

[Cuaderno azul] Tijeretazos [Postriziny]

## MENÚ DE NAVIDAD

Roland Topor

### ENAMORADOS DESENAMORADOS

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



### EL BOBO ADORNADO

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



### MAMÁ A LAS ROSAS BLANCAS

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



### GUARDA FORESTAL AL VINO DE MADEIRA

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

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



## SESOS DE MOLINERA

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

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

Tijeretazos [Postriziny]  
Una revista de literatura y cine  
[www.iespana.es/tijeretazos](http://www.iespana.es/tijeretazos)  
[tijeretazos@inicia.es](mailto:tijeretazos@inicia.es)

[Cuaderno azul] Menú de navidad, de Roland Topor