

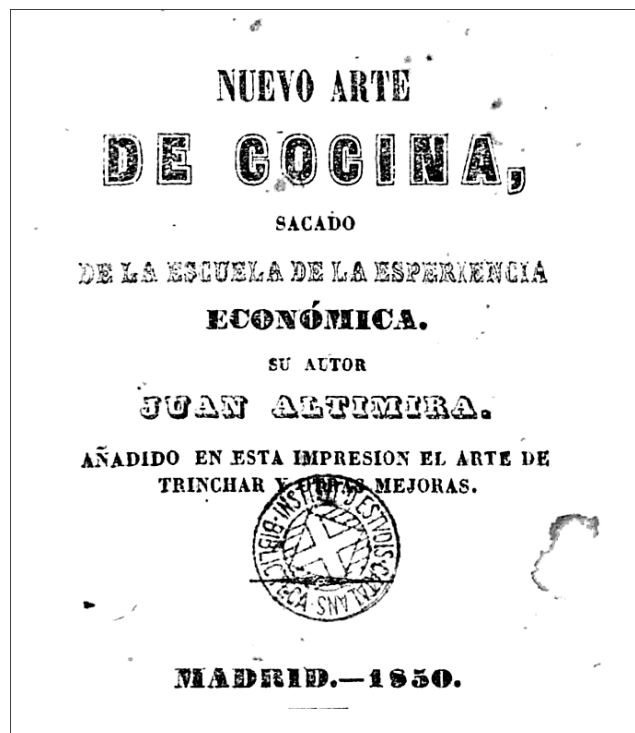
UN ARTE DE LA POESÍA

Antonio VIÑUALES y Carlos BLASCO

UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Hospitalidades.

El poema “Hospitalidad y alimentación” de *Hielo sangre* (2013) fue, como dije, el inicio de mis indagaciones respecto a los procedimientos compositivos de Ferrer Lerín. Este poema se había construido sobre fragmentos del [*Nuevo Arte de Cocina \(1745\)*](#) de Fray Raimundo Gómez, alias «Juan de Altamiras» (a veces también Juan Altamiras, Altimiras o incluso Altimira como reza en la hoja que adjunto).



Dada la filiación borgiana de nuestro autor, podríamos etiquetar esa labor —a nivel simbólico— como una «mala copia productiva», aunque esto carecería de interés además de arrojar un aspecto peyorativo; tampoco nos mueve, por otro lado, la mera identificación de esos fragmentos copiados o modificados del texto «original».

Tal como hice con “Lepus”, ofrezco a continuación su cotejo, mostrando en paralelo los dos textos, indicando esta vez entre corchetes las páginas de los fragmentos originales según la edición manejada (1994, Editorial de la Val de Onsera). Ahora bien, el origen de tres versos, precisamente las codas de las estrofas (verso duodécimo, vigésimo tercero y trigésimo sexto) resulta un misterio. En apariencia ajenos al original, y tras fracasar buscando alguna relación de significados con su predecesor culinario, enumero otros vínculos posibles para esos versos misteriosos:

- § Verso duodécimo: me inclino por pensar en una recreación fonética, métrica y de rima de dos sintagmas altamiranos, ambos ellos octosílabos. De tal guisa que del arte de: «quieres gastar igualmente [...] cuécelas con agua y sal», nos ha llegado como vestigio: «Viene Anselmo Londinense, autor de la [Biblia] interlineal».
- § Verso vigésimo tercero: tan solo conjeturar que al nuevo «Cuánto daña la tibieza al nutrirse de la Carne» solo se ha podido llegar, si es que se ha hecho desde su precursor, a partir de la receta del «abadejo con pebre» (p. 100), donde las carnestolendas y el daño del exceso de harina hacen su aparición.
- § Verso trigésimo sexto: sobre origen culinario no tengo hipótesis alguna. Si se trata de un vestigio de su texto primigenio como creo en lo tocante a los anteriores lo ignoro.

Así quedaría esta arqueología:

Nuevo arte de cocina de Juan de Altamiras (1745)

[41] rallarás pan y queso para cuarenta escudillas cuatro onzas de queso: cocerás yerbas, como son acelgas, lechugas y algunos livianos, y lo picarás todo en un puñado de perejil y acederas; todo el picado lo pondrás en la olla donde se ha de hacer la escudilla; con el queso, echarás pimienta, azafran, clavillo y canela; cuando estuviera la carne cocida la sazonarás de sal, azafran, pimienta porque tome color, echarás el caldo de la olla, donde están las yerbas, y lo pondrás á hervir: luego irás echando pan hasta que se tenga el cucharón,

[42] Dispón ocho libras de arroz, veinte de leche, seis docenas de huevos, otras seis libras de azúcar, dos onzas de canela; onza y media pondrás en infusion con agua en un pucherito tapado con papel bien doble; la media onza restante la tendrás, echa polvos con media libra de azúcar:

[42] tien

[43] de la harina sobre unos manteles: la leche que no esté agria, no te expongas á afrentarte.

[VII] Si la cocina no fuese bastante capaz, elegir en campo raso; pues por no haberlo hecho así, he conocido sofocarse un cocinero en semejante funcion.

[43] no ha de tener mucho de grueso, ni la olla rancio, sí solo carne y tocino.

[44] La escudilla de ayuno es de mas coste y mejor; pero si quieres gastar igualmente, sacarás esta mejor. Monda las calabazas duras, cuécelas con agua y sal,

Monda las calabazas duras, cuécelas con agua y sal, y cocidas las pasarás por un lienzo claro, de modo que se queden todas las venas, las pondrás en una almohada á escurrir por la noche, y á la mañana entibiarás la leche, haciendo cuenta con la cabeza, y á cada cántaro de leche pondrás ocho libras de miel,

[42] luego irás echando en la olla del burete, revolviendo de modo que no se trien.

[44] desatándolo todo, lo pondrás á fuego manso,

[75] si fuere tiempo de tomates, salen hien;

“Hospitalidad y alimentación” de Ferrer Lerín, Hiela Sangre (2013)

Rallarás el pan y el queso para cuarenta escudillas. Cocerás las hierbas que son acelgas y lechugas. Picarás todo un puñado de perejil y acederas.

Irás echando pan hasta que se tenga el cucharón.

Dispón siete libras de arroz y algunos livianos frescos. Echa agua en un puchero, tapado con papel no endeble. La media libra restante la mantendrás hecha polvos.

Tiende la harina grosera sobre manteles de raso.

La leche que no esté agria, no te expongas a afrentarte.

No ha de retener mucho grueso ni la olla pizca rancio.

Es la escudilla de ayuno, la que excede el alto coste.

Viene Anselmo Londinense, autor de La Interlineal

Monda de gravedad calabazas hartas duras.

Pásalas por un lienzo claro que retenga las venillas.

Ponlas en almohada terne a escurrir toda una noche.

A cada cántaro de vino añade onza de arrope.

Irás echando burete revolviendo que no trié.

Desátalo luego todo y ponlo a fuego reluciente.

Si fuere tiempo de invierno no le tengas más confianza.

[45] los hígados emperdigarás en las parrillas o en horno, despues los limpiarás de aquellas telillas y granchones,

[46] luego que degüellen al cordero, mezclarás la sangre con la cebolla [confitada],

es muy gustosa, y se puede comer fría;

[100] *Abadejo con pebre*. No tenia intencion de poner mas guisado de abadejo; pero me ocurre lo que me pasó en las montañas de Alpartill con dos cocineros de tan poca sustancia como el abadejo, que para hacerse á sí mismos y. el abadejo de mas sustancias, no debia cocerse, pero si enharinarse antes de echarlo en la sartén; ¡bella cosa! Pero esto parece discurrir mas en *carnestolendas* que en ayunos, ya por lo enharinado, y ya por la superfluidad de aceite, que por no poderse aprovechar se desperdicia; quédense ellos con su mascarilla, que yo como mas ajustado al estado de religioso pobre discurro que la harina mas *daña* en esta ocasion que aprovecha; pero no la quito del todo, como verás.

[62] Arroz de grasa [63] canela, yemas, alcachofas [26] y si quieres, por dentro cogollos de alcachofas cocidas, ó magras de pierna de perdices, [64] Alcachofas con tocino magro.

las darás una cortadura en el pezon para que penetre el recado,

[66] huevos crudos correspondientes;
[67] cogerás una espumadera de ahugeros crecidos,
[67] y quedarán como cabos de cuchara;
[87] Sustancia para enfermos. Aunque sea poco lo que el enfermo come, es menester sea *sustancioso*. Para una escudilla tomarás un cuarto de gallina buena con una docena de garbanzos y una punta de brazuelo de carnero;

[92] Las enjundias y papadas harás pedacitos,
[145-6] camuesa
[94] Para componer, pues, *gustoso* el *abadejo*, usarás de este *artificio*: corladas todas las raciones, las pondras bien lavadas en una *vasija espaciosa* hasta que con ellas cubras la primera superficie, sobre las cuales echarás *ajos* cascados, pan rallado con abundancia de peregil;

[94-5] y así pondrás el abadejo á fuego lento, bien tapado, *basta que* quede *enjuto*, y de este modo lo servirás coa poco caldo.

[93] le llaman ya comunmente *derretido*.

Emperdiga las cabezas y límpialas de los gachones.

Que degüellen el cordero, ten cebolla confirmada.

Es muy gustosa telilla y se puede comer fría.

Cuánto daña la tibieza al nutrirse de la Carne.

Arroz de grasa, canela, yemas y alcachofas magras.

Cortadura en el pezón para entrar en el recado.
Sume pan a fiel criterio, fustiga requeson muy fino.

Aborda los huevos curados en mansa correspondencia.
Espumadera acerada con agujeros crecidos.

Lomos equiparados a los cabos de cuchara.
Sustancia infirmaria densa y un cuarto de gallina buena.

Enjundias y papadas hechas, camuesa en trozos festivos.
Compón gustoso abadejo, usa pues de este artificio.

Vasija siempre espaciosa, ajos recocinados.

Raciones acomodadas hasta que recline enjuto.

Sabrás que, de común, lo llamaron “derretido”.

Y Macedonio de Vermes, “por la gravedad y castigo”.

El vestigio del arte.

Un griego dijo que todo vestigio es huella, pero huella sin imagen, igual que el humo no es apariencia del fuego ya. En todo arte «representativo» convive la imagen y su vestigio. La desaparición de la imagen y de la representación artística saca a la luz el vestigio: toda nuestra visión del arte, por esa mera amenaza de una desaparición posible, debería hacernos replantear nuestra visión del arte, debería enseñarnos un pensamiento, una mirada sobre el vestigio.

Orden.

La poesía, como arte de representación y símbolo, siempre es algo más y algo diferente que la poesía misma: «soy inconmensurablemente más de lo que yo sé de mí», parece decir el poema, tal la célebre afirmación de Paul Ricoeur. Así, la poesía brota en doble movimiento de ida y vuelta: sale de su propio espacio ocupando aquellos espacios donde no había sido convocada; y al contrario, allá donde directamente ésta es rechazada, la poesía vuelve a hacerse presente, desafiándose a sí misma. ¿Una fotocopia es poesía? La palabra *poiesis* proviene de una familia verbal que designa el hecho de poner en orden, que designa la colocación, la disposición. Y la poesía dispone, su tiempo es el presente. El arte es la disposición, el movimiento. Ahora puedo explicar por qué me resulta absurda la empresa de buscar el origen de los versos hospedados en el poema. Todo el arte ya está en el vestigio. Por eso el tiempo de la poesía será siempre un presente mítico.

El arte de la Poesía.

El arte de la poesía de Ezra Pound (Editorial Joaquín Mortiz, 1986, p. 9): «Vale más presentar una sola imagen en toda una vida que producir obras voluminosas».