Vinagre de Vino, ½ Panela rallada, Pimienta en Grano y Sal al gusto.

LA PREPARACIÓN:

Cure el pernil, quitándole buena parte de su grasa. Cúbralo con un poco de vinagre natural y déjelo así durante un rato. A continuación, con un cuchillo filoso, ábralo por todos lados e introdúzcale los condimentos. Cree una cama sobre un recipiente alto y allí adobe la carne con los otros ingredientes. Cúbrala con vino tinto, parte de los vegetales y la panela rallada. Deje macerando por toda una noche.

El pernil tendrá paz, tendrá en el interior sabores distintos, tendrá felicidad. Al otro día dele vuelta y déjelo hasta las nueve de mañana. A esta hora póngalo en el horno por cinco horas a doscientos ochenta.

Revíselo de vez en cuando durante este tiempo y dele varias vueltas agregándole caldo para evitar que se seque tan rápido, y para no caer en las tentaciones de un solo goce. Encontrará un pernil feliz en el horno. Goce comiéndolo.

PERNIL DE COCHINO BAÑADO CON TORONJA

LOS INGREDIENTES:

1 Pernil de unos 4 ½ kilos, 4 vasos de Jugo de Toronja, 200 gramos de Tocineta, ½ botella de Vino Blanco. Aceite de Oliva mezclado con Aceite de Maíz, 150 gramos de Mantequilla, 7 Dientes de Ajo, 1 Ajoporro, Sal en Grano molida en mortero, Pimienta en Grano molida en mortero, 7 Clavos de Olor, Tomillo, Soya de Tamarindo y Estragón.

LA PREPARACIÓN:

Limpie el pernil. Corte los ajos en pedacitos, cúbralos con ajoporro y pínchelos por todos lados, dentro del pernil.

En una cacerola del tamaño del pernil, haga una cama de aceite de oliva mezclado con aceite de maíz y las lonjas de tocineta. Cuando esté caliente, acuéstelo y lo va dorando por todos lados: por el lado superior, por el lado inferior y por los costados y cuando esté en su momento dorado rocíelo con la soya de tamarindo. Guando agarre ese color del pudor, entonces agréguele la mantequilla y la media botella de vino blanco e incorpore las especias y el resto del ajoporro. Cuando esté cocinándose, en su momento de placer, en su momento de rico pernil, adicione el jugo de toronja. Tape bien la olla y póngalo en el horno a doscientos grados centígrados por espacio de tres horas.

PERNIL EN SALSA DE MEREY

LOS INGREDIENTES:

1 pequeño Pernil de 4 kilos, 200 gramos de Merey desmenuzado, 2 Cebollas Rojas, 2 Pimentones Rojos, 200 gramos de Aceitunas Negras, Orégano, Pimienta, Sal Marina, 6 Hojas de Laurel, 4 Ajos, Comino, Jengibre, 3 copas de Vino Rosado, 1 Piña cortada en cuadritos y 3 Naranjas.

LA PREPARACIÓN:

En una cacerola de tamaño adecuado, acueste el pernil, adóbelo con todos los ingredientes y púyelo con pedacitos de ajo, cebolla y pimentón rallado. Déjelo así toda una noche. Al día siguiente, mójelo con más vino y el jugo de las naranjas. Tape la cacerola y póngala en el horno por dos horas a trescientos grados centígrados. Ábrala al cabo de este tiempo y agréguele el merey desmenuzado y más salsa. Tape de nuevo y hornee por dos horas más. En ese momento, dele vuelta al pernil, agréguele un poco más de salsa y hornéelo destapado a doscientos cincuenta grados centígrados por media hora más.

CHULETAS DE COCHINO AHUMADAS SOÑADAS POR LOS CABELLOS DE ANDRÉ BRETON

La cocina está llena de ollas de barro, cucharas de madera, platos colgados con figuras de dragones, la draga y el dragón, ollas quemadas y curadas las cuales han tocado el fondo de los momentos, de las voces, de las manos que las acarician, los estofados y las carnes guisadas con curry, con pimentón rojo, con los tallos de las espinacas, con la mejorana, con la albahaca o berenjenas cubiertas con una salsa de queso llamada “medias”.

LOS INGREDIENTES:

6 Chuletas Ahumadas, 4 cucharadas de Aceite, 2 Tomates no muy maduros, Repollo Morado, Semillas de Coriander, Papelón de Higos y Lechoza, 1 Cerveza, 1 Pimentón Verde y 1 Cebolla Roja.

LA PREPARACIÓN:

Deje las chuletas desde la mañana en una olla con agua que cambiará dos veces; así perderán estas un poco la sal. Remuévalas los huesos.

Aparte, en una cacerola, sofría las chuletas con el aceite. Corte en tiras largas, no muy gruesas, los tomates, el repollo, el pimentón y la cebolla y adicione todo esto a la cacerola. Condimente con la pimienta, la mejorana y las semillas de coriander. Añada un poquito de almíbar del papelón de higos y lechosa y la cerveza y tape muy bien la olla. Cocine a fuego lento por treinta y cinco minutos.

Mueva con su estilo las chuletas en la cacerola.

Acompáñelas de un arroz con tonjitas de jamón ahumado y guisantes verdes naturales. Aparte prepare un yogur con nuez moscada y jengibre. Sirva las tres cosas juntas. Con este plato

puede recobrar una tarde amorosa; y para que de alguna manera trascienda los valores vitales y su condición de personaje que vive en un país tan descabellado, acompañe esta comida con un vino Traminer alsaciano.



UNIÓN LIBRE

Fragmentos

*...Mi mujer con boca de escarapela y de ramillete de estrellas de
última magnitud
con dientes de huella de ratón blanco sobre la tierra blanca...
...con lengua de muñeca que abre y cierra los ojos...
...mi mujer con hombros de champaña
y de fuentes con cabezas de delfines bajo el hielo
mi mujer con muñecas de cerillas
mi mujer con dedos de azar y as de corazón
con dedos de heno segado...
...mi mujer con piernas de cohete
con movimientos de relojería y desesperación...
...mi mujer con cuello de cebada sin pulir
...con senos nocturnos...
...mi mujer con caderas de barquilla
mi mujer con nalgas de lomo de cisne...
...con sexo de gladiolo...
...mi mujer con sexo de alga y de viejos bombones...
...con ojos de nivel de agua de nivel de aire de tierra y de fuego.*

André Bretón

CHULETAS DE COCHINO PARA ENVIAR EL ANTOJO DE PASEO

LOS INGREDIENTES:

6 Chuletas de Cochino, Soya, ½ vaso de jugo de Naranja, Jengibre, Vino Blanco Marquisat de Macón Villages producido, envejecido y embotellado por Pasquier–Deesvignes en St–Laager Rhone, Francia, 2 Cebollas, 1 Zanahoria, Especies en polvo (Mejorana, Orégano y Curry), 1 Taza pequeña de Almíbar de Dulce de Lechosa y 1 fragmento de Poema de Enrilke D’Jesús.

LA PREPARACIÓN:

Remueva el hueso de las chuletas y píquelas en pedazos, algunos alargados y otros cuadrados; así se forma Centrum “... El centro (está) en el triángulo del centro (es decir, central)”. Estas palabras aparecen en La Puerta Mágica de Roma. Meta las chuletas en un caldero y póngalas a fuego lento, botando la grasa que les va saliendo. Recuerde ahora otro de los textos de la Puerta Hermética: “Cuando en tu casa cuervos negros paran blancas palomas, entonces tú serás llamado sabio”.

Para darles un color más apropiado, póngales un poco de soya y el jugo de naranja. Disminuya un poco el fuego; el alimento va sintiendo que lo están tratando bien. Ponga la Tosca de Puccini: comienzan alegremente los alimentos a sentir pasión. La pasión es muy importante. Ponga en la puerta materos llenos de flores y mensajes secretos.

Una cucharada de jengibre le acariciará la duda fundada en el reino de las sorpresas y el jugo de los tomates dará el privilegio a la relación, la neurosis, el estado afectivo, la intensidad del cuerpo, la razón delirante, la arbitrariedad del hablar.

Y ya que uno habla de uno, ¿por qué no agregarle una copa grande do ese Marquisat? Corte luego las cebollas en pedazos

grandes y la zanahoria en ruedas verticales; súmeselas al caldero, además de la jalea de mango preparada con vinagre, el azúcar negra y las especias en polvo.

Para buscarle un perfume de diablillo, pídale prestado a un dulce de lechosa, una taza pequeña de almíbar.

Cuando el plato esté listo se escribe en una tarjeta donde aparezca la figura de un muñeco sin cabeza el menú y un fragmento del poema de Enrilke D'Jesús:

*Después de. este sueño
quedarán en la memoria
íntimos de este espacio.
En tiende el espacio
Entiende*

EL TACTO ANIMAL

A esa mujer le falta lo animal
En otro plano
Desea lo que no se puede entender
Cocina el juego, el sueño del comensal
Si el animal se equivoca
el plato tiene una huella, una personalidad
El poder de las legumbres de la tierra
La dulce miel de la insensatez atraviesa este absurdo
Contra la nada

En el libro “El Sabor de España” de Xavier Domingo, publicado por Tusquets Ediciones, encontramos dos recetas gallegas de Ángel de Miguel, adecuadas a La Tentación de la Carne:

POTE GALLEGO

LOS INGREDIENTES: (PARA 6 PERSONAS)

500 gramos de Carne de Vaca–Morcillo, 150 gramos de Chorizo Gallego, 250 gramos de Jamón Serrano, 150 gramos de Morcilla, 150 gramos de Tocino fresco, 300 gramos de Judías Blancas, 150 gramos de Patatas y 500 gramos de Berza y Sal.

LA PREPARACIÓN: (12 HORAS Y 10 MINUTOS DE PREPARACIÓN Y 2 HORAS Y 20 MINUTOS DE COCCIÓN)

Ponga en remojo las judías desde el día anterior. En una olla grande con agua fría, cueza todas las carnes a fuego lento, durante dos horas, espumando de vez en cuando. Mientras tanto, cocine las judías en agua y sal durante una hora y media.

En una terciada olla, cueza la berza durante cuarenta minutos. Incorpore a la olla de las carnes, las judías escurridas, al igual que la berza. Añada las patatas, troceadas y cueza todo durante veinte minutos.

Sírvalo en un cuenco de barro o en olla de cobre.



LACÓN CON GRELOS

LOS INGREDIENTES: (PARA 6 PERSONAS)

1 kilo de Lacón, 200 gramos de Oreja de Cerdo salada, 200 gramos de Careta de Cerdo salada, 500 gramos de Chorizo Gallego, 1 ½ kilos de Grelos y 12 Patatas medianas y Sal.

LA PREPARACIÓN:

Ponga la careta y la oreja en un recipiente con agua fría durante veinticuatro horas cambiándola una o dos veces, para que pierdan la sal. Enjuáguelas y póngalas a cocer en una cazuela con agua a fuego lento, junto con el lacón desalado, con el mismo procedimiento hecho durante cuarenta y ocho horas.

Cuando se hayan cocido por unas dos horas, retire la cazuela del fuego, saque el lacón, la careta y la oreja y resérvelos cubiertos con caldo caliente. En este eche los grelos, a los cinco minutos los chorizos y a continuación las patatas. Cueza todo durante cuarenta minutos, añadiendo sal al gusto.

Saque los ingredientes de la olla y trocéelo todo para que sea más fácil servirlo.

Llévelo a la mesa en dos fuentes, las verduras en una y la carne en otra.

EPITAFIO

*De estatura mediana,
con una voz ni delgada ni gruesa,
Hijo mayor de profesor primario
Y de una modista de trastienda;
Flaco de nacimiento
Aunque devoto de la buena mesa;
De mejillas escuálidas
Y de más bien abunda ates orejas;
Con un rostro cuadrado
En que los ojos se abren apenas
Y una nariz de boxeador mulato
Baja la boca de ídolo azteca
Todo está bañado
Por una luz entre irónica y pérfida
Ni muy listo ni tonto de remate
Fui lo que fui: una mezcla
de vinagre y de aceite de comer
¡Un embutido de ángel y bestia!*

Nicanor Parra

LA PIERNA DE MI AMADA

*Plena es la pasión y el movimiento voluptuoso
Su semblante enlaza la lluvia
Los vientos siembran los presagios
el desnudo siente el fulgor
Veo como se inquietan las vestiduras del espíritu
Englobo los orificios del contraste
la diferencia múltiple de la existencia
Marchan las estaciones en las manos de barro
El fondo del cielo está en su sitio
La simetría del gesto es el regocijo
Toda antigua condición se deja cautivar de! 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
en el fuego la pierna de mi amada*

LLEGÓ EL COMETA HALLEY GLORIFICADO POR EL PUENTE LEYVA

Y llegó el Cómeta Halley significando los lenguajes del espacio, lo inaudito. Es la extensión de la imaginación, la inmensidad flotante, esparcida.

Sometido a las formas ilusorias. El solitario infinito lleva la envoltura en el salvaje universo. Los espantapájaros las aspaventarán. Es la fuga, la composición, el movimiento, la partícula, la movilidad del pasado y del presente. He aquí lo que es para Octavio Paz en su

A PARICIÓN

*Vuelan aves radiantes de estas letras.
Amanece la desconocida en pleno día, sol rival del sol,
e irrumpe entre los blancos y negros del poema.
Pía es la espesura de su asombro.
Se posa en mi pecho con la misma suavidad
inexorable de la luz que reclina la frente sobre
una piedra, abandonada. Extiende sus alas y
canta. Su boca es un palomar del que brotan
palabras sin sentido, fuente deslumbrada por
su propio manar, blancuras atónitas de ser.
Luego desaparece.
Inocencia entrevista, que cantas,
en el repecho del puente la hora en que yo
soy un río que deserta en lo oscuro: ¿qué frutos
picas allá arriba? ¿en qué ramas de qué árbol
cantas los cantos de la altura?*

La mirada y la palabra designan el vuelo del Cometa. Cometa animado de límites sensibles, de prolongación

inexplicable. De cuerpo celeste, de luz infinita. Se interna en lo profundo del alma, en el bosque de la intimidad, en la metáfora y el delirio del espíritu. Es el poder del silencio y la salvación. Este Cometa trae sus reglas, llega en una invitación que no puede ser destruida.

Oclavita del año casi nuevo, organizada por Jesús Puente Leyva y todos los enamorados de las incógnitas del Gran Cometa Halley para exorcizar los malos espíritus, las amenazas y las desventuras que acechan y perforan nuestros sueños con el menú de:

Pierna de Carnero en su Jugo, Lomito de Cochino a la Cerveza y al Horno, Chicharrón en Salsa Socorrito, Tamales de Pollo con Salsa Verde y Roja, Arroz a la Jardinera, Guacamoles, Salsas Picantes, Pollo en Mole Poblano, Pasapalos, Flautas de Pollo con Queso y Cremas, Mantecado con Frutas y muicho Tequila.

También corridos de la Revolución, boleros al Cometa de Jesús Soto, canciones de la encantadora voz de Morella Muñoz, Gualberto Ibarreto, Esperanza Márquez, Pedro León Zapata, Adriano González León y los que hicieron el Contratema del Cometa.



CHICHARRÓN EN SALSA SOCORRITO

LOS INGREDIENTES: (PARA 5 O 6 PERSONAS)

1 kilo de Chicharrón, 2 kilos de Jitomate (Tomate Rojo), ½ Cebolla grande, 1 Diente de Ajo, Chiles (Ajíes Picantes) al gusto, la Sal al gusto y ½ Pimentón Verde.

LA PREPARACIÓN:

Limpie el chicharrón despojándolo totalmente de su grasa. Pártalo en trozos y póngalo a dar un hervor en poca agua. Cuando haya ablandado, sáquele la salsa. Déjelo hervir aproximadamente veinte minutos más, hasta que quede completamente guisado.

Sazónelo con sal al gusto.

LA PREPARACIÓN DE LA SALSA:

Ase los jitomates sobre una plancha de metal o budare, con su piel, y licúelos junto con la cebolla, el ajo, el pimentón y los chiles.

Se recomienda comerlo con tortillas.

LA PROHIBIDA LAPA

Son muy pocos los que preparan una buena lapa. Mi amigo del buen gusto y nacido en Venecia la cocina de la siguiente manera:

LOS INGREDIENTES:

1 Lapa, Celery, Zanahoria, 1 botella de Vino Tinto, Hojas de Laurel, Pimienta, Sal al gusto y 1 poquito de Brandy.

LA PREPARACIÓN:

Córlele la cabeza a la lapa y póngala a un lado. Luego corte la lapa en pedazos, deshuésela y déjela marinando por dos días con el celery, la zanahoria, el vino tinto, hojas de laurel y un poquito de pimienta, sal y brandy. A los dos días, escurra los trozos y póngalos a dorar.

Pase la salsa marinada por un colador chino y agréguela a los trozos de lapa después que estén dorados. Ponga a cocinar la lapa y la salsa a fuego lento en un caldero.

Acompañe este plato con Arroz Salvaje preparado con hojas de laurel y cebolla, en un recipiente largo y estrecho. Cúbralo al final con un paño húmedo, para que no se seque.

Para combinar la lapa y el Arroz Salvaje use un puré de castañas (el que viene concentrado con vainilla) y para suavizarlo líguelo con puré de batata.

¿Podrá disfrutar algo mejor?

PASTEL DE PULPA DE COCHINITA

LOS INGREDIENTES:

1 trozo de 750 gramos de Pulpa de Cochinita, 1 Chorizo Catalán, Pimienta Blanca, Estragón, Sal Marina muy molida, Aceite de Maíz, 100 gramos de Tomates en Salsa, 1 Cebolla, 200 gramos de Aceitunas Negras sin semilla, 100 gramos de Pasitas de Corinto, 200 gramos de Garbanzos, Plátanos fritos y Crema Bechamel.

LA PREPARACIÓN:

Muela la pulpa junto a un pedazo de chorizo catalán. Páselos por el molino tres veces. Extienda la carne sobre una bandeja grande y condiméntela con la pimienta blanca, el estragón y la sal marina. Revuelva, mezcle los sabores. Ya la pulpa se siente contenta y celebra su cuerpo condimentado.

Ponga al fuego una cacerola de hierro con un poco de aceite de maíz. Incorpore la pulpa, la deseada pulpa. Agréguele los tomates y la cebolla cortada en cuadritos. Deje al fuego hasta que la carne esté cocinada y luego déjela reposar. Añada luego las aceitunas cortadas en lajitas, las pasitas de corinto y los garbanzos. Revuelva.

Aparte va poniendo en una cacerola de vidrio, primero una cama de plátanos fritos, encima una de crema bechamel, luego una de pulpa de cochinita, repitiendo así hasta cubrir los últimos plátanos fritos con crema bechamel.

Ponga en el horno por treinta minutos a doscientos cincuenta grados centígrados y luego cinco minutos a trescientos cincuenta.

PASTEL DE BERZA Y MORCILLA CON SALSA DE ALUBIAS

LOS INGREDIENTES: (PARA 6 PERSONAS)

1 Morcilla de 200 gramos, 200 gramos de Berza, $\frac{1}{4}$ de litro de Nata, $\frac{1}{4}$ de litro de Caldo de Carne, 7 Huevos, Pan rallado, Sal y Pimienta y 150 gramos de Alubias.

LA PREPARACIÓN:

Unte un molde con mantequilla y pan rallado. Cocine la morcilla en agua con sal. Limpie la berza, trocéela, cuézala y escúrrala. Bata los huevos y añada la nata y el caldo. Agregue sal y pimienta a todo.

En el centro del molde coloque la tira de morcilla y a los lados la berza. Con un cazo tape todo. Coloque otra capa de berza encima de la morcilla y el resto de huevo, nata y caldo. Ponga en el horno al ‘Baño María’ a unos doscientos grados centígrados durante aproximadamente una hora.

LA PREPARACIÓN DE LA SALSA:

Pase las alubias, previamente cocidas, con el caldo, por un turmix. Debe quedar un puré ligero.

Presente este plato con la salsa en la base y encima el pastel partido en dos trozos.

Restaurante Basa-Kabi, Alto de Leiza, Leiza Navarra.

COSTILLAS DE COCHINITA RELLENAS

LOS INGREDIENTES:

1 Costillar de Cochinita, Jugo de Uva, 1 botella de Vino Blanco Seco, Pimienta, Sal Marina, Orégano, 2 copas de Vino Blanco, 1 vaso grande de Jugo de Piña, Soya Natural, 2 Cebollas y 2 Pimentones Verdes.

PARA EL RELLENO:

$\frac{3}{4}$ de kilo de Pulpa de Pavo molida, 2 Chorizos molidos, 100 gramos de Pan rallado, 100 gramos de Mantequilla, pedacitos muy pequeños de Jengibre, 100 gramos de Trigo Pino, 100 gramos de Aceitunas rellenas picaditas, Sal Marina al gusto, Pimienta Blanca y 200 gramos de Ciruelas Pasas sin pepas.

LA PREPARACIÓN:

Donde su carnicero más querido, compre el costillar de una cochinita joven y suave. Extiéndalo sobre una mesa de madera y báñelo con el jugo de uva y el vino. Condiméntelo con la pimienta, sal marina y orégano. Déjelo macerar por una noche.

A la mañana siguiente prepare el relleno así: mezcle todos sus ingredientes, compáctelos y póngalos sobre el costillar. Una este por las puntas y cósallo. Póngalo en una bandeja y agregue una salsa preparada mezclando el vino blanco, el jugo de piña, soya natural, las cebollas y los pimentones rallados.

Ponga en el horno por tres horas, centelleando y volteando cada cierto tiempo y agregándole más salsa.

LECHÓN RELLENO COMO LO COMÍA DON MIGUEL DE UNAMUNO

LOS INGREDIENTES:

1 Lechón Lechal que no pase de 1 mes y ½, Agua de Mandarina, Aceite de Oliva, Miel de Abejas, Tomillo, ½ botella de Vino Blanco, Orégano y Perejil y 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, ½ copa de Pernaud, 4 Dientes de Ajo picaditos, Nuez Moscada, 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 báñelo con una salsa de vino blanco, orégano, perejil y coñac.



CHULETAS DE CERDO RELLENAS

LOS INGREDIENTES:

1 Chuleta de Cerdo larga, Pimienta Blanca, Romero, Sal Marina molida y Mantequilla de Maní.

PARA EL RELLENO:

300 gramos de Hígado de Cordero, 200 gramos de Chorizo Español Picante, 150 gramos de Pan rallado, Pimienta, Sal, Cordel para amarrar, Aceite de Maíz, ½ botella de Vino Blanco, ½ copa de Jugo de Ciruelas, 1 Cebolla Roja y 1 poquitín de Cebollín.

LA PREPARACIÓN:

Abra la carne de la chuleta, eliminándole los huesos y las costillas. Adóbelas por todos lados; la parte que va por dentro, con más detenimiento, usando la pimienta blanca, el romero y sal marina molida. Acaríciela luego con muy poca mantequilla de maní y déjela reposando un rato.

Aparte, prepare el relleno así: muele el hígado de cordero y el chorizo español; mézclelos con el pan rallado y agregue pimienta y un poquito de sal. Acueste esta pasta homogénea sobre la carne divina de las chuletas, enróllela y amárrela muy bien con el cordel.

Sofría ahora la carne en aceite de maíz y al estar dorada agréguele el vino blanco, el jugo de ciruelas y la cebolla cortada en rodajas finitas. Póngala al horno a trescientos grados centígrados por una hora y diez minutos y durante los últimos cuatro minutos, suba la temperatura a cuatrocientos grados.

Al sacarla del horno rocíele un poquitín de cebollín cortado muy finito.

PIERNA DE JABALÍ COMO ME GUSTA A MÍ

LOS INGREDIENTES:

1 Pierna de Jabalí propensa a que la muerdan bien, a que la coman, la chupen, la gusten, la degusten, la agarren con los caninos, con los dientes molares, con las papilas gustativas; Aceite de Oliva, Ajo, Tomillo, Pimienta de Cayena, Mantequilla Danesa, 2 Cebollas, 10 Rábanos, Perejil, Yerbabuena, Sal Marina, 1 botella de Vino Tinto y 1 copa de Armañac.

LA PREPARACIÓN:

Limpie la pierna y acuéstela en una cacerola más grande que ella. Agarre un poco de aceite de oliva, báñela con él y púyela incrustándole pedacitos muy pequeños de ajo, tomillo y la pimienta de Cayena machacada. Asalte por todos lados la pierna, hágala suya, conviértala en una pierna fuerte, débil, una pierna robusta, deseosa y usted como un buen gozador, siga puyando la pierna. Acaríciela con la mantequilla danesa, manoséela, cáigale encima como se le cae a un jabalí, a una pierna de jabalí, a la intrepidez del jabalí.

Para los babilonios era un animal sagrado; los vikingos, además de prepararlo y comerlo en abundancia, lo consideraban con respeto: un animal de estandartes de cacería. Un guerrero que se preciara llevaba siempre de emblema un jabalí.

A esta pierna píquele las cebollas en ruedas, los rábanos en rueditas y agréguele perejil, yerbabuena y sal marina; báñela con la botella de vino y déjela por toda una noche, dándole unas cuatro vueltas. En la mañana rocíele el Armañac y déjela de nuevo hasta las siete de la noche, que es cuando la pone al horno a doscientos grados centígrados por una hora y media. En ese tiempo dele dos vueltas. Si le falta salsa, agréguele más

vino tinto. Cuando vea a la pierna abierta, para ser comida, sáquela del horno.

Y como es la pierna que me gusta a mí, me la como yo solo.

PULPA DE COCHINO EN LECHE

LOS INGREDIENTES:

1 trozo de Pulpa de Cochino de 2 y ½ kilos, Aceite de Maíz, Mantequilla, 2 Cebollas, 2 Ajos, Perejil, Sal, Pimienta, Leche, 300 gramos de Jamón de Pierna, 200 gramos de Piñones y Romero.

LA PREPARACIÓN:

Limpie este buen trozo de pulpa y póngala en el horno por quince minutos a doscientos grados centígrados. Al estar desgrasada, sáquela del horno y méntala al caldero para sofreíría a fuego muy alto, con aceite de maíz, un poco de mantequilla, las cebollas y los ajos cortados finamente en ruedas. Agréguele el perejil desmenuzado, sal y pimienta al gusto.

Cuando esté dorado el trozo de la pulpa, cúbrala con leche; déjela cocinando por unas dos horas, hasta que se reduzca la leche. Cuando llegue a espesar, añada el jamón de pierna en cuadritos, los piñones y un poquito de romero.



Es verdad, Moliere
} tú loco, su traves
nos amamos ...
Douglas.-
OK Si

OK. w. Beso.
1991-92

PIEDS DE GOGHON A LA MANERA DE JEAN MICHEL FOSSEY

LOS INGREDIENTES:

8 Páticas de Cochino, Vinagre de Vino, Limón Francés, 2 Cebollas Rojas, 3 Ajoporros, 3 Zanahorias, 30 gramos de Trufas, Pimienta en Grano, Sal en Grano, ½ botella de Vino Blanco de Macón, 300 gramos de Jamón Crudo y 200 gramos de Pulpa de Cochino y 3 Tomates muy Rojos.

LA PREPARACIÓN:

Limpie bien las paticas de cochino y lávelas con el vinagre de vino y el limón francés. Póngalas a cocinar en agua con las cebollas, los ajoporros y las zanahorias cortados en pedacitos por una hora y veinte minutos. Al pasar este tiempo, agregue el vino y cocine por diez minutos; apague el fuego y deje reposar las paticas.

Cuando estén a temperatura ambiente, sáquelas de la olla y quíteles todos los huesecillos. Extienda las paticas, espolvoréelas con trufas ralladas y acuéstele encima el jamón cortado en tiras finitas. Corte la pulpa de cochino en grandes pedazos, de manera que puedan cubrir cada una de las paticas y amárrelas.

Aparte, reduzca el caldo del cocimiento y agréguele los tomates triturados y pasados por el colador. Cuando la salsa esté espesa, acueste las paticas cubiertas de pulpa de cochino en un recipiente de vidrio refractario; cúbralas con la salsa pasada por un tamiz y póngalas en el horno por unos veinte minutos a trescientos grados centígrados.

Este plato se come muy caliente, acompañado de un puré de papas y ensalada de berros.

DE PIELES ANTIGUAS
CHIVO DEL DESIERTO Y
DEL PLATO



CHIVO EXPIATORIO O LA CHIVA SALVAJE DE GESTO AGRADABLE

Hediondo a sol. Soy un chivo...

*El animal que escarban los zamuros
y se reparten su corazón,
hizo nacer unas ramas como ellos
por la orilla de los cujies.*

*en el camino de chico
donde quedas atravesada*

Luis Alberto Crespo

Nadie ha amado tanto como Luis Ángel, con los labios burbujeantes de vino recién llegado a la celebración. Y cuando el día está más alto, en el cuerpo festejado por las sales y las mieles de uno de esos odines de la cocina, le entregan el regalo a cada instante en que —tan hambriento como es— requiera de su fruto de almeja, de su pecho de codorniz, de sus piernas de chiva salvaje listas para desaparecer en su boca.

Los chivos descienden de los ciervos. Flotan en el cielo durante el día. Saltan en los bosques, en las tierras áridas y de la misma manera que los ciervos, son mediadores del cielo y de la tierra. Por el carácter y naturaleza su mundo cosmogónico es la elevación, desde la cacería del ciervo de oro en la India en el siglo XVI. Conocida es la quimera con su cabeza de león, cuerpo de cabra y cola de dragón.

Comer chivo era lo que más le gustaba a Luis Ángel. El chivo lo podía comer de cualquier manera. Chivo al horno con papas y romero, chivo en escabeche, chivo con huevos a la ranchera, chivo enamorado. En fin, él era su propio chivo expiatorio.

Cuando Luis Ángel era niño, junto con unos amigos de la cuadra, se robaron una chiva grande y gorda y la dejaron amarrada dentro del baño en el patio trasero de la casa. Pero, para fortuna de la chiva, el día que la iban a matar, que la iban a degollar para comérsela, la chiva parió varios chivitos. Y aquello se convirtió en la gran fiesta de la chiva. La chiva y los chivitos se salvaron por un tris. Los chivitos crecieron y cuando eran chivas paridoras, tuvieron camadas de chivitos. El patio se llenó de chivos y de chivas, y todo lo que había en el patio se lo comieron los chivos.

Luis Ángel fue creciendo rodeado de esos chivos. Se sentía el rey de los chivos. Algunas veces se encerraba en el baño con una chivita y la acariciaba, la mimaba, y luego le hacía el amor hasta que la chivita suspiraba y hacía un último meee, meee, mece, que a Luis Ángel le erotizaba más el sexo. El sexo de Luis Ángel con sabor a chivita. Y así pasó los años, reuniéndose con sus amigos y haciendo el amor con las chivitas.

A veces, cuando jugaba metras, se equivocaba y sacaba unas cagarrutas que abarrotaban en sus bolsillos. Sus amigos lo miraban. En lo más profundo del pensamiento admiraban a Luis Ángel por ser un verdadero chivato.

Le tenía nombres a las chivitas. La más pequeña, la más consentida, la llamaba María. María era la ensoñación y la fantasía. Era una chiva con un rigor apasionado en los saltos. La chiva saltaba de contento. Y tenía una más grandecita, era una chiva obstinada, difícil de domesticar, una chiva de una belleza extraordinaria, sus mejillas se cubrían de gloria cuando la poseía Luis Ángel. Cuando Luis Ángel le mostraba su sexo, la chiva perdía el equilibrio, y en vez de decir mee, meee, decía maaa, maaa. Y a esa chiva la llamaba Vuelo de Aire. Y la quejumbrosa, la temible, la ilusoria, la que lo hacía vibrar cuando le mojaba su caliente sexo con la lengua. Esa lo hizo sufrir mucho. Una chiva caprichosa, por eso la llamaba Lucero de los Chivos. Y Gajo de Oro era la romántica, la primaveral, la que tenía un sentido casto de la perversión. Ella se dejaba atraer por los horizontes, y ponía el agua en el trueno, generando mucha energía, fuerza, y una poderosa alianza con el azar.

Así era el arte y la quimera de Luis Ángel. Podía tener varias chivas en sus manos y crear una armonía sensible para que ninguna de las chivas se pusiera celosa.

Le improvisaba a cada chiva un espacio íntimo, un espacio acogedor. Porque claro, lo que le gustaba era entregarse a la gula. Luis Ángel era un goloso, un desatado, un empedernido del universo chivero. Era la condición en el mundo de los editores en los prismacolors. Su astucia era fuerte y gestual.

Lanzaba cohetes para celebrar cada encuentro con las chivas. Lo que vale decir, que desde el amanecer se oían los cohetes, después se escuchaban con el canto de los gallos, después, a la hora en que todos se desayunaban. Se escuchaban, también, en la mitad de la mañana, al mediodía, en plena siesta, se percibían a la media tarde, al final de la tarde y en la noche. Era muy rara la noche en que los cohetes no se sintieran. Pero así era la astucia de su felicidad. Lanzaba cohetes para recoger su estilo crítico. Era un chivo viejo, encendedor de cohetes. Sugestionado y volando en la luz íntima, en los textos creados en el espacio, entre las nubes, corría el espíritu viviente de la atracción que le proporcionaban sus secretos amores con las chivas. Digamos que eran secretos para el agrado de Luis Ángel. Pero no era ningún secreto, todos los vecinos, a la orilla del pueblo, comentaban y hablaban de los amores con las chivas. De cómo Luis Ángel hacía acrobacias, se montaba encima de los árboles, en los rincones del patio, en los sótanos.

¡A! En los sótanos. Aquí es donde viene el cuento y la desgracia de Luis Ángel. Cuando apenas hubo cumplido los veinticinco años, el médico de la familia le diagnosticó la enfermedad de la lepra. Tragedia para toda la familia. Y digámoslo en cristiano, Luis Ángel se divorcia de las chivas. Lo encierran en uno de los sótanos. Y su familia le comenta a todos los amigos que Luis Ángel se había ido a la capital, a buscar nuevos caminos, a buscar nuevas chivas. Lo ocultan, porque en todos los meses de marzo llegaba al pueblo un camión de la sanidad que se encargaba de recoger a los leprosos y se los llevaban a una pequeña isla deshabitada cerca de las costas de Venezuela, en el Caribe. Pero el destino de Luis Ángel no era esa isla. El destino

de Luis Ángel era ese cuarto húmedo, ese cuarto oscuro, ese silencio donde el brillo de los ojos de las iguanas era la prisa de la alegría al particular asombro de la soledad. Se sentía un macho cabrío oculto. El propio macho cabrío. La proyección de la propia realidad sobre lo otro, creaba en su ánimo un sentimiento de culpabilidad. Se sentía culpable, pecador, quería reprimir su consciencia. Era un sentido falso, una apreciación meramente retórica, porque su consciencia no se reprimía. Las supuestas manchas de la lepra le señalaban el paso del tiempo, la primera materia de los alquimistas, la decoloración, la purificación para el cuerpo. Se sentía el diablo, y buscaba en su más recóndito pensamiento la comunicación con lo imposible, con lo que no podía ver ni tocar.

Pedía por sus chivas y a cada una le escribió cartas de amor, le escribió poemas. Cursis, porque su entorno era muy cursi. A la chiva Lluvia de Oro pintó con creyones en una de las paredes:

Tú, la distancia
Tú, al borde de mí
Tocando mi sexo
Llenando mi boca del beso
metida en mi sangre
en mi deseo
Presente en mi alma
en mi luna llena
en mi huevo sacramental

En todas las paredes Luis Ángel escribió. También hacía unos dibujos muy infantiles. Recordaban mucho a Miró, a Picasso, a Reverón, a los de Gustavo Zalamea, a los de la Cueva de Altamira. Su alegoría con el mundo de las chivas era el hilo victorioso con lo de afuera, con lo que podía visualizar por el pequeño postigo que estaba en su cuarto.

Desde allí vio cómo las chivas seguían reproduciéndose, cómo crecían y cómo sus hermanos y hermanas se fueron marchando uno por uno de la casa. Su padre murió de melancolía. El padre se había enamorado de una bailarina del circo

Razzore, una bailarina que solamente vio en las funciones, no cruzó ni una palabra con ella, se había enamorado solo. Ese era el gran secreto de su padre. Todo el pueblo lo sabía.

Cuando murió su madre, se sintió aun más en las tinieblas, era la ascensión concedida por la montaña en donde había nacido la primera chiva, la madre chiva, la chiva robada. Lo que sí fue cierto es que Luis Ángel no derramó ni una lágrima. No podía derramar más lágrimas. Su madre no le costó una lágrima. Pensó como Gabriel Morera: el día en que yo nací mi madre no estaba en la casa.

La casa quedó sola, entonces él salió del sótano y pudo recorrerla toda. La casa llena de chivos. Los chivos lo miraron muy raro. Era un ser blanco como las nubes, sus uñas eran larguísimas. Habían pasado muchos años. Ya Luis Ángel estaba entrando en los setenta y ocho años. Habían pasado cincuenta y dos años. Cincuenta y dos años sin salir de ese sótano, cincuenta y dos años que era toda una vida. Por eso los chivos lo miraban extraño. Las chivas que él había amado unas estaban muy viejas, otras se habían muerto, a otras se las habían comido sus desgraciados hermanos. Cómo odiaba a sus hermanos, cómo los odiaba cuando mataban alguna de las chivas para sus fiestas.

Y su hermano Ricardo preparaba ...

CHIVITA CON HIGOS

INGREDIENTES:

1 Chivita entera, 3 Cebollas grandes, 2 Pimentones Rojos, 3 copas grandes de Vino Blanco, 2 vasos de Agua de Manzanilla, Apio molido, 200 gramos de Higos secos, 100 gramos de Higos en Almíbar (caseros), Aceite de Oliva, Soya y $\frac{1}{2}$ cucharadita de Sal Marina.

LA PREPARACIÓN:

Una chivita es una chivita. Una chivita moderadamente tierna. Chiva tierna es carne sabrosa, tierna. A una chivita no le duelen las piernas, no se le hinchan. Escucha tarantelas. Si

no se queda sostenida la lámpara, ajústela y puede verla mejor. Las piernas de las chivas son ricas y gustosas. La batalla en la preparación es lo que nos atañe.

Y ante un eclipse anular de sol, con su anillo luminoso, el borde del sol, la corona del sol. La luna que se come al sol. Se acercaban al fuego y acostaban la chivita en una cacerola de su tamaño. Hacían una cama con el aceite de oliva y las cebollas cortadas en ruedas y los pimentones en triángulos.

La adobaban con una fuerte presencia del cariño. Una chivita adobada está enseguida con la mejor disposición de su estilo, de su alta calidad, con la suma de todas sus ventajas.

Aparte, con la cabeza de la chivita, unas hojas de apio España y una cebolla, preparaban un caldo con el agua de manzanilla hasta reducirlo a dos vasos grandes.

Agregaban todos los condimentos y los higos. Molían al horno por espacio de una hora y quince minutos a trescientos grados centígrados.

Para Luis Ángel comenzaba una nueva vida. Trató de cordializar con los chivos. Por supuesto que se enamoró de las chivitas más jóvenes. Pero a las chivitas más jóvenes no les gustaba su aspecto. Era un viejo, un viejo decrepito. Un viejo fascineroso. Un viejo, que si nos ponemos a ver, era un viejo interesante. Pero ya las jóvenes chivas andaban en otras cosas, sus intenciones del mundo eran distintas. Estas chivas habían oído hablar del feminismo, de la liberación, de la mujer trabajadora, de la mujer arrechá. Así que para Luis Ángel el amor de juventud aparecía en el follaje de su memoria.



EN LOS TROZOS DE CHIVA Y DE CHIVO

LOS INGREDIENTES:

Aceite de Maíz, Aceite de Oliva, Aceite perfumado con Orégano, Tomillo y Laurel, 1 ½ kilos de Chiva y Chivo, 7 Ajos Morados, 150 gramos de Tocineta, Sova Kikkoman, 1 Cebolla grande, 1 Cebollín de Siete Caprichos Alargados, 2 tazas de Consomé de Lagarto con Sal y gusto de Acelgas, 2 tazas de Jugo de Guayaba Natural, ½ Pimentón Verde y 3 Tomates Rojos.

LA PREPARACIÓN:

En una olla de barro, puesta al fuego, encendida de sorpresas y embrujos su hermana menor extendía una mezcla de aceite de maíz perfumado con aceite puro de oliva y aceite con orégano, tomillo y laurel. Cuando estaba encendido acostaba los buenos y pequeños trozos de chiva y de chivo limpios de toda grasa y querendones en su color de pudor. Los movía y movía hasta que estaban casi dorados. Les enviaba la lluvia de los ajos morados picaditos y la tocineta desmembrada.

Sentía sus caricias en el movimiento del fuego con tres toques trastocados de soya Kikkoman. Y seguía dándole vueltas hasta que se doraban y coronaban en su deseo. Además, agregaba la cebolla cortada en rueditas, el cebollín de siete caprichos alargados cortado en lonjitas, el consomé de lagarto con muy poca sal en grano y gusto de acelgas y el jugo de guayaba natural. En seguida, el pimentón cortado en cuadritos; y para conjurar con el color de la guayaba, los tomates rojos triturados eran unidos a la manera de los chivos, tocando las alas de los pájaros.

Y la quimera les cantó a los chivos el Gaje de lo imperceptible. El aromático cuerpo de la salsa se detenía en la mezcla de los colores, de los aromas, se detenía en la imagen, en el resplandor

del perfume, en los juegos del silencio. Y las circunstancias aparecían transportando nuestra ignorancia en avatares distintos.

Siempre el vértigo del alma enamorada. Y para descubrir lo divino, el paladar divino crecido en la poesía, en el temblor de la visión, en el descubrimiento de las miserias. La hermana menor de Luis Ángel vio despertar la vida intensa, el éxtasis de los destinos comunes en los trozos de chiva y de chivo. Ellos cocinándose, en el cielo de las contradicciones, en el cielo de la supuesta lucha de la loba convertida en chiva.

Y para acompañar este plato, buscaba el vino purpúreo Sangre Brava de Miguel Torres.

Luis Ángel ha viajado al fondo de las chivas, en el vino purpúreo; ha sido un ave sobre las sombras en el pájaro del Whisky; ha ardidado entre las piernas en la umbría quemante del olor. Y eso después de aventurarse en el festín de los caldos, los sortilegios de la sazón.

También los hechizos del aroma y de las hierbas...



CHIVITA EN SALSA DE MANGO EN LA QUINTA PAPELES

LOS INGREDIENTES:

Debe tratarse de una chivita madura pero tierna. Que su cara sea nocturna. Colores. Los ojos brillen para encantarnos, para arrebatarnos con sus monerías y sus malas intenciones. Procure que la chivita sea una berraquera, sea un ángel montado en las nubes de la fantasía y haya dado vueltas por el cuarto de Maia. Una chivita que se alardée de su carne, es una buena chiva. Es el ardor para nuestro apetito y nos hace crepitar de sed, con desdén, nos cambia el camino, el aire frondoso y la mirada se levantan en el campo asolador donde siempre ha vivido. Y acontece que los cuidadores de chivos les han llevado agua de las tierras vírgenes, cárdones de la lejanía y bruma de la esperanza para mejorar su piel. Su piel de incendio solar, su piel de nocturnidad, sus piernas madrugando al compás del arrebató de los cielos despejados, de las tórtolas, las grullas, delante de todo el gozo de los climas y del canto de las golondrinas. Una chivita que no haya conocido el canto de los pájaros, sí que anda mal, anda mal encaminada, o es que es sorda. Pero en el caso nuestro, la chivita es de buena procedencia. La chivita hermoseó los caminos, avergonzando a los chivos más viejos, cometiendo adulterio, saltó alrededor del cuello de los chivos más prósperos. Chivita con el corazón semejante al de las bestias, chivita que nos muda los colores y los pensamientos. ½ Chivila, 33 trocitos de Mango y otros cuantos para cubrir la olla, Aceite de Maíz, 1 Ajoporro, 2 Cebollas Blancas, ¼ de vaso de Vino Tinto Bordeaux, 3 cucharadas de Salsa China, Orégano, Mejorana, 1 Cerveza Negra y Pimienta.

PREPAREMOS LA CHIVITA:

Corte la media chivita en trozos abundantes y límpidos muy bien, con pasión desorbitada, con melancolía escarlata. Luego, en una olla de barro grande, donde pueda acostar todos los trozos de la preeminente chivita, en esa olla bien lavada, póngala en doble fuego, para darle siempre vueltas a la olla y que se cocine uniformemente. Cubra la olla por dentro con trozos de mango y váyalos superponiendo hasta que todo el interior tenga un color marrón dorado. No deje que se quemé en ningún momento. Agregue luego aceite de maíz, el ajoporro cortado en rueditas y las cebollas cortadas finamente alargadas. Baje el fuego y acueste los trozos de la chivita; agréguele el vino, la salsa china, orégano y mejorana. Tape bien la olla y dele vueltas de vez en cuando.

En el fuego, el corazón de la chivita se va endureciendo como cuando con el rocío del cielo le mojaba su cuerpo y los encantadores, los magos, los alquimistas y los astrólogos brincaban de contento a causa del temblor y del brillo de los ojos.

Después de estos entretenimientos, destape la olla y volteé los trozos de chivita. Chivita querida, ¿qué haces en la alzada crujiente del calor? Así que los sabios de Babilonia con su cadena de oro alrededor del cuello alumbran el candelabro de la mesa y, en vista de que no encontraron el significado de la cosa, mírele la cara gozosa a la chivita y agréguele los treinta y tres trocitos de mango, bañados con la cerveza negra y un poco de pimienta. Vuelva a tapar la olla.

Y con todas estas preparaciones Luis Ángel poco a poco se fue integrando al mundo de los chivos. Había chivos y chivas que eran sus propios hijos, porque a casi todas las chivas de hace cincuenta años Luis Ángel se las había cogido. Así que hasta nietas chivitas tenía. Luis Ángel pasó sus últimos años con todos los chivos. Nunca les contó esa historia inventada de la lepra.

CHIVO AL TALCARI DE HILDA DE BRITO

Festival de Comida Criolla Casera de Cabimas

LOS INGREDIENTES:

Carne de Chivo, Ají Dulce, Pimentón, Cebolla, Ajo, Pimienta y Arroz.

ESTE PLATO COREANO SE PREPARA ASÍ:

Pique el chivo en presas y condiméntelo con el ají dulce, agregando el pimentón, la cebolla, el ajo y un poco de pimienta. Luego sofría el arroz, añádale agua y las presas preparadas del chivo. Cocine a fuego lento hasta que esté el arroz.



BANQUETE FRUSTRADO

Se llevaban una chiva al hombro para liquidarla en un .suculento asado, pero no sabían que se trataba de un exótico y linajudo animal originario de Camerún, y una de las estrellas del zoológico, por lo que fueron rápidamente arrestados.

El episodio ocurrió en los alrededores del zoológico de la ciudad argentina de La Plata, 50 kilómetros al sur de Buenos Aires, cuando –según el relato del diario *Crónica*– una pareja robó al animal de su jaula para utilizarlo como plato principal de una fiesta con amigos.

Por desgracia –pero para suerte de la chiva y de sus admiradores– el singular paso de una persona con una chiva al hombro llamó la atención de un centinela del destacamento de bomberos cercano al zoológico.

El guardián dio aviso a los vigilantes del parque, quienes rápidamente salieron al rescate de Manina, como se llama la chiva. En pocos minutos los guardianes y un patrullero de la policía detuvieron a la audaz y hambrienta pareja y devolvieron a Manina a su hogar.

Hay solo seis ejemplares del chivo de Camerún en Argentina y se trata de una especie muy costosa. Manina había llegado junto a dos leones a La Plata, a través de un canje con el zoológico uruguayo de Durazno, a cambio de diez flamencos y liebres patagónicas.

HÍGADO Y CORAZÓN DE CHIVITA COMO LE GUSTABA A SEVERO SARDUY

El corazón .siempre conservador, mantiene su imagen viva. Ve desde los palcos las explosiones, las llamas, el fuego ardiente, encendido y arrastrado por las aguas, donde bajo las lluvias anda salvaje en la mente humana. Corazón y mente causan irritación. Esta imaginativa preparación del plato tiene que dar frutos.

Cocina bendecida por el Patriarca de la Iglesia Ortodoxa en París. París es el corazón del hígado de la chivita. La rue Pascal, las esculturas de Rodin, Montmartre. Y por la rue Jacob, entre las sombras de los árboles, en las hojas que quebrantan los pies de los solitarios.

Una tarde en un café en Montparnase, Severo miraba la tarde y escuchaba a Adriano González León. Su encabritada emoción por venir del País Portatil, su arbitraria comunicación le permitía a Severo escaparse mentalmente. Estaba en el espacio vacío, agarrando con la palabra la nada. Una fundación de lenguaje. Silencio y permanencia. Lejanía y encuentro. Mundos que Severo Sarduy manejaba muy bien. Sus incursiones por la palabra palabra, por el sentido de la creación. Lenguajes barrocos.

Así era como le gustaba comer este plato:

LOS INGREDIENTES: (PARA 4 PERSONAS)

El Corazón grande de una Chivita, el Hígado y Los Riñones de la misma Chivita, 4 Hojas de Laurel, Aceite de Maíz, 2 Cebollas Rojas, 6 Dientes de Ajo, 2 Pimentones Rojos, 1 kilo de Tómates enlatados, Hojas de Yerbabuena, Papelón, 1 cucharada de Mermelada de Piña, 2 cucharadas de Crema de Mantequilla de Maní y Trufas Blancas.

LA PREPARACIÓN:

Limpie el corazón, el hígado y los riñones. Póngalos a cocinar en agua con un poquito de sal y las hojas de laurel. Apague el fuego media hora después y deje reposar botando todo el caldo. Corte la carne en pedacitos muy pequeños y comiéndolos a preparar en una olla de barro; póngale un poco de aceite de maíz para sofreír las cebollas, los ajos y los pimentones cortados en cuadritos.

Severo sabía que también las latas de tomates se pueden usar. Y fuera el dogmatismo, el purismo de los tomates naturales. Adicione los tomates en el propio corazón, en los propios riñones, en el propio hígado.

Póngales unas hojas de yerbabuena y ráspeles un poco de papelón, es el secreto para que el olor fuerte de estas carnes se vaya. Si lo quiere hacer aún más delicado, póngales mermelada de piña.

Deje cocinando por unas tres horas, moviendo de vez en cuando para que la salsa agarre cuerpo. Agregue la crema de mantequilla de maní. Cuando la salsa tenga cuerpo, se puede servir sobre unos fetuchines. Rocíele un poco de trufa blanca.

Si usted no conoce la sombra de los árboles de la rue Jacob, no conoce este plato.

APACIENTA
MIS OVEJAS



NOS SABE A DOMINGO EL MONDONGO DE ESPINAZO DE OVEJO PREPARADO POR ELBA DE BARAZARTE

María Magdalena Colmenares me escribe:

“Catire:

Cumplo con lo prometido. Te dejo la receta del Mondongo de Ovejo que a mí y a muchos tocuyananos nos sabe a domingo o a visita de ilustres invitados, o a fiesta de uno con Golpes y Tamunangue.

Cuando andes por los lares de Lara, no dejes de llamar a Elba y de probar su mondongo, los almuerzos de cualquier domingo”.

LOS INGREDIENTES: (PARA 20 PERSONAS)

1 Espinazo de Ovejo o de Chivo, 3 kilos de Rabo de Res entero, 3 kilos de Hueso de Marrano (puede hacerse con el puro espinazo), 2 ramas de Cebolla, 4 Dientes de Ajo, ½ kilo de Maíz en grano pelado, 3 kilos de Papas en cuadritos, 1 Pimentón picado por la mitad, 1 manojo de Cilantro, 2 concentrados de Carne preparados en la casa, Color de Onoto, Sal y Comino al gusto.

LA PREPARACIÓN:

Desde la víspera ponga a hervir en una olla (un tobo de agua aproximadamente), las tres carnes con el maíz, aliñado con el ajo, la cebolla, el pimentón, el cilantro, el comino y sal hasta que ablande. Guárdelas en la nevera y al día siguiente póngalas a hervir de nuevo con un picadillo de papas, onoto y los concentrados de carne. Finalmente, deshuese el espinazo, el rabo y el hueso de marrano, quedando el caldo con la carne desmenuzada.

EL SALÓN DE OVEJO

LOS INGREDIENTES:

Carne de Ovejo, Comino, Cebolla, Vinagre, Aceite, Naranja Agria y Sal.

LA PREPARACIÓN:

Prepárela también desde la noche anterior, aliñando la carne con todos los demás ingredientes. Déjela macerando con sal y al otro día áselo a la parrilla.

SOSIEGA
MIS CORDEROS



*La piel de cordero debe prepararse bajo los auspicios de! sol.
El cordero debe haber sido degollado en la época de la pascua,
con un cuchillo nuevo, y la piel debe haber sido salada con la
sal consagrada para las operaciones mágicas.*

Éliphas Lévi

CORDERO PARA ENCANTARLA EN LA NOCHE

Cada movimiento es esencial al encuentro con la propia sombra. Alterna con el poder que abre las puertas del espacio de la sensibilidad. Es la pasión, sin ella no podemos comprometer la frecuencia de la vida. La pasión nos ata a una suerte de combinaciones extrañas, donde se descifran las fases y posiciones del pensamiento.

Repetimos los deseos, las pesadillas, las angustias. Hay una eterna debilidad sumida a los más complejos riesgos. Al ver la luz se permanece en la oscuridad. Estamos destinados al fantasma infantil, entendiéndolo como fantasma melancólico que juega con la luz, para crear desconciertos.

Y la nueva estrella del cordero no es una mera aventura, engendra el gusto y la belleza con su sombra, con su contrario claro.

Rimbaud sentó a la belleza en sus rodillas, la encontró amarga y la injurió. Juan Sánchez Peláez, es

*... más alado que el monte con rocío en su talle,
más ciego que el colibrí con su candela que golpea
las baldosas.*

Lo que distingue las imágenes de la candela, es el fuego, el fuego antiquísimo. Sobre la apariencia descansa la voluntad de la representación, los andamios de las vivencias. Con la palabra se mantiene el rayo del sol.

LOS INGREDIENTES:

1 Pierna de Cordero, Leche, Pimienta de Jamaica, Salvia, Mejorana, Romero, 9 Papas, Cebollín, 2 copas de Vino Blanco, Soya y Licor de Canela.

LA PREPARACIÓN:

Deje la pierna toda la noche en un baño de leche. De esta manera perderá un poco el sabor fuerte, será más grato su gusto.

Para los simbolistas el cordero es el inocente, el puro, la mansedumbre. En las alegorías, el Cordero de Dios es la mente pura, el hombre justo, la perfección, la totalidad, así como el sacrificio. El cordero sirve para purificar las almas. El cordero en el horno sirve para alegrar y enamorar las almas.

Sáquelo del baño de leche y cautívelo con una mezcla de especias; un poco de pimienta de Jamaica, salvia, laurel, mejorana y bastante romero.

Póngalo en el horno a cuatrocientos grados centígrados y después de quince minutos, sáquelo y quítele la grasa líquida. Póngalo de nuevo en los fuegos del horno por veinte minutos, a trescientos grados. Retírelo y voltéelo agregándole las papas cortadas en tres pedazos cada una. Medio cúbralo con cebollín y viértale el vino encima; agregue un poco más de romero, un cariño de soya y al horno por treinta minutos a trescientos grados. Finalmente rocíele encima un poco de licor de canela.

Es un cordero comido por los empresarios de circo y las representantes de cine. Ellos viajaban por Alemania y los países bálticos, solamente buscando esta receta. Y lo más indicado es que, al preparar el cordero, invite a una dama bella, que sea realmente bella y que su corazón palpite porque Dios le está quitando los pecados de su mirada.

OLLA DEL SALVADOR DIVINO CORDERO

Plato a Base de Gorderitas de Dios que

Para preparar este plato debe reconocerse usted un buen pecador que se deleita con los placeres del mundo. Es necesario saber de Noé y del cultivo de la uva y de la pisada y después, del vino.

LOS INGREDIENTES:

1 Cordero de Alma Tierna y de Dulce Balar, Tomillo Cortado al Tiempo del Cenit, Perejil, Culantro Pero No Tanto, Ajo y Hojas de Laurel extraídas del Cuerno de Dionisios.

LA PREPARACIÓN:

Acerque el cordero de alma tierna, de dulce balar y que nunca haya estado en el tabernáculo. No se debe confundir con el Vellochino de Oro que tantas desventuras causó a Jasón. Identifíquese más bien entre todo el rebaño con aquel, el elegido por la mirada divina.

Recoja a la vera de la huerta el romero que aconseja dormir; córtese el tomillo al tiempo del cenit, el perejil y el culantro, pero no tanto. Use el ajo a dos campanadas del Monasterio de San Villar de los Prados. Hojas de laurel extraídas del cuerno de Dionisios y que al mezclarlas con ambrosía, os dará el punto dorado.

Traslade todos los elementos y rehogúelos en mediana lumbre.

Será agradado por la luz de la luna y el cuarzo y la claridad expandirán su gusto.

Al probarlo cantarán el Tantum Ergo.

CUELLO DE CORDERO COMO LE GUSTABA A DYLAN THOMAS

Dylan Thomas como buen bebedor, era amante del cuello de los corderos. En más de una ocasión llegó a comerse un cuello completo. Era un apasionado del whisky y un buen degustador del cordero en todas sus formas.

LOS INGREDIENTES:

1 Cuello de Cordero, Aceite de Maíz, Sal, Pimienta, Cebollas, Papas Negras, Mostaza con Estragón, ½ botella de Vino Blanco y Paprika y Jengibre en polvo.

LA PREPARACIÓN:

Limpie el cuello de las grasas y de la piel. Lávelo con un poco de limón y córtelo en pedazos pequeños. Acueste una capa de estos en una olla alargada y con tapa sobre un poco de aceite de maíz, sazonando con sal y pimienta. Luego acueste una capa de cebollas cortadas en rodajas y sobre ella, una capa de papas negras sin concha cortadas en ruedas gruesas; encima, otra capa de carne y un poco de mostaza con estragón; de nuevo una capa de cebolla y otra de papas. Siga así hasta poner la última capa de carne; agréguele el vino y un poco de paprika y jengibre en polvo. Tape muy bien la olla y déjela cocinando a un fuego muy moderado por treinta y siete minutos.



LENGÜITAS DE CORDERO RELLENAS

LOS INGREDIENTES:

7 Lengüitas de Cordero, Orégano recogido en el Páramo de La Grita, 7 Dientes de Ajo de Tocar, 700 gramos de Hongos de La Puerta, 700 gramos de Tocineta de la Colonia Tovar, 700 centilitros de Vino Macón Superior del Año 1947, 700 gramos de Acelgas de la Colonia Tovar, 70 gramos de Mantequilla del Perijá de los Caviria, 7 pellizcos de Sal de las Minas de Araya, 14 gotas de Limón, Yerbabuena, Salvia, Mejorana y 7 astillas de Canela.

LA PREPARACIÓN:

Las siete lengüitas deben ser de corderos adolescentes que no pasen de los 5 meses. Límpielas bien y lávelas con agua de jengibre. Rellénelas y cósalas con solemne rigor. La canela en astillas servirá para dorarle el alma a las lengüitas.

En un Atanor nostálgico, ponga la mantequilla a un fuego diletante y a una temperatura de vientre, vital. embrionaria (doscientos veintidós grados). Sofría la tocineta hasta alcanzar la colatura del Rubello; agregue el jamón cortado previamente en forma triangular para así sentir el Ojo de Dios; añada los hongos traídos del sitio llamado La Mudanza del Encanto, después de haberlos lavado, cortado y curado con catorce gotas de limón.

Hay que tener cuidado y atención de que en la cocina no estén presentes personas con ojos de ardilla asustada.

Agregue a este relleno la sangre del cordero, es decir, las siete gotas que servirán para anunciar la visita del Maestro, los siete pellizcos de sal y las acelgas bien lavadas y en pedacitos. Corte las lengüitas, no a la manera de Sade, sino como lo hacía Teresa de la Parra en sus tardes caraqueñas.

Una vez listo el relleno, introdúzcalo con un objeto elegido al azar.

El hilo de Ariadna servirá para encerrar el matrimonio místico; después, la Puerta Hermética, con la ayuda de Rimbaud.

Coloque las siete lengüitas en un recipiente de barro, preferiblemente de los que hace Natividad Niño en La Mesa del Tanque, en Ejido, Mérida, y agregue el vino castigado por el orégano. Créele un cuerpo a las lengüitas, un lecho botánico con yerbabuena, salvia y mejorana.

Lo que dicen el Rey y la Reina, el León Coronado, el Cuervo del Primer Vuelo y la Serpiente que se Muerde la Cola, estará reunido, sometido al fuego a punto moderado.

Fuego convertido en obra, en la Gran Rueda de la Fortuna.



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 que tiene el 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 Ghuang-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 cuando 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. Acoplarse a sí mismo es difícil”.



COSTILLAR DE CORDERO

LOS INGREDIENTES:

1 trozo de Cordero Lechal de unos 2 kilos, 200 gramos de Hongos frescos, 2 Dientes de Ajo, Aceite de Oliva, Hierbas de Provincia, Mostaza de Frutas, Sal y Pimienta al gusto, 100 gramos de Pan rallado, 100 gramos de Queso Pecorino, 1 copa de Vino Blanco y 500 gramos de Papas.

LA PREPARACIÓN:

Limpie bien el trozo de cordero lechal; condimente la carne con un poco de sal y póngalo al horno a doscientos cincuenta grados centígrados por diez minutos. Dele varias vueltas y bañe la carne con la misma grasa que ella va botando. A los diez minutos úntele la mostaza con frutas y agregue las hierbas por todos lados, lo mismo que los hongos cortados en tiritas.

Aparte, prepare con el pan rallado el perejil y el queso pecorino, una mezcla que agregará por encima al cordero con la copa de vino blanco.

Este plato se puede acompañar con unas papas al vapor, o salteadas en mantequilla y unos espárragos con salsa bechamel.

PARA CALENTARLE LA MEMORIA AL SOLITARIO

El solitario se encierra en su refugio. Se acuerda de su piedad de cordero asada. De su temperatura asada, el cordero de Bretaña rociado de ramos de tomillo.

Me gusta la corderita asada, inquietante, con delicia. Oscilo el deseo, en la llama de la llama. Corderita que quila los pecados del mundo. Frecuenta en el espejo primitivo de su cuarto la mirada, en ello, en ello lleva el impulso.

El solitario se encierra y está solo. Se siente semejante bajo la prolongación del tiempo. Se revuelca en el deseo de la noche. Dispone de la culpabilidad de sus ojos asombrados. En su esencia, quiere saber de sus actos, de su propio destino, de sus limaduras irreductibles. En esta distancia abre el fondo de los sentimientos, confunde el amor con el riesgo de ser asesinada la soledad.

El solitario es también un hijo de la imprudencia, quiere ver la sangre correr. Y se puede identificar como el solitario montado en el trapecio viendo la gente sufrir. Está en contra del propio amor de la naturaleza, contra el propio amor del solitario.

El solitario no escucha. Es sombrío, perdido en el equilibrio sordo. Sordo que le quiero sordo equilibrio.

El solitario cruza la brisa, repite el clima de la lluvia. Las gotas lo traspasan. No se detiene con nada. Se mueven en la memoria las premoniciones, el territorio.

DESBRAVA
MIS CABRITOS



LA CABRA

Traducción del Italiano: Javier Sologuren

*Le he hablado a una cabra.
Estaba sola en el prado, atada.
Harta de yerba, bañada
por la lluvia, balaba.*

*Aquel parejo balido a mi dolor
le era fraterno. Y respondí,
por broma primero,
luego porque el dolor
es eterno,
tiene una misma voz.
Esta voz la sentía
gemir en una cabra solitaria.*

*En una cabra de semítico semblante
sentía querellarse cualquier otra desdicha,
cualquier otra vida.*

Umberto Saba

EL CABRITO FELIZ EN SALSA DE COCO

LOS INGREDIENTES:

1 Pequeño Cabrito de unos 5 kilos limpio y bonito, Naranjas Agrias, 3 Ajos cortaditos, 2 Cebollas ralladas, 2 Pimentones rallados, Aceite de Oliva y Sal Marina y ½ botella de Vino Blanco Seco.

LA PREPARACIÓN:

Refriegue el cabrito con las naranjas; ábralo y cúndalo con una salsa preparada con el resto de los ingredientes, y déjelo macerar por seis horas, volteándolo cada dos.

Póngalo en el horno por una hora y media a trescientos grados centígrados; sáquelo luego y añádale la leche de tres cocos y de nuevo al horno.

LA CABRA MOCHA

Gaita tradicional zuliana; fragmentos.

*Un día lo cabra mocha
se le escapó a Josefita
y vino arregla sus cuitas
con el gran chivo de Arocha.*

*Ahí viene la cabra mocha
de Josefita Camacho
que es mocha de los dos cachos,
del rabo y de las orejas,
y es por eso que no deja
que la agarren los muchachos.*

*Navidad debiera ser
Cada vez que hubiera luna,
y tener una laguna
de aguardiente pa'beber.*

*Ahí viene la cabra mocha
de Josefita Camacho
que es mocha de los dos cachos,
del rabo y de las orejas,
y es por eso que no deja
que la agarren los muchachos.*

*La cabra mocha salía
con Josefita a comer
pero ella la escondía,
no se la fueran a ver.*

*Ahí viene la cabra mocha
de Josefita Camocho
que es mocho de tos dos cachos,
del rabo y de las orejas,
y es por eso que no deja
que la agarren los muchachos.*

CABRA CONSENTIDA
CABRA DE MI VIDA

Quién te quiere a ti.

*Hay que buscar una cabra madura
una cabra sentimental y llena de cabra consentida. Buscarle el
punto cabrío a la situación.*

*Estimular los sentidos de su
carne, lo que Petronio llamaba
estimular mi cuerpo saciado.*

*Y prepararla con
Corazones de colibrí.*

PIERNAS DE CABRITA HORNEADAS

LOS INGREDIENTES:

2 Piernas Traseras, ½ botella de Vino Tinto, Tomillo, 2 Hojas de Laurel, Sal Marina molida y Curry.

LA PREPARACIÓN:

Las piernas de las cabritas son astutas, han saltado desde la mañana hasta el final de la tarde. Esto las hace conmovedoras. Las Piernas traseras son la imagen de la belleza, del deseo, de las ganas de disfrutarlas en nuestro paladar. Ellas buscan un método de persuadir.

CABRITO EN SALSA BLANCA

LOS INGREDIENTES:

½ Cabrito Tierno, 4 Chalotes (Escalonias), 200 gramos de Crema de Leche, 150 gramos de Mantequilla batida, 700 gramos de Hongos frescos, 1 paquete de Cebollín, 2 Dientes de Ajo y 1 Pimentón Rojo.

LA PREPARACIÓN:

Corte la carne en trozos y límpiela muy bien. Corte el cebollín en rueditas y los ajos en pedacitos; sofríalos en aceite de maíz mezclado con aceite de oliva. Cuando estén dorados, agregue los cuatro chalotes, cortados en trozos pequeños, además de sal y pimienta; después añada los pedazos de cabrito y sofríalos hasta que estén dorados también. Meta los hongos enteros y limpios. Al cabo de veinte minutos agregue la crema de leche y la mantequilla batida mezcladas y baje el fuego a mediano, hasta conseguir una salsa espesa. Para que agarre un poco de color, corte unos pimentones rojos y un poco de cebollín en tiras alargadas y finitas y rocíelas cuando esté a punto de servirse.

GUSTOSAMENTE



LA QUÍMICA DEL GUSTO

Desde la antigüedad hasta hoy en día, numerosos cocineros gozan de la bondad de los condimentos. Consideran en la preparación la utilización de productos de muy alta calidad, y eso les ha permitido poder presentar a sus comensales platos de una exquisitez considerada.

La sencillez de las preparaciones, las aves bien seleccionadas, las legumbres frescas causarían al paladar notables aciertos gustativos.

Lo más importante, armonizar el sabor, saber mezclar, acompañar, aderezar, condimentar. Un cocinero que se preciara, apreciaba el gusto de los condumios y el buen trato para el paladar de sus comensales. Toda la libertad de conocer el sabor les permitía, con seguridad, abrir nuevos caminos para las papilas gustativas. El sabor debe excitar, debe provocar, crear mundos particulares para el gusto.

EL OFICIANTE

Los renovadores de la cocina al presentar sus platos imaginativos están creando la combinación del sabor, la combinación de la vida y de los sentimientos del paladar.

A través de los siglos, la intuición y el azar han mantenido el toque personal de cada cocinero donde van creando una fiesta para los sentidos y para la mesa. La historia de la cocina está llena de anécdotas, está llena de poesía, de interpretaciones filosóficas.

Cada hombre de arte y de letras se ha reflejado con su sensibilidad, es una memoria, con sus colores, con sus escritos y viviendo la pasión del gusto, relacionándose íntimamente con el mundo misterioso de la gastronomía.



EL SABOR DESORIENTA MIS PAISAJES

Vigilar el estado natural del sabor, y en el mejor de los casos, la esencia alimenta las percepciones opuestas, y el espacio donde la soledad tiene vibración, donde lo intangible y los amantes murieron apurando la creencia, el horizonte, la desventura. El sabor se convirtió en fantasía. La erótica de la muerte agarró los caminos del pensamiento. La oscuridad lee la música. El tiempo existe en la pared. La más grata de las torturas es esa, la de la mente. La mirada detiene, piensa y detiene el tiempo. En la vitrina se acaba el día. Las sombras se llenan y se esconden. La alegría sabe y no sabe del sabor.

En el Cabaret nace de una enorme tensión entre el espíritu y la sensualidad. Aleja sus pasos. La distancia transforma la palabra en otros espacios. El sueño se embarca en el barco. Es su deseo, quiere embarcarse en el barco.

Inesperado, el Gusto sugiere una apreciación de su temperamento. Complejo espíritu y excelente su color en el principio del fuego. El Gusto es demasiado femenino, demasiado posesivo. Demasiada desmesura en el tiempo.

El Gusto mediante la imagen crea ideas confusas, y se complementa en el riesgo de la razón y de la ambigüedad.

Paradoja, siempre una paradoja.

El gusto se anima de distintas intuiciones, de referencias, de enigmas. Lo imagino en un tono imperativo, insondable, íntimo, con el miedo del ruido, arrastrado en la consciencia. Y tomada a mal la consciencia, con sus gestos furiosos, la consciencia teje el ridículo, envidia la prisa del cariño al estoicismo y a la desesperación.

El Gusto se retira con su cara imprecisa, y ahí lija el asombro a la extraña belleza de lo imaginable.

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 bestiarío de los aromas, el instinto del cuerpo. Minucioso sueño 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, trazado, cronología, la orquestación de sus afinidades, la búsqueda de los contrastes, la actuación. El Gusto actúa, se proyecta en las diapositivas, en las tabulaciones.

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.

Contraste 18.93

645



nos vimos en ROMA He que
pensado que les llamas

que Ud. invento
en los largos torneos
de Washington Post
ya no convence
a los poetas asesinos
de Silencios y los
de amor todo es un
enmascara en los
plenos de las mentas

GLOSARIO

Ají Mongo: Pimiento picante, afrodisiaco, digestivo, activante y estimulante carminativo.

Aoporro: Planta de gran vitalidad. Estimada por los ajoporreros por su parte blanca interior. Algunos son amantes de las hojas que la rodean.

Alubia: Planta papilionácea. Judía, semilla de esta planta.

Berza: Viridia. Lenizo. Planta.

Cambur: Planta de la familia de las musáceas de numerosas variedades y formas; crece en tierra caliente y húmeda. Fruto de esta planta: Banano. (Diccionario de Venezolanismos).

Celery: Es la planta del apresuramiento, de la aceleración, del amor.

Color de Onoto: Árbol de la familia de las bixáceas. Fruto seco de este árbol. Semilla de este fruto de color ladrillo oscuro. Produce una sustancia colorante. La usaban los indígenas para pintarse el cuerpo. Actualmente se usa para colorear alimentos. (Diccionario de Venezolanismos).

Chalotes: Liliácea. Planta bulbosa perpetua, con bulbo redondeado piriforme. Con hojas fistulosas y carnosas.

Grelós: La cabellera húmeda del rocío. Pronosticador, aventurero.

Hongos Porcini: Son apreciados gastronómicamente por los grandes cocineros. Es un hongo especial que se da en el Piedemonte Italiano. Son hongos grandes como las nalguitas de una niña piemontesa.

Jamón de París: Llamado así por el gusto particular que deja en el paladar. París siempre será una fiesta.

Jitomate: La botella sin fondo del insomne.

Judía: Planta papilionácea hortense de tallos volubles. Legumbre larga y aplastada con varias semillas verdes de la carota. Sin. Faba, habichuela, alubia, fríjol.

Lacón: Brazuelo del cerdo.

Lapa: Roedor que mide de 60 a 70 centímetros de largo, de pelaje pardo salpicado de manchas blanquecinas en el lomo y de color amarillento en el abdomen. Habita en zonas boscosas, cerca de los ríos, en madrigueras de hasta 2 metros de profundidad. Su carne es comestible y muy estimada (Diccionario de Venezolanismos).

Lechosa: Fruto del lechoso. Es oblongo y oviforme o globoso, de pulpa carnosa, amarilla y dulce, con múltiples semillas pequeñas, negras y redondas. De él se extrae la papaína cuando está maduro. (Diccionario de Venezolanismos).

Mantequilla Andina: Crema batida de mantequilla. La usó Marlon Brando en su retirada del celuloide.

Marrubio: Planta herbácea de la familia de las labiadas, con tallos erguidos, blanquecinos, pelosos, cuadrangulares. Hojas ovaladas rugosas.

Merey: Árbol pequeño de la familia de la anacardiáceas, de hojas alternas y ovales y flores rosadas o amarillas muy olorosas. Crece silvestre o cultivado en lugares cálidos, especialmente en los Llanos o en la tierra costera. 2. Fruta de ese árbol, seca y reniforme sostenida por un pedúnculo comestible en forma de pera: es carnosa, de color amarillo o rojo, muy jugosa y astringente. Tiene uso en medicina empírica. 3. Semilla de esta planta: es de forma arriñonada y se consume frita o tostada. (Diccionario de Venezolanismos).

Papelón: Meladura del jugo de la caña de azúcar procesada, una vez solidificada en forma cónica o en forma rectangular prismática. Es compacta, dulce y de color marrón claro. 2. Sección de la carne de res de aproximadamente mil trescientos gramos de peso, de forma más o menos cónica que va pegada al hueso de la paleta del animal sobre el extremo superior de la palas delanteras. (Diccionario de Venezolanismos).

Parchita: Grupo de plantas trepadoras de la familia de las pasifloráceas de hojas trilobuladas o acorazonadas y flores blancas. Algunas especies son silvestres, otras se cultivan en zonas tropicales. 2. Fruto de estas plantas, globoso u oviforme, de color amarillo, verdoso o purpúreo y de tamaño variable; la

cáscara es semirrígida y contiene numerosas semillas rodeadas de una sustancia muy olorosa y dulce—acídula. En algunas especies es comestible. (Diccionario de Venezolanismos).

Pasitas de Corinto: Parra. Pasas de Corinto. Uva pasa sin semilla que le gustaba al Rey de los Hunos. En la durmevela, o en otra edad igual al sueño parecía propicio para un encantamiento.

Pimienta de Cayena: Especia. Guindilla de Indias. Fruto: *Capsicum frutescens*. Afrodisíaco y estimulante de las vías digestivas. Contiene vitamina C.

Pimienta de Jamaica: Especia; fruto: *Pimenta dioica*. Se usa para pescados y carnes. Antiséptico distinguido, carminativa digestiva y antiespasmódico.

Pimentones Morrones: Variedad del pimentón español. Pimiento de hocico de buey. De gusto picante.

Salchichas Andinas: De forma alargada y muy gruesa. Son una variante de las butifarras catalanas.

Soya de Champiñones: Leguminosa. Pequeño arbusto con hojas trifoliadas y provistas de largas estípulas y flores. Es el alimento vegetal con el mayor contenido proteico conocido. En este caso es una mezcla con champiñones.

Vainita: Legumbre verde de la carada. Judía.

Zahtar: Condimento árabe. Un principio de lujuria también.



ÍNDICE

EL SEÑOR CAÍDO EN LA TENTACIÓN	
<i>Jotamarío Arbeláez</i>	9
ANIMAL ANIMAL	11
LA RESURRECCIÓN DE LA CARNE.	13
MUCHACHA RELLENA DE HONGOS CON SALSA DE CIRUELA PARA EL AMOR	15
MUCHACHO PARA ALEGRARSE EL CUARTO DÍA DE LUNA NUEVA	19
ARROZ A LA MEJORANA	20
CAMBURES HORNEADOS Y FLAMEADOS.	21
LUISA RICHTER: “SU GENTE” PREPARA.	22
ESTE MUCHACHO EN LOS GUAYABITOS	22
FRAGMENTO DE BOSQUE PARA UN MUCHACHO AL JENGIBRE	26
MUCHACHA CUADRADA EN EL RETORNO QUE VÍA . . .	29
VARIACIONES SOBRE LA MISMA CARNE DE UN HOMBRE SOLO PARA LA PROPIA DAMA	30
PULPA NEGRA BAJO ESPECIAS ILUMINADAS CON LAS ADIVINANZAS DE LA NOCHE DE VENUS GARCÍA	32
EN EL PALACIO IMPERIAL DE BOGOTÁ. BUEY A LA BORGONESE DE FERNANDO ARBELÁEZ . . .	34
CARNE DEL BARÓN DE LA PEDREGOSA Y VIZCONDE DE LOS PUEBLOS DEL SUR	38
GANSO CAMINO AL INCENDIO DEL SOL	41
HÍGADO CON HIGOS PICANTES DE LA SUEGRA.	43
TERNERA TERNERA TERNERA	45
LOMITO DE OCTUBRE	51
PARA ALEGRAR LAS ACEITUNAS NEGRAS	55
CARPACCIO ALLA ROMANA	56
MUCHACHA EN SALSA DE CONCHA DE MANGO	57
PAPAS CON ESPINACAS DE CONTORNO.	60
CEBOLLA PARA CONOCER “LA REALIDAD Y EL DESEO”. .	61

LA LENGUA CON HONGOS QUE PREPARABA	
MI TÍA ABUELA AMELIA D'JESÚS	62
RECETAS DE LENGUA	
DE DON TULIO FÉBRES CORDERO	64
EL ESPÍRITU DE LA GASTRONOMÍA	66
LA VACA: ANIMAL TOTÉMICO	67
EL ANIMAL MENOS PROTEGIDO	73
LOBA COMIDA	74
LA CUCHARA DE PALO	76
LA LUJURIA EN LA CARNE GUISADA	77
GALLOS A LA MANERA DE OPORTO	79
MONDONGO DE JUANA HERNÁNDEZ DE LÓPEZ	80
CORAZÓN EN COCO DE TERESITA GUTIÉRREZ	
DE ZAMBRANO	81
FRICASÉ DE MARIDO	82
SONETO DEL VINO	83
LA ANIMALE	84
EL HECHICERO	85
CARNE A LA KAOLA DE EMILIANO HERNÁNDEZ	87
CARNE FRÍA DE LA SEÑORA SANTANA	89
FILETTO AL MIRACIELO	90
OSSOBUCO COMO LE GUSTABA A	
SALVATORE QUASIMODO	92
GOULASCH COMO LO PREPARABA LAZLO	93
ANDRÉS CARNE DE RES UN SUEÑO NADAÍSTA	94
EL DIVINO CERDO	97
EL DIVINO CERDO	98
PERNILITA PARA COMENZAR EL AÑO	103
LOMITO DE COCHINO RELLENO	
DEL SEÑOR BARROCO	105
PULPA DE COCHINO EN TROCITOS	106
PEDAZOS DE PULPA DE COCHINA EN SALSA NO SE	107
LOMO DE COCHINO MANEJADO	
DEL RECIPIENTE A LA EMBRIAGUEZ	108
PERNIL RELLENO COMO LE GUSTA A JAVIER	
VILLAFAÑE PREPARADO POR SU SUEGRA	110
PERNIL DE COCHINO BAÑADO CON TORONJA	111

PERNIL EN SALSA DE MEREY	112
CHULETAS DE COCHINO AHUMADAS SOÑADAS POR LOS CABELLOS DE ANDRÉ BRETON	113
CHULETAS DE COCHINO PARA ENVIAR EL ANTOJO DE PASEO	116
EL TACTO ANIMAL	118
LACÓN CON GRELOS	120
EPITAFIO	121
LA PIERNA DE MI AMADA	122
LLEGÓ EL COMETA HALLEY GLORIFICADO POR EL PUENTE LEYVA	123
CHICHARRÓN EN SALSA SOCORRITO	125
LA PROHIBIDA LAPA	126
PASTEL DE PULPA DE COCHINITA	127
PASTEL DE BERZA Y MORCILLA CON SALSA DE ALUBIAS	128
COSTILLAS DE COCHINITA RELLENAS	129
LECHÓN RELLENO COMO LO COMÍA DON MIGUEL DE UNAMUNO	130
CHULETAS DE CERDO RELLENAS	131
PIERNA DE JABALÍ COMO ME GUSTA A MÍ	132
PULPA DE COCHINO EN LECHE	134
PIEDS DE GOGHON A LA MANERA DE JEAN MICHEL FOSSEY	136
DE PIELES ANTIGUAS CHIVO DEL DESIERTO Y DEL PLATO	137
CHIVO EXPIATORIO O LA CHIVA SALVAJE DE GESTO AGRADABLE	138
CHIVITA CON HIGOS	142
EN LOS TROZOS DE CHIVA Y DE CHIVO	144
CHIVITA EN SALSA DE MANGO EN LA QUINTA PAPELES	146
CHIVO AL TALCARI DE HILDA DE BRITO	148
BANQUETE FRUSTRADO	149
HÍGADO Y CORAZÓN DE CHIVITA COMO LE GUSTABA A SEVERO SARDUY	150
APACIENTA MIS OVEJAS	153

NOS SABE A DOMINGO EL MONDONGO DE ESPINAZO DE OVEJO PREPARADO POR ELBA DE BARAZARTE . . .	154
EL SALÓN DE OVEJO	155
SOSIEGA MIS CORDEROS	157
CORDERO PARA ENCANTARLA EN LA NOCHE	158
OLLA DEL SALVADOR DIVINO CORDERO	160
CUELLO DE CORDERO COMO LE GUSTABA A DYLAN THOMAS	161
LENGÜITAS DE CORDERO RELLENAS	162
EL OFICIO DEL COMER	164
COSTILLAR DE CORDERO	166
PARA CALENTARLE LA MEMORIA AL SOLITARIO	167
DESBRAVA MIS CABRITOS	169
LA CABRA	170
EL CABRITO FELIZ EN SALSA DE COCO	171
LA CABRA MOCHA	172
CABRA CONSENTIDA CABRA DE MI VIDA	174
PIERNAS DE CABRITA HORNEADAS	175
CABRITO EN SALSA BLANCA	176
GUSTOSAMENTE	177
LA QUÍMICA DEL GUSTO	178
EL OFICIENTE	179
EL SABOR DESORIENTA MIS PAISAJES	180
CUYO RESULTADO ES PRECISAMENTE LO ERÓTICO . . .	181
GLOSARIO	184

Fundación Editorial El perro y la rana
Centro Simón Bolívar, Torre Norte,
Piso 21, El Silencio
Caracas -Venezuela 1010

Correos electrónicos
atencionalescritorfepr@gmail.com
comunicacionesperroyrana@gmail.com

Páginas web
www.elperroylarana.gob.ve
www.mincultura.gob.ve



ESTE LIBRO SE TERMINÓ DE EDITAR
EN EL MES DE NOVIEMBRE DE 2022.
EN LA FUNDACIÓN EDITORIAL EL PERRO Y LA RANA
CARACAS, REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA.

Víctor Hugo decía *nous mangeons de l'inconnu*. Aquello que está sobre la mesa celebra los sentidos, prodiga el placer. Y allí está la carne primitiva sangrante; el animal herido que adorna la sobrevivencia; el animal que ahora es pieza exquisita luego de haber sido tratado, adorado y cocinado audazmente. Los cuerpos se devoran entre sí, mezclan sus humores y es todo tentación aquello que teje y adereza la piel, el tacto, aquello que se besa, se lame, se acaricia. Este paralelo erótico entre la mesa y la cama tiene su tradición y sus apologistas, pero consigue en Enrique Hernández D'Jesús a su más profano seguidor. Los corderos son corderitas que liban sus sabores entre especias y caldos precisos, un corte de res se torna muchachita que macera su deseo entre frutos y hierbas fuertes; el cerdo, tan desdeñado, cobra en sus costillitas y pernils insospechados aromas y texturas inenarrables. Y proponen el escenario exacto para estos platos ungidos de profunda poesía, que invita a explorar el gusto a través de la palabra, la risa, la seducción, y eso promiscuo que late cada vez que abrimos la boca y pronunciamos alguna frase en el éxtasis o ante una mesa bien servida.

