

Hipotético Menú del Martes

Daniel H. Kanó

El salón debe ser fastuoso. De no menos de 50 metros cuadrados. Arquitectura modernista, no hay más sublime arte plástico que el modernista. Algunos vitrales extraídos de la Capilla del Rosario de Venecia de Matisse y más de Art Nouveau, adosados en las ventanas. En las paredes, obras de Arcibaldo a Warhol, pasando por Rembrandt, Botticelli, Copley, Goya, Pissarro (una que recuerde haber pintado), Picasso, Dalí, Klee, Kandinsky, Kupka, todo el Bauhaus, Pop Art, minimalismo y algo de contemporáneo que no entienda.

Luego la música. Un pequeño conjunto (ya que tener una orquesta en un comedor me parece de mal gusto), que interpreten desde Brahms a Ives. Además de otro que los releve con algo de jazz de New Orleans.

La mesa deberá tener 37 lugares, no más, no menos. Entre los invitados estarían, descendientes directos de Cayo Calígula (emperador romano enloquecido, cuya obsesión era acostarse con la Luna), del Marqués de Sade, de Li-Tai-Pe (poeta de la dinastía T'ang que murió ahogado cuando se bajó borracho de su barca a abrazar el reflejo de la luna en el mar), parientes de William Blake, etc.

Al sentarnos, los aperitivos ya deben de estar servidos... Fuentes de vino de Aviñón, cosecha 1881, año en que los impresionistas comenzaban a declinar.

Un vez que el aperitivo comienza a soltarnos las bocas, pediría un poco de atención golpeando suavemente mi cuchara contra una copa de cristal cortado... Y una vez que todos hubiesen interrumpido sus conversaciones, llamaría al acróbata, traído de Tailandia con un par de aplausos. Armado con dos flamígeros sables divertiría un poco a la concurrencia.

Después de una serie de acrobacias, y de degollar un par de gallinas negras, de formas impredecibles; un cálido aplauso de la multitud haría retirar al hombre para que trajeran la apertura.

Apertura: Un fino filete de tiburón de las costas del Atlántico. Acompañado de un ligero puré de patatas o chicharros, ambos cultivados con ese específico propósito por ermitaños de la China, que riegan sus cultivos con agua del Danubio rumano.

Una vez acabada la apertura, mandarían por las doncellas asiáticas, para que realicen ante mis invitados una serie de bailes eróticos... naturalmente, nunca sin dejar de servir vino, ni repartir habanos.

Una vez que nuestras bailarinas hayan deleitado a los comensales, las haría retirar y pediría que sirviesen el primer plato fuerte:

Primer Plato Fuerte: Filete de Vaca Sagrada de la India, con salsa de manzana importada de Mongolia, o queso cotagge extraído de las mismas Vacas Sagradas (esto dispuesto a discreción del invitado). Acompañado, por supuesto, del vino central.

Vino Central: El vino central consistirá en una rarísima clase de brebaje, realizado únicamente por una tribu semiextinta de África Central, que hace al machacar una fruta parecida a la frambuesa (la cual carece de registro en occidente), y se mezcla con alcohol y sangre de antílope, y por último, y esta constituye su característica más exótica: se deja reposar en barricas especiales, cuyo interior se haya forrado con los úteros de vírgenes sacrificadas en honor de un dios tribal carente de nombre que representa el silencio del cielo.

Una vez acabado el primer plato principal, ordenaría al conjunto interpretar algunas sonatas de Brahms, algunos cuartetos de Vivaldi, y para finalizar algunos conciertos de piano de Mozart o Chopin.

Después de esto, se llamaría a la entremesa, la cual serviría para aliviar el estómago después de tanta comida.

Entremesa: Huevos de Avestruz acompañados con vegetales orientales sazonados al gusto.

Para despertar de nuevo el apetito, se haría uso de algunas prostitutas rusas, a las cuales se les pagaría por adelantado... Naturalmente, cualquiera de los invitados sería provisto de la privacidad y precaución necesaria para hacer uso de los servicios de semejantes mercenarias solícitas de amor.

Una vez que cada uno de los comensales se halle satisfecho, se llamará al segundo plato fuerte.

Segundo Plato Fuerte: Fritada de jaguar. O búfalo americano a la parrilla. Acompañado con vegetales y salsa al gusto. De bebida se servirá vino central.

Una vez terminado el segundo plato fuerte, se haría llamar a una multitud de actores que tendrían la encomienda de poner en escena cualquier entremés de Cervantes, Molière, (o quizá alguna obra de Ionesco), que los invitados pidieran. Y para finalizar un performance, donde una mujer desnuda se arrastre, cubierta de pintura, sobre un lienzo, gritando; mientras el conjunto toca una versión larga de *In der Halle des Bergköings* (En el salón del Rey de la Montaña) de Edvard Greig.

Una vez que los actores son despedidos se llamaría al servicio a servir la salida.

Salida: Una ensalada cultivada y preparada en Vietnam, mandada a traer en el momento en que los comensales se sentaron a la mesa. Naturalmente todo el vegetal y la fruta de excelsa y exótica calidad. Todo ello acompañado de un plato de arroz que es producido por una cultura bárbara de Oceanía, cultivado grano por grano en el interior de una ostra. Y para finalizar, alitas de dodo clonado sazonadas al gusto.

Para relajarnos antes del postre, se organizaría el trámite de libertad de seis reos, los cuales se enfrentarían en la Ruleta Rusa... naturalmente se dispondrían todas las precauciones para que ninguno de los invitados saliese herido. El trato se basa en que aquel de los reos que muera, le concederá a los otros cinco, la oportunidad de ser libres.

Una vez que las emociones fuertes han pasado, se llamaría al postre.

Postre: Raspado hecho de nieve del Kilimanjaro y bendecida por monjes budista, diciendo que aquel quien la pruebe comprenderá las verdades del universo y manipulará su cuerpo a su antojo, haciéndose inmune al dolor. Aunque, si no desea éste último platillo, puede decidir también entre, helado sabor al gusto servido sobre una virgen desnuda. O bien, una taza de un exquisito café colombiano con leche de ballena blanca.

Despidiéndome de mis invitados les invitaría a quedarse todo lo quisieran. Por mi cuenta me retiraría a mis aposentos donde leería a Virgilio y dormiría como tronco.