

LA ESPIGA

PLATEADA

El espíritu amoroso del arroz

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

© Enrique Hernández-D'Jesús

© Fundación Editorial El perro y la rana, 2021

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

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

Páginas web:
www.elperroylarana.gob.ve
www.ministeriodelacultura.gob.ve

Dibujos:
Carlos Contra maestre

Diseño de portada y diagramación:
Mónica Piscitelli

Edición al cuidado de:
Alejandro Madero
Coral Pérez
Yessica La Cruz

Hecho el Depósito de Ley
Depósito legal DC2021001506
ISBN 978-980-14-4904-1



LA ESPIGA
PLATEADA
El espíritu amoroso del arroz

ENRIQUE HERNÁNDEZ-D'JESÚS

*El espíritu de las leyes es el primer poder,
el tercero y el segundo: se integran a veces.*

*Y si no es así viene un terremoto,
una fruta narcisa y un buen arroz.*

Un bon ris, Montes-quié Ovalles

*Un animal de sombra, un mamífero de cueva,
un cuadrúpedo lento. -Y como todos-, anhelo la luz.*

Stefania Mosca

*En la Colina del Arroz Cocido
me encontré con Tu Fu;
era en el tórrido mediodía
y sostenía un sombrero de bambú.*

*Dime: ¿Cómo es
que has adelgazado tanto?*

¿Sufres acaso de poesía?

Li Po

LA HISTORIA DEL ARROZ, *la primera versión*

Enraizado desde sus orígenes en el Asia Meridional el arroz es uno de los dieciocho elementos para el cultivo del conocimiento según el *Bhagavad-Gita*, o bien la leyenda hindú donde Anu Retna es hundida en las aguas por Shiva. De su cuerpo y de su alma nace a los cuarenta días la planta. El propio Shiva la llamó arroz. Y así el cielo se aclaró, y los campos comenzaron a cobijar las tierras, y Krishna reveló la eterna naturaleza o el rito de las tres cosas prohibidas. Pero, no fueron prohibidas, se sembró, crecieron y florecieron. El arroz se cultiva hace más de 7.000 años. Es el *animal de costumbre* de la alimentación. Además, el alma se purificó. El grano sirvió para conquistar la huella de los románticos, de los aparecidos. Los tambores celestiales sonaron, se agitaron los relámpagos, el cielo perfiló gruesos zafiros y cayeron en granos blancos. Había nacido el arroz, y se extendió por todo el mundo. El *Bhagavad-Gita* dice:

Una eterna porción mía, habiendo tomado vida en el mundo de los vivientes, atrae el corazón y los cinco sentidos, que descansan en la naturaleza material. El supremo espíritu, siempre que entra en un cuerpo o lo abandona, se apodera de éstos (sentidos y del corazón), y los penetra, como el viento arrebató el perfume de las flores. El espíritu, presidiendo al oído, vista, tacto, gusto, olfato y corazón, les ayuda a buscar sus propios objetos. Los necios no conocen ni cuándo (él) abandona el cuerpo, ni cuándo en él está, ni cuándo disfruta (del mundo), puesto en acción por las cualidades. Quienes poseen los ojos de la ciencia, lo ven. Los devotos que se esfuerzan, no lo ven. Has de saber que de mí procede el brillo del sol, el cual alumbra a todo el mundo, y el de la luna y el del fuego. Penetrando yo la tierra, sustento a todas las criaturas con mi vigor y nutro todas las hierbas,

viniendo a ser su sabroso jugo. Yo, convertido en fuego, entro en el cuerpo de todos los animales, y asociado a su inspiración y espiración, cuezco la digestión de las cuatro especies de alimento. Yo habito en el corazón de todo ser, y de mí proceden la memoria, la ciencia y el discurso.

Y en el libro de M.P. Pandit, *Rito de las cinco cosas prohibidas*, impregnado de luz por su Tantra ofrecido en el Kularnava, dice: “Si los brahmanes se alimentan bien con arroz de cuatro clases y artículos que contengan las seis esencias, todo llegará a su plenitud”.

De la India siguió a Persia, a los Países Árabes y continuó por el África. Al mismo tiempo corría a Indonesia, en Mesopotamia ya se conocía, en la China tres siglos antes de Cristo, lo mismo en el Japón, Birmania, y en todo el Extremo Oriente. Los árabes lo llevan a Egipto. Después saltó a Portugal, Francia, España, Italia.

En España, en Valencia, la famosa paella valenciana, el asopado, el arroz a la marinera con cabeza de merluza y cigalas, con nabos y judías blancas; el arroz abunda de Alicante y Castellón, con una base de caldo de pescado, el arroz negro con sepias y tinta, en Alicante el arroz con costra, el arroz a la zamorana, el arroz hervido para los picadillos de carne como lo comen los Canarios. Las paellas y asopados para la cocina española.

En Italia los *risottos*, el arroz para todos los gustos. Risottos aromatizados de las mil y una manera. El famoso *risotto milanese*, con tuétano de res, vino blanco, cebolla, consomé de carne, parmesano, coloreado y perfumado con el azafrán, es el plato maestro de la gastronomía de la península. El *risotto* negro, el más famoso el del Harry Bar de Venecia. El de nuez, los *risottos* con chicoria, con hongos, a los cuatro quesos, al *finocchio*, *risotto* con verduras, a las aceitunas negras, a la crema, *risotto* para conquistar a su enamorada, *risotto* al tomate y a la champaña, *risotto* de fresas en el verano romano. Muchas preparaciones, es el espíritu de la ópera italiana.

Y para los franceses sus tomates y pimentones rellenos de arroz. Y de los árabes, de donde proviene su nombre para nuestra lengua, el arroz es preparado de muchas formas: arroz bajo la media luna del oriente, para enamorar a Joumana, arroz para el encantamiento, arroz que comía Alí Baba. Y el pan griego de arroz, llamado órinde. Y el arroz al curry para los hindúes. Y el arroz de los doce siglos. Y no olvidemos el arroz salvaje para degustar nuestro espíritu y nuestras fuerzas salvajes. Nace amantemente en terrenos húmedos, en terrenos calurosos. Estambres y pistilos se muestran alargados creando un fruto blanco protegido de cáscaras color castaño.

Vino a América, se dice que llegó en 1647. Y desde esa fecha, es también el alimento del nuevo continente, de *Esta tierra de gracia*: en donde consumimos la subespecie india, arroz alargado y estrecho, grano vidrioso. Preparamos el arroz criollo, blanco como el alma en pena. Con ají dulce y cebolla, con cebollín y albahaca. Arroz con coco, arroz con pollo, arroz con cangrejos y frijoles blancos, arroz a la cubana, arroz con guacucos, arroz endiablado y arroz verde, las torticas de arroz, las croquetas de arroz. Y el más dulce, el arroz con leche, estos y otros más, los degustamos en nuestras casas. Así como la chicha de arroz molido y cocido en agua, después de colarse se le agrega azúcar, leche en polvo, leche condensada y vainilla. Los japoneses fermentan el almidón del arroz, de la sustancia transformada sale el sake, una bebida agradable que se toma en las comidas.

En Turquía se rellenan las hojas de parra con arroz y se llama dona. En los restaurantes el arroz cultiva su espacio. Y el arroz blanco para los chinos, el arroz salteado, los arroces con vegetales y especiales, el arroz tres delicias, arroz con camarones, con pato, con cochino, arroz con langostinos, arroz con calamares, arroces milenarios que tienen la virtud de deleitarnos los sentidos gustativos, por sus perfumes, por sus gustos y por sus preparaciones.

El arroz tiene vitaminas B, K y E. Además de yodo, magnesio hierro y fósforo. Muy poca grasa.

un pétalo de *datura* demasiado opaco o demasiado transparente, de que yo estoy solo aquí debajo del árbol y de que tras una señal que se hace maravillosamente esperar iré a unirme contigo en la flor fascinante y fatal (del arroz)”.

Este *collage* me permite la arbitrariedad de extraer una que otra receta de curiosos libros, y comentarios de diversos autores y cocineros que comulgan con *La espiga plateada. El espíritu amoroso del arroz*.

HACIA EL CIELO AROMAS

.. Sobre todo, el arroz o los arroces pertenecen de lleno al mundo mediterráneo de la convivialidad bajo la luz del sol, a la orilla del mar o en las llanuras frutales, cálidas y perfumadas, o al pinar y al monte rocoso, peinado por vientos marinos, lleno de romero y tomillo; sí, pertenece de lleno el arroz al mundo mediterráneo de la viña y del olivo...

... En el centro, como en una columna casi mítica, el arroz y sus acompañamientos, despidiendo hacia el cielo azul aromas que son como un homenaje a algún dios mediterráneo y hedonista...

... Algún hiperortodoxo os dirá que una auténtica y verdadera paella, es decir, la paella de los mismos arrozales, ha de llevar únicamente un sofrito de ajo y perejil, anguila de los mismos arrozales cortada en trozos, judía blanca, seca y grande o “garrofó”, caracol, de montaña o “baqueta”, arroz y azafrán como condimento...

... En la propia ciudad de Valencia, son muy aconsejables los arroces del restaurante Galbis. Hacen un apreciable arroz de pato...

... El arroz “amb fesols y naps” podría figurar perfectamente en el anterior capítulo sobre las ollas. Es un arroz sustuoso, succulento e invernal. Se hace en toda el área valenciana y para muchos aficionados, es la receta reina...

... Los orientales lo cultivaron y lo consumieron miles de años antes que los valencianos, pero aún hoy en día el recetario de arroz de chinos, nipones y vietnamitas es extraordinariamente breve y sobrio. Las recetas de arroz en el Levante español se cuentan

por centenares. Se hacen arroces con todo y para todos los gustos. Los hay delicados y finos, de pura verdura: “el arròs vert” por ejemplo, que se hace en paella y lleva las verduras de temporada: habas, alcachofas, guisantes..., o el delicioso arroz con acelgas o la sabrosa sopa de arroz con col y sepia, arroces magros y arroces grasos o arroces con ancas de rana e incluso, para los muy iniciados, arroces con rata de agua, un roedor puramente vegetariano y de carne blanca. Es famoso también, aunque superprohibido, el arroz con ardillas. Hay arroces para el diario y otros de días de fiesta, y lo que no puede haber jamás es una semana sin arroz.

Xavier Domingo

ARROCES PARA QUE
PUEDAS MIRAR
ETERNAMENTE





ARROZ BLANCO

Arroz blanco al ojo.

Agua al ojo.

Calentar el agua, en una olla de barro, cuando esté hirviendo le agrega el arroz. Lo mueve en un movimiento andante, pero andante. Cuando el agua desaparece, baje la llama. Al fuego le pide acariciar la olla con la más suave iluminación. Se cubre la olla con un trapo, y sobre él la cubierta de barro.

No le quepa la menor duda, el arroz le agradecerá que lo hayan tratado bien.

He escuchado muchas veces:

“Estás como el arroz blanco: en todas partes”.

LA ÚLTIMA CENA

Cuando uno de sus panas se ausentó por varios días. Coincidió su regreso, la noche en que Judas vendía a D'Jesús, por unos cuantos centavos.

El pana llegó a casa de Magdalena y le preguntó a la Magdalena por su Maestro, ella más inocente que nunca le dijo:

—D'Jesús está en una cena de despedida.

EL ARROZ SALTA EN EL CIRCO

(69 versión)

Se abre el telón. ¡Este es el teatro del arroz! ¡El teatro de la ciencia, de un arte, de la costumbre y de los sentimientos! Este día van a presenciar ustedes, señoras y señores, el eterno arte de mover el alma. ¡Que se prendan las luces, que las damas salgan, que la música se escuche, y que todos pongan atención, porque comienza el arte del encantamiento! Son luces amarillas, luces violetas, luces rosadas, es el alucinante espectáculo de los soñadores. Para nosotros, señores, todos los días son festivos. Olores y colores. La máscara hechizará este día de esplendor ¡Este es un arte en que es preciso que cada cual parezca lo que es! ¡Señores (redoblan los tambores y un rayo de luz ilumina la boca de la vida) ¡Señores... Nuestra trapecista para ustedes! (Se oyen aplausos, las miradas del público, la atmósfera cargada de humo, los corazones palpitan casi a punto de estallar) ¡Es la dama de corazones!. Ahora ella asciende en el trapecio, da dos vueltas mortales y cae en los brazos del amante herido. ¿Qué pasó? Si el amante besa una rosa, la rosa besa al amante enamorado. Es el amor, señores, acaban de ver ustedes el acto mágico del amor. Doble salto mortal y una mirada llena de estrellitas. Señores, este es el amor. Porque así es como se encanta el rostro del corazón. Otro doble salto mortal que es diferente al otro que es del corazón al arroz.

ARROZ CON HONGOS Y CHAMPAÑA

En Verona, los Capuletos y los Montescos se peleaban. De estos encuentros salió el amor de Romeo y Julieta. En la versión encontrada en Padova, en 1593, cuatro años antes de la publicación del libro, se representó por primera vez el drama de Shakespeare. El final era distinto. Julieta, después de muerto el conde Paris, de verlo rezar y llorar su muerte, y ver a Romeo como se envenena a sus pies, sigue bebiendo del licor que le dio el Fraile. Y luego se escapa con el Fraile. Y recogen la carta que no llegó. Se van lejos y lejos. Amándose de árbol en árbol, debajo de las matas de plátanos, encima de las auyamas, de las dos tortas de manzana mal cortadas, de las borracheras del Fraile, de sus impertinencias y malos hábitos. En esos parlamentos ella no se desespera, ni se quita la vida con el puñal de su amado. Nada de eso. Ella se va con el Fraile. Tenían conflictos y agradables momentos. A Julieta le daba hambre y al Fraile le daba hambre y comían. Caminaron por la orilla de los ríos, se abanicaron entre el final de la tarde y él de una espina que se clavó Julieta y quedó en su dedo gordo por más de cuatro meses. Cuando descubrieron los mejores instantes, el Fraile prometió colgar sus hábitos. Era para que cualquier corazón se rompiera, para que los ojos se llenaran de perturbaciones, también era una historia triste, desgarrada. Pero bien le valió la pena a Julieta escaparse con el Fraile.

En 1592, cinco años antes de que se conociera este drama, moría San Juan de la Cruz. Él ya había escrito:

*Esposa. —Apártalos, Amado,
que voy de vuelo.*

*Esposo. —Vuélvete, paloma,
que el cielo vulnerado
ciervo vulnerado
por el otero asoma
al aire de tu vuelo, y fresco toma*

(Canciones entre el alma y el esposo)

San Juan de la Cruz, un santo santificado por el papa Benedicto XIII, creador de los Carmelitas Descalzos, autor del *Cántico espiritual*, fue visionario y presencié estos amores.

Don Álvaro *e innamorato di* Leonora de Vargas, *figlia del marchese di Calatrava, e la fanciulla ricambia il suo amore.*

El Fraile se ha enamorado de Julieta Sorpresiva, hija, igual, y como en *La fuerza del destino*, Leonora se refugia en un convento, y don Álvaro la busca. Se bate a duelo. Aparece don Carlo, su hermano quien jura vengar la muerte del padre y la traición de la hermana. Y se disfrazan todos, y huyen. Julieta jura vengarse de la cachetada y de la patada que le dieron por las nalgas. Ella, encerrada en su convento, piensa si es con un cuchillo que lo hará, le gustaría ver al Fraile durmiendo y cortarle su sexo, después cortarle la barba, pero le da miedo el cuchillo. Su amor es más grande. Por eso escapa.

El Fraile se asoma a la ventana. Se asoma a la ventana para ver cuándo regresa Julieta.

INGREDIENTES

300 gramos de arroz
2 zanahorias
Curry madrás
1/2 kilo de hongos frescos
1/2 manojo entre perejil y albahaca
Soya
6 cucharadas de crema de leche
1/2 botella de champaña
1/2 litro de caldo de cabeza de conejo

PREPARACIÓN

Se sofríe el arroz con siete cucharadas de aceite de maíz y se le agrega el curry (al gusto).

Se pican las zanahorias en cuadritos muy pequeños, también el perejil y la albahaca. Se agregan.

Después que esté todo crujiente se le pone medio litro de caldo de cabeza de conejo. Le incorpora el arroz y lo mueve con tenuidad. Cuando se esté secando, le agrega cinco copas de champaña. Espera hasta que llegue al nivel del arroz. Baje el fuego. Lo cubre con una tapa fuerte cubierta de un paño para que absorba el vapor.

Aparte, en una sartén, se sofríen los hongos cortados (hay que lavarlos bien con jugo de limón). Cuando estén listos, le añade la soya (a gusto). En una cacerola adecuada se pone el arroz, los hongos y la crema de leche. Se revuelve. Y se come como lo hacían Julieta y su Fraile en los mediodías de primavera.





ARROZ MOJADO COMO LLAMÓ MARGUERITE DURAS EL PRIMER DÍA QUE LLEGÓ EL HOMBRE A LA LUNA

El hombre su pie lo ponía por primera vez en la Luna. Todos mirábamos el acontecimiento en los televisores, la desaparición del blanco y negro, la aparición del color y la bota americana simbolizando la nueva conquista de los poderosos del Imperio en su continua carrera armamentista y de poder. Era la casa de Jean Michel Fossey en París, estábamos reunidos y cocinando con Marguerite Duras. Fossey enamoraba a una joven y bella negra venezolana, con la cual tuvo un ancestro francés venezolano. La escritora cubana Nivaria Tejera, venía de ganar el Premio Seix Barral. También estaba una condesa venida a menos, acompañada de un perrito pequinés. Joyce Mansour se fumaba un largo tabaco cubano. Escuchamos su poema:

*Mi risa vuela alto
Más alto que los capelos de los cardenales
Más alto que la esperanza
Mis pechos sonrían cuando el sol brilla
A pesar de mis vestidos a pesar de mi marido
Soy feliz siendo tan fea
Porque los buitres me aman
Y Dios también.*

Preparábamos el Arroz Mojado con el agua de los brócolis. Y éramos felices en el circo, felices en el mejor espectáculo, en la mejor locura que se hace cuando uno es una persona que detiene el tiempo en sus ojos y en las formas deseadas del deseo. En el circo, o estamos, o nos tienen que encerrar en las jaulas con los monos o con los leones. Como

estoy en él, continúo con la preparación del Arroz Mojado, arroz frito con langostinos, camarones, calamares, nabos y trozos de manzana con agua de brócolis.

INGREDIENTES *(para 6 personas)*

250 gramos de arroz
300 gramos de langostinos limpios
300 gramos de camarones
250 gramos de ruedas de calamares
150 gramos de guisantes verdes
1/2 kilo de nabos
3 manzanas amarillas
2 cebollas
3 ajos
1 ajoporro
Sal y pimienta al gusto
Glutamato de sodio
Salsa de soya
Aceite de maíz
Corazones de brócoli
1 copa de *Pernaud*
1 litro de caldo de brócoli

PREPARACIÓN

Cocine el arroz sin sal con el agua de los brócolis. Lo deja reposar, hasta que esté frío y graneado. Los ajos, la cebolla y el ajoporro en cuadritos los sofríe en aceite caliente. Corte los langostinos en tres, los une a las ruedas de calamares y los camarones. Cuando agarren el color dorado de los atardeceres en el Parque de Luxemburgo caminando con Marguerite Duras, agregue el arroz, los guisantes, la soya, los nabos seccionados en rueditas y las manzanas en cuadritos. Tres minutos antes de terminar de freír el arroz con sus acompañantes, añada el ajoporro y el cebollín separado en tiritas, revuelva bien. Prepare aparte una tortilla francesa muy suave y la parte en trocitos. La agrega. Decore con los corazones de brócoli. Y lo baña con la copa de *Pernaud*.



DEL SABER DEL GUSTO

(La tentación de la carne)

*Este frágil cuerpo
se empeña en
creer que es
más que carne.
Se siente seductora
y es apetitosa.*

*Como esto que fluye
y se espesa y hace
que este pobre cuerpo
anhele lo absoluto
y cae frecuentemente
(por fortuna) en la
tentación.*

Stefania Mosca

ARROZ A LA HÚNGARA

Esta receta es de una familia campesina de Győr en Hungría, me la envió Andrés Ortega después de prepararla unas 37 veces seguidas, agregándole otros ingredientes como dátiles, frutas, nueces, avellanas, almendras, pasas, alcaparras, aceitunas, piña, maderos, esencias. Hizo un plato húngaro, con mucha húngarí.

INGREDIENTES

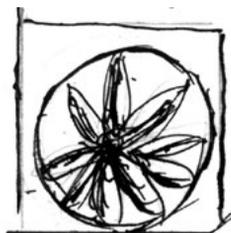
- 2 tazas de arroz (rasas)
- 1 cabeza de ajo
- 5 hojas de laurel
- 2 cebollas grandes
- 3 pimentones grandes
- 2 zanahorias grandes
- 2 cajitas de pasas pequeñas
- 6 ciruelas pasas grandes
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada grande de sal
- 1 lata pequeña de maní salado
- 150 gramos de queso parmesano rallado.

PREPARACIÓN

Se colocan las 5 hojas de laurel alrededor del fondo de la olla formando una estrella. Luego de lavar bien el arroz se esparce sobre las hojas de laurel uniformemente, cubriendo todo el fondo de la olla. Luego, el ajo, cortado muy menudo. Encima, la cebolla bien picadita. El pimentón, igual. Después, el aceite bien esparcido y la sal. Luego 1 caja de pasitas. Después, se coloca la mitad de las zanahorias en cuadritos, la otra caja de pasitas, el resto de las zanahorias. Finalmente, encima el maní salado.

Se agregan 4 tazas de agua. Se tapa y se cocina a fuego lento durante unos 20 o 25 minutos hasta que se haya secado casi totalmente el agua.

Se revuelven bien todos los ingredientes y se deja a fuego muy bajo otros 5 minutos. Al servir, polvorea el queso rallado.



ARROZ “REMEMBRANZAS DE HUNGRÍA”, OTRA DE ANDRÉS ORTEGA

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz de grano grande
- 7 hojas de laurel
- 12 dientes de ajo grandes
- 1 cebolla grande
- 4 pimentones rojos
- 12 ajíes dulces
- 2 zanahorias grandes
- 7 ciruelas pasas grandes
- 1 cajita de pasas
- 10 alcaparras
- 20 aceitunas grandes (pueden ser rellenas)
- 4 cucharadas de aceite vegetal (no de oliva)
- 400 gramos de atún bien escurrido, o de pollo hervido desmenuzado
- 1 cucharada de sal (o al gusto)
- 1 tacita de vino blanco

Se usa una olla eléctrica Hitachi para cocinar arroz.

PREPARACIÓN

Se limpia y se remoja el arroz. En el fondo de la olla se colocan en círculo las 7 hojas de laurel, al tiempo que se dice 7 veces: *Esto me hará sano, fuerte y feliz.*

Se cuele el arroz y se coloca sobre las 7 hojas de laurel, debidamente esparcido y acariciándolo amorosamente, al tiempo que se le dice: *Cada uno de tus granos nutrirá mi cuerpo, agudizará mis sentidos y enriquecerá mi inteligencia y mi sensibilidad, para hacer de este fugaz tránsito por la tierra un mundo exquisito y pleno de felicidad.*

Los vegetales, picados uno a uno en porciones pequeñas, se colocarán en capas, en este orden: el ajo junto con la cebolla, el ají dulce con el pimentón, la sal bien esparcida, las pasas pequeñas, una capa de zanahorias en rueditas, el atún (o el pollo), las alcaparras, otra capa de zanahorias en rueditas, las ciruelas grandes picaditas y las aceitunas.

Finalmente, la tacita de vino blanco (que no esté agrio) se mezcla con agua hasta completar 4 tazas exactas de las usadas para medir el arroz, y se añaden por los lados al conjunto de la olla, para luego echar el aceite a razón de una cucharada por cada lado.

Se tapa la olla, se enciende el botón del máximo calor y se dice: *Quedas en manos de los dioses.*

En este tipo de olla, la tecla se desconecta automáticamente a los 20 o 25 minutos, dependiendo de la cantidad de arroz. Al saltar la tecla se espera unos cinco minutos para abrir la olla, se aprovecha de respirar profundamente su vapor y, con un cucharón se mezclan los ingredientes; se vuelve a tapar la olla por cinco minutos y ya está listo el arroz para obsequiarlo al organismo.

Si se trata de personas preocupadas por su apariencia física, el banquete puede alcanzar para unos 8 comensales; pero si prevalece la tentación irresistible del sentido del gusto y se da rienda suelta a las sensaciones que provoca esta celestial preparación, un solo mortal puede dar cuenta de todo el contenido de la olla (sin las hojas de laurel, por supuesto).

Es tal la exquisitez de esta “alquimia vegetal”, que al momento de ingerirla es bueno escuchar lo que cada cual comenta espontáneamente, ya que de acuerdo a ello recibirá o no la bendición de los dioses.

ARROZ COMO LO PREPARA MI MADRE RITA D'JESÚS

Madre hay una y me tocó a mí.

Graffiti en La Campiña

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

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

Comience a cocinar con la sal en grano, el ajoporro y un ají dulce, los muslos de los pavos y 18 minutos después introduzca las pechugas de los pollos. Cuando estén blanditos se retiran del caldo, que se debe utilizar para el arroz.

Al estar frías las carnes las corta en cuadritos pequeños.

Aparte prepara una

CREMA BECHAMEL

3 tazas de leche descremada
3 cucharadas de harina

3 cucharadas de harina sin sal
3 cucharadas de mantequilla
Jengibre al gusto
1 cebolla cortada en cuadritos
Pimienta de cayena molida y sal al gusto
Un pequeño baño de nuez moscada

En una olla de barro, sofría la mitad de la mantequilla con la cebolla, mueva con una cuchara de madera. Agregue la leche, y luego la harina diluida en otra media taza de leche. Mueva lentamente. Agregue la pimienta y el jengibre, al final la nuez moscada. Cuando sienta que esté espesa, apague el fuego y la deja sobre la hornilla.

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

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

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

Lo mete al horno por 17 minutos a 300°C. Los dos últimos minutos sube el horno al máximo.



ARROZ PRIMAVERAL

Cocine 300 gramos de arroz.

Le agrega cortados en cuadritos:

perejil, apio española, pimentón, aceitunas negras y verdes, hongos frescos, vainitas, alcachofas. Poca sal.

Cuando el arroz esté en su punto, le contenta el espíritu a la preparación del plato con: pasitas de Corinto, piñones y nueces.

Al final, unas hebras de azafrán.

LA CONCIENCIA DEL GUSTO

¿Tendrá conciencia el gusto? —se pregunta el sabor. Es una interrogación donde el sabor abre las sensaciones y se enfrenta con las facultades que el gusto tiene. Es una búsqueda de la variedad de sabores. La lucidez del sabor le crea paroxismos al gusto. El gusto insípido desespera las papilas gustativas, las desespera y les alcanza, sin duda alguna, la validez del sin sabor. Una fruta a la que se le ponga sal cambia de sabor. No se puede decir “Este cambur me sabe a manzana” ¿Entonces a qué le sabe la manzana? Cada sabor debe conservarse con su propio sabor. Una manera de tolerar el picante es comiendo picante. Lo mismo ocurre con el ácido y el amargo. El placer de cada sabor sugiere el capricho y la coquetería del mito. En la imaginación el sabor es más acuciante, en el sabor es el milagro. Milagro de Dios los distintos sabores. Sabor a mí.

ARROZ DE ÁNGELES

La ingenuidad del ángel adquiere forma humana, despoja la iconografía de las hojas frescas. Escapa hacia el cielo, con la fuerza del tiempo, salvaje. El signo coincide con el lenguaje. Motiva las fibras del sueño. Le gana la pasión. Conserva el deseo. Retumba. El paraíso señala el camino. La flor proporciona el sentido de la voz. Orienta al hechicero. El movimiento del árbol en la caída de la escoba comunica el jardín y la sala. En el jardín los carnavales crecen hacia la escalera de metal. Y bailan con la linterna. Los bombillos siguen coleando. Y es en la oscuridad donde se encuentran.

En los informes encontrados en los archivos y baúles de los alquimistas y románticos poetas del siglo XI, se anima el impulso con el preparado de este arroz mediante un principal tránsito al mundo subterráneo al apego y amor humano y real. Los principios consistían en el tiempo de cocimiento y de la asimilación del fuego en el encendido fogón. Gastón Bachelard nos lo hace ver en *Psicoanálisis del fuego*:

(...) Si tú no logras encender el fuego, la quemazón del fracaso roerá tu corazón, el fuego permanecerá en ti. Si tú lo produces, la esfinge te consumirá. El amor no es sino un fuego que transmitir. El fuego no es sino un amor que sorprender.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

Sin previo aviso agarre una olla abierta a la luz de la noche. Déjela en el patio trasero. Déjela que mire su mirada a la media luna. A la media luna de los primeros días de mayo es cuando comienzan las lluvias. Deje que la olla se llene de agua. A la mañana siguiente la tapa. Al tercer día comienza la preparación del arroz. Se pone a calentar el agua hasta formar existencia el hervor. Se convoca las buenas sensaciones y el río de la visión calcula el doble de agua con relación al arroz.

Le agrega diecisiete clavos de olor. Un temperamento de sal marina.

El arroz lavado y acariciado en beneficio de la pasión. Cuando el agua baje a ras del arroz lo cubre con un trapo entusiasmado del vapor. Lo tapa bien. Y más allá al comerlo se sentirá como una perdiz.



ARROZ CON POLLO COMO LE GUSTABA AL POETA VÍCTOR VALERA MORA

Víctor Valera Mora, refiriéndose al río La Pedregosa, consideraba que el agua merecía nuestro respeto y nuestra humillación, cualquier duda era disminuir el asombro. Recoger esta aberración era lo que nos hacía ser débiles. Éramos débiles a sus aguas heladas. Entonces, claro, nos tranquilizaba perseguir los extremos, la búsqueda absoluta del agua helada, la búsqueda del vértigo. El encuentro, sin sufrir por ello, transfiguraba nuestras apariencias. En la incertidumbre más lúcida la venganza era vivir. Participar en el conocimiento primitivo. La flora fríamente calentaba nuestros cuerpos.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

250 gramos de arroz
700 gramos de pechugas de pollo
3 cebollitas rojas pequeñas
4 dientes de ajo
300 gramos de tocineta ahumada
2 pimentones: uno rojo y uno verde
2 zanahorias
Cebollín
300 gramos de guisantes naturales
Ají dulce al gusto
1 taza de aceite
Sal al gusto
1 cucharadita de azafrán

El poeta Víctor Valera Mora era un enamorado de las cocineras quebrantadoras del grano, ellas le preparaban este arroz. Él las encantaba y les cantaba canciones mexicanas. Otras veces les leía poemas:

LABERINTO

*Yo he bebido aguas de oro de la mujer amada
Yo he bebido sangre sudor y lágrimas
de la amistad de la mujer amada
Vapuleado por los celos y las incomprensiones
he bajado a los dos infiernos y he visto
una gran sombra y una puerta secreta.*

PREPARACIÓN

Sofreír en aceite de maíz la cebolla y los ajos cortados en cuadritos, con la tocineta picada en lonjitas. Cortar las pechugas de pollo en cuadritos, y dorarlos. Cuando estén listos le agrega el caldo que previamente ha preparado con 7 tazas de agua, las zanahorias y el cebollín, el ají dulce. Agrega el arroz. Lo deja cocinando hasta que agarre su punto y el arroz esté al dente.





ARROZ A LA CUBANA COMO LE GUSTABA AL POETA GASTÓN BAQUERO

*Acaso soy un loco,
porque las voces me están llamando,
me están urgiendo desde la noche,
desde la luna, desde el silencio de mi cuarto,
para que eche a andar y recorra a pie los mares del
mundo.*

Gastón Baquero

INGREDIENTES

2 cebollas cortadas
4 dientes de ajo
600 gramos de cangrejos azules
3 pimentones verdes
1 langosta pequeña
2 copas de vino blanco
Pimienta blanca
1 copa de jerez
Sal marina molida
3 tomates
Aceite de oliva
200 gramos de piñones
Queso pecorino
Azafrán

Para un paladar tan exquisito como el de Gastón Baquero el arroz a la cubana se prepara con cangrejos azules de río y con una langosta pequeña. En vez de los quesos de año, viejos y duros. Estire el sueño a un queso pecorino joven. Un queso ligeramente dulce. Nada de pecorino picante.

Las dos cebollas cortadas en cuadritos se deben dorar junto con los cuatro dientes de ajo.

Limpios se cortan en tres pedazos los 600 gramos de cangrejos azules, tres pimentones verdes seccionados en tiritas, y se agregan al encendido aceite y se mezcla con la cebolla y los ajos.

La langosta pequeña viva se debe hundir cuatro veces en el agua hirviente, al sentir el último suspiro de la langosta, suspire usted también de la desvergonzada muerte bajo sus manos de este crustáceo, que no vino en espesas nubes arrasándonos, sino en animal marino, en carne deliciosa. Considérelo una situación de emergencia, y trabaje contra el tiempo y la moral. En dos palabras el canibalismo, el marbalismo y nuestro espíritu necrofilico causa sismos en el palabreo de la cabeza.

Gastón Baquero nos lo dice:

III

Yo soy el más feliz de los infelices.

El que lleva puesto sombrero y nadie lo ve.

El que pronuncia el nombre de Dios y la gente oye:

Vamos al campo a comer golosinas con las aves del campo.

*Y van al campo aves afuera a burlarnos del tiempo con la
más bella bufonada.*

*Pintando en la arena del campo orillas de un mar dentro
del bosque.*

*Incorporando las biografías de hombres submarinos
renacidos en árboles.*

*Athalía interrumpe todo esfuerzo gritando hacia los cielos
traición, traición!*

*Nos encogemos de hombros y hablamos con los delfines
sobre este grave asunto.*

*Contestan que se limitan a ser navíos inesperados y tálamos
de ruiseñores.*

Que los dejen vivir en todo el mar y en todo el bosque.

Escalando los delfines los árboles y las anémonas.

*Comprendo y sigo garabateando en la arena.
Como un niño inocente que hace lo que le dicten desde el
cielo.*

(Palabras escritas en la arena por un inocente)

Una vez cocinada la langosta la saca del caldo, la deja reposar hasta que su temperatura sea de un ligero vuelo en la adivinación mágica que han mantenido siempre los poetas de la isla de Cuba, por su tejido con el mar abierto.

Corte en cuadritos la langosta.

Al caldo de la langosta le agrega dos copas de vino blanco, pimienta blanca, una copa de jerez, sal marina molida, tres tomates estrujadísimos. Incorporar el aceite con las cebollas, el ajo y los cangrejos. Añada los 200 gramos de piñones.

Y viene el arroz el cual moverá junto con los pedazos de cangrejos y de langosta y de todos los ingredientes que están contentos en la olla.

Al poeta Gastón Baquero siempre le ha gustado esta versión del arroz a la cubana cuando al final le agrega el queso pecorino, un poco de azafrán y aceite de oliva.



TRES NADAÍSTAS COMEN ARROZ

Después que Jotamario Arbeláez descendió la escalera real del pájaro de hierro, todo iracundo devoró el arroz celeste con el diente fino que mordía 1500 veces, o más. No era una extraña visión de su curandero y acompañante Elmo Valencia. Delirio, ni colirio. Delirio de no saltar los dólares ni los pesos desde el noveno piso. Papá, me hacen daño los zapatos nuevos. En las calles de Cali las trota-conventos andan con el solitario de cabellos bermejos, con el canario y el ángel. Y sabía usted que María bebió jugo de borojo. Y eso que en Cali hay una estatua que los pájaros no cagan por respeto al romanticismo. Y por respeto a sí mismos. Así mismo se mueven las manos de Eduardo Escobar, también comiendo arroz, y volando en un caballo de madera. Y escribe sobre el arroz:

*Para poder decir
algo relacionado con el arroz
Primero debo pensar
tantos días
cuántos arroces-granos-
tiene una paella para tres.*

Y de puro amor loco los tres nadaístas leen sus poemas. Los titulares de prensa. El Nadaísmo es la irreverencia absoluta y forma parte de la historia de Colombia. Dos nadaístas beben agua. Tres nadaístas han respondido a la desazón, a la desesperación y a la crueldad que han vivido por muchos años de violencia. Un nadaísta es un Nadaísmo. Ya el monje sabio y poeta Gonzalo Arango lo dijo: “Más vale tener a mi madre en libertad plena, y no en una capilla literaria, que un anarquista y ateo llevando en

la mano una botella de whisky”. Pero Jotamario viene tempestuoso con su declaración de amor. Creando puentes, espíritus cercanos. Abriendo puertas cerradas, orificios sagrados. Jotamario Arbeláez arrozado dice:

*Cada vez que escucho un poema
me siento arrozado. Y me
da hambre de arroz tu
piel que me toca.
A: la vida es nada y arroz,
que es la versión de eduardo,
propongo nada en dos platos
que es lo que queda después
de contemplar el arroz con
la boca abierta*

EL GUSTO CON SUS PELOS TRENZADOS

Nos hace creer que todo pelo y pelo trenzado corre en sus aventuras. Misterios de la apariencia. El gusto muere y acaricia. Es sobrio cuanto más arde. El trineo del Ciudadano Kane salta. Saltó cuando Platón, citó en el gran Banquete, a los amigos del pensamiento (valga decir amigos y filósofos). Lo que venía era contra los poetas. Calificativo de cualquier copa de vino, del implacable de Atenas. Platón expuso su animadversión para con los seres más frágiles: los poetas. Los erradicó, no de un plumazo, sino con voces adversas de su famosa República. Estamos en el Banquete. Para un colombiano, aristotélico, soñador, arbitrario, conversador sobre El Banquete. Ahí la razón es la verdad. Y el que queda es. Hablo del tiempo de cada uno. Pero sigo. Voy a decir por qué no hubo chivo expiatorio. Más fármacos que Sócrates, quien por soñador con la juventud tuvo que manejar la cicuta.

—Empuje el trago, poeta—beba el trago.

Bebida letal, por cierto. Y si no lo saben, Pharmacón es el Chivo Expiatorio. La incorporación hace peligrosa la palabra. Y la farmacia hizo el vino y todos los remedios para el dolor del alma. Así Ovidio en el arte de la palabra, y un general romano,

maula de las conquistas de Asia, Lúculo de las Damas sin emoción, a quien recuerdan en los picarescos libros llenos de ajos y de remordimientos. La primera vez que el profeta Gonzalo Arango le habló a Elmo Valencia, este dijo que le había dado vuelta a la tuerca de su vida al comer tuercas y

A COMER ARROZ CON CÁSCARA

*Si hacemos el amor en un arrozal
la humanidad se quedará sin arroz
durante un siglo.*

*Mi maestro del Zen-Macrobiótico
me enseñó en Tumaco (litoral del Pacífico)
a comer arroz con cáscara para eliminar
todos los gusanos del cuerpo.*

*Al comienzo el arroz cocinado me producía
náuseas, pero una vez que me habitué
al sabor, nunca más sufrí enfermedades
porque los gusanos los eché no solamente por
el ojo del culo sino hasta por los oídos.*

Elmo Valencia

El nadaísta venezolano Caupolicán Ovalles, dice:

*Yo vengo del infierno de un arroz desconocido
De atrás para adelante me he vestido
De un arroz marginal casi frío
De un arroz con alma de corneta
De un alto gavilán sin tetas
De un monocorde arroz
En playa desasido
En flores graves del olvido
Beethoven de arroz
Jaula de máscaras al fondo de un hervido
Yo soy el arroz casi perdido de tus ojos
Yo soy el arroz que quema el lindo arroz ya fenecido*

*Vivo en el arroz emblandecido
Como si fuera la maraca de la suerte
En la lotería de mi arroz tú ya desprendida
Nunca bailarás de mis arroces el sentido
El simple arroz a paso de redoblante muerto ha sido
Con mi capa de paella
Con mi azafrán
Con mis olivares de ti he presentado el arroz amargo
Del olvido.*

QUÉ TANTO ME GUSTA EL GUSTO

*Tengo el gusto de contestarte
mis impresiones acerca del gusto
el gusto no es uno sino todos
los sentidos
el gusto que me da verte
el gusto que siento oyéndola a ella
el gusto respirando el olor de esa
 joven que pasa
el gusto de sentir el frío de los
 páramos
y el gusto de saborear el cordero
 asado que sacrifican por nosotros
y hay el gusto más intelectual de
hablar de Montaigne y
 contemplar a Soto o Picasso
y el gusto incomparable de
 besar a esa mujer recién conocida
y responderle: el gusto es mío*

Jotamario Arbeláez

EL GUSTO DEL POETA NADAÍSTA
EDUARDO ESCOBAR

¿El gusto? El regusto. Es un aprendizaje y un olvido. Descubrir y liberarse de lo nuevo. Lo primero es la luz. Lo segundo la teta materna. Y después no haces otra cosa que repetir el placer doliente de estar vivo. Y la renovación de la mujer. Pero todos los gustos, regustos y disgustos no son más que arrastrarse al placer de morir. Y sin embargo, morir es imposible. Todo es eternidad en la ilusión del tiempo, que mientras comemos nos come.

Mucho gusto.



UN PICANTE DE EDUARDO

Cuatro cucharadas de maní y una taza de leche.
Ají y sal al gusto. Unas briznas de perejil.
Todo se licúa.



ENSALADA DE ARROZ DEL OBISPO COMO LE APETECÍA A LA VENERADA-VENERABLE

A un obispo con pretensiones de cardenal, muy amigo de la Venerada, le gustaba el aroma de este arroz. Siempre pensó: “Mi apetito y glotonería me permite abrir caminos hacia las papilas gustativas, hacia los sentidos y hacia el eterno placer de degustar, de comer, de celebrar ante el altar este plato perturbador de los sabores. Amén”.

INGREDIENTES

300 gramos de arroz
250 gramos de maíz en grano dorado
500 gramos de camarones grandes
300 gramos de langosta en cuadritos
200 gramos de púlpitas
2 pepinos
1 zanahoria grande
200 gramos de queso pecorino en lajitas
1 1/2 limones
Hojas de albahaca frescas
Aceite de oliva virgen

PREPARACIÓN

Cocine el arroz con agua bendita. Sal en grano. Al estar en su punto y granulado le chorrea el jugo de 1 limón y 1/2.

Aparte, en una bandeja honda, mete picados en cuadritos la zanahoria y los 2 pepinos. Y cocinados en pedacitos los langostinos, la langosta, el pulpo y los camarones. Lo revuelve suavemente. Le agrega el arroz. Desmenuza las hojas de albahaca y le chorrea por encima aceite de oliva.

ENSALADA DE ARROZ CANTÁBRICO

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 300 gramos de atún natural
- 10 filetes de anchoas
- 2 cebollas pequeñas
- 6 tomates
- 1 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de vinagre de vino
- 2 cucharadas de mostaza

PREPARACIÓN

- Se cocina el arroz con agua y sal. Se deja reposar.
- Aparte se cocina el atún en baño vapor, se desmenuza.
- Se cortan las anchoas.
- Los tomates se cortan en trozos pequeños. Se añaden.
- Todo se revuelve
- Y se prepara una vinagreta con:
Aceite de oliva, albahaca,
Sal al gusto



LOS AMOROSOS SE DESPIERTAN COMPLACIDOS

Los amorosos siempre flotan en el aire. Sostienen en sus movimientos la vibración del amor. Forman un solo cuerpo. Se escuchan en el silencio de los silenciosos. Toman champaña y vino blanco. Y cuando tienen pocos días de amores pueden tomar hasta aguardiente blanco y se sienten felices. Los amorosos son temblorosos. Se pierden en el desastre de las situaciones insólitas. Arrastran el pecho hasta los árboles feroces y ondulan en la pesadumbre, en la admiración, en el sueño de lo imposible. Anidan en cualquier orilla de camino, y debajo de cualquier puente son los más amorosos. Así se la pasan hasta que descubren la cotidianidad. Cuando descubren la cotidianidad, aparecen todos los defectos y los amorosos dejan de ser amorosos. Los amorosos se despiertan complacidos de haber vivido un sueño amoroso.



POEMA PARA LOS ESTUDIOSOS
Y BIÓGRAFOS

*No me expliquen:
prisma de mil caras,
soy insondable, abisal.*

*La poesía no es un espejo,
es un estado momentáneo.
Si me retrato, luego me desdigo,
me transfiguro, horizontalizando
mis emociones e incertidumbres.*

*Amo lo imprevisto,
me duele lo que adivino;
no me ofrezcan banquetes masticados.*

*La claridad no la tengo en mi superficie;
es necesario un cuchillo para hacerla fluctuar
al grano, soy cuarto creciente en luna llena.*

*No me expliquen por las palabras,
por el bigote ni por la pipa.*

**(Fernando Ferreira de Loanda, poeta de Brasil.
Nació en São Paulo de Luanda, Angola.
Desde 1936 vive en Río de Janeiro).**

XIV CANTO DEL ARROCERO A FIN
DE MILENIO

*El arrocero es arrocero. Su diferencia es no quemar más nada.
Mujer bonita es arrocera. Es no salir obstinado de ella, para
que de verdad sea arrocero.*

*Por ahí viene el arrocero -dicen muchos-. Ese es un espíritu
arrocero. Si brilla es literal.*

*Las revistas gastronómicas, las mesas con los nombres de los
invitados. Los Chanel. Las minifaldas, cómo no van a ser arroce-
ros. El Rock Country, las esencias, las emociones, los siquiатras,
las siquiатras, el terapeuta, la analista, la esteta, la manicurista,
el defensor de los perros presos (valga decir perros encanados).*

Las sandalias no son arroceras, son chancleteras.

Elizabeth Taylor es arrocera.

*Los matrimonios por la iglesia, los cazadores en los arrozales
y las gaitas son existencialistas.*

*Las marcas en los trajes y los zapatos de goma para los jóve-
nes son arroceros, y además objetos peligrosos. La virginidad del
hombre es arrocera, mientras que la virginidad de la mujer es
arrocero. El arrocero monjil. El tiempo para llegar.*

Y la noche siempre me ha dicho que es arrocera.

Los cómicos y los lerdos, es lo mismo que decir neocursis.

*Qué barranco de memoria, de pérdida de inteligencia. No de
grandeza como Chaplin, Cantinflas o Buster Keaton.*

*Los críticos de arte, de literatura, los ensayistas, o son brutos
y necios por la cantidad de palabras que dicen, o son arroceros,
como el león. El postmodernismo, desmontar y montar, desfun-
cionar el discurso amoroso, la palabra que no le cuesta al corazón,
los sentimientos en palabras, la muerte de las ideologías, los que
participaron en el Congreso del Despecho, en el Congreso de la
Brujería. Los fuegos artificiales son horribles como las series
del futuro y de terror. El bolero, las palmeras borrachas de sol,
las resonancias permitidas, la cursilería de lo que somos, el neo-
rrealismo, las canciones de amor -quíereme por favor-, el tú me
quieres después de hacer el amor y las carreras artísticas son post-
modernistas y arroceras.*

PUTONG PUTI (TUYO ES EN REALIDAD)

¿Cuándo comienza la belleza? ¿La belleza es una invención del hombre, o de los Dioses? Pregunta importante para el que se siente Dios. Soy el Dios del arroz, María es la Diosa de los cuentos infantiles, de los recuerdos, pensamientos, frases.

¿Cuándo fue la primera vez que vivimos en la belleza?

Pongo la mano sobre la cara. Pienso si existo en los ángeles, en los angelitos regordetes, los del amor. En el pensar de Jorge Amado, los Putong son ángeles con sonrisas estúpidas, por eso el Putong es pagano. Filipinas es un archipiélago de islas que estuvo ocupado por los españoles, luego la descubren y pasa a los artistas norteamericanos. Y es una mezcla para los soliloquios de María, no le gusta nada. El Putong Puti sí, porque se prepara en Filipinas. Se prepara de noche. Para ellos el arroz es el símbolo de la reproducción, de la abundancia, de la tranquilidad, de la noche.

Se deja reposar el arroz, como el amor. Cuando el amor no reposa no es amor verdadero, decía Aurelio Arturo. Esto es trópico y lo hace diferente la Conquista Española mezclado con el espíritu poético del azar. El hombre del trópico define al Caribe. El filipino quema y huele a jazmín. El olor de nuestras abuelas con sabor a mí, con la ternura en la llama de la vela. “Y la llama de la vela tiene una buena muerte, muere durmiéndose”, como lo dijo el Bachelard.

El arroz es un pan. Pan la flauta. Representa los rayos del sol, el instinto, fases de la luna llena, los sentimientos de Saturno descansando. El fuego que hornea el arroz expresa la inteligencia de los mundos inefables y analógicamente misteriosos.

Navegaciones numéricas, ritos de las relaciones de los modos, zonas comunicadoras de recipientes y sistemas para los ocultistas.

Volvemos a lo fertilizante, al paso del proyecto de la madre, el camino correspondiente del Putong Puti, conexión, pirámide, interpretación, jeroglífico, pensamiento, alquimia, sentido de la hamaca devorada por la luna llena. Como en Fellini los amantes vistos por la luna llena. Luna susceptible, razón, acción vital y creadora, semicírculo, corriente alterna, ondulaciones del nivel y el sentido de la orientación.

En este jardín, en esta casa donde la calle del mar funciona, donde el padre crece en los emblemas frecuentes de las cenas, de las deidades, el Centauro es el cuadrado, la diferencia de lo vertical, el cantar de los versos, la realidad del mar que toma las mejillas. Mejillas como para Oquendo de Amat un cine, cine para Margot Benacerraf, su cine, su sal permanente, su manotajo de llaves, el reflejo.

El poeta filipino José Esperanza Espacio, descendiente de San Espacio de Bayeuk del 320, escribió:

SOÑADORA DE GRACIOSO SUEÑO

Soñadora de gracioso sueño.

Atracción del rocío

en su voz ansiosa.

Se desliza la secreta armonía,

la expresión suelta,

su extraño sentido.

Le ha sido revelado

el paisaje maravilloso

y concertado de abanicar

el color vivo de las mejillas.

Es propio de su exaltación

desplazarse en los helechos.

Y en el transcurso de sus indicios

lleva la noche

la prolongación del gesto

la cuerda del arpa sin cuerdas

El músico en

la primavera besa los senos

en el otoño las azoteas

el bosque favorece

el sortilegio.

OLLA DE PUTONG

Esta vasija ritual, de clara influencia filipina (nótese las incrustaciones de bambú, típica graminácea tropical, de uso común en las islas malayas) se utilizaba para las ofrendas de amor al Dios del Arroz, inventor de la belleza. De ello da fe el enquiridión de San Espacio de Bayeuk.

Recientes investigaciones realizadas en la Universidad de Cartago demuestran eventualmente un pluriuso: solo un estudio sistemático permitiría conocer los distintos usos y sus variantes.

Según Amado se ha utilizado mucho en la literatura, ya que puede contener las palabras más inusitadas.

Atítulo indicativo señalamos la posible relación entre el hoyo y la olla que se fundamenta sobre la estructura que se desarrolla alrededor de un vacío.



PUTONG PUTI

(versión de María di Mase)

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

2 tazas de arroz fermentado en agua de coco por una noche. Después molido en la licuadora

1 1/2 tazas de azúcar morena

1/2 cucharadita de sal

3 cucharaditas de levadura en polvo

Coco rallado

El arroz molido debe tener la consistencia del engrudo. Unir azúcar, sal, levadura. Mezclar bien. Llenar los moldecitos de crema de caramelo, solo por dos tercios, colóquelos en una olla para cocinarlos al vapor por una hora.

Recubra después de desmoldarlos con coco rallado.



ARROZ FRITO TRES DELICIAS, A LA MANERA DEL PINTOR FRANCISCO HUNG

El gusto se deja excitar. Rompe la cáscara de los sentidos. Desea lo sabroso, las modificaciones de los sabores y las sensaciones con sus propios elementos. Los delicados manjares arduos. Arduo es el cordero, los lechones lechales sazonados con nuez moscada. La lengua de ternera con punta áspera. Los menudillos de gallina a la menta. Ardua es la perdiz, el pato adobado, las pecaminosas lentejas.

El gusto se excita con el lebranche, con el *foie-gras* de Toulouse. Se enamora de la *fondue*. Un italiano se gustaría con las berenjenas rellenas de la *mamma*. Un argentino con la carne asada de su madre. Un gallego con el bacalao al ajo enamorado.

Hay gusto para todos los gustos.

La preparación del arroz Tres Delicias es la versión del Loto dorado como la prepara el maestro y artista plástico Francisco Hung.

INGREDIENTES *(para 6 personas)*

- 250 gramos de arroz
- 2 muslos de pollo guisados
- 200 gramos de cochino frito en cuadrillos
- 200 gramos de jamón cocido
- 150 gramos de tocineta frita en trocitos
- 1/2 pechuga de pato horneada en cuadrillos
- 2 cebollas pequeñas
- 3 dientes de ajo
- Aceite de maíz
- Salsa de soya
- 4 huevos

3 salchichas chinas
Pimienta y sal al gusto

PREPARACIÓN

Calentar el agua y cuando esté hirviendo le agrega el arroz y las 3 salchichas chinas. Cuando el agua desaparece, baje la llama. Cubra la olla con un trapo, y sobre ella la tapa de barro. Cuando termine de cocinarse, póngalo a reposar a un lado, lo deja enfriar.

Aparte, corte la cebolla y los ajos en cuadritos menudos.

Con los huevos prepare una tortilla a la francesa, la corta en cuadritos. Corta las 3 salchichas en rueditas.

En una sartén grande, caliente el aceite, sofría la cebolla, la tocineta, los trocitos de pato, de pollo y de cochino. Cuando vea que se estén dorando, agregue el arroz, la soya. Al estar todos los ingredientes unidos le agrega los trocitos de tortilla y las salchichas, y se sirve inmediatamente.





PATO COMO LE GUSTARÍA AL PINTOR FRANCISCO HUNG

Con el mismo espíritu de la cocina china, Francisco Hung preparaba el pato, dispuesto a crear dentro de la olla la ordenación del Universo con los gestos, con los ingredientes, y combinar las líneas de los hexagramas en las mutaciones de símbolos y en las dimensiones imaginarias de las constelaciones. Gustar del sabor fortifica y espiritualiza, combinar y unir las salsas fortifica los sentidos y las pasiones del alimento. Para los chinos sorber y gustar son los elementos precisos para mover el corazón del hombre al cielo: el Aliento y las Emanaciones de las papilas gustativas.

INGREDIENTES

- 1 pato
- Aceite de girasol
- Salsa de cerezas
- Soya
- 1 cucharada de glutamato
- 1/2 kilo de hongos naturales
- 300 gramos de rábanos picantes
- 5 tomates rojos
- Hojas frescas de céleri

Busca un patito no muy grande, el tamaño no hace la calidad de la carne. Un pato que no esté muy grasoso. Se mete al horno a 300°C por 25 minutos. Botará el resto de la grasa. Se saca, se deja enfriar, se deshuesa y se corta en trozos.

En una cacerola sofría los trozos del patito con aceite de girasol. Cuando estén dorados los trozos, agregue salsa

de cerezas y un poco de soya, una cucharada de glutamato. Corte el 1/2 kilo de hongos naturales. Agregue 300 gramos de rábanos picantes cortados en rueditas y 5 tomates rojos. Deje cocinar. 20 minutos después, lo saca de la cacerola y lo mete en un recipiente para servir, le agrega unas hojas frescas de céleri. Se acompaña con el arroz anterior.

ARROZ BLANCO CON LENGUA DE MUDA

En la acera de enfrente de mi edificio cuatro mudas se miran a los ojos. Suena la alarma de un carro estrepitosamente. Las mudas gesticulan y se hacen gestos. Se cuentan todas las historias que les han ocurrido en los últimos días. Las mudas alegres, felices de poder contarse sus cuentos. La más jovencita de todas manifiesta que había ido al cine con un amigo, y al final el muchacho trató de besarla. Y la muda se negó. Se negaba la muda o se negaba la mudez. Ella rechazó ese beso, pero le contaba a sus amigas que deseaba mucho que la hubiese besado, estaba enloquecida, suspiraba por el beso, ese beso deseado, muchas veces fantaseado en las meditaciones que hacía en su cuarto sola. Ella sola con su melancolía de ser muda, con su tristeza de no poder ser como el resto de los seres. Pero en el fondo era más feliz que nadie, no se encontraba en el límite de la realidad, su realidad era más silenciosa, era más privada, era muda que mudaba sus encantamientos para esos momentos sagrados de intimidad. Y siendo la muda íntima, las otras mudas eran iguales. Mudas iguales y por lo tanto mudas.

Yo las observaba desde la ventana de mi balcón, yo las observaba con malicia y algo de picardía, quería hacerles el amor a las mudas, invitarlas a una pequeña comilona. Mudas y todo, pero comidas. Y prepararlas con unos platos deliciosos, con pavo relleno de pavitas enanas, langosta en salsa de almejas con trufas blancas, lengüitas de bufalitas rellenas de funghi porcini y pasitas de Corinto. Arroz en todas las formas, arroz para las mudas, arroz para la muda. Pero a mí me gustaba mi muda. Yo quería comerme mi muda, comérmela, no era otra vaina sino comérmela, cortarla en trozos, y como no puede gritar, que gima, que

gima hasta enloquecer a los vecinos. Una muda que gime es una muda gimiendo. Otros pedazos de la muda a la brasa. Eso sí les digo: muda a la brasa es algo exquisito. Se dice que a Juan XXIII le gustaba el caldo de muda. Lo comía todos los días en los veranos que pasaba en Castel Gandolfo. Por eso la sonrisa de Juan XXIII. Pero a mí me gusta más la lengua de muda con arroz blanco. Y todos los sábados me preparo mi caldo de muda.



ARROZ NEGRO

Debe impregnarse muy bien la tinta del calamar.

Un negro es un negro. Esa negrura que tengo para ti, es como cualquier éxitoailable, es la bitácora de Morrocoy, la Atlántica, lo Cantábrico, los mares chilenos. Este plato se lo disputan los italianos como *risotto nero*, los españoles como el arroz negro. Esta preparación es una versión italiana preparada por un catalán.

INGREDIENTES

- 1.200 gramos de calamares
- 1 kilo de langostinos
- 400 gramos de arroz
- 2 cebollas en cuadritos
- 2 pimentones rojos
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de tinta de calamar
- 2 copas de jerez
- Sal al gusto
- Pimienta blanca
- 3 litros de consomé de pescado

CONSOMÉ DE PESCADO

- 1 cabeza de mero
- 1 cabeza de merluza
- Las cáscaras de los langostinos
- 1 cabeza de salmón
- 2 cebollitas
- 1 pimentón verde
- 1 ajoporro
- 1 trozo de célery
- 1 trozo de jengibre

1 cucharada de sal marina.

Se cocinan todos los ingredientes en cinco litros de agua, cuando reduzca a tres litros apaga el fuego.

PREPARACIÓN DEL ARROZ NEGRO

La media taza de aceite de oliva se incorpora a una olla, en donde se sofríen las dos cebollas con los dos pimentones rojos en cuadritos, le agrega la media taza de tinta de calamar y los calamares limpios y picaditos. La sal al gusto y la pimienta blanca. Después que estén bien impregnados todos los condimentos con la tinta de calamar, agregue el arroz y lo mueve y sofríe con una cuchara de madera, cuando sienta el aroma de los distintos sabores integrados, agregue dos litros del consomé. Al litro restante le agrega las dos copas de jerez y se mantiene en una hornilla con muy poco fuego. Regresamos a la paellera, cocinamos por trece minutos y es cuando integramos el resto del consomé y los langostinos cortados por la mitad. Se deja secar otro poco y cuando vea que el arroz esté en su punto de máxima expresión, se sirve.



ARROZ A LA CATALANA

No pierda tiempo buscando la mujer de su vida, búsquese una catalana. Ella debe tener todos los matices, todos los sabores, olores, gustos, ideas y la abundancia de los productos. Es decir, una catalana rica, que sirva la mesa en su santo lugar, que traiga los vinos, los whiskys y además cocine, y haga el amor como lo hacen las catalanas, después de comer este arroz. Si ya llegó la catalana, háblele al oído, pregúntele si ella es una parrillada de mariscos, si ella es una zarzuela de pescados, si ella es una butifarra, o es el caldo de la bullavesa, o es la escudella. La sorpresa de la catalana es que se cree además la corderita lechal, la cerdita tierna rellena de rovellones, la cabrita melancólica desnuda, asada, condimentada. La catalana brota cuando le digo: “Lo que quiero comer es arroz”. Entonces ella es el arroz, la catalana arrocerera, la catalana brotada de gramíneas, de plantas acuáticas, de plantas soñadoras. Si sueña es succulenta, si no sueña no es succulenta. Catalana soñadora, catalana catalana convertida en crema.

INGREDIENTES

300 gramos de arroz
2 butifarras
2 piernas de conejo
150 gramos de jamón de jabugo
250 gramos de almejas
1/2 kilo de calamares
2 cebollas
3 tomates maduros
4 dientes de ajo
Perejil
Pimienta blanca molida
1/2 taza de aceite de oliva

Sal en grano

Caldo

PREPARACIÓN DEL CALDO

Con los huesos de res, la pata de cordero al unísono de poca carne, las hojas de céleri, el cebollín, la pimienta blanca y unos trocitos de peperoncinos.

PREPARACIÓN

En una olla de barro sofría con aceite de oliva las cebollas, los tomates maduros, los dientes de ajo, el perejil. Le agrega la pimienta blanca molida.

Aparte, corte las butifarras en trocitos, las piernas de conejo, el jamón de jabugo. Los pone a saltar. Cuando hayan agarrado color, le agrega las almejas y el medio kilo de calamares, la sal en grano. Agregue el caldo, cuando esté caliente, en su punto máximo integre el arroz, lo mueve cuidadosamente y lo vigila que no se seque. Lo sirve asopado.



ARROZ FRITO DE YIBIS PULGAR

Yibis Pulgar cuando enamoraba a Juvencio le preparó en muchas campañas por el Zulia este plato, el cual según ella lo había aprendido de un chino cantonés, quien jugó metras con los artistas Víctor Valera y Paco Hung, en La Cotorrera.

INGREDIENTES

200 gramos de arroz
2 cebollas pequeñas
3 huevos
1 cucharadita de sal
4 cucharaditas de aceite
100 gramos de jamón cocido
100 gramos de camarones cocidos y pelados
100 gramos de guisantes
100 gramos de frijoles chinos
10 gramos de jengibre picadito
Salsa de soya

PREPARACIÓN

Picar finamente las cebollas y mezclar la mitad con los huevos. Añadir una pizca de sal y batir ligeramente.

Calentar una cucharada de aceite en una sartén para cuajar los huevos batidos. Cuando ya estén listos páselos a un plato y córtelos en trocitos. En el mismo sartén agregar otra cucharada de aceite, el jamón, los camarones, los guisantes, los frijoles chinos y la salsa de soya.

Sofreír durante un minuto, retirar el contenido y escurrir.

Nuevamente, en el mismo sartén agregar las otras 2 cucharadas de aceite, el resto de las cebollas picadas y el arroz cocido. (Si es posible, refrigerado de un día para otro).

Sofría revolviendo muy bien de manera de separar los granos de arroz

Añadir el resto de los ingredientes ya preparados. Mezclar.

Bajar el fuego y servir bañando con salsa de soya al gusto.



ARROZ AL HORNO DE STEFANIA MOSCA

—Qué ojos tienes, mujer, qué boca. Qué horror, cómo aumenta tu fascinación, unísonamente con mi deseo, y se torna anhelante, se convierte expresión de tus facciones, y hace más dorado tu cuerpo dorado.

Así se sentaba el poeta en la barra de Mi Pequeño Mundo a cortejar a una dama, a gozar de ello y luego, a sufrir por ella, porque el poeta es un abandonado, reza la cartilla.

Stefania Mosca, *Mi Pequeño Mundo*.

Después de caminar muchas horas por Barcelona, este arroz lo preparó Stefania en casa de Salvador Rodés, acompañándolo de abundantes butifarras.

INGREDIENTES

325 gramos de arroz
2 dientes de ajo
200 gramos de almendras
100 gramos de avellanas
150 gramos de nueces
1 taza de caldo
4 cucharadas de harina
Pimienta de cayena molida
Nuez moscada molida
2 huesos de res
Hojas de brócoli
Cebollín
Pimienta blanca
Unos trocitos de guindillas
150 gramos de queso manchego molido.

PREPARACIÓN

En una olla de barro, curada, de fondo agradable y pulido por el tiempo del fuego, el tiempo de la llama curtido, consumido, lavado, amado, el de la olla. Agregue el caldo, se trata de un consomé preparado con dos huesos de res, hojas de brócoli, cebollín, pimienta blanca y unos trocitos de guindillas. Se usa solo el caldo.

Aparte, sofría las cebollas y los dientes de ajo, cortados en cuadritos muy pequeñines. Cuando el alma de las cebollas y los ajos comiencen a dorarse, agregue las almendras y las avellanas troceadas. Después las nueces y los granos de arroz. En una taza prepare con el mismo caldo una salsa sabrosa. Al estar en estado natural, agregue en una taza de caldo cuatro cucharadas de harina, pimienta de cayena molida al instante, nuez moscada molida al instante, revuelva por unos tres minutos, cuando lo sienta cremoso, lo agrega a la olla de barro que ya ha consumido mucho del líquido, mueva y mueva como lo hacen los catalanes, revuelva. Le hace un cubrimiento con el queso, lo mete al horno, a 250° C y luego a los diez minutos antes de sacarlo sube el horno a 350° C. Se sirve muy caliente.



BULLAVESA MEDITERRÁNEA TIRANDO
CIERTAMENTE EN LOS CABELLOS DE LOS
ÁNGELES ANTES DE PASEAR POR
EL CIELO. LA PREPARABA EL GUÍA DE
LA BALLENA AZUL, GABRIEL MORERA

Este arroz señaló el sonido de las cuerdas de la viola de gamba, cuando se preparaba en el Renacimiento y era muy querido y apreciado por los instrumentistas de la época.

Los acordes, la esfera celeste, los presagios, los grandes despliegues, se diferenciaban del círculo y de la región lejana. El Fuego se unía a los otros tres elementos: Aire, Agua y Tierra, y sobrevivían en las claves de la evocación.

Plato afrodisíaco, salvó muchos náufragos y hasta vírgenes que no han podido regresar del paraíso. Plato dilecto de Eleonora Duce en sus esperas eternas en aquella pérgola asomada al Adriático.

Sócrates pensaba: “A los convites de los buenos dan propio impulso los buenos”, se refería a los banquetes de Agatón, en donde se comía esta bullavesa.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN *(para 13 personas)*

Se organiza en un gran recipiente un lecho adecuado con aceite de oliva (3 cucharadas soperas).

1/2 panela de mantequilla de Verona sin sal

3 dientes de ajo cortados verticalmente para que el aceite los deje florecer.

3 cebollas grandes cortadas en cuadritos.

Luego que estén dorados los ajos y las cebollas, se agregan: 2 kilos de tomates bien buenos, maduros, que hayan sido expuestos al sol y a la luna, y pasados por agua caliente para despojarlos de su piel.

Se deja cocinar, hasta que su punto refleje la alegría utilizando un fuego violento abierto al acompañamiento de los juglares provenzales.

LAS DIVINIDADES DEL MAR SELECCIONADAS

POR LA REINA DE TOVAR:

- 1 kilo de langostinos
- 1/2 kilo de mero
- 1/2 kilo de lenguado
- 1/2 kilo de pargo
- 1/2 kilo de pez sierra
- 1 kilo de calamares
- Varias patas de cangrejo
- 1 kilo de mejillones
- 1/2 kilo de chipichipi
- 1 langosta de Los Roques

Se limpian bien los pescados y los mariscos, eliminándoles las espinas. Los langostinos se cocinan aparte, sin las conchas.

Se cortan los pescados en trozos más o menos de un mismo tamaño. Se van agregando en el gran recipiente, primero los calamares que son más duros, después la langosta y los cangrejos. A medida que progresa la preparación los otros mariscos. Al final los diferentes pescados.

El caldo utilizado para cocinar los langostinos se debe colar y se mezcla con una botella de vino blanco seco *Blanc de Blancs, le vin de l'Ecaillère*, producido y embotellado por Chantovent, en Bonnières-sur-Seine, Francia.

ESPECIAS Y OTROS INGREDIENTES

Un manojo ligado de hierbabuena, cilantro y perejil, cortados diligentemente, una pizca de sal (no hay que olvidar que la sal hace mucho daño). Así que es mejor agregarle sal de apio natural preparada con semillas de primera y sal marina.

Estragón

Un poco de canela molida (pero que se mantenga en secreto, nadie debe saberlo)

Salvia en hojas, algunas.

3 clavos de olor y 3 hojas de laurel

Tomillo

2 peperoncinos

1/2 cucharadita de pimentón español

1 copa de Pernod Ricard o ajeno

Al estar en su punto se sirve caliente, y se acompaña con un arroz con hierbas. Se debe tomar el mismo vino *Blanc de Blancs*.

*El problema se muerde la cola
pero ninguno de los peces lo hace (lo cual o los inmovili-
zaría o los haría girar sobre un eje, lo que es equivalente)
así que contempla perplejo su indefensión ante el cristal,
que por falta de centro no termina.*



ARROZ CON HIERBAS

La hierba es una dicotomía. Nostradamus a una olla de barro la llenaba de agua y diversas hierbas. Esta combinación era una copia del método usado por el oráculo de Delfos, así era como Nostradamus lograba las señales apocalípticas: un ángel bajo del cielo, llevando en la mano la llave del abismo y además una enorme cadena. Agarró... a Satanás y lo encadenó por mil años. La visión de los hechos futuros los logró con un plato dedicado a las verduras, pocas verduras, peladas y troceadas y algunas hierbas con sabor a ti.

INGREDIENTES

- 250 gramos de arroz
- 150 gramos de guisantes
- 1 ramo de espinacas
- 1 ramo de acelgas
- 1 zanahoria
- 4 corazones de alcachofas
- Un manojo de: albahaca fresca
- Perejil
- Cilantro y hierbabuena
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla grande

PREPARACIÓN

Sofría el manojo de hierbas con los dos dientes de ajo, y la cebolla cortados finamente y de igual manera las espinacas, las acelgas, la zanahoria. Incorpore los guisantes. Agregue un litro de agua, cuando hierva, integre el arroz. Lo mueve. Y va vigilando con sigilo, con fuerza interior. Cuando vea que faltan unos siete minutos para estar en

su punto, agregue los corazones de alcachofas cortados en siete pedazos, la albahaca cortada finamente. Se sirve caliente.

ARTE DE AMAR

*Si quieres sentir la felicidad de amar, olvida tu alma,
el alma es lo que estropea el amor.*

*Solo en Dios puede encontrar satisfacción,
no en otra alma.*

Solo en Dios -o fuera del mundo-.

Las almas son incomunicables.

Deja a tu cuerpo entenderse con otro cuerpo.

Porque los cuerpos se entienden, pero las almas no.

Manuel Bandeira



ARROZ DEL SOÑADOR CON SALMÓN AHUMADO

Y me solté el pelo y lo bañé de arroz. Nadie sabía como era. El pelo era algo extraño, dedicado al ser de las apariencias, como si no tuviera ninguna peluca. Tengo una facha desconcertante, es un decir. Estoy solo porque estoy solo, y el arroz es mi locura, la locura cuando lo vivo. El arroz hace lo que uno no debe, está y después de esto no tiene nada. Arroz del cariño, el delirio, la aventura, la rebeldía absoluta. Cómo ser, cómo me vestiré, cómo seré el sábado que viene. La costumbre mata el amor. Yo amo a alguien y si nos vemos de vez en cuando nos equivocamos, el deseo es encontrarnos. Ser deseo. El deseo del instante, el instante que sueña la soledad necesaria. De la soledad el conocimiento del amor. Yo te amo por lo tanto me voy a comer arroz. Por lo tanto en lo último te llevo hasta el final. Hablo de la nada, el amor que deja nada, el grito, el apetito, el crear del arroz el éxtasis, el clímax, el cuerpo vestido convertido en emoción suprema, el cuerpo que nos lleva hasta la soledad y termina ahogado. Hasta qué punto es eterno el instante. No pierdo nada. No soy nada. Soy arroz. El arroz tiene una habitación, el arroz camina sobre la tierra. La mujer lo hace igual. Cubre la flor. Y lo hace y da la vida. El proceso de la vida viene por la mujer y lo demás es un licor seminal. La mujer es la totalidad, la religión. Este hecho preciso es determinante, y hoy en día la vida no es la vida, es el hombre, es la mujer unidos en un gran arroz con salmón ahumado.

INGREDIENTES (*para 2 parejas*)

400 gramos de salmón ahumado
2 cebollas
2 ramitas de cebollín
3 dientes de ajo
300 gramos de arroz
150 gramos de piñones
1 litro ~~de~~ caldo de 3 cabezas de merluza
Hebras de azafrán al gusto
1/2 cucharadita de sal en grano
Aceite de oliva
1/2 peperoncino o pimiento picante
Hojas de albahaca deshidratadas en su casa

PREPARACIÓN

Sofría en aceite de oliva, en una olla de barro, las cebollas, el cebollín y el ajo cortados en pedacitos mínimos. Adicione la sal y el peperoncino. Cuando doren, agregue el arroz, lo mueve ligeramente varias veces hasta que vea el oro del grano. Le añade el caldo, lo revuelve y lo deja hervir. Cuando el agua baje a ras del arroz, le agrega doscientos gramos de salmón bien picadito, y algunas hebras de azafrán. Revuelva, baje el fuego hasta convertirlo en una llama rehogada en su propio fuego y sea la llama de la naturaleza. Tape la olla hasta que el arroz esté en su punto. Aparte, en el adecuado recipiente donde servirá el arroz, deposite los piñones y el resto del salmón. Agregue el arroz, revuelva. Y sírvalo inmediatamente. Acompañelo de un vino blanco italiano de la zona de Bari.

ARROZ CON CHIPICHIPIS

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 2 cebollas rojas
- 2 ramas de cebollín
- 3 dientes de ajo
- 1 kilo de chipichipis
- Aceite de oliva
- 2 limones
- Sal al gusto
- 100 gramos de mantequilla
- 80 gramos de crema de leche

PREPARACIÓN

Si los chipichipis están disgustados, por su locura, o porque fueron sacados del mar, entonces lávelos muy bien para eliminarles la arena. Después, los cocina en una olla de barro. Cuando se abran las conchas los pasa por un colador. Este caldo es el que utilizará para la preparación del arroz. Vuelva a lavar las conchas para que terminen de borrar la arena y los rocía con el jugo de los limones.

Sofría las dos cebollas, los ajos y el cebollín bien cortaditos. Cuando estén dorados, agregue el arroz y después una porción del caldo. Después que hierva lo revuelve unas dos veces con mucho cuidado y con una cuchara de madera. Agregue los chipichipis. Mantenga una ecuanimidad para sentir el aroma, y cuando esté el arroz en su forma comestible, agregue la mantequilla y la crema de leche diluidos. Cuando vea el arroz cremoso y muy caliente, se sirve. Entrará en el museo de los sueños, sentirá la plenitud. Son maneras de invocar, de ver el cambio de luces.

Mida la ternura y sentirá felices a los chipichipis cuando nos comemos este plato.

ARROZ CON POLLO, ALCACHOFAS,
PECORINO A LA REINA GRIEGA, COMIDO
POR JUAN GUSTAVO COBO BORDA

EL GUSTO

En la punta de la lengua

Saboreo la palabra

y abro con ella

la gruta húmeda.

Allí brilla la blanca

perla

saboreada con lentitud

hasta el delirio.

El gusto tiene un color rojo

y arde inextinguible.

Juan Gustavo Cobo Borda

INGREDIENTES

1 pollo

12 corazones de alcachofas

1/2 litro de vino blanco Orvieto

hierbas de provincia

Soya

1 cebolla

2 ajos

250 gramos de arroz

150 gramos de queso pecorino

Pedacitos de uvas sin pepas ni conchas

Yogur

100 gramos de aceitunas negras mediterráneas

PREPARACIÓN

Con la salsa de un pollo y algunos restos del mismo, se prepara como cuando una Reina sale con su pantalón ancho a tomarse un *Bloody Mary* y mira alrededor y sueña con las fantasmas antiguos que cantan canciones de Edith Piaf. Aparece la alondra. Dejará el cielo y buscará en sus palabras la mirada.

El pollo sin grasa ni piel, debe ser preparado con alcahofas, vino blanco, hierbas de provincia, soya, cebolla, ajo e ingredientes menores. Cuando esté blandito, se le quitan los huesos. Se cortan en trocitos y se vuelven al caldo con medio litro de vino blanco de Orvieto, y le agrega el arroz indicado. Lo deja cocinando hasta que esté a su punto. Después, un poco de queso pecorino rallado. Luego, se le rocían pedacitos de uvas sin pepas ni conchas.

Este plato se come con yogur y algunas aceitunas negras mediterráneas.

YO QUE LO CURO TODO

(69 versión)

*Yo que lo curo todo
y mi estilo es el de los pulpos
Y mi camarón me ha dicho
-los hombres sí son bobos-
Y desmistifica mi mente
con sus medias de seda
Y me enrolló
Y soy un pez aguja
Y no me quedo quieto
Y si me quedo quieto me quedo quieto
a la manera del pez espada
-Los moluscos se atribuyen
de llevarse a las moluscas
horizontalmente a la cama
cuando son las moluscas que lo hacen-*

*Yo lo curo todo
soy el hígado romántico
el páncreas de bacalao
Especialista en sacar astillas
En algunos casos soy el maalox
el ascriptín
la vitamina C con sabor a naranja
Y lo curo todo con jabones
Y vivo en la bañera comiendo arroz*



*Y el arroz hecho con grasa
de un collar viejo, sudado,
puesto por orden y tasa,
para cada uno un bocado.*

Jorge Manrique

*Tú oyes mis palabras como encontrando el sueño, el cielo,
Un rostro en que te puedas mirar eternamente
Sin temor de que una agua helada de súbito lo calle.*

Fernando Charry Lara

LA SAYADEYA (PARGO EN ARROZ) DE NADIA CON EL FUROR DE ALEJANDRÍA

Sin temor a estar detrás de los sauces, esto es un romance, y como todo buen romance tiene historias íntimas. O se escriben todas o no se escriben. Las que quedan en la memoria alcanzan gratos recuerdos. De Nadia se conocen muchas, se dice que era una de las mujeres más hermosas de Alejandría. Yo la vi en una fotografía del año 1929, con un largo traje de flores lleno de encajes, y usaba zapatillas consideradas en el momento atrevidas. Era la época del charlestón. Nadia cautivaba con sus ojos, con sus cabellos trenzados en el viento, con su ternura y arbitrariedades, a casi todos los egipcianos de origen francés. La ciudad era pálida y apasionada, y una noche en que Nadia estaba muy bella la empavaron, y le ocurrió un accidente, en donde se le deformó un poco la cara, pero para su bien se le transformó en mucha más belleza. Nadia andaba con las carteras en forma de perro, perros que ladraban, perros que se les agarraba la cola y se movían. Y Nadia mantenía su furor. En el año de 1956, cuando la guerra del Canal de Suez, a la llegada de Nasser a Egipto, Nadia vive en Alejandría y parte sin sus retratos, sin sus baúles, sin sus joyas. Comienza un viaje de El Cairo hacia Atenas y luego a Roma, es acompañada de su nieta de 3 años. Se detuvieron en la Ciudad Eterna, protegidas por la sonrisa y la palabra. Nadia saca de la cartera sus últimas monedas y le compra una gladiola a la niña. Se sientan en una mesa de un café elegante de Piazza Navona. Ahí se abrió un sendero consistente en rápidos viajes, una franqueza cubierta de guantes con aires sentimentales, de significaciones dramáticas, llenos de nostalgia y dulzura en el tiempo y en el espacio. Se me ocurre que había un viento a punto de sobrevivir en el olor

de la gladiola, en donde la niña apresuraba con sus ojos el sueño, y por razones de La Fuente de los Ríos de Bernini, la excitación dominaba el agua que mojaba la melena de los grandes caballos que miran la fachada de Santa Inés de Borromini.

Años después, Nadia aparecía en Caracas, envuelta su cabeza en un turbante llevado en el paisaje que pertenece a la memoria y habla de un plato llamado Sayadeya.

INGREDIENTES

300 gramos de arroz

1 pargo

Aceite de ajonjolí

4 cebollas

200 gramos de piñones

3 pepinos

Yogur

Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

El hermoso pargo cortado en ruedas.

Se le aparta la cabeza y se divide en cinco pedazos.

Se sofríe el pargo con aceite de ajonjolí. Se saca y al estar frío se corta en pedacitos. En el mismo aceite se sofríen cuatro cebollas separadas en cuadritos, hasta que queden marrón oscuras sin quemarse.

En una olla de peltre blanco, se le agrega agua, la cabeza dividida, las espinas, los restos del pescado y la cebolla frita. Se ponen a cocinar por una hora y media, o dos. Este caldo se pasa por un colador, y con él se prepara el arroz. Usted verá como el arroz agarrará un color marrón claro.

Aparte se sofríen los piñones con la velocidad del viento que interviene en el ojo.

Cuando el arroz esté listo se le mezcla el pescado y los piñones.

Lo más importante de este plato es la preparación y su sencillez.

Para algunos entendidos este plato es de Alejandría, para otros con más persistencia en el cambio de las historias es de Damasco. Para Nadia es de Alejandría, ella dice que se acompaña con ensalada de pepinos y yogur, otras familias lo comían sin nada, pero al fin y al cabo las familias siempre tienen discusiones en torno a los sabores y a los gustos, inventando acompañamientos de acuerdo a su armonía.

Lo que sí es seguro es que lo servían con vino blanco, prestando especial atención a su calidad.



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

INGREDIENTES *(para 4 personas)*

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

PREPARACIÓN

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

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

CARLOS PASCUAL VERSIONA SOBRE EL ARROZ EN TRES REGIONES ESPAÑOLAS

Estas recetas me las envió el poeta español Remo Ruiz.

1) El arroz a la zamorana

Un plato sorprendente y en primera línea de la gastronomía zamorana: el arroz a la zamorana. Un periodista de la generación de Dionisio Pérez, Pepe Álvarez Builla, zamorano, se atrevía a decir:

“El primer arroz del mundo, con perdón de los valencianos, de los milaneses y de los indios, es el arroz a la zamorana, es decir, el que se hace en la provincia de Zamora, y el más selecto de toda la región, el confeccionado en Alcañices”.

El arroz lo traían a Zamora, como hemos dicho, los maragatos. Es un arroz en cazuela, muy bien adaptada a la tierra: sobre un frito de manteca, cebolla, ajo, perejil, tomillo y pimentón se añade pata, oreja, hocico de cerdo y jamón, todo en pedacitos; se vierte luego el arroz y cuando va secando, se cubre con lonchas de tocino que se atorreznan a base de poner fuego por encima de la cazuela.

2) El arroz santanderino

Como en la vecina Asturias o en Galicia, el salmón enriquece la cocina santanderina. Los ríos Deva, Nansa, Asón, Pas y Saja son buenos ríos salmoneros. La forma de cocinar los salmones, una vez más, no difiere de la de las regiones vecinas. Excepto tal vez el arroz santanderino, que se hace precisamente con salmón y leche, y que es uno de los más sabrosos y desconocidos platos de arroz.

Un repaso muy rápido a la manducatoria murciana nos lleva, ante todo, a los arroces, en cuya región le hemos situado. A este propósito escribe García Abellán: “Cabe

decir en esto de los universales arroces que la tierra de Murcia cardó la lana. Fama, fama, ya se sabe a dónde se escapa”. Los arroces más frecuentes por aquí son el arroz con habas tiernas, que por la tierra llaman “michirones” y sirven en los bares como tapas, amen de emplearlos en numerosos guisos, el arroz a la huertana, el arroz y mújol, el arroz y “pava” (que es coliflor, no otra cosa), el arroz y habichuelas con cardos y nabos, el arroz y pollo con “pava” el arroz y pollo o conejo, el arroz con costillas de cerdo, el arroz con caracoles, el empedrao o arroz viudo, etc. Como se ve, arroces que algún viejo gastrónomo llamaría “pobres”, porque están hechos con las verduras de la región. Pero luego está el succulento caldero del litoral, que añade el arroz mújol, dorado, mero, langostinos, calamares, azafrán, ñoras dulces, ajos, tomate, perejil...

3) Los arroces levantinos

A Castellón le llega todavía con mucha fuerza la onda expansiva de los arroces, cuyo epicentro es, sin duda, Valencia y su Albufera. Cuando diremos enseguida, pues, sobre los arroces levantinos vale perfectamente para Castellón y su provincia.

Hay, no obstante, algunas formas muy peculiares en Castellón de preparar los arroces. El empedrado es quizá el plato más típicamente castellonés. Se trata de un arroz con tomates y bacalao, de aspecto muy seco y sobre cuya superficie destaca el “empedrat” de judías blancas; no tiene, por tanto, mucho que ver con el “empedrado madrileño”, que se hace con garbanzos y judías. Otro arroz muy de Castellón es el arroz con judías verdes y caracoles, y es muy popular el arroz a la marinera, que apenas se distingue del que se hace por Valencia o Alicante.



ARROZ A LA MEXICANA COMO LE GUSTA
A JOSÉ MARÍA ESPINASA,
PREPARADO POR ANA MARÍA JARAMILLO

*Los frutos son pájaros que han perdido las alas
y las mujeres tienen húmedos los labios.
Hoy buscaré tu cuerpo perdido en la noche,
Amor será de nuevo el sol quien te lo diga.*

José María Espinasa

De México, falta el picante de todos los días. En la mañana, en la tarde y en la noche. 25 millones de seres humanos, en la misma ciudad, diciendo: “¡Viva México!” Pues hay que verlo con vistas al picante, hay que verle la cara al mezcal y al tequila, y también al whisky. Solanáceas tropicales son el ají y el tomate. Aporte de América al Viejo Mundo. Qué sería una pasta sin tomate, y el pan catalán y la bruschetta y los pescados y las carnes y el jamón de París. El tomate saltó de México por el mundo. Además de constituirse patrimonio de la humanidad, el tomate junto con el maíz y la papa se convirtieron en las tres divinas personas de las hambrunas. Ellos nacieron como hibridez, sueño, alimento, como obra de arte, en fin, la manzana de oro, los dientes de oro y la papa de oro se gustaron del mundo y han sido muy generosos con las tierras. América le regalaba al Viejo Mundo y al resto el verdadero dorado, se mantenía el culto a los Dioses, y las primeras cosechas consagradas a su divinidad. Es el espíritu barroco junto con el Dios de las Lluvias de los Aztecas, con la iniciación de los Yanomamis, o de las danzas de las vírgenes bañadas de tomates y rodeadas de esencias, licores, de guanábanas, chirimoyas, nísperos, piñas, hierbas olorosas y hierbas sagradas.

EQUILIBRIO

A la sirena

Solo le vemos el torso,

Su cola de mujer-peze

-peza-

está bajo el agua

oculta,

lejos de la razón.

Es un límite, una frontera,

un cambio de elemento.

Cuando canta lo que se escucha

es la parte que no se ve,

solo se intuye.

José María Espinasa

INGREDIENTES

300 gramos de arroz

1 cebolla

4 dientes de ajo

4 tomates (jitomates) en puré

Perejil y hierbabuena

2 zanahorias

100 gramos de guisantes

2 picantes con ganas

1 litro de caldo de carne

Aceite de oliva

Pimienta blanca

PREPARACIÓN

Usted ya sabe que el arroz es de Dios. Blanco como la leche, ahora lo transformamos en un arroz endiablado, rojo como la sangre, como el corazón encandilado. Así que en una olla de barro deposite el aceite de oliva y acueste la cebolla y los ajos finamente cortados. Agregue las zanahorias en cuadritos y los guisantes con la hierbabuena y el perejil, cuando agarre cuerpo, cuando se entreguen al placer

del fuego los condimentos, se incorpora el puré de tomate. Ya con el caldo adherido y caliente entra en acción el arroz, blanco y desnudo, galante, coqueto, se sumerge en la gran olla de la pasión, se acaricia su cuerpo y se menea cual serpiente emplumada.

REPORTE POLICIAL

*que tanto cuna cuando tumba es siempre
para quien acá nace, vive y muere*

Carlos Germán Belli

*En el atrio
la novia muerta
tiene una rosa negra, rosa de sangre,
entre la espumadera de su traje.
Sobre la roja alfombra
el novio muerto
tiene ya aire de esposo, aire de padre,
y un agujero triste en medio de la frente.
¡Qué huérfano el arroz sobre el pavimento!
Y qué desconsolada la voz de la campana,
y qué impotente el pico de las palomas
que aparta a palmetazos el juez,
arrodillado.*

Piedad Bonnett Vélez





OTRO ARROZ BLANCO

Lave muy bien 400 gramos de arroz blanco. Lo pone a cocinar con pura agua. Es decir, cuando la cantidad doble de agua esté hirviendo, agregue el arroz, cuando baje el agua lo tapa muy bien y baje la llama lo más suave posible.

LA SEÑORA DEL VIENTRE DE LAS SERPIENTES

*En el brillo de sus ojos descansa
la quemadura
la línea inminente de la melancolía
es una cuestión de indicios
y de indicios como es debido
deslumbrante es la mirada
vidriosa mirada
mirada
rostro
huella del tiempo
en cada línea de la cara
sostiene los sentimientos
la representación encendida de la tristeza
la alegría
la soledad
la añoranza.
El brillo de los ojos anuncia
la vigilia jadeante de la memoria.*

UN GALLO PURGÓ DOS DÍAS DE CÁRCEL EN RIOHACHA

“Bene” fue acusado por la alcaldesa de comerse unas flores. Para que el animal no perdiera su forma, pues tiene una pelea pendiente, su dueño le llevó a la cárcel un kilo de arroz y una tacita para que le sirvieran agua. Ayer quedó libre.

A punta de agua y flores, el gallo “Bene” purgó dos días de cárcel en el comando de la Policía en Riohacha.

El sábado, el plumífero, que no era cualquier gallo, se encontraba disfrutando de un merecido descanso a la orilla de la playa, en la Avenida de la Marina, luego de haberse coronado campeón en una justa gallística.

Su dueño Omar Marín también estaba festejando el triunfo, pero con trago. “Bene” se sentía a sus anchas y comenzó a picotear los arbustos que adornan la avenida. No había moros en la costa.

De un momento a otro apareció la alcaldesa de Riohacha, Carmen Garzón Freyle, una amante de la limpieza de la ciudad que no soporta a quienes no contribuyen a mantener a la capital de La Guajira.

La alcaldesa “pilló” a “Bene” arrancando los arbustos. Sin remordimiento alguno y asumiendo su papel de primera autoridad del municipio, lo mandó a detener y lo condenó a pagar dos días de cárcel.

“Si permitimos eso, la próxima semana un entrenador de iguanas se aposta frente a la playa o quizá uno de caballos, o chivos o sabrá Dios de qué clase de animal”, argumentó la alcaldesa.

“Bene” no se inmutó con lo que pasaba y siguió “fresco” con su banquete de vegetales. Fue entonces cuando le cayó la policía.

Al ver la patrulla, “Bene” no pudo dar pelea. Tampoco pudo huir, pues es un ave de corto vuelo. Letocó quedarse quieto y cerrar el pico.

Los uniformados subieron el gallo, sin esposas, al carro y lo trasladaron al comando de Policía del departamento, en la salida hacia Maicao.

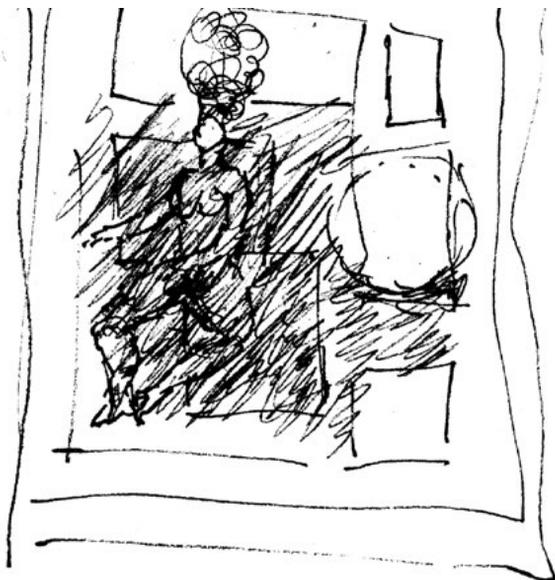
No le tomaron su versión ni las huellas, pero le dieron por calabozo el puesto de guardia. Los agentes lo amarraron a un palo, por si intentaba escapar.

Para que "Bene" mitigara su pena, su dueño le dejó a la Policía un kilo de arroz y una tacita para que le sirvieran agua, pues tiene una pelea pendiente y no podía perder la forma.

Durante su cautiverio, "Bene" se dedicó a comerse las flores del jardín y el arroz. En la mañana, el gallo cantó, pero los guardias no le entendieron. "Bene" solo esperaba la hora de volver al ring.

Ayer, el gallo recobró su libertad, sin pagar fianza alguna. Su dueño fue a buscarlo a la estación y luego de un abrazo se lo cargó rumbo a casa. El plumífero se fue a festejar su regreso a la libertad sin decir ni pío sobre la primera experiencia de un gallo preso en el país.

El Tiempo de Bogotá, 28 de mayo de 1998.



LA REINA

*De atributos asombrosos
fuera de su propia inmediatez
soltando las hojas
Vuelta aún a la conciencia
más tranquila y fácil en sus potestades
Se transforma con mucha originalidad
Es la fuerza sin fin
la resistencia lo inalcanzable
mantiene convertidos en grandes piedras
a los seres humanos que gozaron las horas
más densas en la recóndita alcoba*

*Me rodeo del silencio y me veo obligado
con la angustia
a representar los Amados Mundos
Me dejo incitar Atraer
Se me puede tornar la voluntad en desamparo
Me dejo guiar por sus señales
Y en el presentimiento le veo su belleza
su cuerpo de Reina
su poder magnético
la fascinación, el desvarío
Mi delirio lo encarna en su templo*

...la mujer hermosa de la selva, la sirena de los lugares solitarios del gran río, que atrae a los hombres con su melancólico canto y los lleva para poseerlos a su palacio subfluvial... ...es una hermosa prostituta, señora de los charcos, ríos y lagunas, y posee como Uyara una libidine insaciable...

*Esplendor
palabras en cenizas
morada Es el lecho
los labios
Más allá de la creación despierta*

*Solo su voluntad
sus ojos Su danza Ritos*

Sucede que sus amantes gozan de muchos privilegios

*Es una serpiente emplumada con una estrella
más allá de las divinidades acuáticas y lunares
Incorpora el azar
...Ella y sus sujetos son dueños de los animales de caza
de las plantas silvestres, de las fuentes, ríos, lagunas y
lluvias, de los cerros y cavernas, de la tierra, de los
vientos y de las nubes...*

*Se le suele describir como una mujer hermosa que está
en su palacio, peinando sus largos cabellos con un peine
de oro, o que recorre los campos cabalgando una danta.*

*Se transforma a sí misma
bondad de sus rasgos
Le deposito ofrendas
invoco su espíritu*

Se cubre de objetos preciosos

*Solicito sus favores en la celeste mansión
Cura la picada de culebra
se deja encender velas
Allí ...son convertidos en piedras o se encantan... se
vuelven tontos o locos, o son internados en el encanto
(habitación de Dios), de donde no regresan jamás*

*Se seca el pelo
se lo acaricia
Se llena de pájaros, se baña
se cubre con una danta negra
pasa y se sonríe
Con suave intensidad se ilumina de sombras*

rostro agraciado
Pasa precipitada
y sin conjurar permanece
en los altos balcones
Ella que es la mujer hermosa de la selva
en la playa se le enreda el cabello
—Qué parte es esa tan bella de la música, dice
Y viene con el peine desenredándose el cabello
Su presencia se asoma a la madrugada
Llega y cae en mis brazos
y me rechaza
Quiere amor y más nada
Siento cuando su mano me recorre el cuerpo
Me acaricia
Le acaricio el sexo
La inculco de su creación
y con un simple ademán
se aparta de los rasgos
de su estilo primitivo
Caracterizo el sueño
Invocado de objetos preciosos
Deposito en el santuario
mi vida terrena
Corre con ligereza
cuando abre sus pechos
Es viva explicación de sus ritos
La mujer danta
equilibrada en los afectos de la noche
La baño con oro negro
ella me baña con oro negro
y su poderosa fuerza
corresponde a la sorpresa
a su manifestación de divinidad
En el presente ciclo
y en todos los ciclos
renace de sus ríos

ARROZ CON LECHE DE LA REINA

INGREDIENTES

- 100 gramos de arroz
- 1 litro de leche
- 2 tazas de agua
- 100 gramos de azúcar
- 1 huevo
- 1 lajita de canela
- 7 clavitos de olor
- 1 ruedita de jengibre
- 1/2 cucharadita de sal
- Canela en polvo

PREPARACIÓN

Se pone a remojar el arroz la noche anterior en un poquito de agua. Al día siguiente se coloca al fuego el arroz con 1/2 litro de la leche, 1 taza de agua, el azúcar y la sal, la lajita de canela y los 7 clavos de olor. Se deja hervir hasta que el arroz se ablande y se consume la leche.

Se le agrega el resto de la leche y la otra taza de agua, y se deja hervir cuidando que el arroz no se pegue en el fondo de la olla.

Cuando haya espesado agregue el huevo batido, primero la clara y después todo junto.

Se mueve el arroz constantemente con cuchara de madera.

Se pone en un envase y se espolvorea la canela.

ARROZ CON MANGAS

Desde que tengo memoria, y de la memoria que recuerdo de otros penitentes, nos hemos burlado del arroz con mango. Ya en restaurantes de mucha calidad gastronómica lo preparan a pesar del sonrojo que les ocasiona presentarlo.

Arroz con mango sonaba a un plato desastroso, a un plato de mal gusto, de ahí la expresión “eso es peor que un arroz con mango”. ¿Cómo comer algo que puede ser desagradable al paladar? Es sombra del mango, aventura de la preparación del plato. Suavidad, ternura, amabilidad para el gusto, sueño de una anochecida de verano con las azucenas resplandecientes de la noche del arroz con mango. Nuestra preocupación es el Arroz con mangas, ellas más dulces, menos hilachosas, más dedicadas a la ternura, la que se tienen para ellas, mangas, mangotas, manguitas, entre más rozagantes, amarillas de placer, coloradas de amor, contenidas en la suerte de existir, así es que podemos decir ¡Hum qué rica manga! Pues chuparse una manga es parte de la preparación del plato. Y el secreto consiste en que no se trata de un *risotto* de Manga, se trata de un Arroz con manga. Pues veamos

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- Pulpa de 4 mangas
- 2 cebollas rojas
- 1 ajoporro
- 4 ramas de cebollín
- 100 gramos de nueces
- 100 gramos de almendras peladas
- 2 litros de caldo colado de cabeza de pescado

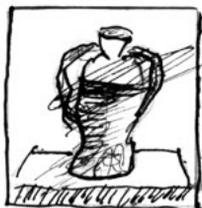
1/2 vaso de crema de leche

Nuez moscada

PREPARACIÓN

Se corta en pedazos muy pequeños la pulpa de las cuatro mangas, la cebolla en cuadritos y el ajoporro y el cebollín en rueditas muy finas. Las nueces se trituran con las almendras peladas.

Se sofríen las cebollas, el ajoporro y el cebollín. Se pasa el arroz con cierto desgano para que se compenetre con estos ingredientes. Se agrega el caldo de la cabeza del pescado. Se mueve regularmente. Después, al estar casi en su punto, se agregan los pedazos de mangas, la crema de leche y se sigue moviendo, con la nuez moscada. Se come caliente.



CHICHA DE ARROZ

Refresco popular en todos los ámbitos es la Chicha de arroz. La manera más práctica de prepararla es así:

INGREDIENTES

250 gramos de arroz molido

Agua

200 gramos de azúcar

100 gramos de leche en polvo

1 lata de leche condensada

Vainilla

Canela molida

El arroz molido se cocina en agua. Se deja reposar un rato. Se pasa por un colador. Se le agrega azúcar, la leche en polvo batida, la leche condensada y la vainilla. Se mete en una jarra con hielo. Cuando se sirve se polvorea con canela.

PALOMA PARA LA SENCILLEZ Y EL
CANDOR. GORRIÓN SERRANO PARA EL
AMOR, RELLENOS DE ARROZ

*Mucho me interesaba observar
el vuelo de las aves de la tierra y del mar, pues estas suelen
ser más avisadas que el hombre en escoger los rumbos que le
convienen...*

Alejo Carpentier

No sola vive la paloma su sencillez. Se quita sus plumas. De una manera muy deportiva sale. Lleva en su vida, encima de ella, demasiados temores, se deja acorralar. Se llena de salsa y hace morisquetas. Es una paloma con candor. En los descuidos habla por teléfono. Está rodeada de muchos padres. Odia a los borrachos.

El gorrión serrano es primaveral y ardoroso. Se acaricia con los vegetales. Se pone acelgas en los ojos, ajo en el seno. Le muerde el cachete a su gorriona. Le arranca hojas de laurel. Es un gorrión mago y loco, hace penderetas, se ríe y se hace cosquillas.

Sencillez, candor y ardor, palabras que tienen un sentido profundo. Algún disparatado puede poner una cumbia para espantar las palabras. Surrealista trasnochado. El gorrión da gracias en las escaleras de las iglesias. Olor de jazmín. El gorrión no tiene rollos ni cucarachas en la cabeza, tiene hormigas dispersas en las latas de galletas, en las bolsas de pan, en la piel para santificar las orquídeas.

La paloma de la inocencia está consagrada a Venus: “La llevaba en la mano y la ataba a su carro, según Apuleyo. Y Eliano añade que algunas veces se transformaba ella misma en Paloma, por lo que estaba privado a sus sacerdotes el comerlas”.

El gorrión serrano vive en los campos. Más ardiente que un gorrión es estar enamorado. Los gorriones son de plumas pardas y pico corto, la carne de la gorriona es más suave, la gorriona es más pequeña, es más frágil, de tonos agradables y plumas rojizas, atrevida y pendenciera.

Los nidos que forman son entretejidos con fibras vegetales, son muy raros y de formas muy curiosas.

Cuando la gorriona pone sus huevos, el gorrión se alegra, hace festividades y celebra el acontecimiento, iluminando todo el interior del nido. Pega en las paredes pedacitos de barro fresco y les incrusta luciérnagas.

Palomas de vuelo bajo, es una denominación burlesca de las mujeres del mal vivir que pululan por las calles al anochecer en las grandes ciudades.

Es preferible preparar palomas machos, cantores, de amor arrullados a la hembra con agradables sonidos, melodiosos, gratos y dulces, así su carne es exquisita. Su vuelo es alrededor de la hembra.

Ramón Palomares, en el río el más conocedor, el más amigo de las ensoñaciones, el que habla con las truchas y los pececillos, y con los pájaros y con el búho, incitaba al cansancio del pajarito, nos llevaba a la realidad ahondando el bosque y el vasto mundo donde corrían las ondas de *La mudanza del Encanto*, el légamo del poeta en el silencio de la montaña. Los fantasmas andaban por los corredores de las viejas casas. Es el ojo asombrado, el cielo abierto, la franja de las profundidades del candor. En su libro *Paisano*, nos lo dice en el poema:

SOLITA

*Después que pasaron las rozas, después que pasaron
me dejaron carbón y ceniza y los que estaban
conmigo
murieron.*

*Vos que sabés cantar, que estás en las hojas del
cerezo,*

*—Ponete de niebla, ponete de espuma y de riño, decí:
“Vení de lejos, velo de lluvia,
llegá sol,
y con la cola sobá esas pendientes, tocá
las piedras moradas”.*

*A la de la neblina,
paloma tortolita
decile a los cantores, decile a los que corren su boca
por las ciudades,
deciles que voy por la noche, por la medianoche
me voy.*

INGREDIENTES

3 palomas
4 gorriones
1/2 litro de vino blanco
1 vaso de jugo de níspero
Jugo de naranja
300 gramos de arroz
Cortes de trufas
3 cebollas
Acelgas
Mantequilla
Estragón
Paté de liebre

PREPARACIÓN

A 3 palomas y 4 gorriones se les hunde en agua hirviendo y se despluman. Se dejan reposar. Se pasan las aves por el fuego para eliminarles el resto de las plumitas.

Se abren de una manera cuidadosa, se limpian por dentro, se lavan con jugo de naranja. Se rellenan de arroz con cortes de trufas.

La trufa ha generado guerras, invasiones. Eran importadas de Grecia. Los romanos invadieron Libia, los franceses construyeron El Arco del Triunfo, y ganaron

batallas por las trufas. Es una patata con muchas propiedades afrodisíacas, en ellas se siente la aspiración de la belleza. La trufa corresponde a ese género que llaman manjar exquisito, dicho por Platón hace que lo bueno sea bueno.

Se agrega paté de liebre.

Este relleno se cubre con acelgas y se introduce en los gorriones y las palomas.

En una cacerola alargada de barro se sofríen con mantequilla y estragón fresco tres cebollas cortadas en ruedas. Se dejan dorar a fuego lento. Luego se le agrega 1/2 litro de vino blanco, un vaso de jugo de níspero. Cocinar hasta sentir que la carne esté blandita.



ARROZ A LA MEJORANA

Se sofríe el arroz con mantequilla y ajo, calculando para cuatro o seis personas. Se le incorpora la mitad de un frasco de mejorana deshidrata y pedacitos de perejil fresco. Al estar frito el arroz, se le agrega el agua de las aceitunas negras y se deja hervir destapada la olla. Al estar casi seco, se reduce el fuego lo más bajito posible y se tapa 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 que el arroz tenga un sabor fuerte y se confunda con el de los otros platos.

SONETO DE UN MENÚ

*¡Qué es el plato? El tiempo, que el hombre come
mezclando espinacas con carne dura.*

*Entre el cubierto y la vida, tritura
las horas que van aplacando su hambre.*

*Rey de sí mismo, sin vasallo o nombre
mastica el mundo y con la dentadura
cambia el bocado de una mesa oscura
que aumenta y arrolla en la garganta.*

*El mismo, come el pan que el diablo amasa
y cuando come se ensucia, y come
gato por liebre en su loca aventura*

*de reducir todo a casa y pesca.
Come para vivir su propia hambruna
y, como los peces, muere por la boca.*

Lêdo Ivo, *Magias*

(Traducción: Marisela Terán).

ARROZ CON ESPINACAS

Arroz preparado con agua de espinacas, y rodeado de espinacas 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.

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 su espíritu. Completa el paisaje, recupera los rasgos, la prisa. Es el gusto, el sabor que obliga a elegir el bestiario de los aromas, el instinto del cuerpo. Minucioso 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 cronológico, la orquestación

de sus afinidades, la búsqueda de los contrastes, la actuación. El gusto actúa, se proyecta en las diapositivas, en las fabulaciones.

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



ARROZ CON AGUA DE PERA

Se sofríe 1/2 kilo de arroz en aceite de soya,
con curry.

Y medio manojito de hierbabuena

Se le agrega el agua de pera

100 gramos de pasitas

AGUA DE PERA

Sancoche 4 peras y, aparte, prepare un dulce con las peras.



ARROZ PARA ACOMPAÑAR CHULETAS

Las chuletas con su estilo se mueven en la cacerola. Se acompañan de un arroz con lonjitas de jamón ahumado y guisantes verdes naturales. Aparte, se prepara un yogur con nuez moscada y jengibre. Las tres cosas se sirven 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 mundo tan descabellado, acompañe esta comida con un vino Traminer, alsaciano.

UNA FLOR

*Oh querido dulce rosado
imposible deseo
...qué triste, sin poder
cambiar la loca
flor cultivada, la
realidad visible...
y los pétalos aterrados
de la piel, qué inspiración
estar así tirado en el living
room borracho desnudo
y soñando, en la ausencia
de la electricidad...
Comiendo una y otra vez la raíz baja
de la flor.
Suerte gris...*

Allen Ginsberg
(Traducción: Marcelo Covian)

ARROZ PARA VER LA LUNA
PROLONGARSE EN LA NOCHE

Arroz con chisporroteos de almendras, piñones, nueces y un toque de cebollín crudo. Al lado yogur simple con comino, céleri y rábano. Y después vea la luna.





CONEJA REINA DETRÁS DEL ESPEJO

Anacreonte de Teos, alrededor del 530 a.C., coronado de violetas, decía:

*Coneja tracia, ¿por qué me miras
de reojo, y sin piedad me huyes,
y piensas que no sé nada sabio?
Ten por seguro que a ti muy bien
yo podría echarte el freno,
y con las riendas en la mano
dar vueltas a las lindes del estadio.
Pero ahora paces en los prados
y juegas con ágiles cabriolas,
porque no tienes un jinete
experto en la doma de yeguas.*

Este experto jinete, como sabio, es también un sueño.
Imaginaciones que Anacreonte las podía fabular.

Pero lo que él no se imaginó era que Víctor Hugo diría:

*De mí solo quedaba el afán de saber,
un anhelo hacia el mundo de las cosas posibles,
un ansia de beber de las cosas que huyen,
aunque fuera en las manos fatales de un conejo.*

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

300 gramos de jamón crudo del páramo. Se sofríe, dejándole su cuerito.

Se agregan pedazos largos de cebolla blanca. Se revuelven. Se les mira por todos lados.

La olla debe estar curtida de salsa de pimentón y ajoporro.

La olla trastorna, alucina la repetición.

El conejo se vuelve en trocitos dejándolo detrás del espejo, como le había pasado a Alicia. El conejo da vueltas en estos espacios.

Se deja agarrar por pedacitos de estragón. Es de nuevo la reina.

No es un conejo, es una coneja, la coneja reina.

Es la reina que se baña con un Chablis de Pasquier Desvignes.

Se tapa la olla.

Su predilecta gata abisinia juega con su juguete favorito. Es una celebración.

La montaña verde en el atardecer largo y nublado.

Se destapa la olla. Se mueve la coneja con su aire primaveral, con sus labios rojos encendidos. Se sienten sus palabras:

La coneja espera un poquito de ajo, su poquito de jengibre, salsa de soya.

Se tapa de nuevo la olla por 30 minutos.

Hay que acompañar este plato de coneja reina con un

ARROZ SALPICADO DE FRESAS

Se cocina un arroz sin nada, calculándole el agua para que quede granoso y duro.

Se deja enfriar. Se le agregan $\frac{3}{4}$ de kilo de fresas rojas cortadas cada una en ocho partes.

Prepare una mesa ovalada para servir estos platos. El mantel redondo con muchos adornos. Dos copas de cristal de bohemia para el Chablis, dos platos artesanales, cuchillos y tenedores parecidos al bambú, pero de plata. Dos candelabros, uno con una vela azul y el otro con una vela roja. Servilletas con las facciones de los pájaros.

—El conejo se pelea como los toros rojos, dice una voz.

Espérela. Y sobre la mesa ponga un florero con dos aves del paraíso. Una margarita amarilla en forma de rosa. Música de Billie Holliday. Y así llega. Y qué coincidencia, la historia de la que habíamos hablado decide cuál es el momento para comenzar a tomar el vino.

ARROZ CON COCO

*Arroz con coco
me quiero casar
con una viudita
de la capital.
Que sepa coser,
que sepa bordar,
que ponga la aguja
(o la mesa)
en su santo lugar.
(o en su mismo lugar).*

*Yo soy la viudita
la hija del rey,
me quiero casar
y no hallo con quién.
Contigo sí,
contigo no,
contigo, mi vida,
me casaré yo.*

*(Pues cástate niña
que yo te daré,
zapatos y medias color
de café).*

**(“Arroz con coco”,
canción tradicional venezolana)**

INGREDIENTES

Leche de 2 cocos
1/2 kilo de arroz
1/2 papelón partido en trocitos
Una raja de canela
Un poquito de sal
Coco rallado
Canela en polvo

PREPARACIÓN

Se le saca la leche a 2 cocos. Se monta la leche de coco con 1/2 kilo de arroz a que hierva. Cuando empiece a hervir, se le pone la mitad de un papelón partido en trocitos, una raja de canela y un poquito de sal. Se une bien y se le agrega un poquito de coco rallado. Se deja ablandando el arroz, y se derrite el papelón en poca candela para que no se quemé. Para servirlo, se le polvorea canela.



ARROZ BLANCO DE COCO

Preparado con leche de coco, en lugar de agua. En un poco de aceite se fríe ligeramente una taza de arroz, se agrega taza y 1/2 de leche de coco (de consistencia mediana, no espesa), sal y una pequeña cebolla. Se revuelve un momento y se deja hervir. Se escalda diez minutos a fuego alto y luego se tapa y se baja el fuego. Cuando esté casi seco, se destapa, se saca la cebolla, y se deja secar completamente.

LOS DOS LADOS

*De este lado tiene mi cuerpo
tiene el sueño
tiene mi enamorada en la ventana
tiene las calles gritando luces y movimientos
tiene mi amor tan lento
tiene mi ángel de la guarda
que a veces se olvida de guardarme
tiene el mundo golpeando en mi memoria
tiene el camino para el trabajo.*

*Del otro lado tiene otras vidas viviendo de mi vida
tiene pensamientos serios esperándome en la sala de visitas
tiene mi novia definitiva esperándome con flores en la
mano
tiene la muerte, las columnas del orden y del desorden.*

Murilo Mendes
(Traducción: Mario Trejo)

TORTA DE ARROZ CON ESPINACAS

INGREDIENTES

300 gramos de arroz
500 gramos de espinacas
2 cebollas rojas picaditas
100 gramos de parmesano
100 gramos de pecorino
200 gramos de tocineta
4 huevos
50 gramos de mantequilla
1 taza de crema de leche
1 taza de caldo de carne
Pimienta blanca
Sal marina molida al gusto
Una pizca de nuez moscada
1 copita de armañac

PREPARACIÓN

Se sofríe en aceite de maíz las cebollas con la tocineta, ambas cortadas en pedacitos mínimos. Cuando estén doradas, agregue la mantequilla y las hojas de las espinacas cortadas.

Aparte, prepare el arroz con un poquito de sal.

Cuando esté listo lo saca del fuego, lo deja reposar un rato, al estar a una temperatura plácida, lo une a las espinacas, a los quesos, la pizca de nuez moscada, la copita de armañac, con la taza de caldo de carne.

También aparte, bata los huevos, hasta que suban y lo mezcla con el arroz y el resto de los ingredientes. Al estar unidos, los mete en una pyrex y al horno a 250°C por una hora. Sube el horno al final por 5 minutos a 350°C.

DEL SABER DEL GUSTO

*El gusto es el espíritu
de esmeralda que a veces llena de
agua a la luna, y esa luna baja,
con una corte de estrellas ebrias de
caña, de miel de cañas de azúcar,
que nos enseñan la manera de
hacer una justita atropellada de
amor al corazón y al fuego
solar de doncellas crecidas en los
palmares más aliados que
sueñan al borde de las aguas
del amor...*

Francisco Madariaga



TORTA DE ARROZ

Sor Juana Inés de la Cruz, en *Respuesta a sor Filotea de la Cruz*, dice:

Pues ¡qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en almíbar, ver que para el azúcar se conserve fluida, basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria, ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntas no. Por no cansarnos con tales frialdades, que solo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa. Pero, señora, ¡qué podemos saber las mujeres, sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupericio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

El libro de cocina, atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, publicado por el Convento de San Jerónimo, es otra de las genialidades de la monja mexicana. La “Torta de Arroz” la tomamos de la publicación citada, y el poema de sus *Obras completas*.

En una servilleta (olla) se pone a cocer el arroz, así que está cocido se le echa azafrán como para comer. Ya estará el picadillo con pasas, alcaparras, alcaparrones, almendras, piñones, huevo cocido, aceitunas, chilitos. Se unta la cazuela con manteca y se echa la mitad del arroz abajo y luego el picadillo, y después la otra mitad del arroz encima, azúcar molida y lo pone a dos fuegos.



*Hombres necios que acusáis
a la mujer sin razón,
sin ver que sois la ocasión
de lo mismo que culpáis.*

*Si con ansia sin igual
solicitáis su desdén
¿por qué queréis que obre bien
si las incitáis al mal?*

*Parece quiere el denuedo
de vuestro parecer loco,
al niño que pone el coco
y luego le tiene miedo...*

Sor Juana Inés de la Cruz

BOLAS DE ARROZ GLUTINOSO CON RELLENO

(Restaurante Chunyanlou, Beijing)

INGREDIENTES

- 2.250 gramos de arroz glutinoso
- 250 gramos de harina de arroz
- 1 kg de azúcar
- 500 gramos de semillas de sésamo
- 100 gramos de nueces
- 50 gramos de semillas de melón tostadas y descascaradas
- 150 gramos de ciruela verde acaramelada¹
- 250 gramos de dulce de acerola
- 50 gramos de flores de Osmanthus, acarameladas
- 150 gramos de azúcar candi

PREPARACIÓN

1. Lavar el arroz glutinoso y dejarlo en agua fría durante 12 horas. Escurrir y disponer en canastos de bambú para cocinarlos al vapor, a fuego denso, durante una hora. Pasarlos a una olla, agregar 2 litros de agua hirviendo y tapar. 15 minutos después, volver a cocinarlos en los canastos de bambú, al vapor, una media hora. Entonces el arroz glutinoso ya ha quedado muy blando. Pasarlos a otro recipiente y machacarlos hasta que se forme una masa, dejándola enfriar.

2. Tostar las nueces a fuego moderado, pelarlas y desmenuzarlas hasta que queden como frijoles. Aparte, tostar las semillas de sésamo y deshacerlas con un palote. Cortar las ciruelas verdes y el dulce de acerola en trocitos de tamaño similar al de las nueces. Romper el azúcar candi. Luego,

¹ En Beijing, se venden muchos tipos de frutas acarameladas. Entre ellas, una ciruela que es de verde natural.

mezclar todo lo arriba mencionado con las semillas de melón, azúcar y las flores de Osmanthus acaramelados.

3. Cocinar al vapor la harina de arroz, a fuego denso, unos 20 minutos. Dejarla enfriarse y esparcirla en una tabla, sobre la cual se estira la masa de arroz glutinoso y se divide en 100 pedazos para envolver la preparación 2) formando así 100 bolas de arroz glutinoso relleno. Ya puede servirse.

El dulce de acerola es preparado con esta fruta, azúcar y gelatina. También se vende ya elaborado.

En esta receta, el dulce de acerola es de color rojo y la ciruela verde del mismo tono; las semillas de melón y flores de Osmanthus, amarillas; el azúcar candi blanco y las semillas de sésamo, negras. Por ello el relleno tiene mucho colorido. Si les resulta difícil obtener estos ingredientes pueden sustituirlos por otras frutas acarameladas.

Si los chinos siendo millones de chinos, conocen el gusto, los sabores y la calidad de los alimentos. El chino de este restaurante hace 100 bolas de arroz relleno.

El escritor colombiano Óscar Collazos prepara una ensalada para 60 amigos.



ENSALADA DE ESPÁRRAGOS AL MODO DE ÓSCAR COLLAZOS

*Línea de sombra, te pareces al mundo
en su actitud de entrega.
Distinta, indistinta:
montaña erosionada.
Te exploro: un séismo
sacude mi entrepierna.*

Óscar Collazos

La palabra ensalada crea confusión, si al caso vamos. Ensalada es la componenda de diferentes sabores, de diferentes gustos, sensaciones, olores y de los sentidos. Lo ideal es que la ensalada conserve cada uno de sus sabores. Entre sabor y dolor no hay mucha lejanía, entre gusto y placer tampoco, entre ternura y melancolía lo mismo. Entonces una ensalada es el paraíso-infierno de la percepción. Conócete a ti mismo y serás una ensalada. La ensalada de la pasión, la ensalada del desamor, la ensalada del juego amoroso, de la razón, de la sinrazón, la ensalada del campo, de la luz.

Por eso la ensalada soy yo. Cuando aclaro cada uno de mis sabores, conozco cada uno de los otros sabores (sabor a sabor), saber del sabor. Y sabiendo que sé del sabor, entre sabor y sabor se acaba mi vida. Y cómo cuestan lágrimas cada sabor. Tanto tiempo disfrutando del sabor y no sé nada del sabor. Pasarán más de mil años y muchos más, y cada día conoceré un nuevo sabor.

Agarre toda una serie de vegetales crudos, lávelos, córtelos, únalos. Comience a probar uno tras otro, aprecie cada uno con intensidad, con profundidad, con sus conflictos y dudas. Cada conflicto sirve para abrir el paladar y el

gusto. Se entrega a las implicaciones del sabor. Y así verá de qué manera es el sabor a mí, o a ti. Cuidando las hojas, comprendiendo su temperamento, las formas afectivas, su color. Sus imágenes presentes en el estado contemplativo. La ensalada de las penas, de la profundidad, de la realidad imaginaria, del ideal, la ensalada de la intimidad, nido, sensible. Equilibrio, desasosiego, vecina de las grandes dudas.

En la colina la piel desnuda. La ensalada aparece en el palacio de los aliños, en las fuentes donde brotan los condimentos. La púrpura del equipaje señalado en la memoria. El arco del aire entra en los pensamientos. En el refugio del acontecimiento el devenir es una sustancia animal, es el fuego de la sensibilidad. La catedral de hojas multiplica la sorpresa, se crea el enigma y la ausencia. Es una ensalada soñada, o es la ensalada que sueña.

*Una trampa, una cicatriz cerrada,
"Sonrisa vertical" oculta por un objeto
de tortura.
¿Qué más podemos desear?
Ser el complemento de la cicatriz,
la salida de la trampa*

Óscar Collazos

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN (*para 60 amigos*)

- 10 tazas de la parte blanca del celerí picaditas
- 10 tazas de ramitas de berros
- 10 tazas de lechuga picadita
- 5 tazas de escarola
- 4 tazas de nueces picaditas
- 300 espárragos frescos
- 1 litro de vinagre balsámico
- 1 litro de aceite oliva
- 1 litro de miel
- Sal y pimienta blanca

PREPARACIÓN

Algo más simple que esto, imposible. La ensalada se sorprende que le inventen una preparación. Ella sola anda descabellada en los grandes lagos, con las grandes salsas, con las grandes ganas de que la coman, la saboreen, la vivan, la gusten, ensalada gustosa, sabrosa, ensalada, ensalada, ensalada. La mezclen, eso, la mezclen con gusto, con lo adecuado, con lo necesario, y será la ensalada.



MENJAR BLANC DE CONILL

Cocer 4 pechugas de conejo en caldo de agua de rosas. Al estar suaves, se sacan y se dejan enfriar (reposar). Luego se deshilachan, se les elimina toda la parte grasosa. Se acuestan y se revuelcan con pedacitos alargados y finos de cebolleta.

Aparte se lavan y se dejan escurrir 60 gramos de arroz y se muele.

Y en una olla de barro, sobre un fuego suave se acuestan las pechugas deshilachadas.

Luego le añade 1 taza de leche de almendras poco a poco, la revuelve, la revuelve y la revuelve, con una cuchara de madera. Las sigue moviendo suavemente. Cuando sienta que esté espesa la salsa le une 50 gramos de azúcar negra poco a poco, y sigue moviendo hasta que se homogenice. Lo pasa a un recipiente de vidrio. Lo deja reposar. Se mete en la parte baja de la nevera. Se sirve 2 horas después.



KITCHRI (Kedgeree).

Cocina india

Estas recetas del Gato Negro, en Buenos Aires, me las trajo, en una caja de especias, condimentos y títeres el maestro y poeta Javier Villafañe.

INGREDIENTES

350 gramos de arroz de grano largo
125 gramos de lentejas
200 gramos de manteca (o grasa de vaca)
1/2 cucharadita de ajo picado muy fino
1 cebolla picada
2 cucharadas de garam masala
1/2 cucharadita de galanga molida
6 granos de pimienta de Jamaica
2 cucharaditas de azafrán en rama, (o 2 cápsulas de azafrán molido)
1 cucharadita de pulpa de tamarindo
Sal al gusto
Agua hirviendo
2 cucharadas de leche
Rodajas de huevo duro
Rodajas de cebolla frita

PREPARACIÓN

Mezclar el arroz y las lentejas, lavarlos bien y dejarlos en remojo por lo menos una hora. Derretir la manteca en una cacerola grande y freír unos minutos, a fuego suave y sin dejar dorar, el ajo, la cebolla, el garam masala, la galanga y la pimienta de Jamaica. Escurrir el arroz y las lentejas y agregarlos, junto con el azafrán, el tamarindo y la sal. Remover con cuidado con una espátula de madera y

cocinar 4 o 5 minutos más a fuego muy suave. Cubrir con el agua hirviendo hasta sobrepasar tres dedos el nivel del contenido y tapar muy bien la cacerola, intercalando un trozo de tela si fuere necesario. Cocinar muy suavemente, sacudiendo de tanto en tanto la cacerola pero sin revolver, hasta que se haya absorbido toda el agua. Pasar a una fuente caliente y rociar con la leche. Servir caliente, adornado con el huevo y la cebolla. Se suele también servir como acompañamiento de curries.



PILLAU (PILAF) DEL GATO NEGRO EN BUENOS AIRES

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz de grano largo
- 1/2 cucharadita de azafrán en rama
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 100 gramos de manteca
- 1 cebolla picada
- 1 1/2 cucharadas de garam masala
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- Sal al gusto
- Agua hirviendo
- 4 cucharadas de almendras peladas y picadas
- 1/2 taza de pasas rubias sin semillas, remojadas y escurridas

PREPARACIÓN

Lavar varias veces el arroz y dejarlo 2 horas en remojo. Desmenuzar el azafrán y ponerlo en media taza de agua hirviendo. Calentar bien el aceite en una cacerola, derretir la manteca y freír a fuego suave la cebolla, sin dejar que se dore. Agregar el garam masala y el ajo y freír 3 o 4 minutos más, removiendo. Escurrir el arroz e incorporarlo. Cocinar otros 4 o 5 minutos, revolviendo para que no se pegue. Agregar el agua del azafrán, la sal y suficiente agua hirviendo como para cubrir el arroz dos dedos por encima. Tapar bien la cacerola y continuar la cocción a fuego muy suave hasta que toda el agua haya sido absorbida y el arroz esté a punto. Los granos deben separarse fácilmente unos de otros. Agregar las almendras y las pasas, removiendo ligeramente. Servir caliente, solo o como acompañamiento de curries.

EL BAÚL DE LOS CRUSTÁCEOS.

TRES RECETAS DE RUBÉN SANTIAGO

En alguna playa de Venezuela siempre estará rondando el fantasma que cela nuestro apetito vertiginoso. Por eso de que algún alimento muy cercano a apetencias de índole intimista se posesionan de los deseos más persistentes. ¿Quién podrá adivinar si las ostras, por ejemplo, no tienen algún oculto significado para los nacidos a principios de diciembre, o para los nacidos en marzo? Decíamos que la playa, la más oculta de todas está en nuestra propia y única manera de entender los alimentos nutritivos que necesitamos. No es verdad acaso, que una porción de guacucos, sin límites prohibitivos, encierra una inmensa y desafortada pasión por la estancia de la amada.

Se nos ocurren estas disgregaciones por una carta que recién hemos recibido de un gran amigo ducho en cuestiones de la melancolía. También hemos recordado que el poeta José Lira Sosa estuvo durante treinta días seguidos sometido a la vigilia de una constante e indetenible persecución, por la sencilla y obligante cuestión de no sentirse defraudado ante el pasaje luminoso de un fenómeno óptico llamado la Sirena o la Angelita. Un poeta escribió a propósito de esto lo siguiente. Un poeta nada menos que René Char:

MI HOJA VINOSA

Las palabras que han de surgir saben de nosotros lo que nosotros ignoramos de ellas. En un instante seremos el equipaje de una flota integrada por unidades indóciles, y su almirante en el vendaval. Luego el altamar la tomará nuevamente, dejándonos con nuestros torrentes y nuestros alambres cubiertos de escarcha.

El moro Crespo hace autostop en Choroni y es recogido por unas sirenas. Ronda los rumbos del Castillo del Conde de Maldoror en París, por lo cual prepara sus maletas de manera callada y obstinante. Es la ruta de su predilección, mientras dure, por supuesto, la avalancha del caballo que pisa los talones del Tirano Aguirre, encandelado, listo para perpetrar asaltos de amores y requiebros, tales como los quehaceres nocturnos para

socorrer a la gatica extraviada, o simplemente, para convivir con el mejor amigo del hombre, que por cierto, no se llama como se llama, sino sencillamente que es parte de la aventura y el desorden por una vida más florida. Nosotros estamos en capacidad de escucharlo cuando, a medianoche entre los estertores de una pluma que se va y los anuncios de un supuesto hallazgo, musita:

UNO

*Yo sé que esa tórtola
no canta para mí
ni que es tierra en la lengua
decir adiós
pero si cerrara los ojos
y me fuera a cualquier lado
si atravesara el brillo en lo más hondo
prométeme que iremos juntos hasta la orilla
que está en su lamento
y que me darás a probar ese gusto a lágrima
que tiene la palabra olvido.*

El maestro Juan Sánchez Peláez nos previno de una fantástica fiesta celebrada allá por los finales de 1970, cuando ya esa carta había llegado. El poeta también nos decía que una buena botella de vino rociada sobre unos meros preparados al vapor surtía el mismo efecto de un piromaníaco de deslinde amoroso. Y que a él le constaba eso porque según Homero, el primer ciego clásico, un buen banquete comenzaba en la imaginación. Dixit Sócrates. Pero no nos alejemos tanto de las playas, que en efecto es como la sazón primordial de unos buenos crustáceos sancochados al sol.

Aquel quien domina a la perfección el arte de la sabiduría enciclopédica, tiene de este frugal acompañamiento decenas de historias de botellas de vino, sustraídas de los más viejos bodegones que están recostados a la margen del Sena. No se trata precisamente de una cena de la que hablamos con camarones blancos y pulpo con pimentón húngaro, porque como ya sabemos, diciembre nos trae la tristeza, la melancolía, los recuerdos. Y esto no es que nos recuerde las andanzas picarescas de los cuerpos por las playas, por

ciertos lugares donde los intranquilos han pretendido encontrar huellas de una industria vinícola de caldos de consagrar.

Otra vez nos alejamos de la playa, y debemos apresurarnos para ser testigos de la llegada del bote donde viene el Magma a meter su encantada mudanza dentro del baúl de los recuerdos, sin que nada ni nadie le eche en culpa los innumerables días de retraso de una expedición que debía llegar a tocar en nuestras costas, que guarda bajo llave el acta que recoge los motivos del desacuerdo entre el placer y la lujuria por raptar crustáceos.

Y del poema imposible, o de la palabra acertada, que es como decir desacertada, por cuanto aquello de su reciente viaje al mar donde el baile apenas fue un celaje de la inmortalidad, o acaso de la propia desventura con que a veces andamos.

El poeta José Lira Sosa, refiriéndose a Rubén Santiago dice:

La cocina margariteña ha sido siempre un asunto eminentemente doméstico, privado. Recluida en los fogones y las cacerolas cotidianas, sin tener la pretensión de rebasar los límites estrechos de los manteles de la mesa hogareña, para exclusivo deleite de familiares y amigos, con muy poca frecuencia ha tenido acceso a los restaurantes públicos. Por ello son realmente contados los visitantes que tienen oportunidad de saborear los platos de esta cocina y adentrarse por esta vía en el conocimiento cabal de la isla.

Con La Tortuga Sonriente, Rubén Santiago intenta develarnos los principales secretos de la cocina margariteña de hoy.

No debe sorprender que aparezcan tantos pescados, preparados en todas las formas: frescos, salpessos, salados. Y muchos frutos del mar. O de la mar. Por algo los guaiquerfés llamaron estos parajes Paraguachoa. Con ello rendían homenaje, sin mayores rebuscamientos, a la “abundancia de peces” que encontraban a mano para su sustento. Entre los ingredientes: el ají dulce margariteño, he allí el toque especial de ese condimento donde radica parte del secreto de la cocina insular.



ARROZ ESTHER GIL

INGREDIENTES

Guacucos
Ajo
Sal
Cebolla
Ají dulce margariteño
Hierbas finas
Arroz
Tomates balita o perita
Aceite Castilla
Orégano silvestre
Cilantro
Queso de año

PREPARACIÓN

Se ponen a cocinar dos kilos de guacucos con ajo machacado, sal, cebolla, ají dulce margariteño y un manojo de hierbas finas. Se cuele el consomé y se aprovecha para cocinar el arroz sin dejarlo secar demasiado. Se pone a reposar. Aparte, en la licuadora se trituran unos tomates balita o tomates perita y se cuelean para quitarles la piel y las semillas. En una sartén grande se ponen en un poco de aceite Castilla unos dientes de ajo machacados, cuando cristalicen los ajos se agregan los tomates licuados y se cocinan a fuego lento. Al estar lista esta salsa se le agrega sal al gusto, un poco de orégano silvestre molido y los guacucos limpios, para terminar la cocción. En una fuente de barro se coloca el arroz y se cubre con la salsa, y con un poquito de cilantro picado y queso de año rallado.

ASOPADO DE MADREPERLA DE LA TORTUGA SONRIENTE

INGREDIENTES

Madres perlas
Ají dulce margariteño
Cebolla
Ajo machacado
Auyama
Ocumo
Arroz
Pimienta negra
Sal
Aceite onotado

PREPARACIÓN

Se prepara un sofrito de ají dulce margariteño, cebolla y ajo machacado. Aparte, se cortan en trocitos la auyama y ocumo. Se ponen en el sofrito y se saltean un poco. Luego se les agrega agua suficiente y una taza de arroz. Cuando se ablande el arroz, se incorporan las madreperlas sofritas en ajo y ají dulce margariteño, añadiéndole un poco de pimienta negra.

ASOPADO DE CAZÓN DE LA TORTUGA SONRIENTE

INGREDIENTES

Cazón fresco
Arroz
Ajo
Ají dulce margariteño
Tomate
Pimienta negra
Sal y aceite onotado
Vainitas
Ocumo
Auyama
Papas
Cilantro

PREPARACIÓN

El cazón fresco, limpio de cuero, se pone a hervir en agua con sal. Mientras tanto, se ponen a sofreír los aliños: ajo, ají dulce margariteño, un tomate, pimienta negra, sal y aceite onotado, a los cuales se le incorpora un poco de consomé de pescado para guisarlos. Cuando están listos los aliños, se añaden el cazón y el arroz de acuerdo a la cantidad de personas.

Aparte, se cocinan vainitas, batata, ocumo, auyama y papas, todo cortado en trocitos, que al ablandarse se le agregan al cazón. Si le hace falta consomé le añade para dejarlo hervir a fuego regular.

Al final, se añade cilantro picadito.



MUJER AL SOL

*Una mujer al sol es todo mi deseo,
viene del mar, desnuda, con los brazos en cruz
y la flor de los labios abierta para el beso
y en la piel refulgente el polen de la luz.*

*Una hermosa mujer, los senos en reposo
y caliente de sol, nada más se precisa.
El vientre terso, el pelo húmedo y una sonrisa
en la flor de los labios, abierta para el gozo.*

*Una mujer al sol sobre quien yo me arroje
y a quien beba y me muerda y con quien me lamente,
y que al someterse se enfurezca y solloce,*

*e intente rechazarme, y que al sentirme ausente
me busque nuevamente y se quede a dormir
cuando yo, apaciguado, me disponga a partir.*

Vinicius de Moraes

ASOPADO CON PESCADO Y MARISCOS COMIDO POR SALVADOR GARMENDIA

En el año de 1971 cuando vivía en Mérida, íbamos varios amigos al mediodía, a bañarnos en los ríos cercanos de La Pedregosa. Salvador Garmendia encontraba la picante sombra de los vientos, en detalle alternaba a los impulsos de las metáforas, a los proyectos de los sentidos, a la conclusión de que un espejo trama su atención en el hechizo de la intimidad. Y se sorprendía con los nidos de los colibríes, donde siempre se le aparecía algún retrato de las tías de la Plaza Altagracia, perdurables en la infancia, donde los árboles volaban alrededor de los pájaros. El deslumbramiento era grande y oculto. Cuentos que surgían de la vida y de la imaginación, cuentos que habían sido escuchados en las esquinas de la carrera 17 en la infancia de Salvador.

INGREDIENTES

- 250 gramos de arroz
- 1 kilo de pescado (pargo, merluza o mero)
- 200 gramos de pulpo
- 200 gramos de calamares limpios
- 200 gramos de camarones limpios
- 200 gramos de mejillones limpios
- 2 cebollas
- 3 cabezas de ajo
- 2 zanahorias
- Aceite de oliva
- 2 copas de jerez
- 2 ajíes dulces
- Perejil y cilantro
- Pimienta
- Sal en grano
- 3 cucharadas de alcaparras picaditas

PREPARACIÓN

En una olla de barro, se hace una cama de aceite de maíz y se sofríe cortaditos: la cebolla, el cebollín, los ajos, cuando estén dorados le agrega la zanahoria. Agregue el pulpo, los calamares, los camarones, mejillones cocinados y cortados en pedacitos.

Aparte, las dos cabezas de mero se preparan en dos litros de agua y con hojas de cebollín. Se hace el caldo. A esto le agrega el agua con que cocinó el pulpo, los calamares y camarones.

Con el caldo colado, prepare el arroz. Cuando esté casi listo le agrega todos los ingredientes, incluyendo las alcaparras. Trate de que quede asopado, antes de servir le añade los ajíes dulces cortaditos, el perejil, el aceite de oliva, y las dos copas de jerez.

LA MALA BEBIDA (FRAGMENTO)

Los dos hombres debían ir por la cuarta o quinta cerveza de esa tarde.

En ese momento, el propietario se acercó al mostrador. Había salido de la cocina y traía en los brazos una gran fuente repleta de gambas cocidas que despedían humo. Un resuello marino pareció batir muy cerca de la barra. El hombre que traía la bandeja era grueso y pesado, y los rasgos de su cara dormida parecían haberse derretido a medias con el calor de las hornillas.

La bandeja con relieves de conchas y antenas de color rosado, fue a reposar bajo el cristal del mostrador. Una racha tonificante de orilla de mar inyectó algo de vida en el aire del pequeño local...

Salvador Garmendia

ASOPADO DE CARAOTAS ROJAS CON
ARROZ Y CAMARONES COMO
LE PREPARA DE DESAYUNO MARÍA
EUGENIA NIÑO A LUIS ÁNGEL PARRA

INGREDIENTES

200 gramos de arroz
1/2 kilo de camarones limpios
250 gramos de caraotas rojas
3 dientes de ajo
1 pimentón verde
1 1/2 litros de caldo de pollo desgrasado
5 chalotes
100 gramos de mantequilla
600 gramos de tomates pelados
1/2 copa de jerez
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Sofría en la mantequilla los dientes de ajo picaditos junto con las chalotes en cuadritos. Cuando comiencen a dorar agregue el arroz, baje el fuego. Añada el caldo del pollo y las caraotas rojas ya cocinadas. Y cortados en simpáticas ruedas, y sorpresa, sorpresa, es cuando saltan los tomates. Ya existe una comunicación entre el arroz, las caraotas rojas y los tomates; agregue ahora los camarones. Recuerde que es un asopado, por lo tanto debe permanecer con bastante caldo. Al final, rocíe el pimentón en tiras muy finas, revuelva.

Usted mismo debe tener la medida del tiempo. Y eso es muy fácil, no se deja sola la olla, se cuida, se mima, se mueve el arroz con mucho cuidado, con mucho amor. Este asopado se sirve muy caliente y le puede añadir, o bien un

chorro de aceite de oliva, o bien una media copa de jerez. O
ambos. Y es fácil de acompañar este plato con un vino de
color rubí brillante.



SOPA DE PESCADO PARA UN ARDIENTE
MOMENTO EN LA MORADA

*Ojos cómplices de los muchachos salvajes que degüellan la
noche de nuestros mitos tirados en el vagón de la eternidad*

*Oh cicatriz siniestra
-pleno asalto de las visiones-*

es la hora inaplazable de que mastiquemos la vida con tesón

*Arranco de mí mi sexo
y con él
mato*

Floriano Martins

Nada tiene valor hasta no ser probado por el fuego.

Cuenta el dicho que el fuego es pobre cuando no tiene paciencia.

Todo es cuestión de tiempo.

A causa de la curiosidad, y para la propia tranquilidad de nuestra estimulación mental, dejo correr libre la necesidad gustativa, las fuentes eternizadas del disfrute, el cambio de rumbo hacia el mar, la esperanza mezclada con las olas, con los ajos, con los rebaños afables en el horizonte de la sombra.

La claridad es el origen de la palabra, nadie puede resistir su gracia.

Es la fragancia de los bosques el perfume. La floración, el cuerpo desnudo, el movimiento de la mirada fija los pasos caligrafiados. En el manubrio del pescado la devoción es la bicicleta.

Peces del aire. El animal retorna de las cenizas. El pescado y los ojos perlan las aletas, la rueda lunar de las escamas brilla en el color de la tarde, en la madre escarlata. Tiene para gusto y placer en el sueño soñado. Helecho de una mañana.

Con la cola de pescado. En la flecha del espejo comienza el sonido de la olla. Asombra los alimentos. Y es todo lo que importa. Olla exquisita destinada a personas de buen gusto. Puede preguntar a dónde va el deleite o la fórmula para crear confusiones en las papilas. Si lo sabe dé una vuelta. Si no lo sabe manéjese con cuidado.

Hágase cómplice. Es más sabroso ser cómplice y sacarle al gusto todos sus placeres. Suéltese en medio de la tempestad. Busque para llegar al hallazgo del fuego.

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

2 cabezas de pescado: una de mero y otra de pargo

Hierbabuena

Perejil

Cilantro

Sal en grano

4 dientes de ajo

1 plátano verde

Apio de tamaño regular

Ocumo

2 papas grandes

3 trozos de mero

3 trozos de merluza

3 trozos de pargo

2 copas de jerez

Un rocío de soya con hongos

600 gramos de hongos frescos

300 gramos de arroz

Aceite de oliva

Pimienta blanca

Es una sopa que prepara el enamorado a la enamorada. Es básicamente apropiada a la atracción sexual. Para desarrollar una suerte de intensidad en el amor, conservando la virtud del fuego salvaje y de la felicidad ilimitada.

A su pescadero còmprele 2 cabezas de pescado: una de mero y otra de pargo. Córte las por la mitad, y resuélvalas un relleno de hierbabuena, perejil, cilantro, sal en grano y ajo. Ate las cabezas muy bien, como a la amada.

Crezca las condiciones vitales de lo eterno.

Ponga a cocinar en una olla un plátano verde cortado en cinco pedazos. A los siete minutos le agrega un apio de tamaño regular cortado en siete pedazos, lo mismo que un pedazo de ocumo en cuatro partes. Y dos papas grandes sin concha cortadas en cuatro cada una. Al pasar diez minutos, le agrega tres trozos de mero, tres trozos de merluza y tres trozos de pargo. Y las dos cabezas. Es muy importante que el fuego sea lento por unos diecisiete minutos más. En ese momento le caerá una lluvia de dos copas de jerez. Y un rocío de soya con hongos. Lo apaga después de 45 segundos.

Al servirse en cada uno de los platos, acuesta una camada de hongos frescos, encima una camada de arroz blanco sin sal. Después la sopa. Un cariño de aceite de oliva y pimienta blanca le caerá muy bien.



SOPA RELLENA DE BERROS Y PEREJIL ACARICIADA CON OTROS VEGETALES Y UNA POLLITA

Hay que estar bien preparado para dejarse seducir por esta sopa. O se hace como una locura, o hay que estar mejor del guayabo. Pero como se está mejor, se come como una locura.

Se agarra el dedo más pequeño de la mano derecha y lo ve con lupa. Y con la misma lupa se ve la taza de café, y se airea. Regresa a la cocina, enciende y ve el fuego. Lo organiza prometiéndole deseos de amor.

Reúne la presencia de los vegetales. Y se pondrá bendito, gracioso. Dejándose inspirar con el olor del cuerpo de la pollita.

Los comensales serán alborotados con osos mansos, jirafas, acróbatas, payasos, circos clandestinos, perros habilidosos, músicos relajados, mientras se encuentra el caldo necesario para la preparación de este plato.

Sea galante y busque una pollita tierna, de carne suave y apetitosa, de miembros alargados, de pico pícaro y hasta sea atrevida cuando meta el pico en la olla.

Desplume la pollita con mucha *tenerenza*. El barroco me revolotea en la cabeza. La pollita la sigo desplumando, cada pluma me pregunta si me quiere o no quiere que la cocine. No tenga lástima por la pollita. De lo contrario, no degustará la sopa.

Con un cuchillo adecuado, corte la pollita y elimínele toda la parte grasosa y la piel. Los pedazos de la pollita hay que dejarlos reposar horizontalmente. Ventílela con un abanico español, pero no le cante hondo, sino más bien recítele el siguiente verso de Góngora:

*Mi piedad una a una
contó, aves dichosas,
vuestras quejas sabrosas;
mi envidia cierto a cierto
contó dichosas aves,
vuestros besos suaves.
Quien besos contó y quejas,
las flores cuente a mayo,
y al cielo las estrellas rayo a rayo.*

*Injuria es de las gentes
que de una tortolilla
amor tenga mancilla
y que de un tierno amante
escuche sordo el ruego
y mire el daño ciego:
al fin es Dios alado.
Y plumas no son malas
para lisonjear a un Dios con alas.*

Refrésquese con agua de rosas, como lo hacía Santa Teresa D'Jesús, antes de visitar a otro santo. Mire con ojos saltones y alborotados a la pollita y agarre sus presas y cocínelas suficientemente hasta que se puedan esmechar. Sáquele los huesos y entiérrelos en el patio de su jardín (si no tiene jardín hágalo en un matero de azucenas).

INGREDIENTES

1 pollita. Aparte, corte un buen manojo de berros, 35 tallos de perejil, después que estén cortados los berros y el perejil, únalos a las presas de la pollita cuando comiencen a sentirse melancólicas y sudorosas. Por otro lado, corte: 350 gramos de hongos frescos andinos, 2 pimentones, 3 zanahorias, 2 cebollas, 1 cebollín, 1 cucharilla de orégano, 2 puños de arroz, soya.

PREPARACIÓN

Cocine todo esto en una gran olla de barro.

Después de cuarenta minutos, apague el fuego.

Tome seis vasijas de barro cocido. En cada una de ellas haga una cama con pan negro. Agregue queso holandés de Gauda. Vierta lo espeso de la sopa. Sobre ella, nuevamente, acueste abundante queso provolone en lajitas, encima otra tajada de pan negro. Cúbralos con queso parmesano y pecorino rallados y mezclados. Méталos al horno a una temperatura de 380° C, por 13 minutos.





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:

Le corta la cabeza y la pone a un lado.

Corta la lapa en pedazos y la deshuesa. La deja marinando por dos días con céleri, zanahoria, vino tinto, hojas de laurel, un poquito de pimienta, de sal y de brandy. A los dos días se escurren los trozos y se ponen a dorar.

La salsa marinada la pasa por un colador chino y se la agrega a los trozos de lapa dorados. Se pone a cocinar el caldero con la lapa y la salsa a fuego lento.

Este plato lo acompaña con arroz salvaje preparado con hojas de laurel y cebolla, en un envase largo y estrecho. Así, el arroz se puede cubrir al final con un paño húmedo, para que no se seque.

Para combinar la lapa y el arroz salvaje un puré de castañas, el que viene concentrado con vainilla, lo liga para suavizarlo con puré de batata. ¿Podrá disfrutar algo mejor?

CHIVO AL TALCARI DE HILDA DE BRITO

(Festival de Comida Criolla Casera de Cabimas)

Plato coriano preparado según el procedimiento siguiente:

Se pica el chivo en presas

Se condimenta con ají dulce

Pimentón

Cebolla

Ajo

Pimienta

Luego se sofríe el arroz, se añade el agua y las presas del chivo, y se pone a fuego lento.



LOS ARROCES FUTURISTAS DE F.T. MARINETTI

Los futuristas tenían una mirada de renovación de la cocina. Lo que ellos llamaban la audacia temeraria, el misticismo de la acción en las papilas gustativas, estableciendo caminos para la química gástrica. Marinetti lo dijo:

1) Todoarroz (*tuttoarroz*), fórmula del aeropintor futurista Fillia

Arroz blanco hervido dispuesto de este modo: una parte en el centro del plato en forma de semiesfera, otra parte en torno de la semiesfera, a manera de corona. En el momento de servirlo a la mesa, verter sobre la semiesfera una salsa de vino blanco caliente y fécula, y sobre la corona una salsa de cerveza caliente, yema de huevo y queso parmesano.

2) Arroz de Herodías, fórmula del futurista doctor Sirocofran

Para fusionar la máxima pureza virginal con la máxima lujuria de perfumes exaltándolas y honrando así al nombre glorioso de Mallarmé, que cantó a la virgen Herodías en un verde paisaje palustre sembrado de sensualísimos lirios turquesas, tomad el arroz y cocedlo en abundante leche, convenientemente salada. Ecurridlo y sazonadlo con finísimo polvo de rizoma de lirio.

3) Arrozverde, fórmula del futurista Giachino, propietario del Santopalato

Sobre un fondo de espinacas, servir arroz blanco hervido con mantequilla y cubrirlo con una densa crema de guisantes y polvo de pistachos.

4) Arroz Trinacria², fórmula del futurista doctor Vernazza

Arroz cocido normalmente. Salsa preparada con sofrito de poca cebolla y mantequilla, al cual se agregará trocitos de panza de atún y tomate en mínima cantidad. Condimentado el arroz, mezclar algunas olivas verdes y agregar una guarnición de gajos bien limpios de mandarina.

5) Estruendos ascensionales (arroz a la naranja), fórmula del aeropintor futurista Caviglioni

Arroz blanco con salsa luminosa: la salsa se compone de caldo de huesos de ternero hervidos en marsala y un poco de ron, cáscara de naranja cortada en delgadas laminillas y hervidas en agua con vinagre. Agregar zumo de naranja. Perfumar con “salsa nacional”, que se encuentra en los comercios.



2 Antiguo nombre de Sicilia.

ARROZ SALVAJE “OJITOS TRISTES”

La niña es atlética y tiene una grupa hermosamente erguida y torneadas piernas y caderas redondas, y unos ojos suavemente tristes. Para darle una pizca de alegría, le inventé un arroz que le quitara esas desdichas, al menos por unas horas, abriéndola al encuentro del amor. Como Helena la sin par, “lateada” con su viejo Menelao. “Ojitos tristes” halló en el camino uno o acaso dos Paris, bellos y luminosos. Ovidio la cantó:

*Lejos del esposo, temerosa de las noches solitarias
Helena se conformó con los cálidos brazos del huésped.
¡Cuán loco fuiste marchándote, Menelao, dejando juntos
bajo un mismo techo al amigo y a la esposa!
Ningún reproche alcanza a Helena ni tampoco al amante.
Él hizo lo que tú mismo o cualquiera habría hecho.
La ocasión que tú les diste fue la maestra de su conducta;
la mujer no hizo sino seguir las señas que fuiste dejando.*

*Hoy para que “Ojitos tristes” no lllore por su Paris muerto,
este ensalmo afrodisíaco:*

*Una taza de arroz en agua hirviendo.
Al dente, que no se recueza. Lavarlo luego en agua fría para
sacarle todo el posible almidón.
En salsera, seis dientes de ajo machacados en mortero.
Seis champiñones frescos igualmente machacados en mortero.
Una taza de pulpa de aceitunas griegas (agrias).
Media taza de aceite de oliva.
Laurel.
Dos cucharadas de vino tinto maderizado.
Tallos de apio.
Perejil.
Crema fresca.
Reducir lentamente y vaciar sobre la fuente del arroz.*

*¡Entonces verás, “Ojitos tristes” cómo se sonrosan las mejillas!
Y los pechos se te endurecen y los pezones cosquillean y buscan al
amado y ya se fue, murió en las murallas de Troya, pero a la*

salida de la misa de doce, lo vuelves a ver, no es el mismo, pero sí se le parece y total, París bien vale una misa.

Y acaso, cuando pruebes este arroz mágico, también te acordarás de tu Conde, que tanto te ha querido.

Conde Henri de Lafourchete



ARROZ CON CABEZA DE MERLUZA Y DE MERO

Y la otra bola del arroz, es que la vida continúa, continúa donde está la emoción, donde están los cuentacuentos, los asaltantes de los sembradíos de arroz. ¿Quién se ha robado los arrozales? Estoy seguro de que soy uno de ellos, no puede ser otro, estoy seguro de que yo mismo participo en los asaltos, dirijo la operación desde el cielo, desde el propio arrozal.

Estoy seguro de que, en este mundo, también han descompuesto mi cerebro, mis ideas, eso no me lo quita nadie de la cabeza, porque cuando a mí se me mete algo en la cabeza, ¡Ayayayay! Que se cuide el más pintado. Yo todo lo que digo lo digo con pruebas. Tengo un plan secreto para comer este arroz.

INGREDIENTES

1 cabeza de merluza
1 cabeza de mero
Hojas de céleri
3 dientes de ajo
Pimienta blanca
1 ají dulce
Albahaca
Jengibre
Sal marina
2 tazas de arroz

PREPARACIÓN

Se pone a cocinar en abundante agua la cabeza de una merluza considerada, la cabeza de un mero consistente, unas hojas de céleri, tres dientes de ajo, pimienta blanca

y sal marina. Va moviendo la cabeza, la mueve con una cuchara de palo, con una cuchara que estripe las cabezas, las mueve y las mueve. Cabeza de mero, cabeza de merluza movidas, escachapadas, sobadas con la cuchara de madera. Buenas cabezas.

Después pasa por el colador. A este caldo (calculado para dos tazas de arroz), le pica un ají dulce, lo agrega. Cuando esté hirviendo el arroz dará su salto mortal y encenderá sus mejillas, y su blanco inocente alardeará de ello, perderá su rubor con el color de la merluza que es amarillo pollito, pero muy pollito.

Cuando haya descendido el agua a ras de su esplendor. No se asuste, aproveche el cuerpo de la merluza. Y acuéstela en trozos sobre el arroz. Un poco de albahaca y unas ralladuras de jengibre. Baje el fuego a lo mínimo. Tape bien la olla de barro. La deja hasta que sienta el olor de los pescados casados con el arroz.



PELAO DE GALLINA DEL INDIO CARLOS HERNÁNDEZ GUERRA³

Es el plato típico guayanés, preámbulo digno de acompañar una fiesta, cumpleaños, bautizo, reunión social o parranda que se prolonga a veces hasta el alba.

Plebeyo de origen y “camorrero” por sus consecuencias impredecibles. En la leyenda popular se cree que para extraer su máximo placer gustativo, la gallina, ingrediente básico de este plato, debe ser robada de algún corral vecino o amigo, teniendo, por supuesto, la delicadeza de invitar a sus respectivos dueños.

El acto del robo, así como la fiesta misma, debe realizarse cuando la luna está en cuarto menguante; porque durante la luna llena los comensales son incontrolables, tornándose de festivos en irreverentes y “aguafiestas”.

Debe decirse que, dentro de la historia de este plato, existe la costumbre de preferir la gallina pinta o jabada, por sus cualidades ponedoras y de buen tamaño, orgullo de sus criadores.

Se monta un fogón improvisado con 3 topias, alimentado con leña de merey o de chaparro, en un patio solariego y en una paila chicharronera. Esto sirve de escenario para sacrificar o beneficiar, como se dice ahora, dos o tres gallinas que saciarán quince o veinte estómagos ávidos. El ardor del fuego hace su trabajo de guiso alquímico, mientras unos comensales juegan al dominó, otros bailan o cantan al son de cuatro, guitarra y maracas; amen de los echadores de chistes y de cuentos que van agrupándose espontáneamente.

3 *Diez menús bien pensados*, Monte Ávila Editores.

El *pelao* es ceremonioso. Es una “ceremonia” en dos partes que comienza con el robo de las gallinas y culmina con el robo de lo robado... No muy lejos del lugar donde el *pelao* se hace, otra mesa espera para disfrutar el condumio ajeno. Dignos espías y “guachafiteros” de profesión se aprestan a “rescatar” el codiciado plato. Como se trata de comer de *verdad verdad* de lo ajeno, a tal fin inventan o improvisan una camorra cuando el plato ya está listo. Mientras la atención de los supuestos comensales se concentra en el pleito simulado, los “guachafiteros” cargan con la paila y su *pelao*, salvados por la Santa invocación de que *el que roba a otro ladrón tiene cien años de perdón*.

INGREDIENTES

- Una gallina de 2 1/2 kilos
- 4 tazas de arroz (650 g)
- 3 cucharadas (soperas) de papelón rallado
- 2 1/2 litros de agua
- 3 1/2 tazas de aceite
- 400 g de cebolla cortada en trozos menudos
- 100 g de ají dulce (10 o 12 ajíes) cortados en trozos menudos
- 3 tomates maduros, sin piel, cortados en trozos
- 3 cucharadas de alcaparra
- 1 cucharada sopera de encurtidos, cortados en trozos
- 100 g de pimentón cortados en trozos menudos
- 1 cucharada sopera de ajo machacado
- 3 cucharadas soperas de sal
- 1 cucharada de pimienta negra recién molida
- 1 cucharadita de comino

PREPARACIÓN

1. Límpiense y córtese en presas la gallina, la pechuga en dos o tres partes. Lave en agua corriente y deje escurrir.
2. En un caldero, se ponen a calentar dos tazas de aceite con las tres cucharadas de papelón hasta lograr un caramelo. Se colocan las presas en tres partes o porciones en el

caldero hasta dorarlas por cada lado, de 5 a 7 minutos. Se sacan las presas a medida que se vayan dorando y se ponen aparte. Se repite la operación hasta dorarlas todas. El fuego debe ser moderado.

3. En el mismo caldero, se agrega el resto de aceite (taza y media); déjese calentar y échese de inmediato el pimentón, ají dulce, cebolla, cebollín, ajo y tomate. Se revuelve constantemente durante diez minutos. Se agregan las presas de gallina y un litro de agua caliente con dos cucharadas de sal, la pimienta y el comino. Se revuelve nuevamente, se lleva a un hervor y se cocina durante una hora y cuarenta y cinco minutos más, a fuego lento.

4. Se agrega el arroz lavado en agua corriente; se agrega litro y medio de agua caliente, alcaparra y encurtido; se verifica el punto de sal y echaremos una cucharada más si es necesario. Se tapa y se cocina a fuego lento durante treinta minutos. Se revuelve dos o tres veces para que el arroz cueza uniforme. Se retira del fuego.

El arroz debe quedar asopado pero con el grano firme.



LOS HOMBRES SOPORTAN EL MUNDO

Llega un tiempo en que no se dice más: "Dios mío". /Tiempo de absoluta depuración. /Tiempo en que no se dice más: amor mío./ Porque el amor resultó inútil. /Y los ojos no lloran. /Y las manos tejen apenas el rudo trabajo. /Y el corazón está seco. /En vano, mujeres golpean la puerta: no abrirás./ Quedaste solo, la luz se apagó, pero en la sombra tus ojos resplandecen enormes. /Eres todo certeza, ya no sabes sufrir. /Y nada esperas de tus amigos./ Poco importa la vejez, ¿qué es la vejez?/ Tus hombros soportan el mundo/ y no pesa más que la mano de un niño./ Las guerras, las hambres, las discusiones dentro de los edificios/ prueban apenas que la vida prosigue/ y que ni todos aun se liberaron./ Algunos, pareciéndoles bárbaro el espectáculo, /prefirieron (los delicados) morir./ Llegó un tiempo en que es inútil morir./ Llegó un tiempo en que la vida es una orden. /La vida apenas, sin mistificación.

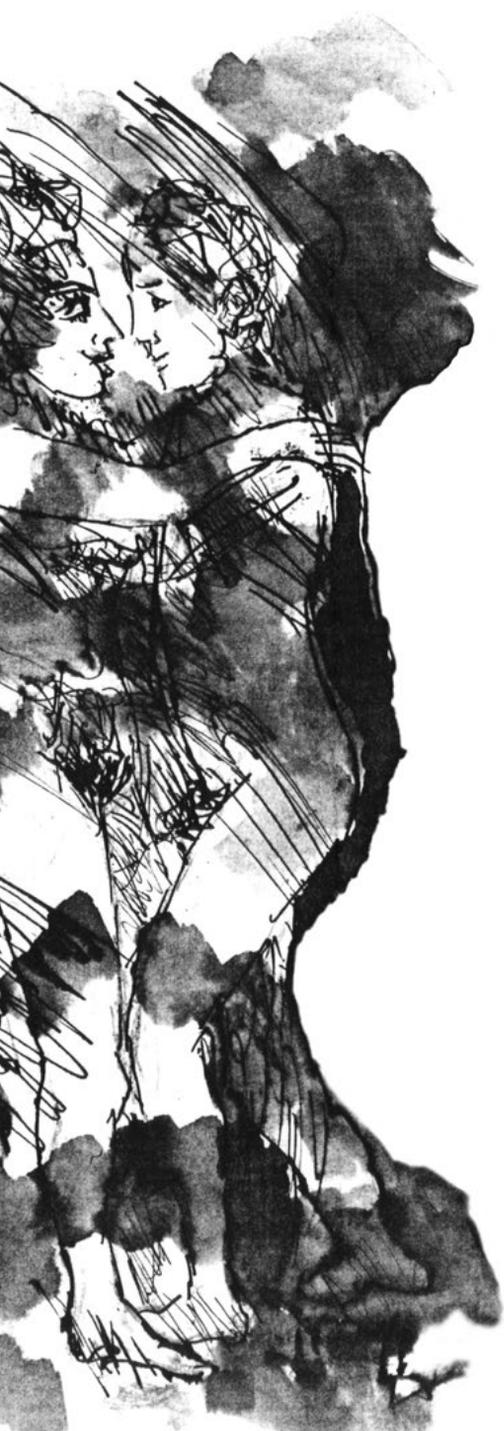
Carlos Drummond de Andrade

ARROZ CON MUCHA PASIÓN

Un apasionado es un apasionado, tiene mucho amor por la pasión y mucho tacto para llevarla. La pasión forma parte de los sentimientos, conjuga el gusto. Hay pasionarios arbitrarios que mantienen una posición por el orgullo, falla esta que hace mucho daño a los planteamientos que un pasionario quiere manifestar. Los comedores de arroz son por lo general muy pasionarios, tienen sangre en el corazón y tienen sentidos especiales para cautivar, enamorar, conquistar a las cocineras que preparan el arroz con pasión. Pasión por el arroz, pasión por la pasión del arroz, arroz contenido en la pasión, con amor.

EL RISOTTO
DE DELICADOS
ESPLENDORES





RISOTTO A LA MILANESA,
A LA MANERA AZAFRANOSA DE
CARLOS CONTRAMAESTRE

*Eternidad cruzada
por un colibrí nervioso
que aletea sobre el mármol*
Carlos Contramaestre

A mediados del 1500, cuando trabajaban en la construcción del Domo de Milán. El maestro vidriero Valerio di Fiandra realizaba el vitral de Santa Elena, uno de sus asistentes, por azar o por necesidad, descubrió que ese polvo amarillo de los pistilos disecados de la flor de azafrán, el cual utilizaban para colorear vidrios, también servía para darle vida y color al arroz. Santa Elena se había convertido en la creadora, en la madre, en la Santa, que le daba vida a una nueva especie.

La primera vez que traté con el azafrán fue cuando regresé a Mérida, estaba viviendo en esa ciudad Carlos Contramaestre, no porque él tuviese que ver con Santa Elena, era porque vivía en el barrio Santa Elena de Mérida, y él pintaba con azafrán algunos de sus cuadros. Incluso en las pocas esculturas que hizo, la pátina o el color era, como él lo llamó azafranosa. Y desde esa época preparamos muchos *risottos*. Me gustó siempre llamarlo por el nombre que usaron los asistentes de Valerio de Fiandra, *risotto milanese*. No *risotto* a la milanesa, así me parece un plato de arroz con un pedazo de carne. Sin complicaciones, esta es la receta del maestro Contramaestre:

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

400 gramos de arroz corto y grueso

21 hebras de azafrán

2 cebollas pequeñas

1/2 tacita de tuétano de res

1/2 botella de vino blanco, el más seco posible

5 cucharadas de mantequilla

100 gramos de queso parmesano

100 gramos de queso pecorino

Sal y pimienta blanca al gusto

1/2 tacita de aceite de maíz

Aparte, se prepara el consomé con dos huesos llenos de tuétano, una cebolla cortada en cuatro y una cucharadita de sal. En otro recipiente, con un poquito del mismo caldo, pone a remojar algunas hebras del azafrán.

En una olla de barro, muy curada, sin restos quemados, que esté muy limpia y casi pulida, pone la 1/2 tacita de aceite y sofríe las dos cebollas, cuando lleguen al punto de dorarse, le agrega el tuétano y lo sofríe de la misma manera, después incorpora la mantequilla, baja un poco el fuego. Es cuando viene el arroz, se sofríe muy poco, se le unen dos tazas de caldo y una de vino blanco. Revuelva muy bien con una cuchara de madera. Se vuelve a subir el fuego. Se sigue meneando, desde el centro hasta el fondo, luego por las orillas. Trate de que sea un mismo movimiento, andante, lento y moderado en las costumbres de piedra:

*El amor es un problema de cielo y tierra
espacio de carne imaginativa y dolorosa
sufriente*

*¿Dónde están los contrarios
que no se encuentran
los extraños que no se extrañan?*

*Soledades que invocan soledades
eje de ternura*

Universo Puro

Después de ese Universo Puro, salta la liebre de la imaginación y le va agregando poco a poco el caldo. Trate de que se mantenga en un cocimiento sin alteraciones. Las únicas deben ser el movimiento de la cuchara. Le agrega un poco del queso parmesano y la mitad del pecorino, sigue moviendo la cuchara hasta el ritmo preciso del suspiro. Y es cuando usted va a suspirar. El *risotto* está cremoso. Si está cremoso grite de alegría. Al degustar el arroz y lo sienta al dente, ahí llega al orgasmo del alquimista, al orgasmo del iniciado, al azafranoso sentido del gusto y de los sabores.

Carlos Contramaestre en la memoria de los ríos, en la dimensión de la certeza y de la arbitrariedad, socorría la perdición superior a las osamentas incrustadas en las grandes piedras, a la gran piedra que tampoco cruzó el mismo río. La pasión del ojo habló en sus límites espirituales. Y éramos perniciosos a los secretos de las cascadas, a las fechorías de las plantas. Adoptábamos como buenos paganos nuestros solitarios pensamientos, nuestras solitarias desventuras, pasiones, amores encontrados. Nos reventábamos por dentro como los mejores y únicos solitarios. Aumentaba nuestro instinto, nuestro aspecto odioso, nuestro aspecto amoroso. El más amoroso de los amorosos. Nuestras afinidades andinas abordaban, entre otras cosas, a los antiguos cabalísticos terrores. El río comprendía la luz, el nirvana, el desapego a la penosa realidad, el apego a la idea de permanecer frenéticos en el rostro del azar.



RISOTTO REINA DE LUCIANO DE CORAZONES DE VERDURAS, SEGÚN FERNANDO BIRRI

Es un plato característico del Veneto. Se puede preparar en todas las épocas, aunque es muy apetitoso en el invierno, y de ahí que la reina perturbe los corazones. El alma de Julieta en Verona no fue trastocada por estas razones. Romeo no degustó este plato, y son naturales las tragedias que conformaron esta historia. Romeo de haberlo comido no llega tarde a la cita, y la languidez y la melancolía de Julieta no hubiesen servido para tantas historias.

Es un *risotto* que Marco Polo acostumbró ofrecerle a los tripulantes de sus naves. Casanova le agregaba especias orientales para seducir. Este galán no podía ver a su dama arisca, tanto que la desnudaba y le cubría las piernas de *risotto*, él sentía placer, agrado a la vista, se trastornaba, sentía locura de que ella lo viera comiendo este plato. A una de sus amantes se le murió el padre, y a su madre sin consorte la llamaron La Viuda Alegre. Ella andaba a saltos y caracoleaba con tanta liberalidad, su ardor favorecía su reputación de dama bien adiestrada, con su divino cuerpo y perfecciones, el hechizo le cubría sus pies con medias blancas. En los viajes a Austria, a veces con un amable y distinguido banquero alemán, o con un escritor venido a menos, con el iluminista desafortunado, y hasta se dice que un alquimista la acompañó. Ella noche tras noche les preparaba para agradecerles su seducción y para estimularlos este *risotto* de verduras. Hasta su marido muerto resucitaba en las noches al primer bocado. Hay que destacar la terquedad de Thomas Mann de haberse negado rotundamente a probar este plato.

INGREDIENTES (*para seis comensales*)

400 gramos de arroz blanco
2 corazones de alcachofas naturales
1/2 repollo descorazonado
1 repollito morado de amor
1 trozo de auyama
2 cebollas regordetas
4 dientes de ajo
5 cucharadas de aceite de oliva
Hojas de laurel
Romero
Queso provolone y pecorino
Sal de apio al gusto
1/2 botella de vino blanco *Pinot Grigio*

PREPARACIÓN

Se cortan las verduras todas del mismo tamaño. Se ponen a sofreír los ajos cortados en pedacitos, en una cacerola adecuada. Se agregan los ingredientes y el arroz, cubiertos con agua, al evaporarse el agua, le va agregando caldo y vino. Hay que estar removiendo todo con mucho cuidado. Se sirve al dente, asopado y bien caliente. En Tadzio su flacura se hacía evidente y

La danzalletta vien dalla campagna col suo tinozzo di rosatto cotto...





RISOTTO DE MERO DE ANTONIO PASCUALI⁴

El *risotto de pescado*, y más exactamente de nobilísima y sávida cabeza de mero; una cabeza que no pese menos de dos kilos. El propósito abiertamente pedagógico es de sugerir que, arroceros como somos, incorporemos de una vez el *risotto* en nuestro saber-cocinar. Paellas aparte, tenemos el mal hábito de despachar el arroz como un almidón cualquiera, a la manera *pilaf* (arroz, agua y punto), lo que es cómodo y a veces requerido, pero gastronómicamente un pecado. Nadie sabe dónde nacieron los *risottos*: las leyendas cuentan que a un humilde vitralista de la catedral de Milán, allá por el siglo XIV, se le ocurrió echarle a una sopa de arroz un poco del azafrán que su maestro usaba para colorear vitrales. Si bien es cierto que el *risotto con osso buco* es el símbolo gastronómico de la capital lombarda, el verdadero origen de ese plato se pierde seguramente en el milenario y disperso pasado de los asopados. Pero los *risottos* no son solamente a la milanesa, con azafrán; al igual que las pastas, admiten infinitas preparaciones (al final usted inventará su *risotto* personal, como yo he inventado este a partir de sus principios básicos), y uno termina por amarlos porque obligan a estar media hora encima de ellos, revolviéndolos con afectuosa suavidad. No se esfuerce en buscar arroces de importación; el arroz es una gramínea tropical, y el nacional asegura *risottos* impecables, con su punto justo de cremosidad pero con el grano que no se deshace bajo los dientes, lo que lo hace agradable en grado sumo.

4 *Diez menús bien pensados*, Monte Ávila Editores.

INGREDIENTES

1 cabeza de mero de aprox. 2 kilos
600 gramos de arroz
130 gramos de mantequilla
25 gramos de tuétano
100 gramos de parmesano rallado
1 copa de vino blanco
2 cebollas, una grande, otra mediana
Verduras, especias y olores para un caldo de pescado
2 cucharadas de harina
1 diente de ajo
Perejil
Salvia
Un trocito de jengibre fresco

PREPARACIÓN

Convenza a su pescadero de que le venda o le consiga para otro día (escasean, misteriosamente) una regia y fresca cabeza de mero, de al menos dos kilos. Se la venderán con dos importantes trozos de pulpa pegados de las aletas anteriores. Sáquele todas las escamas que pueda y póngala a cocinar entera en unos tres litros abundantes de agua fría con una cebolla grande y su clavito de olor incrustado, además de las verduras, especias y olores de su agrado (sugiero dos zanahorias picadas a lo largo, cinco bastones de apio español, un ajoporro, granos enteros de pimienta, tomillo y hoja de laurel; sal cuanto basta). Cocine sin grandes hervores, apenas lo necesario para que la carne blanquee. Deje enfriar en la olla.

Ya frío el caldo y extraído el pescado, cuélelo y guárdelo. Ataque la cabezota: bótele los ojos y sáquele por comenzar seis trozos enteros de pulpa (que representan algo así como la mitad de la parte comestible): dos serán las superlativas cocochas o mejillas, bien enteras y en su forma, las otras cuatro de las aletas. Guarde al frío. Con mano delicada desmigaje ahora todo lo que queda de piel sin escamas, pulpa, cartílagos y nervios, y guarde también.

Monte el arroz, y para ello mantenga al lado su caldo colado de pescado, ahora a alta temperatura. Sofría en 50 gramos de mantequilla y los 25 gramos de tuétano la cebolla pequeña en finas rodajas. Échele el arroz a fuego vivo a que se tueste (hasta aquí la base de casi todo *risotto*). A los dos minutos, y esto durará hasta el final, usted comienza a añadirle cucharones de caldo de pescado, dos o tres al comienzo y luego uno cada vez que sea necesario. El *risotto* debe pasar toda su cocción en estado asopado, ni muy seco ni muy aguado, descubierta y a llama vivaz. No lo abandone ni un instante, pues se vengaría cruelmente; revuélvalo afectuosamente todo el tiempo, raspando el fondo para que no se pegue, a ritmo pausado y con frecuentes y breves descansos, a la cadencia de un fumador no nervioso de pipa. Tras pocas pruebas, usted adquirirá toda la maestría necesaria. A media cocción (y aquí las escuelas son dos: la del añadido inmediato y la otra, que comparto), a media cocción decía, sustituya un cucharón de caldo por una generosa copa de vino blanco.

Faltando cinco minutos para el final, añada todas las migas de pulpa de la cabeza. Una vez listo y aún “al dente”, aléjelo de la fuente de calor y revuélvale bien 50 gramos de mantequilla fresca, 60 gramos de parmesano rallado y un picado fino de perejil, un diente de ajo y el trocito de jengibre (unos 3 cm), que realzarán admirablemente los aromas marinos. Rectifique el punto de sal por última vez. Su *risotto* debe haber quedado lo suficientemente fluido como para desparramarse en el plato a manera de una crema espesa.

Mientras usted cocinaba el *risotto*, alguien había rebozado en harina los seis trozos de pulpa y los había puesto a freír suavemente en los 30 gramos de mantequilla restante, aromatizada con hojitas de salvia.

Sirva inmediatamente con una espolvoreada de parmesano rallado y, en el centro, el trozo de pescado aún oloroso a mantequilla y salvia; las cocochas para los dos comensales más distinguidos.



RISOTTO AL PULPO

El pulpo se fascina entre las alfombras, vive cambiando de personalidad, sus tentáculos son las escrituras antiguas, las fiestas de carnaval. El pulpo sabe teoría y solfeo. El pulpo de la pasión. La memoria de su tatarabuelo pulpo. Tres generaciones de pulpos. La sombra, la oscuridad del pulpo. El pulpo cantante, solista, concertista. Diversos instrumentos carga debajo de su camisa. Pulpo sinfonía. El arroz lo disocia. El pulpo se deja preparar.

El poeta Giovanni Pascoli, amante de los buenos platos, especialmente de los *risottos*, decía:

*Ocorre di carbone un vivo fuoco,
la casseruola; cento grammi buoni
di burro e di cipolla qualche poco.
Quando il burro rosseggia, allor vi poni
il riso crudo, quanto en vorrai
e mente tosta l'agiti e scomponi.
Del brodo occorre poi, ma caldo assai;
mettine un po'per volta ché bollire
deve continuo, né asciugarse mai.
Nel tutto, sulla fine, diluire
di zafferano un poco tu farai
perque in giallo lo abbia a colorire.
Il brodo tu graduare ben saprai,
perque denso sia il riso, allor
che é cotto.
Di grattugiato ce en vuole assai.
Cosí avrai de Milán pronto il risotto.*

Es un *risotto* muy alegre, se debe comer acompañado de recuerdos, anécdotas, historias, y una que otra indiscreción

y malas intenciones. Hay que estar en el momento propicio, y tener otro momento para destapar una buena botella de vino blanco. Debe estar siempre atento, listo, silencioso, simplemente en una sola aventura. Se perderá el sentido si no tiene una buena preparación. El plato se asoma por las rendijas, sube de balcón en balcón, le da vuelta a la enredadera, despeluca los almendros, bate sus alas, y nos encuentra en el mismo camino. Así que viaje con los deseos de pulpar.

Ocasione el momento sorpresivo.

INGREDIENTES

- 3 pulpos pequeños y jóvenes
- 1 cebolla grande
- 1 manojo de acelgas
- 1 sobrecito de tinta de calamar
- Pimienta blanca
- Paprika
- 2 botellas de cerveza

PREPARACIÓN DEL PULPO

Se lavan bien los pulpos y se limpian de los ojos y de los desechos. Se meten y se sacan tres veces en agua caliente, así su piel conserva el color rosado. Se cocinan hasta que los vea blandos y rozagantes. Los corta en pedacitos. Aparte, se sofríe con una mezcla de aceite de maíz y de oliva la cebolla cortada en pedacitos, agrega el pulpo, pimienta, paprika, y la parte gruesa del tallo de las acelgas cortadas también en pedacitos. Le vierte una cerveza y tapa muy bien la olla, hasta que presuma que todos se han unido y el pulpo está más blandito. Y es cuando agrega las hojas de las acelgas en tiritas, un poco más de cerveza y dos trozos de sal marina. Se tapa por un rato más.

Le chorrea aceite de oliva al servirse caliente.

Este plato se puede comer con arroz blanco al vapor. La otra mitad del pulpo lo guarda para la

PREPARACIÓN DEL RISOTTO AL PULPO

Tres días después de macerado en la nevera, el resto del pulpo se saca, se deja airear un poco, se monta sobre el fuego, y así el pulpo de nuevo enciende su iluminación y color.

De acuerdo a los comensales, agrega la cantidad de arroz. Hoy son cuatro los comensales:

INGREDIENTES

255 gramos de arroz

1 taza de fumé de cabeza de mero

1 vaso de vino blanco *Pino Griglio dell'Alto Adige S. Margherita Fosalta de Portogruaro*, Vendimia 1983, Italia

150 gramos de crema de leche diluida

Un poquito de leche

Un rallado de hierbabuena

Cilantro

Un rallado de ajoporro

Una mezcla de queso pecorino romano con parmesano

PREPARACIÓN

Este arroz lo lava muy ligeramente y con mucho cuidado de que el agua no le caiga fuerte, para no causarle daño a los bañados granos.

Se ve el pulpo remojado en su salsa. Se le agrega la taza de fumé de cabeza de mero y el vaso de vino blanco *Pino Griglio dell'Alto Adige. S. Margherita Fosalta de Portogruaro*, Vendimia 1983, Italia.

Agregue el arroz. Lo importante es el cuidado que se debe tener en el movimiento de la cuchara de madera. Tratar de mover el arroz con suavidad y siempre por la orilla, y muy de vez en cuando cruzar la olla con la cuchara. Cada vez que se esté secando le agrega un poco más de fumé de mero caliente.

Cuando esté a su punto y aún asopado el arroz, le agrega la crema de leche diluida con un poquito de leche, también el rallado de hierbabuena y cilantro, el rallado de ajoporro. Y cuando lo sirva, le agrega la mezcla de pecorino romano con queso parmesano. A comer y tomar del mismo vino.



RISOTTO AL CHOCOLATE COMO LE GUSTA AL ESCULTOR ANTIOQUEÑO HUGO ZAPATA

Mirado de muchas maneras, comido de todas, es un afrodisíaco, un delirante y conquistador negro, es una negra con su grupo de coristas, cantando “Me gusta mi chocolate, me gusta menearlo así, que sea lo que Dios quiera, virgen Santísima, virgen de los azabaches”. Sueños líquidos, sueños tostados, así como las angelitas negras. El chocolate ha sido considerado como uno de los bienes terrenales de los hombres, y las mujeres de Chuao y Choroni también lo bailan. Baila negrita y si no lo hace prepara el chocolate, convirtiéndose en una irresistible tentación para la fiesta, el paladar y la vida. Es la sustancia estimulante, lleva en su interior la teobromina, alegrando, levantando el ánimo, encendiendo las ánimas y creando estados particulares, sobre todo en los que son depresivos. La poeta Miyó Vestrini, lo decía: “Un pedazo de chocolate levanta al más dormido, levanta el colesterol y los triglicéridos”. Nuestro punto de encuentro no es lo que ocasione como daño, sino lo que produzca como placer; así lo pensaron los aztecas, quienes consideraban que el cacao era un alimento de los dioses, y muchos dioses y diosas como Louis Armstrong, Sammy Davis Jr., Bessie Smith, King Oliver, Ronaldo, Luis Camilo Guevara, Charlie Parker, La Negra Matea, Ted Joans, El Negro Felipe, Yari, Thelonious Monk, Gastón Baquero, Pedro Parayma, La Negra Maggi y Pelé, han sido grandes admiradores del chocolate, de las negras y de los negros con avellanas.

Mi amigo, el escultor antioqueño Hugo Zapata, maneja poéticamente el arte en el paisaje, los espejos estelares, las rocas, las pizarras, y es un ojo de agua. Las piedras rotan.

Llamadas lutitas, se forman cunas, se mueven y tienen la vida creada con las manos, volviendo a las formas lenticulares de la cordillera andina. La piedra es como la perla cuando se apropia de algo, se apropia del miedo que produce su esplendor. Una naranja madura llena de óxidos. Millones de años que aparecen con sus formas, danzas, gotas de agua en el fósil, abrazándose, con millones de años incrustadas y pulidas por el tiempo. Cuando Zapata las comienza a despintar, las va creando. “Ver llover no me conmueve, sin embargo, encuentro en una piedra, en el objeto escultórico, un baile”. Al orientador estelar, le pregunté en una Feria Internacional del Barro en el Museo de Arte Contemporáneo de Caracas, si él conocía algo más rico que el sexo de la mujer, Hugo Zapata en el propio sendero del agua respondió que sí. Me quedé sorprendido esperando su respuesta contundente para ver de qué se trataba. “Pues mire, poeta, mejor que un sexo, dos, y uno con una taza de chocolate, y el otro con un *risotto* de chocolate”. Así que estemos claros, la imaginación no solo pertenece a los pisos de batolito, ni a los marcos de hierro, ni a las pilas, ni a las arcas. Se mantiene con sus ritos, y pasa por los pórticos dando vueltas en el cielo, orientándonos las nubes y los pájaros, originando cintas, cotas ordenadas para llegar al mar y reunirse en el camino con los bosques de yarumos creados por el maestro Zapata.

INGREDIENTES

100 gramos de chocolate en polvo
200 gramos de arroz
2 pimentones rojos
1 pimienta picante
50 gramos de mantequilla de maní
100 gramos de crema de leche
Un pequeño manojito de perejil
Cilantro
Hierbabuena y cebollín
3 cebollas rojas

3 dientes de ajo
3 lajitas de jengibre
100 gramos de nueces
100 gramos de avellanas

PREPARACIÓN

Sofría en la mantequilla de maní las tres cebollas rojas, los tres dientes de ajo, las tres lajitas de jengibre, los dos pimentones rojos y el pimiento picante cortados en cuadritos. Cuando se aglutinen en el aspecto creativo y su mirada pueda conformar un calidoscopio, a partir de los colores vivos que se pasean por la mantequilla caliente, colores salteados en la plenitud de su destino, es cuando agrega en el vacío de los bordes el arroz. Menea, hasta convertir la imagen en formas que tengan la capacidad de conmovir. Cuando eso suceda, sigue moviendo el arroz y agrega la doble cantidad de agua y el pequeño manojito de perejil, cilantro, hierbabuena y cebollín seccionados, lo mismo que las avellanas separadas en cuatro partes y las nueces en siete.

En el tiempo el hervor florece, agrega lo preparado así:

Aparte, ha diluido en la crema de leche el chocolate, lo ha batido hasta ver una sustancia profunda, una crema amorosa, así es como la incorpora y sigue moviendo el arroz, ya ennegrecido, ya ligado al sabor de todos los ingredientes; se sirve cuando el grano esté al dente, se come ardoroso.

Y no puede dejar de acompañarlo con un vino blanco.

EL SABER DEL GUSTO PARA HUGO ZAPATA

algo cerca

que me ama

y me busca

y ríe ciego

RISOTTO PASIONAL CON SALMÓN

*A veces prefiero estar sola,
para únicamente comer arroz*

Isabela de la Milagrosa

Desbordante pasión. Es una pasión. Y uno pretende que las pasiones sean formas de la fantasía, cuando es todo lo contrario, la pasión es el arma de los que tienen razón. No se puede comer un helado sin sabor. En la pasión ocurre lo mismo, con una diferencia magistral, profunda. Una pasión sin celos es como un celador sin candado, o es como un almanaque sin días, sin fechas, sin santoral. Cada día aparece el nombre de un santo, cada hora, y cada instante se desarrolla una pasión. Esa pasión que tengo por vos, y vos por vos.

INGREDIENTES

150 gramos de arroz
120 gramos de aceitunas azules peruanas
Trufa negra
2 tazas de agua
1/2 litro de vino tinto
200 gramos de salmón
Sal al gusto
Crema de leche
100 gramos de mantequilla

PREPARACIÓN

Le quita las semillas a las aceitunas y las corta en cinco pedazos cada una. Pone a calentar el agua con un cuarto de vino tinto. Al hervir, agregue el arroz y la sal.

Aparte, en una ollita de barro, ponga a fuego lento la crema de leche y la mantequilla, cuando estén unidas, le

agrega el salmón cortado en tiritas, no es para que se cocine, es para que se comuniquen los sabores, para que la pasión de las cremas se haga cama del salmón. Cuando se dé cuenta de que el arroz está coqueteando con sus cuerpos en el líquido rojo, agregue el resto del vino y tres minutos después la crema sin los pedazos de salmón. Ya terminado el cocimiento es cuando se dispone amorosamente el salmón sobre el *risotto*. Y una ralladura de trufa negra. A comerlo bien caliente.

LA COMPOSTURA DEL GUSTO

Al gusto le disgusta comportarse a sí mismo, le disgusta gustarse a sí mismo. Se gusta su sentido corporal. Provoca el destierro, la penitencia. El gusto preservado del gusto. Le gusta tanto que gustarse es otra de sus razones. Me gusta tanto lo que me gusta, que gusta de mí. El gusto furioso y lloroso gusta encaminado a las visiones del gusto. Gusto de visión. Ola visión del gusto gusta la visual. Gusto para todos los gustos. Percibimos el sabor. El gusto percibe el sabor, se inunda en la felicidad y la desventura. Formas animales del gusto. Gusto mudo, gusto del alma. Alallegada de la noche, el gusto se conduce con raros atavíos, con máscaras de bajas intenciones. El gusto, con altas intenciones, abre la hoguera, enciende los sabores. Gusta del sabor el gusto, aloja su aroma el vuelo cierto del azar. El azar y el gusto son la necesidad. Necesidad de la vegetación embestida. Del gusto silvestre conciliado. Gusto que me estás gustando y estás acabando con mi corazón.

El placer del gusto se deleita con pasión, la pasión se deleita con el gusto, y entre gusto y gusto se acaba la vida. La belleza se cocina al gusto. Se prepara con delicada de mango, con nueces y avellanas, con frutas de mar y galletas gustosas. Engustado sale el antojo con el gusto. Bailan, se envuelven en la diversión. Gusto envuelto en hojas de flores blancas. Gusto de la conciencia, gusto del remordimiento, gusto de la sangre. Gustare, oh, oh, oh, Gustare oh, oh, oh, azul pintado dei blu. Es gustare gustare gustare, y un cielo y hasta el mar. Y el gusto y el gusto y el gusto gustare.



RISOTTO DESESPERADO DE UN VIEJO MAGO

Sitúese viejo. Usted cree que es muy joven todavía, pero no es así. Se da cuenta efectivamente de que está viejo, pero no tan decrépito como ustedes se lo imaginan. Así me pasa a mí. Decrépito y no, preparo el arroz.

Me monto en mi canario y me voy. Me voy hasta donde de Thomas Schmid: el rey de los terrines y el duque de los arenques como los preparaba su tocayo Thomas Mann. Y en La Confitería pido *terrine* de faisán, de jabalí o de ganso húngaro. Y llevo a cuestas los profiteroles de caviar.

Y en el redondel del centro comercial de La Florida, en la tienda de *délicatesses* pido un paquete de Riso Scotti, Roma, superfino de grano largo, de mucho cuerpo y consistente.

Un viejo es un viejo y no tiene otras opciones. Así me preparo y veo si mis tácticas dan resultados positivos. Me hago más arbitrario, más necio. Y creo que me gusta ser así. Como viejo me hago amigo sin fronteras de la soledad, me hago amigo del egoísmo, hablo sobre las difíciles tareas realizadas para comprender el tiempo. No se trata de las medias tintas, existen formas más coherentes de la penetración. La penetración. La incertidumbre, se me hace casi como una taza de desempleo, la senda correcta es la misión imposible. No tengo otras facultades.

INGREDIENTES

- 200 gramos de arroz
- 1 brócoli
- 150 gramos de hongos naturales
- 1 zanahoria grande
- Vino blanco *Blanc de blanc*

75 gramos de almendras peladas
10 aceitunas negras españolas
10 aceitunas verdes griegas
Caldo del brócoli
1 cebolla
Sal al gusto y pimienta negra molida
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

Cocine el brócoli con agua de pera. Cuando esté blando, lo saca y con el agua *abrocolida* preparará este *risotto*.

Corte la cebolla, los 150 gramos de hongos naturales y la zanahoria grande en cuadritos, lo mismo que los 75 gramos de almendras peladas, las 10 aceitunas negras españolas y las 10 aceitunas verdes griegas, cada una en tres partes.

Agregue el arroz en el agua de los brócolis ligeramente salada, cuando el vapor de las luces indique que pronto se acabará el agua, agregue todos los condimentos cortados, y un poco de pimienta. Va removiendo con mucho cuidado. Cuando ya baje más el líquido, agregue 1 copa de vino blanco, vuelve a mover. Le agarra el punto cremoso del almidón que ha soltado el arroz, bien cremoso lo sirve y le chorrea a cada plato un poco de aceite de oliva.

La idea es volverla loca, más de lo que está. Ella trae consigo el trago. Y sigo siendo trágico como los versos. Camino por los pasillos, dando tumbos y tambos en

EL COHERENTE GUSTO

Subirá por la escalera el gusto, mantendrá su osadía, su actuación. Logra el silencio silencioso de la naturaleza, del complicado crematorio. Confirma entre los gasolineros el oculto tiempo de los sentimientos. Se moviliza.

—Amigos, quédense con nosotros, dicen los bomberos, conquie todos dicen eso, o hay que engañarse y seguir engañando en las pailas ocultas. Nadie se queda con nosotros en la piedad del infierno. No valen las sombras.

RISOTTO CON REPOLLO MORADO Y VINO TINTO, RECETA DE JEAN LUC LEMONNIER

INGREDIENTES

1 litro de vino tinto
2 litros de caldo de pollo
1 repollo morado
1 cucharada de miel
5 chalotes
2 dientes de ajo
Tomillo fresco
Nuez moscada
1 kilo de arroz Primor
Aceite de oliva
100 gramos de mantequilla
1/2 lata de crema de leche
100 gramos de parmesano

PREPARACIÓN

Calentar el vino tinto y el litro de caldo de pollo en una olla grande, hasta que hierva.

Cortar el repollo en cuatro. Rebanar finamente, sacando el tronco blanco. Poner el repollo en el vino, y agregar la cucharada de miel para evitar el sabor agrio del repollo. Dejar hirviendo ligeramente.

En otra olla grande, calentar un poco de aceite de oliva. Agregar las chalotes rebanadas y los ajos machacados. Agregar un poquito de nuez moscada rallada, y un manojito de tomillo fresco.

Agregar el arroz al aceite, calentar 5 minutos, revolviendo de vez en cuando.

Agregar el vino hirviendo de una vez. Dejar a fuego lento 30 minutos, sin taparlo. Revolver con frecuencia, y

agregar cada 5 minutos más caldo, para que el arroz nunca se seque, aproximadamente 1 litro más. Al final, el arroz debe ser “al dente”, y queda un poco asopado, no seco.

Antes de servirse, agregar la mantequilla, crema de leche, y batir. Finalmente, agregar el parmesano rallado, revolver, y servir.



LA NOSTALGIA, RISOTTO MARCO POLO

El Harry Bar de Venecia es una permanente nostalgia. Podemos hablar de un solo plato. El *risotto* negro.

Un plato de arroz con calamares en tinta negra. Una receta delicada. Pero si uno quiere cambiar la nostalgia por la realidad. En Caracas, en el Restaurante Marco Polo, Amadeo Mazzucato preparaba un plato con las mismas características. Podía uno sentirse en Venecia, y estar seguro de que su paladar disfrutaría de este exquisito plato.

Para complacer nuestro gusto y seguir la curiosidad del *risotto* negro, ofrecemos otro sincretismo gastronómico, una creación de Amadeo y Daniela:

400 gramos de arroz
200 gramos de pulpa de bacalao
100 gramos de mantequilla
40 gramos de cebolla
1 copa de vino blanco
2 dientes de ajo
1 1/2 litros de consomé de pescado
Pimienta y sal al gusto

Tomar la pulpa de bacalao ya hervida, desalada, sin piel y sin espinas y desmenuzarla en pequeños pedacitos. Luego, colocar en un recipiente las cebollas, los ajos picados finamente y solo 50 gramos de mantequilla para sofreír estos ingredientes a fuego lento. Una vez que la cebolla esté dorada, agregarle el arroz y con un cucharón de madera revolverlo hasta que se tueste por algunos minutos. Después, añadirle la copa de vino y el consomé de pescado poco a poco. Agregarle el bacalao sin dejar de moverlo e incorporar el resto de la mantequilla. Es necesario que el

arroz quede “al dente”. Una vez listo, retirarlo del fuego y servirlo bien caliente.

Tiempo de preparación: 30 minutos.



RISOTTO DE BRÓCOLI COMO LO COMEN LOS TRASTEVERINOS Y LO PREPARA GUSTAVO ZALAMEA

En Trastevere, en Roma, preparan el arroz de muchas maneras. Los italianos son apasionados en la creación de platos imaginativos. En el verano preparan arroz con fresas, en el invierno arroz con calamares, con pulpos, con duraznos y hasta con flores de amor puro. El arroz con vegetales es para conquistar a las damas que caminan desnudas con lechugas en los pechos. Y en el otoño preparan el arroz otoñal, es con una mínima concha de mandarina, que ya sabemos lo sabrosas que son las conchas. Concha que me gusta, concha delicada, concha amable, concha de la concha. Pero un arroz con el sabor de mandarina es igual que el sabor que más nos gusta. Para ellos chao no es la despedida, es hola. Hola, arroz, que me estás conquistando, arroz largo que me estás divirtiendo. El arroz divertido es como el espíritu de los trasteverinos. Uno de los arroces que más comen es el arroz con sabor a ella, a su cuerpo divino, a su sexo gustoso, a sus piernas ricotas como le gustan al poeta Juan. Ahí está el detalle: arroz con ricota. Algunos lo preparan con crema de hongos, otros con crema de espárragos, así que ricota y todo es más sabrosa que el arroz de la *mamma*. Este *risotto* lo preparaba Gustavo Zalamea antes de viajar a África.

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 500 gramos de brócoli con el tallo y la flor
- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 ajos grandes
- 10 aceitunas negras
- 6 aceitunas verdes

1 cebolla
1 pequeño manojo de perejil y hierbabuena
2 cucharadas de aceite virgen de oliva
1 taza de suero
120 gramos de queso blanco duro
100 gramos de queso emmental
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Se cocinan los brócolis. Cuando estén en su punto, se sacan. Se deja a un lado el caldo a fuego moderado. Se meten los brócolis y la cebolla cortada en cuadritos en el horno por unos 15 minutos a 250°C. Aparte, en la olla para el *risotto*, se ponen a hervir tres tazas de agua con la sal y la pimienta. En el momento de la más alta ebullición, le agrega el arroz. Cinco minutos después, las aceitunas negras y verdes y el pequeño manojo de perejil y hierbabuena desmenuzados. A los siete minutos le agrega los brócolis, la cebolla y los ajos cortados en pedacitos pequeños, la mantequilla y el aceite de oliva. Se mezcla todo bien aunque suavemente por unos diez minutos más. En el tiempo de la cocción, le va agregando el caldo caliente con que se cocinaron los brócolis. Lo va moviendo poco a poco. Cuando sienta que el arroz esté en su punto y cremoso, le agrega los dos quesos cortados en cuadritos muy pequeños. Tres minutos después, el suero.

Se debe servir inmediatamente.

VENCIENDO LA NIEBLA

*Venciendo la niebla
de estos días de muerte
llega el amor
viajero del tiempo
esta vez en la morena
muchacha que me habla
la fecunda de signos
la que viene a escribirme
su victoria.*

Armando Rodríguez Ballesteros



RISOTTO DE ALCACHOFAS

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 500 gramos de corazones de alcachofas
- 150 gramos de queso pecorino picante
- 1 cebolla grande
- 1 trozo de ajoporro
- 2 dientes de ajo
- 1 manojo pequeño de albahaca, hierbabuena y perejil deshidratados
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1/2 litro de crema de leche
- Un poquito de sal
- Pimienta
- Unas hebras de azafrán

PREPARACIÓN

Deje las alcachofas por dos días en una mezcla de aceite de maíz y de un toque de oliva.

A los dos días con una parte de este aceite sofría el ajoporro, los ajos y la cebolla cortados en pedacitos muy pequeños. Al estar dorados, agregue los corazones de alcachofas cortaditos.

Aparte, prepare un caldo condimentado con un poco de sal, pimienta, 1 cabeza grande de ajo, 1 cebolla cortada en cuatro, perejil y cebollín.

Vuelva a la primera olla, y agregue el arroz y le va vertiendo caldo caliente de la otra cacerola. Mueva el arroz con mucho cuidado, lo va moviendo por los bordes, suavemente, hasta que el arroz esté casi al dente, entonces le agrega el manojo de la albahaca, del perejil y de la hierbabuena, las tres cucharadas de mantequilla, y bien batida la

crema de leche. Al espesar agregue un poco del queso pecorino. Y después, al estar servido el *risotto* en cada plato, le espolvorea más queso pecorino, y las trencitas de azafrán.

UNA SEMANA DESPUÉS

Si usted no se ha dedicado al cine, si no guarda las sombras que dejaron los poetas amigos, muertos en el último canto del cisne. Entre en el tema de la glotonería, y sea el mejor gargantúa del mundo. Debe intentar con otro *risotto*. ¿Cuáles son los sabores que más le gustan? Esta es una buena pregunta. Vamos a dar una vuelta por los ingredientes. Para un purista integrar a estos platos innovaciones extrañas, le puede parecer una arbitrariedad. En la cocina imaginativa, lo que cuenta es la armonía de los sabores, la buena presencia, así el plato será exquisito y agradable. Un maestro cocinero me comentaba que el suero era un complemento raro, una mezcla extraña. “Poeta, usted sí que es raro, no solo en las palabras, también en los ingredientes, qué raro suena un *risotto* con suero”. Pero al querido chef le resultó muy bien. Como él hace una cocina imaginativa, grata cocina, organizó un plato especial con suero. Un homenaje a las cabras, homenaje a la lejanía de los cardones y del silencio en el que viven nuestras chivas con la emoción del plato.



RISOTTO QUE COMÍA SANTA LUCÍA

Prueba de apertura. Conozca los segundos dedicados a vencer las prácticas religiosas de los italianos. El *risotto* es un plato chino. Marco Polo venció el instinto, el apetito de los asiáticos, se compenetró con sus costumbres y con el mundo singular y provocativo de la cocina oriental.

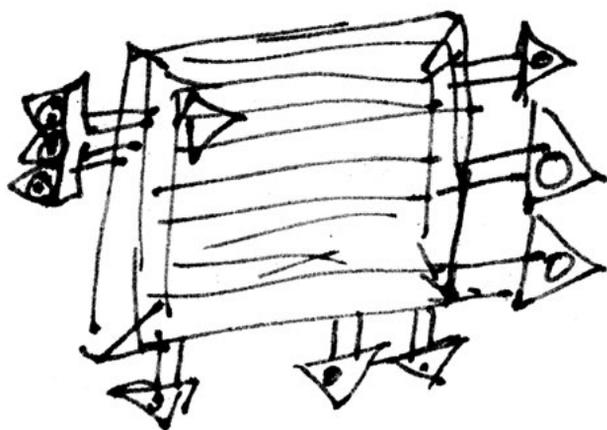
“Estás en tu casa”, le decían, pero cuando resolvió quedarse con la casa, descubrió que permanecía en los pasillos de las Honras Fúnebres.

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 2 sesos de cordero
- 2 litros de caldo de gallina sin nada de grasa
- 1 cebolla roja
- 80 gramos de mantequilla
- Un ramito de albahaca natural
- Sal y pimienta
- 50 gramos de queso gorgonzola fresco
- 50 gramos de queso emmental
- 1 taza grande de suero

Limpie bien los sesos, elimínele la piel que los cubre. Córtelos en rueditas. La cebolla en cuadritos y la sofríe con 20 gramos de la mantequilla, después le agrega los sesos y 20 gramos más de mantequilla. Los deja en fuego y medio hasta que doren. Agregue el arroz, compenétrelos y cúbralos con el caldo que está en la otra cacerola caliente. Suba un poco el fuego. Lo mueve con una cuchara de madera. Le pone 20 gramos más de mantequilla y le agrega la pimienta, la sal y la albahaca muy picadita. Lo sigue moviendo y agregándole el caldo, hasta que el arroz esté casi en su

punto y es cuando le complementa el gorgonzola cortado muy pequeñito y el emmental rallado, lo mismo que la taza de suero y el resto de la mantequilla. Se sirve en el mismo instante que finaliza su cocimiento.



QUESILLO DE GUANÁBANA FAVORITO DE MANUELITA SÁENZ

Manuelita acuartelada y gran enamorada, escribía cartas que eran como poemas de amor. Preparó para la tropa este quesillo que llamaron el Quesillo de la Amante.

General Simón Bolívar

Muy Señor mío:

Dice usted que sabe y conoce cómo es mi amor hacia usted. Sin embargo, le escribo a usted esta y le nombro siempre. Así soy yo que me entusiasmo por usted solo con nombrarlo. No tengo otro aliciente, no. Porque ni siquiera usted me contesta. Tanto le cuesta hacerlo? Será porque ya no soy la dueña de sus sueños? Dígamelo usted sin ambages que yo de frágil no tengo nada. Sola con mis delirios de grandeza junto a usted me consuelo. Desvaríos, desvaríos; ojalá usted en los suyos me tuviera.

Manuela

Para 60 personas. Son 10 porciones. Cada porción de Quesillo se prepara así:

INGREDIENTES

12 huevos

1 kilo 200 gramos de pulpa de guanábana sin semillas

1/2 kilo de azúcar

2 tazas de leche descremada

1/2 taza de agua

1 taza de azúcar

PREPARACIÓN

Se cocinan la pulpa, el 1/2 kilo de azúcar, con una taza de agua por espacio de hora y media a fuego suave, se revuelve con mucho cuidado con cuchara de madera, hasta sentir que se ha formado un puré. Se deja refrescar.

Aparte, se baten los 12 huevos, en una estrategia que se llama acción de Independencia. Poco a poco se va agregando la guanábana, hasta que quede uniforme.

Esta mezcla se acuesta en el molde acaramelado. Se tapa bien el molde y se mete al horno a 350°C por dos horas a baño de María.

PREPARACIÓN DEL CARAMELO

En el molde donde se prepara el quesillo, se pone 1/2 taza de agua y 1 taza de azúcar a fuego suave hasta que se acaramelé el fondo y las paredes del recipiente. No se deja quemar. Que mantenga el color amarillo de la Catedral de Bogotá, o el color amarillo de la casa donde Bolívar murió en Santa Marta.



RISOTTO DE FUNGHI MANGIATO PER LUCHINO VISCONTI

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

200 gramos de arroz
400 gramos de hongos frescos
100 gramos de funghi porcini secos
3 ajos
2 cebollas
100 gramos de mantequilla vera
3 cucharadas de aceite de oliva
Perejil
Sal y pimienta

Se hace un sofrito con la mantequilla, 1 cebolla y 2 ajos, cortados en cuadritos mínimos. Se sofríe hasta que no agarren el color dorado. Se revuelve constantemente. Agregue el aceite de oliva y el arroz. Lo sigue moviendo hasta un punto de amarillo sonrojado. Agregue el caldo caliente, preparado en otra olla con un trozo de carne de lagarto (esta carne se utilizará en otro plato), 100 gramos de hongos cortados y 50 gramos de hongos porcini secos.

Aparte, en una sartén, se sofríen el resto de los hongos, sin que por ningún momento agarren el color dorado.

Cuando han pasado más de 20 minutos del cocimiento de la olla del arroz, después de cuidarlo y de vez en cuando agregarle del caldo caliente, le incorpora los hongos. Al final, el perejil. Este plato se deja jugoso y se sirve caliente a los fieles comensales.



RISOTTO TAILANDÉS DE LANGOSTINOS Y CALAMARES CON FUMET DE MERO Y GUAYABA COMO LE GUSTA AL POETA NICOLÁS SUESCÚN Y A SU HIJA NATALIA

Cuando entré a la sala, la conferencia sobre el poeta alemán de postguerra Hans Magnus Enzenberger, ya había comenzado. Hablaba el poeta colombiano Nicolás Suescún, en el marco de la 8va Feria del Libro de Santa Fé de Bogotá. En ese momento él contaba que había conocido a Enzenberger en el Congreso Cultural de Cabimas en 1969. Yo participé en ese Congreso, era el Secretario Ejecutivo. Ahí conocí a los dos poetas, al poeta alemán y al poeta colombiano. El destino y la coincidencia nos deparan momentos alucinatorios. Casi treinta años después, se celebró la Feria dedicada a la lengua alemana. Ni Nicolás ni yo somos alemanes. Nos volvía unir la poesía y el recuerdo de nuestro querido Juan Sánchez Peláez.

Para celebrar ese encuentro, un pájaro comenzó a dar vueltas por el techo dentro de la sala. Y Nicolás exclamó: “¡Un pájaro!” El ave continuó el vuelo circular: Cabimas, Bogotá, Caracas.

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 2 ajoporros
- 3 cebollines
- 300 gramos de langostinos jumbo pelados
- 300 gramos de camarones pelados
- 100 gramos de nueces picadas
- 100 gramos de mantequilla
- 100 gramos de almendras peladas y picadas

Jengibre molido

Fumé de 2 cabezas de mero con guayaba

PREPARACIÓN

Sofría en la mantequilla el ajoporro y los cebollines cortados mínimamente. Es minimalista el acto de juntar los langostinos cortados en 3 pedazos, así se aniquilan las separaciones y se celebra el entorno afectivo derivado de la unión de las almendras y las nueces.

Incorpore el arroz con su semblante pudoroso y blanco, se mueve con tenacidad. Se agrega el fumé ya preparado con 2 litros de agua, las dos cabezas de mero con el vaso de jugo de guayaba. Se agrega el jengibre. Se mueve sin que el orgullo se haga más fuerte que el amor.

Es mejor no perder la compostura y que el corazón siga perdonable. Se añaden las almendras, y, faltando 8 minutos los 300 gramos de langostinos jumbo pelados, los 300 gramos de camarones pelados y los 100 gramos de nueces picadas.

Se sirve inmediatamente.

Escuchamos este poema de Nicolás Suescún:

LA VOZ DE NADIE
*la palabra de un hombre
es como la de nadie
ambas deben oírse
pero más la de nadie
que es la de todos*

RISOTTO CON BERENJENAS

INGREDIENTES

- 300 gramos de arroz
- 3 berenjenas hermosas
- 2 cebollas pequeñas
- 4 dientes de ajo
- 1 taza de salsa de tomate natural
- 1 ramita de perejil
- 1 ramita de cilantro
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta en grano molida
- 1 copa de vino blanco

PREPARACIÓN

Se ponen a sofreír con aceite de oliva, en una olla de barro adecuada, los ajos y las cebollas con el perejil y el cilantro cortados en pedacitos. Se seccionan las berenjenas todas del mismo tamaño, se agregan y las deja hasta que estén doradas y es cuando agrega la taza de la salsa de tomate natural. Inmediatamente el arroz. Se cubre con agua, al evaporarse el agua, le va agregando caldo y vino. Hay que estar removiendo todo con mucho cuidado. Se sirve al dente, asopado y bien caliente.

RISOTTO AL ROMERO FRESCO DE GIORGIO ROLLA

INGREDIENTES

400 gramos de arroz
1 cebolla grande
1 copa de vino blanco
100 gramos de mantequilla
1 litro de caldo de carne
100 gramos de queso parmesano rallado
sal
2 ramas de romero fresco
Pimienta

PREPARACIÓN

Sofreír la cebolla bien picada en 50 gramos de mantequilla hasta que se vuelva dorada. Agregar el arroz y dejarlo cocinar durante tres minutos.

Verter el vino blanco y dejarlo evaporar. Seguir revolviendo poco a poco el arroz con el caldo hasta que se ponga al dente. Apagar el fuego, agregar la mantequilla restante, el parmesano y el romero finamente picado.

Servir en un plato caliente a los tres minutos.



RISOTTO AL FUMO DE GIORGIO ROLLA

INGREDIENTES

400 gramos de arroz
50 gramos de tocineta ahumada
Sal
1 mozzarella ahumada
1 cebolla grande
100 gramos de mantequilla
1 litro de caldo de carne
100 gramos de parmesano rallado
Pimienta

PREPARACIÓN

Sofreír la tocineta en daditos con la cebolla finamente picada en 50 gramos de mantequilla.

Agregar el arroz y dejarlo por tres minutos.

Llevarlo a media cocción con el caldo.

Echar los dados de mozzarella en el arroz y cocinarlo hasta el final del caldo.

Apagar el fuego y poner los otros 50 gramos de mantequilla, el parmesano, la sal y la pimienta.

Servirlo en un plato caliente.

SUEÑO DE FUEGO

El sueño con el fuego posee varios significados. Aclaremos, todo depende del espíritu con que se sueña el fuego. Si el espíritu es tormentoso el sueño será realizable. En cambio, si el espíritu es inflexible, la cosa se pone color de rosa. Seguro que existirán problemas, pasarán catástrofes, se navegará en la arbitrariedad, en los caprichos. Se dice que cuando Rilke soñaba con el fuego se inspiraba y así fue como escribió que “Una rosa roja es roja”.

RISOTTO DEL AMOR PROFANO O DEL FLIRTEO

INGREDIENTES

150 gramos de arroz *Parbolizado*
2 cebollas
2 dientes de ajo
Mantequilla
Curry
Ajoporro
Caldo de aves
1 zanahoria
Hojas de céleri
Cebollín
Sal
Pimienta blanca
Orégano siciliano
Nuez moscada en polvo
100 gramos de copa en cuadritos
150 gramos de muslos de pato en cuadritos
50 gramos de guisantes
Perejil
100 gramos de paté de *Fois* trufado
3 cucharadas de mantequilla
3 cucharadas de crema de leche
Queso pecorino
Queso mantecoso
Vino blanco seco *Mandorlo Orvieto Classico Rocca delle Macie*

PREPARACIÓN

Organice una reunión con su amiga, a quien piensa cortejar, háblele del amor pródigo, del amor profano, de cómo un enamorado es carnal, mundano, temporal, y así y todo prepárele el *risotto* sin crearle ninguna formalidad, ni suponga un compromiso.

Entró en su propio terreno, es el ser más terrenal del universo.

Corte una cebolla picadita en triángulos y en cuadritos, también dos cabezas de ajo. Sofríalos con mantequilla a fuego lento, y le agrega un baño de curry, un baño muy suave. Cuando estén a punto de dorarse, le agrega un tallo de ajoporro cortado en rueditas y luego por la mitad.

Inmediatamente, sin perder nada de tiempo le añade el arroz Parbolizado (su concha fue cocinada antes de ser procesada).

Aparte, mantenga preparado un caldo de aves con una zanahoria cortada en ruedas, una cebolla entera, hojas de céleri y cebollín. Sal al gusto y pimienta blanca.

Con una parte de este caldo, cubra el arroz en la olla.

El resto del caldo se tendrá en el fuego bajo y se lo va agregando poco a poco a la olla del *risotto* cuando se esté secando.

Mueva el arroz, siempre hacia los bordes de la olla.

Le agrega el orégano siciliano, la nuez moscada en polvo y la copa de vino, los muslos de pato en cuadritos, los guisantes y el perejil.

Casi al final cuando esté en su punto le adiciona con el mismo caldo, el paté de foie, trufado.

Quedará cremoso con tres cucharadas de mantequilla y tres cucharadas de crema de leche.

Un toque al final de queso pecorino mezclado con un queso mantecoso.

Este plato se puede acompañar con un vino blanco seco *Mandorlo Orvieto Classico, Rocca delle Macie*.

RISOTTO DE CARABINEROS AL AZAFRÁN COMO LO PREPARA EN MARBELLA PAUL SCHIFF

INGREDIENTES (*4 personas*)

16 carabineros⁵ de 100 gr
8 hebras de azafrán
1 dl de fumet de pescado
150 g de mantequilla
6 chalotas medianas
150 g de arroz grano largo
1 dl de vino blanco seco
Sal y pimienta blanca molida

PREPARACIÓN

Reducir a la mitad el vino, fumet de pescado, chalotas, una pizca de sal, pimienta y azafrán. A esta base, y sobre una plancha poco caliente, se añade la mantequilla fresca en 5 veces, dando al recipiente un movimiento circular, para no emplear varillas hasta la incorporación total de la mantequilla. No dejar hervir.

Cocer los carabineros en agua salada durante 4 minutos, escurrir y pelar. Se emplean solo las colas. Colocarlas en la plancha con la mantequilla durante 2 o 3 minutos, el tiempo de disponer en cada centro de plato caliente el arroz blanco recién cocido y también caliente, y por encima los carabineros repartidos a igual distancia uno de otro y, finalmente, se pone la salsa sobre los carabineros y el arroz.

5 Crustáceo parecido a los camarones de carne muy gustosa, semejante a la quisquilla.

RISOTTO FUTURISTA AL ALQUEQUENJE /
F.T. MARINETTI
(*fórmula del aeropoeta futurista Paolo Buzzi*)

Trozar un kilogramo de alquequenjes habiendo mondado previamente su ligera vaina; recójase con cuidado, además, el jugo producido. Preparar -aparte- una salsa de perejil picado con ajo y cebolla en pequeñas dosis.

Poner una cacerola al fuego con abundante aceite. Cuando esté bien caliente, sacarlo del fuego y echar los alquequenjes triturados (conservando el jugo aparte) y la salsa de perejil.

Poner la cacerola nuevamente al fuego, y apenas el todo se dore ligeramente (que no se tueste la cebolla) agregar arroz en cantidad para seis personas, revolviendo siempre a fin de que no tome el color del oro. En ese momento agregar, a cucharadas, caldo convenientemente salado sobre el cual se vierte el jugo de los alquequenjes.

Tras veinte minutos de cocción sacar del fuego y agregar mantequilla y queso en forma abundante.

Este *risotto* es futurista porque el alquequenje es un fruto casi fuera de serie: mucho más que el azafrán, al cual, además, ya casi no se le encuentra en la naturaleza.

Es sintético porque los ocho granillos recluidos en el agridulce bulbo son como las “marinettianas” ocho almas en una bomba; porque el alquequenje es alado, con alas de buena tela como un aeroplano, alas que se desechan: y entonces semeja un paracaídas; y es velocísimamente digerible como todo aquello que pertenece a la cocina futurista.

RISOTTO DE CORVINA, HIERBAS
Y PIMIENTA ROJA AL LIMÓN
PREPARACIÓN DE CARLOS PALACIOS

INGREDIENTES

1 cucharada de mantequilla
400 gramos de corvina
5 tazas de caldo
Otra cucharada de mantequilla
1 cebolla
1 ajo
Azafrán
1 taza y media de arroz arborio
1 taza de caldo
1 taza más del aguachirle
Un chorro de jugo de limón
Un puñado de perejil
Ciboulette y eneldo picaditos
Un toque de pimienta roja molida
Vino *Blanc de Blanc Penedés*.

PREPARACIÓN

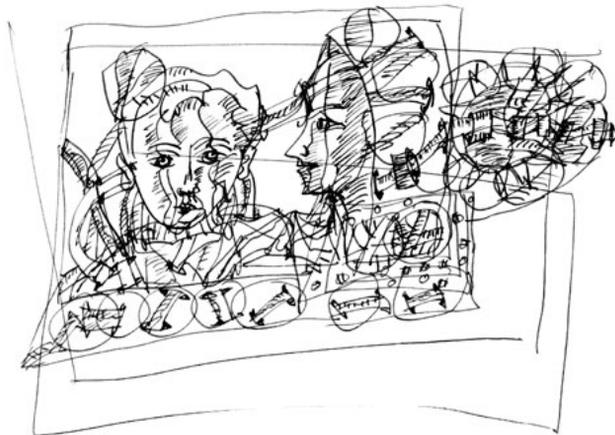
Derrita una cucharada de mantequilla y rehogue en ella, bajo el calor de un fuego de mediana eslor, cuatrocientos gramos de corvina, transmutada en múltiples cubos blancos, hasta que estén mas bien hechos. Los saca del agobio calórico. En otra olla y con los desprecios y algo que quede aprovechable de la corvina, prepare cinco tazas de caldo que estará permanentemente y hasta su avenamiento, en estado de perenne ebullición. En un tercer cacharro, ponga otra cucharada de mantequilla con una cebolla picada finamente en microscópicos paralelepípedos y un ajo en logarítmica proporción. Los cocina durante tres minutos

y añade azafrán, (el cual se debe tostar un poco, metido en un trocito de papel de aluminio directamente en la llama. Esta operación es para garantizar que el azafrán tiña homogéneamente el sofrito).

Sobre esta preparación, riegue una taza y media de arroz arborio, el único posible para esta receta, y lo mezcla furtivamente, para después agregarle una taza del caldo. Siempre sin tapar y cuando el arroz absorba el líquido -y solo en el caso de que esto ocurriera-, vuelva a agregar una taza más del aguachirle, que estará hirviendo en la paz del fogón al lado. Esta operación se repite como un salmo responsorial, hasta que el caldo se agote y el arroz quede tierno y cremoso. Es el momento de bajar el fuego a mínimos históricos.

Agregue un chorro de jugo de limón y un puñado de perejil, *ciboulette* y eneldo picaditos y un toque de pimienta roja molida, removiendo todo para sumarle finalmente los trozos de la corvina desmaterializada en versión múltiple. Con sumo cuidado los despliega por el magma del arroz.

Sirviendo inmediatamente con un *Blanc de Blanc Penedés* frío.



RISOTTO DE CAMBUR CON GORGONZOLA Y CEBOLLÍN

El cambur es un loco, loco, locapasión de las frutas, es una fruta de los cómodos. No hay un amoroso que no sea capaz de regalarle a su amor un cambur, y si le regala una mano es porque de veras está muy enamorado. En ciudades como Bogotá hasta duelos han ocurrido por aquel osado que le haya dado una mano de cambur a la esposa de su amigo. El amigo se hace el loco para aparentar que es muy educado, pero a la final saca sus garras de marido celoso. Muchas mujeres han muerto, y peor si es una enamorada que le regala a su amante una mano de cambur, eso sí que es peor, por aquello de que más vale pájaro en mano que cien volando. Uno se pregunta por qué el pájaro se mete en esta historia. He ahí la cuestión de la historia, una historia es así siempre, hasta que se pueda contar, el pájaro en este caso es el portador, el mensajero, el guía y hasta el indicador de los caminos abruptos y descabellados de los enamorados. Enamórate y verás cómo es la movida. Estas opiniones transfiguran mis verdaderas intenciones. Saber que el cambur es el polo redentor del plato preparado. Un cambur es un cambur. Alguno se llama cambur manzano. Pero no manzano cambur. Cambures de distintos gustos, más suaves, consistentes, cambures dulces, con un dejo de amargo, con una maleable miel, endulzado, acaramelado, el encuentro del rey con la reina que ama el cambur eterno. Reina amante del cambur, así como amaste el cambur, tu cuerpo cubra la lluvia del invierno próximo, y en los aposentos de los cultivadores se escuchará la música, el ruido de los fantasmas, las maderas que crujen de noche, el silencio de las acacias, la olla negra con su tapa negra. Así recuerdo a mi perra negra, sufre, fue atropellada por un automóvil,

el cual huyó por la misma calle de La Floresta. La perra sigue ladrando a pesar de todo. Por ella, que la dejen dormir sobre los techos de los carros, en los que pueda brincar, ya no es la perra saltarina, ya no es la misma perra de la calle, la perra de muchos años de compañía, es una perra triste y melancólica, es una perra perra, que se está acabando en mi corazón. Perra de la eternidad, de las buenas tardes y las buenas mañanas, de los días aciagos y los días felices, es la perra de los sentimientos con su pata quebrada.

Ahora vuelvo, días enteros enterrado en la página del olvido, días que busco para entender como dice un poeta la mirada mágica, de la sombra que se aparece y conserva el *risotto* de cambur convertido en plato.

INGREDIENTES

- 200 gramos de arroz
- 3 cambures bien maduros
- 2 cebollas pequeñas
- 3 dientes de ajo
- 100 gramos de mantequilla
- 250 gramos de queso gorgonzola
- 2 litros de caldo de pollo sin grasa
- Pimienta y sal al gusto
- 12 hojitas de albahaca natural
- 1 taza de crema de leche
- 100 gramos de almendras peladas
- 5 cucharadas de aceite de maíz
- 1 copa de whisky
- 1/2 vaso de leche
- 1 manojo de cebollín fresco

PREPARACIÓN

En una cacerola de barro, ponga el aceite a calentar y agregue las dos cebollas y los dientes de ajo cortados minúsculos. Cuando agarre el color dorado de su amada, quien ha tomado el sol en la piscina del club Ítalo, con ese

dorado agregue la mantequilla y acueste el arroz hasta que su cuerpo agarre el mismo color, agregue el caldo caliente, lo revuelve lentamente.

Aparte, con medio vaso de leche, diluye el gorgonzola y la crema de leche, a fuego muy bajo, y los tres cambures a la manera del relajamiento.

Sigue moviendo el arroz y agregándole caldo para que siempre esté aguado.

Cuando sienta que el arroz está al dente, incorpore la crema. Baje el fuego de la olla del arroz. Le ve el cuerpo cremoso, gustoso, lo mira y desea, se sirve al instante.



RISOTTO DE FRESAS

Perfumado muy discretamente con vinagre balsámico.

RIEN N'EST PLUS CLAIR

*Rita nació en los nidos de sombras
robando sus vestidos al primer pasajero*

*sus manos de árbol nuevo sus labios devueltos
corroyendo la angustia de los calendarios
trituyendo el dolor de sus latitudes
rasgaron hondo entre nervios y cipreses*

*Rita espera silenciosa
que le atraviesen espadas en los ojos
que le alimenten las piernas incansables.*

Heitor Martins

(Traducción: Ramiro de Casabellas)



RISOTTO CON ESPÁRRAGOS Y CUATRO
QUESOS QUE SEGURO PREPARÓ
FEDERICO FELLINI EN *LA DOLCE VITA*

No es la cuestión.

No es la manera de acentuar la voz que detendrá la súplica del movimiento de la rodilla accidentada.

Es curioso el acto persistente.

El espejo giratorio en la cámara amortiguada del cristal.

¿Y cómo no pensar en Fellini el más grande de *La Dolce Vita*, de *Las noches de Cabiria*, del *Satiricón*, de los *Payasos*, de *Julieta de los Espíritus*? Fellini, él es el visionario del neo-realismo. En estas circunstancias, mi querida Julieta Massina, no llores más y corresponde a mi banda sonora.

Esta es mi transición, mi dificultad de los grandes festejos.

Los grandes festejos.

Los sonidistas del Óscar llevan una chuleta para dar las gracias. Yo soy el sonido sin gracia y mi chuleta es el fuego artificial de la montaña.

Soy el compositor de esta imagen sonora.

INGREDIENTES

250 gramos de arroz

12 espárragos naturales

1/2 litro de vino blanco seco

4 cucharadas de mantequilla

4 dientes de ajo

2 cebollas rojas

1/2 litro de caldo de pollo

100 gramos de queso pecorino dulce rallado

100 gramos de queso fontina en cuadritos
100 gramos de queso parmesano rallado
100 gramos de queso cremoso amarillo en cuadritos

En una olla de barro se cocinan los espárragos, cuando estén tiernos se sacan, espere que se enfríen y los corta en ruedas y se ponen a saltar en la mantequilla las ruedas de los espárragos, sin las puntas (las puntas las deja aparte).

En el instante en que el sol de la melancolía le crea el espacio dorado, deja a un lado el agua de los espárragos. En este caldo, mete los pedazos más duros de los espárragos. Agrega el 1/2 litro de vino blanco seco y el 1/2 litro de caldo de pollo.

En otra olla de barro, sofríe los ajos y las cebollas cortaditos en cuadritos mínimos. Acuesta el arroz y lo mueve hasta quedar dorado, agrega el caldo y deja hervir. Con una cuchara de madera mueve cuidadosamente, no deje de mover el *risotto*. Faltando 7 minutos para que el arroz esté al dente comienza a agregarle los 100 gramos de queso pecorino dulce rallado, sigue moviendo, después los 100 gramos de queso fontina en cuadritos, y sigue moviendo hasta que se unifiquen, luego los 100 gramos de queso parmesano rallado y sigue moviendo, hasta que agrega los 100 gramos de queso cremoso amarillo en cuadritos. Ya para este momento, la crema que se ha creado es como un sueño desesperado, por lo tanto, las puntas verdes cortadas en tres se agregan y se revuelve un poco, se sirve inmediatamente.

RISOTTO NERO

De nuevo al Harry Bar de Venecia. La preparación es una receta encontrada en los baúles del magma. Él siempre pensó en las mezclas que se deben hacer para lograr una armonía en el gusto. Gustos, placeres, sabores.



RISOTTO COMO LO COMEN LOS TREVISANOS

INGREDIENTES

- 220 gramos de arroz
- 220 gramos de frijoles rojos
- o caraotas rojas
- o guisantes rojos
- Vino tinto
- Jamón de Parma
- Sal al gusto

Un trevisano se levanta en la mañana y lo primero que hace es soñar con el *risotto* que le preparará la *mamma*. Una *mamma* buena es una buena cocinera para los trevisanos. Para un italiano el orden de su vida comienza con las *mangiatinas* de la *mamma*, después con la máquina, después con el fútbol, luego con el narcisismo, es decir con la belleza, con los diseños de sus zapatos, con el diseño de sus camisas, pantalones, trajes, y así consecutivamente.

Un italiano que se precie habla primero de los platos de su *mamma*. El que yo conozco es Giuseppe Ventovento, dentista y profesor de clases de violín, también arregla y maquilla muertos. Su pasión es el arroz de Treviso, el arroz con frijoles rojos, o con caraotas rojas, o con guisantes rojos. Además, preparado con vino tinto. A la receta original Giuseppe le agrega trocitos de jamón de Parma, al final antes de los últimos minutos en que el plato esté listo y jugosa la crema del *risotto*, la textura, el punto, al dente, en su mejor momento de cocción y de sabor. El *risotto* trevisano se *mangia* súbitamente antes de que el atardecer de la ciudad se distraiga en otoño. Los trevisanos son textileiros, conocen del algodón, dudo que sus vecinos venecianos

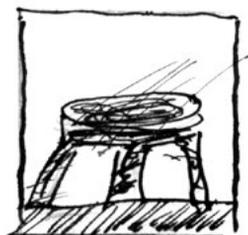
conozcan el sabor de este plato. El *risotto* trevisano suena como los tríos de Beethoven, el violoncelo, el piano y el violín. La trilogía de la pasión era para Goethe el arroz veneciano, para las tres divinas personas, para la Santísima Trinidad. Evocación de Wagner en los tres diluvios seguidos. Tres caras, tres rostros. Anunciación del nacimiento, de la creación. Espigas evocando al sol.

PREPARACIÓN

Un buen hueso de jamón de Parma, carnudo con mucho consentimiento se acuesta en la olla donde se preparará el arroz. Se agregan 2 vasos agua y 2 vasos del vino tinto. Después de 17 minutos de hervir, se saca el hueso, y se le despegan algunos trocitos del jamón de Parma. Al caldo se le incorporan los frijoles rojos o las caraotas rojas, o los guisantes rojos y más agua. Se cocinan hasta que estén blanditos (en el primer hervor se saca 1 litro de caldo).

En una olla aparte, se sofríen en aceite de oliva 2 cebollas rojas cortadas en cuadritos, 2 ramas de cebollín en rueditas. Al chispear en el atolondrado aceite, meta el arroz y se mueve hasta dorarse y chisparse también. Un poquito de sal y pimienta negra. Agregue el litro de caldo. Y cuando agarre cuerpo le incorpora el resto de los pedazos del jamón de Parma, y las otras dos copas de vino tinto.

Una en matrimonio todopoderoso los frijoles y el arroz, lo mismo que el resto del líquido. También el resto de los pedazos de jamón de Parma, cuando vea la integración desde un cuerpo cremoso.





EL SECRETO DE LOS HELECHOS

*En la cueva de las espadas se mira el corazón verde fronda
de las sombras.*

*Bruñidos están los aceros: ¿quién no vacilaría en la muerte
ante espejos?*

*También se sirve aquí en jarros el dolor vivo:
florido oscurece en lo alto, antes de beberlo, como si no fuera
agua,
como si fuera una margarita aquí, a la que se pregunta
por amor oscuro,*

*Pero aquí solo se teme el destello del hierro
y centellea aquí aún algo, aunque sea una espada.
Solo vaciamos el jarro de la mesa porque nos obsequian
espejo:
irómpase una en pedazos, en lo que somos verdes como
fronda.*

Paul Celan

LA PAELLA





LA PAELLA: UNA EXPERIENCIA CARTESIANA⁶ DE JUAN NUÑO

Estar rodeados de amigos *gourmets* es a la vez bendición y peligro. Porque vivimos en una época maldita en la que por obsesiones gringas sobre el colesterol, los ejercicios biónicos y otras porquerías, predomina el miedo a la buena mesa. Nada como aquellos opíparos banquetes de la *belle époque* (sea esta la que fuere) para compararlos con la actual miseria de ciertos manuales dietéticos humanos, se ha neurotizado con los alimentos que ingiere, haya surgido también esa degradante caricatura de la comida ridículamente llamada *fast-food*, como si hubiera virtud alguna en la monstruosidad de comer rápido, como los pavos, sin degustarlo ni compartirlo en grata y amena compañía. Esas porquerías que expenden a la carrera las fábricas de engullir colores que son los comedores americanos contienen más veneno para cualquier organismo que un buen *gigot* o un cochinitillo asado a la leña.

Hacia los años sesenta, por juventud y, hay que decirlo, por capacidad intelectual, un grupo de amigos emprendimos la emocionante y desgarradora experiencia de una revista hecha en común: *Crítica Contemporánea*, acerca de la cual, a treinta años de distancia, sigue habiendo una estimulante conspiración de silencio. Los amigos que entonces me rodeaban, además de su comprobada inteligencia, no eran cualquier cosa en cuanto a cualidades culinarias: Germán Carrera Damas, Antonio Pascuali, Gustavo Luis Carrera y Rafael Di Prisco, a cual más y mejor chef. Fueron durante años fuente de memorables placeres y de una sorda

6 *Diez menús bien pensados*, Monte Ávila Editores.

y creciente sensación de culpabilidad: yo era el único que no sabía freír sino el tradicional par de huevos. Duró así hasta que la amistad se diluyó o se redujo a ocasionales encuentros. Quizá en parte por nostalgia y también por inevitable declinación, hacia la madurez me entró el gusanillo de la cocina. Con el paso de los años se entiende la sensatez contenida en aquel inglés: *Kissing don't last; cookery does*. Bien que lo supo Maupassant cuando escribió aquel hermoso cuento sobre la gula, en el que el viajero glotón prefiere un queso excepcional a la joven y succulenta mujer del posadero. Y es que hay platos que merecen hasta guardar la santidad del matrimonio ajeno.

He escogido la paella como plato central del menú. No faltará quien lo atribuya a nostalgia o atavismo, por más que mis orígenes y raíces son plenamente castellanos y el arroz, en sus diferentes modalidades hispánicas (paella valenciana, alicantina, arroz a banda, arroz al caldero, *rossejat*, etc.), es plato del Levante español. En Italia, está justificado que el *risotto* sea milanés por el valle del Po, extenso productor de arroz. Es lo que sucede en España con la región valenciana. Como sea, sucede además que la paella presenta un doble atractivo filosófico: como nombre y en tanto procedimiento culinario.

“Paella” es ejemplo tan logrado de sinécdoque que ya ni se siente como tal: *pars pro toto*. Suelen decir los franceses que los que gusta del yantar, que es un “buen tenedor” y nadie lo toma, al oírlo, sino en el sentido traslativo. Si aseguro que fulano tiene mano izquierda, todos van a entender que estoy aludiendo a su habilidad para tratar con los demás y que no me dedico únicamente a describir la posesión de su mano. Pero si, en cambio, se dice que la paella estaba algo pasada, nadie va a entender que se está aludiendo al recipiente, sino al contenido. Sin embargo, “paella” es la voz que designa propiamente el recipiente en que se hace el arroz de determinada manera. Voz valenciana o, más propiamente, catalana, procedente del latín *patella* que en castellano ha dado “paila” y “padilla”. La acepción es la

misma, pues la definición que da el diccionario de “paila” corresponde perfectamente a la “paella”: “vasija grande, de metal, redonda y poco profunda”. Y es que la *patella* latina designaba el aplanado recipiente en que se recogía la sangre de las víctimas de ciertos sacrificios. Probablemente, tenía tal forma para retardar, por su mayor superficie y poca profundidad, la coagulación. Solo mucho más tarde comenzó *patella* a usarse también para referirse a usos culinarios, suponiendo que la religión, sobre todo en su aspecto sacrificial, no sea una de las cocinas más complicadas y retóricas. La misa reproduce la ceremonia de una cena y el buen católico como y bebe el cuerpo y la sangre de su dios en tanto superior alimento que le asegura vida eterna.

A su vez, la voz *patella* venía directamente de otra griega, *patánee*, que contiene la raíz *Pat-* (y su correlacionada, *Plak-*), señalativas de lo plano o aplastado, como los planos, las *placas* o las *patenas*. Los franceses poseen, a partir de ahí, “poêle”, los italianos, “padella” y, aunque un tanto alejado de la cocina, “pianoforte”, por la alusión a su forma, vencedor sobre el más vertical clavecín. En castellano, además, de “paila”, está “padilla”, que vuelve a servir para señalar una sartén pequeña. De modo que por juego semántico bien conocido, la “paella”, el recipiente, se convierte en la *paella*, el contenido, plato típico levantino español, aunque de creer a los ávidos franceses, ya es cosa suya.

En efecto, si se atienden las recomendaciones de esa Biblia roja y exigente que es la Guía Michelin, se podrá ver cómo al describir con algún detalle los platos especiales que pueden encontrarse en París, establecen una clara distinción entre “*les plats que vous recherchez*” y las “*spécialités étrangères*”. Allí, ¡oh manes del Turia y la huerta valensiá!, entre los primeros, junto a las *andouillettes*, las *tripes* y los *cassoulets*, se encuentra la “paëlla”. Expresión del poder centripeto parisino que también hizo de Picasso un “peintre franais”.

Pero los vistos hasta aquí son apenas los encantos filológicos-culturales de la paella. Para un viejo profesor de

lógica matemática, la paella contiene además el inmenso atractivo de ser uno de los platos más precisos en su preparación y más analíticos en la disposición de sus componentes. Preparar una paella es una experiencia cartesiana: las reglas del método se quedan en pañales y, además, no producen el placer que depara la paella. Aquello de primero separar y dividir para luego, en un segundo momento, reunir y formar, se cumple en la paella con una riqueza de materiales y de cruces que harían las delicias de cualquier estructuralista. Raro que Lévi-Strauss no la haya tomado como expresión mítica perfecta de la simbiosis entre lo crudo y lo cocido. Desde fuera, no es fácil apreciarlo. Porque la operación final, que es la que suele conocer el profano, lo que propiamente se denomina “montar la paella”, es lo de menos, con tal de haber sabido preparar todos los ingredientes, perfectamente organizados. Por si tal condición metodológica no la hiciera suficientemente atractiva, resulta que la paella presenta otro interés filosófico: se trata en realidad de uno de los pocos platos que existen en la cocina a la que le corresponde con toda propiedad el apelativo de “im-probable”, algo así como una teoría cuya verificación se encontrase en su misma praxis. Hasta que la paella no sea degustada en la mesa es imposible saber si los dioses de la cocina fueron propicios y el resultado digno de los esfuerzos invertidos. En la paella, el cocinero juega a todo o nada: el éxito o el fracaso solo pueden ser apreciados directa o irremediabilmente en la mesa, al término de su confección y en el instante supremo de su comprobación alimenticia. No hay posibilidad de rectificar a medio camino: uno se lo juega todo con la paella, definitivamente e irrepitiblemente.

Que la paella original, auténtica, la valenciana, naciera allí, se entiende por ser zona arrocífera. Sus componentes esenciales, a saber, además del arroz, legumbres, caracoles y anguila, también se explican por la abundancia de todos ellos en la huerta valenciana y en la zona pantanosa de la Albufera, voz árabe que quiere decir “mar pequeño”.

Después, comenzaron las variantes proteínicas a agregarle carne de conejo o de pollo, cuando no de ambos. Pero aún faltaría por explicar lo más importante: por qué eligieron la paella, esto es, el recipiente plano de forma determinada para preparar el plato de arroz. Todo cuanto en este punto se diga no abandona el terreno conjetural. Puede alegarse que la forma de la paella permite una pronta preparación por más rápida evaporación del líquido en vista de una mayor superficie, y ello siempre le conviene a los trabajadores del campo, atosigados por el tiempo. Puede invocarse el sentido artístico innato en el pueblo valenciano (piénsese en las famosas Fallas) que se manifiesta en la barroca preparación de la paella, plato de hermosa y colorida presentación. Quienes sigan creyendo en el determinismo geográfico pueden invocar el llano y anegado paisaje de la Albufera que de algún modo se reproduce microcósmicamente en la paella: gran superficie de arroz empapada de agua. Todo son conjeturas más o menos atinadas, siempre metafóricas. El hecho cultural, viejo de siglos, es que la paella se prepara en “paella”. Eso sí: tres reglas básicas la separan de otros arroces. Primero, su cocción es totalmente uniforme y extensa, que tal es la virtud del recipiente; segundo, una vez echado y distribuido en la paella, no ha de moverse para nada el arroz; por último, nunca ha de lavarse con anterioridad.

El plato que aquí se presenta, paella mixta, combina la auténtica valenciana, la cual en rigor solo debe llevar carne y caracoles, amén de verduras, con la alicantina, o paella a base de pescado y mariscos; se ha pensado en un menú completo, lo que no es fácil de combinar, ya que la paella es un plato suficiente y variado que de suyo podría ocupar el puesto de todo el menú. Tal es la razón de que se ofrezca una doble posibilidad, tanto de entrada (primer plato), como su salida (postre). Decidirse por una u otra variante estará, como es fácil de colegir, en función del apetito de los comensales.

Así, la primera variante, la más sólida, pero también la clásica, ofrece:

Jamón serrano con pan de ajo

Paella mixta

Crema catalana

Mientras que la segunda, más ligera y refrescante, sería:

Gazpacho andaluz

Paella mixta

Sorbete de piña y cambur

Por supuesto, los postres pueden combinarse: en el primer menú, rematar con sorbete, en lugar de la crema catalana, que pasaría al segundo menú. Regionalmente hablando, el primer menú contiene elementos castellanos-andaluces (jamón, pan de ajo) junto con la valencianísima paella y un postre cuya sola mención declara su procedencia. El segundo menú reúne a Andalucía, en el refrescante gazpacho, con por supuesto la infaltable Valencia y un postre perfectamente tropical.

Los vinos acompañantes variarán, según las posibilidades elegidas. Cierta clasicismo que, como todos, solo tiene el atractivo de poder ignorarlo, exige que la paella se acompañe de vino rosado. Suponiendo que alguien sea tan atrevido, tan suicida o tan poco *connaisseur* como para aventurarse con un *rosé*, solo se recomendarían, para seguir en la onda hispánica dominante, o un *Marqués de Murrieta* o un *Olarra*, a ser posible del 78. Pero, con un mínimo de ruptura con la tradición, es preferible acompañar la paella de un buen blanco seco. En ese sentido, se elegiría, desde las limitaciones del mercado local, o un *Olarra* (a ser posible del 85) o un *Viña Sol de Torres*, que en Venezuela también recibe la mención comercial de *Torresol*: desde luego, frío. Si se trata del segundo menú, el vino puede no variar a lo largo de la comida; en el caso del primer menú, el que contiene jamón, es recomendable acompañar el primer plato o

con un *Fino* (*La Ina, Quina*) o con un *Tío Pepe*, y dejar el blanco seco para la paella, pudiendo acompañarse la crema catalana de un *Marfil* semidulce o un *Bristol Dry*.

Una comida de este porte y de cierta raigambre vernácula exige concluir canónicamente: café, puro y copa. La escogencia del café y del tabaco corren por cuenta del anfitrión y de los comensales. Para la copa, es recomendable o bien el típico *Chinchón* seco o algo más suave y digestónico, como el buen *Pacharán*. Solo queda desear buen apetito.



PAELLA MIXTA DE JUAN NUÑO

INGREDIENTES

Paella (se consigue en comercios especializados en productos españoles; las hay de distintos tamaños y su elección está en función del número de comensales. El diámetro determina la capacidad. De 30 cm, para hasta 3 personas; de 40 cm, para hasta 5 personas; de 50 cm, para hasta 8 personas; las mayores, suelen ser de 65 cm y sirven para hasta 15 o 16 personas)

Arroz (cualquiera de las marcas locales es bueno).

Proporción: 1 taza (200 g), dos personas

Pollo (preferiblemente muslos, uno por persona) o conejo (troceado: medio conejo, si va con pollo o uno entero, si va solo) o ambos

Calamares: 200 g por persona; camarones: ídem

Langostinos: 2 por persona

Mejillones: mínimo 2 kg (si con concha) o 1 kg (sí limpios)

Almejas pequeñas (o guacucos): 1/2 kg

1 cabeza de pescado

1 zanahoria

1 cebolla

1 tomate maduro

2 rodajas de pescado (rape o similar)

Vainitas verdes: 1/2 kg (anchas)

Tomates: 1/2 kg

Pimentones verdes: 1 picado menudo

Pimentones rojos (morrones): 1 pote

Azafrán en rama: media docena de hebras

Aceite de oliva: 8 cucharadas grandes

Sal: ~~1/2~~ 1 cucharadita por persona

PREPARACIÓN

Antes de “*montar la paella*”.

1. Limpiar y cocinar los calamares troceados menudos hasta que estén blandos (tiempo mínimo de cocción: 1/2 hora).

2. Hervir las almejas (o guacucos) y quitarles la concha; reservarlas, así como el líquido de la cocción, debidamente colado.

3. Hervir los mejillones y separarlos de la concha; reservarlos. Con la mitad del aceite rehogar la zanahoria (picada), la cebolla (cortada por la mitad) y el tomate maduro: no más de cinco minutos a fuego mediano; reservar.

4. En un mínimo de 1 litro de agua, cocinar camarones y langostinos (con la concha) hasta que enrojezcan y reservar el líquido de la cocción.

5. Mezclar líquidos reservados (almejas más camarones, langostinos) y, si es necesario, completar con agua hasta un mínimo de 1 litro a lo que se añadirá la zanahoria, la cebolla y el tomate maduro previamente rehogados, la cabeza y las rodajas de pescado, y se pondrá a hervir a fuego vivo durante por lo menos media hora, hasta que se deshagan los ingredientes.

6. Freír en aceite los tomates cortados, media cebolla finamente picada y el pimentón verde picado hasta que forme una masa (unos veinte minutos a fuego mediano), como el “pisto” español o la “*ratatouille*” francesa. Agregar las vainitas, debidamente limpias y cortadas en trozos pequeños, solo rehogándolas hasta que ablanden un poco. Reservar este “sofrito”.

7. Salar y sazonar con un poco de pimienta blanca las piezas de pollo y/o conejo. Rehogarlas en aceite solo hasta dorarlas ligeramente. Agregarlas al caldo o hervido y dejar que hierva cinco minutos. Retirar luego las piezas y conservar el caldo: debidamente colado será el líquido a agregar al arroz.

“Montar la paella”

Una vez seleccionada la paella según el tamaño y observando una regla que dice que ha de elegirse siempre el doble: una de 12 si van a ser 6 personas a comer. Esto se explica por otra regla práctica: el todo (arroz más caldo más ingredientes) no debe de sobrepasar los remaches de las asas de la paella.

1. Prepárese frotándola con un poco de aceite de oliva hasta dejar brillante el interior.

2. El mejor fuego es de leña; en su defecto, carbón vegetal, en parrillera, nunca gas ni electricidad. El fuego ha de estar muy vivo, con llama, al momento de montar la paella; luego, consérvese fuerte, pero sin llama, y si sigue aún muy intenso, graduar la parrillera sobre la que ha de ir montada la paella a fin de subir y bajar la altura (y correspondiente distancia del fuego) a voluntad.

3. Móntese la paella (recipiente) sobre el fuego añadiendo el caldo, una vez determinada la cantidad a partir de la proporción: 2 medidas de caldo por 1 de arroz; agregar sal y el azafrán. Cuando comience a hervir (de ahí la necesidad de un fuego vivo), se agrega el arroz, distribuyéndolo uniformemente por el recipiente.

4. Añadir luego el sofrito (con toda la grasa que conserve) y distribuir.

5. Agregar camarones, calamares, mejillones y almejas, distribuyéndolo todo con cuchara de madera, nunca de metal.

6. Agregar las piezas de pollo y/o conejo, disponiéndolas con cierto orden en el círculo de la paella.

7. Esperar a que se consuma buena parte del caldo; cuando haya más arroz que caldo (cuando haya “crecido” el arroz), colocar ordenadamente los langostinos y dejar que se termine de consumir el caldo, con un fuego más moderado o la paella más alejada de este.

8. Si es necesario (porque el fuego no se aplique por igual a la paella), hacer girar el recipiente a fin de que reciba calor por igual.

9. Cuando se haya consumido todo el caldo (lo que se sabe porque el humo o vapor solo sale del centro mismo de la paella), agregar en tiras los pimentones rojos (morrones) y retirar la paella del fuego, colocándola sobre un paño o esponja húmedos y cubriéndola con papel de periódico.

10. Dejar reposar por no más de quince o veinte minutos en sitio resguardado, donde no vaya a enfriarse demasiado.

Retirar los papeles que la tapan y sacar a la mesa, lista para servirla.

Para 6 personas.



PAELLA DE CONEJO VALENCIANA COMO
LA PREPARA LA MADRE DE LUCÍA RODÉS
EN EL OTOÑO

...Y, de repente, el Conejo, que había estado agazapado como si fuese una flor, tan quieto y suave, brotó a la vida. Comenzó a dar vueltas y vueltas al patio como si hubiese sido disparado desde un cañón, vueltas y vueltas como un peludo meteorito en un tenso círculo duro que parecía atar sus cerebros. Todos quedaron atónitos, sonriendo misteriosamente, como si el Conejo estuviese obedeciendo algún encantamiento desconocido. Daba vueltas y vueltas volando sobre la hierba como una tormenta bajo los viejos muros rojos.

Y entonces, de repente, se detuvo, dio unos pasos torpes por la hierba, y se sentó a reflexionar, arrugando la nariz como un trozo de pelusa en el viento. Tras considerar durante unos pocos minutos un macizo suave con un ojo negro abierto, que quizás estaba mirándoles y quizá no, dio unos tranquilos pasos hacia adelante y comenzó a mordisquear la hierba con ese movimiento malvado de un Conejo cuando come rápidamente.

D. H. Lawrence

En los tejados se siente el aire peninsular. Las dos sillas siguen solas en la terraza. Están tomando el sol del verano. Las golondrinas vuelan en el párpado sombrío de la melancolía. Se enardece en la tierra agitada, en la complicidad del espacio. En la terraza, cuelgan los sostenedores de ropa. Veo el rostro vivo, en el sonido del batir de las alas de las golondrinas. La luz en fondo de Montjuïc intuye la cercanía

donde la palabra es la ventana sin límites. El deseo en la hoja se derrumba en las imágenes del verano insurrecto.

INGREDIENTES (*para 8 personas*)

700 gramos de arroz
1 kilo y 1/2 de conejo troceado en pedazos pequeños
500 gramos de vainitas verdes
250 gramos de pimentones morrones
1 cebolla roja picada en cuadritos
1 chorizo de Salamanca
1 cucharadita de pimentón dulce
33 caracoles limpios
200 gramos de calamares
400 gramos de langostinos limpios
250 gramos de mejillones
300 gramos de vieiras
1 taza de aceite de maíz
1/2 taza de aceite de oliva
30 hebras de azafrán

PREPARACIÓN

Aparte, se debe preparar un consomé con unas hojas de cèlery, dos zanahorias, cuatro ramas de cebollino, medio ajoporro, perejil y la cabeza del conejo. Sal en grano. Cuando sienta su fuerza poderosa, su fuerza de consomé, lo apaga y lo pone a un lado.

Sobre una paellera coloque todos los ingredientes lavados y picados (al final, las hebras de azafrán y el aceite de oliva). Le va agregando el consomé poco a poco. Por trece minutos. Y luego el arroz. Lo cubre de consomé. Y al fuego moderado lo va cuidando por unos cincuenta y cinco minutos. Lo cubre bien y lo deja por unos siete minutos al fuego. Apaga y se deja reposar. Un poco de jerez acariciará la paella al servirse.

Lo comimos de esa manera, en Tiradors 3 (Barcelona), cerca del Barrio Gótico, en la casa de los Rodés.



LA PAELLA DE LOLA

Lola llegó una tarde del verano venezolano a mi taller, acompañada del escritor Antonio García Ponce, quien la había conocido en Madrid.

La paella de Lola se prepara como bien vienen sus aires. Generosamente aceite de oliva hasta que cubra el fondo. Y se dice: Dios quiera que salga bien. Y agarre la agarradera para no quemarse las manos.

Se pone el fuego a una temperatura ardiente. Se sumergen los pimentones verdes y alargados, que no sean muy gordos, cortados en buenos pedazos, y se ligan con una cebolla y media cortada chiquitica para que no se encuentre en el arroz. Séquese las manos con un buen trapo de cocina. Y como Lola es de Extremadura de Cáceres, utiliza la lengua para hablar bien, para decir que el fuego debe estar más alto.

Y se picotea el tomate pelado, y se acuesta en la cama erótica que es la paellera. El recipiente va agarrando un color atemperado.

Aparte, agarre unos cacharros de guacucos y los pone en una cacerola con sal gruesa.

Las almejas están cerca pero no entran todavía, así cuidan su nivel de mar, de sol y de viento.

El pimiento tiene mucho sabor y va creciendo como Lola la alta, o como la rusa que trabaja con las máquinas infernales.

Y viene el calamar que es lo más duro. Se sube el fuego para que se rechinen, un poquitín de fuego, se fríe para que agarre el gusto bueno. El majo que la acompaña se pone nervioso, y la maja le dice que está muy bien así.

En otro tarrieto, con tapadera, se ponen los mejillones con una chispita de agua para que se abran al vapor.

Después de poner en agua y cocinar las conchas de las gambas, se cuelan y se pone el líquido aparte.

En un agradable vuelo rasante por el Portón de Madrid, se secuestró a Lola para preparar la paella. Como a ella y que no le da ir por un lugar que ir a otro, baila una Sevillana con garbo, con las palmas de sus manos.

Viene la merluza, cantando y mandando como buena reina de los pescados. Bajar el fuego. El majo abre las chirlas. Y se lava perejil bien lavado. Se pica.

En el mortero se estrujan varios dientes de ajo con el perejil, con un poquito de sal, y lo hace con soltura para que queden machacaditos.

Y agrega el caldo de las gambas. Se mueven las conchas en el cacharrito para que se abran bien.

Se echa una taza y media de arroz, y se va mimando, y se arroja la Carmencita a bañarse en los jugos divinos, sagrados, para que tome color nada más.

Y viene el ajo con el perejil más contentos que Dios en el Paraíso cuando andaba jugando con los angelitos negros. Y le agrega el exprimido de un limón para que no se pase el arroz. Y para que la cocción no se detenga hay que tener los jugos que se agregan calientes y altivos en la locura del otro.

Se agrega un pellizco de sal.

Seis minutos al fuego máximo, apasionado. Luego seis minutos al fuego lento, abierto al murmullo del calor del verano dilatado. Y se adormitan las conchas.

Al final, adorne y dele colorido con los pimientos morrones picados en tiritas melancólicas y terribles. Agregue un punto de aceite de oliva.

Y lolamentamos rico sabor.

EL POETA

El poeta crea un lenguaje de significaciones luminosas, de selvas coloreadas por un niño en la soledad, de obsesiones con los conflictos extraordinarios, vale decir, con los conflictos, hondamente, en el fondo mismo del miedo, en el fondo mismo del zozobrar. Luis Camilo Guevara confronta sus fantasmas con una mitología fielmente insospechada, pero fielmente individual. Fantasmas fragmentados en todas las claves de la irrealidad, en todas las claves del solitario siempre sorprendido por las formas infinitas de la ternura. En algún mito makiritare podría estar escrito: en todo caso, si una Coneja se resiste, no importa. Insista. Léale poemas de Rilke, de D.H. Lawrence, de Hölderlin, o este de Luis Camilo Guevara:

*...Heme dócil como el Conejo
esquivando rituales agoreros
como para no ausentarme
definitivamente
de la tierra
¡Oh sol!
nos hemos tocado un poco
y nada nos permite cambiar
los únicos modales que tenemos.*



PAELLA RICA PREPARADA EN EL CUMPLEAÑOS DE RICARDO BENAÍM

Se debe calcular para unos 50 invitados, todos buenos dientes y propensos al sentido gustativo, por el placer, por la mirada ardiente que la llama proporciona. Nunca ven el fuego, pero hablan de él como si lo sintieran a capa y espada. El que menos come es Elvis, quien con sus ojos dorados, con sus ojos fucsia logra cautivar la perla mágica del caracol triunfante en las canchas de fútbol, sus alas de luz tropiezan con los corazones ansiosos del movimiento de personajes en la Sagrada Familia, del retrato en familia convocado por el ánimo en pena de los galos, por el alma en escabeche de los hebreos, o por la ruta desviada de la mirada que la cámara atrapa, que la cámara registra para dejar testimonio de una tarde en que la naturaleza jugaba consigo misma en los patios de café en las alcobas marítimas de los alquimistas del papel.

Una paella es pa ella es ella la pa, o la pa e lla, bailando con lla y e se encarama en pa, pa, pa, pa, pa, pa, así como ella se va a un gran fuego e se levanta el ánimo con lla, familia de ella que se va con pa.

Bueno, la comparsa del circo de los Hermanos Brother and Sister se prepara para continuar la función. El telón se levanta, la bailarina que estaba desde hace muchos siglos en un rincón comienza la danza del velo enamorado, y bailan en las piedras traídas por Hugo Zapata, en las lajas el incesante viaje, la ceremonia ancestral, los ritos, la mitología en estado de embriaguez, el tiempo es la eternidad y el asombro, es la oscuridad apretada en la piedra, hundida, escrituras, líneas, pájaros danzantes, horma de pie derecho. Cielo nublado. En el costado del este, se aprecia una geografía montañosa llena de ríos, donde los árboles

mecen las hojas y a los pájaros les dan vueltas y vueltas y los airean. Pista hacia la revelación del sacerdote, en el oráculo el asceta cultiva los jardines para los iniciados, y los creadores se transforman en piedras o pirámides, protagonizando los espacios de los Ritos y Rituales, las Estelas en movimiento hacia el espacio libre de los sarcófagos y de los lingotes. Es cuando el poeta se mete en las Cajas, es la Roca del Pacífico. Las peruanas abren sus espacios galerísticos, las piedras viajan, las siembras de la geografía poética que Ricardo lleva, una muralla de sellos, de sombras, de almas desgarradas, de postales extraviadas, de restos de colores, tiempos, texturas, van a Limar los pórticos efervescentes de ternura y amor. Por eso se baila en *El Maní es Así*, se baila con nuestras reinas, las orquestas tocan salsa, y las bandas se alimentan del silencio poético. “Vive la France”, grita un desalmado portugués, envidioso de la gran raza que inventaron, envidioso de Ronaldo, de sus gambas que valen millones de cruceiros, o cruceiro sentimental de los niños de Brasil.

Pero qué gano con decir que un gran amor cambió mi suerte. Amor de mis amores.

INGREDIENTES

- 1.300 gramos de arroz
- 50 langostinos grandes
- 1 kilo de calamares limpios
- 60 caracoles cocidos
- 1 langosta en trozos
- 60 mejillones grandes
- Almejas
- 1 kilo de merluza
- 1 kilo de congrio
- 1 kilo de rape
- 1 pollo sin la piel
- 300 gramos de jamón
- 6 salchichas
- 300 gramos de tocino

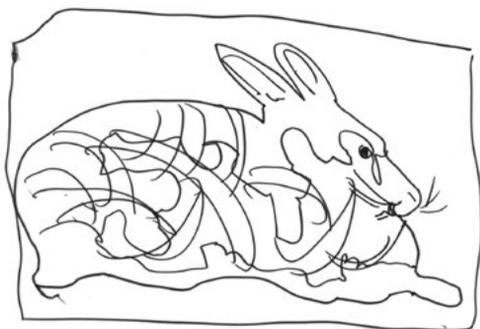
13 alcachofas
6 pimientos morrones
1/2 kilo de tomates
16 dientes de ajo
Habas y judías blancas
Aceite de maíz
Aceite de oliva
1 cajita de azafrán

PREPARACIÓN

En una paellera donde se ha calculado la cantidad adecuada para los invitados, agregue una taza mezclada de aceite de maíz y de oliva. Cocine los calamares limpios, los caracoles cocidos, los trozos de langosta, los mejillones grandes y las almejas. Cuando estén en la moderación latente de su cocimiento se retiran, se deja el aceite con el olor, el sabor, los gustos que se han incorporado, y se corta en pedacitos el tocino, se dejan medio tostar, y es cuando incorpora el pollo sin la piel, cortado en cuadritos, el jamón también, las salchichas en ruedas, saca de nuevo todos los condimentos y en el aceite solo y pensativo, y ardiente y sudoroso, agrega los ajos picados en trece pedacitos cada uno y los tomates ruborizados, por el corte desproporcionado que se les hace. Ahí comienza una claridad desbordante, una lucidez gastronómica, se siente la luz de la paella, se siente la bondad del calor, de lo hirviente. Se incorporan las habas y las judías blancas a medio cocinar. Los pimientos morrones en tiritas largas.

Aparte, debe preparar un sopicaldo con las conchas de los langostinos y de la langosta, una cebolla entera, ajos machacados, algunos sobrantes del pollo, el cuello, la parte delantera de las alas, el hígado, y los huesos. Le agrega dos hojas de céleri, un pimentón en cuatro. Después de cocinar por un largo rato lo cuele y bota los deshechos, al sopicaldo le agregamos vino, lo vamos a utilizar, después que el arroz se haya dorado en la paellera. Es cuando acomoda todos los ingredientes que ya están preparados aparte. Y agrega

alrededor los langostinos y la merluza, el congrio y el rape cortados en cuadros muy moderados. Las trece alcachofas las corta en seis pedazos cada una. Cuando haya hervido, tape la paellera con hojas de plátano. Calcule un tiempo. Destapa y viene el azafrán. Que se polvorea cuando ya está en su punto la paella. La mueve muy suavemente. La ve lista y comienza servir con el fuego muy bajito, demasiado, para que sea solo el calor de su calor.



COMIENDO PAELLAS

Una madrugada, llegué a la casa con un gran alboroto. Mi mujer dormía en el cuarto de lo más profundo.

Encendí las luces de la sala, puse música. Mi mujer no se despertaba.

Entro a la habitación y prendo todas las luces. Mi mujer seguía durmiendo. Me quito la chaqueta, la camisa, las botas, y quedo desnudo.

Mi mujer seguía durmiendo. Me acerco a la cama, la agarro y la jamaqueo. Ella se despierta sobresaltada y me pregunta:

—¿Qué pasa mi amor, pero qué te pasa?

Y con el miembro levantado, le grito:

—Tú, ahí de lo más tranquila, mientras yo en la calle me la paso comiendo paellas y me la paso bailando con mujeres desconocidas

PAELLA DE KESHAVA BHAT CON ARROZ INTEGRAL

Arroz con vegetales:

Lavar 2 tazas de arroz integral y cocinar a fuego lento en 10 tazas de agua. En unos 45 minutos se absorbe toda el agua y los granos quedan casi secos. Extender sobre un platón.

En una sartén o paila colocar 100 gramos de mantequilla sin sal a fuego lento. Sofreír 1 taza de cebolla picada, 1/4 taza de uvas pasas; 1 taza de arvejas verdes (*petip pois*); 1/4 taza de semillas de merey o de maní en trocitos; 1 cucharadita de cúrcuma en polvo, 1 cucharada de azúcar negra y 1 cucharadita de sal marina.

Mezclar todo; al adquirir un color dorado, agregar el arroz y remover. Al sofrito puede agregarse verduras previamente cocidas en trocitos (repollo, vainitas, zanahorias, papas, etc.). Agregar 1/4 taza de jugo de limón o 1/2 taza de mango verde rallado y mezclar.

Decorar con 1 taza de coco seco natural rallado y hojas de cilantro picadas. Dejar tapado hasta servir.

Para cambiar los sabores, puede agregarse 1/4 taza de semillas de ajonjolí tostadas y trituradas, o también comino en polvo. Decorar con rebanadas de pimentón o pepino y zanahoria.

Con un poco de imaginación, este arroz puede ser utilizado como relleno para hallacas o empanadas.

Dr. Keshava Bhat, *Herbolario tropical*.

Caracas, 1968.

O SEA PAELLA O SEA

O sea, dicen que nadie come paella, todo el mundo está encolerizado. Somos la gran familia. Todos nos amamos, todos trabajamos por un fin común. Somos responsables de nuestros actos, o sea, que si yo voy a la cocina, y pido paella a toda hora, y no hay paella, es porque no hay paella. No se enrolen, es que no lo hay. O sea, no le busque las cinco patas al gato. Y si te atienden mal, es cosa de los cocineros. No es el estilo, es algo que uno se imagina. El cocinero vino disgustado. Pero eso no es ningún problema. Y si prenden un televisor para ver el campeonato de fútbol. El que prende el televisor crea un punto de encuentro en la gran familia.

El que no come paella no está en nada. En nada porque en algo debe estar. En la paella todos pueden coquetearse.

—¡Qué rico hiciste el amor ayer en la tarde!

—Cómo me gustaría chuparte tus caramelitos.

—Ya mí tu arrocito, mi amor.

—Quédate con tu arte, que yo con mi paella tengo.





GLOSARIO
DIME TU GLOSARIO
Y TE DIRÉ QUIÉN ERES

Acaramelar Flotamiento pernicioso y dulce.

Aceite Grasa que sirve para frotar el cuerpo de su amada.

Aceite de sésamo Su aroma almendrado, dulce y delicado fuerte sirve para conquistar el alma de las mujeres y los hombres tristes.

Adobar Conocer de los dedos su fuerza de enamoramiento.

Aliñar Es una entidad propia de condimentar las tentaciones.

Almíbar Si su alma no está en forma servirá eventualmente.

Ajenjo Alegra la cabeza y luego el corazón. La diosa Artemisa conquistaba a sus amores con esta bebida agregándole hierbas, anís y ralladuras de corazón de ciervo.

Ajímongo Especia. Fruto. *Capsicum annuum*. Pimiento picante. Afrodisiaco. Digestivo activante. Estimulante carminativo.

Ajoporro *Allium porrum*. Liliáceas. Planta de gran vitalidad. Estimada por los ajoporreros por su parte blanca interior. Algunos son amantes de las hojas que la rodean.

Alcachofas Sus espinas cautivan el corazón de los despistados. Sirve para la contención de la eyaculación y afloja los nervios de las mujeres en cautiverio.

Alubia Del árabe *al-lübiyã*. Planta papilionácea. Judía, semilla de esta planta.

Amalivaca Deidad indígena de la creación.

Amargo Se conoce el Amargo de Angostura que nos robaron.

Amasar Acto indicado para la yema de los dedos.

Ambrosía Se le dice a la mujer cuando está sobre la mesa, se corta en pedacitos y se come.

Amigo El que siempre dice que está muy bueno el plato.

Aguacate Los nahuas lo llaman testículo. *Persea americana*. Fruto mantecoso, maravilloso y alucinante, en su familia de las lauráceas le dicen corazón de otro, como lo dice Juan Sánchez Peláez.

Apetito Movimiento que se produce en la sensación. Una gana extraña de querer utilizar el apetito carnal continuamente.

Arenque *Pez malacopterigio* abdominal, de color azulado en la parte que mira al sol y plateado en el vientre, se le conoce más por su raya dorada a lo largo del cuerpo.

Arritmias El corazón puede perturbarse por tantas cosas que suceden en el amor. Se puede acelerar, ponerse lento, y hasta ser un corazón partido e irregular.

Arroz Tema del que los lectores están ansiosos por ver publicado *La espiga plateada*.

Arruga Cualidad inmaterial de la lechuga y sus parientes, propicia la lectura del destino y sombras a la ensalada. (P.A.)

Azafrán Sus estambres de la flor la han caracterizado por su sabor delicado y por el color que proporciona: el amarillo dorado y solar.

Bacalao Pez gádico. Nadador de aguas heladas. En la conquista amorosa se convierte en una bacalaa.

Baño de María También se puede llamar baño de la Virgen.

Batir a punto de nieve Cuando logra esto se puede considerar un buen batidor desarrollado.

Berenjena *Solanum melongena*. Es el fruto de la planta *solanácea* que pellizca el sentido del gusto, y se enharina, se fríe, se cuece y se ama. Berenjena enamorada y picada cuando la rellenan.

Berza *Viridia viridia*. Cenizo. Planta crucífera.

Besito Masita edulcorada a base de frutos de la tierra. Su contextura y sabor dependen del fuego y de la juventud de los materiales. (P.A.)

Brisa Adorno vegetal de algunos postres. Proporciona bouquet y liviandad a las carnes. Se usa en las mesas de primavera. (P.A.)

Butifarra Alegría de los catalanes. Y desgracia para el estómago cuando pierde el Bara.

Calentar Estado ideal de los enamorados. Se dice que mientras más caliente más se siente.

Cambur *m* 1. *Musa paradisiaca*. Planta de la familia de las musáceas, de numerosas variedades y formas; crece en tierra caliente y húmeda. 2. Fruto de esta planta. Banano. (*Diccionario de venezolanismos*)

Cabello de ángel Pantano de fibras doradas con sabor almibarado que concurre a la mesa en Navidad. Delicada preparación con formas muy variadas que incluyen a la lechosa y fórmulas discretionales del papelón y el azúcar negro. (P.A.)

Cardamomo Conocida como grano del Paraíso. Especia de sabor fuerte. Alimenta el espíritu de los desposeídos y se usa en el café árabe para conquistar el amor sin la manzana tentadora.

Carne De corderos, terneras, cabras, cabritas, conejos, ocas, perdices, patos, gallinas, gallos, faisanes, jabalíes, codornices, y el querido ciervo. Vacas, palomas, bueyes, venados, cochinitas, cerdos serios. Carnes de dorada, merluza, salmón, bonito, calamares, pulpitas, langostas, sepias, tortugas, corvina, igual que el atún, que la anguila, que la rayada, carnes siempre carnes y la carne de mi mujer que me como con piñones, aceite de oliva, higos y dátiles, no olvidar la mostaza de mi propia preparación.

Célerly Es la planta del apresuramiento, de la aceleración, del amor.

Clavo Especia de origen mitológico con múltiples usos. En forma de tachuela se entierra en las cebollas en caldos de gallina y cruzados en toda América. Algunos ilustres poetas montañeses utilizan sus efluvios hipnóticos para perfumar sus palabras y endulzar provocaciones. Produce adicción. (P.A.)

Chalotes *Allium ascalonicum*. Liliáceas. Planta bulbosa perpetua, con bulbo redondeado piriforme. Con hojas fistulosas y carnosas.

Cocer Dominar el alimento en el fuego.

Colesterol La grasa de tipo animal es la más indicada para crear obstrucciones en las arterias. Si usted es feliz con los infartos y le gusta que también el cerebro goce, entonces párele al colesterol.

Colibrí Encendido. Inspiración del centro del país, emula la codorniz aunque su degustación es aun más difícil. Suele comerse apenas ahumado con elixir de cayenas y pensamientos. En algunas regiones se usa el largo pico para escarbar las entrañas y succionar el último hálito de “pestilencia”. (P.A.)

Color de onoto Árbol de la familia de las bixáceas. Fruto seco de este árbol. Semilla de este fruto de color rojo ladrillo oscuro. Produce una sustancia colorante. La usaban los indígenas para pintarse el cuerpo, actualmente se usa para colorear alimentos. (*Diccionario de venezolanismos*)

Comestible El beso de la amada en todo momento.

Concha de mandarina seca Sabor fuerte, hay que manejar la concha bien, que la propia concha se sienta dulce, agradable, diamante, platino, que la concha sea la concha, así venga del mar.

Corazón Lo hay de melón. Pero el más común es el corazón herido.

Cuitlacoche Hongo del maíz, parásito de las mazorcas. Dicho por los nahuas el cuitlal es el excremento y el cochtli es el alma dormida.

Crema Perturbación entre la borracha y la catalana.

Croissant con queso y cambur Pieza voluptuosa de origen oriental que combina sin pudor las tradiciones del dulce y el salado, del potasio y su contrario. Ameno acercamiento a la algarabía dominical de los paladares infantiles. (P.A.)

Cuca Pan antiguo que se come al tomar café con leche. Algunos sibaritas la conservan en miel.

Cucharita 5 ml. Sirve para mover el café dentro de la taza. Se le puede decir cucharadita. Preciada prenda del

cuerpo femenino, luciérnaga de gran consistencia y todo por culpa de su madre la cuchara.

Culantro Pero no tanto.

Cúrcuma Planta de donde se procesa una sustancia colorante y de mucho gusto, los pobres la consideran el azafrán de sus sueños.

Dormidera Es muy usada por las personas despistadas para abrir sus ojos y para poder reflexionar sobre los árboles.

Emmental Queso elemental de los descuidos del mal de amores.

Escaldar Una bañatina de agua hirviente sirve para blanquear la carne.

Estrujadas En *David Copperfield*, Charles Dickens estruja el ala de un águila enamorada.

Espicias Qué se puede pensar del azafrán y de la pimienta y cuando se enamora cree que la nuez moscada es la reina de las especias.

Espesar Gracia que tienen los líquidos para ser transformados en cremas hasta con una sola yema de huevo.

Fatuo Se dice de aquel que no es capaz de contestar una pregunta seria sobre el amor. Hay fatuos más perversos, más canallas, más engreídos, fatuos fatuos.

Foie-gras Si hubiese nacido en Toulouse no sería de Estrasburgo. Y mi piel de paté será para usted.

Freír Si tuviese más tiempo me la comería en aceite.

Gallina Se asocia con el amor desatado que tienen los gallos, por eso es la hembra de los corrales, a pesar de la cresta y la cola larga. Su cuerpo es volátil, y su carne es rica, muy rica para sopas.

Garam-masala Molido de pimienta, clavo, cardamomo, coriandro, comino y canela.

Grelos La cabellera húmeda del rocío. Pronosticador, aventurero. El succulento Lacón con grelos, la pata delante del cerdo, con el grelo, el cogollo de las hojas del nabo.

Hervir Temporada de huracán a lo largo del ombligo.

Hielo fracturado Agua congelada y herida muchas veces, indispensable en los sorbettes, en el frappé y en cocteles de largo aliento. (P.A.)

Hierbabuena Dicen que es tan buena que la vietnamita es picante, tiene un sabor especial que llega a confundir la pimienta y a las jóvenes enamoradas de hombres casados.

Hierbas de *provence* Mezcla de varias hierbas silvestres, como orégano, tomillo, romero, etc., provenientes del Sur de Francia (o al menos así se cree). Le da un gustito salvaje y suave a la vez a sus carnes y salsas. Es agradable espolvorear los preparados con ellas, uno se siente como un brujo en su laboratorio de amor y de alquimia. Opina Cristina Contra maestre.

Hipertensión El camino más seguro a un infarto del corazón. Subida y bajada por un disgusto en la cama y mucho más en la mesa se le pueda convertir en un derrame cerebral.

Hongos porcini Es apreciado gastronómicamente por los grandes cocineros. Es un hongo especial que se da en el Piedemonte italiano. Son hongos grandes como las nalguetas de una niña piedemontesa.

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

Jengibre Especia fuerte de sabor, se presenta en forma de raíz, los chinos la llaman el corazón picante de la luna. La mejor manera de utilizarlo es rallándolo.

Jitomate La botella sin fondo del insomne.

Jota Comienzo del nombre de Jotamario.

Judía Planta papilionácea hortense de tallos volubles. Legumbre larga y aplastada con varias semillas verdes de las caraotas.

Sin Faba, habichuela, alubia, frijol.

Lacón Brazuelo del cerdo.

Lapa *f Agouti paca*. Roedor que mide de 60 a 70 centímetros de largo, de pelaje pardo salpicado de manchas blanquecinas en el lomo y de color blanco amarillento en el abdomen. Habita en zonas boscosas, cerca de los ríos en madrigueras de hasta dos metros de profundidad. Su carne

es comestible y muy estimada. (*Diccionario de venezolanismos*)

Langosta Crustáceo de carne afrodisíaca por lo del bolsillo generoso.

Leche de almendras Picadas en el mortero y ligadas a un caldo de gallina por muchas horas, hasta que se unan sus corazones se pasa por un tamiz de alas de codorniz.

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

Iguana Saurio de fiero aspecto que se atraviesa en el asfalto de vías azotadas por el sol. Se refugia en los cuñes y le protegen las espinas. Su carne y sus huevos se prestan a exquisitos manjares en las regiones occidentales y en el sur de Venezuela, adobados con tomates frescos, ajo, cebolla y picantes regionales. (P.A.)

Mango espada Variedad brasileña del mango, reduce la curva de la pepa, preferido por el gusto femenino. (P.A.)

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

Marmitako Cuando a un vasco lo acosan por aquello de la demora con la publicación de un libro, entonces invita a Quike a un restaurante a comer este plato con doble de pimienta chorricero.

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

Mejorana De la familia de las labiadas. De mucho sabor y aroma, es una planta herbácea.

Merey *m* 1. *Anacardium occidentale*. Árbol pequeño de la familia de las anacardiáceas, hojas alternas y ovales y flores rosadas o amarillas muy olorosas. Crece silvestre o cultivado en lugares cálidos, especialmente en los Llanos y en la tierra costera. 2. Fruta de este 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*).

Miel “Las muchachas de Caracas toman miel con barquillas y por eso son tan guapas y parecen rosas sus mejillas”. (*El folklore en la alimentación Venezolana*, Fermín Vélez Boza). La toman las mujeres que sufren de migraña para justificar los tiempos. Se habla de un gran poeta venezolano que escribe un largo poema sobre la reina Abeja. Ezra Pound expresó: “Primero miel y queso/ miel al principio y luego bellotas/Miel para empezar y luego bellotas/ miel y vino y luego bellotas. Y Circe les echó de comer bellotas, fabucos y el fruto del cornejo (todo lo que comen los cerdos que se acuestan en el suelo), a los hombres transformados por sus hechizados brebajes”.

Orégano “No todo el monte es orégano” se la pasaba diciendo el poeta Víctor Valera Mora.

Papelón *f* 1. 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 carne de res de aproximadamente 1,3 kilogramos de peso, de forma más o menos cónica que va pegada al hueso de la paleta del animal sobre el extremo superior de las patas delanteras (*Diccionario de venezolanismos*).

Paprika Los húngaros se dedicaron a crear, colorear y saborear el pimentón para el goulasch.

Parchita *f* 1. *Passiflora sp.* 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 duermela, o en otra edad igual al sueño parecía propicio para un encantamiento.

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

Pimienta de cayena Especia. Guindilla de Indias. Fruto. *Capsicum frutescens*. Afrodisiaco. Estimulante de las vías digestivas. Contiene vitamina C.

Pimienta de jamaica Especia. Fruto. *Pimenta dioica*. Se usa para pescados y carnes. Antiséptico distinguido. Carminativo digestivo. Antiespasmódico.

Polvo de cinco especias Cinco especias es una buena reunión, de la canela, el clavo, el hinojo, la pimienta de Sechuán, además de coronar con el anís estrellado más acentuado en la auténtica cocina sechuanesca.

Ratón Se dice de la resaca, situación al otro día después de unas buenas cantidades de tragos. (*Historia Patria de Venezuela*).

Regla Momento estelar de la mujer entre fantasmas y andaduras de la arbitrariedad. Se le conoce también como resoplidos del corazón trashumante.

Salchichas andinas De forma alargada y gruesa. Es una variante de las butifarras catalanas.

Salpimentar Sazón, ricota, mamón, no hay manera de que se envíe un correíto con palabras exclusivas. ¡Qué horror, Venus García siente parte de un ejército! Bueno, sabemos que eres chavista. Será un batacazo culinario.

Sofreír Cocinar con el fuego lo más bajo posible.

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

Soya tamari *Glycine max Glisine soja*. Leguminosa. Pequeño arbusto con hojas trifoliadas y provistas de largas estípulas y flores. Es el alimento vegetal con mayor

contenido proteico conocido. Se mezcla con distintas especias.

Sudar Prender las cuatro hornillas y el horno al mismo tiempo.

Hígado “Te caveró... la corata a te”: Segismundo amenaza a Urbino: “Te voy arrancar las tripas”, a lo que el otro, levantándose, responde: “Yo te arrancaré el hígado a ti.” *Canto X*, Ezra Pound.

Triglicéridos El azúcar, las harinas se reproducen en el organismo en grasas malas que cantan bien el camino de las tensiones.

Vainita Legumbre verde de la caraota. Judía.

Yuca El estado dócil para la relajación sexual. Codifica el amor ante los estímulos.

Zahtar Condimento árabe. Un principio de lujuria también. Su preparación es la maraca de un artista como Ricardo Benaím.

ÍNDICE

La historia del arroz, la primera versión	9
---	---

RECETAS

ARROCES PARA QUE PUEDAS

MIRAR ETERNAMENTE

Arroz blanco	17
El arroz salta en el circo	18
Arroz con hongos y champaña	19
Arroz mojado como llamó Marguerite Duras el primer día que llegó el hombre a la Luna	22
Arroz a la húngara	25
Arroz “Remembranzas de Hungría”, otra de Andrés Ortega	27
Arroz como lo prepara mi madre Rita D’Jesús	29
Arroz primaveral	31
Arroz de ángeles	32
Arroz con pollo como le gustaba al poeta Víctor Valera Mora	34
Arroz a la cubana como le gustaba al poeta Gastón Baquero	36
Tres nadaístas comen arroz	39
Un picante de Eduardo	44
Ensalada de arroz del obispo como le apetecía a la Venerada-Venerable	45
Ensalada de arroz cantábrico	46
Putong Puti	53
Arroz frito Tres Delicias, a la manera del pintor Francisco Hung	54
Pato como le gustaría al pintor Francisco Hung	56
Arroz negro	59
Arroz a la catalana	61

Arroz frito de Yibis Pulgar	63
Arroz al horno de Stefania Mosca	65
Bullavesa mediterránea tirando ciertamente en los cabellos de los ángeles antes de pasear por el cielo. La preparaba el guía de La Ballena Azul, Gabriel Morera	67
Arroz con hierbas	70
Arroz del soñador con salmón ahumado	72
Arroz con chipichipis	74
Arroz con pollo, alcachofas, pecorino a la Reina Griegas, comido por Juan Gustavo Cobo Borda	75
La sayadeya (pargo en arroz) de Nadia con el furor de Alejandría	79
Rhes Lemluk (arroz de reyes) Carlos Pascual versiona sobre el arroz	82
en tres regiones españolas	83
Arroz a la mexicana como le gusta a José María Espinasa, preparado por Ana María Jaramillo	85
Otro arroz blanco	88
Arroz con leche de la Reina	94
Arroz con mangas	95
Chicha de arroz	97
Paloma para la sencillez y el candor. Gorrión serrano para el amor, rellenos de arroz	98
Arroz a la mejorana	102
Arroz con espinacas	103
Arroz con agua de pera	105
Arroz para acompañar chuletas	106
Arroz para ver la luna prolongarse en la noche	107
Coneja reina detrás del espejo	108
Arroz con coco	110
Arroz blanco de coco	112
Torta de arroz con espinacas	113
Torta de arroz	115
Bolas de arroz glutinoso con relleno	117
Ensalada de espárragos al modo de Óscar Collazos	119
Menjar Blanc de Conill	122

Kitchri (Kedgeree).	123
Pillau (pilaf) del Gato Negro en Buenos Aires	125
Arroz Esther Gil	129
Asopado de madreperla de La tortuga sonriente	130
Asopado de cazón de La tortuga sonriente	131
Asopado con pescado y mariscos comido por Salvador Garmendia	133
Asopado de caraotas rojas con arroz y camarones como le prepara de desayuno María Eugenia Niño a Luis Ángel Parra	135
Sopa de pescado para un ardiente momento en la morada	137
Sopa rellena de berros y perejil acariciada con otros vegetales y una pollita	140
La prohibida lapa	143
Chivo al talcari de Hilda de Brito	144
Los arroces futuristas de F.T. Marinetti	145
Arroz con cabeza de merluza y de mero	149
Pelao de gallina del indio Carlos Hernández Guerra	151

EL RISOTTO DE DELICADOS ESPLENDORES

Risotto a la milanesa a la manera azafranosa de Carlos Contramaestre	157
Risotto reina de Luciano de corazones de verduras, según Fernando Birri	160
Risotto de mero de Antonio Pascuali	162
Risotto al pulpo	165
Risotto al chocolate como le gusta al escultor antioqueño Hugo Zapata	168
Risotto pasional con salmón	171
Risotto desesperado de un viejo mago	173
Risotto con repollo morado y vino tinto, receta de Jean Luc Lemonnier	175
La nostalgia, risotto Marco Polo	177
Risotto de brócoli como lo comen los trasteverinos y lo prepara Gustavo Zalamea	179
Risotto de alcachofas	181

Risotto que comía Santa Lucía	183
Quesillo de guanábana favorito de Manuelita Sáenz	185
Risotto de funghi mangiato per Luchino Visconti	187
Risotto tailandés de langostinos y calamares con fumet de mero y guayaba como le gusta al poeta Nicolás Suescún y a su hija Natalia	188
Risotto con berenjenas	190
Risotto al romero fresco de Giorgio Rolla	191
Risotto al fumo de Giorgio Rolla	192
Risotto del amor profano o del flirteo	193
Risotto de carabineros al azafrán como lo prepara en Marbella Paul Schiff	195
Risotto futurista al alquequenje / F.T. Marinetti	196
Risotto de corvina, hierbas y pimienta roja al limón preparación de Carlos Palacios	197
Risotto de cambur con gorgonzola y cebollín	199
Risotto de fresas	202
Risotto con espárragos y cuatro quesos que seguro preparó Federico Fellini en <i>La dolce vita</i>	203
Risotto <i>nero</i>	205
Risotto como lo comen los trevisanos	206

LA PAELLA

La paella una experiencia cartesiana de Juan Nuño	211
Paella mixta de Juan Nuño	218
Paella de conejo valenciana como la prepara la madre de Lucía Rodés en el otoño	222
La paella de Lola	224
Paella rica preparada en el cumpleaños de Ricardo Benaím	227
Comiendo paellas	231
Paella de Keshava Bhat con arroz integral	232
Glosario	237

TEXTOS LITERARIOS

La historia del arroz, la primera versión	9
Poema # imaginario, Elmo Valencia	12
Hacia el cielo aromas, Xavier Domingo	13
La Última Cena	17
El arroz salta en el circo (69 versión)	18
Canciones entre el alma y el esposo (fragmento), San Juan de la Cruz	20
“Mi risa vuela alto...”, Joyce Mansour	22
Del saber del gusto (La tentación de la carne), Stefania Mosca	24
La conciencia del gusto	31
Arroz de ángeles	32
Laberinto, Víctor Valera Mora	35
Palabras escritas en la arena por un inocente (III), Gastón Baquero	37
Tres nadaístas comen arroz	39
“Para poder decir...”, Eduardo Escobar	39
“Cada vez que escucho un poema...”, Jotamario Arbeláez	40
El gusto con sus pelos trenzados	40
A comer arroz con cáscara, Elmo Valencia	41
“Yo vengo del infierno de un arroz desconocido...”, Caupolicán Ovalles	41
Qué tanto me gusta el gusto, Jotamario Arbeláez	42
El gusto del poeta nadaísta Eduardo Escobar	43
Los amorosos se despiertan complacidos	47
Poema para los estudiosos y biógrafos, Fernando Ferreira de Loanda	48
XIV Canto del arrocero a fin de milenio	49
Putong Puti (tuyo es en realidad)	50
Soñadora de gracioso sueño, José Esperanza Espacio	51
Olla de putong	52
Arroz blanco con lengua de muda	57
“El problema se muerde la cola...”	69

Arte de amar, Manuel Bandeira	71
El gusto, Juan Gustavo Cobo Borda	75
Yo que lo curo todo (69 versión)	76
Equilibrio, José María Espinasa	86
Reporte policial, Piedad Bonnett Vélez	87
La señora del vientre de las serpientes	88
Un gallo purgó dos días de cárcel en riohacha, <i>El Tiempo de Bogotá</i> , 28 de mayo de 1998	89
La Reina	91
Solita, Ramón Palomares	99
Soneto de un menú, Lêdo Ivo	102
Una flor, Allen Ginsberg	106
“Coneja tracia, ¿por qué me miras...”, Anacreonte	108
“De mí solo quedaba el afán de saber...”, Víctor Hugo	108
“Arroz con coco”, canción tradicional venezolana	110
Los dos lados, Murilo Méndez	112
Del saber del gusto, Francisco Madariaga	114
“Hombres necios que acusáis...”, Sor Juana Inés de la Cruz	116
“Una trampa, una cicatriz cerrada...”, Óscar Collazos	120
El baúl de los crustáceos. Tres recetas de Rubén Santiago	126
Mi hoja vinosa, René Char	126
Uno, Luis Alberto Crespo	127
Mujer al sol, Vinicius de Moraes	132
La mala bebida (fragmento), Salvador Garmendia	134
“Mi piedad una a una...”, Luis de Góngora	141
Arroz salvaje “Ojitos tristes”, Conde Henri De Lafourchete	147
Los hombres soportan el mundo, Carlos Drummond de Andrade	154
Arroz con mucha pasión	154
“El amor es un problema de cielo y tierra”, Carlos Contramaestre	158
“Ocorre di carbone un vivo fuoco...”, Giovanni Pascoli	165
El saber del gusto para Hugo Zapata	168

La compostura del gusto	172
El coherente gusto	174
Venciendo la niebla, Armando Rodríguez Ballesteros	180
“General Simón Bolívar...”, Manuela Sáenz	185
La voz de nadie, Nicolás Suescún	189
Sueño de fuego	192
<i>Rien n’est plus clair</i> , Heitor Martins	202
El secreto de los helechos, Paul Celan	208
El poeta	226
“...Heme dócil como el Conejo...”, Luis Camilo Guevara	226
Comiendo paellas	231
O sea paella o sea	233



ESTE LIBRO SE EDITÓ EN DIGITAL
EN EL MES DE OCTUBRE,
CARACAS, VENEZUELA, 2021



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

Poeta, fotógrafo, editor y activista cultural. Fue director fundador de las galerías: “La Otra Banda” de la Universidad de los Andes, y de “Los Espacios Cálidos” del Ateneo de Caracas. Fundó la editorial “Fundación Tierra de Gracia Editores”, y con Carlos Contramaestre “La Draga y el Dragón”. Fue jurado del Premio Nacional de Literatura, Premio Internacional de Poesía Víctor Valera Mora, Premio Internacional de Novela Rómulo Gallegos, Premio Nacional de Fotografía, Premio de Arte Salón Anzoátegui, Salón Aragua, Salón Mario Abreu, Bienal Michelena, entre otros. Ha publicado una veintena de libros de literatura y fotografía, y su obra artística ha sido expuesta en museos y galerías de arte tanto en Venezuela como en el exterior. Ha realizado antologías de escritores venezolanos, árabes, mexicanos, colombianos y argentinos. Entre los principales premios ha recibido: Premio Armando Reverón del Salón Michelena, Orden Andrés Bello en su Primera Clase por el Presidente Hugo Rafael Chávez (2001), homenaje y condecoración en el VI Encuentro Internacional de Poesía de la Universidad de Carabobo (2007) y Orden del *World Association Of Writers Palestine Center* (2009). Actualmente se desempeña como coordinador de Cultura en el Despacho de América del Norte en el Ministerio del Poder Popular para las Relaciones Exteriores.

Para quienes están acostumbrados a recetarios tradicionales, este libro presenta algo inusual en la biblioteca gastronómica. Un recetario escrito de manera poética y condimentado con versos llenos de sensualidad donde el protagonista es el arroz, ese cereal milenario que ha nutrido a millones de personas en diferentes épocas y lugares. En él encontrará el lector múltiples maneras de prepararlo, desde las más básicas hasta las más exóticas y complicadas con ingredientes afrodisíacos: a la húngara, catalana, como le gustaba a la madre del autor o a un poeta o amigo cercano, entre muchas otras. Pero no solo el protagonista es el arroz, también la mujer y todo el erotismo y misterio que ella encierra, pensarla o desearla es indispensable en la preparación de cada uno de estos platos. En un mundo cada vez más banal y desacralizado donde todos corremos tras el dinero, ese falso dios, y donde se piensa que el acto de comer debe realizarse lo más rápido posible porque se pierde tiempo para seguir generando dinero, el autor invita al lector a detenerse y reencontrarse con el carácter sagrado que representa cocinar los alimentos y degustarlos como quien se detiene ante un cuerpo amado o un paisaje. Aquí encontrará el lector un universo de sabores, aromas y gustos.