

LA CARTA

CASA CAVIA

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

26

Espaguetis caseros

CAPÍTULO I

8

Berenjenas y polvo de hierbas

10

*Ensalada tibia de liliáceas,
trucha a la brasa*

12

Tatin de tomates

14

Sopa de alimonados

16

El queso

18

Cre moso de maíz

CAPÍTULO II

22

*Carrillera a baja temperatura,
acentos vegetales*

24

Secreto marinado y coles tostadas

28

Amaranto, brócoli, langostinos

30

Pesca en tomate y jengibre

32

Lomo de cordero asado y crocante

CAPÍTULO III

36

Galletas de chocolate y dulce de leche

38

Posos de café y chocolate amargo

40

*Helado de leche
con granizado de uva*

42

Torreja

44

Manzana del valle

46

Crème brûlée de banana

“Siempre hay flores para aquellos que quieren verlas.”

Henri Matisse

CAPÍTULO I

Instrucciones para triunfar
en el oficio

Hace mil años, dijo el sultán de Persia:

- *Qué rica.*

Él nunca había probado la berenjena, y la estaba comiendo en rodajas aderezadas con jengibre y hierbas del Nilo.

Entonces el poeta de la corte exaltó a la berenjena, que da placer a la boca y en el lecho hace milagros, porque para las proezas del amor es más poderosa que el polvo de diente de tigre o el cuerno rallado de rinoceronte.

Un par de bocados después, el sultán dijo:

-*Qué porquería.*

Y entonces el poeta de la corte maldijo a la engañosa berenjena, que castiga la digestión, llena la cabeza de malos pensamientos y empuja a los hombres virtuosos al abismo del delirio y la locura.

-*Recién llevaste a la berenjena al Paraíso, y ahora la estás echando al Infierno-* comentó un insidioso.

Y el poeta, que era un profeta de los medios masivos de comunicación, puso las cosas en su lugar:

-*Yo soy cortesano del sultán. No soy cortesano de la berenjena.*

Entrada

Berenjenas y polvo de hierbas

LA CARTA

La cebolla es escarcha
cerrada y pobre:
escarcha de tus días
y de mis noches.
Hambre y cebolla:
hielo negro y escarcha
grande y redonda.

En la cuna del hambre
mi niño estaba.
Con sangre de cebolla
se amamantaba.
Pero tu sangre,
escarchada de azúcar,
cebolla y hambre.

Miguel Hernández

CAPÍTULO I

Entrada

***Ensalada tibia de liliáceas,
trucha a la brasa***

LA CARTA

Sobre platos simples

Lo que Mi Señor Ludovico tiene sobre su mesa avergüenza mi vista. Cada plato es monstruoso... todo es cantidad. Esta es la forma en que los bárbaros comían. Pero...¿cómo voy a convencerlo de que esto es así, cuando menosprecia mi plato de nobles coles y no encuentra lugar en su mantel para mis ciruelas con zanahorias? Pues hay más belleza en una simple col, más dignidad en una pequeña zanahoria que en doce de sus recipientes de oro apilados con carne y huesos.

Eduardo Guibourg

CAPÍTULO I

Entrada

Tatin de tomate

"Por favor, señor –replicó Oliver –, yo querría un poco más de sopa."

El maestro le pegó un fuerte golpe a la cabeza de Oliver con la cuchara, lo levantó agarrándolo fuertemente con sus brazos y avisó gritando al celador. La junta estaba sentada en un cónclave solemne, cuando el señor Bumble se precipitó en la sala con gran excitación, y dirigiéndose al caballero de la silla más alta dijo: *"Señor Limbkins, le ruego que me perdone señor, ¡pero Oliver Twist ha pedido más sopa!"*.

Hubo un alboroto general. Se podía ver reflejado el horror en todos los semblantes de las caras.

"¡Ha pedido más!", dijo el señor Limbkins. *"Repóngase usted Bumble, y respóndame con claridad. ¿He entendido yo bien que este niño ha pedido más después de la buena cena dietética que le ha sido asignada?"*

"Sí, así ha sido señor", respondió Bumble.

"¡Ese niño va a ser ahorcado!", dijo el caballero del jersey blanco. *"¡Yo bien sé ya que este niño será ahorcado!"*

Entrada

Sopa de alimonados

“¿Tendré menos sensibilidad que antes?”, pensó, mientras probaba golosamente el queso, que fue lo que más le atrajo. Con gran avidez y llorando de alegría, devoró sucesivamente el queso, las legumbres y la salsa. En cambio, los alimentos frescos le disgustaron: su olor mismo le resultaba desagradable, hasta el punto de que apartó de ellos las cosas que quería comer.

Franz Kafka

Entrada

El queso

El ají, ansioso como una respiración.
La sémola, austera como la palabra sémola, con la memoria llena de
caseríos de adobe.
La pimienta aturdiendo en contra de su voluntad.
La papa hervida: una superstición doméstica apegada irremediabilmente
a la tierra.
El pastel de choclo presidiendo la casa como un santo en su hornacina.

Entrada

Cre moso de maíz

CAPÍTULO II

No había recurrido la guisandera a los artificios con que la cocina francesa disfraza los manjares bautizándolos con nombres nuevos o adornándolos con arambeles y engañifas. No, señor: en aquellas regiones vírgenes no se conocía, loado sea Dios, ninguna salsa de origen gabacho, y todo era neto, varonil y clásico como la olla. ¿Veintiséis platos? Pronto se hace la lista: pollos asados, fritos, en pepitoria, estofados, con guisantes, con cebollas, con patatas y con huevos; aplíquese el mismo sistema a la carne, al puerco, al pescado y al cabrito. Así, sin calentarse los cascos, presenta cualquiera veintiséis variados manjares. ¡Y cómo se burlaría la guisandera si por arte de magia apareciese allí un cocinero francés empeñado en redactar un menú, en reducirse a cuatro o seis principios, en alternar los fuertes con los ligeros y en conceder honroso puesto a la legumbre! ¡Legumbres a mí!, diría el ama del cura de Cebre, riéndose con toda su alma y todas sus caderas también. ¡Legumbres el día del patrón! Son buenas para los cerdos.

Emilia Pardo Bazán

Principal

***Carrillera a baja temperatura,
acentos vegetales***

LA CARTA

Extraño restaurante

Me senté a la mesa y pedí una chuleta
y una suave voz mugió: "¡Vaya!"
Levanté la mirada y me di cuenta
de que la camarera era una vaca.
Grité: "¡Ha sido un terrible error!
Pollo era lo que yo quería."
Pero entonces oí un clo clo:
¡La ayudante era una gallina!
"No quiero ni vacas ni gallinas.
Comeré pescado por esta vez."
Pero me volví hacia la cocina y vi que
el cocinero era un pez.
Chillé: "¿Trabaja alguien por aquí que
sea cebolla o perejil?
¿No? Pues bien, esto voy a tomar:
ensalada hasta reventar."
"No pida eso, carajo, que la dueña es
una cabeza de ajo."

Shel Silverstein

CAPÍTULO II

Principal

Secreto marinado y coles tostadas

En un bol amasé las sombras del tiempo ya vivido dándoles la forma de un perro pastor alemán, lo arrojé dentro del agua hirviendo y le eché una pizca de sal. Y me planté ante la olla de aluminio con unos palillos largos en la mano, sin apartarme de su lado hasta que el cronómetro de cocina soltó un gritito plañidero. No podía quitarles el ojo de encima a aquellos tramposos. Porque parecía que los espaguetis se dispusieran a deslizarse fuera de la olla y a desaparecer en la oscuridad de la noche. Y de la misma forma que la jungla tropical engulle, sin hacer ruido, dentro de su tiempo eterno una mariposa de colores, así mismo la noche parecía estar aguardando, inmóvil, conteniendo el aliento, la llegada de los espaguetis.

Haruki Murakami

Principal

Espaguetis caseros



Eduardo Rapoport

Amaranthus quitensis H.B.K. (Fam. Amaranthaceae)
Yuyo colorado, Ataco (Argentina), Carurú, Bredo (Brasil)

Principal

Amaranto, brócoli y langostinos

Las ciudades son un olor. Acre huele a yodo y especias. Haifa, a pino y sábanas arrugadas. Moscú, a vodka y hielo. El Cairo, a mango y jengibre. Beirut, a sol, mar, cigarrillos y limón. París, a pan recién hecho, queso y cosméticos. Damasco, a jazmín y frutos secos. Túnez, a nardos y sal. Rabat, a alheña, incienso y miel. Una ciudad sin olor no cuenta a la hora de los recuerdos. Los exilios comparten un olor, el de la nostalgia de lo que se fue... un olor que recuerda otro. Un olor que corta la respiración, tan profundo que te lleva, como un mapa turístico muy gastado, al olor del lugar primero. El olor es un recuerdo y una puesta de sol. Aquí el atardecer es un reproche que la belleza le hace al forastero.

Mahmud Darwish

Principal

Pesca en tomate y jengibre

- Bai: luxu egiten da Hendaiaetik, baina trenan bezelakorik ez ago. Afalduko dug zerbait? Arkumea ona da eskualde honetan.
- Jatetxe batean baleude ere, horratik. Ilegorria etorri da ordena, azpil batean arrume erres dakarr ela. Baratzuri, erramu eta menda-belar lurida dario.

Principal

Lomo de cordero asado y crocante

CAPÍTULO III

El mundo exterior pasaba a segundo plano ante las demandas de los estómagos vacíos, y la vida venía a condensarse en dos ideas unidas: procurarse alimento y comer. ¡Comida! ¡Comida! ¿Por qué el estómago tenía la memoria más sensible que el cerebro?

Margaret Mitchell

Postre

***Galletas de chocolate
y dulce de leche***

Todavía hay muchas personas que creen en leer las cartas, leer las manos o interpretar las estrellas. Una variante típica noruega es la adivinación mediante los posos de café. Al vaciarse las tazas de café, suelen quedar algunos posos en el fondo. Esos posos pueden formar un determinado dibujo o imagen –sobre todo si añadimos un poco de imaginación...

Jostein Gaarder

Postre

***Posos de café
y chocolate amargo***

Si estuviera prohibido comer como está lo otro, habría nacido toda una ideología, una pasión del comer, con normas caballerescas. Ese éxtasis del que hablan —el ver, el soñar cuando follas— no es sino el placer de morder un níspero o un racimo de uvas.

Cesare Pavese

Postre

***Helado de leche
con granizado de uva***

Torrijas de natas X
Octubre

Ingredientes:

1 taza de natas, 6 huevos, canela, almíbar

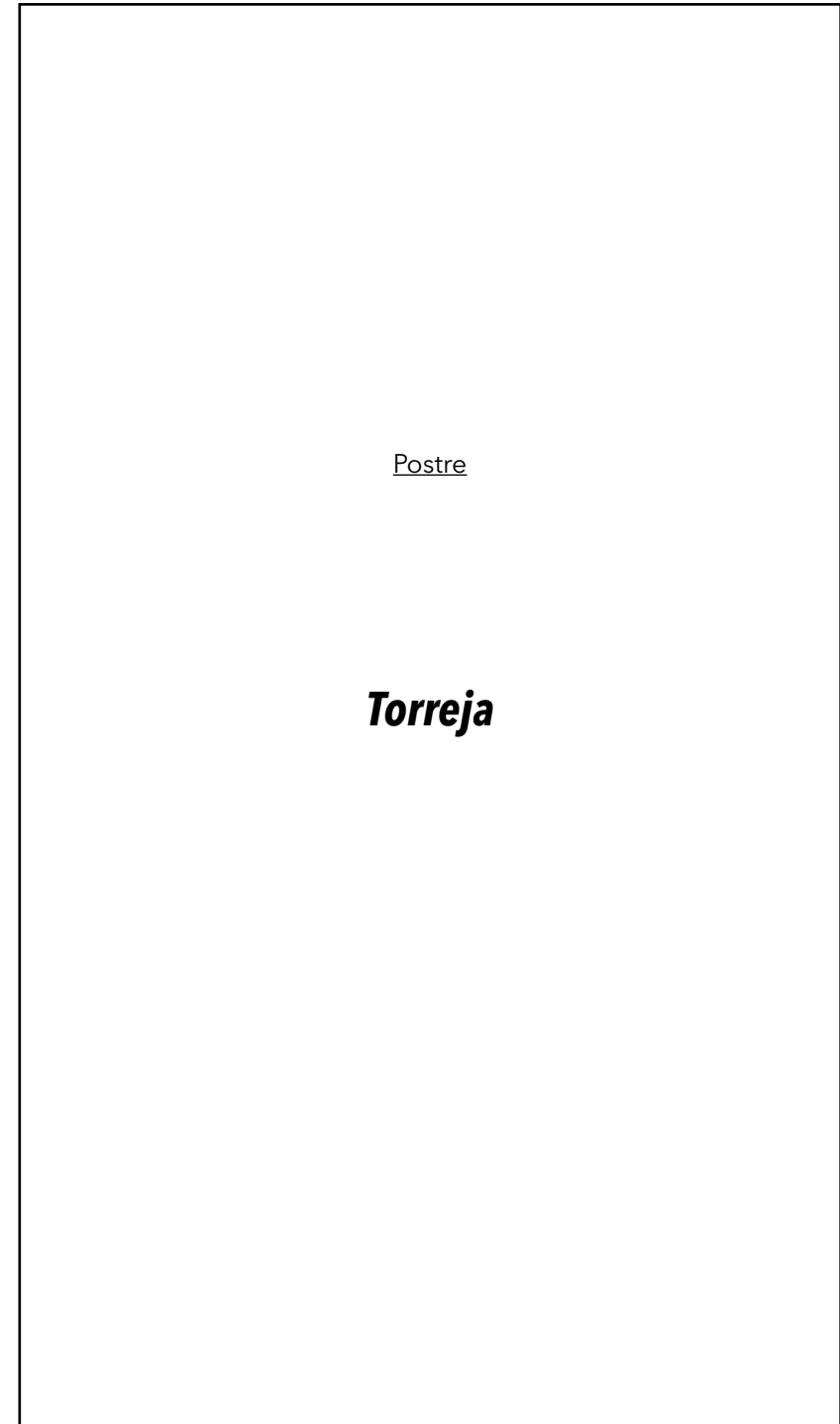
Manera de hacerse:

Se toman los huevos, se parten y se les separan las claras. Las seis yemas se revuelven con la taza de natas. Se baten estos ingredientes hasta que se torne ralo el batido. Entonces se vierten sobre una cazuela previamente untada con manteca. Esta mezcla, dentro de la tartera, no debe sobrepasar un dedo de altura. Se pone sobre la horquilla, a fuego muy bajo, y se deja cuajar.

Tita estaba preparando estas torrijas a petición expresa de Gertrudis, pues era su postre favorito. Tenía mucho tiempo de no comerlo y quería hacerlo antes de dejar el rancho, al día siguiente. Había pasado en casa solo una semana, pero esto era mucho más de lo que había planeado. Mientras Gertrudis untaba la cazuela donde Tita vaciaría las natas batidas, no paraba de hablar. Tenía tantas cosas que contarle que ni con un mes hablando día y noche podría agotar su conversación. Tita la escuchaba con gran interés. Es más, le daba temor que dejara de hacerlo, pues entonces le tocaría el turno a ella. Sabía que solo le quedaba el día de hoy para contarle a Gertrudis su problema y, aunque se moría de ganas de desahogarse con su hermana, tenía resquemores en cuanto a la actitud que esta tomaría con ella.

Como agua para chocolate

Laura Esquivel



Postre

Torreja

LA CARTA

La historia de cómo el científico británico Isaac Newton inspiró sus teorías físicas a partir de la caída de una manzana. Los detalles del *eureka* de Newton cuando dio con la clave para formular su famosa ley de la gravedad forman parte de una biografía del científico, escrita por William Stukeley en 1752. En un extracto de su libro *La vida de Sir Isaac Newton*, Stukeley escribió: *“Me dijo que había estado en esta misma situación cuando la noción de la gravedad le asaltó la mente. Fue algo ocasionado por la caída de una manzana mientras estaba sentado en actitud contemplativa. ¿Por qué esa manzana siempre desciende perpendicularmente hasta el suelo?, se preguntó a sí mismo”*.

William Stukeley

CAPÍTULO III

Postre

Manzana del valle

Un clásico de la literatura francesa para un clásico de la pastelería francesa.

Los tres mosqueteros
Alexandre Dumas

Postre

Crème brûlée de banana

Marzo 2017
Casa Cavia, Buenos Aires,
Argentina