

[Cuaderno azul] Tijeretazos [Postriziny]

MENÚ DE NAVIDAD

Roland Topor

ENAMORADOS DESENAMORADOS

Separe a dos enamorados. Ponga en una olla un trozo de mantequilla del tamaño de un bebé. Cuando la mantequilla esté caliente, mate a los enamorados deshechos en lágrimas, vacíelos, y, después, póngalos a cocer juntos. Cuando hayan adquirido una bonita palidez, retírelos. Haga un caldo con harina y mantequilla, sal, pimienta, un ramito de muguete (si es temporada), tomillo y laurel. Vuelva a echar a los enamorados en la olla, con una docena de cebollitas tiernas y, quince minutos antes de servir, añada unos cuantos champiñones. Se pueden agregar unos golpes y unas cuantas heridas.



EL BOBO ADORNADO

Coja un bobo, desnúdele, búrlese de él. Dele unas patadas, mátele, córtelo en trozos de igual grosor y póngalo en una marmita junto con un buen pedazo de mantequilla, sal, pimienta, especias, ajos y perejil picado. Déjelo soasarse bien y añada un chorrito de vino blanco y un poco de caldo. Cuando el bobo empiece a hervir, retírelo del fuego y sírvalo bien adornado. Cómaselo discretamente hablando de alguna otra persona.



MAMÁ A LAS ROSAS BLANCAS

Bese a su mamá en las dos mejillas y luego córtela en dos; échela en agua hirviendo; quítele la cabeza que sonríe bondadosamente -podría estropearle el apetito-, la columna vertebral y todos los huesos que pueda. Prepare unas patatas cocidas y cortadas en rodajas que pondrá en una ensaladera. Mézclelas con pequeños cachitos de su mamá, y aliñelo todo con aceite de oliva en el momento de servir. No se olvide de poner unas rosas blancas debajo del plato: protegerán el mantel y además, a su mamá le gustaban tanto...



GUARDA FORESTAL AL VINO DE MADEIRA

Ponga en la cazuela un trozo de mantequilla o de manteca fina; cuando se haya fundido, eche una porción de guarda forestal de libra y media y déjelo dorar bien por los lados. Cuando el color sea de su gusto, añádale unos vasos de vino de Madeira. Que se dore un poco más y eche

Madeira de nuevo. Sazónelo con sal y pimienta y agréguele una o dos cebollas y otro vasito de vino. Déjelo cocer durante dos horas, en las cuales, de cuando en cuando, bébase usted también una copita para soportar la espera. Déle vueltas a la carne para que se dore lo suficiente. Sírvalo en un recipiente de madera hondo sin olvidar el citado vino.



SESOS DE MOLINERA

Primero hay que poner los sesos en agua fría durante una hora o dos. Después quite con cuidado la pielecilla y los filamentos sanguíneos que los envuelven. Cuando estén bien pelados, póngalos en una olla con bastante agua para que los cubra completamente (enrojecerán por estar desnudos y temblorosos ante usted). Añada una o dos cucharaditas de vinagre, sal, pimienta, un manojo de flores y un diente de ajo cuando haga glú-glú. Una vez cocido (es inútil entregarse a demasiadas excentricidades) córtelos, dispóngalos sobre una fuente y vierta sobre ellos mantequilla fundida. Si usted conocía íntimamente a la molinera, los encontrará mucho más sabrosos. También pueden servirse en sus propio cráneo, pero los cabellos son desagradables y se corre el riesgo de echar a perder el plato.

[La cocina canibal, traducción de Adolfo García Ortega, para Mondadori]

Tijeretazos [Postriziny]
Una revista de literatura y cine
www.iespana.es/tijeretazos
tijeretazos@inicia.es

[Cuaderno azul] Menú de navidad, de Roland Topor