



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

La comida y su relación con el cuerpo, la mente y las emociones: Un vínculo inquebrantable

Comida para su consuelo

Yamile Velosa Camargo

**Universidad Nacional de Colombia,
Sede Bogotá
Facultad de Artes
Bogotá D.C.
2014**

La comida y su relación con el cuerpo, la mente y las emociones: Un vínculo inquebrantable

Comida para su consuelo

Yamile Velosa Camargo
Código: 3385072

Trabajo presentado como requisito parcial para optar al título de:
Magister en Teatro y Artes Vivas

Directora:
Heidi Abderhalden

Universidad Nacional de Colombia,
Sede Bogotá
Facultad de Artes
Bogotá D.C.
2014

Para mi Rodrigo Carranza:
Por doler, me duele hasta el aliento

Para tía Lilia:
Entré a la cocina cogida de tu mano

Para Otelo:
No perdono a la muerte enamorada

Agradecimientos

A Heidi Abderhalden, Adriana Urrea, Estela Restrepo les debo la extensión de vida.

A mis padres

A mis hermanas

A mis sobrinos

A Benjamín Arigato y Desdémona Fogata

A Gato

A todos y cada uno de mis compañeros de clase, fueron cómplices de duelo. Gracias por sus hombros donde apoyé tantas lágrimas, tanta tristeza y tanto miedo.

A María Belén Sáez de Ibarra

Jhon Jairo Herrera

Dora Rodríguez

Martha Rugeles

Adriana Rojas

Tatiana Avendaño

Calafia Piña

Leonardo Caicedo

Ximena Vargas

Johnson Montoya

Alejandro Ramírez

Rafael Ospino

Federico Rey

Mauricio Navas

Hoffen Arguello

Gabriela Pacific

Alejandro Jaramillo Hoyos

Andrés Castañeda

Rory Rojas

Catalina Tejedor

Chechi Martínez

Estrella de los Ríos

Jorge González

Inés Bello

Juan Carlos Buitrago

Fernanda Fernández

Andrés González

Ona Vileikis

Giovanny Vecino

Jean-François Dubois

Ginna Narváez

Fabián León

Martha Lucía Sánchez

Rosalba Sanmiguel Dulcey

María Paula Mendoza Sanmiguel

Gabriel Castillo

Luis Parrado

Carlos Sánchez

Moisés Romero

Nadia Naranjo

Resumen

La comida como elemento sanador del duelo. Sobre la mesa se inscribe el pacto, se hace la tregua, se purga la culpa, se ofrece perdón. Se celebra la vida y se brinda por la muerte.

La humanidad entera como quien ha llegado de la guerra, con el alma mutilada, requiere dietas para enfermos del alma.

La Cocinera anunciará la prescripción. Dispondrá la mesa No es necesario separar el alma del cuerpo.

Un cuerpo donde todo está en función de una boca, un cuerpo que “da fe” de lo que es, desde de lo que ha pasado, tragado, digerido.

Un cuerpo pensado desde el estómago, donde los demás órganos son producto de su relación con este, pero él es el rey, el tótem, la deidad.

No es solo un episodio del gusto. Regocijarse en el placer de involucrar todos los sentidos en el acto de sentarse a la mesa.

El problema de la alimentación no es un problema de la salvación del espíritu sino de la salvación del cuerpo.

El oráculo de la comida inicia su anunciado, las cartas se han extendido sobre la mesa...El comensal tomará la carta y abrirá su pasado, su presente y su futuro. Cuidado: el estómago hablará!

La ilusión como emoción estética abrirá todos los sentidos. No habrá que arrepentirse. Aun no es demasiado tarde.

Lo importante es la saciedad. Si quieres llegaremos al vómito.

Si el dolor es inevitable, la mejor receta es aceptarlo.

Palabras clave: Recetas, Comida, Enfermedad, Sanación, Consuelo

Abstract

Food as medicine for mourning. On the table the pact is signed, the truce is called, the guilt is purged, forgiveness is offered. Life is celebrated and death is toasted. The whole humanity, just as someone who has returned from a long war, with a mutilated soul, requires diets for soul patients.

The chef will announce the prescription. She will set up the table. It's not necessary to rip the soul from its body. A body in which everything's based on a mouth, a body that testifies itself from what's been eaten, what it has swollen and digested.

A body thought from the stomach, because every other organ is the result of a relation with it, but the stomach is the king, the totem, the divinity.

It's more than an episode of taste. Gladdening around the pleasure of having every sense involved in the act of being sat at the table.

The issue with feeding is not about salvation of the spirit, is about salvation of the body. The oracle of food begins his announcement; cards have been layed on the table. The dinner guest will read the menu to find his past, his present and his future. Attention: the stomach's about to speak.

Illusion as an aesthetic emotion will heighten all senses. There's nothing to regret. It's not too late yet.

Satiety is what really matters. If you want we'll go all the way till we throw up. If pain is inevitable, acceptance is the best recipe.

Keywords: Recipes, food, disease, healing, comfort

Contenido

	Pág.
Resumen y Abstract.....	IX
Receta	49
Festín	55
Epílogo.....	67
Referencias.....	71

Prólogo

Quizá ambos surgieron a la vez: el fuego y la representación. El hombre siempre ha necesitado de uno y otro, así como también de la emancipación.

El pan salido del fuego es ofrendado a los dioses. Como una liberación, sin entender aún el porqué, cómo, cuándo y dónde de su existencia, sumergida en la torpeza y en la culpa de la sinrazón de su aliento, la humanidad usa el símbolo, junta el arte de la culinaria, el arte del teatro y el arte de la sanación generando consuelo para el dolor y placer para la vida.

Y este hombre, ese ser mortal, siempre a merced del azar, se ve enfrentado a la muerte de sus seres más amados. Para sobreponerse de su pena tiene la posibilidad de transformar los alimentos, en manjares o remedios que reciben cuerpo y alma para su sanación. Hacerse consciente del valor y la importancia de la comida con relación a la vida y el acto de comer se convierte en signo de conciliación con la muerte. La boca es entonces la reina del cuerpo. Desde ella desde lo que ha tragado, engullido, saboreado, pasado, “da fe” de lo que es. Y el estómago, el rey, digiere esos alimentos.

Pero no es esta una conciliación de gusto solitario: involucra a otros. Es un gesto social, ritual y político. Sentarse a la mesa es compartir territorios de vida y de muerte, de guerra y de paz, de conflicto y de tregua.

En lo que sigue encontrarán ustedes, lectores, recetas para sanar varios males del alma. Antes de llegar a ellas pasarán por la deriva que significó conseguirlas.

Derivadas de Creación

La comida siempre me ha rodeado, es mi centro o yo soy el centro y ella gira a mí alrededor.

Tengo recuerdos, siendo aún muy niña, de mi tía abuela cuando llegaba a mi casa con su cuaderno repleto de recetas. ¡Yo saltaba de emoción! Sabía que se aproximaba la felicidad.

Si bien con los años mi mente cambió, la alegría infantil del placer por la comida siguió intacta, incluso fortaleciéndose con la llegada del conocimiento.

Es posible encontrar reflexiones sobre el comer en los filósofos griegos y romanos. Es conocida la máxima de Hipócrates: *somos lo que comemos*. La estética del siglo XVIII se basó en el gusto y Grimod de la Reynière señaló que *“el restaurante fue la “institución” más importante surgida luego de la Revolución Francesa.”* Y la comida como lugar de reflexión persiste en la filosofía del siglo XX y del XXI. Está presente en el tratado *La alimentación en el Ecce Homo* de Nietzsche y en pensadores contemporáneos como Michel Onfray en *La razón del gourmet*, Foucault, el Conde de Sert, Gilles Lipovetsky, con su marketing gourmet y en hedonistas

contemporáneos como Harold McGee, Anthony Bourdain y Michael Steinberger.

Así, habitando entre fogones y libros, un día, de las manos de mi buena amiga María Belén Sáez de Ibarra, llegó a mí un texto maravilloso: *Comida para pensar, pensar sobre el comer* de Richard Hamilton, creador del pop art y Vicente Todolí, director de la Tate Modern.

El libro es una reflexión sobre el universo creativo de Ferran Adriá a partir de su participación en la Documenta 12, su relación con el mundo del arte y el debate que ha suscitado entre la creatividad gastronómica y la creación artística.

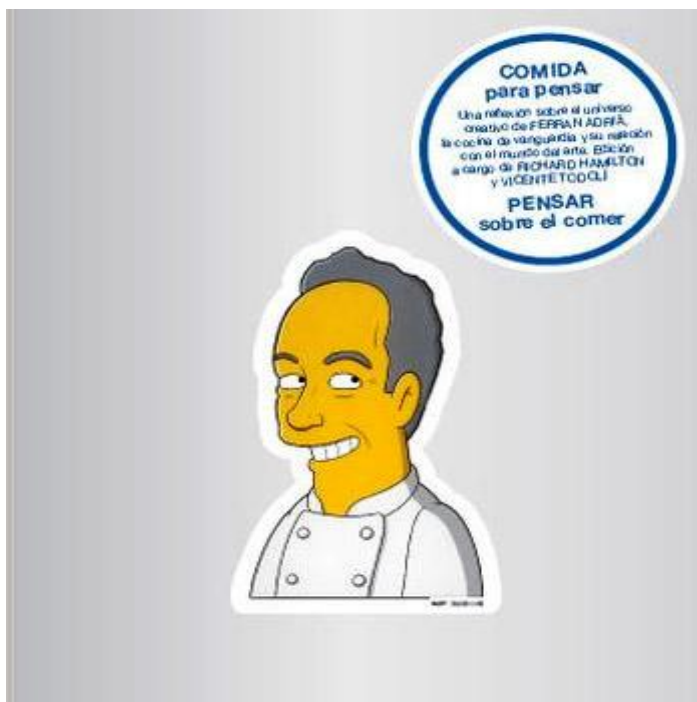


Ilustración de cubierta del texto *Comida para pensar, Pensar sobre el comer*. Matt Groening.

Adriá es considerado el cocinero que revolucionó la cocina de vanguardia, tan original que su poética constituye en sí una nueva experiencia. En las páginas del libro se reproducen las opiniones de reconocidas personalidades del mundo del arte y de la cocina en las que se intenta delimitar o acaso borrar las fronteras entre la cocina y el arte.

Teniendo claro que mi material de trabajo en la Maestría de Teatro y Artes Vivas sería la comida, comencé la búsqueda de un mecanismo que potencializara el acertijo: ¿si somos lo que comemos, qué somos? Después de varios meses de deliberaciones, tomé una decisión: desarrollaría mi proyecto en mi propia cocina.

El dispositivo fue una succulenta mesa, vestida de terciopelo rojo, sobre ella muchos sabores para unos cuantos comensales. Podrían sentarse de uno a seis, no más. Se trataba de mimar. Con pequeñas cucharaditas y muchos sabores. El comensal no podía hacer preguntas, solo daba respuestas a mis interrogantes: ¿Prefieres de sal o de dulce? ¿Escoges pescado? ¿Es suficiente? En algunas ocasiones la cuchara iba de mi mano a la boca del convidado para que él no se molestara en tomarla. Una epifanía a la comida.

Uno de los comensales me dijo: “Me sentí en el vientre de mi mamá, no quería salir a la realidad, sentía que afuera había frío y yo estaba calentito”.



Mesa dispuesta para los convidados.Mitav2011. Foto Tzitzí Barrantes.



Papa amarilla con semillas de amapola y flores de barbatúsca. Mitav 2011.Foto Tzitzí Barrantes

Entendí entonces que lo mío era el estómago, puro y visceral, el estómago como órgano pensante.

Entonces, cuando la ficha final del rompecabezas estaba a punto de ponerse, cuando el germen del proyecto gastronómico-artístico estaba dado para descubrir la receta posible, se me atravesó el arcano XIII, la muerte, ese que se sitúa en la mitad de la baraja.



Segmento de la "Danza Macabra" de la Ciudad de Lübeck.

Y no una, sino tres veces. Enero, marzo y mayo. Un mes entre cada aparición. La carta no lleva más que el número, no va escrita la palabra muerte. Viene representada por un esqueleto, que lleva una guadaña en la mano izquierda (siniestra) con la que va cortando cabezas y hierbas. Sus huesos son rosas, representan la sensibilidad de la vida humana. Corta la cabeza de un niño y la de un rey para demostrar que la muerte y los cambios pueden pasarle a todos. Un pie está hundido en la tierra, ya que forma parte integral de ella. Su cabeza tiene forma de luna, simboliza la noche y la regresión.

Duelos y quebrantos

1.

Y con estas muertes en mi vida, empezó el proceso de duelo en deriva. En este estado, que me ha acompañado desde entonces, mi primer gesto del proyecto gastronómico-artístico consistió en preparar un té con las cenizas de uno de mis muertos, mi amado esposo. Mientras yo disponía las vasijas para preparar la ceremonia, tras de mí se proyectaba un video en tríptico, de la muerte de una gallina: desprevenida caminada por el césped picoteando algún maíz; la aproximación de la mano humana que toma su pata y da vuelta a su cuerpo; la torcedura de su cuello; la inmersión en agua hirviente; la desplumada; la quemadura de su piel; el desmembramiento de su cuerpo y el ingreso a un horno.



Video tríptico. Aleteo. Cámara Gabriela Pacific.

En el transcurso de la proyección se imponía el sonido fuerte y constante del aleteo agonizante del animal. Despidiéndose de la vida

o saludando la muerte. Este rito concluyó con tres largos sorbos de un agua incipiente al gusto y arenosa a la lengua que me unió aún más a él, mi esposo, para siempre. Ahora era verdad que era carne de mi carne.

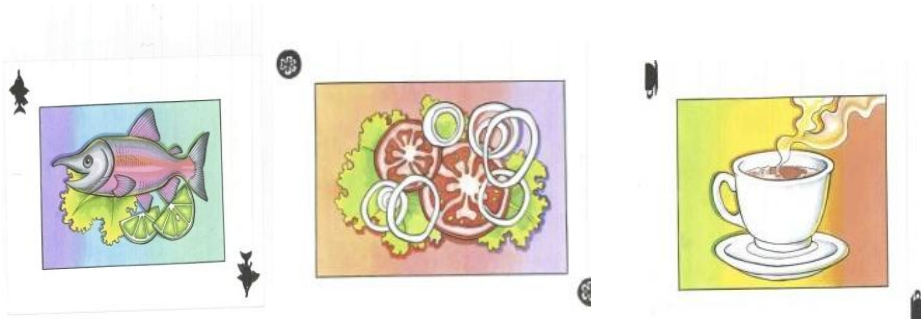
El público exaltado, en especial los docentes, se conmocionó, alguno incluso tildó el acto de pornográfico. Nunca entendí esa acepción. Somos solo amor, lo demás no importa.

2.

Para mi segundo acto del proyecto gastronómico-artístico, simbolicé al segundo de mis muertos, mi tía abuela, la misma que cuando yo era niña, con su sola presencia en casa me hacía salivar y quien cimentó mis conocimientos culinarios.

Consistió en un juego sobre una vieja mesa de madera, raída por el tiempo, que atraía por el concepto de los paladares cubanos. Estos designan un restaurante montado en el jardín de una casa, en el comedor de un piso o en la planta baja de una casa y dirigido por cuentapropistas - persona que sin ser comerciante o profesional, vive de su propio negocio, opta por realizar una actividad productiva fuera de una relación de dependencia, aportando tanto los medios de producción como la mano de obra-. El propietario de un paladar solo puede servir 12 puestos y no tiene derecho a ofrecer buey, marisco o langosta (Soler F, 2009). Entonces invoqué a la pitonisa, la que descubre el futuro. En esta ocasión solo podían sentarse tres

comensales a la mesa. El juego comenzaba con el primero a mi derecha. A la pregunta ¿quieres jugar? el asistente asentía. Entonces yo situaba frente a él tres cartas: El pez, la taza de chocolate, el plato de ensalada. ¿Cuál eliges?



Si era elegida la carta del pez, yo ponía frente a él una copa de vino blanco frío. Si escogía la taza de chocolate, el espectador disfrutaba de un pan cubierto por caramelo caliente. Para la carta de la ensalada se ofrecía una jugosa tajada de carne. Los espectadores observaban la servida de cualquiera de los platos elegidos. El sonido del vino al caer sobre la copa, el humeante caramelo que forma figuras sobre el pan, el crujir del cuchillo cortando el trozo de carne.

Era como la abuela que te sorprende con algo nuevo, algo de su sabio conocimiento que nunca terminas de entender. Aunque quieras saber más, ella guarda para sí parte del secreto.

Como tema de conversación del pequeño banquete lancé de nuevo el enigma: *Si somos lo que comemos, ¿qué somos?*

Otra vez, al final del escuálido banquete, cuando todos habían pasado, los comensales hablaron. El coro me hizo comprender cuán limitada era la visión acerca de la cocina. El gesto reforzó mi profunda convicción de que nuestra visión del arte es excesivamente reducida. El arte es lo que más se comparte en el mundo mientras cree emoción.

Peter Kubelka, el director de cine austriaco que indaga sobre qué es el cine y cómo la cocina es una forma de arte, afirma: “el cine me enseñó que la cocina es una forma de expresión artística y después descubrí que la cocina es de hecho el arte más antiguo, sé que se remonta a la época en la que no existía ningún otro.”

3.

Entre conceptos intelectuales y recetas, me dirigí a mi tercer gesto. Insistí en la mesa, rústica y simple de un paladar, pero ahora quise probarme como cocinera en escena.

- Menú:
- Recibí: con un coctel mexicano: cerveza, daditos de pepino cohombro y un chorrito de ron blanco.
- Continué: con un aperitivo italiano: crostini: pequeñas rodajas de pan tostado o a la parrilla, encima aceite de oliva, tomate y orégano.

- Proseguí: con un pincho de trozos de cerdo, láminas de pimentón y un lychee chino. Bañado con una salsa dulce y picante de albahaca y chiles.

Todo se preparó frente a los comensales, otra vez eran de uno a seis como máximo. El tema de la conversación giró alrededor de un cuestionario de once preguntas en torno a la relación cotidiana de los asistentes con la comida:

¿Dónde haces mercado?

¿Prefieres plaza, gran almacén, tienda de barrio?

¿Cómo guardas los alimentos en la nevera?

¿Quién cocina en casa?

¿Cómo memorizas una receta?

¿Pruebas hacer experimentos culinarios?

¿Qué relación tienes con la cocina como espacio arquitectónico?

¿Es el primer lugar al que te diriges cuando te levantas y el último en la noche antes de irte a dormir?

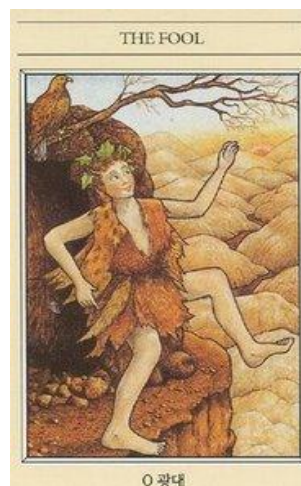
Al fin y al cabo, es allí donde yo cuento los grandes secretos, lloro mientras recuerdo al que se fue, pienso cómo hacer para pagar la renta cuando el dinero no fue suficiente ese mes.

El ejercicio resultó ser un perfecto programa gastronómico para televisión. El marco teórico de proyecto que se podía inscribir en lo que Nicolás Bourriaud llamó *Estética Relacional*. Este autor propone una idea que a mi juicio es potente:

Aprender a habitar el mundo, en lugar de querer construirlo según una idea preconcebida de evolución histórica... las obras ya no tienen como meta formar realidades imaginarias o utópicas, sino constituir modos de existencia o modelos de acción dentro de lo real ya existente, cualquiera que fuera la escala elegida por el artista... no se puede considerar la obra contemporánea como un espacio por recorrer (donde el visitante es un coleccionista). La obra se presenta ahora como una duración por experimentar, como una apertura posible hacia un intercambio ilimitado. (Bourriaud N. 2008).

4.

En enero de 2013, dos circunstancias aciagas taladran mi alma, y no permiten que me sobreponga del duelo: la culpa y la locura. Por la primera, me preguntaba si era responsable de no haber sido más diligente en los cuidados de la dieta de mi compañero. Y la esquizofrenia alucinatoria, cual el Loco, el Arcano 0, que se apoderó de mi hermana menor, quien padece síndrome de Down, debido a la honda pena que la embargó por nuestros muertos.



El Loco del tarot habla de las perturbaciones de la salud que desequilibran, física y psíquicamente, a las personas, apartándolas de la normalidad. Con él llegan locura, depresión, neurosis, estados ansiosos, angustia, y la cura es difícil.

En este desolado momento, de la mano de mi tutora, emprendí una nueva búsqueda. Sin abandonar el tema de la comida, la enfermedad apareció como foco del trabajo: un cuerpo mal alimentado languidece, y la muerte empieza su labor.

Así, en el cuarto gesto la enfermedad es protagónica. En uno de los escenarios más solemnes de Bogotá, el Auditorio León de Greiff, dos niños -hombre y mujer- con síndrome de Down, salían de debajo de una mesa elegantemente decorada, se sentaban en unas finas sillas y les era servido un sofisticado menú en una refinadísima vajilla de porcelana acompañada por vasos de cristal con jarras y cubiertos de plata. Mientras comían se escuchaban en off sus relatos donde contaban acerca de qué amaban comer, qué odiaban comer, quién les prepara sus alimentos, qué sabían cocinar, cómo sus encuentros sociales siempre giraban alrededor de la comida y cómo se veían en un futuro con la posibilidad de tener una familia propia que alimentar. Al momento del postre una máquina de hacer algodones de azúcar entra en escena, los niños se levantan de la mesa y preparan rosados algodones para todos los asistentes mientras de fondo se escuchaba su canción favorita, el reggaetón *Te pintaron pajaritos* de Yandar & Yostin & Andy Rivera, mientras ellos bailaban ofreciendo los dulces.

La (retro) alimentación del público: ¿Es manipulador traer a escena enfermos de Down? Mi respuesta: aislamiento., seña también de la presencia del Loco.

5.

El descubrimiento de Heidi Abderhalden, la tutora, del libro *Plan de Dieta Alimentaria del Hospital San Juan de Dios, Santafé 1790*, recuperado por la investigadora antioqueña Estela Restrepo Zea, le abrió un nuevo camino a la relación enfermedad y alimentación. Sí, había que enfrentar los duelos y quebrantos. Indagar sobre dietas para enfermos del alma.

Aparece entonces una nueva imagen dentro del dispositivo culinario: una especie de altar de muertos. No en vano muchas culturas entregan comida a los muertos para su viaje a la otra vida. Pero también el alimento debe curar mi alma enferma de dolor y de culpa. Así la comida dejó de ser un asunto decorativo y gourmet para ser asumida como dieta.

El encuentro con la médica e investigadora Estela Restrepo Zea fue definitivo. A partir de allí se construye un dispositivo escénico en el que se tejen de manera sensible los materiales y archivos recogidos tras casi dos años de búsqueda: La comida como rito (primer gesto tomándome las cenizas mortuorias). La comida en la memoria de lo que somos (segundo acto con el juego de las cartas evocando a mi tía abuela). La comida en lo relacional es un goce (tercera acción, acoger con un menú de degustación mientras seis personas se conocen y son conocidas en un mismo diálogo). La comida en la

enfermedad (cuarto gesto, los niños Down comen, beben y narran su mundo en vínculo con la comida).

La pregunta, ¿si somos lo que comemos, que somos? mantiene su raíz en la humanidad misma afligida toda, pero toma el camino de las dietas alimentarias para enfermos. Y surge la posibilidad de concebir un libro de recetas para curar el alma, que es el recetario que leerán a continuación. Son enfermedades y recetas imaginarias que invitan a la cocina y al juego. Consuelo de aflicciones otros, que ha abierto una ventana a la propia sanación.

Así, la comida como celebración de la vida y de la muerte, se pone en escena en el mismísimo Festín, nombre del último gesto que entrego en esta Maestría y que inscribo en la técnica *acción culinaria sanadora*, y que, como lo anuncia el personaje de La Lectora: “Tal vez la única salida que nos queda es rescatar el fuego civilizador, para recordar cuál es el verdadero significado de nuestra existencia” (Esquivel L, 1989).

Recetario

Örganos más filosóficos del hombre son sus mandíbulas.

Dalí

Si el dolor es inevitable, la mejor receta es aceptarlo.

Patología	Receta
Nostalgia épica	<p data-bbox="492 296 862 327">Dulce de arracacha y piña</p> <p data-bbox="492 380 943 411">Arracacha amarilla, 250 gramos</p> <p data-bbox="492 422 777 453">Azúcar, 250 gramos</p> <p data-bbox="492 464 696 495">Piña, 1 unidad</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="492 548 1240 579">- Memorice el poema Ítaca de Konstantinos Kavafis * <li data-bbox="492 590 1224 621">- Lave las arracachas, pélelas y córtelas en cubitos. <li data-bbox="492 632 1308 758">- Póngalas en una cacerola de teflón, cubra con 1 taza de agua y 3 lágrimas tuyas, cocine durante 30 minutos o hasta que estén tiernas. <li data-bbox="492 768 1308 936">- Pele la piña al tiempo que recita en voz alta el poema de Kavafis, una y otra vez de manera constante. Reserve una rodaja de piña para decorar, la demás licúela en un cuarto de pocillo de agua. <li data-bbox="492 947 1308 1073">- Ponga el licuado de piña en otra cacerola también de teflón, añada el azúcar y agregue tres fuertes soplos, remueva con una cuchara de madera <li data-bbox="492 1083 1308 1209">- Cuele la arracacha y añádala a la cacerola con el licuado de piña. Ponga al fuego y cocine por 10 minutos, hasta formar un almíbar. <li data-bbox="492 1220 1308 1293">-Pase a una fuente y sirva adornando con la rebanada de piña reservada. <p data-bbox="492 1346 1308 1503">Para comerlo ubique en la puerta de su casa un bello maniquí con peluca de mujer, vístalo con una larga mortaja, lo más larga que pueda y un cartel colgado al cuello con el nombre Penélope.</p> <p data-bbox="492 1514 1308 1640">Junto al maniquí ponga un perro de caucho, el más viejo y deteriorado que encuentre, con un cartel al cuello con el nombre Argos.</p> <p data-bbox="492 1650 1292 1682">Tápese un ojo con un parche y siéntese frente a los dos.</p> <p data-bbox="492 1734 1308 1808">Cómalo gustoso, acompañelo de queso Oaxaca o queso Paipa.</p>

	<p>* “Cuando emprendas tu viaje hacia Ítaca debes rogar que el viaje sea largo, lleno de peripecias, lleno de experiencias. No has de temer ni a los lestrigones ni a los cíclopes, ni la cólera del airado Poseidón. Nunca tales monstruos hallarás en tu ruta si tu pensamiento es elevado, si una exquisita emoción penetra en tu alma y en tu cuerpo. Los lestrigones y los cíclopes</p> <p>y el feroz Poseidón no podrán encontrarte si tú no los llevas ya dentro, en tu alma, si tu alma no los conjura ante ti. Debes rogar que el viaje sea largo, que sean muchos los días de verano; que te vean arribar con gozo, alegremente, a puertos que tú antes ignorabas. Que puedas detenerte en los mercados de Fenicia, y comprar unas bellas mercancías: madreperlas, coral, ébano, y ámbar, y perfumes placenteros de mil clases. Acude a muchas ciudades del Egipto para aprender, y aprender de quienes saben. Conserva siempre en tu alma la idea de Ítaca: llegar allí, he aquí tu destino. Mas no hagas con prisas tu camino; mejor será que dure muchos años, y que llegues, ya viejo, a la pequeña isla, rico de cuanto habrás ganado en el camino. No has de esperar que Ítaca te enriquezca: Ítaca te ha concedido ya un hermoso viaje. Sin ellas, jamás habrías partido; mas no tiene otra cosa que ofrecerte. Y si la encuentras pobre, Ítaca no te ha engañado. Y siendo ya tan viejo, con tanta experiencia, sin duda sabrás ya qué significan las Ítacas”. (Kavafis K, 2011).</p>
--	---

Manifiesto de la cocinera:

Lo sé, sé del dolor cuando la memoria se desplaza hacia atrás. El dolor de seguir viviendo con los recuerdos en la cabeza. Saberse cosa foránea. No pertenecer...Sin embargo no hay que olvidar que el dulce lo cura todo, hasta la ausencia de la patria.

Ella, *Arracacia xanthorrhiza* nació en el sur, por eso es extranjera para los de lo alto del continente.

La otra, *Ananas comosus*, también brotó en el sur, pero su destino andariego la hizo nativa para los de arriba, los de abajo, los de la derecha, los de la izquierda. No lleva nostalgia en sus entrañas, quizá porque su corazón la cruza de cabeza a cola.

Juntas y calentitas como dos hembras enlazadas alivian el alma.

Ir de la mano con Kavafis será siempre una buena compañía en el viaje.

Patología	Receta
Desengaño bufo	<p>Crema de apio Corazones de apio, 2 unidades grandes Harina de arroz 100 gramos Leche fría ½ taza Caldo de pollo ½ taza Dientes de ajo 2 unidades Crema de leche ½ taza Nuez moscada 1 pizca Pimienta 1 pizca Sal al gusto Queso Gruyère 1 cucharada</p> <ul style="list-style-type: none">- Pida prestado en un zoológico local un sapo. Lívelo a su casa y déjelo en su baño dentro de la tina, puede sustituirla por un balde. Póngale por nombre Erre.- Sitúe junto a él ocho sillas de madera una sobre otra; en la que quede en lo más alto fije un reproductor de audio donde se escuche un sinfín del vallenato “Se equivocó” de los Hermanos Zuleta con un volumen suficientemente alto para que lo oiga desde su cocina.- Cuelgue de su cuello con una cinta blanca una estampita de San Rafael, déjela que caiga por su costado izquierdo pegada a su piel, hasta la altura del corazón.- Corte los corazones de apio por mitad, hiérvalos en una olla de tapa roja.- Diluya la harina de arroz en la leche.- En otra olla, también de tapa roja, lleve casi a ebullición el caldo de pollo, en este punto con la ayuda de una cuchara de palo, agregue lentamente la harina diluida, mezclado continuamente para que no se hagan grumos mientras tararea el coro de la canción, intentando superar el volumen que sale del baño.- Añada los corazones de apio junto con los ajos,

	<p>tápela.</p> <ul style="list-style-type: none">- Cocine mínimo por una hora y media a fuego lentísimo. Durante este tiempo el sapo probablemente ya habrá tumbado las sillas en alguno de sus saltos por la tensión producida por el aturdimiento sonoro.- Entre al baño ubíquese frente al sapo y pronuncie un aparte del texto del personaje María en la obra <i>Misterio Bufo</i> de Darío Fo (si es mala actriz será mejor)- Retorne a la cocina, retire la olla del fuego y con sumo cuidado licue y vuelva a ponerla al fuego.- Añada la crema de leche, la nuez, la pimienta y rectifique la sal.- Caliente una taza resistente al calor en el horno por cinco minutos, al momento de servir espolvoree el queso.- Cómla lentamente, sentada en una cómoda silla que debe ubicar frente al baño, no dentro de él, desde una perspectiva que pueda mirar el sapo. <p>-Cuando termine meta el sapo en una caja blanca, diríjase al zoológico en bicicleta. Devuélvalo pero antes de entregarlo introduzca en la caja la estampita de San Rafael y despídase susurrándole dulcemente “Erre, te deseo toda la suerte del mundo, salta alto, muy alto hasta donde nadie pueda encontrarte”.</p> <p>“Pensó que yo me moriría cuando me dejó solito; pensó que yo saldría ni un loco a buscarla donde fuera; pensó que quedaría ni un tonto, llorando por su cariño, siendo que para olvidarla, yo tenía varias maneras. Se equivocó si jamás pensó en su propio llanto, y aquél dolor que no me mató ni me dolió tanto. Que sea seguro, que ya no vuelves, que sea seguro, que no me quieras. Y cuando ya estés lejos, bien lejos, y se cierren todos los caminos, cuando sientas que no estoy contigo, muera aquél sentimiento, para que en cada lamento, sientas que me has perdido.</p>
--	--

	<p>Que sea seguro, que ya no vuelves, que sea seguro, que no me quieres.</p> <p>Yo sé que si un amor se pierde, mortifica, mortifica; te fuiste pensando en dejarme con el corazón herido; jamás pude ver en tus labios ni siquiera una sonrisa, y mira si el tiempo ha cambiado, que hoy soy yo quien te castiga.</p> <p>Tu salvación quieres que sea yo pero yo no puedo, porque tu amor, me causó dolor, y dolor no quiero.</p> <p>No sientas miedo; quiere tu vida; que yo no quiero causarte heridas.</p> <p>Yo no quisiera estar ese día, en que estarás tan sola y tan triste,</p> <p>y suplicando que te acaricie y que desee tu cuerpo, porque es que yo no puedo, hacer lo que tú hiciste.</p> <p>Que sea seguro, que ya no vuelves, que sea seguro, que no me quieres”. (Hermanos Zuleta).</p> <p>“¿Morir? ¿Tendrá que morir este dulce bien mío? ¿Muertas las manos, muerta la boca y los ojos... muertos los cabellos?... Ay, me han traicionado... Oh Gabriel, joven de dulce figura, con tu voz de viola que enamora, tú el primero, tú me has traicionado como un estafador: has venido a anunciarme que sería Reina... ¡y beata, feliz, a la cabeza de todas las mujeres! Mírame, mírame cómo estoy aquí, rota en pedazos y burlada, ¡me he descubierto la última mujer del mundo! Y tú... ¡tú lo sabías al traerme «el anuncio» que hace derretir de emoción, de que me florecería en el vientre el hijo, que me convertiría en Reina de este gran trono! ¡Reina con un hijo gentil y caballero con dos espuelas hechas con dos grandes clavos hundidos en los pies! ¿Por qué no me lo dijiste antes del sueño? Oh, yo, estate seguro, yo no habría querido llenarme, no, jamás con esta condición, aunque hubiese venido el Dios padre en persona y no la paloma, su espíritu beato, a desposarme...”.</p> <p>(Fo D, 1998).</p>
<p>Manifiesto de la cocinera:</p> <p>Para que esta receta realmente sane debe prepararse el 29 de septiembre. Tiene un defecto, solo funciona si se acompaña con una copa de champán.</p> <p>Actúa porque se elimina a través de la orina todo organismo que vive en el interior y se alimenta de las sustancias que elabora este último, causándole daño.</p> <p>La impresión negativa que experimenta alguien al comprobar que la realidad no responde a la esperanza o la ilusión puestas en ello hace que</p>	

el cuerpo retenga líquidos creyendo, ingenuamente, que con la acumulación de estos, la promesa se dará. El resultado es contrario, el cuerpo pesado y aturdido pide ser liberado.

Al ser esta dolencia una cardiopatía congestiva, es necesaria una mayor eliminación de fluidos. El potasio y el sodio del apio son unos poderosos reguladores de los acuosos corporales.

La estimulación de la producción de orina dará como resultado un rítmico y candente chorro que se deshará del exceso de dolor.

Patología	Receta
Luxación edípica	<p>Pulпитos a la brasa Pulпитos baby 1 kilogramo Aceite de oliva Limón 1 unidad Tomillo 3 hojas Sal y pimienta</p> <p>-Investigue el lugar de origen de los pulpitos de su receta. Tome un mapa y señale el sitio encerrando en un corazón con tinta color rosa, pegue este mapa en el lado de adentro de la puerta de su casa, enciéndale una vela en forma de corazón color rosa y deje al lado de la vela un dulce en forma de corazón también color rosa.</p> <p>- La noche que se consuma toda la vela limpie los pulpitos cortando la cabeza por debajo de los ojos de tal forma que quede solo la corona de tentáculos. Deseche la cabeza y la boca.</p> <p>-Marine los pulpitos en el aceite de oliva, el jugo del limón, las cáscaras del limón exprimido, las hojas de tomillo, sal y pimienta. Colóquelos en una bolsa plástica transparente cierre bien esta bolsa con un cordón de lana color rosa y conserve en la nevera hasta el día siguiente.</p> <p>- Elija el parque de diversiones de su preferencia. Ponga el asador en un lugar donde el sol le dé de frente. Una vez levante el fuego entierre un ringlete color rosa, en el piso frente al asador.</p> <p>- El asador debe estar muy caliente; coloque directamente en la parrilla las coronas de pulpitos, volteé las coronas cada minuto o minuto y medio hasta que estén tostadas (no quemadas). Retire del fuego y sirva inmediatamente acompañado de una copa de vino rosado.</p> <p>- Siéntese en el piso dando la cara al ringlete y cómalo con placer.</p>

Manifiesto de la Cocinera:

Los pulpos tienen tres corazones. La madre pulpo deja de alimentarse después de la puesta por lo que muere tras la eclosión de los huevos. Aún si se le pusiera alimento al alcance de sus tentáculos ella seguirá limpiando sus huevos sin prestar atención nada más que a la tarea de pulir con sus tentáculos armados de poderosas ventosas la superficie exterior de la envoltura de los huevos conservándolos limpios de suciedad y vegetación. Al cabo de tres meses los pequeños pulpos nacerán y su madre, exhausta por tantos cuidados morirá irremediabilmente. Este acto de amor unido a la ternura de los pulpitos y combinado con el crocante generado por la brasa sanará a los afectados por el conjunto de emociones y sentimientos infantiles en los que manda simultáneamente y de modo ambivalente deseos amorosos y hostiles hacia los padres.

Patología	Receta
Dislocación del ánimo	<p>Cous cous de pensamientos Sal al gusto Limoncillo 1 vara Cous cous 100 gramos Hojas de menta 1/4 taza Mantequilla 20 gramos Almendras peladas y tostadas 25 gramos Agua 100 cc Flores de pensamientos 15 gramos</p> <p>-Elija el color violeta en la semilla de flores de pensamiento, siémbrelo en una maceta y colóquelo en la ventana de su cuarto que dé a la calle. Cuídalo por seis meses, hasta el día que considere que las flores están en su mejor momento.</p> <p>- Quite las hojas externas del limoncillo dejando el centro y luego píquelo.</p> <p>- En una cacerola de barro coloque el agua y lleve al fuego, incorpore una parte de la mantequilla y sal, una vez que hierva retire del fuego y agregue el cous cous, tape la cacerola y déjelo hasta que se hidrate.</p> <p>-En un cazo también de barro caliente el resto de mantequilla, cocine a fuego lento las almendras junto con el limoncillo, sazone con sal y pimienta, agregue el cous cous hidratado, mezcle y una vez que tome temperatura retire del fuego, agregue las hojas de menta.</p> <p>-Cuando el cous cous este tibio añada las flores de pensamiento.</p> <p>-Sírvalo en un plato color blanco.</p> <p>-Debe comerlo en compañía de un gato. Procure hacerlo cuando sienta ataque de melancolía, se sentirá aliviado, cuando el gato maúlle: sepa que todos los felinos del planeta lo saludan en un momento de amor.</p>

Manifiesto de la cocinera:

Disloca, loca, locación, todo se mueve, pero contrario a lo que se desea. Los pensamientos de color violeta no tienen olor, pertenecen junto con los gatos a seres que se mueven en varias dimensiones a la vez. Son flores que si se instalan en el estómago sirven para sanar. Es entonces cuando recorren el cuerpo humano en búsqueda del ánimo, que agobiado se arrincona débil y silencioso en cualquier parte, la mayoría de veces debajo de los ojos, por lo que estos últimos se ven forzados a expulsarlo de su territorio, entonces lo empujan tan fuerte que sale en forma de lágrimas, en un llanto callado; apenas lógico, no se quiere dejar encontrar.

Cuando el gato lo descubre, el ánimo apenado rápidamente se dignifica y estoico se incorpora, odiaría que el gato lleve chismes de él a Ray Cummings o peor aún a Robert Anson Heinlein, quien afirmó que "Un ser humano debe ser capaz de cambiar pañales, planear invasiones, carnear cerdos, navegar barcos, diseñar edificios, escribir sonetos, contabilizar saldos, levantar paredes, tratar fracturas, dar consuelo a moribundos, recibir órdenes, dar órdenes, cooperar, actuar solo, resolver ecuaciones, analizar nuevos problemas, palear estiércol, programar computadoras, cocinar bien, luchar eficientemente, morir con gallardía. La especialización es para los insectos", si esto sucediera sería realmente devastador para el ánimo. (Heinlein R, 1973).

Patología	Receta
Apuro de vivir	<p>Pollito Joven</p> <p>Pollo joven1 unidad Sal gruesa y pimienta al gusto Aceite de oliva 1 cucharada Para la Marinada Puerros50 gramos Tomillo1 rama Paprika1 cucharada Tomate 50 gramos Caldo de pollo250 cc Romero1 rama Vino tinto30 cc Aceite de oliva100 cc Cebolla blanca100 gramos Ralladura de naranja1 cucharadita Vinagre de vino tinto 50 cc Laurel1 hoja Azúcar morena 1 cucharada Zanahorias50 gramos Ajo asado1 cabeza Para la Masa Yemas de huevo1 unidades Mantequilla fría50 gramos Quinoa 20 gramos Harina integral cantidad necesaria Almendras molidas 25 gramos. Miel 1 cda. Para el Relleno Papas amarillas (criollas) 50 g Aceite de oliva extra virgen 1 cda Puerros jóvenes 100 g Mantequilla 15 g Orégano1 Rama Sal y pimienta al gusto</p>

	<p>Vino blanco 1/4 taza</p> <ul style="list-style-type: none">- Debe ganarse un pollito amarillo en una rifa frente a la puerta de un colegio, llévelo a su casa y aliméntelo con sobras de su propio plato durante cuatro semanas. La noche que decida prepararlo debe haber luna llena y usted debe estar vestido con el traje que usará en su funeral.- Corte el pollo al medio y sazónelo con sal gruesa y pimienta.- En una sartén caliente con aceite de oliva selle el pollo de ambos lados. <p>Marinada</p> <p>Quítese el traje de funeral, póngase un traje blanco</p> <ul style="list-style-type: none">- Pele la zanahoria y la cebolla y corte ambas en finas láminas- Corte el puerro joven en finas láminas- En una olla con aceite de oliva sofría la cebolla junto con el puerro unos minutos, luego incorpore la zanahoria junto con el ajo asado, una vez transparente la cebolla agregue vino tinto y una vez evaporado el alcohol perfume con romero, tomillo y laurel, agregue el vinagre, azúcar morena y caldo de pollo caliente, por último perfume con ralladura de naranja, cocine unos minutos y añada el tomate y la paprika, cocine a fuego medio hasta que reduzca. <p>Masa</p> <ul style="list-style-type: none">- Cámbiese el traje blanco por uno verde- En una sartén caliente, tueste la quinua a fuego lento.- Tamice la harina integral y colóquela en un taza, incorpore la mantequilla y mezcle, luego agregue una pequeña porción de quinua tostada, las almendras molidas y las yemas de huevo, mezcle nuevamente, añada la miel, siga mezclando y termine de unir con las manos sin amasarla, cubra la masa con un plástico
--	---

	<p>y reserve dentro de la nevera durante 1 hora.</p> <p>Relleno</p> <ul style="list-style-type: none">- Cámbiese el traje por uno de color azul claro- Corte la parte blanca de los puerros jóvenes en rodajas- Corte las papas en cuartos- En una sartén caliente con aceite de oliva y mantequilla cocine los puerros hasta dorarlos, sazone con sal y pimienta, agregue vino blanco y una vez que se evapore el alcohol incorpore las papas, perfume con orégano y cocine hasta que las papas estén tiernas. Terminada la cocción aplaste groseramente las papas. <p>Armado</p> <ul style="list-style-type: none">- Cámbiese el traje por uno color rosado- Transcurrida la hora de reposo de la masa estírela con la ayuda de un rodillo hasta lograr un espesor no muy fino.- Tome un molde y fórralo con la masa, pinche con un tenedor y coloque peso encima, luego cocine en horno precalentado durante 10 minutos aproximadamente.- Una vez que la marinada reduzca incorpore el pollo sellado y cocine durante 20 a 25 minutos.- Rellene la tartaleta de puerros y papas y espolvoree con quinua tostada. <p>Presentación</p> <ul style="list-style-type: none">- Cámbiese el traje por uno color rojo- Sirva en el plato de presentación una porción de la marinada, encima acomode una mitad de pollito y acompañe con la tartaleta. <p>Debe comerlo durante siete noche continuas a las siete en punto de la noche.</p>
--	---

Manifiesto de la cocinera:

Vestirse, cubrirse, protegerse, adornarse, de eso se trata. Debe cobijarse de amor, incluso para asistir al último acto, el de la muerte, el único al que aún siendo protagonista no presenciara, su funeral.

Dulcemente le sugiero, el pollito joven, el puerro joven y las entretenidas papas criollas solo posibles de emerger en páramos entre los 1.800 y los 3.200 msnm, le llevarán del apuro de vivir a la calma de vivir.

La noche es buena compañera para cocina, el proceso largo hará que se tropiece con el amanecer. Se encontrará frente a frente con el azul sosiego, en una ciudad de la altitud de Bogotá, se da alrededor de las cuatro de la mañana. Bogotá está ubicada en el centro de Colombia, en la región natural conocida como la sabana de Bogotá, hace parte del altiplano cundiboyacense, formación montañosa ubicada en la cordillera Oriental de los Andes, al sur del continente americano, con un promedio de 2625 metros sobre el nivel del mar.

Gran parte de su población padece de este mal, la fortuna será que frente a la mayoría de sus colegios públicos rifan pollitos.

Patología	Receta
Perversión Parisina	<p>Entrega Sumisa</p> <p>Trufa blanca de Alba* (Tubermagnatum) 1 unidad</p> <p>Aceite Diadema Swarovski** 10 gotas</p> <p>Sal de Laeso*** una pizca</p> <p>Baguette ****1 unidad</p> <p>Champagne Diadema Diamante*****1 copa</p> <p>Para el postre</p> <p>La Madeleine Truffle 1 unidad*****</p> <p>Oro comestible de 23 quilates 3 gramos*****</p> <p>Para el servicio</p> <p>Plato mediano de Porcelana de Meissen***** 1 unidad</p> <p>Plato dulcero Porcelana de Meissen ***** 1 unidad</p> <p>Copa diseñada por John Calleja*****</p> <p>-Tome una simple rebanada de baguette tostada, póngala sobre un plato mediano</p> <p>-Corte delgadas lascas de trufa blanca</p> <p>-Rocíe el aceite y dé un toque sal</p> <p>- Sirva el champagne en la copa</p> <p>-En un plato dulcero disponga La Madeleine Truffle espolvoréele el oro</p> <p>-Coma y beba en silencio en el orden que se le antoje mientras lee el libro Die Aufgabe de Tomás Alexander Hartmann*****</p> <p>“El <i>tartufo bianco</i> de los italianos crece de forma natural y espontánea sólo en algunas regiones de Italia y en Istria. El que no se haya conseguido todavía su cultivo y que sean tan escasas, hace que sea la trufa más cara del mundo, alcanzando un precio superior a los 3.000 euros el kg. Su temporada es muy corta, desde finales de septiembre a finales de noviembre. Es de color ocre pálido, lisa, suavemente aterciopelada. Su interior es de un color más oscuro, marrón rojizo, finamente veteado de blanco. Es una trufa muy delicada, que se estropea en pocos días. Su aroma es muy volátil y por lo tanto no admite la cocción. Se come cruda, laminada o</p>

	<p>rallada. Su especial aroma, una mezcla de gas metano y ajo, es muy apreciado por los gastrónomos. Todos los años se celebra, con fines benéficos, una subasta de estas trufas blancas, en el castillo de Grinzane Cavour, donde las trufas alcanzan precios millonarios". (Trufamania.com)</p> <p>"Envasado con incrustaciones de Swarovski, este aceite de la Toscana italiana está extraído de las variedades autóctonas Moraiolo, Frantoio y Pendolino y su calidad es tan excelsa que se ha convertido en el objeto de deseo de los grandes gourmets. Con una presentación sensacional y el sello de la excelencia que imprime a sus aceites la región de Impruneta, el aceite virgen extra de Diadema enamora por su refinado olfato, potencia en el paladar y su color verde intenso con destellos dorados". (dtlux.com)</p> <p>*** "La isla de Læsø en Dinamarca es uno de esos lugares que bate récords. Para empezar, es la más joven del archipiélago danés (sólo 3.000 años de edad), la menos poblada y la más respetuosa con el medio ambiente: el ruido y la contaminación son palabras desconocidas para sus habitantes, que se desplazan preferentemente a pie, en bicicleta y viven casi exclusivamente de su producto más famoso: la sal". (Terrasa D,</p> <p>**** "La Baguette es un derivado del pan desarrollado en Viena (Austria) a mediados del siglo XIX, cuando empezaron a funcionar los primeros hornos a vapor, ayudando a que la corteza estuviera crujiente y la miga blanca y agujereada, aspectos que distinguen hoy día a la baguette. Hasta octubre de 1920 se hacían grandes panes, pero una ley que permitía a los panaderos no trabajar antes de las 4 de la mañana, hizo imposible hacer las tradicionales piezas de pan a tiempo para el desayuno de los consumidores. La delgada baguette solucionaba el problema porque se podía preparar y cocer mucho más rápido".</p> <p>***** "La casa italiana Diadema creó el champagne más caro del mundo. Se trata de una botella con 134 diamantes, con un peso de 4 quilates. La preciosa botella, que cuesta 10.506 dólares, contiene un Super Tuscan soberbio hecho de una mezcla de uvas Sangiovese y Syrah. Procure la versión "magnum" que incluye 180 diamantes, con un peso de 5.2 quilates, empacado en cajas de madera con piel negra en su interior con hilos de plata, que vale 15.757 dólares. Los diamantes están dispuestos sobre oro blanco arriba de la marca en plata".</p>
--	---

***** “Considerada por la revista Forbes como la trufa de chocolate más cara del mundo, cada una cuesta 250 dólares (170 euros) y se puede adquirir en la chocolatería Knipschildt. Esta chocolatería fue fundada en 1999 por Fritz Knipschildt en Norwalk (Connecticut), Estados Unidos. Todos sus productos de chocolate son artesanales, utilizan siempre ingredientes selectos. Para elaborar la trufa "Madeleine au Truffle" se usa chocolate francés de Valrhona, aceite italiano de trufa y vainilla mexicana. Su proceso de fabricación es muy costoso y laborioso, por ello, es imprescindible encargarla con por lo menos dos semanas de anticipación”.

***** “En el siglo XV, los alquimistas pensaban que el oro tenía atributos medicinales y quienes lo podían costear, disfrutaban comer dulces cubiertos de oro, convencidos de que les ayudaba a la salud del corazón.

Durante el reinado de Elizabeth, en los banquetes se acostumbraba espolvorear un poco de oro sobre bandejas de frutas. Por su parte, los japoneses han agregado oro comestible a alimentos y al sake desde hace siglos. Se trata de un metal inerte sin efectos secundarios que en 24 horas abandona el organismo”.

***** “Primera porcelana de Europa. Fue producida con éxito desde el año 1708 por Ehrenfried Walther von Tschirnhaus. Hacia 1740, Meissen creó la famosa vajilla Schwanenservice ("servicio del cisne"), de más de mil piezas, para el protector de Kändler, el Conde Heinrich von Brühl. Tras la Segunda Guerra Mundial las piezas se dispersaron, pero los moldes se han conservado, y en la actualidad se pueden adquirir réplicas de las piezas de esta vajilla”.

***** “Poseen unos diamantes blancos y rosados de Argyle y fueron elaboradas a mano usando bloques de 8 kilogramos del cristal de cuarto de galón. Cada copa tiene 15 quilates de diamantes, pesa más de media libra y mide 6 pulgadas de altura”.

***** “La obra más cara del mundo tiene un precio de 153 millones de euros y sólo consta de 13 páginas escritas. El precio es tan elevado porque, según Hartmann, ha resuelto las tres cuestiones más importantes de la humanidad en menos de 300 frases. ¿De dónde venimos?, ¿a dónde vamos? ¿Cuál es la misión real que todavía está por realizar?”.

Manifiesto de la cocinera:

El dolor, en cualquiera de sus facetas, físicas o espirituales es fácil de reconocer. Todas las personas tratan de evitar cualquier manifestación de dolor, sin embargo los atacados por este desconsuelo se purifican a través del dolor, convirtiéndolo en una forma de placer.

La particularidad de la enfermedad se da en los signos de infligir al cuerpo o al alma tal dolor, tal vez los más exquisitos y excéntricos posibles, desde quemarse el pezón con un tabaco Cohiba Behike o planear hasta el último detalle para ser atropellado por un One-77 de Aston Martin.

El antídoto para tal abatimiento es abrir a la vida todas las puertas de los palacios del placer, en la misma intensidad con que la enfermedad ataca, sin reparar en el precio ni en la reputación.

Algunos de los componentes de los sabores de las trufas no son percibidos por todos. Es una cuestión genética, al igual que dos miembros de una misma familia pueden ser extremadamente opuestos o definitivamente iguales. Pero a menos que pruebes una trufa verdaderamente fresca, nunca sabrás si es la trufa la que está insípida o es tu nariz la que no la puede oler en toda su plenitud.

Al final el paciente amará saber que lo *chic* esta hecho de nada, y que es más importante como se lleva la cabeza que el vestido.

Patología	Receta
Memoria dolosa	<p>Bizcochos borrachos al agua de mil flores</p> <p>Harina 350 gramos Levadura de cerveza desmenuzada 15 gramos Huevos 6 Agua caliente 1 vaso Mantequilla en trozos 200gramos Sal dos pizcas Azúcar 30 gramos Canela en polvo una cucharadita Uvas pasas un puñado que desde la noche anterior deben dejarse en un poco de licor triple sec Cointreau</p> <p>Agua de mil flores Agua litro Azúcar 500gramos Licor triple sec Cointreau media botella</p> <p>Arándanos en almíbar Agua litro Azúcar 500gramos Arándanos 500gramos</p> <p>-Su preparación comienza la noche anterior. Vístase con una túnica blanca. Tenga a su alcance cinco botellas del vino de su preferencia, una gran copa de plata y todos los álbumes de sus fotos familiares que pueda reunir. Beba sin censura mientras va tensando cuerdas de cabuya por toda su casa. Desprenda las fotos de los álbumes y cuélguelas con ganchos de madera sobre cuerdas. Cada vez que sienta deseos de orinar, hágalo dentro de la copa de plata. Progresivamente la ebriedad se dará en su cuerpo, sin embargo se precisa iniciar con el almíbar. Disuelva el litro de agua con el azúcar ponga al fuego, una vez hierva agréguele los arándanos cocine por veinte minutos, retire del fuego y reserve.</p>

	<ul style="list-style-type: none">- Antes de irse a dormir y cuando la ebriedad se apodere de su espíritu entre a su ducha y derrame sobre su cuerpo desnudo lo que quede de vino, no se bañe vaya a la cama con el vino en su piel, de camino pase por la cocina y tome un puñado de uvas pasas y sumérgalas en un poco de licor triple sec Cointreau - Al día siguiente tome mucha agua todo el tiempo y recuerde siempre orinar en la copa. Su cuerpo le indicará el momento de continuar con la receta, cuando esto pase comience tamizando la harina - Mezcle con la levadura -Agregue los huevos y el agua caliente, mezcle sin utilizar las manos, añada más agua caliente hasta obtener una masa homogénea - Cubra la masa con los trozos de mantequilla -Déjela reposar tres horas. Durante este tiempo sobre una hoja de color rosa haga una lista con los nombres de las personas que ama, recorte delicadamente cada nombre, puede llegar hasta doce o un poco más. -Agregue sal, azúcar, canela y uvas pasas y mézclelo bien - Tome doce o más moldes individuales únteles mantequilla y recúbralos con harina - Vierta el combinado en los moldes - Déjelos reposar por una hora y luego hornéelos a 200°C -Desmóldelo después que se hayan enfriado
--	--

	<ul style="list-style-type: none">- Póngalos a reposar sobre una bandeja un par de horas.-Para el agua de mil flores ponga a hervir el agua con el azúcar cuando se diluya añada el licor triple sec Cointreau- Bote el orín de la copa de plata. Báñese amorosamente junto con la copa, al final vuelva a orinar sobre ella, reserve-Sumerja los bizcochos unos segundos en el agua de mil flores, retírelos, apóyelos en una rejilla mójelos uno a uno con una cucharada de licor puro y una de su propio orín.-Tan pronto dejen de gotear, sívalos acompañados por el almíbar de arándanos- Coloque sobre cada uno el nombre de su ser amado- Debe comerlos en orden de afecto, en un intervalo de once minutos, el último será su ser más querido
<p>Manifiesto de la cocinera:</p> <p>Se aplica en la etapa de la enfermedad que va acompañada de un frío intenso.</p> <p>El dolo implica la voluntad maliciosa de engañar a alguien o de incumplir una obligación contraída. El afectado siente que la mentira con apariencia de verdad le heló el corazón.</p> <p>La taumaturgia de sanación ocurre al calentarse el espíritu, que se da justo en el momento cuando todos los seres amados, previamente orinados por el doliente, se entrelazan en su estómago.</p> <p>Los arándanos producen la destrucción de la bacteria <i>Escherichia Coli</i> presente en la orina de manera que impide que estos microorganismos liberen amoniaco eliminando su olor desagradable.</p> <p>Ocurre una explosión de amor que da lugar a una ebriedad alucinante, le provocará un sueño profundo y reparador.</p> <p>Vendrán días de calor intenso y de felicidad profunda.</p>	

Patología	Receta
Síndrome de la mano ajena	<p data-bbox="537 344 764 375">Dedos de dama</p> <p data-bbox="537 426 1357 499">Galletas deditos 350 g (bizcochos dulces, secos, esponjosos, alargados y con los extremos redondeados)</p> <p data-bbox="537 548 867 579">Crema de leche 250 ml</p> <p data-bbox="537 627 824 659">Leche 3 cucharadas</p> <p data-bbox="537 707 821 739">Azúcar 1 cucharada</p> <p data-bbox="537 787 1008 819">Azúcar pulverizada 3 cucharadas</p> <p data-bbox="537 867 1024 898">Virutas de chocolate 4 cucharadas</p> <p data-bbox="537 947 915 978">Café soluble 2 cucharadas</p> <p data-bbox="537 1026 716 1058">Agua 125 ml</p> <p data-bbox="537 1106 716 1138">Fresas 100g</p> <p data-bbox="537 1186 867 1218">Amaretto 2 cucharadas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="537 1266 1357 1350">- Salga de su casa hermosamente vestida, busque un habitante de calle invítelo a su casa. No tenga miedo <li data-bbox="537 1398 1195 1430">- Ofrézcale su baño para que se dé una ducha <li data-bbox="537 1478 1357 1562">- Tenga preparadas ropas limpias y perfumadas con lavanda <li data-bbox="537 1610 1357 1898">- Pídale que se siente en una silla alta, lo más alta posible, que usted tendrá preparada con antelación, antes de sentarse dele el azúcar pulverizado. cuando esté en lo alto pídale que le deje caer sobre la taza de vidrio transparente que usted sostendrá con sus dos manos, puede pasar que no atine y que el azúcar caiga sobre su cara, sígalo intentando hasta tener en la tasa la

	<p>medida requerida</p> <ul style="list-style-type: none">-Bata la crema de leche con el azúcar pulverizado- Mezcle el café con el agua, el azúcar y el amaretto, revuelva bien- Añada la leche- Moje las galletas con la mezcla anterior-Haga una capa con la galletas en el fondo de una refractaria de porcelana en forma rectangular- Cubra con una capa de crema de leche- Vierta con otra capa de galletas y continúe así hasta que se agoten los ingredientes, terminando con una capa de crema- Corte las fresas por mitad y colóquelas en la superficie del postre-Espolvoréelo con las virutas de chocolate- Llévelo a la nevera por dos o tres horas. Mientras transcurre este tiempo léale a su invitado el capítulo 7 de <i>Las aventuras de Alicia en el País de las Maravillas, una merienda de locos*</i>. Debe leer con una voz diferente el texto de cada uno de los personajes- Disponga de la mesa, procure decorarla lo más elegante posible-Sírvalo junto con un té de frambuesa y compártalo con su invitado- Antes de despedirlo dele lo que haya sobrado del pastel envuelto en papel parafinado amarrado con una cinta de color dorado.
--	---

	<p>*Las Aventuras de Alicia en el País de las Maravillas. Capítulo 7 - Una merienda de locos.</p> <p><i>Habían puesto la mesa debajo de un árbol, delante de la casa, y la Liebre de Marzo y el Sombrero estaban tomando el té. Sentado entre ellos había un Lirón, que dormía profundamente, y los otros dos lo hacían servir de almohada, apoyando los codos sobre él, y hablando por encima de su cabeza. «Muy incómodo para el Lirón», pensó Alicia. «Pero como está dormido, supongo que no le importa.»</i></p> <p><i>La mesa era muy grande, pero los tres se apretujaban muy juntos en uno de los extremos.</i></p> <p><i>-¡No hay sitio! -se pusieron a gritar, cuando vieron que se acercaba Alicia.</i></p> <p><i>-¡Hay un montón de sitio! -protestó Alicia indignada, y se sentó en un gran sillón a un extremo de la mesa.</i></p> <p><i>-Toma un poco de vino -la animó la Liebre de Marzo.</i></p> <p><i>Alicia miró por toda la mesa, pero allí sólo había té.</i></p> <p><i>-No veo ni rastro de vino -observó.</i></p> <p><i>-Claro. No lo hay -dijo la Liebre de Marzo.</i></p> <p><i>-En tal caso, no es muy correcto por su parte andar ofreciéndolo -dijo Alicia enfadada.</i></p> <p><i>-Tampoco es muy correcto por tu parte sentarte con nosotros sin haber sido invitada -- dijo la Liebre de Marzo.</i></p> <p><i>-No sabía que la mesa era suya -dijo Alicia- Está puesta para mucho más de tres personas.</i></p> <p><i>-Necesitas un buen corte de pelo -dijo el Sombrero.</i></p> <p><i>Había estado observando a Alicia con mucha curiosidad, y estas eran sus primeras palabras.</i></p> <p><i>-Debería aprender usted a no hacer observaciones tan personales -dijo Alicia con acritud- Es de muy mala educación.</i></p> <p><i>Al oír esto, el Sombrero abrió unos ojos como naranjas, pero lo único que dijo fue:</i></p> <p><i>-¿En qué se parece un cuervo a un escritorio?</i></p> <p><i>« ¡Vaya, parece que nos vamos a divertir!», pensó Alicia. «Me encanta que hayan empezado a jugar a las adivinanzas.» Y añadió en voz alta:</i></p> <p><i>-Creo que sé la solución.</i></p> <p><i>-¿Quieres decir que crees que puedes encontrar la solución? -preguntó la Liebre de Marzo.</i></p> <p><i>-Exactamente -contestó Alicia.</i></p> <p><i>-Entonces debes decir lo que piensas -siguió la Liebre de Marzo.</i></p> <p><i>-Ya lo hago -se apresuró a replicar Alicia-. O al menos... al menos pienso lo que digo... Viene a ser lo mismo, ¿no?</i></p> <p><i>-¿Lo mismo? ¡De ninguna manera! -dijo el Sombrero-. ¡En tal caso, sería lo mismo decir «veo lo que como» que «como lo que veo»!</i></p> <p><i>-¡Y sería lo mismo decir -añadió la Liebre de Marzo- «me gusta lo que tengo» que «tengo lo que me gusta»!</i></p> <p><i>-¡Y sería lo mismo decir -añadió el Lirón, que parecía hablar en medio de sus sueños- «respiro cuando duermo» que «duermo cuando respiro»!</i></p> <p><i>-Es lo mismo en tu caso -dijo el Sombrero.</i></p> <p><i>Y aquí la conversación se interrumpió, y el pequeño grupo se mantuvo en silencio unos instantes, mientras Alicia intentaba recordar todo lo que sabía de cuervos y de escritorios, que no era demasiado.</i></p> <p><i>El Sombrero fue el primero en romper el silencio.</i></p> <p><i>-¿Qué día del mes es hoy? -preguntó, dirigiéndose a Alicia.</i></p> <p><i>Se había sacado el reloj del bolsillo, y lo miraba con ansiedad, propinándole violentas sacudidas y llevándose una y otra vez al oído.</i></p> <p><i>Alicia reflexionó unos instantes.</i></p> <p><i>-Es día cuatro dijo por fin.</i></p> <p><i>-¡Dos días de error! -se lamentó el Sombrero, y, dirigiéndose amargamente a la Liebre de Marzo, añadió--: ¡Ya te dije que la mantequilla no le sentaría bien a la maquinaria!</i></p> <p><i>-Era mantequilla de la mejor -replicó la Liebre muy compungida.</i></p>
--	---

	<p>-Sí, pero se habrán metido también algunas migajas -gruñó el Sombrero-. No debiste utilizar el cuchillo del pan.</p> <p>La Liebre de Marzo cogió el reloj y lo miró con aire melancólico: después lo sumergió en su taza de té, y lo miró de nuevo. Pero no se le ocurrió nada mejor que decir y repitió su primera observación:</p> <p>-Era mantequilla de la mejor, sabes.</p> <p>Alicia había estado mirando por encima del hombro de la Liebre con bastante curiosidad.</p> <p>-¡Qué reloj más raro! -exclamó-. ¡Señala el día del mes, y no señala la hora que es!</p> <p>-¿Y por qué habría de hacerlo? -rezongó el Sombrero-. ¿Señala tu reloj el año en que estamos?</p> <p>-Claro que no -reconoció Alicia con prontitud-. Pero esto es porque está tanto tiempo dentro del mismo año.</p> <p>-Que es precisamente lo que le pasa al mío -dijo el Sombrero.</p> <p>Alicia quedó completamente desconcertada. Las palabras del Sombrero no parecían tener el menor sentido.</p> <p>-No acabo de comprender -dijo, tan amablemente como pudo.</p> <p>-El Lirón se ha vuelto a dormir -dijo el Sombrero, y le echó un poco de té caliente en el hocico. El Lirón sacudió la cabeza con impaciencia, y dijo, sin abrir los ojos:</p> <p>-Claro que sí, claro que sí. Es justamente lo que yo iba a decir.</p> <p>-¿Has encontrado la solución a la adivinanza? -preguntó el Sombrero, dirigiéndose de nuevo a Alicia.</p> <p>-No. Me doy por vencida. ¿Cuál es la solución?</p> <p>-No tengo la menor idea -dijo el Sombrero.</p> <p>-Ni yo -dijo la Liebre de Marzo.</p> <p>Alicia suspiró fastidiada.</p> <p>-Creo que ustedes podrían encontrar mejor manera de matar el tiempo -dijo-- que ir proponiendo adivinanzas sin solución.</p> <p>-Si conocieras al Tiempo tan bien como lo conozco yo -dijo el Sombrero-, no hablarías de matarlo. ¡El Tiempo es todo un personaje!</p> <p>-No sé lo que usted quiere decir -protestó Alicia.</p> <p>-¡Claro que no lo sabes! -dijo el Sombrero, arrugando la nariz en un gesto de desprecio-. ¡Estoy seguro de que ni siquiera has hablado nunca con el Tiempo!</p> <p>-Creo que no -respondió Alicia con cautela-. Pero en la clase de música tengo que marcar el tiempo con palmadas.</p> <p>-¡Ah, eso lo explica todo! -dijo el Sombrero-. El Tiempo no tolera que le den palmadas. En cambio, si estuvieras en buenas relaciones con él, haría todo lo que tú quisieras con el reloj. Por ejemplo, supón que son las nueve de la mañana, justo la hora de empezar las clases, pues no tendrías más que susurrarle al Tiempo tu deseo y el Tiempo en un abrir y cerrar de ojos haría girar las agujas de tu reloj. ¡La una y media! ¡Hora de comer!</p> <p>(« ¡Cómo me gustaría que lo fuera ahora!», se dijo la Liebre de Marzo para sí en un susurro.)</p> <p>-Sería estupendo, desde luego -admitió Alicia, pensativa-. Pero entonces todavía no tendría hambre, ¿no le parece?</p> <p>-Quizá no tuvieras hambre al principio -dijo el Sombrero-. Pero es que podrías hacer que siguiera siendo la una y media todo el rato que tú quisieras.</p> <p>-¿Es esto lo que ustedes hacen con el Tiempo? -preguntó Alicia.</p> <p>El Sombrero movió la cabeza con pesar.</p> <p>-¡Yo no! -contestó-. Nos peleamos el pasado marzo, justo antes de que ésta se volviera loca, sabes (y señaló con la cucharilla hacia la Liebre de Marzo).</p> <p>-¿Ah, sí? -preguntó Alicia interesada.</p> <p>-Sí. Sucedió durante el gran concierto que ofreció la Reina de Corazones, y en el que me tocó cantar a mí.</p> <p>-¿Y qué cantaste?-- preguntó Alicia.</p> <p>-Pues canté:</p> <p style="text-align: center;">"Brilla, brilla, ratita alada, ¿En qué estás tan atareada"?</p> <p>-Porque esa canción la conocerás, ¿no?</p>
--	---

	<p>-Quizá me suene de algo, pero no estoy segura-- dijo Alicia.</p> <p>-Tiene más estrofas -siguió el Sombrerero-. Por ejemplo:</p> <p style="text-align: center;"><i>"Por sobre el Universo vas volando, con una bandeja de teteras llevando. Brilla, brilla..."</i></p> <p>Al llegar a este punto, el Lirón se estremeció y empezó a canturrear en sueños: «brilla, brilla, brilla, brilla... », y estuvo así tanto rato que tuvieron que darle un buen pellizco para que se callara.</p> <p>-Bueno -siguió contando su historia el Sombrerero-. Lo cierto es que apenas había terminado yo la primera estrofa, cuando la Reina se puso a gritar: « ¡Vaya forma estúpida de matar el tiempo! ¡Que le corten la cabeza!»</p> <p>-¡Qué barbaridad! ¡Vaya fiera! -exclamó Alicia.</p> <p>-Y desde entonces -añadió el Sombrerero con una voz trístísima-, el Tiempo cree que quise matarlo y no quiere hacer nada por mí. Ahora son siempre las seis de la tarde. Alicia comprendió de repente todo lo que allí ocurría.</p> <p>-¿Es ésta la razón de que haya tantos servicios de té encima de la mesa? -preguntó.</p> <p>-Sí, ésta es la razón -dijo el Sombrerero con un suspiro-. Siempre es la hora del té, y no tenemos tiempo de lavar la vajilla entre té y té.</p> <p>-¿Y lo que hacen es ir dando la vuelta a la mesa, verdad? -preguntó Alicia.</p> <p>-Exactamente -admitió el Sombrerero-, a medida que vamos ensuciando las tazas.</p> <p>-Pero, ¿qué pasa cuando llegan de nuevo al principio de la mesa? -se atrevió a preguntar Alicia.</p> <p>-¿Y si cambiáramos de conversación? -los interrumpió la Liebre de Marzo con un bostezo. Estoy harta de todo este asunto. Propongo que esta señorita nos cuente un cuento.</p> <p>-Mucho me temo que no sé ninguno --se apresuró a decir Alicia, muy alarmada ante esta proposición.</p> <p>-¡Pues que lo haga el Lirón! -exclamaron el Sombrerero y la Liebre de Marzo-. ¡Despierta, Lirón!</p> <p>Y empezaron a darle pellizcos uno por cada lado.</p> <p>El Lirón abrió lentamente los ojos.</p> <p>-No estaba dormido -aseguró con voz ronca y débil-. He estado escuchando todo lo que decíais, amigos.</p> <p>-¡Cuéntanos un cuento! -dijo la Liebre de Marzo.</p> <p>-¡Sí, por favor! -imploró Alicia.</p> <p>-Y date prisa -añadió el Sombrerero-. No vayas a dormirte otra vez antes de terminar.</p> <p>-Había una vez tres hermanitas empezó apresuradamente el Lirón-, y se llamaban Elsie, Lacie y Tílie, y vivían en el fondo de un pozo...</p> <p>-¿Y de qué se alimentaban? -preguntó Alicia, que siempre se interesaba mucho por todo lo que fuera comer y beber.</p> <p>-Se alimentaban de melaza -contestó el Lirón, después de reflexionar unos segundos.</p> <p>-No pueden haberse alimentado de melaza, sabe -observó Alicia con amabilidad-. Se habrían puesto enfermísimas.</p> <p>-Y así fue -dijo el Lirón-. Se pusieron de lo más enfermísimas.</p> <p>Alicia hizo un esfuerzo por imaginar lo que sería vivir de una forma tan extraordinaria, pero no lo veía ni pizca claro, de modo que siguió preguntando:</p> <p>-Pero, ¿por qué vivían en el fondo de un pozo?</p> <p>-Toma un poco más de té -ofreció solícita la Liebre de Marzo.</p> <p>-Hasta ahora no he tomado nada -protestó Alicia en tono ofendido-, de modo que no puedo tomar más.</p> <p>-Quieres decir que no puedes tomar menos -puntualizó el Sombrerero-. Es mucho más fácil tomar más que nada.</p> <p>-Nadie le pedía su opinión -dijo Alicia.</p> <p>-¿Quién está haciendo ahora observaciones personales? -preguntó el Sombrerero en tono triunfal.</p> <p>Alicia no supo qué contestar a esto. Así pues, optó por servirse un poco de té y pan con mantequilla. Y después, se volvió hacia el Lirón y le repitió la misma pregunta: - ¿Por qué vivían en el fondo de un pozo?</p>
--	--

El Lirón se puso a cavilar de nuevo durante uno o dos minutos, y entonces dijo:
-Era un pozo de melaza.
-¡No existe tal cosa!
Alicia había hablado con energía, pero el Sombrerero y la Liebre de Marzo la hicieron callar con sus «¡Chst! ¡Chst!», mientras el Lirón rezongaba indignado:
-Si no sabes comportarte con educación, mejor será que termines tú el cuento.
-No, por favor, ¡continúe! -dijo Alicia en tono humilde-. No volveré a interrumpirle. Puede que en efecto exista uno de estos pozos.
-¡Claro que existe uno! -exclamó el Lirón indignado. Pero, sin embargo, estuvo dispuesto a seguir con el cuento--. Así pues, nuestras tres hermanitas... estaban aprendiendo a dibujar, sacando...
-¿Qué sacaban? -preguntó Alicia, que ya había olvidado su promesa.
-Melaza -contestó el Lirón, sin tomarse esta vez tiempo para reflexionar.
-Quiero una taza limpia -les interrumpió el Sombrerero-. Corrámonos todos un sitio. Se cambió de silla mientras hablaba, y el Lirón le siguió: la Liebre de Marzo pasó a ocupar el sitio del Lirón, y Alicia ocupó a regañadientes el asiento de la Liebre de Marzo. El Sombrerero era el único que salía ganando con el cambio, y Alicia estaba bastante peor que antes, porque la Liebre de Marzo acababa de derramar la leche dentro de su plato.
Alicia no quería ofender otra vez al Lirón, de modo que empezó a hablar con mucha prudencia:
-Pero es que no lo entiendo. ¿De dónde sacaban la melaza?
-Uno puede sacar agua de un pozo de agua -dijo el Sombrerero-, ¿por qué no va a poder sacar melaza de un pozo de melaza? ¡No seas estúpida!
-Pero es que ellas estaban dentro, bien adentro -le dijo Alicia al Lirón, no queriéndose dar por enterada de las últimas palabras del Sombrerero.
-Claro que lo estaban -dijo el Lirón-. Estaban de lo más requetebién.
Alicia quedó tan confundida al ver que el Lirón había entendido algo distinto a lo que ella quería decir, que no volvió a interrumpirle durante un ratito.
-Nuestras tres hermanitas estaban aprendiendo, pues, a dibujar -siguió el Lirón, bostezando y frotándose los ojos, porque le estaba entrando un sueño terrible-, y dibujaban todo tipo de cosas... todo lo que empieza con la letra M...
-¿Por qué con la M? -preguntó Alicia.
-¿Y por qué no? -preguntó la Liebre de Marzo.
Alicia guardó silencio.
Para entonces, el Lirón había cerrado los ojos y empezaba a cabecear. Pero, con los pellizcos del Sombrerero, se despertó de nuevo, soltó un gritito y siguió la narración: --
... lo que empieza con la letra M, como matarratas, mundo, memoria y mucho... muy, en fin todas esas cosas. Mucho, digo, porque ya sabes, como cuando se dice "un mucho más que un menos". ¿Habéis visto alguna vez el dibujo de un «mucho»?
-Ahora que usted me lo pregunta -dijo Alicia, que se sentía terriblemente confusa-, debo reconocer que yo no pienso...
-¡Pues si no piensas, cállate! -la interrumpió el Sombrerero.
Esta última grosería era más de lo que Alicia podía soportar: se levantó muy disgustada y se alejó de allí. El Lirón cayó dormido en el acto, y ninguno de los otros dio la menor muestra de haber advertido su marcha, aunque Alicia miró una o dos veces hacia atrás, casi esperando que la llamaran. La última vez que los vio estaban intentando meter al Lirón dentro de la tetera.
-¡Por nada del mundo volveré a poner los pies en ese lugar! -se dijo Alicia, mientras se adentraba en el bosque--. ¡Es la merienda más estúpida a la que he asistido en toda mi vida!
Mientras decía estas palabras, descubrió que uno de los árboles tenía una puerta en el tronco.
-¡Qué extraño! -pensó-. Pero todo es extraño hoy. Creo que lo mejor será que entre en seguida. Y entró en el árbol.
Una vez más se encontró en el gran vestíbulo, muy cerca de la mesita de cristal. «Esta vez haré las cosas mucho mejor», se dijo a sí misma. Y empezó por coger la llavecita de oro y abrir la puerta que daba al jardín. Entonces se puso a mordisquear cuidadosamente la seta (se había guardado un pedazo en el bolsillo), hasta que midió poco más de un palmo. Entonces se adentró por el estrecho pasadizo. Y entonces... entonces estuvo por fin en el maravilloso jardín, entre las flores multicolores y las frescas fuentes.

Manifiesto de la cocinera:

“Las galletas deditos tienen por nombre original biscotto savoiaro, más conocidas en su forma en plural savoiaro, nombre italiano cuyo significado es "galleta saboyana" fueron inventadas a finales del siglo XV en la corte del Duque de Saboya, creadas para la ocasión de la visita del rey de Francia.

Reconocidas como las galletas típicas y “oficiales” de la corte, apreciadas particularmente por los miembros jóvenes, y ofrecidas a los visitantes como símbolo de la repostería local.

En catalán se llaman melindros. En El Salvador son conocidas como suspiros, en Uruguay se conocen como plantillas, en Argentina y Paraguay se les llama vainillas, en Chile se les denomina galletas de champán, en México son llamadas soletas, en Perú se les dice bizcotelas. En Colombia se les conoce como deditos o lenguas y son producidas por una sola marca industrial que ofrece una única presentación: en lata. En este país suramericano son consideradas un artículo de lujo, su precio es superior a cualquier galleta industrial o incluso artesanal, esto hace que sea reducido el número de personas que las adquieran.”

El “Síndrome de la mano ajena” se presenta cuando la persona es dolorosamente consciente que las diferencias sociales de los individuos de una misma nación, hacen que la calidad de vida sea drásticamente diferente entre ellos.

Es una condición muy atormentadora que incapacita al paciente al extremo de que en la mayoría de casos va acompañada por cambios repentinos de voz y movimientos involuntarios de las manos, donde parece que se estuviera moviendo una marioneta interminablemente.

Los bajísimos índices de bienestar y calidad de vida tan comunes en nuestros países, donde se reitera a diario el poco valor de la existencia como humanos, llenando de privación a las personas en cada uno de sus momentos; seres que sobreviven no sólo nutricional y educativamente, sino también en la afectividad, da como resultado que la enfermedad ataque a cualquier individuo y en algún momento de su vida.

Este síndrome no es curable pero se puede estabilizar al enfermo proporcionándole momentos esencialmente humanos, expresiones de encuentro con el otro, cambiando todo hábito de sobrevivir en la escasez, permitiendo todas las posibilidades de vínculo, sin economizar el afecto, la caricia, el regazo, el contacto.

Por su consistencia seca, las galletas deditos absorben fácilmente los líquidos sin deformarse haciéndolas ideales para mojar. Empapan la dulzura y la ternura potenciales en el azúcar, las fresas y el chocolate.

Patología	Receta
Pansexualidad inaprensible	<p>Sándwich Amor</p> <p>Para el pan de la Romana <i>Carrera 7 No.20-48</i> Pan de centeno 1 unidad</p> <p>Para el relleno de la Plaza de Las Nieves <i>Av. 19 No.8-34</i> Hojas de rúgula 2 atados Pepino en rodajas 1 unidad Tomate fresco 1 unidad Zanahoria rallada 1 unidad Aguacate 1 unidad Repollo morado cortado bien fino 1 unidad Hinojo cortado bien fino 1 unidad de Marandúa <i>Av. 19 No.4 37</i> Aceitunas moradas sin hueso Pernil de cerdo 500 gramos</p> <p>Para el Humus mágico de Urania <i>Calle 17 No 8-37</i> Semillas de girasol (remojadas en agua durante una noche) ½ Taza</p> <p>de la Plaza de Las Nieves <i>Av. 19 No.8-34</i> Garbanzos germinados 1 Taza</p> <p>de Marandúa <i>Av. 19 No.4 37</i> Aceite de oliva 4 cucharadas Tahine 4 cucharadas</p> <p>de la Plaza de La Nieves <i>Av. 19 No.8-34</i> Curry 2 cucharadas Comino 2 cucharadas Limonos zumo de 2 unidades Cebolla ½ Ajo 1 diente</p>

	<p>Cilantro 3 ramitas</p> <p>de Marandúa Av. 19 No. 4 37 Sal marina 2 cucharadas</p> <p>Para el queso de nueces de marañones de Marandúa Av. 19 No. 4- 37 -250 gr. de nueces de marañones -Sal 1 pizca de la Plaza de La Nieves Av. 19 No.8-34 -Orégano 2 cucharaditas</p> <p>de la Plaza de La Nieves Av. 19 No.8-34 -Azúcar 5 libras</p> <p>de Marandúa Av. 19 No. 4- 37 -Cervezas Le Trou du Diable Schieve Tabarnak cantidad necesaria</p> <p>-Haga una oración antes de salir de su casa, invoque a Dionisio, pídale que quiere ser poseído hasta los tuétanos por su hechizo</p> <p>- Salga a hacer la compra con los labios pintados de rojo, consiga saludar a los vendedores de sus provisiones con un beso en la mejilla, procure dejarles marcados sus labios.</p> <p>- Convénzalos de que le permitan pegar en un lugar visible de sus negocios un cartel con el poema “Priapo en la hamaca” de Raúl Gómez Jattin* deberá pegarlo con cinta adhesiva de color rojo</p> <p>- Disponga todos los ingredientes en la mesa, desnude su cuerpo y cúbralo solo con un delantal donde esté grabado el afiche promocional de la película Bilitis de David</p>
--	--

	<p>Hamilton.</p> <p>Para el Humus mágico: Triture todo junto, hasta que quede cremoso</p> <p>Para el Queso de nueces de marañones: Triture todos los ingredientes hasta obtener una textura cremosa. Si hace falta puede agregar un poquito de agua.</p> <p>Para el Montaje del sándwich Unte el pan con el queso de nueces de marañones, vaya montando uno por uno el resto de los ingredientes hasta terminar nuevamente con otro pan.</p> <p>-Coma varios Sándwich acompañados de unas cuantas cervezas Le Trou du Diable Schieve Tabarnak, mientras se da un maratón de cine. Tenga a mano <i>El imperio de los sentidos</i> de Nagisha Oshima, <i>Betty Blue</i> de Jean-Jacques Beineix, <i>Anticristo</i> de Lars Von Trier, <i>El último Tango en París</i> de Bernardo Bertolucci, <i>Nekromantik</i> de Jorg Buttgerreit, <i>Saló, o los 120 días de Sodoma</i> de Pier Paolo Pasolini, <i>Lolita</i> de Stanley Kubrick, <i>Crash</i> de David Cronenberg y <i>Closer</i> de Mike Nichols.</p> <p>-Véalas en el orden que su deseo le provoque, cuando termine su espíritu estará tan exaltado que necesitará un baño, tómelo con agua muy caliente, tenga cerca el</p>
--	--

	<p>azúcar, revuélquese en ella, enjuáguese. Por un par de días su deseo estará sosegado.</p> <p>*Priapo en la hamaca” Cuando te conocí venía de estar muerto Muerto y amortajado en mis propios recuerdos Venía de esconderme en una grave locura que tomaba mi vida y se la ofrecía al viento para que él la llevara a un lugar ciego lejos libre de aquellas cosas que parecen la vida y que la ocultan a costas de nuestra lozanía Libre de la desdicha de ser amargo y solo Cuando te conocí hasta el sol era enemigo Las palabras habían huido de mi voz Llevaba tantas noches sin tomar una mano que era de dolor y hielo el hueso de las mías Hoy estás allí en la intimidad de mi hamaca tendiendo como un fauno priápico y soñoliento el cuerpo de tu virginidad entregada No te amo demasiado pero te necesito más que al poema</p>
--	---

Manifiesto de la cocinera:

Alteración mental que hace que el paciente desee dar vida a los autores y personajes literarios o filosóficos que lee para tener sexo con ellos. No diferencia género, se desea con pasionalidad hombres y mujeres.

Quien padece esta singularidad, decora su casa, prepara sus alimentos y elige su vestuario de acuerdo con el libro que esté leyendo, todo dirigido a seducir a algún personaje o al autor siempre en busca del apetitoso encuentro carnal.

El enfermo es consciente de su alteridad pero no le importa porque vive sumido en un estado de pasión constante.

Es una perturbación inocua que incluso llega a ser apreciada por un entorno social y académico dado que los afectados son personas ilustradas intelectualmente con un amplio acervo cultural puesto que su patología hace que devoren libros en la misma intensidad que su erotismo les pide más y más cuerpos.

Algunos enfermos en ocasiones son censurados por su familia, pero ellos saben sortear este señalamiento porque son conscientes de que la familia es el último campo de concentración que aún queda y su inteligencia no da lugar a tales juicios.

Los afectados por este padecimiento saben mejor que ningún otro ser humano que el daño que da la cabeza, el corazón lo salva. Son seguidores de Heinrich Heine y cantan con él que “La verdadera locura quizá no sea otra cosa que la sabiduría misma que, cansada de descubrir las vergüenzas del mundo, ha tomado la inteligente resolución de volverse loca.”

Festín

Acción culinaria sanadora de un dolor de muerte

La comida como elemento sanador del duelo. Sobre la mesa se inscribe el pacto, se hace la tregua, se purga la culpa, se ofrece perdón. Se celebra la vida y se brinda por la muerte.

La Lectora anunciará la prescripción, extraída del libro *Plan de Dieta Alimentaria Hospital San Juan de Dios, Santafé 1790*.

La humanidad entera como quien ha llegado de la guerra, con el alma mutilada, requiere dietas para enfermos del alma.

La Cocinera tomará el libro, lo hará comestible, para que nada se pierda, ni un punto, ni una tilde, ni una coma.

Dispondrá la mesa así su corazón esté en el desierto.

El Hacedor instalará el altar para los muertos, invitados de honor. No es necesario separar el alma del cuerpo.

Todos están invitados. Quien quiera comerá del Festín. Comida y bebida harán que se repare el alma. Bienvenidos a mi mesa.

Personajes:

- **La Cocinera**
- **La Lectora**
- **El Hacedor**

Escena única:

El público asistente a la obra es recibido por ocho enfermeros, que los guía en la oscuridad con sus lámparas hasta el escenario, donde les ponen sobre su ropa una bata de cirugía y luego son llevados a sus respectivas sillas. Una vez dispuesto el público en las doce sillas, los enfermeros se desplazan y se sientan frente al escenario dejando las lámparas encendidas sobre su regazo.

Frente al público se encuentra una mesa que se ilumina poco a poco, también una silla al costado derecho se enfoca lánguidamente. Silencio total. Las luces anuncian la presencia de algo, pero nada se ve. Al lado izquierdo de la mesa a unos metros de distancia se percibe la presencia de una mujer. Se oyen sonidos de pasos que cruzan. Se escucha el ladrido amenazante de un perro, también el cacareo de una gallina. Al otro lado de la mesa se percibe la presencia de otra mujer. Se oye el eco de unos pasos que dan idea de un pelotón que atraviesa. De debajo de la mesa surge una figura masculina, El Hacedor inicia su salida. Oscuridad total. El Hacedor se ubica de pie dando la espalda al público, frente a los enfermeros.

La mujer del lado izquierdo con atuendo de cocinera camina hasta la mesa, lo mismo hace la otra de la derecha que lleva un libro en sus manos y se sienta en la silla que está dispuesta a ese lado de la mesa.

La Cocinera levanta de un lado la sábana-mantel que cubre la mesa, le hace un dobléz, luego hace lo mismo del otro lado. Debajo de la

mesa, en un entrepaño, se observan elementos de cocina: una fuente, una cacerola, una tabla de cocina, un cuchillo, un termo, una espumadera, unas pinzas, un plato, un tenedor, varios recipientes con verduras, condimentos, una maleta. La Cocinera toma la maleta y va hasta El Hacedor la pone a sus pies. Luego regresa a la mesa y sigue sacando los demás elementos, acomoda la estufa sobre la mesa, hace lo mismo con los demás objetos, uno a uno.

La cocinera prende el fogón y pone sobre este una cacerola, vierte aceite en ella. El Hacedor abre la maleta del lado izquierdo de la mesa, comienza a sacar los objetos que están allí, los va acomodando lentamente sobre la mesa, preparando un altar. La Lectora lee: “Plan de dieta alimentaria del Hospital San Juan de Dios, Santafé, 1790”, autor Estela Restrepo Zea (hace un ademán de que es ella). Abre el libro y lee, a la vez La Cocinera abre el termo y vierte agua caliente sobre una fuente, La Lectora desprende la hoja que ha terminado de leer y la entrega a la Cocinera, quien la mete dentro del agua caliente. (Hoja1) Lee: **La cantidad y calidad del alimento dado en tiempo y hora debida contribuyen en gran parte a la curación de las enfermedades;**

(Hoja 2) **y de poco servirá que el médico cure metódicamente al enfermo, si le falta el debido alimento, si tomare sobrados o fuese contrario a su enfermedad.**

(Hoja 3) **Para recuperar las fuerzas perdidas: un cuarto de gallina, dos onzas de carnero, otra de garbanzos, una de arracacha, dos turmas, todo en puchero.**

(Hoja 4) **Una taza de dos onzas de pan, dos cucharadas de miel harán la comida del mediodía.**

(Mientras se produce la lectura, la cocinera sigue recibiendo las hojas y va metiéndolas en el agua, luego las saca y hace bolsitas con ellas y las rellena con ingredientes que La Lectora ha mencionado – arracacha, garbanzos, gallina, pan, arroz, albahaca– que tiene en varios recipientes, las ata con una cuerda de limoncillo y dice):

Daré tu corazón por alimento. Tanto dolor se agrupa en mi costado, que por doler me duele hasta el aliento.

Un manotazo duro, un golpe helado, un hachazo invisible y homicida, un empujón brutal te ha derribado.

No hay extensión más grande que mi herida, lloro mi desventura y sus conjuntos y siento más tu muerte que mi vida.

Lectora: (lee y pasa las hojas leídas a la cocinera que las sigue introduciendo en la fuente. (Hoja 5) Lee: **Dieta Rigurosa: Dos ó**

tres onzas de arroz, bien cocinado, y desleído en ocho o diez vasos de agua más o menos. Alterándolo con las hierbas suculentas medicinales que el genio de la enfermedad pida.

(Hoja 6) Añadiendo en 24 horas una o dos tacitas de panatela, o de gelatina de arroz o de maíz blanco, que aquí llaman colada, si fuese necesario, según las fuerzas del enfermo, y estado de la enfermedad.

(Hoja 7) En la declinación de la enfermedad se debe alargar un poco más la mano, a esta dieta.

(Se repiten las acciones de La Cocinera y La Lectora, mientras El Hacedor continúa disponiendo el altar con los objetos que saca de la maleta. Se oye ladrar un perro. La Cocinera dice:)

Ando sobre rastros de difuntos, y sin calor de nadie y sin consuelo. Voy de mi corazón a mis asuntos.

Temprano levantó la muerte el vuelo, temprano madrugó la madrugada, temprano estás rodando por el suelo.

No perdono a la muerte enamorada, no perdono a la vida desatenta, no perdono a la tierra ni a la nada.

En mis manos levanto una tormenta, de piedras, rayos y hachas estridentes, sedientas de catástrofes y hambrientas.

Lectora: (Hoja 8) Lee: **Sin embargo que esta dieta es muy laudable; los humores de los habitantes de este país propenden muchísimo menos a la alcalescencia,**
(Hoja 9) **y que tanto por los alimentos, como por la bebida usual de la gente popular se inclinan más a la acrecencia.**

(Hoja 10) **Soy de dictamen que la dieta se pueda componer de caldo de pollo tierno, con las hierbas medicinales que la Providencia socorre al país, frescas, y succulentas todo el año.**

(Hoja 11) **No pocas veces sucede que el cariño indiscreto de algunas personas conocidas de los enfermos en los hospitales,**

(Hoja 12) **les mueve a conducirles tales socorros alimentarios como aguardiente o chicha, siempre con el perjuicio de su salud y recta convalecencia**

(Se repiten las acciones de La Cocinera y La Lectora, mientras El Hacedor continua disponiendo el altar con los objetos que sigue sacando de la maleta. Se oye el cacareo de la gallina. La Cocinera dice:)

Quiero escarbar la tierra con los dientes, quiero apartar la tierra parte a parte, a dentelladas secas y calientes. Quiero minar la tierra hasta encontrarte y besarte la noble calavera y desamordazarte y regresarte.

Lectora: (Hoja 13) Lee: **En la declinación de las enfermedades agudas, y fiebres continuas, quedado el estómago incapaz de inmutar alimentos sólidos, será preciso mantener las fuerzas del enfermo, y nutrirlo por grados.**

(Hoja 14) **No se debe extrañar en cuanto al chocolate su aplicación a las raciones, porque a muchos enfermos conviene medicinalmente para reparar la masa sanguínea y vivificar los espíritus.**

(Hoja 15) **Pareciera superfluo el uso de la miel, no siendo este comestible dañoso a muchos convalecientes, estando su uso universalmente establecido se debe dar**

en la cantidad prescrita, porque a muchos pacientes les ayudará en sus desganos y a los demás le servirá de regalo.

(Se repiten las acciones de La Cocinera y La Lectora, mientras El Hacedor continuará instalando el altar hasta el momento en que termine, entonces saldrá silenciosamente. Se oye ladrar al perro. La Lectora cierra el libro. Lee en el respaldo del libro:) **Tal vez la única salida que nos queda es rescatar el fuego civilizador, para recordar cuál es el verdadero significado de nuestra existencia.** (Deja el libro sobre la mesa. Se levanta y sale)

Se repiten las acciones de La Cocinera, una vez terminado el armado de las bolsitas, las fríe en el aceite caliente. Cuando termina este proceso, toma tres bolsitas y las acomoda en tres platos diferentes, les vierte miel y se ubica frente al altar. Pone un plato frente a la foto que El Hacedor erigió. Saca de su bolsillo dos fotografías que acomoda dentro del altar, pone un plato con comida frente a cada uno. Mientras desarrolla la acción La Cocinera dice:)

Volverás a mi huerto y a mi higuera: por los altos andamios de las flores pajareará tu alma colmenera de angelicales ceras y labores. Volverás al arrullo de las rejas, de los enamorados labradores.

Alegrarás la sombra de mis cejas, y tu sangre se irá a cada lado disputando tu novia y las abejas.

Tu corazón, ya terciopelo ajado, llama a un campo de almendras espumosas mi avariciosa voz de enamorado.

A las aladas almas de las rosas del almendro de nata te requiero, que tenemos que hablar de muchas cosas, compañero del alma, compañero.

Toma la botella de aguardiente que está en el altar y sirve una copa que acomoda frente a una de las fotos. Toma la botella de vino que está en el altar y sirve una copa que acomoda frente a una de las fotos. Toma la botella de agua que está en el altar y sirve una copa que acomoda frente a una de las fotos.

La Cocinera recoge uno a uno los elementos que están sobre la mesa y fueron utilizados en la preparación de la receta y los coloca debajo, en el entrepaño, como estaban inicialmente. Acomoda en el centro de la mesa dos bandejas con las doce bolsitas restantes, y el libro en el extremo derecho de la mesa, deja caer el mantel-sábana de ambos lados, da cuerda al carrusel que está en el altar, camina hacia atrás de cara al altar. Antes de salir dice:) **Yo creo que uno se muere con sus muertos. Eso es el duelo.**

Las luces se apagan, solo queda un rayo de luz sobre el libro. Se escucha la música del carrusel. Los enfermeros que se acercan al

escenario. Dos de ellos toman las bandejas de las bolsitas y las ofrecen a los asistentes, otros dos ofrecen vino, aguardiente y agua. El sonido del carrusel lenta y suavemente se empieza a mezclar con el sonido del vallenato “Obsesión”* de Sergio Amaris, interpretado por Estrellas Vallenatas, el volumen sube cada vez más junto con la luz. Dos enfermeros se ubican en los extremos del escenario con canastos de mimbre para que los asistentes depositen su bata, y los otros dos abren las puertas para indicar la salida.

***Obsesión**

Qué dice tu mirada
qué cosa extraña tus ojos tienen
cuando miro tu foto
una rara obsesión me detiene

Dios mío, tú que eres el creador
de todas las cosas bellas
que hay en el mundo
por qué no escuchas hoy mis peticiones

hiciste médicos pa' todos los males
pero por qué no creaste uno
que pueda curar un mal de amores

yo quisiera que la Tierra girara al revés
para hacerme pequeño y volver a nacer

y no tener que volver a extrañarte
ni en tu fotografía mirarme
ni llevarte fundida en mi pecho
como si fueras parte de mí

Barranquilla, ciudad de cantores
de vallenatos y de acordeones
ella adorna tus calles, decíle
que le deseo que sea feliz

que la última canción que compongo

que no creo volver a enamorarme
pero dime cómo hiciste, negra
pa' olvidarte de mí

La gente me critica
porque ahora ya no soy parrandero
con tu partida, negra
siento más frío, muero en silencio

cuida bien mis retoños
porque tú sabes que yo los quiero
Dios mío dame fuerzas
pa' continuar con este canto

recuerdo un mes de octubre tu cumpleaños
te juro que trato y no he podido
buscar el remedio para olvidarlo

yo quisiera que la Tierra girara al revés...

que la última canción que compongo
que no creo volver a enamorarme
pero dime cómo hiciste, negra
pa' olvidarte de mí

Epílogo

He convocado a mis muertos en este Festín. Les he agradecido y ahora los cedo. Ellos se van por el río, en la barca de Caronte, y yo río en la orilla.

Me quedo con mi don para cocinar y me entrego a la ética del don. Para que otros, y yo con ellos, celebremos la vida en tiempos de precariedad. Y de guerras.

Me dispongo a la vida: Salir a hacer la compra, caminar por la Séptima, comprar el pan en El Cometa. Pedir un tinto en la Normanda. Ver pasar el tiempo. Pedirle a Mechis que me sirva un aguardiente. Sentirse sola de nuevo. Lo que pone en ruta un proyecto es lo que agujerea el alma. Doblar por la Décima, pedir el ascensor, descargar la compra, prender la estufa, pelar las papas, llorar...la sensación de cargar un cuerpo, servirse un vino, leer los titulares del periódico, ver dormir los gatos, encender la tele, hervir agua, dormir un rato, orinar. Sentirse sola de nuevo. Un vértigo desplazándose... la nuca agarrada al sufrimiento, tener fe, buscar la fe, hurgar la fe, empiyarse, arrancar un pedazo de pan. Pensar en la fe. Poner a lavar ropa. Encender un Marlboro. Creer en la fe. Sorber el consomé.

Necesitar la fe. Llorar. ...las cosas no tienen olor, no tienen sexo. Pero su ordenación lógica a veces también está partida por la falta, justamente, de aliento afectivo. Tener miedo. Subirle a la radio. Asegurar el cerrojo de la puerta. Subirle a tres al termostato de la nevera. Ponerse las medias térmicas. Abrir un libro. Hacerse un té. Mirarse en el espejo del baño. Tener fe. Intentar leer. Sentirse sola nuevamente. El sol parece que tuviera una mirada. Apagar la alarma del despertador. Acostarse un rato. Encender la tele. Mirar por la ventana. Lavar los pocillos. Intentar escribir. Tener fe. Comerse los cueritos de las uñas. Hacerse una trenza. Ordenar los zapatos. Odiarse. Amarse. Mientras tanto el espíritu siembra su fósforo. El espíritu está seguro. Tiene un pie bien apoyado en este mundo. Sintonizar a Monk. Servir agua a los gatos. Dormir un rato. Sentirse sola nuevamente. Cocinar con los amigos. Abrir Facebook. Cocinar para los amigos. Leer a Doris Lessing. Sudar. Tocar. Oír. Oler. Sentir. Soy boca, que se abre para llorar riendo. Reír llorando. Gritar y susurrar y orar.

Oración:

Que la Normanda no huela a nuestro tinto de la tarde. Que le pueda quitar geografía al amor. Que el dolor atraviese pero no inmovilice. Que lllore sin ahogo. Que el perdón invada. Que el sueño y los sueños vuelvan. Que los astros y los espíritus conspiren. Convoco la luz y la noche. Que todos mis muertos me acompañen. Que las entrañas de La Tierra me posean. Que duela pero que no sufra. Que mi cuerpo actúe como lo hacían mis ancestros. Que la transmisión del saber en

el tiempo llegue a mi inconsciente en imagen de supervivencia. Que por el amor de dios, los diamantes Damian Hirst me exhorten. « ¡Qué importa mi compasión! ¿No es la compasión acaso la cruz en la que es clavado quien ama a los hombres? Pero mi compasión no es una crucifixión.» Que me sepa sola. Que no me sienta sola, estado sola. Que no haya miedo de estar sola. Que el alimento me transforme. Que la verdad sobre dios no sea mi problema. Que el cuerpo me importe. Que la risa y lo prodigioso me habiten. ¿Habéis hablado ya así? ¿Habéis gritado ya así? ¡Ah, ojalá os hubiese yo oído ya gritar así! No quiero tener más miedo de dios. No quiero un dios. Quiero fe en la vida y en La Tierra. Rehacerlo todo, empezar de nuevo, sin maldecir o maldiciendo en paz. Yo amo a quien no quiere tener demasiadas virtudes. Una virtud es más virtud que dos, porque es un nudo más fuerte del que se cuelga la fatalidad. Que encuentre una razón para estar acá. Que venga mis vencidos. Que encuentre el camino trenzado del alimento y la vida, del ayuno y la muerte. ...Es preciso tener todavía caos dentro de sí para poder dar a luz una estrella danzarina. Que vomite mis demonios transformados en cualidades estéticas, sensoriales, vitales, formales. Que tragando lento me devoré la vida. Y tú, primer compañero mío, ¡descansa en paz! Bien te he enterrado en tu árbol hueco, bien te he escondido de los lobos. Pero me separo de ti, el tiempo ha pasado. Entre aurora y aurora ha venido a mí una verdad nueva. ¡Que mis animales me guíen!»

Referencias

- Alto Nivel. Estilo de vida. Los champagnes más caros del mundo.
<http://www.altonivel.com.mx/los-champagnes-mas-caros-del-mundo.html>
- Artaud A. *El pesanervios*.
- Bourriaud N. (2008). Estética relacional. En: <http://www.eric-reyes.com/references/bourriaud001.pdf>
- Cocina y vino. Curiosidades sobre el oro comestible.
<http://cocinayvino.net/gastronomia/espacios-gourmet/1814-curiosidades-sobre-el-oro-comestible.html>
- Cixous, H. (2006). *La llegada de la escritura*. Buenos Aires. Amorrortu.
- economista.es. El libro más caro del mundo. 25 de julio de 2008.
<http://ecodiario.economista.es/libros/noticias/673343/07/08/El-libro-mas-carodel-mundo-cuesta-153-millones-de-euros.html>
- Esquivel L. (1989). *Como agua para chocolate*. Prólogo de Lourdes Ventura. En: <http://www.librodot.com>
- Fo, D. (1998). Misterio bufo. Con la colaboración de Franca Rame. Ediciones Siruela, 1998. En: http://www.bsolot.info/wp-content/uploads/2011/02/Fo_Dario-Misterio_bufo.pdf ; <http://losdependientes.com.ar/uploads/ij4b1I5b63.pdf>
- Gómez Jattin, R. Príapo en la hamaca. Poeticous:
<http://www.poeticous.com/raul-gomez-jattin/priapo-en-la-hamaca?locale=es>
- Hamilton R, Todolí V. (2009). *Comida para pensar, pensar sobre el comer: una reflexión sobre el universo creativo de Ferran Adriá, la cocina de vanguardia y su relación con el mundo del arte*. Actar. Barcelona.
- Heinlein R. Tiempo para amar (1973). En:
<http://www.bibliocomunidad.com/web/libros/Heinlein,%20Robert%20A%20-%20Tiempo%20para%20amar.pdf>

- Heine H. http://es.wikipedia.org/wiki/Heinrich_Heine
- Hermanos Zuleta. Letra de *Se equivocó* de los hermanos Zuleta, disponible en Musica.com: <http://www.musica.com/letras.asp?letra=804922>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Porcelana_de_Meissen
- <http://www.dtlux.com/dolcevita/gastronomia/articulo/sabor-intenso-de-italia-aceite-diadema>
- <http://www.elsiglodedurango.com.mx/noticia/306132.breves.html> Breves. Marzo 22 de 2011.
- http://www.lafleca.com/pdf/fleca_cast.pdf
- <http://www.trufamania.com/las-trufas.htm>
- Kavafis, K. (2011) Tomado de: <http://urvasi.webs.com/Konstantinos%20Kavafis-Itaca.pdf>
- Nancy, J-L. (2003). *Corpus*. Arena libros. Madrid.
- Nietzsche, F. (1883-85). *Así habló Zaratustra*. Prólogo (pp.3-13). Las nuevas y viejas tablas de la ley. (121-134) <http://www.enxarxa.com/biblioteca/NIETZSCHE%20Asi%20hablo%20Zaratustra.pdf>.
- Nietzsche, F. (1888). *Ecce Homo*. Disponible en: <http://elartedepreguntar.files.wordpress.com/2009/06/nietzsche-friedrich-ecce-homo.pdf>
- Nietzsche, F. (1882). *La ciencia jovial*.
- Soler, F. 2009. *La Habana, encanto y seducción*. <http://www.myguiadeviajes.com/2009/03/la-habana-encanto-y-seducion/>
- Recetas de chocolate <http://pasionchocolate.blogspot.com/2007/11/madeline-au-truffle.html>
- Terrasa D. Laeso, la isla de la sal de Dinamarca. <http://canalviajes.com/sobre/dinamarca/>