

BAJEN EL VOLUMEN

Dedos amarillentos y restos de rouge en lo alto de las copas

POR CARLOS RIVAROLA. FOTOS DE ERNESTO GRASSO. Esta segunda selección musical caprichosa pero bien masticada, se cuece alrededor de la gula. A diferencia de la anterior, esta porción es para compartir.

Playlist

1. Ça dépend – Paolo Conte
2. Blue Velvet – Angelo Badalamenti
3. La vie en rose – Louis Armstrong
4. All Of Me – Sergio Pángaro y Baccarat
5. Que c'est triste Venise – Charles Aznavour
6. Non, je ne regrette rien – Edith Piaf
7. La chanson du Prevert – Serge Gainsbourg
8. The Flying Club Cup - Beirut
9. Le valse d'Amelie - Yann Tiersen
10. Homme - Brazilian Girls
11. Sentimiento pensamiento - Axel Krygier
12. Libertango – Grace Jones
13. The Simple Story – Feist & Jane Birkin
14. Wake Up Alone – Amy Winehouse
15. La cama – Tonino Carotone
16. Tu vuò fa l'americano – Adriano Celentano

Pensar en una buena cena con amigos para un viernes o un sábado por la noche puede ocuparnos varios días previos en la búsqueda de los detalles perfectos; y hasta puede mejorarnos la semana con esos recreos de ocio entre tarea y tarea.

La agenda de ese lunes maldito, esa agenda que al viernes llega siempre solo con la mitad de las actividades tachadas y la otra mitad circuladas como pendientes, mezclará esta vez –y en forma extraordinaria– horarios de reuniones con productos que comprar, acciones de las más diversas con listados de probables invitados, y obligaciones con distracciones casi en un mismo nivel de seriedad y expectativa. Y en esa mezcla sentiremos seguramente que nos aproximamos al verdadero sentido de la vida.

Así que de la misma manera en que decidiremos el menú indicado para esta nueva celebración de la lujuria, iremos desgranando la banda de sonido que debe acompañarlo.

Como el asunto va de Pollo al Curry con Papas Doradas, una especialidad de la casa que requiere de la más minuciosa pre-producción, elegiremos por azar al maestro italiano Paolo Conte para comenzar a desparramar sobre la mesada los ingredientes que necesitará la faena para convertirse en esa obra maestra con la que deseamos dejar a todos de panza llena y corazón contento.

Para cuando la tabla y el cuchillo empiecen a hacer justicia sobre las cebollas, el ajo y el lemongrass, una pieza de Angelo Badalamenti ya estará sonando. Y cuando la primera copa se llene a medias de un generoso Merlot, Louis Armstrong acompañará el primer sorbo.

La sartén caliente será regada con un buen chorro de un oliva extra virgen, y será el momento de marcar el pollo previamente trozado y despojado de su piel.

Nada mejor para esos 12 minutos de vuelta y vuelta, que matizarlo con un ecléctico trío de bellísimas melodías a cargo de Sergio Pángaro y sus Baccarat, Charles Aznavour y Edith Piaf, quienes pondrán una cuota de desequilibrio a la fritura y nos harán acabar con un beso salvaje la primer dosis de vino, que lentamente nos irá convirtiendo

en una especie de artista de la gastronomía amateur.

Es el momento de sacar el pollo dorado en todas sus partes y rehogar las verduras en ese mismo jugo. Y es entonces cuando aparecen Serge Gainsbourg y Beirut, para cumplir su parte, hasta que el ave vuelva al escenario principal. Con el pollo van unas cucharadas soperas de caldo de verdura que empiezan a irrigar la fusión, seguidas por las especias –anís en rama, canela en polvo, laurel, romero y mucho curry de la India– que súbitamente derramados sobre la superficie completa, comenzarán a impregnar el ambiente de un olor sólo comparable con el que emana del sexo más desenfrenado. Es la ocasión ideal para Yann Tiersen y Brazilian Girls. Es el momento del reposo, en el que los sabores se van haciendo amigos. La espera se matiza con otra copa de Merlot, y con una selección caprichosa a cargo de Axel Krygier y Grace Jones.

A esta altura, probablemente los invitados hayan llegado y estén hechizados con el aroma del ambiente, mientras abren otra botella para agilizar la lengua, y la espera.

Llega el momento de mover las piezas y agregarle el jugo de dos limones y el caldo necesario para que sólo se toquen y no se peguen. Ya es hora para que Feist y Jane Birkin a dúo amenicen la velada, mientras las papas cubiertas de pimentón dulce se preparan en el horno para ser las perfectas actrices de reparto.

Solo queda esperar que el manjar se optimice a fuego lento, y nada mejor para correrse de la cocina e iniciar una plática espirituosa, que apelar a la afrodisíaca voz de Amy Winehouse, para que la previa de esta bacanal sea todo lo cool que la imaginamos.

Con los comensales ya sentados a la mesa, Tonino Carotone levantando el ritmo, y ya transitando la tercera botella de vino, llenamos los platos de ese pollo calórico y amarillento, con papas crujientes y bien doradas. Contamos con la bendición de Adriano Celentano, que con su voz de perfecto anfitrión nos dice: “Señores, la mesa está servida”.

Bon appétit...

¡Ah! El postre corre por cuenta de ustedes. 🍷