

La invitación

Un complejo rito de sociedad



Emilio Cuenca Ruiz
Margarita del Olmo Ruiz

LA INVITACIÓN

UN COMPLEJO RITO DE SOCIEDAD

El acto social que debería ser más emotivo, por su carga de generosidad, familiaridad, confianza y estima, es “la invitación”.

La invitación debería significar el reforzamiento y consolidación de un vínculo personal amable y limpio.

Por desgracia no siempre es así, y en la mayoría de las ocasiones, un acto de tal calibre, sólo sirve para poner al descubierto nuestras desidias y egoísmos.

La invitación puede ser de diferente naturaleza y estar sustentada en las más diversas actividades, costumbres y aficiones del ser humano. Puedes ser invitado, o invitar tu: a montar a caballo, a un paseo campestre, a un partido de tenis, a contemplar un espectáculo, a un viaje, a bailar, a participar en una organización de ayuda social, a una ceremonia religiosa, a ejercer una militancia política, a leer un libro, a presenciar una exposición de arte y mil cosas más que son susceptibles de relacionar a las personas.

Pero la mayor carga de significado que presenta la palabra “invitación” es cuando se refiere a la inclusión personal en actividades de carácter gastronómico y manducatorio, es decir, cuando la base fundamental de la actividad a la que has sido invitado es comer y beber. Es la invitación que más contentos nos pone, porque activa nuestros instintos más primitivos todavía no superados.



Así podemos determinar, que para la mujer y el hombre, en general, la invitación que más agrada es la que promete buenos y exquisitos manjares. Aunque luego está todo aquello que define el ágape como un motivo para hablar, lucir trajes y joyas, cotillear, despellear al prójimo, informarte de mil asuntos, cerrar buenos negocios, etc.; pero eso sí, comiendo y bebiendo. No conocemos a nadie que para influir en la decisión de una persona que pueda favorecerle en una actividad especulativa, le proponga correr por el monte, jugar al parchís o asistir a una función de teatro; y si alguien lo hace, el programa de encuentro finaliza con un buen almuerzo o cena.

Es así, que nos vamos a referir solamente a la invitación gastronómica, tratando de analizar algunas perspectivas y peculiaridades que presenta este complejo y complicado prisma.



María Victoria se dispone a vestir la mesa para sus invitados

Para que una invitación de este carácter resulte óptima, el anfitrión ha de ser generoso, buena persona, sencillo, gustarle agrandar, no perseguir ningún fin oculto, ser buen conocedor de las artes de la cocina y de la mesa y ser un zampón; única clave, esta última, que le permitirá entender el apetito de sus invitados y sentirse feliz y complacido viendo engullir todo el material que se pone sobre la mesa. Te animará a comer y a beber; te ofrecerá otras alternativas fuera del menú que quizás te agraden más y se mostrará disgustado y preocupado si no demuestras interés por las viandas que te presenta.

Todo lo anterior se refiere al supuesto anfitrión ideal, espécimen casi desaparecido, aunque todavía podemos encontrar algunos raros ejemplares con verdadero y genuino pedigrí.

El invitado debe distinguirse por su comportamiento impecable, educado y acompañado en todo momento por manifestaciones de gratitud y moderación, no dejándose llevar por el instinto depredador.

Sobre todo, hay que poner sumo cuidado cuando la invitación se realiza en la casa de una persona modesta.

Las personas modestas suelen compensar sus complejos de pobres con demostraciones de excesiva generosidad. Lo hacen de verdadero corazón y están encantados de hacerte ver que dentro de su precariedad son capaces de ponerse al más alto nivel: los tacos de jamón y queso son más gordos; los platos cocinados, cargados con todo lo mejor, te abruman; la lista de bebidas de todo tipo, que ponen a tu disposición, es interminable, y el acoso personal al que te ves sometido para que comas y comas hasta reventar, es a veces insostenible.



Las personas modestas suelen mostrar excesiva generosidad

No obstante, de todas estas exhibiciones de opulencia, debes tener en cuenta que es muy posible que sobre la mesa se haya puesto el condumio que esa familia precisa para subsistir unos cuantos días, y si no te atracas, empujando a los demás a seguirte en el exceso, todo aquello servirá para satisfacer las necesidades domésticas durante una semana. Los anfitriones habrán salvado su orgullo y su economía y el invitado será recordado con estima y simpatía.

Todas estas circunstancias se dan en casos extremos, pero lo habitual en este tipo de invitaciones está en las antípodas; sobre todo si es una persona muy acomodada la que ha organizado el ágape.

Si eres invitado a comer en la casa de un rico y quieres quedar como un señor, no comas, sacia tu apetito en tu casa antes de ponerte en camino hacia el lugar del evento. Esto no es ninguna “coña”, es tan viejo como la vida misma, y así lo recomienda San Pablo en su primera epístola a los Corintios, Capítulo II, Versículo 34: “*si fueres convidado a un ágape, come en tu casa antes de asistir*”. Luego, allí, realizarás un simulacro de comida. Quedarás como una persona refinada, distinguida y muy europea, pues la persona rica e “importante” te invita para mostrarte sus lujos, su magnanimidad y sus riquezas; pero no para que te las comas “mamón”.

Si comes lo que te ofrecen, pasarás a los anales de la historia de esa casa como un glotón inmisericorde e impresentable; serás criticado y despreciado y esa mala nota de villano troglodita no lograrás borrarla nunca.

Pero si este mismo anfitrión “importante” es invitado a tu casa, es decir, a la casa de un pelanas, para demostrarte lo campechano y condescendiente que es con un tipejo como tú, atracará tu frigorífico, desvalijará tu despensa y se comerá y beberá todo cuanto encuentre a su paso; eso sí, dejando claro y haciéndote saber que lo hace como un gran favor a tu persona.

Quedarás conmovido ante tanto honor y soñarás con los titulares de sociedad cuando se propague la noticia de que don fulano ha visi-



Mesa de un rico. Mucho paripé y poco condumio

tado tu casa y te ha dejado el perrnil de bellota más mermao que el porvenir de un saharauí; aún sentirás la tentación de hacer un sustancioso caldito con el hueso y mandárselo a su casa con una nota de agradecimiento.



Un rico te dejará el perrnil así en el primer envite

No obstante, aunque no fuera el caso, lo prudente, en casa ajena, si no es de la familia, es conveniente presentarse ya comido, como lo dijo el de Tarso y realizar el simulacro, pues, por lo general, a nadie le gusta ver como los invitados comen y beben a su costa.

Luego está el asunto del regalito, detalle, o presente que es de buena educación obsequiar a los anfitriones cuando eres convocado a una casa para participar en una reunión de carácter culinario.

El regalito debe ajustarse a las preferencias del anfitrión: un libro, un CD, flores naturales, una botella de vino o cava, un buen foie o unos dulces. Si se trata de un anfitrión algo rural, quizás sea más apropiado acudir con un cesto de pimientos, un pollo vivo de corral o un saco de cebollas.



Menos mal que Pepa no sacó su regalito; ahora, en su casa, junto a los suyos, pondrá un broche digno a su velada.

Cuando se trata de un anfitrión algo “jeta”, si acudes con un obsequio que se come o bebe sin necesidad de ser manipulado, resérvalo dentro de tu automóvil y si compruebas sobre la marcha que aquello que has llevado será lo poco bueno que comas o bebas, sácalo cuando esté avanzada la comida.

Si esto no ha sido necesario y la invitación ha sido satisfactoria, muestra tu regalito al final como un presente para la casa; siempre y en cualquier caso, pidiendo disculpas y alegando olvido.

Pero si el condumio ha sido demasiado escaso y ves a los comensales expresando manifestaciones de satisfacción y hartura, y por tanto, aún con tus tripas cantando, no ves la posibilidad de que se vaya a compartir tu obsequio, no lo saques. Más tarde, solo o acompañado, lejos de aquella fábrica de anorexia, pon un broche digno a tu velada y sacia con él tu apetito.

EL REGALITO

Esto del regalito, aunque parece un asunto muy simple es de una gran complejidad y a veces se pueden provocar situaciones no deseadas.

Recordamos una cena que se ofrecía a un grupo de personas en una casa cuyo anfitrión presume de poseer una reconocida relevancia social.

Uno de los asistentes, que estaba recién llegado de un viaje por Oriente Medio, anunció que contribuiría a la cena con alguna cosilla comprada en aquellas lejanas tierras, que aportaría un marchamo de degustación exótica.

Los anfitriones habían cuidado todos los detalles con generosidad, pero la categoría de las viandas quedó pulverizada cuando el invitado viajero puso sobre la mesa una lata de “a kilo” de caviar Beluga iraní.



Caviar Beluga iraní

El problema no estaba en la sensación de pobreza que presentaba el menú que había sido preparado, frente a la soberbia magnitud gastronómica de aquel delicado manjar. El asunto era más grave, pues en aquella casa con pretensiones aristocráticas, donde se había vestido una mesa con mantel de encaje veneciano, vajilla de porcelana de La Cartuja del XIX; cubertería de plata, tarjeteros de oro y finísimo cristal de Bohemia, carecían en su ajuar de recipientes apropiados para servir tan distinguida delicatessen; y, lo que era peor todavía, tampoco disponían de cucharillas de nácar, instrumento indispensable para conseguir que el sabor de las apreciadas huevas no quede desvirtuado por el ligero toque de ferretería que dejan las cucharillas metálicas.



Cucharada de caviar

El alarde de magnificencia, desplegado en aquella casa, había saltado hecho añicos por una aparente bobada, y la reputada fama de sus anfitriones había quedado a la altura de unos catetos pueblerinos. Quedaba demostrado que no estaban preparados para alternar en una sociedad de *elite*.

SORPRESA!

En una invitación pueden presentarse los contratiempos más inesperados y estúpidos, pero que son lo suficiente dañinos para arruinar una celebración.

Habíamos estrenado cocina y convocamos a unos amigos a nuestra casa, donde demostraría mi pericia con un arroz al horno.

Qué decir del sumo cuidado que puse al elegir los ingredientes: arroz bomba de Calasparra, atún rojo de almadraba, bogavante, almejas de carril, azafrán manchego, un buen fondo de caldo de morralla, aceite de Sierra Mágina, etc.

El horno, al igual que la cocina, era de estreno y lo conecté para que fuera tomando temperatura mientras dejaba en la cazuela de barro todo a punto para su cocción.



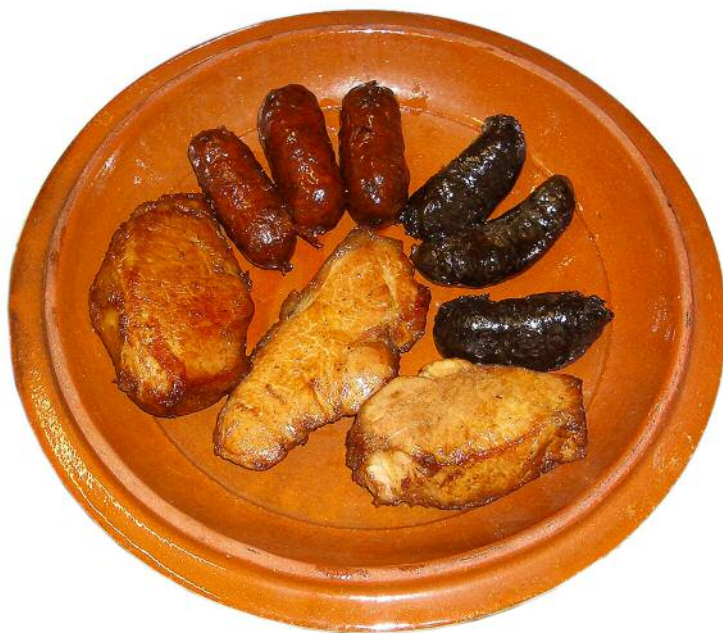
Arroz con bogavante

Cuando se calentó, aprecié que desprendía un ligero olor a plástico y no le di mayor importancia, pues el horno lo estaba utilizando por primera vez y era lógico que saliera aquel olor a electrodoméstico nuevo.

Introduje la cazuela con el arroz, puse el temporizador y me ausenté de la cocina para atender a nuestros invitados que, inocentemente, desconocían la sorpresa que les aguardaba.

Cuando calculé que estaría el arroz volví a la cocina y comprobé que aquel olor raro se hacía más persistente. Apagué el horno, saqué el arroz y lo dejé reposar durante unos minutos.

Cuando los comensales vieron el aspecto que presentaba la cazuela se deshacían en frases elogiosas, y sus papilas gustativas destilaban jugos sin recato.



Delicatesen de la orza

El arroz fue servido y, al probarlo, sentimos como si la refinera de Puertollano se hubiese instalado en nuestra garganta. No era que el horno fuese nuevo. Una boquilla de baquelita que se ajusta a una abertura practicada en la puerta para evacuar el vapor del agua y los gases, se había quedado en el rincón de una bandeja, achicharrándose e impregnando aquel arroz maravilloso de un sabor horrible.

No sabía si romper en sollozos, si estampar la cazuela del arroz contra el horno traicionero o sujetarme, serenarme y buscar una solución rápida.

La condescendencia de nuestros amigos fue evangélica y la desagradable situación quedó a salvo a base de huevos fritos, chorizos y lomos de la orza, ¡Casi mejor!

EL VINO DEL ANFITRIÓN

Otro capítulo importante en esta actividad social, que son las invitaciones, es el vino.

Hoy estamos viviendo un verdadero auge de los vinos calificados con Denominación de Origen y otros llamados de Autor y de Pago, que nos empujan a imbuirnos en su sorprendente mundo.

Todos pretendemos entender un poquito de vinos, pero parece que hay personas que no enterándose de que va este asunto, quieren hacerte ver que el vino de un euro que han puesto sobre la mesa es una rara maravilla de la naturaleza conseguida por el pariente de un vecino que conoce al primo del cuñado de un bodeguero de no sé qué pueblo de La Rioja.

Ante una situación similar recomendamos fingir una dolencia hepática para poder zafarse de introducir en el cuerpo aquel caldo de dudosa calidad e imprevisibles consecuencias.



Si algún amigo fantasmón dice tener estos vinos en su bodega que te los enseñe. ¡A que no!

También tenemos al entendido auténtico, que mientras intenta que te envenenes con un vino de garrafón, te va enumerando los grandes vinos que tiene en su bodega, recitándote el nombre de las personas a las que invita a degustarlos. Tu, mientras lo escuchas, ves como aquel individuo, que dice ser amigo tuyo, está dejando traslucir la opinión de imbécil y desarrapado que tiene de ti, o su consideración por tu persona, a la que no concede más categoría social que la que injustamente supone a un pobre desafortunado inmigrante subsahariano sin papeles.

INVITACIÓN DE SOBAQUILLO

La práctica más inteligente y democrática es la invitación que se practica en la Comunidad Valenciana. Se denomina “invitación de sobaquillo” y consiste en que cada invitado se persona en la casa del anfitrión con su tartera y su bebida, y allí se le facilitará un plato y una copa.

En la mesa del anfitrión come cada cual sus filetes empanados, su tortilla de patata, su bacalao con tomate, o su pollo al ajillo. Todos felices y contentos en un ambiente cordial; y aquí paz y después gloria.

LA FAMILIA

La invitación más desenfadada, con garantía de poder hacer el “Carpanta” con mayor libertad, es la invitación familiar; siempre y cuando el familiar anfitrión no sea un “cuenta garbanzos” o un pobrecito que vive con la paga asistencial.

La familia te conoce desde siempre, están hartos de cantar y repetir en su intimidad tus defectos y debilidades humanas, los que tienes y aquellos que imaginan; y partiendo de esta premisa, puedes desenvolverte con la mayor libertad: comer y beber sin conocimiento, chuparte los dedos; dejar limpio el plato, la sartén o la cazuela a fuerza de pan y muñequilla. Y si te quedas con hambre aún te puedes levantar, entrar en la cocina, coger unos huevos del frigorífico y montarte un reconstituyente supletorio.

No tendrás que reír los chistes estúpidos, ni andar consultando el diccionario cada vez que deseas expresar una opinión.

Políticamente saben de qué pie cojeas y quiénes son tus cantantes y tu equipo de fútbol favorito.



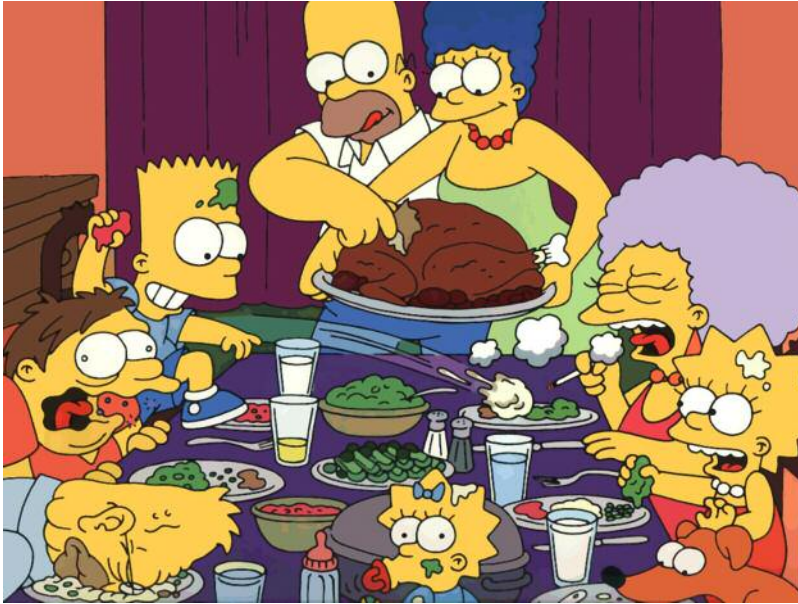
Gambas plancha para comer en familia cogiéndolas con los dedos y chupándolas con deleite

No tienes que andar con ningún disimulo y podrás comer relajado y confiado de no salir al día siguiente en el tablón de anuncios por algo que hayas dicho o hecho; todo quedará en familia.

Podrás presentarte sin regalito, levantar la voz en algún momento, reír a carcajadas, cantar y dormirte en un sillón después de comer: todo quedará en familia.

Si tú eres el anfitrión, no te preocuparán las críticas y no te quitará el sueño el protocolo, ni la situación que deberás asignar a los invitados en la mesa.

Elegir los vinos no será ningún problema; y cuando pasen las horas y te sientas cansado, podrás echarlos a la calle y llamarles “plastas” en la cara; todo, absolutamente todo, quedará en la familia.



Comida familiar

ADVERTENCIA

No quisiéramos desanimar a nadie, pero las invitaciones de las que somos objeto, con frecuencia pueden atender también a otros motivos que nada tienen que ver con la verdadera amistad.

Puedes ser invitado para distraer o cuidar de los niños; para que des conversación a la abuelita; para que lleves la comida o la bebida; para que aportes tu habilidad en la cocina; para que friegues los platos; para que limpies la casa; como animador socio-cultural; para pedirte dinero; para pedirte un empleo; porque eres gracioso; porque tocas la guitarra; porque tocas otras cosas; porque tienes buena presencia; porque hueles bien; porque eres famoso; porque eres rico; para que hagas de taxista con otros invitados; porque eres un político que maneja un presupuesto; porque eres un imbécil; o porque serás el protagonista de la “*Cena de los idiotas*”.

INVITACIONES Y ANÉCDOTAS

**Ayer convidé a Torcuato,
comió sopas y puchero,
media pierna de carnero,
dos gazapillos y un pato.**

**Doile vino y respondió:
“Tomadlo por vuestra vida
que hasta mitad de comida
no acostumbro a beber yo”**

Nicolás Fernández de Moratín

En el transcurso de nuestra vida hemos sido protagonistas, bien como actores principales o secundarios, de un buen número de anécdotas ocurridas por motivos vinculados a invitaciones gastronómicas y también hemos conocido otras anécdotas de la misma índole, ocurridas a parientes y amigos.

Aunque las anécdotas gastronómicas casi siempre van marcadas por unos matices esenciales que les confieren un carácter cómico, motivan diversas reacciones anímicas, que pueden ir desde la tragedia a la irritación pasando por la alegría y la divertida sorpresa. También las hay terroríficas, aunque, por suerte ni nosotros ni nuestros conocidos hemos tenido que padecerlas. Y como no, también se dan anécdotas gastronómicas vinculadas a situaciones obscenas, pornográficas, delictivas e incluso inhumanas.



Lo que se zampan algunos Torcuatos

EL NIÑO Y EL ALDEANO

Sin lugar a dudas, las anécdotas gastronómicas más frecuentes, más graciosas y que menos deterioro psicológico y de amistad causan entre las personas, son aquellas que surgen por tener obligatoriamente que comer o quedarte sin comer; en ambos casos, forzados por las circunstancias que desencadenan el comportamiento de niños, ancianos y getas.

Como ejemplo del primer caso, la situación anecdótica surgida por una malograda comida, no encontramos otra más oportuna que aquella vivida en casa de unos parientes de mi madre, historia que ha sido y será relatada dentro del entorno familiar generación tras generación.

Aquellos parientes de mi madre que vivían en una aldea de Albacete, recibieron un buen día la visita de un amigo tratante de ganado.

Aquellos aldeanos hospitalarios manifestaron al visitante sus deseos de invitarle a comer, aunque todavía quedaba un buen trecho de mañana. El amigo aceptó complacido y junto al cabeza de familia (mi bisabuelo) permaneció sentado frente al fuego del hogar que alegraba la cocinilla, charlando y tratando de arreglar aquel mundo miserable que ellos vivían en La Mancha de principios del siglo XX. Entre charla, buenos tientos al porrón y alguna que otra tajadilla de tocino frito, observaban como se iba pergeñando el arroz que habían de comer, pues aprovechando la visita darían vacaciones a las cotidianas gachas.

En las trébedes posaba una gran sartén donde se fueron depositando los trozos de un conejo de monte y de un pollo del corral que habían mandado sacrificar en honor del invitado.

Un gañán entraba en la cocina con unos caracoles serranos que había cogido el día anterior mientras pastaban las ovejas, para añadirlos al sofrito, que se completaba con unos ajos, tomates maduros, ñoras (pimientos secos), unas habichuelas y hojas de laurel.



Arroz caldoso con pollo de corral y caracoles serranos que aportan un agradable sabor a tomillo y otras aromáticas

La euforia del tratante amigo iba creciendo en proporción a la intensidad del aroma que invadía la cocina y no digamos cuando le añadieron el agua al sofrito y todo cocía al ritmo que marcaba aquel fuego lento de brasa de cepa vieja.

Los jugos se hacían persistentes en la boca, las tripas del amigo anunciaban, con sonoras manifestaciones, la buena nueva de aquél arroz que ya escurría desde una fuente sobre la sartén y, para colmo de felicidad, anunciaba la cocinera que le añadiría al tiempo del arroz, unas costillitas y unos trocicos de lomo de la orza, además del consabido azafrán.

Chup chup, chup chup. ¡Qué maravilla! Aquello era el espectáculo nunca visto.

El arroz se acercaba al punto y la mesa se había dispuesto bien provista de algunas hogazas de ese pan denso por dentro y tostado y crujiente por fuera, que troceaban con la navaja.

La sartén se retiraba sobre el suelo para que el arroz reposara unos minutos.

Había llegado el momento soñado; el ama de casa (mi bisabuela) daba la voz de llamada para que acudieran todos los miembros de la familia y una vez sentados alrededor de la mesa comenzarán a servir los platos de arroz.

En la cocina entró, un poco mohíno, el pequeño de la casa, una criatura gordica y rechoncha, de unos seis años de edad, al que el visitante quiso complacer con un comentario elogioso.

El niño parecía no responder al cumplido y su padre le instó a comportarse con simpatía. ¡Ramoncico hijo! Haz una gracia para que la vea este señor.

Ramoncico, rojo de vergüenza, al ver como le observaban todos los concurrentes, con su dedito en la nariz, reculaba mientras movía la cabeza de derecha a izquierda, y con esta mímica elemental y universal manifestaba su negativa a ejecutar una absurda parodia.

El padre aseguraba al visitante (quien no quitaba el ojo del arroz mientras se deleitaba inhalando el aroma seductor), que su hijo era realmente gracioso y a renglón seguido persistía en su empeño. ¡Ramoncico, hijo! Haz algo para que vea este señor lo gracioso que eres.

Insistió el padre varias veces hasta que Ramoncico, dominando su timidez, salió corriendo dispuesto a ejecutar la gracia.

Ante la mirada atónita del amigo tratante, Ramoncico le asestó tal patada a la sartén del arroz, que el invitado solo pudo degustar los chorretones que le habían salpicado y escurrían por su blusón negro, y que él se apresuraba a recoger con su dedo índice para llevarlos a su boca.

Ramoncico, en el centro de la cocina, brincaba de alegría porque creía haber complacido a su padre con aquella gracia, que a pesar de su corto conocimiento, intuía que había sido grandiosa.

El padre permaneció unas horas compungido por no haber sabido calibrar las consecuencias que iba a infligir aquel potrillo manchego.

Este hecho, verídico, ha pasado a los anales de la historia familiar como “la gracia del primico Ramón”.

UN ROSTRO DE HORMIGÓN ARMAO

De ¡Tierra trágame! fue la anécdota que vamos a relatar.

Un político de Guadalajara invitó a cenar a su casa a un famosísimo escritor y a su esposa.

Los anfitriones, simpáticos y generosos, colmaron a los invitados con todo tipo de manjares hasta que consideraron que prolongar la aparición de nuevas viandas sobre la mesa podría ser excesivo, y era más prudente pasar a los postres.

Aún así, como el escritor tenía fama de ser bastante zampón, se le ofreció una perdiz escabechada como remate y colofón; perdiz que comió con sumo placer.

Terminada la cena, el egregio escritor pidió un rotulador y sobre su servilleta escribió una dedicatoria para el anfitrión, en la que hacía constar la enorme satisfacción que le había producido aquella cena singular, que, además, había sido regada con los vinos y licores de más alto aprecio en nuestro país.

Unas semanas más tarde, el político y su esposa recibieron una invitación para asistir a una cena en la intimidad en la casa de aquél escritor; suponían que era en justa correspondencia al ágape memorable.



Perdiz en escabeche

Llegado el día, el político y su esposa fueron recibidos en la casa del escritor y, tras recogerles el regalito con el que se presentaron, fueron conducidos a la preciosa bodega, situada justamente debajo del salón, estancia ésta que puede visualizarse a través del techo de cristal de la bodega.

En torno a la mesa se habían reunido los dos matrimonios más otra pareja amiga de ambos.

Pasados los primeros momentos de saludos y agradables frases de cortesía, se disponían a degustar unas cositas que había sobre la mesa: una tortilla de patata, el contenido de una lata de sardinas y una botella de vino.

Comenzó el picoteo, se sirvió vino y la reunión transcurría alegre y distendida; ji ji; ja ja; ji ji, ja ja.



Tortilla española de patata y lata de sardinas

La esposa del escritor que atentamente atendía a los invitados, tomó la botella de vino que fue escanciando sobre los vasos hasta llegar a la esposa del político, quien educadamente y dispuesta a realizar un alarde de moderación, había tomado tan solo un pinchito de

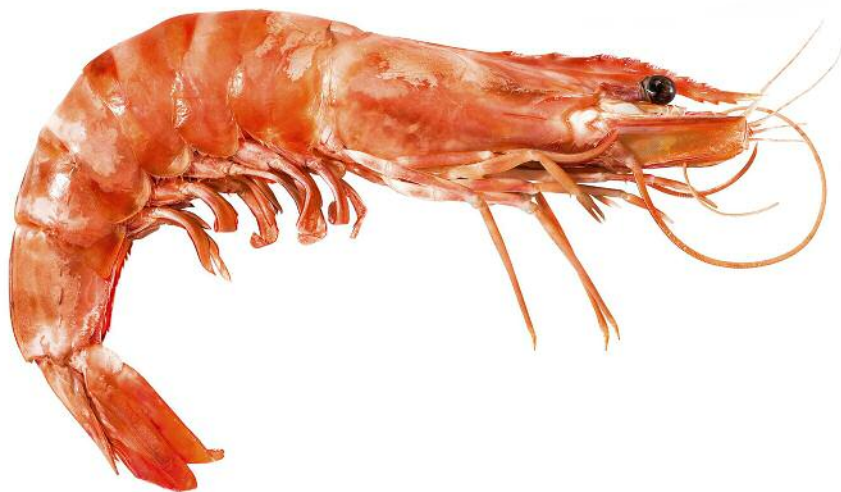
aquella tortilla y en consecuencia rogó no se le llenase el vaso, aclarando que no era un desprecio, solo deseaba reservarse para la cena.

Pronunciada esta última frase se hizo el silencio en la bodega. La pareja amiga se miraron espantados entre sí, la sorpresa y el estupor se respiraban en el ambiente y aquella situación permaneció unos instantes que se hicieron eternos, hasta que la esposa del famoso escritor y anfitriona de la casa, con una forzada sonrisa respondió: ¡Querida!, ¡Ésta es la cena!



La esposa del político, persona educada, prudente y amable donde las haya, quedó conmovida, pero nunca sabremos si la conmoción fue ocasionada por el mal trago o por ver la cara dura que algunas personas exhiben con tanta naturalidad.

La culpa, según terceras personas, fue de la pareja amiga, por no advertir al político como se las gastaban en aquella mansión, donde en una cena de cumpleaños, de tiros largos, se les sirvió, de plato fuerte, un langostino cortado en sentido longitudinal.



Receta muy elegante para invitados distinguidos:

Se toma un langostino, se cuece, se despoja de cabeza, se limpia y se le practica un corte en sentido longitudinal. Abierto en canal y con la carne interior sobre un gran plato a modo de mariposa (que así parece un langostino más contundente), se sirve adornado con una ramita de perejil y un pegotito de salsa rosa.

En el momento de servirlo presumirás de haber sido el mismo Carlos Arguñano en persona quien te proporcionó esta exclusiva receta. Alabarán tu pericia y agradecerán tu amistad. ¡Toma ya!

EL GURÚ Y SU PECADILLO

En el transcurso de una invitación pueden surgir anécdotas verdaderamente simpáticas, como aquella que nos ocurrió con un conocido gurú que imparte la más genuina mística oriental.

Todo comenzó en el transcurso de un guateque que ofrecía una amiga.

Yo comía sin reparar en la cantidad de colesterol que depositaba en mis arterias: una rajita de chorizo por aquí, otra de salchichón por allá, una salchicha envuelta en bacón por acullá... y así transcurría aquella agradable reunión hasta que fui delicadamente amonestado por este amigo gurú, quien puso en mi conocimiento los parabienes de una dieta vegetariana que él seguía a pies juntillas desde hacía muchos años para fortalecer su mente, su espíritu y su cuerpo. ¡Una verdadera maravilla! Aseguraba el amigo gurú.

Transcurrió el tiempo, y con motivo del cincuenta aniversario de la publicación del libro “Viaje a la Alcarria”, asistimos a un acto que se celebraba en el castillo de Torija.

Terminado el acto, se sirvió un refrigerio en el interior del recinto y como la asistencia era muy populosa y el recinto parecía quedarse pequeño, salimos a la calle, donde vimos que el alcalde de Torija, Miguel Ángel García Bravo, había montado un chiringuito para obsequiar a sus amigos y a cuantos quisieran acercarse.

Por allí vimos, con agrado, que corría buen material, pero la verdadera sorpresa fue cuando encontramos entre los concurrentes a nuestro amigo el gurú vegetariano que castigaba con vehemencia y sin compasión una fuente de jamón ibérico.

¡Amigo! ¡Pecador! Le llamamos. Él, sin inmutarse, seguía haciéndose uno con el jamón, como el pequeño saltamontes, y todo cuanto conseguimos que dijera fue: ¡Por favor! ¡No comentéis este pecadillo mío! Y siguió a lo suyo.

Este caso nos lleva a considerar la fuerza que poseen algunas delicatessen, capaces de doblegar la voluntad del gurú más impertérito.

Pensando en trasladar esta experiencia a una aplicación práctica, nos preguntamos: ¿Qué habría ocurrido en las guerras de Afganistán, Irak y Siria si en lugar de lanzar la primera bomba inteligente hubiesen sido bombardeadas las ciudades con un millón de jamones ibéricos, tres millones de quesos manchegos, diez millones de

perdices en escabeche, trescientos millones de litros de aceite, leche, yogur, zumos de frutas y doscientos millones de hogazas, que valorado todo en su conjunto equivaldría al coste de esa primera bomba inteligente?

Esto sí sería una demostración de poderío y una acción revolucionaria de vanguardia para abordar la liberación de un país esclavizado, hambriento y machacado. Este tipo de bombardeos debería ponerse en práctica ya, asiduamente, y sobre todas las poblaciones hambrientas de la tierra.



**Arma de última generación para acabar con el hambre en el mundo
y las guerras**

BIBLIOGRAFÍA

— CUENCA RUIZ, Emilio y OLMO RUIZ, Margarita del: *Nuestra Cocina*. Nueva Alcarria. Guadalajara, 2006. Recetas y un compendio de 35 capítulos sobre enología, ciencia, historia, arte, etnografía, mil refranes y anecdotario de nuestra cocina. Recetas del Chef alcarreño **David Guerrero**. Con 443 fotografías en color. Los platos españoles y sus fotografías son de **Jesús Cuenca Ruiz**.