Entre fogones o la búsqueda de un nuevo espacio para la enseñanza/aprendizaje de la gramática en el aula de ELE

Ana Lúcia Esteves dos Santos
FALE/UFMG-APEMG]

> Los estudiantes de gramática aprenden a etiquetar, no a analizar, a captar la relación Que existe entre la forma y el sentido.
>
> No es que se sepa mal la gramática. Lo que sucede es que hay personas que no muestran el menor interés por el idioma. Creen que la lengua es una institución externa, que los gramáticos imponen sus reglas a los hablantes como si fueran legisladores o como si los principios de la gramática fueran normas de tráfico o de derecho mercantil. Es una opinión extendidísima. Es una pena que sean tan pocos, proporcionalmente, los que comprenden que las palabras no son el envoltorio de las ideas, sino el material del que están hechas. Para el gramático, la lengua es esto y mucho más. Es una aventura, un territorio que nunca acaba de explorar, pero que cada día conoce un poco mejor.
>
> [Ignacio Bosque. «El monje de las palabras». *Elpais.com* 19/04/07]

¿QUÉ PUEDEN TENER EN COMÚN GRAMÁTICA Y COCINA? ÉSTA ES LA PREGUNTA QUE SUBYACE A LA PROPUESTA DE ESTE TALLER

Para ser un experto en cocina hay que haber recabado información a través de lecturas y de prácticas sobre el tema, hay que aprender a hacer y a probar los platos, investigar y buscar los mejores ingredientes y los modos de preparación más adecuados para cada plato. Por otra parte, un *gourmet* es una persona que disfruta de lo que come y bebe; es alguien cuyo sentido del paladar está orientado a probar nuevas exquisiteces soñando con la posibilidad de placeres gustativos inolvidables.

Para ser un buen conocedor y apreciador de la gramática de una lengua, también hay que informarse sobre los fenómenos de la lengua, saber «catar» los mejores ingredientes y aprender a preparar los platos, sin olvidar la pizca de creatividad y personalidad que cada uno añadirá a las distintas «recetas gramaticales». Confiamos en que nuestra selección de ingredientes y nuestras sugerencias para degustar los platos les resulten una experiencia rica e interesante, como suele pasar en las buenas mesas donde los amantes de la gastronomía se reúnen para comer, charlar e intercambiar experiencias gustativas y en las cocinas de autor donde se gestan recetas originales o se adaptan las de la cocina tradicional a los nuevos hábitos alimentarios de las personas.

Los componentes de una receta de cocina son, básicamente, dos: ingredientes y preparación. A veces, se incluyen también el tiempo necesario a la preparación,

consejos o sugerencias de cómo se deben servir los platos, variantes posibles en los ingredientes y en la preparación de los platos y la cantidad de raciones.

Empecemos entonces. nuestra «ruta gastronómica» por la gramática del español. A lo largo de ella, probaremos algunos de los «platos» más emblemáticos de la gramática de lengua española: unos permiten variaciones, otros resultan de una combinación sencilla de ingredientes, otros muchos pueden tener distintas presentaciones, más o menos refinadas según los comensales a los que se les ofrezcan. Unos platos pueden ser más o menos contundentes, según los ingredientes y el tiempo que lleven en su preparación y se recomienda su consumo en determinadas estaciones del año más propicias a la digestión; así en nuestro itinerario gastronómico-gramatical encontraremos platos de invierno y platos de verano.

En este taller, para cada texto seleccionado, trabajaremos dos recetas: una de verano y otra de invierno. Además, si Uds. nos dan permiso, presentaremos algunas sugerencias de guarniciones para acompañamiento de los platos principales.

Dos palabras finales antes de poner manos a la obra: ¡Que aprovechen!

Texto 1

Apenas uno sale de Santiago, el paisaje se torna bucólico: potreros bordeados de álamos, cerros y viñedos. Al visitante le recomiendo detenerse a comprar fruta y verduras en los puestos a lo largo de la carretera, o desviarse un poco y entrar en los villorrios en busca de la casa donde flamea un trapo blanco, allí se ofrecen pan amasado, miel y huevos color de oro.

Por la ruta de la costa hay playas, pueblos pintorescos y caletas con redes y botes, donde se encuentran los fabulosos tesoros de nuestra cocina: primero el congrio, rey del mar, con su chaleco de escamas enjoyadas; luego la corvina, de suculenta carne blanca, acompañada de un cortejo de cien otros peces más modestos, pero igualmente sabrosos; enseguida el coro de nuestros mariscos: centollas, ostras, choros, ostiones, abalones, langostinos, erizos y muchos otros, incluso algunos de aspecto tan sospechoso que ningún extranjero se atreve a probarlos, como el erizo o el pícoroco, yodo y sal, pura esencia marina. Son tan buenos nuestros pescados, que no es necesario saber de cocina para prepararlos. Coloque un lecho de cebolla picada en una fuente de barro o Pirex, ponga encima su flamante pez bañado en jugo de limón, con unas cuantas cucharadas de mantequilla, salpicado de sal y pimienta; métalo al horno caliente hasta que la carne se cocine, pero no demasiado, para que no se le seque; sírvalo con uno de nuestros vinos blancos bien fríos, en compañía de sus mejores amigos.

[ALLENDE, I. *Mi país inventado. Dulce de leche, organillos y gitanas.* Buenos Aires: DeBolsillo, 2008 (8.ª edición), p. 32]

Receta de verano

Ingredientes: Artículos de 1.ª y 2.ª mención; artículo cero o ausencia de artículo.

Preparación: Examinar los sustantivos que aparecen teniendo en cuenta las siguientes preguntas:

¿Se acompañan o no de artículo? En caso afirmativo, ¿cuál? ¿Cómo interpretamos esa combinación artículo + sustantivo en cada caso?

¿Los sustantivos están en singular o en plural? ¿Se refieren a un elemento específico (a individuos o elementos de una categoría) o algo más bien genérico (a cualquiera de los individuos de la categoría a la que pertenecen)?

¿Hay alguna palabra en el contexto inmediato que «influya» en la selección de un determinado tipo de artículo?

¿Hay sustantivos que aparecen sin artículo? ¿Cómo los interpretamos? En relación a estos sustantivos, ¿qué es lo que interesa más: el concepto expresado por ellos o la realidad extralingüística a la que remite dicho concepto? analuciaesteves/entrefogones/ríodejaneiro/junio2008

Receta de invierno

Ingredientes: Todos los «se» que aparecen en el fragmento

Preparación: El ingrediente que entra en esta receta es muy versátil. Entra en la preparación de distintos platos y adquiere características distintas según el resultado final de cada preparación. Vamos a examinarlo detenidamente teniendo en cuenta las siguientes preguntas:

¿A qué elemento(s) de la oración se refiere «se»?

¿En qué persona gramatical está conjugado el verbo que aparece asociado a «se»?

¿Hay alguna situación en la que «se» + verbo pueden sustituirse por el mismo verbo conjugado en la 1.ª persona del plural?

¿Hay alguna combinación «se» + verbo que se puede interpretar como una oración impersonal, es decir, una oración en la que el narrador presenta lo que dice como algo con valor universal que no excluye a nadie?

Guarnición 1

A menudo considerado el alimento perfecto, el pescado es muy rico en proteínas, contiene pocos hidratos de carbono y es una gran fuente de vitaminas y minerales.

Aunque el argumento más persuasivo es la alimentación sana, ésta es sólo una de las muchas razones que hay para disfrutar del pescado. Es lo último en

comida rápida: por lo general, se vende preparado, se cocina en poco tiempo, y puesto que tiene menos tejido conjuntivo que la carne, apenas disminuye de tamaño. Es versátil y se presta a una amplia variedad de técnicas de cocina, como cocinado a fuego lento, al vapor, a la parrilla, frito, estofado, al horno, asado e incluso a la barbacoa.

Pruébelo con salsa, en ensaladas, con pasta o como base del risotto o pilaff. Ensártelo en una brocheta, mézclelo en un wok con verduras frescas o envuélvalo en un cucurucho de papel. Conviértalo en un pastel o en un paté, o disfrute de él sirviéndolo simplemente con unas gotas de limón y un poco de pimienta negra molida.

Explore la maravillosa variedad de pescado de mares y ríos. Comer más pescado: ¡una irresistible tentación!

***[Cocinar con pescado*. Madrid: Edimat Libros, 2002, p. 4. Texto adaptado]**

Guarnición 2

El congrio es un pez largo y estrecho, parecido a la anguila, de la cual se diferencia a simple vista por su mandíbula inferior más larga que la superior. Al igual que ésta, se trata de un pescado azul o graso. La mejor época para consumirlo es de noviembre a junio.

Se vende en rodajas y las mejores partes son las abiertas, más próximas a la cabeza. Quedan estupendas a la parrilla o en la cazuela guisadas. La parte de la cola es sumamente espinosa y da muy buen resultado para hacer sopas siempre que se hierva dentro de una malla fina o se cuele el caldo después.

También se vende en salazón. Admite el mismo tratamiento culinario que el bacalao y, como éste, necesita remojo.

Era pescado que transportaban los arrieros maragatos y que iban descargando a lo largo de su larga ruta, de manera que hay innumerables recetas para prepararlo. Nosotros le recomendamos esta receta, pues su gusto liga extraordinariamente con la ajadilla de ajo, piñones y perejil que lo acompaña.

CONGRIO A LA TÍA PASCUALA

Ingredientes: 4 rodajas de congrio, 1 vaso de aceite, 750 gr. de tomates maduros, 2 dientes de ajo, 1 rama de perejil, 1 puñado de piñones, 1 puntita de guindilla, sal y harina.

Paso a paso:

1. Escoger trozos de congrio de la parte alta o abierta. Sazonarlos con sal y pasarlos por harina. Sacudir ligeramente para que caiga el exceso.

2. Acercar una sartén al fuego con aceite y cuando esté caliente echar los trozos de pescado. Darles la vuelta para que se doren por igual.

3. Pasarlos a una cazuela de barro y en la misma grasa rehogar los tomates pelados y rallados. Condimentarlo con sal y guindilla.

4. Majar en un mortero los ajos, piñones y perejil. Volcarlo en la cazuela junto con el sofrito de tomate. Dar un hervor de 10 minutos.

***[Las mejores recetas de Con las manos en la masa*. Congrio de muchas formas. Selección 8. Madrid: SARPE, 1984, p. 722, 726-727]**

Texto 2

Se escogen 25 castañas grandes y bien maduras, se dejan remojar, después se mondan y se ponen a cocer en leche, cuidando de remover constantemente mientras se desbaratan. Enseguida se apartan del fuego, se acaban de deshacer con la cuchara y se pasan por un tamiz.

Si mi mamá me viera colando las castañas con tanto placer; no lo creería. Se pasó toda la vida reclamándome mi falta de interés en la cocina. Y no estaba muy errada en su apreciación, pero díganme ustedes, ¿a quién le iban a quedar ganas de cocinar después de haber deshebrado pollo durante dos horas su primer día de cocinera? Fue un día en que mi madre estaba muy enferma. Yo, como toda adolescente de doce años de edad, creía que podía lidiar con facilidad con todos los problemas del mundo entero, cuanto y más de la cocina. Pero para no apantallar mucho a mi familia, elegí un menú de lo más sencillo: sopa de fideos y unos simples tacos de pollo. Claro que si hubiera sabido que los fideos no se tenían que desdoblar en crudo y que el pollo se deshebraba después de cocido y no antes, me hubiera ahorrado mucho tiempo y esfuerzo, pero, ¿cómo lo iba a saber? Había pasado mi niñez de lo más feliz, jugando entre mis cinco hermanos varones, muy lejos de la cocina.

En esa época dichosa lo único que alteraba mi tranquilidad eran mis obsesiones. Cuando me daba por algún juego, ¡me daba en serio! No paraba hasta dominar la técnica y ser la mejor de toda la colonia. (..) El problema fue cuando me dio por el amor. ¡Uy!, para qué les cuento. Practicaba día y noche. En poco tiempo y muchos novios se puede decir que no había otra que supiera besar, abrazar y acariciar como yo. (...)

Mis amigas me dejaron de hablar, mis hermanos no se diga, y mi mamá murió de pena.

¡Bendito sea Dios!, digo yo, porque así la pobrecita no tuvo que ser testigo del mal trato que la sociedad me daba. No podía salir ni a la esquina sin exponerme a todo tipo de agresiones y ofensas. Fue entonces cuando me dio por encerrarme donde no entraran mis hermanos, o sea, en la cocina. Y como no tenía otra cosa que hacer, me dio por la cocinada. La verdad no me llevó tiempo el adquirir gran maestría en la técnica para freír, batir, pelar, cortar, cocer y adornar todo tipo de alimentos, pues servían para esto todos los reflejos ante-

riormente aprendidos. Imaginaba que jugaba al yo-yo mientras batía claras, o que jugaba a las canicas con los frijoles cuando les quitaba las piedras.

[ESQUIVEL, L. *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina. Soufflé de castañas.* Madrid: Ollero & Ramos Editores, 1998, p. 107-109]

Receta de verano

Ingredientes: Usos de *muy* vs. *mucho*

Preparación: Retirar todos los «muy» y «mucho» que aparecen y colocarlos en la siguiente tabla observando con atención a qué casilla corresponde cada ejemplo. A continuación responder a las preguntas:

Muy + adjetivo	Muy + adverbio	Mucho después de verbo	Mucho que acompaña sustantivo y es variable

1. ¿Hay alguna casilla que ha quedado vacía? ¿Hay alguna casilla con más ejemplos que otras?

2. Observando los ejemplos del fragmento,¿para qué sirven «muy» y «mucho»?

3. ¿Qué diferencia hay entre «muy/mucho» y «tan/tanto»? En el 2.º párrafo aparece «tanto placer». ¿Sería posible en este caso sustituir «tanto» por «mucho»? ¿Por qué?

Receta de invierno

Ingredientes: valores y usos de imperfecto y pluscuamperfecto de subjuntivo; «si» como neutralizador de información en oraciones condicionales irreales e hipotéticas.

Preparación: Localizar las oraciones que empiezan por «si». Examinarlas con especial atención a los siguientes elementos:

¿Qué forma verbal aparece asociada a «si» en cada caso?

¿Cuál es la forma verbal que aparece en la 2.ª oración?

¿A qué/quién se refieren las oraciones encabezadas por «si»? ¿Se está informando algo a través de estas oraciones? ¿Cómo las interpretamos?

Guarnición 1

Ahí metida días y noches inventando platillos, obviamente me dio por comer. No se crean, no es nada fácil comer con propiedad y buena técnica, pero yo lo logré. Parece mentira, pero mientras más comía y más gorda me ponía, más afecto de la gente recibía. Bueno, el caso es que sin querer di con la actividad de más éxito y reconocimiento dentro de la sociedad. Tengo un restaurante que está siempre lleno. Todos mis ex - novios concurren a él con todo y sus familias, pues tengo la ventaja de que gracias a mi descomunal gordura, nadie siente celos de mí, «la gorda Pérez». Soy la tía preferida y toda mi familia viene a gorronear cada que puede. Soy en conclusión, la millonaria más gorda del país. Así, ¿quién no va a cocinar con gusto? Y como no soy nada egoísta les voy a terminar de pasar los secretos del postre que más fama me ha dado, el soufflé de castañas:

En una cazuela honda se mezclan 50 gramos de mantequilla fresca, un cuarto de leche hervida y dos cucharadas de harina, hasta que se disuelven perfectamente bien. Aparte, se baten un huevo entero y 115 gramos de azúcar en polvo. Cuando el azúcar está disuelta se añaden seis yemas, el puré de castañas y la mezcla de harina y leche. Después de bien incorporados estos ingredientes, se les añaden seis claras batidas a la nieve. Por último se unta una budinera con mantequilla, se vacía en ella la mezcla y se le hace cuajar en baño María.

Eso es todo, disfrútenlo sin congoja alguna, pues ya vieron que engordar terriblemente no es el fin del mundo y tal vez sea, por el contrario, el comienzo de otro.

[ESQUIVEL, L. *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina. Soufflé de castañas.* Madrid: Ollero & Ramos Editores, 1998, pp. 110-111]

Guarnición 2

Los primeros años de mi vida los pasé junto al fuego de la cocina de mi madre y de mi abuela, viendo cómo estas sabias mujeres, al entrar en el recinto sagrado de la cocina, se convertían en sacerdotisas, en grandes alquimistas que jugaban con el agua, el aire, el fuego, la tierra, los cuatro elementos que conforman la razón de ser del universo. Lo más sorprendente es que lo hacían de la manera más humilde, como si no estuvieran transformando el mundo a través del poder purificador del fuego, como si no supieran que los alimentos que ellas preparaban y que nosotros comíamos permanecían dentro de nuestros cuerpos por muchas horas, alterando químicamente nuestro organismo, nutriéndonos el alma, el espíritu, dándonos identidad, lengua, patria.

Fue ahí, frente al fuego, donde recibí de mi madre las primeras lecciones de lo que era la vida. Fue ahí donde Saturnina, una sirvienta recién llegada del campo, a quien cariñosamente llamábamos Sato, me impidió un día pisar un

grano de maíz tirado en el piso porque en él estaba contenido el Dios del Maíz y no se le podía faltar al respeto de esa manera. Fue ahí, en el lugar más común para recibir visitas, donde yo me enteré de lo que pasaba en el mundo. (...) Fue ahí, pues, donde atrapada por el poder hipnótico de la llama, escuché todo tipo de historias, pero sobre todo, historias de mujeres.

Más tarde, tuve que salir, me alejé por completo de la cocina. Tenía que estudiar, prepararme para mi actuación futura en la sociedad. La escuela estaba llena de conocimientos y sorpresas. (...) En esa época, me sentía tan superior a las pobres mujeres que pasaban su vida encerradas en la cocina. Sentía mucha lástima de que nadie se hubiera encargado de hacerles saber, entre otras cosas, que el Dios del Maíz no existía. Creía que en los libros y en las universidades estaba contenida la verdad del universo. (...) No había mucho tiempo que perder, mucho menos en la cocina. (...)

(...) El retorno a la cocina no me fue tan fácil. Yo quería que mi hija conociera su pasado, comiendo lo mismo que yo había comido en mi niñez. Lo malo fue que ya no me acordaba de las recetas de la familia. Al principio, llamaba a mi madre por teléfono pero un día, apenada por mi falta de memoria, intenté recordar una receta por mí misma y fue así que descubrí que, efectivamente, como lo había sabido en mi niñez, era posible escuchar voces en la cocina. Oí con toda claridad a mi madre dictándome la receta paso a paso. (...) Y encontré que mientras preparaba la comida era realmente placentero contarle a mi hija las mismas historias que yo había escuchado frente al fuego. (...) Poco a poco mi integración a la cocina y a mi pasado se fue consolidando de tal manera que llego el día en que me descubrí impidiéndole a Sandra pisar un grano de maíz porque en él estaba contenido el Dios del Maíz.

[ESQUIVEL, L. *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina. En torno al fuego*. Madrid: Ollero & Ramos Editores, 1998, p. 15-20. Texto adaptado]

analuciaesteves/entrefogones/ríodejaneiro/junio2008

Texto 3

En su novela *El amor en los tiempos del cólera,* el colombiano Gabriel García Márquez pone esta extraña respuesta en boca de Fermina Daza cuando Florentino Ariza le propone casamiento: «Está bien —le dice—, me caso con usted si me promete que no me hará comer berenjenas». Cincuenta y tres años después —luego de haberse casado con otro, tener hijos y enviudar—, Fermina accede, finalmente, a consumar con Florentino aquel amor postergado. Dispuesta a celebrar a fondo esas nupcias tardías, baja a la cocina del barco *Nueva Felicidad,* en el cual viajaban, y prepara allí un plato que inventa en ese mismo momento. Florentino no sólo lo devora con la fervorosa pasión que sienten los amantes satisfechos, sino que lo bautiza —con el ánimo cada vez más caldeado— «Berenjenas al amor».

Ese acto de amor culinario perpetrado por Fermina no era solamente una muestra de cariño... Aunque no lo dice, García Márquez sabe que la berenjena forma parte de la misteriosa, antigua farmacopea afrodisíaca, capaz de hacer remontar el fervor de los amantes remisos... o de aquellos que están fatigados por el amor frecuente... Y si Fermina se atreve, es porque a su edad ya no puede temer que la aviesa acción de las berenjenas la despoje, muy a su pesar, de los convenientes pudores que deben conservar las jóvenes esposas aun en los momentos de mayor delirio conyugal.

(...) Desde la Edad Media los amantes lerdos fueron agasajados con suculentas berenjenas asadas... o guisadas con jengibre, que es cuando alcanzan su mayor poder dionisíaco. (...) Las brujas de Flandes —más perversas que las perversas brujas de Macbeth— destilaron en su tiempo un licor de berenjena que las esposas echaban a gotas en el vino de sus maridos para que no se durmieran mientras ellas se quitaban las numerosas ropas y se acostaban en cueros, que es como se usaba en esas épocas.

La abuela de García Márquez (Tranquilina Iguarán Cotes) solía contar al pequeño Gabo historias fantásticas de brujas, filtros y hechizos. (...) Tranquilina le hablaba de ciencias antiguas e inciertos milagros producidos por los ajos y las berenjenas. Eran relatos llenos de artificios, de mágicos sucesos que deslumbraban a todos. Menos —claro está— al severo abuelo, el coronel Nicolás Ricardo Márquez Mejía, que solía decirle al pequeño: «No hagas caso de las cosas que cuenta, son creencias de mujeres». Pero Gabo no siguió, por suerte, al errado consejo: el modo de fantasear de la abuela, su mundo de supersticiones y aparecidos —el realismo mágico, en síntesis— están enteros, recreados por la pluma del artista, en la novela *Cien años de soledad*, publicada en 1967, cuando García Márquez tenía 39 años y todavía no sospechaba que iba a recibir el Premio Nobel en 1982.

[GONZÁLEZ, A. *Elogio de la berenjena. Anécdotas y recetas de cocina de gente muy famosa. Elogio de la berenjena.* Buenos Aires: Ediciones B, 2000, pp. 67-68]

analuciaesteves/entrefogones/ríodejaneiro/junio2008

Receta de verano

Ingredientes: acentuación de palabras terminadas en –ia/ias o –io/ios

Preparación: Retirar todas las palabras terminadas en –ia/ias e –io/ios. Observar si llevan acento gráfico o no. Para llegar a la regla según la cual llevan o no tilde, examinarlas de acuerdo con:

1. la posición de la sílaba tónica en cada palabra;

2. la relación entre las dos vocales que se combinan: ¿hay alguna que se pronuncia más intensamente que la otra o las dos forman una combinación equilibrada? ¿En qué situación la palabra recibe acento gráfico?

3. la comparación con el portugués: ¿sucede lo mismo con las palabras portuguesas terminadas en –ia o –io?

Receta de invierno

Ingredientes: Pero vs. aunque vs. sino; contraste entre adversativas y concesivas

Preparación: Examinar las oraciones en las que aparecen estos tres ingredientes: «pero», «aunque» y «sino», teniendo en cuenta las siguientes preguntas:

1. ¿Qué elementos de información cada una de las tres palabras pone en relación? Observa que siempre hay una idea de contraste entre ellos, es decir, con este tipo de oraciones lo que el narrador quiere dejar explícito es que al informar/mencionar uno de los dos elementos no ha perdido de vista el otro.

2. En el caso de «aunque», ¿cuál es el elemento más importante? ¿Por qué?

3. En los ejemplos con «pero», ¿hay un elemento que tiene mayor peso que el otro? ¿Por qué?

4. Y en el caso de «sino», ¿qué tipo de contraste se establece entre los dos elementos? ¿Qué operador lingüístico tiene que aparecer en la oración anterior a la introducida por «sino»?

Guarnición 1

En la cocina del barco en el que durmió por primera vez con Florentino Ariza, Fermina Daza —la demorada heroína de El amor en los tiempos del cólera, que tantos puntos de comparación tiene con la madre de Gabriel García Márquez— preparó este plato que despierta otros apetitos a medida que uno lo come. Se lavan y se cortan en rodajas seis berenjenas. Se les quita las semillas y se sumergen en agua salada durante quince minutos. Se escurren, se secan bien y se fríen en aceite muy caliente. Aparte, en una cacerola, se dora medio kilo de carne de ternera cortada en daditos y una cebolla en láminas muy finas. Se incorporan las berenjenas y cuatro tomates pelados y cortados en rodajas. Se le adiciona media taza de agua caliente y se sazona con una cucharadita de sal, media de pimienta de Cayena, media de canela y una pizca de nuez moscada. Se tapa la cacerola y se deja continuar la cocción a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas y la carne cocida. A último momento se echa en la cacerola media taza de garbanzos previamente cocidos, se revuelve para mezclar y se sirve bien caliente. Dicen que Gabo toma después una buena copa de ron. Pero no aclaran si es después de comer o de otra cosa... que en estas «pastrofias»* del realismo mágico todo es posible.

* El escritor y periodista Edelmiro Valdés llama «pastrofia» a cualquier cosa que sirva de comodín, siempre y cuando esté escrita. (Nota del autor)

[GONZÁLEZ, A. *Elogio de la berenjena. Anécdotas y recetas de cocina de gente muy famosa. Elogio de la berenjena.* Buenos Aires: Ediciones B, 2000, pp. 71]

Guarnición 2

BERENJENAS PICANTES EN RODAJAS

Preparación: 15 minutos + 15 minutos de reposo
Cocción: 10 minutos
Raciones: 4-6

Ingredientes:

2 berenjenas medianas (250 g cada una)
sal
1/3 taza de harina
2 cucharaditas de comino molido
2 cucharaditas de cilantro molido
1 cucharadita de chile en polvo aceite para freír
½ taza de yogur natural
1 cucharadita de hierbabuena fresca picada

analuciaesteves/entrefogones/ríodejaneiro/junio2008

Paso a paso:

1. Corte las berenjenas en rodajas de 1 cm de grosor; extiéndalas en una capa en una bandeja grande y cúbralas bien de sal; déjelas sudar durante 15 minutos, enjuáguelas y séquelas bien con papel absorbente.

2. Espolvoree la harina y las especias en un plato; pase por esta mezcla las rodajas de berenjena y sacuda la harina sobrante.

3. Caliente unos 2 cm de aceite en una sartén de fondo grueso; fríalas en tandas pequeñas durante 2-3 minutos por cada cara o hasta que se doren; escúrralas sobre papel absorbente.

4. Mezcle el yogur con la hierbabuena y sírvalo en salsera aparte acompañando a las berenjenas calientes.

[Salteados y guisos. Sartén. **Madrid:** H.Kliczkowski**-Onlybook, S.L., 2003, p.48]**

«No importa el tiempo que uno se tarde, pues en la cocina no hay tiempo perdido, más bien se recupera el tiempo perdido».

[Laura Esquivel – ***Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina. En torno al fuego.***

Madrid: Ollero & Ramos Editores, 1998, p.20]