

CASA CAVIA

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

22

Cordero asado, mostazas y hierbas

24

Spetzels, jugo de carne y tomillo

CAPÍTULO I

8

*Tubérculos, caldo de sus pieles,
y huevo a baja temperatura*

10

*Cre moso de maíz, alitas de pollo
tostadas y nuestra criolla*

12

Fideos de trigo sarraceno, shiso, panceta

14

Alcauciles, tupinambo y queso

16

Caracú, mandioca, apio

CAPÍTULO II

20

*Puerros a la parrilla gratinados
y batata asada*

26

Pesca del día, coliflor y mascarpone

28

Lechugas, endivias, pipas de calabaza

CAPÍTULO III

32

*Flan de castaña,
helado de mascarpone y café*

34

*Helado de avellanas,
chocolate caliente*

36

*Arroz con leche, canela
y helado de leche fresca*

38

Blinis, calabaza asada y sus semillas

40

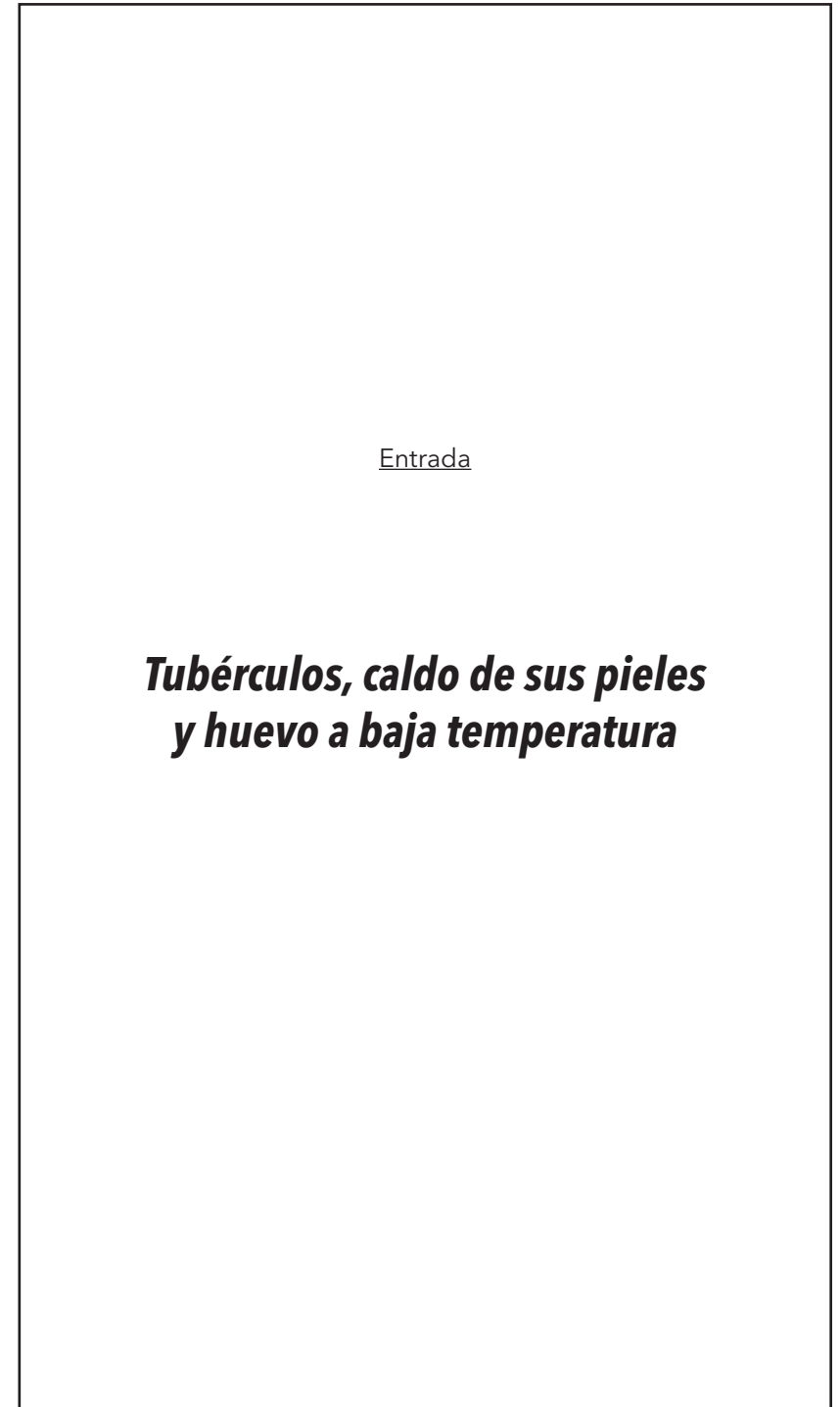
*Crème brûlée de banana
y helado de limón*

“Siempre hay flores para aquellos que quieren verlas.”

Henri Matisse

CAPÍTULO I

*“No hay cosa bajo el cielo cosa más blanda
y débil que el agua. Sin embargo, en su embate contra
lo rígido y duro, nada la supera, es irremplazable”*



Entrada

***Tubérculos, caldo de sus pieles
y huevo a baja temperatura***

“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 irremediablemente a la tierra. El pastel de choclo presidiendo la casa como un santo en su hornacina”

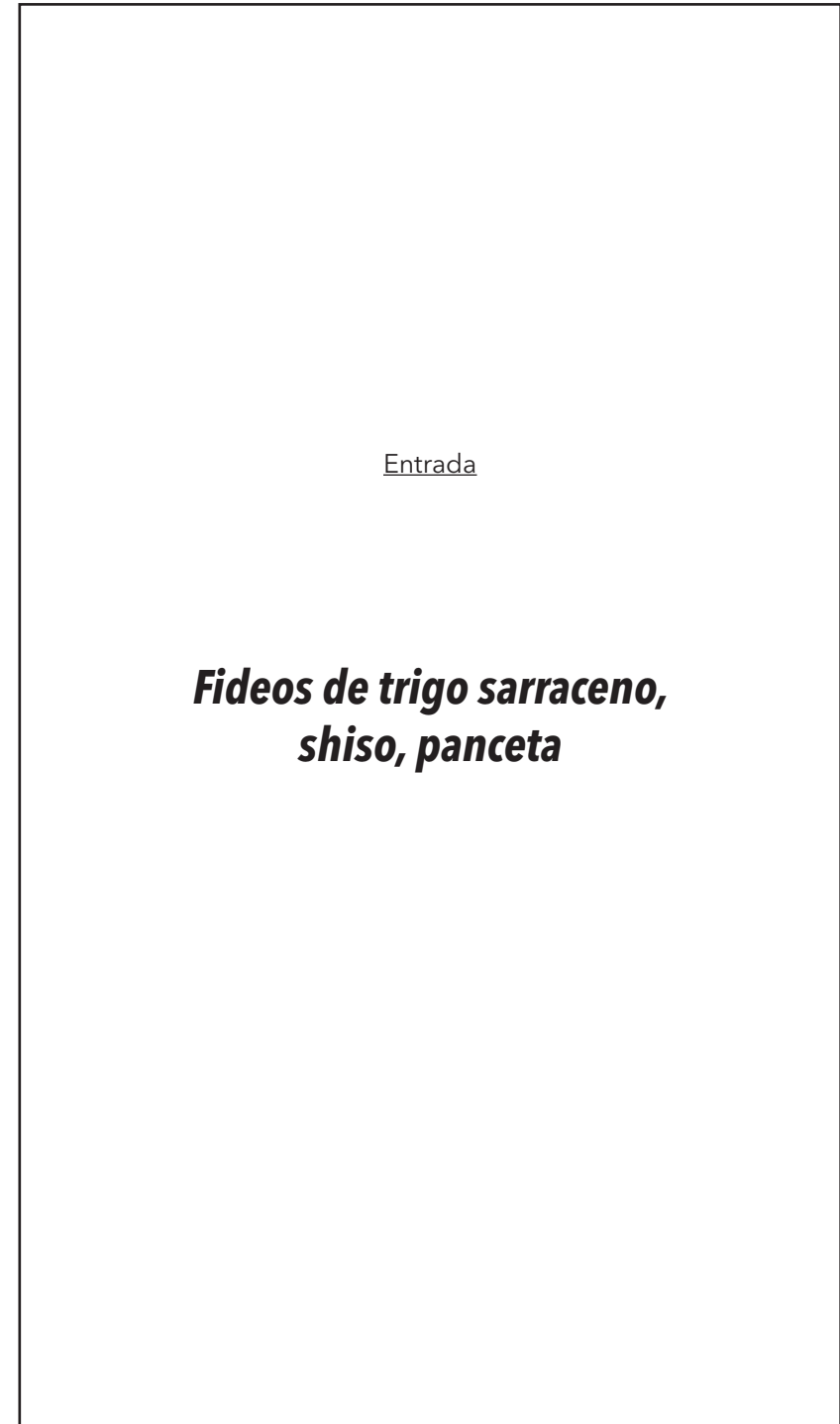
Sylvester Santiago

Entrada

***Cre moso de maíz,
alitas de pollo tostadas
y nuestra criolla***



Manga: Shokugeki no Sōma



Relojes

Un fama tenía un reloj de pared y todas las semanas le daba cuerda CON GRAN CUIDADO. Pasó un cronopio y al verlo se puso a reír, fue a su casa e inventó el reloj-alcachofa o alcaucil, que de una y otra manera puede y debe decirse.

El reloj alcaucil de este cronopio es un alcaucil de la gran especie, sujeto por el tallo a un agujero de la pared.

Las innumerables hojas del alcaucil marcan la hora presente y además todas las horas, de modo que el cronopio no hace más que sacarle una hoja y ya sabe una hora.

Como las va sacando de izquierda a derecha, siempre la hoja da la hora justa, y cada día el cronopio empieza a sacar una nueva vuelta de hojas. Al llegar al corazón el tiempo no puede ya medirse, y en la infinita rosa violeta del centro el cronopio encuentra un gran contento, entonces se la come con aceite, vinagre y sal, y pone otro reloj en el agujero.

Julio Cortázar

Entrada***Alcauciles, tupinambo y queso***

La pampa tiene el ombú
y el puchero el caracú.
Sacudíme la persiana,
que allá viene doña Juana.
Cinco por ocho cuarenta,
pajarito con polenta.
¿Quién te piantó de la rama,
que no estás en el rosal?

Entrada

Caracú, mandioca, apio

CAPÍTULO II

"Pero a la hora de comer no podía ser cualquier cosa, sino justo lo que él quería, y sin la mínima falla: que la carne no supiera a carne, que el pescado no supiera a pescado, que el cerdo no supiera a sarna, que el pollo no supiera a plumas. Aun cuando no era tiempo de espárragos había que encontrarlos a cualquier precio, para que él pudiera solazarse en el vapor de su propia orina fragante. No lo culpaba a él: culpaba a la vida. Pero él era un protagonista implacable de la vida. Bastaba el tropiezo de una duda para que apartara el plato en la mesa, diciendo: "Esta comida está hecha sin amor"

Gabriel García Márquez

Principal

Puerros a la parrilla gratinados y batata asada

“El llamado arte culinario se basa en un asesinato previo, con toda clase de alevosías. Si ese mal salvaje que es el hombre civilizado arrebatara la vida de un animal o de una planta y se comiera los cadáveres crudos, sería señalado con el dedo como un monstruo capaz de bestialidades estremecedoras. Pero si ese mal salvaje trocea el cadáver, lo marina, lo adereza, lo guisa y se lo come, su crimen se convierte en cultura y merece memoria, libros, disquisiciones, teoría, casi una ciencia de la conducta alimentaria”

Manuel Vázquez Montalbán

Principal

Cordero asado, mostazas y hierbas

“Cada colectividad tenía su juego tradicional, y se reunía en nuestro boliche a jugar, los italianos jugaban a las bochas, al tiecite y la marra, los franceses y suizos al sapo (había que embocarle a la boca de un sapo de metal con una fichas redondas), los alemanes a la generala. Los chilenos jugaban con las cartas a la brisca chilena, los españoles al mes y tute, los árabes al dominó, los ingleses y los norteamericanos al póker, los argentinos al truco y al billar, los polacos a la brisca o tute. Se oía hablar en todos los idiomas, parecía una reunión de las Naciones Unidas”

Laura Méndez, Vladimiro Iwanow

Principal

Spetzels, jugo de carne y tomillo

(...) en mi vida he hecho muchas cosas, pero nunca convencida; siempre me he sentido un tanto desapegada de mis propios actos. En cambio, Lila, de pequeña –ahora no sé decir con certeza si a los seis o siete años– se caracterizaba por tener una determinación absoluta.

Elena Ferrante

Principal

Pesca del día, coliflor y mascarpone

Gargantúa se hallaba un poco sediento y preguntó si podrían traerle lechugas para hacer una ensalada, y, sabiendo que allí había las más grandes y hermosas del país, porque eran tan grandes como ciruelos o nogales, quiso ir él mismo a cogerlas y trajo en la mano las que le parecieron, y con ellas, a los seis peregrinos, quienes tenían tanto miedo, que no se atrevían a hablar ni a toser. Al lavarlas en la fuente, los peregrinos se decían en voz baja el uno al otro:

—¿Qué podemos hacer? Nos estamos ahogando entre las lechugas. ¿Hablares? Mas, si hablamos, nos matará como si fuéramos espías.

Y, mientras así deliberaban, Gargantúa los puso con las lechugas en un plato de la casa tan grande como el tonel que tienen en la abadía del Císter, y, con aceite, vinagre y sal, se los comió para refrescarse antes de cenar; ya había engullido cinco, y el sexto estaba en el plato, oculto todo él debajo de una lechuga, excepto su bordón, que aparecía encima.

Principal

Lechugas, endivias, pipas de calabaza

CAPÍTULO III

MENÚ N° 7

Comida en Agrigento entre los capos de Caltanissetta-Mazzarino-Agrigento y Frank Sinatra en el año 1963.

Pasta-Cicci
Bollito-misto

Pierna de cordero a la manera de Agrigento
Fondos de alcachofas a las espinacas
Queso de cabra
Membrillos al horno
Flan de castañas

Vinos: Tintode Mussomeli (16°), grappa, Albanello y Moscato.

Postre

***Flan de castaña,
helado de mascarpone y café***

Placer del chocolate

Un cuadrado oscuro de chocolate
 tiene para los dientes
 el mismo efecto sensual
 que el lodo en los pies traviosos de la niñez.
 En la lengua, la densa materia oscura
 suelta saliva en rojos cauces.
 El chocolate se disuelve en dulce espeso fango
 cuando lentamente se acarician los bordes
 hasta que la tableta en la cavidad cálida
 suelta aromas recuerdos y flores
 en las distendidas papilas.
 Ríos de chocolate
 atraviesan encías y resquicios dentales
 y el placer –que uno sabe fugaz–
 da sus vueltas atrapado en la boca.
 Devoro chocolate ahora que no te tengo
 para, lícitamente y sin culpas,
 abandonarme al erotismo.
 Comiendo chocolate pienso en tu piel a mordiscos
 pienso en tus piernas
 tus pies
 pienso en los manjares suculentos
 de la vida.

Gioconda Belli

Postre

***Helado de avellanas,
 chocolate caliente***

*–Lo esencial es invisible para los ojos.
–Lo esencial es invisible para los ojos–
repitió el principito para acordarse.*

Antoine De Saint-Exupery

Postre

***Arroz con leche, canela
y helado de leche fresca***

–¿Y qué es eso de blini?

–Blini es una cosa muy sabrosa. Pero los italianos no comprendieron.

–Con mantequilla y natilla –puntualizó alguien.

Pero resultó peor. Ni siquiera se aclaró qué era blini y todavía natilla...

–Con blini lo más importante es caviar, muy sensatamente –dijo una de las rusas.

–Ah, eso es pescado –adivinó uno de los italianos.

–Qué pescado ni qué pescado. Blini son de harina y se comen muchísimos, unos 20.

Después es fácil caer enfermo –no se calmaba la dama.

–Son venenosos –sugirieron los italianos. La situación se volvía muy tensa.

Entre los rusos había un matemático, que con el tono claro, pausado y grave

comenzó:

Ahora les explico qué es blini. Para obtener éstos se toma una circunferencia de hierro, con un diámetro de 13 centímetros. Luego se somete a la acción del fuego, no sin antes cubrirla con ácidos oleosos. R 2** de masa hecha de harina con leche se vierte sobre esa circunferencia de hierro. Por medio del calentamiento, la masa de harina se transforma en una espesa y esponjosa mezcla que se introduce, a través del esófago, al organismo del hombre.

Y si lo hacen en grandes cantidades puede ser dañino para la salud. El maestro se quedó callado con aspecto triunfante. Los italianos susurraban entre sí y al fin y al cabo preguntaron tímidamente. Pero ¿con qué objetivo ustedes hacen todo eso? El maestro frunció el ceño sorprendido por la pregunta y contestó muy severamente: ¡Para que haya alegría!

Postre

Blinis, calabaza asada y sus semillas

Nadezhda Teffi

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

Los tres mosqueteros
Alexandre Dumas

Postre

***Crème brûlée de banana
y helado de limón***

*Casa Cavia, Buenos Aires
Argentina*

