

Nanny Ogg's



COOKBOOK

A useful and improving Almanack of
Information including Astonishing Recipes from
**TERRY PRATCHETT'S
DISCWORLD®**

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Este es para informarle que estamos retirando de la venta todas las copias de Los Rincones y las Esquinas de Ankh-Morpork de la Srta. Amelia Atiborrada debido a las protestas sumamente desagradables de las personas relacionadas que realmente tomaron las carreteras que ella indica. Parece que esa Srta. Atiborrada ha estado postrada en cama durante cincuenta años y que posiblemente esté recordando su infancia en Quirm, donde lo único que posiblemente mate a un turista sea el aburrimiento.
Eso, o ella está hecha de hierro fundido.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Yo tengo que decirle que todas copias de Los Frescos del Templo de N'Couf Antiguo han sido secuestradas por la Guardia de la ciudad por órdenes del Patricio y a continuación de una extremadamente desagradable reunión con las damas superiores del Gremio de Costureras, que afirman que eso invade su territorio. Cuando usted me dijo que eran dibujos de estatuas en templos pensé que serían sagradas. Deduzco que las placas fueron tomadas de los grabadores y convertidas en pedazos, aunque es sorprendente que no se derritieran por propia decisión. Sin embargo entiendo que las pocas copias del libro que sobrevivieron en esta ciudad están cambiando de manos, bastante pálidas y temblorosas, por hasta cincuenta dólares cada una, ninguno de los cuales llega a nosotros, puedo añadir.
Esta es su última oportunidad.

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Hemos recibido otro manuscrito de la Sra. Ogg.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Absolutamente no. ¿Recuerda qué ocurrió después de
que imprimimos El Placer de los Bocados? Nunca me
he sentido igual sobre pudines desde entonces. Mi esposa
ríe tontamente incluso ahora si alguien apenas menciona
natillas, lo cual puedo asegurarle que es un poco
desconcertante después de treinta años de matrimonio.

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Hoy vinieron algunos hombres del Gremio de Grabadores
y se llevaron mi escritorio a cambio del pago. Todavía no
he regresado el manuscrito a la Sra. Ogg.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¿Puedo recordarle a usted Cuentos de Madre
Ogg de Gente Diminuta, publicado contra mi
mejor criterio? ¿Puedo recordarle a usted la
historia del "pequeño hombre que creció
demasiado grande"? Yo mismo pensaba que
era un relato encantador hasta que mi esposa
empezó a reírse. No más Sra. Ogg. Esto es
definitivo.

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Mientras usted estaba almorzando un troll vino
por aquí por el alquiler. Trabaja para el Sr.
Chrysopraxe. Me hizo una oferta que comprendí
demasiado bien, especialmente la parte sobre
forzar los dedos de mis pies dentro de mis orejas.
Desea verle a usted mañana.
PD: todavía tengo a disposición el MS no
solicitado de la Sra. Ogg.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Juré que nunca le preguntaría esto: ¿Cuál es la
naturaleza de este manuscrito?

Memo de Thos. Porrazo

A: J. H. C. Aprisco, editor

Está escrito a mano sobre su habitual surtido de bolsas de azúcar viejas y pedazos de papel de envolver. Una parte está escrita con tiza. Parecen ser... bien... notas y apuntes de una mujer de campo. Usted sabe el tipo de cosas: etiqueta, consejos para la gente joven, la tradición del jardín, el lenguaje de las flores, recetas...

Memo de J. H. C. Aprisco

A: Thos. Porrazo, supervisor

Dudaría de escuchar el lenguaje de cualquier flor en las inmediaciones de la Sra. Ogg. Permítame preguntarle directamente: ¿está la jalea involucrada, y si es así, en qué forma?

Memo de Thos. Porrazo

A: J. H. C. Aprisco, editor

Parece haber muy poca jalea.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¿Cómo estamos de natillas?

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Hay un poco de natillas. Las he revisado hasta
cierto detalle y me parecen estar desprovistas
de insinuaciones.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Muy bien. Haga que uno de los escribientes revise
la gramática, puntuación y ortografía, y asegúrese
de que tenga dibujos bonitos. Eso es lo que las
personas quieren. Por favor, también asegúrese de
que el manuscrito sea leído por mi esposa, quien,
tengo que admitir, demuestra un perturbador
talento para descifrar dónde quiere llegar la
Sra. Ogg. Continúa amenazando con preparar el
Temblequeo de Fresas otra vez, quizás esto se lo
quite de la cabeza.

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Algunos elementos del manuscrito de la Sra. Ogg
me han causado preocupación. Mis sospechas
fueron despertadas primero cuando identifiqué
grandes áreas de texto que parecían ser tanto
conocidas como puntuadas apropiadamente. Una
visita a la biblioteca lo confirmó. En pocas palabras,
señor, la Sra. Ogg parece creer que escribir un libro
supone copiar cosas en gran parte de otros libros y
pegarlas sobre cualquier pedazo de papel liso que
pueda encontrar, firmando luego "G. Ogg" con lápiz.
Hasta ahora he identificado pasajes que contienen
considerables semejanzas con partes de

Almanack de Aknh-Morpork y Libros de Días
(muchos de nuestros números anteriores)
Botas y Dientes
Ceremonias y Protocolos del Reino de Lancre
El Libro de Étiquette de Lady Dreide Furgoneta
Jardinería en Condiciones Difíciles
El Placer del Sexo Tântrico, con ilustraciones para
estudiantes avanzados
Por Siempre, Quirm
Mi Familia y otros Lobizones
Las Leyendas y las Antigüedades de las Montañas
del Carnero
El Tambo de una Gentil Mujer (¡increíble!)
La Nobleza de Twurp
La Conducción de Wormold

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¿Qué diablos es Conducción de Wormold?

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Es un diccionario más bien biográfico de todas aquellas personas que nunca jamás lograrían entrar en la Nobleza de Twurp -mendigos renombrados, campeones bailarines de Morris, personas que son famosas por la habilidad de hacer caras extrañas, o silbar a través de orificios poco convencionales, y todo eso. Se quitó de prensa muy rápidamente, por no recordar el punto más importante sobre obras de esta naturaleza, o sea, que las personas en ella deberían ser lo suficientemente ricas para permitirse comprar ejemplares.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¿Usted está diciéndome que la Sra. Ogg
simplemente ha reciclado partes de más
de una docena de libros?

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
En una palabra, sí.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¡Vieja chismosa y astuta! Entonces vale
como investigación y está
perfectamente bien.
No se preocupe por eso.



POR LA MISMA AUTORA:

El Placer de los Bocados (prohibido)

Cuentos de Madre Ogg para Gente Diminuta (retirado)





INCLUYENDO RECETAS, ARTÍCULOS DE

Antiguo Saber Popular, Observaciones Para Mejorar La Vida, Buenos Consejos Para Jóvenes En El Umbral De La Aventura Del Matrimonio, Notas Sobre Etiqueta Y Muchas Otras Observaciones Provechosas Que No Ofenderán Las Sensibilidades Más Delicadas.

Contenido

Prefacio por la Autora

Una nota de los Editores

Filosofía de Cocina de Tata Ogg

Las Recetas, incluyendo Cocina Enana

Sobre Etiqueta

NOTAS ACERCA DE Otras Especies - Reglas de Precedencia - Modos de Dirigirse - Etiqueta en la Mesa - Fumar - Algunas Notas sobre Jardinería - Nacimientos - Bailes de Cortejo - El Lenguaje de las Flores - Matrimonio - Muerte - Ocasiones con la Realeza - Etiqueta en el Dormitorio

Palabras Finales



P R E F A C I O

Por LA AUTORA

No pasa uno solo día en que no me alegre de haber nacido en Lancre. Conozco cada pulgada del sitio y a cada una de las personas, y cuido de sus montañas, colinas, bosques y valles y pienso: "Esa joven pareja ha estado en ese bosquecillo demasiado tiempo, tendré que tener una palabra con su Mamá".

Pero muchas las viejas costumbres que conocí cuando era niña están pasando ahora. Hay seis lámparas de petróleo en el reino a mi entender, y arriba en el castillo pusieron una de ellas en el retrete para poder lavarse, en lugar de que mi muchacho Shawn, que hace todos los trabajos allá arriba excepto reinar, tenga que cavar el hoyo todas las semanas; ahora simplemente tiene que llenar el tanque de 200 galones encima de la torre. Eso es progreso para usted. Por supuesto todo termina en el río de modo que lo que usted gana en conveniencia lo pierde en abono.

Todo esto quiere decir que éstos son tiempos de cambio, y es cuando la gente anda perpleja y llena de incertidumbre y vienen a mí, porque soy una *gran dama*, o "gran mujer" como diríamos aquí, y me hacen las preguntas que los desconciertan, por ejemplo, si usted ofrece una cena, ¿cuáles son los asuntos de la etiqueta involucrados en sentar al hombre que se gana la vida poniendo comadreja dentro de sus pantalones en las ferias y que es, por lo tanto, muy respetado por estos lares, junto a la hija de un hombre que una vez asaltó al segundo hijo de un conde? Ésa es la clase de problemas difíciles que una anfitriona de sociedad tiene que enfrentar todos los días, y toma Experiencia no sólo para hacerlo bien sino también para asegurarse que hay un almohadón muy blando sobre la silla del malabarista de comadreas, ya que el pobre hombre sufre por su Arte.

Me preguntan cosas como: ¿cuál es la manera correcta de dirigirse a un duque? Y una vez más tengo que señalar que es un asunto de detalles sutiles tales como: si una puerta necesita mantenerse abierta y parece que medio dólar podría ser de próxima aparición, es "Buen día, su gentileza", mientras que si usted acaba de prender fuego a sus pilas ancestrales y la turba está rompiendo las ventanas, es más apropiado dirigirse a él como "¡Usted hinchado inservible!" Todo es cuestión de *delicadeza*.

La gente viene a mí todo el tiempo para preguntarme cosas como: ¿qué clase de aniversario de bodas es después de diez años?, o, ¿es de buena suerte plantar frijoles un jueves? Por supuesto, es natural que la gente pregunte este tipo de cosas a las brujas porque nosotras somos las supositorios de la tradición, pero las muchachas más jóvenes de los alrededores no parecen muy ansiosas por aprender este tipo de cosas, son demasiado aficionadas a las velas y a los cristales de la suerte, y todo eso. Calculo que si un cristal tiene tanta suerte, ¿por qué ha terminado como un pedazo de roca? No confío en todas esas ciencias ocultas, usted nunca sabe quién la hace durar.

De todos modos, hay muchos más escritos por aquí en estos días que cuando era joven, y pensé que podía escribir algunas de esas pequeñas sugerencias y los consejos que podrían suavizar las partes ásperas del sendero que es la vida. He sido más insistente con las recetas, porque

mucho en la vida gira en torno de la comida. A decir verdad los buenos modales empezaron tan pronto como todos los mamuts fueron matados y no había ningún trozo de comida lo bastante grande para que todos comieran al mismo tiempo. Una buena comida es buenos modales.

G. Ogg

U N A N O T A

De LOS EDITORES

GYTHA "Tata" OGG, la autora de estos trabajos, es una renombrada profesional de esa combinación de psicología práctica, sentido común e ingeniería oculta conocida como brujería.

Su genio se extiende incluso al lenguaje escrito, ya que será obvio para nuestros lectores que tiene un enfoque de la gramática y la ortografía que es completamente propio. En cuestiones de puntuación no parece tener ningún enfoque en absoluto, sino que parece simplemente lanzarla en la página desde cierta distancia, como dardos.

Nos hemos tomado la libertad de suavizar algunas de las oraciones más desaliñadas mientras dejábamos, esperamos, algo del sabor del original. Y, sobre ese tema, tenemos que señalar algo sobre los pesos y las medidas usados en las recetas de cocina. Los hemos traducido a términos métricos porque Tata Ogg usó desde el principio hasta el fin la muy especializada unidad de medida conocida como "Algo" (como en "Tome algo de harina y algo de azúcar").

Esto requirió algunos, ja, experimentos, porque el "algo" era una unidad, mire, de alguna complejidad. Algo de harina es casi indudablemente más que algo de sal, pero no parece haber semejante cosa como medio algo, aunque existía una ocasional mención de un "poquito" como en "un poquito de pimienta".

Instintivamente, uno siente que un poquito de harina es más que algo de pimienta pero probablemente es menos que un poquito de mantequilla, y que un pellizco de pan es probablemente un puñado, pero no hemos encontrado ninguna manera segura de medir un mosquito.

El tiempo también constituyó un problema, porque la Sra. Ogg tenía una actitud muy vaga ante él excepto en áreas graciosamente anatómicas. No hemos sido capaces de ponernos de acuerdo en un lapso confiable equivalente a un "rato", que es una medida exponencial —un editor consideró, sobre evidencia empírica, que un "rato" en cocina era un lapso de aproximadamente 35 minutos, pero encontramos varios usos en otro lugar de "un buen rato" que se extendía hasta diez años, que es un poco largo para un rebozador. Tanto tiempo como se necesita para cantar 'Dónde se han ido las natillas' se veía provechoso, pero no hemos sido capaces de encontrar la letra así que hemos tenido que recurrir a los viejos minutos aburridos.

Finalmente, está la cuestión de la verosimilitud. En muchas de las recetas hemos tenido que jugar con ingredientes para tener en cuenta el hecho de que los equivalentes de Mundodisco no están disponibles, son incomibles, o aun peor. Pocos escritores pueden tener larga vida envenenando a sus lectores, por lo menos físicamente. Tome el caso de las varias clases de pan enano, por ejemplo. En Gran Bretaña, el polvo de ladrillo generalmente no es encontrado ni siquiera en salchichas. Es duro para los dientes. El granito es rara vez servido a los humanos. El mandamiento bíblico de que "el hombre debe comer una pizca¹ de tierra antes de morir" no sugiere que se espere que suceda en un único plato. Además, la mayor parte de la comida humana con la posible excepción del pastel de natillas nunca ha sido diseñada para propósitos ofensivos.

Así que, tenemos que decirlo, la exactitud estricta ha sido sacrificada en el interés de tener tantos lectores al final de este libro como teníamos al principio. El objetivo ha sido conseguir el aspecto y el tacto de las originales recetas de Mundodisco al mismo tiempo que evitar, tanto como fuera posible, las originales.

Terry Pratchett - Stephen Briggs

¹ Aproximadamente nueve litros medidos en seco, nos tememos.



TATA OGG

SU FILOSOFÍA DE COCINA

Dicen que el camino hasta el corazón de un hombre es a través de su estómago, que sólo sirve para demostrar que están tan confundidos sobre la anatomía como generalmente sobre todo lo demás, a menos que estén hablando de las instrucciones sobre cómo apuñalarlo, en cuyo caso la mejor manera es hacia arriba y por debajo de la caja torácica.

De todos modos, no vivimos en un mundo perfecto, y es prudente y útil que una mujer joven se vuelva muy competente en esas artes que evitarán que pierda a un hombre de poca voluntad. Aprender a cocinar es también útil (sólo una pequeña broma, sin ofender).

La gente dice que las habilidades de una esposa correcta se han extinguido. Dicen que las destrezas que alguna vez se dieron por sentadas en todos los niveles de la sociedad están siendo descuidadas porque en estos días todo en todo lo que piensan es en el placer —el teatro, la lectura, los juegos de pelota, y por supuesto divirtiéndose, que nunca teníamos tiempo para eso cuando yo era joven.

Mi propia abuelita sabía incluso cómo hacer pastel de gorriones cuando los tiempos eran duros (un poco del tipo crujiente, si pregunta) pero, en la actualidad, incluso si usted les diera un cerdo entero a la mitad de las amas de casa por estos lares, cuando terminaran con él, quedarían algunos pedazos. Mi abuelita habría tenido ir a echarse.

De algún modo se deslizó la idea de que los quehaceres domésticos no eran reales. Bien, recuerdo la cocina de mi Mamá, toda llena de cosas burbujeando, leudando, en vinagre, en remojo, saladas y chorreantes. Eso olía realmente muy bien. Como ella decía, cualquier tonto podía ganar seis peniques a la semana trabajando con el Sr. Pobrepollito, pero significaba real esfuerzo multiplicarse en nueve niños. Si usted quiere saber por qué los hombres de campo reciben puntos por criar cerdos gordos, inmensas calabazas, calabacines gigantes y chivirías que podría usar como postes de

cerca, es porque crecían lo suficiente. Nunca importaron las vitaminas o los minerales, lo que usted realmente quería sobre su plato era un montón.

Ahora estoy escuchando que la gente de Ankh-Morpork está hablando de 'la dieta correcta'. Pero los que hablan son principalmente hombres. No tengo nada contra los hombres. Todo lo contrario. Pero ellos no saben cocinar. Oh, ellos pueden hacer cuisine como nadie. Póngalos en alguna cocina inmensa con docenas de chefs y ayudantes a quienes gritar y pueden lograr freír un huevo y arreglarlo delicadamente sobre el plato con ramitos de esto y aquello sobre una cama de algo vagamente siniestro, pero pídales que sirvan comidas todos los días a un inmenso grupo de niños hambrientos con un presupuesto de seis peniques y tendrán un dolor de cabeza. Me atrevo a decir que hay hombres que pueden hacerlo, pero generalmente cuando escucho que alguien dice que un marido cocina, generalmente creo que quiere decir que tiene una receta para algo costoso y que la hace dos veces al año. Y entonces deja las cacerolas en el sumidero, 'en remojo'.

Ahora, soy una esposa vieja así que en lo que se refiere a los cuentos de esposas viejas sé de qué estoy hablando. Uno de ellos es que la buena cocina solamente ocurre en las casas de los ricos y bien nacidos. Eso es absurdo. Hay más en la buena comida que medir la distancia entre su cuchillo y su tenedor, tallar cisnes en mantequilla, y un salero que parece un modelo a escala de la Batalla de Pseudopolis en plata sólida —todo está en la selección de ingredientes de buena calidad y en el hecho de que debe haber cantidades de ellos. No me hable de platos de oro —si usted puede ver de qué está hecho el plato es que las porciones son demasiado pequeñas.

Es el momento oportuno para un libro con buenas recetas honestas para gente normal. La verdad es que los libros de cocina no son necesarios para la mitad de las cocineras que saben qué están haciendo y pueden hacer una comida con cualquier cosa. Es por eso que la cocina de Genua y Ágata están de moda en las ciudades ahora —comenzaron en lugares donde toda la buena comida era robada por otras personas y usted tenía que encontrar la manera de comer cosas que normalmente ni siquiera querría mirar. Nadie va a aprender cómo hacer sopa de aleta de tiburón porque quiera.

¿Pero por qué debemos darle la espalda a la buena cocina de Lancre y las

Llanuras de Sto? Es tan buena como la comida de cualquier otro lugar de Mundodisco y debo saberlo porque estuve ahí y la probé. Incluso si hay mejores métodos para cocinar en lugares extranjeros (y no digo que necesariamente los haya) ¿por qué la buena gente de Sto Helit, Scrote, Razorback y Malasno debe aguantar una comida que es principalmente hervida y la única hierba que ve alguna vez es la salvia?

Las simples rutinas de la preparación de los alimentos, los olores de la comida cocinándose —cebollas fritas, pastel de manzana con clavos de olor, carne de res asada— es todo una parte del placer de comer. Por supuesto, es mucho mejor si usted no está haciendo el trabajo. Ahora tengo muchas hijas y nueras, y todas viven muy cerca, y siempre he apoyado la opinión de que un buen plato debe ser enviado a Tata. Nadie puede decir que no estoy preparada para esa comida adicional. Y todas son buenas cocineras, porque las entrené bien y estoy segura de decirles si no lo son.

Una de las cosas que ha retrasado el progreso de la buena cocina es que las cocineras son tradicionalmente muy reservadas con sus recetas. Son heredadas a través de la familia pero protegidas celosamente contra intrusos. Me siento muy complacida porque, con mucha ayuda, hemos recibido recetas desde todas partes de Mundodisco —de la Sra. Colon, esposa del Sargento Fred Colon de la Guardia de la Ciudad de Ankh-Morpork, de Mustrum Ridcully, Archicanciller de la Universidad Invisible, de nuestro propio rey, Verence II de Lancre. Y muchos otros. Es asombroso qué se puede hacer con un poco de encanto y mucho chantaje.

Es difícil saber exactamente en qué categoría entran estas recetas ya que algunas de ellas apenas cuentan como comida, pero he hecho todo lo posible para ponerlas en orden como Primeros Platos, Platos Principales, Entrantes Varias (y algunas son muy varias), Pudines y Dulces Varios. La cocina enana se merece un lugar propio, probablemente como ancla de bote.

Empecemos con el primer plato que tan fácilmente podría convertirse en un último plato si no es hecho apropiadamente...



PEZ GLOBO DE AGUAS PROFUNDAS

(La Versión Fácil; no requiere de años de entrenamiento)

DOS PORCIONES COMO ENTRADA

1 pez globo de aguas profundas;

50 gr de brema de mar u otros peces blancos;

3 a 4 rábanos absolutamente frescos y fileteados;

2 a 3 cebolletas;

unos ramitos de berro;

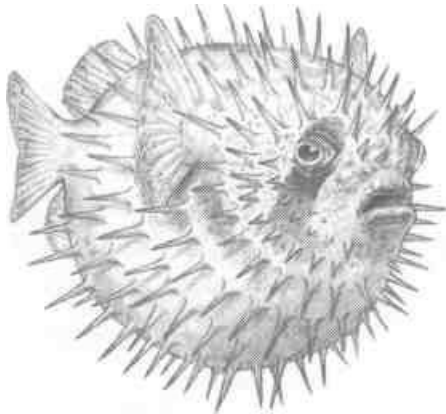
una huevera de salsa de soja ligera para usar como salsa, mezclada con: 1 cucharada (té) de mostaza, o 2 cucharadas de jugo de limón, o 1 diente de ajo, aplastado

LO MÁS IMPORTANTE aquí es no usar nada del pez globo en absoluto, ya que cada pequeña parte de él es mortal de una manera muy desagradable. Básicamente, podrían enterrarle a usted en un sobre. Así que, después de cubrir todas superficies de trabajo, deshágase del pez globo muy

cuidadosamente. Mejor aún, consiga otra persona, quizás alguien que no le guste mucho pero que no le deba dinero, para que se deshaga del pez globo. Un incinerador sería un lugar ideal, siempre que el humo esté soplando en dirección a personas superfluas.

Por supuesto, usted podría preguntarse por qué tomarse la molestia de obtener un pez globo de aguas profundas en absoluto. Bien, si usted no lo hace, el plato todavía será muy agradable. Pero no tendrá ese delicado escalofrío, como le dicen, que eleva el plato al cielo gastronómico. Los conocedores afirman que pueden decir por el sabor si un pez globo ha estado en algún lugar cerca de la cocina en el día de la preparación, y sobreviene el infortunio sobre el chef que no se molestó en salir a comprar uno. Dicen que la fuente sabe que ha habido un pez globo cerca.

Escuché que algunos magos creen que el asunto del pez globo es un poco como esa idea de que el agua recuerda qué ha estado en ella. Eso es muy inteligente. Pero cuando usted piensa en algunas de las cosas que las personas han puesto en el agua, y luego recuerda que el agua da vueltas y vueltas otra vez, tal vez sea mejor beber cerveza.



Yo siento que las personas saben que el plato es un plato de pez globo genuino cuando les han cobrado \$100 por él. Si alguna comida no fuera tan costosa, nadie la comería.

Ya que los peces globos son tan costosos, quizás usted se conformaría con el resto de la receta:

Examinar el pez en busca de cualquier escama o huesos y cualquier cosa que encuentre. Poner en un colador y vertir rápidamente sobre él agua hirviendo, luego sumérgalo de inmediato en un tazón de agua fría; el objeto no es cocinarlo sino asegurarse de que esté limpio.

Cortar los rábanos y la cebolleta (a lo largo) finamente y organizar en dibujos bonitos sobre dos platos, junto con el berro. Con un cuchillo muy afilado, rebanar con cuidado el pescado tan delgado como pueda. Servir de inmediato, con la salsa de soja.

SOPA SORPRESA DE BANANANA

Las personas dicen: '¿Qué es tan sorprendente en una sopa de bananana?' Y yo digo, tiene banananas adentro. Por supuesto, si usted alguna vez ha leído mi libro El Placer de los Bocados notará que algunos de mis ingredientes especiales han sido omitidos. Las personas se quejaron de que hacían de la sopa algo demasiado sorprendente.

4 PORCIONES

4 banananas grandes, peladas;

470 ml de caldo de verdura;

155 ml de jerez seco;

1 cucharada (té) colmada de nuez moscada;

1 cucharada (té) colmada de azúcar morena;

2 cucharadas (té) colmadas de perifollo picado;

un pellizco de sal y pimienta;

1 cucharada (té) de jugo de limón

CORTAR DOS DE LAS BANANANAS y colocar en una cacerola con el caldo. Mezclar o pisar hasta que las banananas estén suaves y bien, er, mezcladas. Lentamente cocinar el líquido a fuego lento, teniendo cuidado de no permitir que hierva, y añadir los demás ingredientes. Remover suavemente por 2-3 minutos para asegurarse de que toda el azúcar se haya disuelto y dejarlo a fuego lento por unos 5 minutos más, removiendo frecuentemente.



Tomar las dos banananas restantes y cortarlas por la mitad a lo ancho. Coloque cada mitad en un bowl, apuntando hacia arriba. Vierta un poco de sopa y sirva. Sorprendente, ¿eh?

ASOMBRO DE APIO

Muy bien, no es ese asombro. Ellos no me permitirían añadir todas las partes interesantes, especialmente la berenjena. Dijeron que la esposa de alguien se rió. Sólo pienso que las horas de comer deben ser divertidas. Ésa es mi opinión.

2 PORCIONES

1 planta grande de apio;

300 gr de arroz cocido;

1 pimienta verde, sin semillas;

3 tomates picados;

60 gr de queso Parmesano rallado;

1 cucharada (té) de jugo de limón;

1 cucharada (té) de estragón picado;

1 huevo;

una sacudida de sal y pimienta

PRECALENTAR EL HORNO a 200°C / Gas 6. Preparar el apio retirando cuidadosamente los tallos interiores, las hojas, el barro, etcétera, para formar un hueco. Mezclar juntos todos los ingredientes restantes excepto el huevo, y comprobar el condimento. Unir todo con el huevo.

Tomar un gran trozo de papel plateado de cocina ligeramente aceitado y ponerlo sobre una bandeja de horno. Poner el apio sobre el papel plateado y rellenarlo con la mezcla. Atar con cordel alrededor de los extremos sueltos para evitar la salida del relleno, envolver con el papel plateado, y cocinar al horno durante 1 ½ - 2 horas hasta que el apio esté tierno.

Para servir, abrir cuidadosamente y ubicar el apio sobre una fuente oval con dos papas horneadas prudentemente colocadas tal vez. Cortar en la mesa.

SOPA PRIMORDIAL

Un plato popular en la Universidad Invisible y, se rumorea, entre los mismos dioses. Se dice que es la sopa en la que se desarrolló toda la vida, y si usted la deja el tiempo suficiente, definitivamente la vida se desarrollará en ella.¹

4 PORCIONES COMO PLATO PRINCIPAL Ó 6 COMO ENTRADA

470 ml de caldo de pescado;
50 gr de salmón, fileteado y sin piel;
50 gr de bacalao, fileteado y sin piel;
12 mejillones, sin concha y limpios;
50 gr de carne de cangrejo (preparado) o 4 bastones de cangrejo, desmenuzados gruesamente;
6-10 tentáculos de pulpos, limpios;
230 gr de tomates picados;
150 ml de vino blanco seco;
2-3 dientes de ajo, aplastados;
1 cucharada de perejil picado grueso;
1 cucharada de eneldo picado;
1 cucharada (té) de páprika;
2 nidos de vermicelli (aprox. 25 gr cada uno);
100 gr de langostinos, pelados y cocidos;
unas gotas de jugo de carne;
colorante verde (opcional);
1 huevo grande batido;
Sal y pimienta

CALENTAR EL CALDO de pescado en una cacerola grande. Cortar en trozos grandes los salmones y los bacalaos y poner en el caldo.

¹ Técnicamente (ver *La Ciencia de Mundodisco*), la sopa primordial debería ser de un turquesa vívido. Pero nadie que fuera alguien estaba ahí, entonces ¿por qué preocuparse? (Nota del autor)

Hervir a fuego lento hasta que el pescado esté casi cocinado. Entonces retirar del calor y removerlo hasta que los trozos de pez se separen y deshagan. Regresar al calor y añadir los mejillones, la carne de cangrejo y los tentáculos. Llevar a hervor. Añadir los tomates y el vino y bajar la llama. Añadir las hierbas, el ajo y los condimentos, los vermicelli y los langostinos, y hervir a fuego lento hasta que la pasta se cocine. Añadir la salsa de carne y la tintura si es necesario, y verificar el condimento. Finalmente, añadir el huevo y mover suavemente hasta que se cocine. Entonces llevar rápidamente la mezcla a punto de ebullición por unos segundos y servir.

PAN Y AGUA

(Generosamente Donada por Lord Vetinari, Patricio de Ankh-Morpork)

3 panes enteros y recientemente horneados

1 jarra de agua fresca

AUNQUE UN GOBERNANTE puede ser muy eficiente, siempre hay alguien, verdad, que siente que su dieta podría ser mejorada con algún aditivo artificial como el arsénico. Muchos gobernantes han buscado maneras de evitarlo. Éste es un método clásico:

Tener masa suficiente para hacer tres bollos de pan. Hornearlos en un horno. Ambas operaciones deberían ser supervisadas por al menos dos empleados confiables.

Seleccionar uno de los tres panes (los otros dos deben ser comidos por el panadero). Cortar. Seleccionar rebanadas al azar y hacer que miembros del personal del Palacio los prueben en su presencia (o miembros de su familia si usted no es suficientemente afortunado para vivir en un palacio). De las restantes rebanadas escoger una; ponerla sobre un plato seleccionado al azar de la cocina. Hacer que los platos restantes sean lamidos por el personal de la cocina; hacer una pausa para observar cualquier reacción negativa por esta operación, o por la previa prueba de la rebanada.

Mientras tanto, sacar un balde de agua sacada del pozo. Hacerla hervir,

vertir en una jarra y enfriar. De esta jarra llenar cuatro vasos. Escoger tres al azar y hacer que los beban miembros del personal del Palacio diferentes de aquéllos que están probando el pan o los platos.

Usted podría creer ahora que tiene un vaso de agua y algunas rebanadas de pan que están libres de veneno y en tal caso usted ha fallado al comprender la situación. Hay cosas como antídotos, que incluso un aprendiz de envenenador habrá tomado como medida preventiva. Y entonces por supuesto estaba el caso de Lord Samphire: el pan pasó la prueba, y también el agua. El problema salía a la luz sólo si usted comía el pan y luego bebía el agua.



He aquí mi método preferido, que puede resultarle muy útil.

1. Organizar la política del país durante un período de muchos años de modo que envenenarlo será más problema que beneficio, y entrometerse en las ambiciones privadas de demasiadas personas sólo por el momento.

2. Asegurarse de que haya en la administración pública de la ciudad algunos hombres imprevisibles que considerarán su envenenamiento un insulto personal contra ellos, y que generalmente causarán mucho

escándalo.

3. Entonces coma lo que usted quiera.

CURRY GENYOOM KLATCHIANO DE LA SRA. COLON

Una nota de los editores: Pocas recetas en estas páginas han causado tanto debate como ésta. Cualquier persona de más de cuarenta años sabe cómo es la receta clásica, porque ha sido inventada y reinventada miles de veces por damas que han escuchado acerca de lugares extranjeros pero que no tienen ningún deseo de ir allí.

Su simple existencia es un elocuente argumento para una política liberal de inmigración.

Como el curry legítimo, incluye cualquier ingrediente que esté a la mano. La semejanza se detiene allí, sin embargo. Debe usar arvejas verdes brillantes, trozos de colinabo y, para el conocedor de la historia gastronómica, pálidas tajadas de nabo. Porque la acuosidad es la clave de este curry; su 'salsa' deberá ser muy liviana y de un color desagradable aunque familiar. Y debe usar una muy pequeña cantidad de 'polvo de curry', una sustancia totalmente desconocida en esas áreas donde el curry crece naturalmente; a veces es sólo suficiente sacar la lata cerrada de la despensa y agitarla vagamente sobre la cacerola. Oh, y recuerde que las pasas de Esmirna deben ser amarillas e hinchadas. Y remojadas. Y más bien crocantes, también (ah, usted recuerda...)

Advertencia de último momento: esta receta ha sido cambiada ligeramente para hacerla realmente muy buena. Bien, mejor que el auténtico currry, de todos modos. Mucho mejor, por cierto. El curry libre de extranjeros es probablemente lo más cercano que la mayoría de los seres humanos llegan a la filosofía detrás del pan enano; el simple pensamiento sobre él les deja preparados para comer casi cualquier otra cosa.

4 PORCIONES

2 cucharadas de aceite de girasol;

1 cebolla grande, picada gruesa;

2 dientes de ajo picados;

225 gr de flores de brócoli;
1 pimiento rojo, sin semillas y picado;
1 pimiento verde, sin semillas y picado;
350 gr de colinabo, picado y hervido hasta que esté tierno;
225 gr de arvejas (congeladas está bien);
50 gr de pasas o pasas de Esmirna;
1 cucharada (té) de jengibre;
1 cucharada (té) de comino;
1 cucharada (té) de coriandro;
1 cucharada (té) de polvo de curry (opcional, en honor a los viejos tiempos);
½ cucharada (té) de cúrcuma;
175 ml de leche de coco;
250 ml de caldo de verdura;
Puré de tomate para espesar, si es necesario;
2 cucharadas (té) de semillas de mostaza marrón;
sal y pimienta negra

PRECALENTAR EL HORNO a 180°C / Gas 4. Calentar el aceite en una sartén grande. Añadir la cebolla, el ajo, el brócoli, los pimientos y cocinar hasta que la cebolla empiece a ablandarse. Entonces añadir el colinabo parcialmente cocinado, las arvejas y las pasas y cocinar suavemente unos 5 minutos más. Añadir las especias (pero no las semillas de mostaza), la leche de coco y aproximadamente la mitad del caldo de verdura. Cocinar unos 10 minutos más, añadiendo caldo adicional si la mezcla lo necesita. Si parece demasiado aguado, añadir un poco de puré de tomate para espesar.

Transferir la mezcla a una cazuela con tapa, sazonar, salpicar con las semillas de mostaza, cubrir y cocinar en el horno durante aproximadamente 45 minutos. Servir con arroz o pan indio. Escape a toda velocidad.

El Sargento Fred Colon de la Guardia de la Ciudad de Ankh-Morpork es un hombre conocido por estar en contra de 'cualquier cosa extranjera' en todos los sentidos de la vida. Este curry, creado por su esposa, es uno de la variedad de los especiales platos 'morporkficados' Colon que incluyen

la Pizza de Papas y Pescado, Sushi Frito y smorgasbord² con tapas.



OJOS DE OVEJAS

Todos saben que en Klatch comen los ojos de las ovejas, pero nadie informa en realidad haber visto cuando lo hacen.³ Llamo a eso sospechoso.

Oh, sí, los ofrecen a sus invitados.

Apuesto a que si yo viviera en un desierto haría cualquier cosa por diversión, también. Esta receta está, er, restaurada. Es decir es una falsificación completa. Pero es mucho más comestible.



Cebollas en escabeche del tamaño de globos oculares (tantas como

² Un surtido de platos que comienza con arenques o anguila ahumada o salmones etc. con pan y mantequilla; luego quesos y huevos y verduras en escabeche y gelatinas, y finalmente platos calientes; se sirve como comida de buffet. (Nota del traductor)

³ Vea *Patriota* para la etiqueta correcta cuando se ofrecen los ojos de ovejas. (Nota del autor)

desee hacer);

aceitunas verdes rellenas;

1 tubo de queso crema

RETIRAR CUIDADOSAMENTE EL INTERIOR de cada cebolla, teniendo cuidado de dejar las capas exteriores intactas excepto un agujero en cada extremo. (Nota: uno de los agujeros debe ser tan grande para permitir que pase una aceituna) Llenar a la mitad la cebolla con el queso crema y luego insertar una aceituna, asegurándose de que el relleno sea visible... algo del queso debe rebalsar hacia afuera por el otro extremo, haciendo un 'rabo'. Si no es así, iempujar más hasta que ocurra!



PICADILLO

Su clásico Picadillo de las Llanuras de Sto, uno de los más famosos platos de Ankh-Morpork, es uno de sus alimentos pegados a las costillas, porque hay tiempos cuando hace demasiado frío para ninguna de esas elegantes cosas con vitaminas. Técnicamente, el Picadillo debería contener inmensas cantidades de viejas patatas y colinabos hechos puré, con una gran porción de mantequilla para servirlo, pero el Picadillo es un poco como el chop suey, que es Agatano para 'todas las etiquetas que se hayan caído

de las latas', y usted puede distinguir más o menos cualquier cosa mientras usted lo llama Picadillo. Éste tiene un poco del sabor verdadero, y está diseñado como plato principal más que como algo para evitar que la carne se caiga del plato.

3-4 PORCIONES

500 gr de carne de res picada;

1 cucharada de aceite vegetal;

3 dientes de ajo, picados;

170 gr de hongos frescos, en rebanadas;

470 ml de caldo de carne;

470 ml de cerveza oscura;

375 gr de hojas de espinaca congeladas;

1 cucharada de puré de tomate;

1 cucharada (té) colmada de salvia;

1 cucharada (té) colmada de mostaza inglesa;

sal y pimienta;

60 gr de mantequilla y 60 gr de harina, mezcladas en una pasta suave (opcional; use, si es necesario, para espesar la salsa)

DORAR LA CARNE PICADA en el aceite con el ajo. Añadir los hongos, el caldo y la cerveza y llevar a punto de ebullición. Añadir la espinaca y el resto de los ingredientes y llevar a punto de ebullición otra vez. Hervir a fuego lento por casi media hora o hasta que el líquido se haya reducido aproximadamente a una cuarta parte.

Servir con Bolas de Masa Cluty (en este libro), o con puré de patatas.

PASTELES DE PATATA DE RINCEWIND

Nota de los editores: confesamos alguna dificultad en conseguir una receta de Rincewind, uno de los magos más conocidos de la Universidad Invisible. Significó hacer muchos viajes, gran parte de ellos a alta velocidad, ya que el mayor talento de Rincewind es escapar de cualquier cosa que atemorice y esto, cuando usted se pone a pensar, es una muy buena definición del universo.

La sugerencia original, gritada sobre su hombro, fue '¡Patatas! ¡Montones de patatas! ¡En su cáscara! ¡Bañadas con enormes cantidades de mantequilla!'

Ésta nos parece demasiado cerca de la receta del Bibliotecario (ver en este mismo libro), aunque él utiliza un vegetal en vez de una fruta (excepto que la patata es técnicamente una nuez). Sin embargo, entendemos que Rincewind ha estado tanto tiempo lejos de la única cosa que hace su vida digna de ser vivida (patatas) que comerá cualquier cosa si tiene una patata en ella.

6-8 PORCIONES

1 cebolla, picada;

350 de patatas, cocidas y pisadas;

1 cucharada (té) de salvia;

1 ó 2 huevos batidos;

100 gr de pan blanco rallado y seco;

Aceite de girasol

FREÍR LA CEBOLLA en un poco de aceite hasta que esté blanda. Añadir al puré de patatas con la salvia y dejar que la mezcla se enfríe. Entonces formar la mezcla en porciones, del tamaño y forma de pequeñas hamburguesas, gruesas. Mojar las porciones con huevo batido y luego pasarlas en un cuenco que contenga el pan rallado. Calentar algo más de aceite en una sartén y freír los pasteles de patata hasta que estén dorados.



Son muy deliciosos y se pueden comer huyendo.

KEDGEREE¹ DE LADY SYBIL VIMES

Tengo que decirles que ésta debería haber sido una receta del Comandante Vimes de la Guardia de la Ciudad de Ankh-Morpork. Él es un hombre que piensa que si no está frito no es realmente comida, y la receta habrían sido Galletas Improvisadas de Cerdo, que son un legítimo deleite para alguien cuyo grupo de comida favorito es Trocitos Crujientes Tostados.

Sin embargo, Lady Sybil siente que ya que él es también un Duque y un Señor y un par de otras cosas también, su marido debería tener gustos más refinados², y no hay nada más refinado³ que esos desayunos donde usted

¹ Un plato de arroz, huevos duros y filete de pescado cocido. (Nota del traductor)

² Que no son los mismos que los mismos gustos de Nobby Nobbs, y ciertamente no los mismos que el gusto de

tiene que levantar tres tapas de plata antes de encontrar algo que incluso reconozca. Aunque él se siente un poco una especie de traidor, el comandante Vimes está de acuerdo en que no hay nada como un trozo de eglefino, temprano en la mañana, para construir un imperio.

Siempre digo que si tienes un buen desayuno dentro, puedes enfrentar cualquier cosa que el día te reserve.

4 PORCIONES

150 gr de arroz grano largo;

450 gr de eglefino ahumado;

125 ml de leche;

125 ml de agua;

50 gr de mantequilla;

1 cucharada de polvo de curry suave;

2 huevos duros, picados;

sal y pimienta

AÑADIR EL ARROZ a un cazo de agua salada hirviendo y cocinar hasta que esté al-dente (término refinado para un paso antes de estar pastoso) aproximadamente 15-20 minutos. Escurrir y enjuagar, y dejar en el colador.

En una sartén, calentar la leche y el agua hasta punto de hervor, añadir el pescado y hervir suavemente durante unos 5 minutos. Escurrir el pez y cuidadosamente retirar la piel y los huesos; dividir la carne en trozos de tamaño medio. Descartar el líquido de cocción.

Derretir la mitad de la mantequilla en la sartén, mezclar el polvo de curry, añadir el pescado en trozos y calentar la mezcla completamente. Retirar del calor, y agregar y revolver los huevos picados. Sazonar con sal y pimienta.

En una cacerola diferente, derretir el resto de la mantequilla, añadir el arroz y mover bien para cubrir los granos. Sazonar, entonces añadir esta mezcla al pescado y los huevos. Mezclar bien.

Nobby. A veces incluso mi mente puede sobresaltarse un poco. (Nota del autor)

³ Refinado, nobby en el original, resuena con la explicación previa, con los gustos de Nobby Nobbs. (Nota del traductor)

Servir sobre un plato calentado. Entonces salir y conquistar un continente.

EGLEFINOS FIKKUN

Como mi papá solía decir, si vas a buscar un eglefino no quieres una aleta. En la época en que llegaron a Lancre, en las montañas, el pez era fuerte en más de un sentido y un buen cocinero probaría toda clase de ideas para ocultar el sabor, como servirlo con salsas delicadas, que a menudo contenían creosota⁴, o, en el peor de los casos, lo envolvían en papel de plomo y lo lanzaban por un despeñadero. ¡Esta receta es para peces que no han ido tan lejos!

3-4 PORCIONES

30 gr de mantequilla;

Una pizca de aceite de oliva;

1 cebolla mediana, en rebanadas;

375 gr de filetes de eglefino ahumado (sin piel);

300 ml de caldo de pescado;

300 ml de sidra seca;

2-3 ramitos de estragón, picados;

2-3 ramitos de perifollo, picados;

1 cucharada de mostaza en grano;

sal y pimienta

DERRETIR LA MANTEQUILLA en una cacerola grande con el aceite de oliva, añadir la cebolla y saltear durante unos 5 minutos hasta que esté blanda, teniendo cuidado de no quemarla. Añadir el pescado y cocinar un par de minutos de cada lado, entonces añadir la sidra y suficiente caldo para cubrir el pescado. Añadir los ingredientes restantes y mover suavemente. Llevar a punto de ebullición, tapar la cacerola y dejar hervir a fuego lento

⁴ Líquido aceitoso, de sabor urente y cáustico, obtenido de la destilación de la madera, el alquitrán, etc., que se emplea mucho como antiséptico y para preservar de la putrefacción. (Nota del traductor)

unos 5 minutos más. Cuando los filetes empiezan a romperse, sazonar a gusto. No necesita utilizar creosota.

CURRY GENUINO DE HOWONDALAND

(Tomado de los escritos de Ponce da Quirm)

Ponce da Quirm pasó toda su vida explorando lugares extranjeros, según escuché, y tal vez era porque las personas se reían de su nombre.⁵ Aparentemente estaba buscando la Fuente de la Juventud y lo raro sobre esta clase de empresa es que nunca está cerca. Usted pensaría, por lo general, que algunas de estas perdidas fuentes de juventud, árboles de vida y ciudades de oro están muy cerca, pero nunca es así. Y usted nunca tiene personas de lugares muy lejanos que llegan a nuestra parte del mundo buscando, por ejemplo, la Cabaña del Juicio Final o el Cobertizo del Pollo Perdido.

Ponce trajo catorce tipos diferentes de plantas y siete interesantes clases de animales a esta parte del mundo, pero insistía muy firmemente en que ninguno de ellos llevara su nombre. Así es cómo todos lo recuerdan.

Este curry fue uno que él hizo durante un período cuando estaba náufrago en una isla, donde no tenía nada más que grandes aves gallináceas gordas que ni siquiera podían volar. Dejó una, sin embargo, para no desbaratar el equilibrio de la naturaleza. A veces creo que sería mejor si hubiera una Fuente de Crecimiento.

4 PORCIONES

4 pechugas de pollo, peladas y cortadas en cubos;

1 pequeño pote de yogurt natural;

1 cm de raíz de jengibre;

6-8 dientes de ajo, aplastados;

2 cucharadas de aceite de oliva;

1 cebolla grande;

⁵ Vea *Eric*. (Nota del autor)

4 pimientos chili verdes y frescos, sin semilla y picados finamente;

12 cucharadas de comino;

12 cucharadas de coriandro;

1 cucharada (té) de cúrcuma;

400 ml de leche de coco;

Agua;

Sal a gusto;

Hojas de coriandro frescas, picadas;

Nota: usted podría usar una lata de tomates en lugar de la leche de coco, o nueces de cajú⁶ licuados.

MEZCLAR LOS CUBOS DE POLLO en un cuenco con el yogurt, la mitad del jengibre rallado y la mitad del ajo aplastado. Dejar por lo menos media hora, o, mejor aun, toda la noche.

Calentar el aceite en una cacerola grande, y cocinar la cebolla picada unos 10 minutos, moviendo ocasionalmente, hasta que esté bien oscura. Algunas partes podrían ser incluso marrón oscuro; esto cambia el sabor y hace al curry más dulce.

Agregar revolviendo la mitad de los chilis, el resto del jengibre y el ajo, y las especias en polvo. En este punto se debería obtener una pasta. Echar la leche de coco y cocinar durante unos 8-10 minutos, o hasta que la mezcla empiece a ponerse muy seca y el aceite empiece a salir (esto no debería ocurrir a menos que el calor sea demasiado fuerte).

Cuando todo se vea totalmente cocido y de una buena consistencia de salsa espesa, añadir la mezcla del pollo y el yogurt, y un poco de agua (aproximadamente media jarra) y algo de sal. Se podría añadir un poco de jugo de limón y un pellizco de azúcar si se desea. Bajar el calor a valor medio, y dejar hervir a fuego lento durante 15-30 minutos.

Justo antes del final (5 minutos) añadir los chilis verdes picados a

⁶ Consiste en una nuez rodeada de dos cáscaras duras; entre ambas hay un aceite cáustico negro que debe eliminarse mediante una difícil operación de tueste; se utiliza en la fabricación de plásticos y barnices. Un segundo tueste elimina la otra cáscara y libera la semilla. El fruto carnoso, agrio, se consume en forma de mermelada y otras preparaciones y se usa además para elaborar condimentos. (Nota del traductor)

gusto. Se pueden poner hojas de coriandro frescas picadas encima, si se desea, para ese auténtico aspecto de restaurante de Howondaland.

Comer con puré. A decir verdad, invitar a todos sus parientes.

PASTEL DE ZANAHORIAS Y OSTRAS

Zanahorias para que pueda ver en la oscuridad y ostras para que tenga algo que mirar, como siempre digo. Solía hacerlo para el primer Sr. Ogg, y nunca se quejó. A decir verdad, nunca se quejaba mucho sobre nada.

Se dice que las ostras te ponen juguetón. Sin embargo, eche un vistazo a una ostra en un tanque. Vuelva y mírela otra vez unas horas después. ¿Nota algún cambio? No. Así es como están plenas de vitalidad. Me dicen que el proceso de hacer ostras ocurre muy lejos de la ostra, y no puedo ver que eso tenga éxito con los humanos.

Nota: usted podría usar ostras frescas (aproximadamente 12) pero, bien, enlatadas son mucho más fáciles, y están disponibles cuando hay una vocal en el mes.

2 PORCIONES

300 ml de caldo de pescado;

30 gr de queso Stilton;

250 gr de masa de hojaldre;

85 gr de ostras ahumadas enlatadas en aceite;

125 gr de zanahoria rallada;

1 cucharada (té) de perifollo picado;

1 cucharada (té) de eneldo picado;

155 ml de Chablis (u otro vino blanco seco)

PRECALENTAR EL HORNO a 200°C / Gas 6. Mezclar las ostras y la zanahoria con las hierbas en una pequeña fuente de pastel. Volcar el vino y suficiente el caldo para cubrir los ingredientes. Desintegrar el Stilton sobre la mezcla.

Estirar la masa al grosor de 1 centímetro y cubrir cuidadosamente la

fuelle con ella. Recortar cualquier exceso de masa, hacer un pequeño agujero en la punta para permitir que el vapor escape y cocinar en la parte de arriba del horno durante 25-30 minutos o hasta que el pastel esté bien crecido y dorado.

PASTEL DE LA VIGILIA DEL PUERCO ENDURECEDOR DE ARTERIAS DE LA SRA. WHITLOW

Éste es el pastel preferido de la Sra. Whitlow, ama de llaves en la Universidad Invisible, como un refrigerio habitual para los magos en las épocas oscuras del año. Puede parecer difícil alimentar a muchos magos hambrientos, pero la experiencia le ha enseñado, dice ella, a poner algo grande enfrente de ellos. A menudo no importa mucho qué es.

Sin embargo, es cuestión de orgullo para ella que sea algo que valga la pena. A veces hay tanto como dos horas entre las comidas en la UI, y un mago superior se sentirá definitivamente algo hambriento. Éste es un buen relleno.

8 PORCIONES

PARA LA MASA

450 gr de harina común;

1 cucharada (té) de sal;

100 gr de manteca de cerdo;

150 ml de agua;

4 cucharadas de leche;

PARA EL RELLENO

225 gr de cerdo magro, picado;

225 gr de jamón cocido, picado finamente;

1 cebolla pequeña, picada finamente;

2 cucharadas (té) de pimienta de Jamaica molida;

2 cucharadas (té) de nuez moscada molida;

1 cucharada (té) de salvia seca;

350 gr de salchichas de credo cocidas (tipo cóctel) picadas;

Huevo, para untar;
2 cucharadas (té) de gelatina en polvo;
150 ml de caldo de jamón caliente;
150 ml de oporto;
Sal y pimienta

PRECALENTAR EL HORNO a 200°C / Gas 6. Engrasar un molde alto de pastel, 18-20 cm de diámetro, o una lata de pan de 1 kg. Para hacer la masa, cernir la harina y la sal en un cuenco. Poner la manteca de cerdo, el agua y la leche en un cazo, moverlo sobre calor mediano hasta que la manteca de cerdo esté derretida y luego llevar a punto de ebullición. Verter sobre la harina y trabajar hasta lograr una masa flexible. Amasar ligeramente. Estirar las tres cuartas partes de la masa y usar para forrar el molde de pastel, o la lata, untado en grasa.

Para hacer el relleno, combinar el cerdo, el jamón, la cebolla, las especias y la salvia en un tazón y sazonar bien con sal y pimienta. Poner la mitad de esta mezcla en la base del pastel, cubrir con todas las salchichas de cóctel y luego con el resto de la mezcla de cerdo picado.

Estirar el resto de la masa para hacer una tapa (reservar un poco para la decoración), y cortar un agujero pequeño en el centro. Mojar los bordes de la masa en el molde, cubrir con la tapa y presionar bien. Estirar los últimos trozos de la masa y hacer formas de salchicha o de cerdo; arreglar encima, pincelando finalmente todo con el huevo batido. Cocinar en el horno durante 30 minutos. Reducir la temperatura y hornear 1-1½ hora adicional, cubriendo el pastel con papel engrasado cuando se haya dorado lo suficiente.

Disolver la gelatina en el caldo, sazonar bien y añadir el oporto. Mientras el pastel se enfría, verter el caldo dentro del pastel a través de un embudo insertado en el agujero, inclinando el pastel para asegurarse de que el caldo se distribuye uniformemente dentro del pastel.

Enfriar, entonces, toda la noche hasta que esté firme, antes de retirarlo del molde. Servir cortado en rebanadas.

BOTA DE SOLDADO AL ESTILO DE LAS SOMBRAS

(Brodequin Roti Façon Ombres)

Un poco rara, ésta. Es idioma extranjero para 'Botas de hombre en barro'. Dicen que un restaurante refinado en Ankh-Morpork terminó un día con nada en su despensa, sólo barro y botas viejas y un restaurante lleno de personas.⁷ Ahora, algunas personas podrían llamar a esto una tragedia, o al menos un pequeño problema, pero ya que el arte de la cocina es hacer algo de la nada y cobrar mucho dinero por hacerlo, el chef era de primera y produjo tal variedad de exquisiteces que ahora las botas viejas se venden por un precio bastante alto en la ciudad, y los barroes raros, secados al sol, son importados de lugares extranjeros.

Esta receta ha sido ajustada para dar el aspecto pero, espero, no el sabor.

3-4 PORCIONES

350 gr de carne de res del lomo cortada en tajadas finas;

3-4 cucharadas de salsa de soja oscura;

500 gr de hongos, muy finamente picados;

300 ml de cerveza fuerte o cerveza negra;

2 dientes de ajo, aplastados;

2-3 cucharadas (té) de eneldo picado;

470 ml de caldo de carne;

sal y pimienta

ADOBAR LA CARNE en la salsa de soja durante 2-3 horas. Precalentar el horno a 190°C / Gas 5-6. Poner la carne en una cazuela con tapa con los hongos y añadir la cerveza. Añadir el ajo y el eneldo y suficiente caldo para cubrir. Sazonar a gusto. Cubrir y cocinar en el horno ½ hora. Retirar la tapa y cocinar unos 20-30 minutos más para permitir que el 'barro' se reduzca un poco.

Nota: el acompañamiento clásico, de acuerdo con el mendigo de Ankh-

⁷ Ver *Padre Puerco*. (Nota del autor)

Morpork, hombre de mundo y gastrónomo de calle Arnold de Soslayo, es una lata oxidada medio llena de disolvente de pintura. Se sugiere otra cosa. Prácticamente cualquier otra cosa, realmente.

ESTOFADO DE VERDURAS DE LA SARGENTO ANGUA

Con Bolas de Masa

Es obviamente muy difícil para un lobizón vivir en una gran ciudad donde no puede conseguir lo que solía tener en casa, como personas. A decir verdad, la Sargento Angua de la Guardia de la Ciudad me asegura que ella nunca ha comido mucho de nadie, y en todo caso ninguno de nosotros puede evitar la manera en que fue criada. Por supuesto, es incluso más duro si usted es un lobizón vegetariano, porque mientras eso está bien para el lado humano, no hay manera de que usted pueda convencer al lado lobo de que cace lentejas. Limpiar los dientes por la mañana no debe ser muy divertido cuando usted ha vuelto a ser un humano otra vez, tampoco. Un lobizón vegetariano siempre está buscando algo diferente, y por eso merece la pena permanecer como humano.

4 PORCIONES

1 cucharada de aceite de oliva;

450 gr de puerros, cortados en rebanadas;

1 pimienta verde, sin semilla y picado;

2 zanahorias, cortadas en dados;

3 dientes de ajo, picados;

300 gr de hongos, en rebanadas;

300 ml de caldo de verdura;

400 gr de tomates enlatados picados;

1 cucharada de páprika;

400 gr de frijoles mixtos enlatados;

1 cucharada de vinagre balsámico;

Sal y pimienta

PARA LAS BOLAS DE MASA

125 gr de harina leudante;

1 cucharada de hierbas mixtas;

50 gr de aceite vegetal;

4-5 cucharadas de agua;

Sal y pimienta

CALENTAR EL ACEITE en una sartén grande y cocinar los puerros, el pimienta verde, la zanahoria y el ajo unos minutos. Añadir los hongos y cocinar otros minutos. Añadir el caldo de verdura, los tomates y la páprika. Llevar a punto de ebullición y luego a fuego lento durante 15-20 minutos.

Mientras tanto, hacer las bolas de masa: mezclar todos los ingredientes juntos y luego dividir la mezcla en una docena de trozos, dando a cada uno la forma de una pelota.

Añadir los frijoles y el vinagre balsámico al estofado, y sazonar. Poner los pastelitos sobre la superficie, tapar y hervir a fuego lento unos 20-25 minutos. Bueno en cualquier fase de luna.

GOMBO⁸ CLARIVIDENTE DE LA SRA. GOGOL

El Gombo es uno de esos platos, como el estofado, donde es ridículo tener una receta. Usted sólo lo hace. Y probablemente usted pueda hacer gombo de una clase sólo dragando un pantano e hirviendo todo lo que trata de salir trepando de la red. Pero no será para nada como el gombo de la Sra. Gogol.⁹ La Sra. Gogol es una bruja en los pantanos alrededor de Genua, donde la magia es principalmente clavarle alfileres a las personas y convertirlas en zombis, y probablemente un poco de magia en la cocina,

⁸ Gombo, también llamada quimbomb   u oca, hierba anual de la familia de las Malv  ceas. El gombo, nativo de África, se cultiva en todas las regiones cálidas del planeta por las legumbres que produce, largas y con numerosas semillas, que se usan, mientras aún son jóvenes y verdes, para espesar sopas y estofados, como condimento y como verdura. Las flores son grandes, de color amarillo, parecidas a las del hibisco, una especie muy próxima; la planta se cultiva en ocasiones como ornamental. También se llama gombo al cocido que se hace con ella. (Nota del traductor)

⁹ Ver *Brujas de Viaje*. (Nota del autor)

también.

La Sra. Gogol dice que puede ver el futuro en su gombo. Usted necesita el don. Pero el futuro que usted verá en éste contiene al menos una buena cena.

6 PORCIONES

3 cucharadas de aceite de oliva;
3 cucharadas colmadas de harina (para el roux);
2 apios grandes (o 3 pequeños), cortados y finamente picados;
1 pimiento verde pequeño, sin semilla y picado;
1 cebolla roja pequeña, picada;
2-3 cucharadas colmadas de mezcla de especias de Genua;
470 ml de caldo de pescado (o gallina, o verduras);
400 gr de tomates enlatados picados;
10-12 trozos de gombo, picados;
1 cucharada de albahaca seca;
1 cucharada de orégano seco;
1 cucharada de perejil seco;
Sal;
8-10 gotas de salsa de pimiento picante;
12 cucharadas de salsa Worcestershire;
100 ml de bourbon (o de whisky);
la carne de 1 cangrejo grande preparado (o 4 pequeños enteros);
600 gr de langostinos pelados (o 650 gr sin pelar)

CALENTAR EL ACEITE en un cazo y revolver la harina. Cocinar aproximadamente 5 minutos (calor mediano), removiendo, hasta que se ponga dorada. Añadir el apio, el pimiento y la cebolla y cocinar hasta que estén tiernos. Añadir las especias de Genua y remover unos minutos más. Verter el caldo, mover bien para asegurarse de que no haya ningún grumo y luego añadir los restantes ingredientes excepto el cangrejo y los langostinos. Dejar hervir a fuego lento, removiendo ocasionalmente, durante 20 minutos. Añadir la carne de cangrejo y los langostinos, subir el fuego hasta lograr el punto de ebullición, bajarlo entonces a mediano y cocinar por unos 8-10

minutos más (10-15 minutos si está usando cangrejos / langostinos con conchas). Servir con arroz.

Notar: La mezcla de especias de Genua y la salsa de pimiento picante harán un gombo picante. Use menos si usted no está acostumbrado a la comida muy condimentada.

SALCHICHA EN PANECILLO DE Y VOY A LA RUINA

ESCURRIDIZO

Ninguna visita a Ankh-Morpork está completa sin saborear uno de los famosos pasteles o salchichas-en-panecillos del Sr. Desgracia Ecurridizo. Entonces, a veces, la visita termina sumamente rápido. Lo asombroso es, sin embargo, que las personas volverán y los probarán otra vez. Supongo que es porque quieren verificar que su memoria no les está jugando algún truco. El Sr. Ecurridizo ha aportado generosamente esta receta.

PARA UNAS 30 SALCHICHAS

1.400 kg de cerdo de máxima calidad, picado (ver nota);

450 gr de pan rallado;

1 cucharada (té) de pimienta negra;

3 cucharadas de salvia fresca picada;

2 cucharadas (té) de nuez moscada molida;

agua;

Pieles de salchicha de su elección

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES de las salchichas en un cuenco. Añadir agua suficiente para conseguir una buena textura y pringosa, y llenar las pieles de salchicha con el resultado. Retuerza para formar eslabones.

Asar o freír, y servir caliente en bollos recientemente horneados.

Nota del Sr. Ecurridizo: Siempre uso cerdo de buena calidad, con aproximadamente dos tercios de carne magra y un tercio de grasa. Insisto en que cualquier cuero, cartílago o otras partes dudosas de la bestia están excluidos de la mezcla.

Esto es lo que él dice, y estoy a punto de creerle. No es de buena etiqueta para mirar una de sus salchichas y decir 'iguau guau!', ni 'imiau!'

BOCADOS ESPECIALES DE TATA OGG

con Salsa Especial de Fiesta, Hecha Especialmente

Ya no hacen fiestas como las que hacían cuando yo era joven... ya sabe, con jalea y helado y usted estaba muerto de emoción antes de regresar a casa.

Me han dicho que no debo poner demasiadas recetas provocativas en este libro, aunque a mi parecer las cosas son solamente provocativas si usted está abierto a las sugerencias (por ejemplo, mi amiga Esmerelda Ceravieja pensaba que el palo de mayo era sólo una buena costumbre provinciana hasta que alguien le explicó el simbolismo, y no quiero estar ahí si alguien le dice sobre los palos de escoba). De todos modos, los tomates son considerados afrodisíacos, y mi nieto Shane que es un marinero y ha visto una o dos cosas dice que también la bananana. Bastante sorprendente, le da un buen sabor a la salsa.

PARA LA SALSA

1 cebolla pequeña;

1 bananana firme y apenas madura;

1 pepino pequeño (o la mitad de uno grande);

1.400 gr de manzanas enlatadas;

(tomates picados);

1 cucharada de coriandro fresco picado;

2 cucharadas de chili fresco picado o de chili en polvo;

3 dientes de ajo, aplastados;

sal y jugo de limón, a gusto

PARA LOS BOCADOS

3 panes;

1 cucharada de mezcla de especias de Genua;

Aceite de oliva

PARA HACER LA SALSA: cortar la cebolla, la bananana y el pepino finamente y mezclar con los restantes ingredientes. Enfriar durante al menos una hora.

PARA HACER LOS BOCADOS: precalentar el horno a 180°C / Gas 4. Mezclar las especias con suficiente aceite hacer una pasta corrediza. Cortar los panes en mitades a lo largo para formar dos partes delgadas y cortar (con tijeras es mejor) en una variedad de formas interesantes y atractivas. Poner sobre una bandeja de hornear (no superponer) y cepillar ligeramente con la mezcla de aceite y especias. Cocinar al horno durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y crujientes.

MEZCLA DE ESPECIAS DE GENUA

- 1 cucharada de páprika picante;*
- 1 cucharada de cebolla en polvo;*
- 1 cucharada de ajo en polvo;*
- 1 cucharada (té) de chili en polvo;*
- 12 cucharadas de sal;*
- 2 cucharadas (té) de hierbas secas mezcladas*

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES juntos y guardar en un recipiente hermético. El aventurero también puede probar esta mezcla sobre cereales explotados.



RECETA PARA UN EMPAREDADO DE QUESO DE LEONARD DE QUIRM

(Aportada por ese extraordinario aunque algo distraído genio)

Decidir que la forma del pan común no es apropiada para el propósito. Diseñar un nuevo molde de hornear. Inventar un nuevo método de soldar el molde. Diseñar un horno más eficiente.

Garabatear en los márgenes una máquina de guerra para superar todos obstáculos y disparar gotas de fuego inextinguible a los soldados enemigos.

Diseñar un nuevo tipo de rastra. Convertir la máquina de guerra en un dispositivo para tirar arados y otros utensilios agrícolas sobre cualquier tipo de terreno sin importar qué escabrosos sean. Ya que la tracción es su característica clave, decidir llamarla Máquina para Arrastrar Cargas Pesadas.

Convertir un viejo diseño para una máquina de guerra mejorada en un mejor mayal. En el margen realizar un pequeño dibujo de una mano.

Diseñar un cuchillo para el pan. Diseñar una máquina para hacer cuchillos para el pan. Diseñar una rueda mejorada de soporte, usando pequeñas bolas de, por ejemplo, acero. Diseñar una torre de tiro para hacer pelotas de acero de cualquier tamaño. Inventar una pequeña máquina a cuerda mediante la cual el pan de cualquier tamaño y grosor pueda ser untado suavemente con mantequilla a cualquier profundidad.

Considerar los diseños de mantequeras, y mejorarlos. Escuchar que la regulación de la temperatura en las fábricas de productos lácteos es de importancia crucial en la fabricación de buen queso; diseñar un dispositivo para regular la temperatura por medio de tiras de metal expansible, acoplado a poleas. Llamarlo Dispositivo para Regular la Temperatura por Medio de Tiras de Metal (Acopladas a Poleas).

Diseñar instrumento para hacer guerras a una gran distancia enfocando los rayos del sol, y luego adaptarlo al diseño del horno. Adaptar una máquina que inexplicablemente no funciona para volar y convertirla en un novedoso dispositivo para batir mantequilla por medio de un molino de

viento. Con un pequeño adaptador esto puede, en épocas de guerra, convertirse fácilmente en un dispositivo para tirar pelotas de mantequilla ardiente hasta media milla. Diseñar un dispositivo por el que la luna pueda ser alcanzada, impulsado por huevos.

Enviar a alguien por una pizza.



BOLAS DE MASA CLUTY¹

Siempre he sido famosa por mis Bolas de Masa. Pregunte a cualquiera. Pero los días de las Bolas de Masa gigantes y de tamaño familiar, hervidas en un 'cluty' o en un 'chaleco viejo apolillado' parecen haber pasado. Las personas parecen ya no tener tiempo de sentarse muy quietas a digerir su comida, quieren estar arriba y caminar a pocas horas del almuerzo. Así que éstas pertenecen a una era diferente, y recrearlas es como traer un dinosaurio a la vida. Pero son mucho mejores que lo que usted podría pensar; hacer una buena Bola de Masa es un logro para un cocinero experimentado. Usted lo averiguará si alguna vez tiene que comer unas hechas por un mal cocinero.

Éstas han sido ajustadas un poco para tomar en cuenta el gusto moderno por la comida melindrosa. Sirva con Picadillo (en este libro).

4 PORCIONES GRANDES

100 gr de harina integral;

50 gr de sebo picado;

1 cucharada (té) colmada de mostaza en grano;

Sal y pimienta;

3-4 cucharadas de agua;

Una cacerola grande de caldo (verdura, carne de res, pollo... lo que gusten sus invitados)

MEZCLAR LA HARINA y el sebo, asegurándose de que no quede ningún grumo. Añadir la mostaza y un poco de sal y pimienta, y mezclar bien. Añadir el agua suficiente para hacer una pasta firme. Partir en cuatro porciones iguales y amasar en forma de pelotas.

Llevar el caldo a punto de ebullición. Dejar caer las Bolas de Masa cuidadosamente y hervir a fuego lento durante 10-15 minutos. Deberán deslizarse del cuchillo cuando las clave en el centro, entonces están cocidas. Si el cuchillo se dobla, usted ha hecho algo mal.

¹ Clooty en el original; deriva de clot, coágulo o grumo. (Nota del traductor)

PASTA FORNIDA DE CLAMMER

Mi nieto Shane encontró la Pasta Fornida de Clammer en una tienda en Ankh-Morpork y se volvió un poco aficionado a ella. Escribí a ese Sr. Clammer, ya sabe, como un cocinero a otro, ofreciendo intercambiar la receta de mi versión especial de Temblequeo de Fresas por su Pasta Fornida, pero no tenía nada de ella. Así que he tenido que producir la mía, que a Shane le gusta tanto y que es: a) mucho más barata que traerla desde Ankh-Morpork; b) no hay nada como la auténtica; c) es totalmente diferente; y d) es sabrosa.

340 gr de carne en conserva;

2 cucharadas de salsa Worcestershire;

3 cucharadas de salsa de hongos;

½ cucharada a ras de pimienta de Cayena;

5 gotas de jugo de la carne oscuro (opcional)

MEZCLAR LOS INGREDIENTES hasta lograr una pasta suave en un mezclador, o use un prensapatatas o un tenedor. Pasarlo a pots de mermelada limpios u otros recipientes de ese tamaño. Mejor comerla dentro de 3-4 días. Mantenga en el refrigerador.



Saque la cuchara del tarro
3 intentos por un penique

SALSA WOW-WOW

Una nota de los editores: no ofrecemos ninguna disculpa por incluirla; ha demostrado ser muy popular.

La receta para la Salsa Wow-Wow es una pertenencia hereditaria de la familia Ridcully. El Archicanciller Ridcully, como la mayoría de los magos, es un hombre inclinado a las salsas; si usted es la clase de personas que pone una gruesa hamburguesa entre dos mitades de un bollo y luego la cubre con queso, y unos encurtidos, y algún condimento verde, y algún condimento rojo, y diferentes clases de encurtidos, y luego un poco de mostaza oscura, sin olvidar por supuesto un poco de mostaza ligera, y luego algunos trozos de verdura hasta que la carne pasa inadvertida y cae en el piso, entonces usted tiene inclinaciones mágicas. Un mago lamerá el borde de una botella de salsa si piensa que nadie le está mirando. Ésta no es, por supuesto, la genuina Salsa Wow-Wow, que sólo puede ser hecha bajo condiciones cuidadosamente controladas y está en su mejor punto cuando se aproxima a la desintegración explosiva. Incluso agitar la botella es una invitación a la catástrofe, y sólo un tonto se arriesgaría a fumar un cigarro después de la cena si la Salsa Wow-Wow está sobre la mesa. Cuando una botella de salsa cinco años de antigüedad fue encontrada en la despensa de la UI, el ala entera fue evacuada durante dos días hasta que pudo ser consumida en una cena controlada.

Una porción de mantequilla del tamaño de un huevo;

1 cucharada de harina común;

300 ml de caldo de carne;

1 cucharada (té) de mostaza inglesa;

1 cucharada (postre) de vinagre de vino blanco;

1 cucharada de oporto;

1 cucharada de concentrado de hongos;¹

¹ Usted necesitará hacer los hongos concentrados el día anterior (ver la receta en este libro). Si usted no tiene tiempo, puede usar la salsa Worcestershire como sustituto del concentrado y el oporto, pero perderá un poco de la

Sal y pimienta negra;
1 cucharada colmada de perejil seco;
4 nueces en escabeche, picadas



DERRETIR LA MANTEQUILLA en un cazo. Agregar la harina y revolver agregando el caldo de carne. Remover constantemente sobre fuego moderado hasta tener una salsa suave y espesa. Añadir la mostaza, el

delicadeza del sabor. (Nota del autor)

vinagre de vino, el oporto y el concentrado de hongos, sazonar con sal y pimienta, y continuar cocinando la mezcla durante unos 10 minutos. Agregar el perejil y las nueces, calentar bien y servir.

Esta salsa, cuando se agrega a la carne asada, hará que el animal se alegre de haber pasado todos esos problemas.

CONCENTRADO DE HONGOS

6 hongos grandes de botón;

Sal

PONER LOS HONGOS en un cuenco y rociar con la sal. Dejar descansar durante unas 3 horas y luego pisarlos. Cubrir el cuenco y dejar toda la noche. Al día siguiente, separar el líquido (colocar la pulpa de hongos en un colador y presionar enérgicamente para extraer mayor cantidad de líquido). Hervir, removiendo continuamente, hasta que el volumen se reduzca a casi la mitad. Esto debe producir aproximadamente una cucharada de concentrado para su salsa.

EMPAREDADO DE NUDILLOS²

Es asombroso lo que comen las personas. Nadie que esté hambriento querría comer un plato de bígaros³ —usted podría morir antes de averiguar cómo quitarle las patas apropiadamente. Y cuando usted piensa en todas esas buenas partes que hay en un cerdo para comer, probablemente las patas no estarían entre las primeras diez. Pero cuando las personas de Ankh-Morpork están lejos de casa, hay cosas —como caer en una alcantarilla abierta, o ser comido por cucarachas— que les hacen pensar en casa. Un

² También conocidos como manitas de puerco. (Nota del traductor)

³ Una clase de molusco que se encuentra adherido a las rocas entre las algas de las que se alimenta, también se conoce como caracolillo de mar o caramuxos. (Nota del traductor)

correcto emparedado de nudillos es una de ellas también. Es la comida del hombre pobre, porque el rico se ha comido el resto del cerdo. Y el lema es: consiga siempre una invitación para cenar de un hombre rico.

PARA 2 EMPAREDADOS

2 patas de cerdo;

1 bouquet garni;

1 cucharada de semillas de mostaza;

Mantequilla o aceite de oliva (o mantequilla de ajo y aceite de oliva);

Rústico doloroso,⁴ u otros bollos crujientes;

Berro fresco o pepino finamente rebanado

PONER LAS PATAS DE CERDO en una cacerola con el bouquet garni y las semillas de mostaza. Cubrir con agua y llevar a punto de ebullición. Hervir a fuego lento hasta que la carne esté tierna (35-45 minutos, dependiendo del tamaño). Retirar de la cacerola y sacudir cualquier exceso de agua. Para hacer los emparedados, retirar la carne del hueso, untar ligeramente con la mantequilla o el aceite y asar hasta que esté dorada y crujiente. Organizar prolijamente en un rústico doloroso abierto en la mitad con algo de berro fresco, o pepino en rebanadas.

BOCADO FAVORITO DE SELDOM BALDE

El Sr. Seldom Balde, uno de los prominentes hombres de negocios de Ankh-Morpork y un poderoso a ser reconocido en la industria de productos lácteos,⁵ cree que no hay nada que no pueda ser mejorado con un poco de queso, y se aseguró de que su esposa, de quién no puedo evitar sentirme un poco triste, me enviara una gran pila de recetas de alegrías-con-queso. Tengo que admitir que las de postre de bizcocho borracho y el caramelo de queso son muy novedosas efectivamente, pero creo que todos estaríamos

⁴ Er... sólo pan. Significa 'dolorosamente rústico', o harina molida por piedra con las rocas dejadas dentro. (Nota del autor)

⁵ Vea *Mascarada* para más información sobre este esforzado hombre que está orgulloso de su trabajo. (Nota del autor)

felices con el queso sobre las tostadas. Éste es uno de esos platos que usted no puede derrotar, cuando se trata de cosas hechas con queso y tostadas.

2 PORCIONES

4 rebanadas de pan integral;

2 rebanadas de jamón cocido (o 2 salchichas grandes, cocidas y cortadas a lo largo por la mitad);

2 rebanadas de queso Cheddar;

Mantequilla para untar y freír;

Mostaza en grano (opcional)

LA SALSA

2 huevos, batidos;

40 gr de queso Emmental, rallado;

Pomo de mantequilla ablandada;

Sal y pimienta

HACER DOS EMPAREDADOS usando el pan, el jamón y el queso, y la mostaza si usted quiere. Calentar un poco de mantequilla en una sartén y freír los emparedados, volviéndolos hasta que ambos lados estén crocantes y dorados. Poner los emparedados sobre platos separados.

Para la salsa, mezclar en una cacerola los huevos, el queso rallado, la mantequilla ablandada, y sal y pimienta. Calentar suavemente, moviendo constantemente (para evitar que los huevos cuajen). En cuanto la mezcla está caliente y licuada, verter en cantidades iguales sobre los emparedados. Servir inmediatamente.

BUDÍN EMPOBRECIDO DE LA MAMÁ DE NOBBY

Me quito el sombrero ante la Sra. Maisie Nobbs de Viejos Remendones, Ankh-Morpork, quien es la madre del famoso, o de todos modos notable, Cabo Nobby Nobbs de la Guardia de la Ciudad. Es mucho más difícil ser una buena cocinera en una gran ciudad industrial, porque en el campo generalmente hay más cosas disponibles —como decimos, usted puede

hornearlo, freírlo o hervirlo, pero por elección usted lo escalfa. En la ciudad, lo que usted come es principalmente azúcar, almidón o cosas pasadas. La Sra. Nobbs es amante de todos esos platos que le hacen pensar en niebla y humo de carbón —como Nellies Húmedos, Moneda Parada, Todo Melaza, Demonios Dulces y Budín Empobrecido. Lo satisfacen y mantienen el frío afuera. Para eso están hechos. Usted tiene que ser refinado para preocuparse por una comida sana.



4 rebanadas de pan blanco, sin corteza;

20 ciruelas secas guisadas, borrachas;

1 cucharada de melaza negra con 2 cucharadas de jarabe dorado;

425 gr de arroz cocido en leche

PRECALENTAR EL HORNO a 180°C / Gas 4. Engrasar una fuente de pastel honda (aproximadamente 20 cm x 12 cm). Poner dos rebanadas de pan en el fondo de la fuente y rociar con un poco de la mezcla de melaza y jarabe. Colocar encima la mitad del arroz cocido y con la mitad de las ciruelas. Repetir el proceso con el resto del pan, el arroz y las ciruelas, y

completar con otra lluvia de melaza y jarabe. Cocinar en la parte superior del horno durante 30 minutos o hasta que esté dorado. Una vez saboreado, cariñosamente recordado.

TEMBLEQUEO DE FRESA

¿Cómo puedo decirle a esto? Es rosa y tiembla. Muchas risas en las fiestas. Usted podría servirlo en un cuenco, pero todos sabrán que no lo está haciendo bien.

4-6 PORCIONES

(Dependiendo del tamaño de sus copas altas)

2-3 sobres de gelatina (o vegetal equivalente)

300 ml de agua hirviendo;

250 gr de fresas;

150 ml de nata doble extra espesa;

2 cucharadas de azúcar extrafina (o a gusto);

Helado de fresa, para servir 4 copas altas de champaña grandes

Nota del editor: ¡Este plato es mucho más fácil con una licuadora! Y nos hemos conformado con las copas altas de champaña porque los recipientes aparentemente preferidos por la Sra. Ogg no están... bien, disponibles. Bien, usted no los ve en las tiendas. Bien, no en las tiendas sobre Calle High, por supuesto... No nuestra Calle High, de todos modos.



DISOLVER LA GELATINA en el agua siguiendo las instrucciones del envase y dejar enfriar durante 10-15 minutos.

Mientras tanto, lavar y cortar el tronquito de las fresas, cortar por la mitad y colocar en un tazón grande o licuadora. Añadir la mayor parte de la nata —guarde un poco para la decoración— y el azúcar. Si se usa una licuadora, llevar todo a una consistencia de batido. De lo contrario, usar un prensapatatas y pisar hasta que esté suave.

Cuando la gelatina haya enfriado, mezclar totalmente con la mezcla de fresa y volcar en las copas de champaña. Enfriar durante dos horas (o hasta

servir).

Suavemente deslizar los temblequeos de las copas (usar una espátula o similar) sobre un plato, y servir con la punta hacia arriba con un par de cucharadas de helado, ubicadas de acuerdo con la preferencia, y un rocío de nata.

PASTEL DE FRUTA INDIVIDUAL DE PUÑETERO ESTÚPIDO

JOHNSON

(Tomado de *La Arquitectura Comestible de Bergholt Stuttley Johnson*, por Startup Nodder, FAMG, AitD, Gremio de Arquitectos de Ankh-Morpork; Prensa, \$10 más 3 visitas al sitio a \$20 la hora)

Las personas ahora recuerdan a Bergholt Stuttley Johnson, o 'Puñetero Estúpido Johnson' como era conocido por todas partes, como un simple arquitecto y diseñador de paisaje con un desafortunado punto ciego en cuestiones de tamaño y una carencia general de comprensión de los principios básicos —por no ponernos demasiado sutiles en eso— de absolutamente nada. A su manera, y era una manera muy extraña y confusa, era un genio. Solamente alguien con un molde muy especial de mente habría especificado arenas movedizas como material de construcción (la Colapsada Torre de Quirm) 'porque tiene que ser hecha aprisa', o por accidente haber construido una casa entera al revés (Avenida Scoone 1, Ankh-Morpork —los sótanos, la única parte sobre la calle, todavía están en uso).

En las palabras de Sir Joshua Ramkin: 'Tener algo diseñado por Puñetero Estúpido Johnson es como una caja de chocolates —usted siempre toma ese horrible de fresa que otra persona ya chupó y volvió a dejar dentro'.

Sus peculiares talentos nunca fueron más evidentes que en sus ocasionales ensayos de cocina. Pocos supervivientes los recuerdan ahora, pero en la mayoría de los casos los restos están ahí para que todos los vean. Por ejemplo, el piso superior de un pastel de bodas diseñado para un amigo,

era todavía muy recientemente usado en los Jardines Botánico como un quiosco de música, y era un monumento no sólo a la voluble actitud de Johnson ante las dimensiones, sino también por su destreza única en lograr con azúcar impalpable una dureza no encontrada a menudo con cemento.



Desafortunadamente, no queda nada ahora del Gran Pastel de Fruta excepto algunos bocetos hechos en ese momento, una copia preliminar de la receta original y algunas marcas sobre edificios a considerable distancia del lugar. Los registros cuentan de las yuntas de bueyes que se necesitaron para arrastrar la enorme fuente en posición, las cargas de barcazas de manzanas traídas por el Río Ankh para el relleno, la catástrofe del

hundimiento del Reina de Quirm con su carga completa de azúcar. Hay bastantes más relaciones de la explosión que ocurrió durante el segundo viernes del proceso de cocción, que causó que un pequeño pastel al rojo vivo, con poca corteza, pasara como guadaña a través de gran parte de Ankh-Morpork y explican la ocasional llovizna de sultanas y de manzanas asadas en estado de congelación durante algunos días después.

Muchos de los trabajadores más experimentados estaban demasiado cerca cuando explotó, pero se cree que la receta es como sigue:

PORCIONES: USTED MISMO

30.000 lb de harina común;

30.000 cucharadas (té) de sal;

15.000 lb de mantequilla;

Agua fría;

30 ton de manzanas para cocinar, peladas y rebanadas;

10.000 lb de sultanas;

10.000 lb de azúcar;

1 clavo de olor

HACER EL PASTEL tamizando la harina y la sal en un contenedor, entonces mezclar con la mantequilla o margarina frotándola hasta que la mezcla parezca pan rallado. Entonces añadir la suficiente agua fría para hacer una masa firme. Estirar¹ la masa sobre una superficie enharinada y usar la mitad para forrar el contenedor de cocción.²

Pelar las manzanas, quitar el corazón y cortarlas, y combinar con las sultanas. Poner la mitad en el contenedor. Añadir el azúcar y el clavo de olor. Añadir el resto de las manzanas, y trasladar la masa restante a su sitio por encima.

¹ Algunos rolos de jardín, bien lavados, fueron usados aquí, después de que el rodillo auto-propulsado especialmente diseñado demolió algunas casas. La Calle Edgeway fue fregada y enharinada. (Nota del autor)

² Fue fundido un disco para este propósito, que ahora forma el techo de una casa en Calle Mollymog. El Sr. Johnson había diseñado una máquina para hacerlo, pero después de que engrapó uno de los capataces a una pared, posteriormente el trabajo fue hecho por tres turnos de hombres que trabajaban las veinticuatro horas. (Nota del autor)

El tiempo de cocción no es conocido, excepto que evidentemente fue demasiado largo.

Nota final: Se cree que Johnson era vagamente consciente de lo que todos los cocineros saben, o sea: que cuando se hornea un pastel grande deben tomarse algunas previsiones para permitir que el vapor generado ventile. Indudablemente había dibujado planos para un 'mirlo silbando' de 30 pies de estatura, pero sin embargo éste no fue lanzado hasta una semana después de la explosión, debido a lo que tendría que ser llamado mala dirección de proyecto si de hecho hubiera habido alguna dirección en absoluto.

Es exhibido en Parque Hyde, como un monumento para éstos atrapados en la corteza.



GACHAS PERFECTAMENTE INOCENTES DE TATA OGG

Con La Completamente Inofensiva Mezcla De Miel Que No Debería Hacer Reír A La Esposa De Nadie

... porque que me hicieron sacar un par de lo que usted podría llamar ingredientes más activos. Y ésta era la receta que en mi libro *El Placer de los Bocados* dio que hablar, también. Las personas dijeron que mis gachas con mezcla de miel siempre le daba al día un buen principio. Algunas personas incluso las tomaban como cena. Quiero decir, esta versión está muy bien, muy bien realmente, muy buena, a decir verdad, pero no es todo el nove... el completo mon... el mac Feegle legítimo, si usted ve lo que quiero decir. Las personas dicen que las auténticas eran un afrodisíaco incontrolable, pero digo que no hay suficiente amor en el mundo.

Mi amigo, el caballero Casavieja siempre decía que valía la pena despertar por mis gachas, aunque no puedo decir que fuera una persona que necesitara muchas gachas. Mantenerlas lejos de él era la parte difícil.

3-4 PORCIONES

600 ml de agua;

60 gr de avena arrollada;

Nata, a gusto;

Mezcla de miel (en este libro)

LLEVAR EL AGUA a punto de ebullición en una cacerola bastante grande. Agregar la avena en forma de rocío, removiendo todo el tiempo. Continuar la cocción y mezcla durante 5 minutos. Agregar la nata y la mezcla de miel a gusto, siempre removiendo.

Nota: La mezcla de miel también puede ser usada en un ponche caliente, sobre helado, sobre sorbete, o sobre la persona de su elección.



El Sr. Albert Malich, inventor y único consumidor de gachas fritas.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Encontraba difícil ver por qué alguien querría tener el
cuerpo embadurnado con miel, pero mi esposa se negó
a hacer cualquier comentario, de modo que supongo
que es mejor dejarlo así.

MEZCLA DE MIEL

1 pote pequeño de miel clara, aproximadamente 113 gr;

Un trozo de hoja de oro del tamaño de una uña;

3-4 pétalos limpios de rosa, finamente picados, del tipo usado en la decoración de pasteles;

Una vaina de vainilla, o tres gotas de esencia de vainilla; usted no tiene que usarla pero le da ese tintineo mágico



COLOCAR EL POTE de miel cerrado en un tazón del agua caliente durante un par de minutos para que se entibie ligeramente. Retirar y secar el pote. Abrir y con cuidado agregar los ingredientes restantes. Dejar por lo menos un par de horas para que los sabores se acentúen, y siempre agitar bien el pote antes de usar.

DELICIA DE CHOCOLATE

Con Salsa Secreta Especial

Tiene que ser dicho ahora mismo que ésta carece de un par de ingredientes de la receta Ogg original, debido a los desafortunados —si ocurre que usted está en un restaurante público, al menos— efectos que pueden tener. En primer lugar, usted tendrá que pagar la loza rota. Los buscadores de conocimientos prohibidos tendrán que encontrar una copia de *El Placer de los Bocados* que no haya sufrido combustión espontánea. Las personas hacen mucho escándalo sobre este tipo de cosas, no puedo imaginar por qué.¹

PARA LA DELICIA

250 gr de harina leudante;

60 gr de harina de maíz;

30 gr de cacao en polvo;

155 gr de azúcar granulada;

155 gr de mantequilla sin sal;

150 ml de crema doble;

6-7 vainas de cardamomo;

14 cucharadas (té) de canela;

3 huevos, batidos;

90 ml de leche;

125 gr de granas de chocolate blanco;

4-5 cucharadas de jarabe de chocolate oscuro

¹ Ver *Mascarada* por las razones por las que los editores insistieron en que ciertos ingredientes fueran retirados. (Nota del autor)

PARA LA SALSA

1 cucharada (té) de nuez moscada;

60 gr de chocolate blanco o chocolate con leche;

20 ml de ron blanco

PRECALENTAR EL HORNO a 190°C / Gas 5-6. Mezclar todos los ingredientes secos para el deleite en un cuenco y luego hacer absorber la mantequilla frotándola. Añadir los huevos y la leche y batir totalmente. Agregar mientras se mueve las granas de chocolate blanco y el jarabe, asegurándose de no mezclar demasiado (el jarabe debe dar el efecto de olas). Dividir entre dos latas de pastel de 20 cm, hondas y bien engrasadas y cocinar en la parte alta del horno durante 30 minutos, o hasta que una brocheta salga limpia al pinchar.

Nota: Esto es una cruz entre budín y pastel y debe estar húmedo. Al terminar la cocción, dejar enfriar durante 5 minutos y, si no es para consumo inmediato, trasladar a un recipiente hermético... ja, qué estoy diciendo, usted se lo comerá todo.

Empezar a preparar la salsa aproximadamente 10 minutos antes de que el deleite esté listo. Calentar la nata con las especias, teniendo cuidado de que no hierva. Romper en trozos el chocolate y agregar a la nata. Cuando se haya disuelto, añadir el ron. Continuar moviendo un par de minutos más, entonces retire las vainas de cardamomo. Sirva con el deleite recién salido del horno.





EL POSTRE MENOS FAVORITO DE VERENCE II, REY DE LANCRE

Las personas me dicen: '¿Por qué a nuestro rey no le gusta la mousse de grosellas?' Y la razón es que, después de diez años en el Gremio de Tontos^[TR1]¹ usted nunca querría ver nada que se lo recuerde. Es un rey decente de muchas maneras, pero sin importar lo que le digan aprobó una ley que prohibía las natillas en cualquier lugar del reino.

Si usted comiera este plato en Lancre tendría que hacerlo con alguien de guardia, y no se ignora que paquetes de polvo amarillo son pasados a

¹ Mousse, del inglés fool, que también quiere decir tonto. (Nota del traductor)

través de la frontera por la noche.

Me gustan las natillas muy a menudo, pero puedo dejarlas cuando quiera.

4 PORCIONES

300 gr de grosellas;

100 gr de azúcar granulada;

200 ml de crema para batir

COCINAR LAS GROSELLAS y el azúcar en una cacerola sobre fuego suave aproximadamente 15 minutos o hasta que las pieles empiecen a partirse. Transferir la mezcla a un tazón y dejar a un lado para enfriar. Una vez fresca, hacer un puré con las grosellas presionándolos a través de un cernidor (o en una licuadora).

Batir la nata hasta que está firme. Mezclar suavemente con el puré de fruta. Colocar a cucharadas en tazones individuales y enfriar bien antes de servir, o volcar en los pantalones del payaso más cercano.

DAMAS DE HONOR DE TATA OGG

Quite sus ojos de ellas y terminan como tartas (sólo una broma pequeña, sin ofender).

APROXIMADAMENTE 6 PORCIONES, DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE LOS MOLDES

150 gr de queso de mascarpone;

1 huevo, batido;

1 cucharada de Cointreau;

200 gr de pasta quebrada;

1 cucharada (té) de mezcla de especias;

100 gr de mazapán rosado;

Azúcar a gusto (1-2 cucharadas de té);

Cerezas glaseadas y polvo de cacao para decorar



PRECALENTAR EL HORNO a 220°C / Gas 7. Engrasar ligeramente 6 moldes de barquillo (aproximadamente de 12 cm por 6 cm). Mezclar el mascarpone, el Cointreau, la mezcla de especias y el azúcar, luego agregar el huevo batido.

Estirar la masa alrededor de 0.75 cm de espesor y forre cada molde, dejando un pequeño borde. Estirar el mazapán tan delgado como sea posible y forrar la masa; asegurarse de que el mazapán llega bien hasta arriba de modo que pueda verse en las tartas terminadas.

Colocar con cuchara la mezcla del mascarpone en los moldes —no hasta arriba— y hornear en la parte alta del horno unos 25 minutos, o hasta que estén doradas. Una vez fuera del horno, dejar durante 10 minutos más o menos, hasta que el relleno se asiente un poco, antes de retirar de los moldes para enfriar sobre un estante de alambres.

Antes de servir, salpicar con un poco de cacao en polvo alrededor de los bordes y poner un cuarto de cereza glaseada sobre cada una.

HOMBRES Y MUJERES DE JENGIBRE

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
Me niego a permitir que sean incluidas las
personas de pan de jengibre.
Solían gustarme los hombres de pan de
jengibre, con sus pequeños ojos de pasas.
Además estoy seguro de que no puedes
conseguir cortadores de pasta tan filosos.
Y sus comentarios sobre los bebés de jalea son
francamente repugnantes. Mi esposa,
huelga decir, se rió.

LA RECETA PARA PLÁTANOS DEL BIBLIOTECARIO



Es siempre de mala educación comentar sobre la especie de alguien con quien usted está hablando. De modo que, 'Entonces usted es un gnomo', o '¿Hace cuánto tiempo que usted es un troll?', no garantizan romper el hielo. Por razones similares, es mejor no detenerse demasiado en el hecho de que el Bibliotecario en la Universidad Invisible es un orangután, una palabra que en BhangBhangduc significa 'Indudablemente no un mono'. En una actitud sumamente amable pasó algo de tiempo revisando su colección personal recetas y me acercó una favorita, bien probada, que dice:

—Ook.

O, para los *no-simios*:

Comer una banana.

DELICIA KLATCHIANA

No hay nada como un poco de Delicia Klatchiana o, a falta de ella, algunos dulces pegajosos. Personalmente creo que nunca se puede hacer tan buena como la auténtica. Por lo que he escuchado sobre Klatch, ellos hacen cosas que son mucho más deliciosas que comer dulces, pero el nombre se ha pegado, como los dulces.

Papel de arroz (un paquete de 25 gr es suficiente);

300 ml de agua;

50 gr de gelatina (2 sobres) o vegetal alternativo;

450 gr de azúcar granulada;

4 cucharadas (té) de jugo de limón;

1 cucharada (té) de colorante rosado para comida;

1 cucharada (té) de ron para dar sabor;

(pueden usarse colores y sabores diferentes)

FORRAR UNA BANDEJA de horno algo profunda (de unos 25x35 cm) con

una doble capa de papel de arroz. Tener cuidado de no dejar brechas o su 'delicia' se pegará a la bandeja.

Llevar el agua a punto de ebullición en una cacerola grande, rociar con la gelatina y batir hasta disolver (o seguir las instrucciones del fabricante). Añadir el azúcar y el jugo de limón, y mover hasta disolver. Continuar revolviendo mientras hierve durante 20 minutos, bajando el calor si necesario. Retirar del fuego y dejar que se asiente sin moverlo unos 10 minutos. Añadir el colorante y el saborizante, y mezclar.

Usar un cucharón o cuchara grande para transferir el líquido a la bandeja forrada (debe tener un buen centímetro de profundidad). Dejar que se coagule en un lugar fresco y seco durante 24 horas.

Cuando está listo, cortar trozos rectangulares de 6x3 cm y doblar para formar cuadrados de modo que el papel de arroz quede sobre el exterior. Alternativamente, cortar en tiras y usar como papel cazamoscas.

A aquéllos que buscan eso genuino como vendido por Me-Corto-La-Mano Dblah puede gustarles un rocío de pequeñas grosellas negras en lugar de moscas. Un espolvoreo con azúcar impalpable podía ser un buen toque final también.

MEJORADOR DE ENGLEBERT

Esto es muy bueno si usted ha estado bebiendo en exceso la noche anterior. Sin embargo, si la bebida de su elección es hecha con uvas retro-anales o con cereal (que crecen hacia atrás en el tiempo, de modo que usted tiene resaca el día antes de beber en exceso), entonces usted debería beberlo un día antes. Hay algo interesante sobre las pastillas gaseosas; dicen que los trolls no pueden eructar y si usted les da una pastilla gaseosa, estallan. A decir verdad lo que ocurre realmente es que lo golpean realmente duro. Así que no lo haga.

1 PORCIÓN

175 ml de yogurth bebible de frambuesa;

175 ml de crema soda de grosellas negras;

2 tabletas efervescentes de vitamina C (seguir las instrucciones para la dosis)

MEZCLAR EL YOGURT y la crema soda en un jarro de una pinta o similar. Añadir las pastillas, retroceder y observar. Cuando se ha asentado, beberlo. Entonces ir a la cama.

CARAMELOS DE MENTA DE LORD DOWNEY

El presidente del Gremio de Asesinos de Ankh-Morpork nos ha suministrado esta receta y es un hombre que conoce sus dulces, habiendo sido notablemente generoso con ellos de vez en cuando. Éstos, me dice, 'son para morir'. O posiblemente 'de'. Su escritura está poco clara.

400 gr de azúcar;

5 cucharadas de glucosa líquida;

250 ml de agua;

½ cucharada (té) de crémor tártaro;

½ cucharada (té) de aceite de menta;

Unas gotas de colorante verde para comida;

Aceite para engrasar;

Arsénico a gusto

Una nota de los editores: *Ah, pensamos que hemos descubierto un problema con esta receta. El arsénico ha sido usado antiguamente como un material colorante de comida (un verde encantador), pero sospechamos que no es lo que Lord Downey tiene en mente. El Gremio de Abogados desearía señalar que poner arsénico en la comida puede resultar en problemas de salud, como la muerte. Tenga en mente el nombre del Gremio al que Lord Downey pertenece, y olvide el arsénico. Con el paso de los años, muchas pruebas han descubierto que no poner arsénico en la comida es el mejor lugar para él. El arsénico no se encuentra en un pequeño envase junto a la sal y la pimienta. No está ahí por una razón. Olvide el arsénico.*

ACEITAR DOS PLACAS grandes y dejar a un lado para después. Mezclar el azúcar y la glucosa juntas en un cazo. Añadir el agua y mover sobre fuego suave hasta que el azúcar se haya disuelto, sin añadir arsénico en ningún momento. Añadir el crémor tártaro, llevar a punto de ebullición y continuar el hervor hasta que el azúcar alcance 140°C (use un termómetro de azúcar). Usted puede probarlo colocando algunas gotas en un tazón de agua helada; la mezcla debe ponerse frágil.

Retirar la cacerola del fuego y añadir el aceite de menta.

Dividir la mezcla entre las dos placas aceitadas (estará muy caliente). Usando una espátula aceitada añadir el colorante verde para comida a una mitad (éste es un buen momento para no añadir arsénico), girándola bien para distribuir el color uniformemente. La mezcla puede dejarse ahora hasta que esté lo bastante más fresca para manejarla.



Aceitar sus manos, entonces modelar cada mitad enfriada por separado en forma de salchicha y alargarla hasta el grosor de un hilo grueso. Usted necesitará trabajar muy rápidamente antes de que algo de arsénico sea añadido. Entrelazar las dos hebras juntas, como una sogá, y luego cortar en trozos pequeños con tijeras aceitadas, girando la 'soga' en cada corte. Cuando los caramelos se hayan endurecido, envolver por separado en papel encerado u otro envoltorio antiadherente y almacenar en una lata hermética, lejos de cualquier arsénico.

PENE MOTEADO CONDIMENTADO

Los editores parecen estar muy preocupados por incluir esta receta. No veo por qué alguien debería estarlo. Es un plato perfectamente tradicional, con algunos pequeños pellizcos. Pene moteado: un pudín largo, o pene, moteado con pasas de uvas. Cuando usted lo ha dicho, usted ha dicho todo. Quiero decir, si las personas van a reírse por algo así nunca pasaremos una hora de comida. Sé que estaba en *El Placer de los Bocados*, pero fue sólo porque sucede que me gusta. Pregúntele a cualquiera.

Es un buen pudín macizo, para las personas que morirían antes de comer un sorbete. Una buena porción de Pene Moteado es toda una comida.

4 PORCIONES

90 gr de pan rallado fresco;

90 gr de harina leudante;

90 gr de grasa picada;

60 gr de azúcar granulada;

180 gr de pasas o pasas de Corinto;

1 cucharada (té) de nuez moscada rallada;

1 cucharada (té) de canela;

4-5 cucharadas de leche;

harina para espolvorear la corteza, al servir

MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES en un cuenco excepto la leche. Gradualmente agregar la leche hasta conseguir una masa de consistencia suave. Volcar sobre una superficie enharinada y estirar la mezcla en forma de 'salchicha'. Envolver con holgura con papel manteca (la mezcla se expandirá mientras se cocina) y luego envolver con papel plateado de cocina, cerrando bien los bordes.

Cocinar al vapor sobre agua hirviendo durante 1½ a 2 horas, verificando con regularidad que la cacerola no quede seca. Cuando esté cocinado, abrir el pudín cuidadosamente, pasarlo a un plato calentado y

servir con abundantes natillas, algunos chistes de doble sentido muy trillados y algunos comentarios como 'Oh, oh, er, mujer!'

DIGESTIVOS DEL VIAJERO

Una comida portátil y útil importada desde el Continente de Contrapeso.¹ La versión original es realmente una variedad humana del pan enano (ver en este libro), por ejemplo, le mantiene vivo pero le hace desear estar muerto, y realmente se conserva muy bien porque nadie quiere comerlo. Lo he mejorado un poco para hacerlo atractivo a las personas que no están sobre una balsa en algún lugar y que todavía no han comido su ropa y a la persona más débil presente.

APROXIMADAMENTE 15 BOLLOS

100 gr de harina integral;

100 gr de avenas de gachas;

100 gr de almendras molidas;

1 cucharada (té) colmada de azúcar;

½ cucharada (té) de bicarbonato de soda;

50 gr de margarina o mantequilla derretida;

1 cucharada (té) de colorante verde para comida (para ese 'auténtico' aspecto de olvidado-al-fondo-de-una-maleta);

4-5 cucharadas de agua

PRECALENTAR EL HORNO a 200°C / Gas 6. Mezclar totalmente todos los ingredientes secos en un cuenco. Añadir la margarina o mantequilla y frotarla hasta que sea absorbida. Añadir el colorante de comida si se desea.

Añadir el agua, una cucharada a la vez, hasta conseguir una consistencia de mazapán. Estirar sobre una superficie enharinada hasta 0.5 cm de espesor, y cortar redondeles de 6 cm. Ubicar sobre una bandeja untada con grasa y cocinar en la parte alta del horno durante 20-25 minutos

¹ Ver *El Color de la Magia*. (Nota del autor)

o hasta que estén verde-dorados.

DEMONIOS PEGAJOSOS

Otra contribución de la Sra. Maisie Nobbs, y otro buen ejemplo de una delicia Ankh-Morpork —caliente, dulce y barata. Justo lo adecuado para un refrigerio en medio de un turno nocturno.

APROXIMADAMENTE 15 DEMONIOS

100 gr de mantequilla sin sal;

75 gr de azúcar granulada;

1 huevo, batido;

200 gr de harina común;

3-4 cucharadas grandes de mermelada

PRECALENTAR EL HORNO a 180°C / Gas 4. Engrasar una bandeja de repostería de tartas o bollos individuales.

Batir la mantequilla y el azúcar, luego añadir el huevo, un poco cada vez, batiendo bien después de cada adición.

Añadir revolviendo la harina gradualmente hasta formar una masa blanda. Agregar una generosa cucharada de mermelada y revolver para conseguir el efecto de olas.

Con una cuchara de postre, colocar la mezcla dentro de los cuencos de la bandeja para bollos. Moldear suavemente y poner una porción —aproximadamente media cucharada (té)— de mermelada en el centro de cada uno.

Cocinar en la parte alta del horno durante 25-30 minutos o hasta que estén dorados por encima.

PASTILLAS DE RANA DESHIDRATADA

De acuerdo con el Tesorero de la Universidad Invisible: `iCuchara!

¡Déselo a Royster! ¡No lo levanto, señor, efectivamente no, porque hay un pulgar bajo la faja o mi nombre no es Trucklebed! ¡Tomaré dos rebanadas, si puedo!’ Haciendo una extrapolación desde esto, el Archicanciller de la Universidad Invisible, el Dr. Mustrum Ridcully, nos dice: ‘Estaba claro para mí, poco después de que me uní a la Universidad como Archicanciller, que el Tesorero estaba tan loco como un ganso, y ninguno de mis esfuerzos para estimularlo a sacarlo (por medio de bromas, y esas cosas) parecieron resultar. Entonces el joven Ponder Stibbons, nuestro mago que está muy alto en el pensamiento moderno, se cruzó con una vieja investigación que sugería que la piel de cierta clase de ranas causaba alucinaciones, y él razonó que, si era posible aislar el ingrediente activo y ajustarlo un poco, sería posible provocar que el Tesorero tuviera la alucinación de que está totalmente cuerdo. Un loable salto de imaginación, ese hombre. Parece funcionar, y considerando que recuerda las pastillas, nuestro querido Tesorero indudablemente pasa por cuerdo según los patrones de las universidades.

Nota de los editores: hemos retirado el ingrediente basado en la rana de la siguiente receta porque su inclusión resultaría en: a) crueldad para las ranas; b) brotes de cordura homicida entre los lectores.



0 ranas;

1 clara de huevo pequeña;

30 gr de azúcar impalpable (cernida);

1 cucharada (té) colmada de canela molida;

1 cucharada (té) de ron para sabor;

1 cucharada (té) de colorante verde para comida

CUIDADOSAMENTE NO TOMAR ninguna rana, y no secarla. Batir la clara del huevo hasta punto nieve. Mezclar gradualmente la mayor parte del azúcar usando una cuchara de madera. Tamizar la canela y agregar, añadir el ron para sabor y el colorante; mover hasta que se mezcle bien. Añadir suficiente azúcar para formar una mezcla que no se pegue a los dedos cuando se moldee. Forrar una bandeja de horno con papel manteca, estirar la mezcla del tamaño de arvejas, ponerlas sobre la bandeja y dejar asentar durante 8 horas.

Tomar una en cualquier momento en que el mundo se ponga abusivo, o cuando las voces le digan que lo haga.



LOS BEBÉS DE JALEA DE PTEPPIC

Es algo gracioso, la lengua. Hay un país sobre el Río Djel, que desemboca en el Mar Circular, llamado 'Niños del Djel' y, casualidad, suena

exactamente como nuestra palabra para 'dulces gomosos con formas de bebés'. Pero entonces, en Uberwald la ciudad de 'Ankh-Morpork' suena exactamente como la palabra para las prendas íntimas de una dama, que es lo mismo también porque una de sus ciudades principales se pronuncia Bonk.²

Hecho bastante curioso, los bebés de jalea son ahora muy populares en Djelibeybi, introducidos por un rey anterior que fuera educado en Ankh-Morpork y que disfrutaba de las bromas. Se consideran muy buenos para la fertilidad, pero una vez más no se me ha permitido incluir el ingrediente especial, mala suerte.

175 gr de dátiles borrachos, finamente picados;

1-3 cucharadas de agua;

1 cucharada (té) de canela;

½ cucharada (té) de cardamomo molido;

60 gr de nueces, finamente picadas;

4 cucharadas de miel clara;

almendras tostadas y molidas para la terminación

MEZCLAR LOS DÁTILES con un poco de agua para hacer una pasta. Los criados de Pteppic usarían un mortero con mano; usted puede usar una cuchara de madera y un tazón si quiere hacerlo a la manera difícil, o una licuadora si es rico y perezoso. Agregar las especias y luego mezclar con las nueces picadas. Dar forma a la mezcla en pequeñas pelotas del tamaño de un bocado, o en auténticos 'Bebés de Jalea', untar con un poco de miel calentada y luego hacer rodar sobre un plato con las almendras molidas hasta cubrir. Alternativamente, poner algunas almendras molidas y los bebés en una bolsa, luego agitar suavemente.

² Bonk, argot para relación sexual. (Nota del traductor)

FIGGINS

Nunca nadie parece saber qué es un Figgin, o si los quieren tostados, pero un significado de la palabra es el bocado a la mano descrito abajo. Según mi parecer, todos los ingredientes son opcionales excepto el brandy (la mayor parte del cual desaparece durante la cocción, pero si usted quiere pagar para tener un horno borracho, está bien para mí).

APROXIMADAMENTE 18

(es más fácil prepararlo en dos grupos distintos en una cocina pequeña)

155 gr de higos listos para comer;

155 gr de dátiles borrachos;

85 gr de pasas de Corinto;

7-8 cucharadas de brandy;

1 cucharada (té) colmada de mezcla de especias;

750 gr de masa quebrada;

Un poco de mantequilla derretida;

leche y azúcar morena para sellar y glasear la masa

PICAR LOS HIGOS y los dátiles finamente y mezclarlos, con el brandy y las especias en un cuenco. Tapar y dejar toda la noche en un lugar fresco y oscuro.

Al día siguiente, precalentar el horno a 200°C / Gas 6-7. Estirar la mitad de la masa quebrada en un cuadrado de 25 cm de lado. Cortar nueve cuadrados iguales y untar con un poco de mantequilla derretida dos costados de cada uno. Colocar aproximadamente una cucharada (té) del relleno sobre cada cuadrado, doblar en diagonal para formar un triángulo y presionar firmemente a lo largo de los bordes untados con mantequilla para cerrar. Repetir con la masa restante y el relleno. Untar cada uno con un poco de leche y rociar con azúcar morena. Perforar suavemente con un tenedor, colocar cuidadosamente sobre una bandeja de horno untada con grasa y hornear durante 20 minutos, o hasta que estén dorados.



COCINA ENANA

LAS GRANDES TRADICIONES de cocina, como he señalado, tienen sus orígenes en la escasez. Cualquier idiota puede hacer una buena comida con

filete de primera, pero cuando la materia prima es pezuña de vaca y labio de oveja, bien, entonces es cuando usted realmente aprende a cocinar. Y el arte de traducir, por supuesto, ya que muchas personas pondrán en su boca algo en una lengua extranjera que ni siquiera le darían a un perro en su lengua nativa.

La cocina enana fue creada originalmente de lo que los enanos encontraban bajo tierra —ratas, caracoles, gusanos (proteína útil), trozos de piedra, y todo eso.

La rata común tiene un papel muy importante en la buena cocina enana tradicional y del hoyo, y la mayoría de las familias enanas guardan celosamente sus recetas de condimentos varios, chutneys, encurtidos y salsas (porque los enanos no son estúpidos, y sólo alguna clase de tonto comería una rata sin algo que se lleve el sabor).

EL ROL DEL PAN ENANO

LA CONFECCIÓN DEL PAN y su consumo tienen un papel fundamental en la historia enana. No en vano es el Rey Bajo¹ coronado sobre la Torta de Piedra, que tiene más que mil quinientos años y, puede decirse con completa seguridad, es tan comestible ahora como lo era el día en que fue horneada. Definitivamente.

El pan enano puede ser usado para comprar y vender, y por propósitos ceremoniales —los contratos enanos son a menudo sellados mediante la ‘rotura de la corteza’.

BOLLOS ENANOS DESPLOMADOS

El Bollo Desplomado era uno de los más temidos panes de batalla —suficientemente pesado para hacer serio daño si se dejaba caer desde una

¹ No un rey, exactamente, ya que usted puede encontrar un rey enano en cada mina enana, pero una especie de juez principal, intérprete de la ley y guardián de la historia. Y se llamaba Rey Bajo porque, tradicionalmente, los enanos con las minas más bajas (y generalmente más ricas) estaban en la cima de la escala social. (Nota del autor)

altura de seis pulgadas, y lo bastante aerodinámico para atontar a un adversario a la distancia si se lanzaba con honda. Fue diseñada una variante para hacerse añicos al impacto, segando el área circundante con migas afiladísimas.

Los bollos tradicionales, como todo pan enano, eran también comestibles si usted estira el término lo suficiente; el folclore dice que la mejor manera convertirlos en una comida es remojarlos en un balde de agua por una semana, y luego comer el balde.

HACER APROXIMADAMENTE 8, O LOS NECESARIOS PARA UN SITIO MUY BREVE

200 gr de harina integral;

50 gr de azúcar granulada;

1 cucharada (té) de bicarbonato de soda;

50 gr de margarina o mantequilla;

100 gr de nueces mixtas picadas;

1 cucharada (té) de colorante negro para comida (opcional);

150 ml de leche

PRECALENTAR EL HORNO a 230°C / Gas 8-9. Mezclar la harina, el azúcar y el bicarbonato, y luego hacer penetrar la margarina o mantequilla frotándola. Añadir las nueces, remover bien, y añadir el colorante para comida, si lo desea. Añadir gradualmente la leche hasta obtener una masa firme (usar sólo la leche necesaria). Dividir la masa en ocho partes de igual tamaño, formar pelotas y colocar sobre una bandeja de repostería ligeramente untada con grasa. Cocinar en la parte alta del horno durante 15-20 minutos. Enfriar sobre un estante de alambres.

Dirigirse a las almenas y dejarlos caer sobre los enemigos.

PASTEL DE MENTA DE LANCRE

El clásico pastel menta de Lancre es sumamente útil para los viajeros de montaña que ocasionalmente pueden necesitar golpear a un troll hasta matarlo. También, si se hace girar alrededor de la cabeza atado al extremo de

un trozo de cordel, emite un extraño zumbido que puede atraer a los del rescate o, por supuesto, más trolls. Esta versión es para suaves habitantes de tierras bajas a quienes les gustan sus dientes.

250 gr de harina integral;

½ cucharada (té) de crémor tártaro;

½ cucharada (té) de bicarbonato de soda;

50 gr de semillas de amapola;

50 gr de nueces mezcladas y picadas;

50 gr de azúcar;

2 cucharadas (té) de colorante verde para comida;

1 cucharada (té) de esencia de menta;

Agua

USAR EL MISMO MÉTODO utilizado para el pan enano, eficazmente (ambos productos, después de todo, son hechos por enanos). El tiempo de cocción puede ser reducido en cinco minutos si usted lo hornea en cuatro pasteles más fácilmente transportables. No exagere con la menta; una sugerencia es todo lo que usted necesita.



CARAMELO PEGAJOSO DE RATA SOBRE UN PALILLO

Usted real, realmente no quiere la receta clásica. Darle eso a las personas sería la forma más cruel de espectáculo desde que 'Mecido por Pirañas' fuera una atracción de feria. Esta versión tiene el aspecto pero no el sabor.

PARA 4 RATAS

500 gr de mazapán blanco;

1 'cordón' de fresa;

1 pote pequeño de caramelo para untar;

Granas de chocolate;

Una cantidad pequeña de glasé;

Hilo marrón (para los bigotes, no comestible; opcional);

4 palillos de manzanas acarameladas;

6 cucharadas de azúcar blanca;

4 cucharadas de agua

DIVIDIR EL MAZAPÁN en cuatro trozos iguales y darles forma de rata. Recortar el cordón según dimensiones e insertar apropiadamente como colas. Cubrir los cuerpos con una capa fina de caramelo para untar y hacerlos rodar sobre las granas de chocolate para dar un efecto de piel. Usar una pequeña gota de glasé para los ojos. En caso de hacerles bigotes, cortar algunos trozos de hilo marrón de 5 cm de largo y 'coserlos' a través de la nariz. Suavemente empujar desde abajo un palillo en cada... er, rata, asegurándose de que quede segura. Es todo un poco espantoso, ¿verdad? Pero todavía mucho mejor que usar una rata real.

Ahora la parte difícil. En una cacerola de fondo grueso disolver el azúcar en el agua y cocinar a fuego mediano hasta que esté marrón dorado. Advertencia: ¡se pone muy caliente así que tenga cuidado! Cuando esté listo, apagar el fuego y rápidamente (antes de que se pase o se queme) recubrir las ratas con él.

Nota: no use un pincel con cerdas de plástico porque se derretirán,

quedando un sabor que sólo un enano podría apreciar.

Poner las ratas en un lugar fresco y seco, para que endurezcan.



QUATTRO ROEDORENTT

Ahora Ankh-Morpork tiene una población de enanos más grande que las ciudades enanas en lo profundo de las Montañas del Carnero y, como todo gourmet sabe, algunas de las mejores comidas son creadas cuando dos culturas se encuentran e intercambian recetas (¿quién podría olvidar las papas fritas al curry, o el Strudel de Morcilla?)

Lamentablemente, éste no ha sido el caso con la cocina enana, que permanece tan desagradable como siempre. Algunos restaurantes enanos, sin embargo, suministran comidas con 'aspecto-enano' para otras especies, aunque estos lugares 'temáticos' son mayormente despreciados por los enanos reales, que se oponen al papel tapiz de falsa roca y a los ruidos

artificiales de martillazos.

Ésta es la versión 'humana' de una de las recetas cruzadas más exitosas.

PARA UNA PIZZA

Base de pizza;

Salsa de pizza (tomate);

Queso rallado (mozzarella es mejor);

Y cualquier otro ingrediente deseable;

4 ratas rollizas o 2 tomates medianos;

2 hongos de botón grandes;

4 tajadas delgadas de carne asada casi cruda;

12 granos de pimienta negra;

4 trozos de pasta bigolli del largo de una cola (o espagueti), cocidos;

8 hongos secos con el tamaño y la forma de orejas de rata;

Aceite de oliva;

eneldo (la hierba, no los encurtidos)

PRECALENTAR EL HORNO a 230°C / Gas 8. Cubrir la base de pizza con la salsa y el queso. Cortar los tomates por la mitad y colocar con la parte cortada hacia abajo sobre la pizza a distancias iguales, hacia el borde exterior de la pizza. Éstos formarán los cuerpos de las ratas (se pone peor...).

Cortar los hongos de botón por la mitad y darles la forma en punta. Éstas son las cabezas de las ratas (¿lo ve?) Ponerlos sobre el borde de los trozos de tomate hacia el centro. Ahora recortar las tajadas de carne aproximadamente con la forma de una rata (un poco más grande para meter bajo los cuerpos) y cubrir cuidadosamente los 'interiores' de tomate y hongo (se lo advertimos...)

Colocar los granos de pimienta en el lugar adecuado para formar ojos y narices, y colocar el bigolli cocido para formar las colas. Hacer pequeñas incisiones en las 'cabezas' y pegar los hongos secos para formar las orejas.

Mojar ligeramente cada rata con aceite de oliva y rociar con un poco de eneldo, para un efecto peludo. Añadir cualquier otro ingrediente deseado y

cocinar en el horno durante unos 12-15 minutos.

Escapar y esconderse debajo de la cama.



VINDALOO¹ DE RATA

Usted no quiere saber de esto. Además, ¿cómo lo distinguiría?



¹ Platillo de la cocina Hindú preparado a base de carnes especiadas y maceradas en vino y vinagre. El vindaloo es denominado a veces como el rey de los currys debido a su extremo sabor picante. (Nota del traductor)



SEGURAMENTE, EN CUANTO tienes suficiente comida, las personas inventarán la etiqueta.

La gente me dice, ¿qué es esto de la etiqueta? Y la respuesta es, es lo que las personas tienen que usar si no tienen buenos modales.

Tuve la fortuna de nacer con buenos modales naturales y estoy bien en casa en cualquier compañía, pero para muchas personas todo es un gran misterio y es útil tener una guía. Entonces, la gente me dice: ah, ¿pero no es sólo una manera de hacerte parecer estúpido si no conoces las reglas? Y digo: ah, pero por lo menos hay reglas, y todas están escritas donde nadie puede encontrarlas. Todo lo que se necesita es un poco de estudio.

Lo mismo es aplicable a la ropa de noche para hombres. Quizás le hace parecerse un poco a un pingüino, pero por lo menos todos parecen pingüinos. Un tema muy democrático, su traje de noche básico. En cuanto se lo pone, no hay ninguna diferencia entre un oficinista y un rey. Bien, hay algunas ligeras diferencias —el de un rey quedará bien, mientras que el del oficinista podría haber sido usado por otras tres personas esa semana—, pero por lo menos la idea está ahí.

Mire, una sociedad refinada es fácil. La etiqueta está donde la encuentra, a pesar de todo, y hay montones de lugares donde las reglas son

mucho más complicadas que en cualquier palacio, y nadie las ha escrito porque nadie que las conozca sabe escribir también.

Por lo menos si usted necesita saber si un almirante tiene prioridad sobre un mariscal de campo usted puede consultar, pero se requiere de una desusada comprensión de la especial etiqueta de las zonas más salvajes de la ciudad para clasificar éstas en orden:

Un hombre que una vez forzó a otro hombre a comerse su propia oreja.

Un hombre que puede beber tres pintas de cerveza en siete segundos.

Un hombre que puede cantar con pedos el Himno Nacional *mientras silba su propio acompañamiento*.

Un hombre que puede abrir botellas de cerveza con sus dientes.

Un hombre que puede abrir botellas de cerveza con los dientes de otra persona.

Un hombre que se sabe que ha matado a nueve personas, sin contar los trolls.

Y recuerde que la pena por equivocarse no es que alguien vaya a sentirse mortalmente ofendido. Alguien estará ofendido, mortalmente.

Conozco posadas en las colinas donde las personas se ponen realmente serias si usted escupe en la parte equivocada de la chimenea o se seca la barbilla con la manga incorrecta, y ésta es la clase de persona que le da un puñetazo en la boca y luego le pateo el culo mientras usted está buscando sus dientes. Comparado con eso, cualquiera preferiría recibir la burla de una duquesa. En cuanto a sentarse en el asiento erróneo o accidentalmente beber la bebida equivocada... bien, no vale la pena pensar en eso, pero digamos que podría estar mirando medio vaso de cerveza acercándose real, realmente rápido. Por otro lado, use el tenedor equivocado en una cena refinada, y lo peor que se permiten hacer es no invitarlo otra vez. Ni siquiera le rompen los dedos.

ETIQUETA CON BRUJAS

ESTO ES REALMENTE MUY DIRECTO. Es muy afortunado conocer brujas, especialmente brujas felices. Cuando usted conoce a una pequeña bruja regordeta, es de buena suerte ofrecerle una bebida.

Si ocurre que está horneando y una bruja llega —y es asombrosamente oculto, la manera en que una bruja aparece cuando sucede que usted está horneando—, es de buena suerte darle algunos bollos, un panecillo o dos, o tal vez todo un pastel para que se lleve.

Si usted quiere que una vaca dé buena leche, es de buena fortuna enviar regularmente un poco a la bruja local. Es asombroso, pero esa vaca rara vez dará problemas.

Cuando se fabrica cerveza, una buena cerveza se conservará bien si se envía una jarra o dos a la bruja local. Será demasiado educada para rechazarla.

Tenga cuidado con la mala suerte provocada por desechar ropa vieja, que puede ser usada por fuerzas ocultas para poner una mala influencia sobre usted. Envíela a la bruja local para su eliminación, especialmente si hay algún encaje decente o lino fino con un poco de ropa en ellos (usted no creería los problemas que pueden causar las fuerzas ocultas con esa clase de cosas, es asombroso). No hay problema.

En la Vigilia del Puerco, las cualidades de conservación del tocino y el jamón pueden ser mejoradas enormemente enviando una porción moderada a la bruja local. Aceptará esta modesta carga.

Las brujas son siempre útiles si usted se acerca apropiadamente, y nunca piden nada a cambio.

A propósito, siempre recuerde que una bruja correcta tiene una bolsa de cordeles en algún lugar sobre su persona, así que cualquier objeto que usted le pida que se lleve no será demasiado grande.

ETIQUETA CON YAYA CERA VIEJA

ESMERELDA CERA VIEJA no es una bruja típica, siendo la mejor en el

negocio, y necesita toda una sección para ella. Puedo hacerlo porque no lee libros. La hacen enfadar.

Por supuesto, como todas las brujas tiene muchos deseos de tomar ropa vieja que puede estar transportando espíritus malignos, también cualquier nata, mantequilla, tortas y pasteles que pueden de otra manera llamar la atención de las fuerzas ocultas. El día de hornear es uno de esos momentos cuando los espíritus inquietos se reúnen para jugar feo con el mundo de los humanos, y una bruja por allí es una cosa muy buena.

No es de buena suerte aceptar ninguna comida de Yaya Ceravieja. Las personas que viven solas tienen pequeñas manías raras, y Yaya cree que es muy buena cocinera. Sus bollos están bien, pero usted no querría comer su mermelada. Comer su mermelada es en realidad muy difícil, porque sacarla de la cuchara es un trabajo en sí mismo. Sacar la cuchara del pote es una tarea y media.

A decir verdad, todo el arte de la cocina imaginativa la ha eludido. Dicen que hay un poco de enano en todos nosotros, gente de Lancre, y si es así, Esme tiene la parte que hace la repostería. Sus pasteles de roca son particularmente buenos si usted quiere construir un jardín rocoso.

Cuando se habla con Yaya Ceravieja los temas correctos de conversación son: cosas terribles que han ocurrido en lugares extranjeros (plaga, volcanes, enjambres de calamares), la cualidad de las personas jóvenes de hoy, y cómo el té que ellos hacen no tiene punto de comparación con el que solía tomar. No elogie a ninguna otra bruja en su cara, porque su expresión se pondrá sólida y un pequeño músculo temblará debajo de un ojo.

A decir verdad, cuando hable con Yaya Ceravieja lo mejor es escuchar. Ella piensa que alguien que puede sentarse y escuchar durante media hora es un buen conversador.



ETIQUETA CON MAGOS

ES SIEMPRE SABIO DIRIGIRSE a un mago como 'Su Gracia', 'Su Excelencia', 'Su Inmensa Hechicería' y títulos similares. No importa cuál escoja, mientras que parezca estar impresionado.

Será bien recibido un comentario favorable sobre su ropa. Nunca, en ninguna circunstancia, se refiera a la túnica de un mago como 'vestido', aunque parezca uno.

Cuando reciben visitantes, los magos esperan un regalo de pastel. En cambio, cuando los magos lo visitan, llevan apetito.

A diferencia de las brujas (que nunca piden nada a cambio) los magos requieren una paga.

Nunca, bajo ningún concepto, tome el bastón de un mago a menos que le pida que lo haga; hay muchos desconcertados anfibios y otras cosas que se arrastran en el mundo de hoy que podían haberse beneficiado de este consejo.

Las damas jóvenes ambiciosas suelen tener en mente que a los magos no se les permite casarse. Nunca he visto la razón apropiadamente explicada, pero aparentemente es porque los arreglos nupciales afectan su poder mágico de alguna manera. Tal vez su bastón mágico se pone flexible o algo así. Por lo tanto, si usted los invita a cenar ellos generalmente vienen solos pero lo compensan comiendo lo suficiente para dos.



NOTAS SOBRE OTRAS ESPECIES

UNA VEZ, HACE TIEMPO, la mayoría de las personas en una ciudad grande podían pasar su vida sin ver a nadie aparte de humanos, pero hoy es diferente, y los enanos y trolls en particular son figuras familiares en nuestras calles. Se necesitaría otro libro, ¡sugerencia!, para hacer justicia a este tema, pero la observancia de éstos pocos puntos útiles deben por lo menos prever que usted llegue a casa sin la cabeza hundida ni las rodillas cortadas.

ENANOS

ES IMPORTANTE RECORDAR QUE CADA ENANO que usted vea es 'él'. Sí, lo sé. Por supuesto, a la hora de la verdad, o lo que sea, muchos de ellos son ellas, pero éste es un tema del que los enanos no les gusta hablar. Todos los enanos se visten igual. Hacen el mismo tipo de trabajos. Tiene que conocer muy bien a un enano antes de que pueda descubrir algo. Conocí a uno en Cabeza de Cobre que era tan rápido con el pico como pudiera encontrar, y sujetaba su cerveza como un enano real (por ejemplo, se ponía totalmente borracho con media pinta), y si no se hubiera puesto malucho cerca de mi casa con un dolor de estómago que resultó ser el joven Olaf nunca lo habría adivinado. Y soy buena adivinando, puede confiar en ello. Los enanos están muy cerca de estas cosas. No en vano Bashful¹ era un tradicional nombre enano.

En estos días las cosas se están liberando un poco y hay enanos por ahí con nombres como Gunilla Glodsdaughter, y como resultado las cosas se están poniendo un poco tensas en la sociedad enana. Aún así, es de etiqueta referirse siempre a un enano como 'él' a menos que ella le diga lo contrario. En general, aquellos que prefieren 'ella' se lo dirán en tres segundos.

¹ Bashful en inglés significa Tímido. (Nota del traductor)



No permita que le engañe el hecho de que todos los enanos que ve tienen barba larga. Un joven enano femenino progresista podría martillar su peto para darle una forma más atractiva y buscar lencería que no esté hecha de cuero, o al menos hecha de un cuero más interesante, pero nunca soñaría con afeitarse la barba.

Los enanos comprenden que el lenguaje humano contiene palabras como 'pequeño', 'corto' y 'ornamento de jardín', y mayormente no se ofenden. Sin embargo, no arriesgue demasiado su buena fortuna.

MODALES ENANOS EN LA MESA

... REALMENTE EXISTEN, a pesar de lo que usted pueda pensar. Son sólo... *diferentes*.

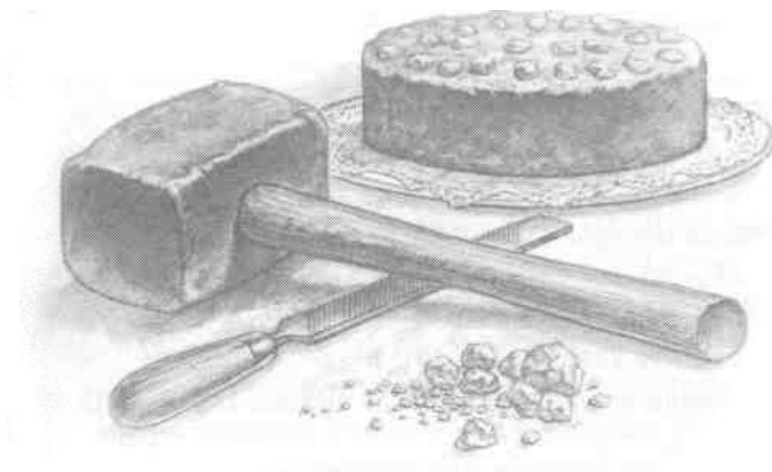
Los enanos pasan mucho de su tiempo en la oscuridad, educados y tranquilos, comiendo moderadamente (porque hay un límite a lo que usted se puede llevar a un pozo de mina) y sin beber. Esto es porque un borracho que anda a tropezones por todas partes en un angosto espacio oscuro lleno de puntales de mina no hace amigos fácilmente.

Sin embargo, este estilo de vida no es una manera natural de actuar y así que, cuando se reúnen socialmente, los enanos tienden a bajar sus barbas.

Los humanos no son invitados a menudo a compartir sus vidas, pero usted puede ser invitado a un banquete enano. No lleve sus mejores ropas. Algo ligero es aconsejable, ya que el calor es generalmente intenso.

Espere un plato de carne sobre el hueso, sin otros cubiertos que un cuchillo muy afilado. La manera correcta de consumir su comida es meterse tanto como sea posible en la boca. Eso es todo, realmente. Los huesos de carne son lanzados lejos con la fuerza, y es considerado de buenos modales, o por lo menos muy divertido, acertarle a otro comensal.

No busque una alternativa vegetariana.



La cerveza es la única bebida en los banquetes enanos. El método correcto de beber es a tragos, que implica propulsar con violencia la cerveza hacia la boca desde un cuerno o jarro sostenido a unas pulgadas de

distancia. No preocupe si yerra, porque es seguro que acierta en otra persona, que estará agradecida de eso.

Un banquete correcto tiene solamente tres platos:

1. El pan y la carne
2. Juerga
3. Pelea

La juerga es fácil, ya que nadie más tampoco recordará las palabras, y cuando se trata de eso nadie realmente sabe qué significa 'juerga'. Es más o menos la manera como las personas actúan alrededor de un lugar de comidas para llevar Klatchiano toda-la-noche-abierto después de que los bares han cerrado.

No se preocupe por la pelea. En esta etapa de la noche cualquier humano todavía capaz ponerse de pie es considerado prácticamente un enano honorífico. Sin embargo, cualquier mujer con su pelo en trenzas largas sería aconsejada de mantenerse lejos de cualquier enano con un hacha lanzadora y una fe empapada-de-cerveza en su puntería.

TROLLS

LOS TROLLS TIENEN REPUTACIÓN de violencia, y es porque son naturalmente violentos o, debería decir, extremadamente físicos. Allá en su tierra es considerado de buenos modales golpear a otro troll sobre la cabeza con un garrote cuando lo encuentra por primera vez. Éste es el equivalente de decir 'Mucho gusto'.

No es de buenos modales extender una mano. En algunos dialectos trolls, donde el lenguaje corporal es la mayor parte de la conversación, esto significa un muy mal comentario sobre su madre.

Es asombroso cuánto tiempo les llevó a humanos y trolls descubrirlo.

La mayoría de los trolls a quienes es posible que usted conozca lo comprenden ahora, pero si al conocer a un troll desea golpearle la barbilla tan duro como pueda, usted tendrá un amigo para toda la vida y también alguien que lo lleve al traumatólogo más cercano.

Si está invitado a cenar con trolls, usted debe recordar que hay muy

poco que trolls y humanos puedan ambos comer. Los trolls pueden disfrutar algunas comidas humanas, simplemente por el sabor, pero no pueden digerirlos apropiadamente y no tienen mucho valor nutritivo para ellos. Los trolls atentos suministrarán comida apropiada para humanos. Sin embargo, es mejor que le advierta que los trolls tienen solamente una palabra para verduras y una palabra para carne. Si han conocido humanos durante algún tiempo reconocerán probablemente que 'roble' y 'col' son diferentes, y también 'vaca' y 'rana'. Lo que estoy aludiendo hasta aquí con delicadeza es



que usted recibirá algo orgánico, y probablemente calentado. Después de eso, es su decisión.

Los trolls en la naturaleza generalmente sólo llevan un taparrabo para tener algún sitio de donde colgar cuchillos y similar. En las ciudades mayormente se han adaptado a llevar alguna clase de ropa, aunque esto causa algunas dificultades porque los trolls machos encuentran la visión de los trolls femeninos en grandes cantidades de ropa muy... interesante. Me dicen que hay lugares en Ankh-Morpork donde los trolls damas hacen un

baile que termina vistiendo siete mantas muy gruesas, para cuando los caballeros trolls están rompiendo el mobiliario y silbando.

Si usted invita trolls a cenar, confórmese con el taparrabo.

DUENDES

ENTRE LOS CLANES DE DUENDES o, como ellos prefieren, pictsies, es considerado de buena etiqueta invitar a otro clan entero a un banquete inmenso y luego masacrarlos a todos cuando estén borrachos. Por supuesto,



este plan nunca resulta, porque ningún duende va a ir a un banquete y dejar la bebida, incluso si su jefe le ha dicho que esté a la espera de un poco de carnicería más tarde, así que lo que ocurre habitualmente es que usted tiene dos turbas borrachas y bramando que tratan de masacrarse mutuamente, y que fallan. Una fiesta perfectamente corriente, en otras palabras.

Se dice que, si usted deja un platillo de leche para los duendes afuera, entrarán por la fuerza a su cabaña y robarán todo de su gabinete de bebidas.



ETIQUETA CON ESPANTAPÁJAROS

ESTO PUEDE SER UN POCO EXTRAÑO, y sólo se aplica en Lancre. De hecho, realmente sólo se aplica a Desafortunado Charlie.

Pobre Charlie fue hecho hace muchos años como un tipo de blanco para usar en los Concursos de Brujas², y ha sido explotado, destrozado, enviado

² Una reunión general cuando las brujas de todas las Montañas del Carnero vienen y se encuentran en una típica atmósfera brujeril de hermandad y buena voluntad (por ejemplo, todas buenas sonrisas sobre la cumbre de una

volar y en general mágicamente destrozado por años.

Lo que no nos dimos cuenta de entre ellos días, por supuesto, es que si usted sigue lanzando magia en algo, un poco se le pega.

Hay algo de terror sobre los espantapájaros, en todo caso. Conozco que ése es su trabajo, pero quiero decir más de terror que eso. No son exactamente personas pero no son exactamente... basura. O tal vez sean esos ojos recortados.

Desafortunado Charlie se mueve. Nunca nadie ha visto cómo lo hace. Podría aparecer en su jardín, o justo debajo de la ventana delantera. Usted podría bajar una mañana y allí está parado junto al fuego. Lo encontré en mi dormitorio una vez, todavía sobre su poste.

Lo importante es no hacer un escándalo o precipitarse por allí, e indudablemente no tocarlo. Usted puede decir cosas como 'Buenos días, Desafortunado Charlie', o 'Usted se ve muy espantoso hoy, Desafortunado Charlie'. Si hay una comida y está en la habitación, ponga una porción para Desafortunado Charlie. No comerá nada, pero algunas personas dicen que cruje un poco, que puede querer decir gracias, aunque pueden ser sólo ratones.

Está muy bien secar ropa sobre él, porque a Desafortunado Charlie le gusta ser útil. Pero recuerde quitarla de él antes de acostarse, de otra manera se habrán ido por la mañana y también él.

Las personas dicen que si Desafortunado Charlie viene a su casa y siente que ha sido bien tratado usted conseguirá una muy buena cosecha de calabazas el próximo año, incluso si no ha plantado ninguna semilla.

No haga las bromas sobre él, ni se quede levantado para observarlo partir. Algunas personas lo han intentado y han sido encontradas muy profundamente dormidas a la mañana siguiente y, para siempre después, un

rabiosa masa de envidia, chisme difamatorio y general susceptibilidad - me gustan los Concursos). Las brujas demuestran trucos y hechizos desarrollados durante el año en un espíritu de cooperación amistosa (har bar) para ver quién llega a segunda de Yaya Ceravieja, aunque por supuesto todo esto es diversión y no un concurso serio (apenas puedo mantener una cara seria incluso cuando escribo esto) Y hay una hoguera después, y más chismorreos. En los viejos días malos, mi propia abuelita me dijo que una persona real era usada a veces en lugar de Pobre Charlie, pero las brujas ya no son así. Bien, la mayoría de ellas no lo son. Algunos de ellas, de todos modos. Yo, por lo menos. (Nota del autor)

poco silencioso y muy reservado sobre todo el tema de paja.



REGLAS DE PRIORIDAD

ÉSTAS PUEDEN SER MUY MOLESTAS incluso para la anfitriona más experimentada. Ahora, por supuesto, la manera de empezar sería decirle a usted cómo dirigirse a duques y condes pero, ya sabe, puede pasarse días sin nunca haber tenido un conde para cenar. De todos modos, su genuino aristócrata jura peor que mi abuelita y nunca se preocupa por una servilleta si hay un criado donde limpiarse las manos. Solía trabajar en el palacio cuando era niña, cuando solían tener de visita personas nobles de todas clases. Podría contarle historias (pero no lo haré porque el chisme no está en mi naturaleza). Digamos que pude haber sido una duquesa... bien, técnicamente... si no hubiera sido más rápida sobre mis pies. Para su fiesta corriente, las reglas de prioridad van de este modo:

Brujas (esto es automático, y las brujas se sientan donde desean).

Alguien que ha traído una botella entera de whisky con un nombre que usted reconoce.

Alguien que ha traído una botella entera de whisky con un nombre que usted reconoce, pero que, en un examen más detallado, está mal escrito (ésta es definitivamente una señal de que no debería derramar nada sobre la alfombra).

Alguien que puede tocar un instrumento musical realmente bien cuando está borracho.

Alguien que ha traído cualquier tipo de botella de bebidas (si es una botella usada con un corcho viejo enterrado a medio camino, sin embargo, tenga cuidado. Algunas de las mejores bebidas salen de los profundos bosques en botellas usadas. Olfatéelo. Si sus ojos lagrimean, usted tiene un nuevo amigo).

Alguien que puede tocar un instrumento musical realmente bien mientras está sobrio.

Alguien con cualquier chisme interesante.¹

¹ Siempre digo: si usted no tiene nada bueno para decir sobre alguien, dígamelo. (Nota del autor)

Alguien que puede hacer trucos interesantes, como hacer caras a través de un asiento de inodoro o tirarse pedos con melodías (las personas siempre recuerdan mis fiestas, a menudo por años).

Todos los demás.

¿Ve qué sensato es esto? Incluso si usted es un duque, a menos que traiga una botella o sepa todas las estrofas de la versión sucia de '¿Dónde Se Han Ido Todas Las Natillas?', usted no es nadie en una de mis escalas. Estuve una vez en una fiesta refinada en Ankh-Morpork y había un hombre al que todos estaban haciendo inclinaciones y reverencias y, saben, ni siquiera cantó una sola canción cómica. Ni siquiera trajo una botella e incluso los trinos saben traer una botella. Algunas personas no tienen idea de cómo actuar, en mi opinión.

MODOS DE DIRIGIRSE A LAS PERSONAS

MUCHOS DE MIS VIEJOS LIBROS DE ETIQUETA hacen grandes aspavientos sobre esto y realmente se reduce a algunas reglas simples.

Cuando usted esté tratando con hombres armados, o personas que dan trabajo a hombres armados, allí no es momento de preguntarse si usted está tratando con el segundo hijo de un vizconde o lo que sea. No. Usted está tratando con armas afiladas, y a las armas afiladas siempre debe dirigirse como 'señor'. O incluso 'mi señor'. A todas las armas afiladas les importa que sepa qué es usted en el esquema de las cosas, por ejemplo, algo que se corta fácilmente.

Después de eso todo es mucho más simple. Hablando en general, cómo dirigirse a otras personas depende de usted. La clase de personas que se preocupan si son llamadas 'su gentileza' en lugar de 'su señoría' no merece conocerse. Siempre encuentro que 'Mira, ¿cómo anda tu barriga?', y una buena palmada sobre la espalda funciona nueve de cada diez veces.

Contrario a lo que usted podría creer, llamar 'amigo' o 'compinche' a alguien no es considerado amigable o amistoso. Ni es una investigación sobre si su madre sabe coser.

ETIQUETA EN LA MESA

Tarde o temprano, como mis consejos ayudan a que usted sobresalga en la sociedad como una burbuja de gas de pantano, se encontrará mirando una mesa cubierta de vasos (si está mirando una mesa cubierta de vidrio, probablemente se ha apartado a uno de esos bares que mencioné antes y es el momento de llamar 'señor' a alguien). También habrá más cubiertos alrededor de su plato que los que su madre poseía. El consejo solía ser empezar con los cubiertos que están sobre el exterior, pero algunos mayordomos se han dado cuenta de esto y se han aficionado a moverlos por todas partes por diversión. Sin embargo, usted puede usar esto como ventaja porque nadie sabe elegir los correctos. Así que escoja cualquier cosa que parezca útil y actúe con confianza. Las posibilidades son que el resto de la mesa se unirá a usted mansamente y estarán tomando su sopa con las cucharas del té como si hubieran querido hacerlo todo el tiempo. Tengo que decir, sin embargo, que cuanto más refinada sea la cena más complicada será la comida, y por lo tanto usted estará arriba de todo el mundo si aprende a usar los cubiertos más difíciles —tenacillas de espárragos, tiradores de arvejas, lanzas de chirivías y cosas semejantes. Serán útiles para estas comidas difíciles.

Alcachofas: La comida adelgazante ideal, ya que el esfuerzo de sujetarlos y comerlos usa muchas más calorías que las que contienen. Arranque cada hoja individual, moje el extremo carnoso en la salsa y luego raspe la parte blanda con los dientes. Coloque la porción no-comida ordenadamente sobre el costado del plato, aunque está permitido sacudirla en la pantalla de lámpara. Las alcachofas fueron inventadas porque las personas ricas no tenían nada qué hacer con su tiempo.

Espárragos: Solamente cómalos con su mano izquierda, y nunca use cuchillo y tenedor, de otro modo los pájaros azules volarán de su nariz. Unte la punta en la salsa, y entonces meta el extremo en su boca usando la aleta de espárragos. Coma solamente la parte blanda —es muy vulgar chupar cada parte, sin importar qué hambriento esté. Ya que los espárragos le hacen algunas cosas raras a la digestión me asombra que sea refinado

comerlos, pero probablemente es porque son difíciles de cultivar.

Pan: Otra vez, use su mano izquierda. Nunca muerda directamente de su pan. En cambio, arranque trozos de pequeño tamaño y cómalos por separado, untándolos primero con mantequilla, sobre un plato lateral, si prefiere. Si hay un tonto o bufón empleado, es para lanzarle bollos.

Mantequilla: Esto será exhibido en pedacitos sobre un plato separado. Tome un trocito y póngalo sobre su plato del pan. No lo extienda directamente del plato de la mantequilla, porque lo envenenará.

Caviar: La manera refinada de comer caviar es desde la pequeña zona sobre el exterior de su mano izquierda, entre el índice y el pulgar. Sin embargo, debido a que las personas también toman rapé de una manera muy similar es importante no confundirse. El problema no es el olfateo de los huevos de pescado, sino tratar de fingir que realmente quiere hacerlo.

La manera de mucha menos etiqueta es comer el caviar con acompañamiento de huevo picado, cebolla y jugo de limón.

Pero la real manera de comer caviar es con un cucharón y una copa de la clase de bebida que se convierte en vapor a una pulgada de sus labios.

Queso: Es habitual, cuando se sirve usted mismo de la tabla de quesos, esforzarse por dejar el queso en un estado ordenado y utilizable para la siguiente persona. A nadie le gusta un queso desordenado. Use el cuchillo de queso.

Maíz sobre la mazorca: En las casas refinadas le darán dos tenedores para ensartar cada extremo de la mazorca. Otros esperarán que usted lo sujete con los dedos. De cualquier manera que lo coma usted tendrá pedacitos de maíz metidos en sus dientes, que proveerán de ejercicio oral y un refrigerio para después por la noche. Si tiene que quitarse los dientes postizos durante esta comida, hágalo cortésmente detrás de una servilleta. No haga la rutina de 'gotella' o 'gurro', porque nunca nadie se ríe.

Pescado: No es ahora aceptable comer pescado con cuchillo y tenedor (en lugar de dos tenedores, como solía ser el método aceptado; el uso del pisón de pescado se ha extinguido totalmente). Corte en filetes mientras va y nunca gire el pescado. Si usted se encuentra con una espina en la boca, debería escupirla en su mano izquierda y ponerla sobre el costado del plato.

Nunca use sus dedos. Si se está ahogando a morir, incline la cabeza hacia su anfitrión respetuosamente mientras pierde el conocimiento.

El problema de las **cerezas**: La gente me dice, 'Sra. Ogg, ¿cómo come cerezas y ciruelas y otras frutas con hueso cuando está en compañía refinada?' Y les diré.

Cómalas completamente, escupiendo los huesos en su mano izquierda y depositándolos discretamente sobre el costado de su plato, incluso si un blanco tentador se presenta en algún otro lugar sobre la mesa. Sin embargo, si la anfitriona ha tenido la previsión de suministrar lanzadores de huesos de cerezas, e indica que éstos pueden ser usados ahora haciendo sonar uno delicadamente en la cabeza de un invitado en el otro extremo de la mesa, puede disfrutar de mucho júbilo simple.

La mayoría de los países tienen algún equivalente a Hojalatero, Sastre, Soldado, Marinero, y es mi opinión que está perfectamente bien comerse algunos huesos para cuadrarse con la profesión que desea para usted mismo. ¿Qué importa un asunto de apéndice reventado si tiene el trabajo que quiere? No es de etiqueta birlar un par del plato de un vecino para mejorar sus posibilidades, pero es permisible venderle si tiene algunos de que pueda prescindir.

También se permite a la Realeza contar sus huesos públicamente, aunque por supuesto la rima para ellos sólo puede ser 'Rey, Rey, Rey, Rey, Rey, Rey, Rey, Rey' (o 'Reina'), que no contribuye mucho en el camino de la tensión dramática sobre las natillas.

Ostras: Éstas sólo deberían ser comidas en un día con una 'y'² en el nombre. Serán servidas crudas en sus conchas. Usted aprieta limón sobre ellas y luego sólo las lanza por la garganta. La sensación es un poco como tener un resfriado malo y sin pañuelo. Y eso es todo sobre las ostras. Son mucho mejores si las cocina con un poco de tocino, porque entonces saben a tocino.

Pasta: Cómla con un tenedor, nunca tenedor y cuchara. Ponga el tenedor vertical sobre el plato y gire para recoger una pequeña porción de

² En inglés, sería todos los días. (Nota del traductor)

espagueti, empujando hacia el costado de su plato. Algunas casas grandes tienen ahora un juego de tenedores de espagueti con engranajes, que puede reducir el esfuerzo requerido.

Arvejas: En círculos educados de Ankh-Morpork (y éstos son círculos muy pequeños), las arvejas son aplastadas en extremo del tenedor para arvejas para transportarlas a la educada boca. En Quirm, es aceptable soplarlas a un lado del plato por medio de una paja especial.

Caracoles: La mayoría de las personas dependen de los tordos para deshacerse de esta plaga de jardín, pero en Quirm todavía son considerados una exquisitez. Gran parte de la dieta de Quirm se desarrolló durante un sitio de veinte años, cuando la población se salvó engullendo el contenido entero del zoológico y entonces se vio reducida a voltear piedras húmedas y golpear con un martillo cualquier cosa que se moviera. Los caracoles se comen directamente de sus conchas. Aparentemente hay algo llamado tenedor de caracoles, pero no veo cómo podrían sujetar uno.

Sopa: Siempre mueva la cuchara alejándola de usted cuando recoja sopa. Se permite traerla hacia su boca en cuanto la cuchara está llena. El tazón, también, no debería estar inclinado hacia usted cuando está sacando con la cuchara las últimas gotas. Ésta es una de esas partes de la etiqueta que tiene sentido. A nadie le gusta un regazo lleno de sopa caliente. Pregunte a cualquiera.

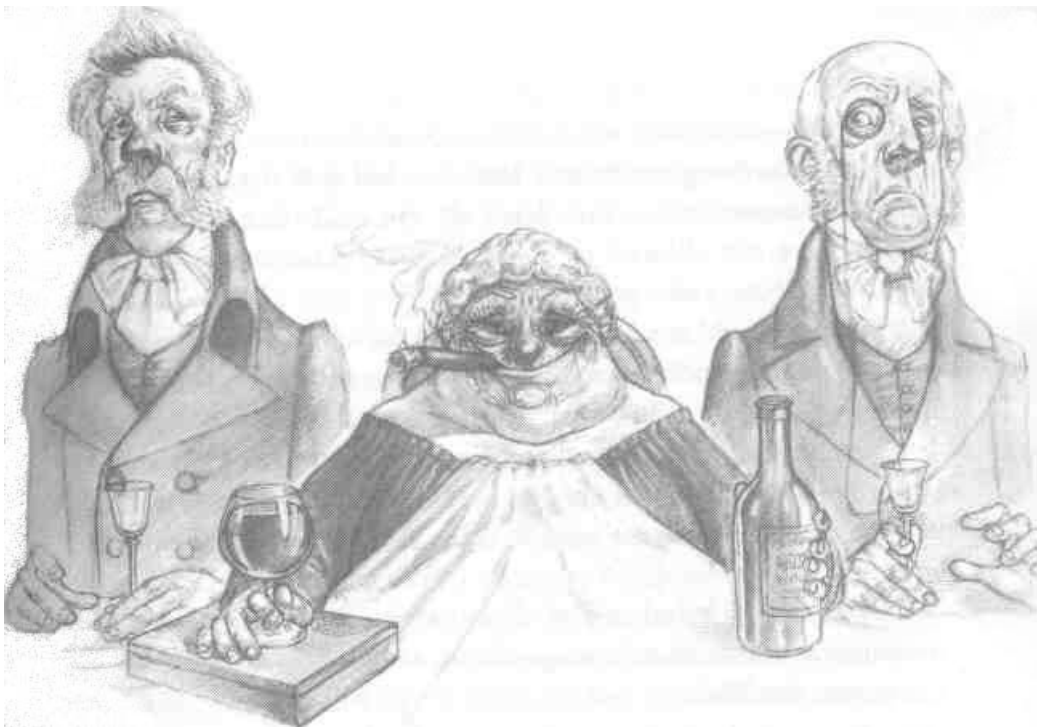
Té y café: Qué hacer cuando el té o el café están demasiado calientes es uno de esos pequeños problemas que surgen todo el tiempo. La manera correcta de arreglarse con esto es ponerlo en el platillo y abanicarlo suavemente con su sombrero mientras continúa haciendo conversación agradable.

Alcohol: Es apenas necesario comentar que beber demasiado vino es de muy mala etiqueta realmente, caramba, sí. En cierto tiempo estaba realmente de moda emborracharse después de la cena, pero esos días ha desaparecido, estoy agradecida por ello. El vaso de vino nunca es bebido hasta el final en una sociedad elegante (pero vea la sección sobre Etiqueta Enana), ni debe secarse la boca con la mano. Ese mantel está ahí por una razón.

OPORTO Y CIGARROS

HAY MUCHOS MALENTENDIDOS SOBRE TODO EL ASUNTO del oporto y los cigarros. Después de una comida de clase alta, en algunas sociedades es considerado de etiqueta que las damas se vayan, pero si usted no se va nadie parece verla y entonces consigue algún brandy decente y cigarros, además, quizás, de algunos chistes que no ha escuchado antes.

A propósito, cuando alguien le ofrezca oporto usted debería decir, 'Ah, sí, tomaré un poco oporto'. Todos lo dicen. Tiene que decirlo incluso si lo que desea es mucho oporto.



El vino de oporto es siempre pasado en redondo a la izquierda (al puerto). El problema es que si pierde el oporto cuando pasa por usted, porque quizás está encendiendo otro cigarro o tratando de pensar un nuevo chiste, es de mala educación pedir que sea pasado hacia atrás. Las reglas dicen que debería pasar su vaso vacío a la izquierda de modo que pueda alcanzar la jarra, ser llenado por la persona que sujeta la jarra y pasado de regreso a usted.

Ahora, esto puede causar dificultades, porque para entonces todos excepto usted han estado bebiendo oporto, y con una cosa u otra puede descubrir que su vaso se mueve más lento alrededor de la mesa que el oporto, y la jarra regresa a usted antes de que consiga su vaso. No es de buenos modales retenerla hasta que llegue su vaso, porque las personas aguas abajo estarán muriendo de sed.

Encuentro que la mejor manera es correr alrededor de la mesa hasta estar delante de la jarra, sacar la silla de abajo de algún otro comensal, y sentarse allí listo para cuando el oporto pase. He hecho esto varias veces y no ha habido ninguna queja, de modo que probablemente son buenos modales.

FUMAR

ANTES DE FUMAR EN UNA CASA EXTRAÑA, siempre siento que es buena idea preguntar a las personas a su alrededor si les molesta que lo haga. Cualquier cosa menos que una amenaza de muerte si usted enciende un cigarrillo debe ser considerado un 'No'. Después de todo, el mundo está lleno de tontos, y si no se le permite oponerse, incluso la estupidez pasiva mata a muchas personas.

Si usted está parando en una casa donde lo matarán si fuma, es de etiqueta fumar acostado de espaldas en su habitación con la cabeza en la chimenea y soplando el humo hacia arriba.

Cuando fuma en compañía, es de muy mala suerte encender tres cigarrillos con un fósforo porque al tercer fumador le disparará un francotirador oculto. Algunas personas hacen tanto escándalo por un poco de humo.

Sea muy precavido alrededor de carteles escalofriantes que dicen 'Gracias Por No Fumar', porque hay magia en proceso. De otro modo, ¿cómo sabrían que usted no lo haría?



ALGUNAS NOTAS SOBRE JARDINERÍA

LA GENTE ME DICE: 'Sra. Ogg, ¿debemos sembrar nuestras chirivías cuando la luna está creciendo o cuando la luna está menguando?' Dice: 'Si llueve el martes del Pastel del Alma, ¿debemos plantar nuestros frijoles tempranos?' Dice: '¿Es cierto que las camas de cebolla no deben ser desmalezadas después del 1 de agosto?'

Y digo: al demonio con todo eso. Las brujas conocen de hierbas, porque eso tiene sentido, y lo bueno sobre la mayoría de las hierbas es que crecen completamente solas. Usted se va a dar un paseo con el ojo en el asunto y allí están (las realmente muy útiles, de todos modos; las que usted ve mayormente creciendo en jardines son sólo útiles para meterlas por el culo de un pollo). Pero las brujas no hacen jardinería. La jardinería supone cavar en clima frío. ¿Dónde está la diversión de eso? Y el resto del tiempo usted está mayormente tratando de matar algo.

Lo que las brujas cultivan es personas. Lleva mucho menos trabajo conseguir ser amigable con algunos hábiles jardineros y entonces, desde julio en adelante, usted no podrá moverse por frijoles gratis, tomates, zapallitos del tamaño de calabazas y más ruibarbo del que jamás querría. Adoran dar las cosas. Les hace sentirse orgullosos. Y es de buenos modales respetar los sentimientos de las otras personas. Eso es de etiqueta, eso es.

PARTOS

En LANCRE no nos dedicamos a los anuncios sobre partos porque todos saben que van a ocurrir, a veces antes de la dama joven se preocupe, y en todo caso muchos de sus amigos se darán una vuelta por la casa o sólo pasarán para una taza de chismes en el día probable y no tengo que decirle que antes del anochecer puede haber pastores solitarios en las colinas que no lo saben todo sobre el parto, pero personalmente lo dudo.

Sin embargo, en estos días las muchachas jóvenes están encontrando cómo es fuera de Lancre, de modo que parece que nada servirá pero tienen que poner por lo menos un gran cartel sobre la puerta que diga algo como:

¡ES UN NIÑO!

O

¡ES UNA NIÑA!

O, en lugares como Tajada y otras partes de las Montañas del Carnero que están un poco atrasados en muchos sentidos:

¡ES UN BEBÉ!

(Porque podría contarle algunas historias, pero no está en mi naturaleza). Otros detalles pueden ser añadidos según se requiera, por ejemplo, cuánto pesa el bebé, a qué hora ocurrió exactamente, cuándo es la boda, y cosas así. Por supuesto, en lugares más refinados con un pregonero de pueblo y todo eso usted puede ir más lejos y componer anuncios humorísticos como:

‘¡Tenemos un Peckweather extra! Bettina ha rebotado en la casa de Bertie y Claribelle Lusillon Ironpurse-Peckweather. Bettina llegó veinticuatro minutos después de las tres en la tarde del 15 de Grune. ¡Pesaba 7 libras 2 onzas y fue recibida por Goodie Rattle!’

Pero en mi opinión éste es un inicio horrible para darle a cualquier bebé.

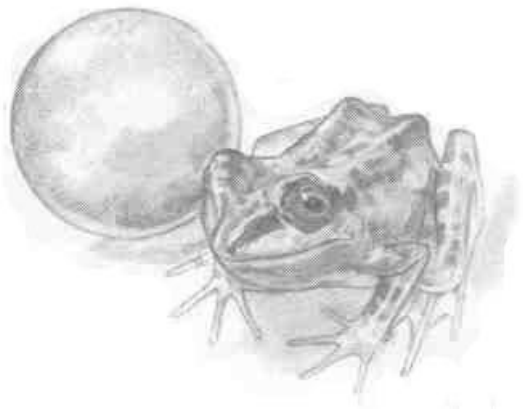
Es tradicional regalar una gran botella de ron a la matrona después, si soy yo. Otro poco de etiqueta a recordar es asegurarse de que los parientes

de sexo femenino más viejos estén fuera del alcance del oído, porque lo último que una mujer joven necesita en momentos como éste es alguna vecina vieja machacando llorosa sobre el momento terrible que tuvo con su mayor, quién salió de costado tocando un trombón, o algo.

CEREMONIAS DE ASIGNACIÓN DE NOMBRE, REGALOS Y OTROS TEMAS

(Incluyendo especiales consideraciones para aquellos en un ambiente mágico)

EN PRIMER LUGAR LOS PADRES INTELIGENTES deben asegurarse de haber leído cualquier libro de cuentos populares que encuentren por aquí. Esas historias no sólo no eran inventadas, usted lo sabe. Están ahí para su protección. Saber de la historia. Llamar una niña Belleza o Rose Red u Ojos Brillantes sólo es buscarse problemas. No vaya a jactarse ante ningún rey de qué hermosa es. Incidentalmente, si cuando crece resulta ser capaz de hilar lino en oro, mi consejo es conservarlo muy reservado. Un buen movimiento es comprar una mina de oro vieja y luego revelar que usted ha tenido suerte. Un poco de previsión es todo lo que necesita.



Sin embargo, está bien permitir que su hija sea una lechera y que cante dulcemente donde cualquier rey pueda escuchar, y animarla a no quejarse sobre el ajuste de cualquier zapato que le pondrían unos hombres con pelucas empolvadas ya que eso podría ubicarla en un buen lugar en la vida posterior.

Confíe en mí sobre esto.

Si usted es rey su hija será hermosa. Las personas han probado toda clase de ayuda para la belleza, como el lavado en el rocío matutino, colocar yogur sobre sus caras, etcétera, pero por mi dinero, la mejor manera de ser hermosa tener un papá con mucho dinero y un puñado de hombres armados. En tales circunstancias es asombroso cómo las personas espontáneamente verán qué princesa tan hermosa es usted. Hay muchos reyes pequeños a lo largo de las Montañas del Carnero, y ellos siempre me dicen, 'Sra. Ogg, ¿cuál es su actitud con las pelotas doradas?'

Y, usted sabe, esto es difícil. Sabe exactamente lo que va a ocurrir si le da a una princesa una pelota dorada. La perderá en el pozo más cercano, y luego una rana habladora aparecerá, y la siguiente cosa que sabe es que ha conseguido un yerno que... bien, sí, es un príncipe apuesto, y le garantizo que no les haré mala cara, pero francamente usted no querría ver que su familia aparezca en la boda y de todos modos si lo hicieran estarían probablemente en un pote.

Generalmente corto toda la cosa señalando que es muy estúpido hacer una pelota de oro. Nunca rebotan sin importar qué tan duro las lance.

Los muchachos son más fáciles, y si tiene hijos merece la pena tratar de tener tres. Eso pone al tercero en posición de casarse con cualquier princesa libre que esté por aquí cuando haya crecido. Si puede obtener trabajo como porquerizo, tanto mejor. Solamente sería temporal. Como Esmerelda Ceravieja dice siempre, las historias están allí afuera y depende de usted brincar sobre ellas mientras pasan (sin embargo, no puede apostar. Por ejemplo, cuando mis muchachos eran jóvenes siempre los enviaba a llevar vacas al mercado, y habitualmente antes de que regresaran había preparado algún un semillero para cualquier semilla mágica que podían haber aceptado, pero todo lo que traían a casa era un gran puñado de dinero. Debo haberme equivocado en algún lugar).

Los regalos para el nuevo bebé necesitan ser pensados un poco. Lo que mamá quiere es una gran bolsa de pañales, alguien que los lave y unas largas vacaciones en algún lugar lejos de su marido. Probablemente tendrá que conformarse con un ramo de flores y en las familias más refinadas con

un anillo de dentición de plata para el bebé. Por supuesto, es útil para ella si usted recuerda darle algo a los otros niños de la familia, que pueden ser llevados afuera y generalmente gimotean por el nuevo miembro, así que lo que les doy es un tirón de orejas a menos que prometan callarse ahora mismo.



Sobre el tema de regalos, en estas zonas rurales donde la magia natural todavía es muy fuerte, debería mencionar el tratamiento de cualquiera de las brujas o madrinas en la zona.

Lo que todos esperan, indudablemente, es alguna de las más bonitas clases de brujas o incluso una madrina genuina que estará libre con el asunto de la Salud, Riqueza y Felicidad, pero es de vital importancia no

dejar fuera a ninguna de las brujas más susceptibles que pueden vivir en las inmediaciones, o de otra manera alguien gritará '¡Ahjajaja!', en medio de la ceremonia y lo siguiente que sabrá es que está hasta el cuello en ruedas de hilar envenenadas. Después de todo, ¿qué tan difícil es invitarla, darle mucho de beber y un plato de rollos de jamón todo para ella y mantenerla lejos del camino de su tía refinada? Juegue sus cartas correctas y podría recibir por adelantado un buen deseo adicional. Ella podría ser un poco fuerte para la nariz, pero es mejor que despertarse cien años después y encontrar que los árboles han crecido a través del piso. Todo lo que necesita en un poco de previsión.



CORTEJO

PUEDE LLEGAR COMO UNA SORPRESA QUE ALGUIEN necesite instrucciones sobre esto, pero incluso yo alguna vez fui una niña algo tímida que tenía problemas para conocer a jóvenes. Pero se pasó antes de media mañana cuando me di cuenta de qué estaba haciendo mal.

La parte más difícil es entablar una conversación, pero es fácil si se toma su tiempo y busca la oportunidad correcta. Mi primer marido era muy

bueno en esto. Nos conocimos porque estaba haciendo algunas excavaciones para mi papá, sudando sin su camisa, y no estaría revelando ningún secreto si dijera que encontré muchas oportunidades de ir hasta la pila de troncos (que por estos lares siempre ponemos junto al retrete, para matar dos pájaros de un tiro). Era un día caluroso, pero no creo que tuviéramos alguna vez un fuego tan bien encendido. De todos modos, me miró cuando fui allá la décima vez y rápido como un destello, lo recordaré siempre, dijo, '¿Tiene diarrea, usted?'

Allí lo tiene —el comentario correcto en el momento correcto. También, me hizo reír tanto que dejé caer un tronco sobre mi pie y tuvo que ayudarme a entrar. Después de eso, una cosa condujo a la otra y se llama Jason.

Cada vez que veo al muchacho sin la camisa en un día caluroso, pienso en su papá. Por supuesto, todos hemos pasado mucha agua desde entonces.

SOBRE PLANCHAR SU TRAJE

LOS MUCHACHOS JÓVENES ME DICEN, 'Sra. Ogg, cuando un hombre joven tiene intenciones honorables hacia una dama joven, ¿cómo debe hacer para planchar su traje?'

Y pienso que es bueno que un aspirante a novio piense en esto, porque es probablemente la primera vez en su vida en que ha tenido que preocuparse por dónde está la tabla de planchar. Es mejor probar sobre una camisa vieja o dos, a menos que ir a cortejar con formas de flechas marrones por todo su traje esté de moda en su parte del mundo. En cuanto obtiene la temperatura correcta, es tiempo de tratar de planchar el traje. Bastante curiosamente, son a menudo los pantalones los que dan problemas. Los pliegues torcidos no impresionan, pero recuerdo que cuando nuestro Jason planchó su primer traje logró hacerle cuatro pliegues por pierna, y ese aspecto de caja alcanzó gran popularidad por aquí durante un tiempo.

Esto es lo que sé sobre planchar su traje.



SOBRE LAS MUCHACHAS QUE SE ANTICIPAN

A veces las muchachas y las mujeres planean eventos con la perspectiva directa de conocer hombres jóvenes. Dejar caer algo es una manera obvia, aunque en público es generalmente un paquete o una sombrilla.

En mi viejo libro de etiqueta dice: 'Es apenas necesario decir que las muchachas que se rebajan a esta clase de maniobras casi nunca son mujeres de buena familia. No puede negarse que las muchachas de las clases medias más bajas son propensas a eso. Un caballero debería vacilar antes de escoger como esposa una muchacha que muestra tan poca discreción en caminar y charlar con jóvenes de quienes no sabe nada más allá de lo que deciden contarle.'

Bien, en Lancre ningún muchacho que busca a una esposa que pueda ayudar con la cosecha va a tener mucho interés en una muchacha que no puede recoger su propia sombrilla. Si un paquete pequeño va a darle mucho problema, también va a ser inútil con un par de baldes de leche. A decir verdad, se sabe que algunos jóvenes dejan caer un fardo de heno en el camino cerca de la cabaña de la dama joven para ver si lo recoge. Cualquier muchacha que pase por alto la oportunidad de heno gratis no es posible que sea una esposa previsora, dicen.

Criamos buenos hombres en Lancre, pero tengo que decir que a veces viene bien un buen capirote en la oreja.

OFRECIENDO UN PARAGUAS

MI VIEJO LIBRO DE ETIQUETA TAMBIÉN DICE: 'Es de etiqueta ofrecer a una dama desconocida un paraguas en la calle, suponiendo que tenga necesidad de uno. Ninguna dama aceptaría la propuesta de un desconocido; y la otra clase de mujer podría nunca devolver el paraguas. En las grandes ciudades las mujeres de familia aprenden pronto a ver las atenciones casuales de hombres bien vestidos con la desconfianza más profunda.'

Sin embargo, mi consejo es: es mejor conocer a un hombre amable que morir de neumonía. Personalmente, siempre he disfrutado de las atenciones casuales. Usted podría conseguir una buena cena de ellas. Una dama es siempre educada, agradecida, y lleva una herradura en su bolso. No es para la suerte: el peso adicional puede ser útil.

CHAPERONES

EN LANCRE ES GENERALMENTE CONSIDERADO DE ETIQUETA tener siempre una mujer responsable y de la familia dentro de las dos millas de la pareja joven.

En áreas lejanas, y no se ponen mucho más lejos que aquí, la antiquísima práctica de 'liar' todavía es, er, practicada. En las largas y frías noches de invierno, cuando el joven puede haber hecho un largo camino, se le permite compartir una cama con la dama joven, aunque ambos se quedan completamente vestidos y se coloca un travesaño en el medio. Sin embargo, ya que el amor tradicionalmente se ríe de los cerrajeros, probablemente sonría con gusto ante una almohada llena de plumas.

UNA NOTA SOBRE LAS CARTAS DE AMOR

OTRA VEZ, ÉSTA ES UNA ÁREA DONDE PENSAR UN POCO ahora puede ahorrar algunas caras rojas más adelante. Las mujeres tienen este hábito de guardar papeles de recuerdo; los atan con una cinta y los guardan en un cajón en algún lugar y, efectivamente, unos diez años después usted

descubre que los niños los han encontrado y los están leyendo a sus amigos por un penique cada vez. Otra vez, un poco de previsión puede hacer maravillas ahora. Con un poco de cooperación entre los autores es sabio empezar las misivas así:

‘Mi amor más querido,
¡Saquen las manos de esto, demonios ladrones!
¡Sí, sabemos que eres tú! ¡Déjalos ya mismo!’

Por supuesto, ayuda aún más si ustedes antes han hablado sobre qué nombres van a darles a sus niños cuando los tengan. Esto le valdrá toda una tarde silenciosa entonces mientras tratan de averiguar cómo lo hizo, y posiblemente también les dará uno de los complejos que los beneficiarán en la vida posterior. Éste es también un buen momento para mencionar:

EL SIGNIFICADO DE LAS ESTAMPILLAS

ESTO REGRESA A LOS DÍAS CUANDO CUALQUIER CARTA QUE LLEGABA a la casa era leída por todos y no se permitía que las muchachas tuvieran correspondencia privada hasta los treinta y cinco.

Cuando la estampilla está en el centro arriba significa una respuesta afirmativa para la pregunta (no entraremos en cuál podría ser la pregunta), y cuando está en la parte inferior, es negativa. Si la estampilla está en la esquina a la derecha, en un ángulo, pregunta si el receptor de la carta ama al remitente; en la esquina a la izquierda quiere decir que el remitente odia al otro. Si está en medio de la carta, habrá cubierto la dirección, de modo que la carta será entregada en la casa equivocada pero resultará una lectura interesante y usted recibirá miradas extrañas de los vecinos.

Si no hay ninguna estampilla usted tendrá que pagarle al cartero. Esto quiere decir que es un muy mal principio de una relación.

EL ASIENTO DE AMOR DE LANCRE

EN LAS ÉPOCAS DE ANTAÑO, CUANDO UN JOVEN deseaba mostrar a su dama joven que tenía en mente ponerse serio y poner casa con ella,

empezaría a trabajar sobre el sitio de su nueva casa.

El primer acto, con el propósito de que él y sus compañeros de trabajo (generalmente su familia y amigos) tuvieran algunas instalaciones, sería cavar el retrete. A medida que el tiempo pasó, este acto se volvió más simbólico y el joven esculpiría un ornamentado asiento personal para su amada. El tallado incluiría el nombre de la dama joven y de su mozo enamorado, al mismo tiempo que la habitual nevisca de corazones, querubines y palomas. Por supuesto, esto los hacía incómodos, pero la comodidad nunca ha sido una gran consideración cuando se trata del reino del Amor, de otra manera los corsés de ballenas nunca habrían sido inventados.

Ahora, a menudo los asientos son tallados en miniatura, para ser llevados en un bolsillo o bolsa. Realmente los pretendientes experimentados tallan los asientos (o los hacen esculpir por artesanos enanos) tan diminutos que pueden ser usados como colgantes. Estos asientos en miniatura son altamente valorados incluso en círculos selectos de Ankh-Morpork, y un ejemplo antiguo hecho por artesanos enanos experimentados puede venderse por miles de dólares. Las versiones menos notables son a menudo usadas como marcos para espejos, y son consideradas sumamente risibles.

BAILES

(Cómo actuar en ellos)

Es una verdad evidente que un hombre en posesión de sus propios dientes, un decente par de botas, un par de acres de tierra y algunos cerdos que necesitan ser alimentados debe estar buscando una esposa. Los bailes son una buena manera de conocer alguna. Es porque hay que sujetarlas. El baile es sólo una manera de pasar el tiempo, algo para hacer mientras su mente está en otras cosas. Incluso en las Montañas del Carnero hay un ocasional gran baile, y esto requiere un nivel de etiqueta algo más alto que el bailoteo promedio de pueblo o el baile de contradanzas, donde la clave es recordar salir afuera si tiene que vomitar.

En primer lugar usted debe responder a la invitación tan pronto como la

reciba, por supuesto. Dirá RSVP, y usted debe reservar. Póngale un poco de esfuerzo. Su anfitrión o anfitriona se han puesto en el problema de hacer la escritura a mano y ponerle borde de oro sobre la tarjeta, así que una letra decente es lo menos que usted puede hacer. Los bailes cuestan mucho poner. Incluso si usted es real, es de buenos modales permitir que las personas sepan que usted viene —de hecho especialmente si usted es real, porque nada pone tan nerviosas a las personas como un rey inesperado.

La única excepción para esta regla, en las Montañas del Carnero, son las brujas. Las brujas sólo aparecen, o no. Es aceptado que tienen toda clase de llamadas en su tiempo.

Si en la tarjeta dice 8 p.m., y usted lo cree, encontrará que es el único invitado. Aunque consigue una buena porción de bebida antes de que alguien más llegue, todavía no es de buenos modales. Una buena anfitriona empleará a algunas personas para ser 'Invitados tempraneros', de modo que los verdaderos primeros en arribar no se sientan avergonzados (éste es un buen trabajo pago para cualquiera que pueda llevar vestido de noche y que no tenga orejas que sobresalgan demasiado; toma algunas bebidas gratis, todos los canapés que puede meter en el bolsillo y además un dólar por su trabajo).

Le presentará a los otros invitados y, por consiguiente, usted puede tener gran parte de su tarjeta de baile llena. Siempre pensé que estas cosas eran un poco pomposas, pero es de etiqueta otra vez. Es considerado de buenos modales bailar con el anfitrión o anfitriona, y también con cualquier tía solterona o abuelos sobrevivientes que querrán salir a la pista —y he conocido a damas de edad que todavía son capaces de bailar hasta las 2 a.m. cuando una sucesión de sus parejas jóvenes ha sido llevada al balcón por un poco de aire fresco. Lo importante es mantener los pies en movimiento. Algunos de los pasos seguramente serán correctos.

Es también de buenos modales circular y no sólo quedarse colgado con las personas con las que vino. Encuentro que es un buen consejo aquí mantener su mirada sobre las personas que llevan bandejas de bebidas y comida. Consérvese cerca. Pasará la noche muy feliz.

A los hombres jóvenes les diría: probablemente usted ha sido invitado

porque sabe bailar y se conoce que se lava regularmente, de modo que dispóngase a bailar con cualquier muchacha evidentemente tímida y descuidada. Podrá tener granos, pero ¿qué es un cielo sin estrellas?

Incidentalmente, en círculos de etiqueta no se suele bailar con alguien más de dos piezas sucesivas a menos que usted esté comprometido. También, es buena idea tener preparada algo de charla ligera no polémica. 'No sé usted, pero yo estoy realmente sudado', no es apropiado, mientras que '¿No cree que está un poquito caluroso aquí dentro?', está bien y, por supuesto, invita a ponerse de acuerdo en que quizás un paseo por la galería es deseable. ¿Qué podría ser más placentero que sentarse en algún refugio fresco con una muchacha simpática? Bien, muchas cosas, pero algunas de ellas empiezan exactamente allí, excusen mi pequeña broma.

Si usted juega sus cartas correctas y es visto en la pista de baile en el espíritu de la cosa, usted se encontrará como un favorito de las anfitrionas y, si usted tiene cuidado de llenar sus bolsillos con bocados sueltos, no tendrá que comprar comida durante varios meses.

Es muy de mala educación aceptar una invitación a un baile si usted no sabe bailar. Si lo hace, puede ocupar el lugar de otro que es más cumplido y su incompetencia lo convertirá en un desperdicio de espacio. Aprenda. Tome lecciones profesionales. La mayoría de los pasos son muy fáciles, y a las anfitrionas más comprensivas no les molestará si pinta 'I' y 'D' sobre sus zapatos.

No podemos dejar el tema del cortejo sin mencionar:

EL LENGUAJE DE LAS FLORES

ES ALGO QUE HA MUERTO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, que es una lástima, pero puede ver por qué cuando lea acerca del escándalo. Todo parecía tan romántico hasta entonces.

Por supuesto, en estos días todas las personas recuerdan que 'romero para el recuerdo' y algunas cositas sueltas más, pero cuando la moda estaba en su apogeo había más de novecientos artículos diferentes de vegetación (árboles e incluso algunas verduras tanto como las flores) con sus propios

significados. De cierta manera eran exactamente como banderas de señales navales, que también pueden tener su propio significado ('Barco invadido por criaturas alienígenas en un platillo de metal, estoy abandonando el almuerzo'), o simplemente ser un número o letra del alfabeto, dependiendo de cómo son usados. Para decirlo de otro modo, usted podía usar vegetación para decir cualquier cosa.



Aquellos de ustedes con un tipo de mente despreocupada pueden ver que allí había un accidente que sólo esperaba ocurrir.

En Sto Lat, por ejemplo, vivía el viejo Sr. Gladdybone, que era, cómo puedo decirlo, la clase de caballero viejo que suelta una risilla cuando ve el lavado de una dama secándose en el viento. Y calle abajo vivía la Srta. Mellifera Buster, que una especie de folclorista, y la primera persona que alguna vez tratara de conseguir que los policías enjuiciaran a alguien por tener un jardín obsceno.

Dijo que particularmente objetaba las cornetillas-rastreras, pero que plantarlas entre las jadeantes-de-amor y las begonias era el colmo.

También, cuando se quejó, el anciano había agitado una alcachofa y hablado de la campanilla-escarlata-perenne, una flor que jamás había esperado escuchar de labios de un hombre lo bastante viejo para ser su hermano mayor.

También consideraba que la plantación de arvejas y puerros en su jardín trasero, fácilmente visualizada desde la ventana de su dormitorio si se arrodillaba encima del ropero, no era tan inocente como parecía, considerando la proximidad de la ortiga-de-hoja-recta y de la euforbia-del-sapo.

Luego, el viejo tocón de árbol delante de su jardín tenía un crecimiento de enigma-de-doncella, un hongo poco habitual, y ya que el anciano había plantado viejas-doncellas-en-abundancia todo alrededor de él ella esperaba no tener que explicarle a nadie lo que significaba.

El caso siguió por mucho tiempo y causó mucho interés, especialmente porque la mayoría de las personas hasta entonces no habían tenido una pista sobre el código. Resultó, por ejemplo, que la famosa pintura *Vida Zancuda Con Flores Azules*, de Augustine Simnel, cuyas copias aparecían por todos lados, era un ataque realmente muy desagradable contra su suegra si las flores eran leídas en sentido de las agujas del reloj. En cuanto al paseo floral que Lord Ouida había plantado a través de su propiedad después de haber sido forzado a reabrir una senda antigua, bien, las madres solían cubrirle los ojos a sus niños después de pasar los rododendros. A decir verdad, ese hombre era un guante-de-zorro-rastrero / berro-de-ratón / baya-de-saúco-trepadora / arándano-de-agua, y su padre no era mejor.

La locura se apagó después de un tiempo, aunque no antes de que un seto particularmente obsceno fuera destrozado, y supongo fue debido a eso que todo el lenguaje folclórico de las flores fue olvidado. También hubo algunos rumores de que la señorita Buster había inventado algunos de los más sucios, particularmente uno sobre el trébol-de-hojas-andrajosas, que ni siquiera yo comprendí hasta que tuve treinta. Y todavía no puedo mirar un diente de león sin sonreír.

Oí que un poco después la Srta. Buster se casó con el Sr. Gladdybone, pero supongo que la vida no fue cama de rosas.

He aquí algunas flores bonitas y sus significados:

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
Me temo que el de las peonías es también obsceno, señor.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¿Lo es? Pensé que era bastante encantador.

Memo de Thos. Porrazo
A: J. H. C. Aprisco, editor
También temo eso, señor. He quitado la sección completa.

Memo de J. H. C. Aprisco
A: Thos. Porrazo, supervisor
¡Sabía que esto ocurriría! ¡Cada significado que le da es muy provocativo, excepto el que da para peonías!
¡Deshágase de todo!



VIEJAS COSTUMBRES

PRIMERA VISITA

Sobre el toque de medianoche, en la Vigilia del Puerco, en el pueblo de Contranavaja, se considera afortunado que la primera persona en golpear su puerta y en besar a cada una de las muchachas de la casa sea un hombre llano con una afección en la piel. Agradezco al Sr. Gerald Pústula por enviármela, de la que no tenía noticia previa. Donde yo vengo es habitualmente considerado afortunado que la primera persona en tocar a la puerta sea una anciana ampliamente desarrollada que lleve un vaso de cerveza vacío.





CONSEJOS DOMÉSTICOS

HACIENDO POPURRÍ

Nada le da a una casa ese aspecto tan de etiqueta como los tazones de popurrí. Ahora bien, tradicionalmente la manera de hacerlos es con lavanda, capullos de rosa, clavos de olor, y otras cosas por el estilo que tienen que ser secadas, y generalmente usted termina con algo gris que francamente es un toque mustio. Y las personas le desdeñarán porque no tienen el color y el olor correcto. La manera apropiada es, a saber

USTED NECESITA

*Cualquier cosa seca -- Ramitas, restos de madera, ranas desafortunadas, partes de viejos escarabajos
Algunas pinturas intensamente coloridas
Algún perfume barato*

Pinte las cosas secas y esparza el perfume sobre ellas.
Eso es todo lo que ellos hacen para hacer las cosas costosas que usted ve en las tiendas, después de todo.

MATRIMONIO

COMPROMISOS

INCLUSO EN ESTOS TIEMPOS MODERNOS LAS PERSONAS JÓVENES todavía desean pasar las emociones antes del matrimonio y a veces incluso se comprometen (sólo una pequeña broma). Como mi viejo papá solía decir: 'Si piensas que estar comprometida es divertido, sólo espera hasta que estés casada. De hecho, por favor espera hasta que estés casada'.¹ Siempre creo que nuestro papá no salía mucho, y era una ventaja que fuera un poco sordo.

Las personas me dicen, 'Sra. Ogg, ¿quién debería ser el que propone el matrimonio?', y generalmente no veo que importe si es el muchacho o la muchacha, pero las cosas se habrán dejado pasar un poco si tiene que ser el padre de la muchacha. Los matrimonios concertados todavía son muy comunes por estos lares (y ahora que lo pienso, ¿de qué otra clase hay? No es como si el muchacho y la muchacha y todos sus parientes y un nuevo vestido y el sacerdote preferido y una comilona de tenedor y cuchillo para cuarenta personas aparecen todos en un lugar por accidente, ¿verdad?). Estoy hablando de la clase donde una mamá observadora tiene una palabra con su hija y luego con la mamá del muchacho, y luego ambos papás son hablados, y generalmente se llega al acuerdo de que una boda dentro de los siguientes meses sería una buena idea. He sabido de muchos buenos matrimonios viejos que comenzaron así, y por lo menos reduce el elemento sorpresa completamente.

Pero, en pocas palabras, hay mucha angustia sobre esto y no importa en absoluto. El matrimonio no es nada que nadie le hace a otra persona. Está perfectamente bien si la mujer pide, no es como estar suplicando. Lo importante es saber la respuesta con anticipación.

Sea quien sea que haga el pedido en la pareja, el joven debería entonces pedirle al padre de la novia, pero esto está bien porque primero la

¹ Este chiste fue extraído de un pozo de turba, y probablemente tiene mil años. (Nota del autor)

muchacha tiene unas palabras informales con su mamá para asegurarse de que todo salga bien. Es realmente más una manera de conseguir que el anciano suelte algo de dinero para vestidos nuevos pero probablemente carraspeará un poco y, como dicen, tratará de asegurarse de que el joven tiene los medios necesarios para mantener a su hija, porque es muy embarazoso alquilar el dormitorio del ático y luego encontrarse con que está de regreso en el umbral dos semanas después. También se preguntará al mozo enamorado si tiene alguna otra 'expectativa'. No es educado plantear ningún punto sobre las expectativas de la muchacha en este momento.

Se acostumbra tener una pequeña fiesta en cuanto un compromiso ha sido anunciado. Esto solía ser para que las dos familias pudieran tomar la medida una de la otra y ver si fuese necesario traer armas especiales a la boda, pero las cosas son un poco más civilizadas ahora (ver Peleas, más adelante). No es buena idea llevar a ninguno de los parientes más vergonzantes; guárdelos hasta la boda, que en ese momento generalmente ya es demasiado tarde para correr.

Duración De Los Compromisos: Principalmente los compromisos no duran más de seis o siete meses, pero estar comprometido puede convertirse en un hábito. Tome por ejemplo a Yodel Ligeramente y a la Srta. Concepción Tejedor, que estuvieron comprometidos por sesenta y cinco años.

Supongo que ninguno de ellos estaba muy entusiasmado con las pasiones de la carne, siendo ella tan hábil en la confección de encaje y, por supuesto, él tenía sus palomas, pero, como ella siempre señaló, eso significaba que las cosas estaban resueltas. La mayor parte del tiempo, siendo el espacio tan difícil de conseguir, estaban esperando a que se murieran las personas —su viejo papá, su vieja mamá, su vieja mamá, su viejo papá— y luego el esperar se convirtió en una especie de hábito. Entonces murieron, el mismo día; él se cayó de su desván de palomas y ella se envenenó con una aguja. El viejo Hermano Perdore era un tipo decente y los enterró en la misma tumba, sólo para probar que los poetas no siempre saben de qué están hablando. No sé qué están esperando ahora.

El Anillo: Tiene que ser grande y brillante, de otra manera la muchacha tendrá que caminar con su mano extendida de un modo torpemente despreocupado. Son generalmente no-retornables y no es de buenos modales entregar uno enganchado a un trozo de elástico. Mi consejo para un hombre joven es no gastar mucho, porque lo que cuenta es la idea. Siempre puede decir que está ahorrando para la nueva cabaña o lo que sea, y de todos modos algún día podría tener que comprar otro. Solía conocer a una dama que hizo una pulsera de dijes con todos sus anillos de compromiso. No es una cosa culta para hacer.

Cuándo Casarse: Por lo general, todavía es mejor tratar de pasar la ceremonia antes de tener un bebé. Sobre ese tema más mundano, en qué momento del año y del día tener su boda, es bueno apuntar hacia el clima más tibio (ide modo que piense en eso cuando planee cualquier evento que pueda exigir que usted se case!) También recuerde evitar el Octedía, que es sagrado para los seguidores de la iglesia de Offler; en ese día no se permite tener ninguna diversión en absoluto porque el profeta Jeremanda pasó a un mal Octedía una vez durante sus vacaciones en Llamados. Respecto al momento del día, la comida después de la ceremonia, por supuesto, es generalmente llamada desayuno de bodas. Lógicamente, el servicio debe ser llevado a cabo alrededor de las 8 a.m., que entonces deja la mayor parte del resto del día para los banquetes importantes, beber a tragos y caerse. Además, el cereal de desayuno es muy barato.

EL CASAMIENTO

La Novia: Por tradición correcta y antigua, la novia es el foco de atención en cualquier boda y sus deberes están en gran parte relacionados con asegurar que ella y sus acompañantes se vean bien en el gran día. Ella nombra sus damas de honor, pajes y cualquier otro acompañante que pueda querer (matronas de honor, por ejemplo).



Por tradición, las damas de honor están vestidas con conjuntos que bajo circunstancias normales no se pondrían ni muertas, a menudo con pequeños tocados florales, que son entregados como regalo después de la ceremonia. El vestido es consignado a la parte posterior del ropero y olvidado hasta unos diez años después, cuando sus niños necesitan algo para vestirse elegantemente.

Las invitaciones a ser dama de honor no deben ser aceptadas ligeramente. ¿Por qué necesita la novia estar rodeada de mujeres jóvenes vestidas elegantemente, que pueden servir para recordarle al novio lo que

está dejando? Es porque hay seguridad en la cantidad. Cualquier espíritu maligno que ande por allí para causar mala suerte a la novia se podrá confundir, o así va la creencia. Si usted presta cuidadosa atención a cualquier boda verá muchos de esos pequeños adornos graciosos, herraduras de plata y similares, que realmente están ahí para mantener segura a la novia. Tiempos peligrosos, las bodas. Es por eso que siempre aconsejo invitar a cualquier bruja amigable y asegurarse de que tenga mucha bebida. A la larga, estará agradecido.



El Novio: El novio elige a su padrino y a los ujieres, cuyo trabajo consiste en mantener silenciosa a la multitud y confiscar las armas más grandes. Tiene que pagar todas las flores y todos los gastos del servicio mismo (incluso si sólo está saltando por encima del palo de escoba, que solía ser el método popular en Lancre, es mejor recordar que un palo de

escoba cuesta dinero y también que la persona que lo sostiene puede, por la falta de dinero, ponerse tan confundida que lo levante rápidamente justo cuando el novio va a saltar). El novio también tiene que comprar regalos para los acompañantes de su futura esposa. Lo más importante, tiene que proveer todo para su nueva casa —incluyendo lino, vidrio, plata, mobiliario, muebles empotrados y accesorios. Bajo una tradición de las Montañas del Carnero también tiene que concluir su despedida de soltero cavando un nuevo retrete en el jardín de su nueva casa y vomitando en él.

Los Padres De La Novia: Los padres de la novia tienen que pagar toda comida y la bebida (incluyendo el pastel de bodas) y cualquier otro gasto relacionado con el 'desayuno' y la fiesta vespertina (incluyendo los arreglos florales). Pagan los vestidos de la novia y de las damas de honor y cualquier ropa para otros acompañantes. Esto puede ser costoso para un hombre bendecido con muchas hijas, y es un aspecto negativo tener a alguien para que lo cuide cuando empiece a babear. Tradicionalmente, también tenía que declarar la dote. En el caso de reyes y personas así a veces era todo un ducado o similar, y supongo que en las familias reales muy grandes la feliz pareja tendría que hacer una lista, de otro modo terminarían, como ocurre siempre, con tres baronías muy casi idénticas y ningún tostador en absoluto.

El Padrino: El padrino tiene que casarse con la novia si el novio no aparece. Puede o no puede por lo tanto tener un fuerte incentivo para su otra tarea muy importante —asegurarse de que el novio llegue con aspecto inteligente y en razonable buena condición, y vertical, o vivo, o por lo menos presente.

Ésta puede ser una tarea estimulante, ya que también tiene que organizar la fiesta de la noche anterior, cuyo único propósito es ver que el novio no llegue con aspecto inteligente, etcétera, etcétera. Por eso, aparte de una buena cabeza para el trago fuerte, también tiene que saber, en unos pocos minutos, cuánto tiempo tardará el novio en despertarse, escapar de las esposas, salir del gallinero, retirar toda la cera (por lo menos de las

áreas visibles) y saltar todo el camino hasta el lugar de la ceremonia con ambas piernas metidas en una pierna del pantalón.

Las Damas De Honor: Principalmente, como dije, deben ser señuelos y, si son escogidas cuidadosamente por la novia, hacer que ella se vea bien en comparación. Llevan flores provistas por el novio, quien también les da un pequeño regalo a cada una como una moneda de agradecimiento. Solía ser el caso de que se esperaba que el novio realmente persiguiera y atrapara a su novia en el gran día. Los regalos del novio a las damas de honor es una tradición que se remonta hasta cuando el novio solía sobornar a las damas de honor para atraer a la novia a una ubicación donde podía atraparla sin demasiado esfuerzo. Personalmente, siempre que escucho a alguien contar esto, añado mentalmente, 'Eso es lo que él pensaba'.

Cómo Tener La Pelea: Una pelea es tradición en todas bodas de las Montañas del Carnero, excepto aquéllas que involucran a la realeza, donde la tradición es una pequeña guerra.

Muchas personas me han pedido consejo sobre esto. Dicen, 'Sra. Ogg, ¿puede confiar en que allí haya una pelea?' Y, sí, generalmente se puede confiar. Mi consejo es asegurarse de que la bebida sea suficientemente fuerte y que las personas sean sentadas correctamente para que ocurra muy pronto. De esa manera habrá acabado con ella y puede continuar con el resto de las cosas sin ese molesto sentimiento de que algo anda mal. Una vez empezada, sin embargo, es esencial ver que se desarrolle apropiadamente, a saber:

Etapa Uno: Es lo que algunas personas llaman El Desafío. Comienza tan pronto como las personas tienen unos tragos dentro y empiezan a charlar, con lo cual el Hombre 1 dirá, por ejemplo:

'¿Qué fue lo que dijiste sobre nuestra Lil?'

(Esto es solamente un ejemplo, por supuesto. Otros desafíos apropiados incluyen: 'Ja, no hablarías de ese modo si supieras lo que nuestro abuelo nos dijo de tu mamá', y, si todo lo demás falla, 'Estás tomando mi pinta' (aunque es considerado muy pobre y sugiere que no se ha pensado mucho

en las cosas).)

Esto nos llevará a *Etapas Dos*: La Pregunta. Otra vez, esto es más o menos formal, pero el Hombre 2 puede escoger entre varias preguntas, buscando averiguar si el Hombre 1 requiere un puñado de caspa / puñetazo / una nariz que le toque ambas orejas.

Los hombres se rodearán tres o cuatro veces, que no debería ser difícil en estos momentos ya que ambas partes encontrarán mucho más fácil caminar en círculos. En este punto, se permite que la multitud lance una cantidad de agudezas y gritos de estímulo, como, '¡Patéale la ingle, nuestro Sam!'

En este momento un espectador, conocido como el Empujador, empujará a uno de los hombres que dan vueltas hacia el otro (técnicamente ésta es la *Etapas Tres*, que no dura mucho). Esto resultará en algunos movimientos tambaleantes, pero el primer golpe asestado decentemente resultará en la *Etapas Cuatro*: las Esposas. A una señal, las damas relacionadas con los hombres agarrarán a su pareja y gritarán variantes sobre '¡Espera a que lleguemos a casa, no puedo tenerte fuera de la vista por cinco minutos!'. El punto ritual en este momento es golpear al hombre en la cabeza con un bolso o, si la recepción ha continuado durante algún tiempo, puede ser sustituido por una botella.

La *Etapas Cinco* empieza cuando una de las damas dice a la otra algo como, '¡Me sorprende que tengas la frescura de mostrar tu cara aquí, después de lo que hiciste a Tía Shipley!', y entonces empiezan a luchar con una pericia más maligna que la de sus esposos, quienes entierran sus diferencias para separar a las mujeres antes de que se rompa algo costoso.

Entonces la novia corta el pastel.

ANIVERSARIOS DE BODAS

Nunca puedo recordar qué significa cada aniversario. Pregunté entre mis amigos y las personas parecen coincidir en lo siguiente:

Primero, hollín o carbón

Segundo, recipiente de encaje para papeles de retrete

Tercero, modelo musical de góndola Brindisiana
Cuarto, cardigan o peine largo
Quinto, colador o colador de té
Sexto, caballo de cerámica
Séptimo, caja pequeña donde poner cosas o pequeñas cosas que van en una pequeña caja
Octavo, ornamento de jardín
Noveno, prenda interior o camisa de dormir
Décimo, carrete o media
Decimoquinto, cuchara Llamadosiana
Vigésimo, burro relleno en sombrero de paja
Vigésimo quinto, mandil de cocinar con divertido diseño anatómico
Trigésimo, langosta o cangrejos de río
Trigésimo quinto, figura de dama triste Agatana
Cuadragésimo, conejo hecho con conchas marinas
Cuadragésimo quinto, tetera
Quincuagésimo, oro
Quincuagésimo quinto, cama imperial
Sexagésimo, diente de troll

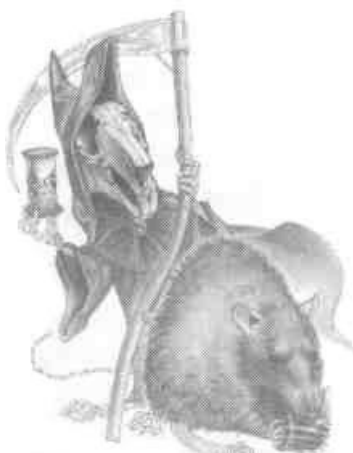
LA MUERTE

ES DEFINITIVAMENTE DE MUY BUENA ETIQUETA señalar la partida de algún amigo íntimo o pariente. Si usted va a sus funerales, como decimos en Lancre, vendrán a los suyos.

Un primer paso importante, sin embargo, es asegurarse de que estén muertos. Es asombroso cuán a menudo la gente pasa por alto esta simple tarea, que puede resultar en total ausencia de etiqueta y en personas corriendo todo el camino a casa desde el cementerio para buscar una palanca. Pero gritar, '¿Estás despierto, Sid?', en su oreja no es suficiente. En las Montañas del Carnero organizamos un velatorio.

Para aquellos que no saben qué es un velatorio, es un poco como una fiesta de cumpleaños pero totalmente diferente. En primer lugar, nadie va a

soplar ninguna vela. Además, la necesidad de jalea es seriamente reducida. Las personas pueden estar muy alegres en un velatorio, porque no es su velatorio. Si el reciente difunto era popular, todos sus amigos vendrán a presentar sus respetos y darle una buena despedida, y si era impopular, todos aparecerán de todos modos para asegurarse de que está muerto. Aconsejo montones de cerveza, y no vienen mal unos rollos de jamón. A algunas personas les gusta que el ataúd esté vertical y abierto, pero creo que es de más etiqueta tenerlo cerrado, especialmente si faltan mesas. Además, un ataúd abierto puede ser un problema si las personas han bebido demasiado, y se ayudan unos a otros para llegar a casa y no pueden ver muy bien, porque no hay nada más preocupante que descubrir que el ser querido que partió realmente partió con sus viejos amigos, que están a medio camino calle abajo y preguntándose por qué no participa en las canciones.



Muerte en sus variadas formas llega a todo y a todos.

(PD: realmente pensamos eso del arsénico.)

Sin embargo, una ventaja es que si el difunto no está muerto, sino sólo dormido, podría unirse a la fiesta, como ocurrió allá en Manantiales Creel cuando el viejo Cable Volumen se despertó y pidió una pinta y su amigo Joe se desplomó. Sin embargo, tenían cerveza, comida y un ataúd todo listo, apenas usado, así que todo resultó de lo mejor, realmente.

En los pueblos grandes y ciudades las cosas son muy diferentes.

Supongo que hace mucho tiempo, cuando las personas se vestían con

pieles y vivían en cuevas, alguien cayó muerto y mientras todos lloraban para desahogarse alguien se acercó, presentó sus condolencias, y dijo que esa semana había una oferta especial en tumbas poco profundas cubiertas con cráneos aplastados de oso cubiertos con ocre, y por solamente un gran trozo de mamut adicional también estaba la alternativa de tumba forrada con flores de estación. Y así fue que la empresa comenzó. Está ahora muy de moda ser embalsamado después de morir, porque la vida después de la muerte es incierta y podría ser posible llevarla consigo.

FIESTAS DE DESPEDIDA

UNA DE LAS VENTAJAS DE SER UNA BRUJA O UN MAGO es que una conoce el momento de la muerte con anticipación, y a veces meses antes del gran día. Nadie parece saber cómo ocurre. Unas brujas viejas con quienes he hablado dicen que un día se despertaron sabiéndolo, exactamente como usted puede recordar su cumpleaños.

Sea como sea que ocurre, puede ser un ahorro en términos de comprar trajes nuevos o empezar algún libro largo, y en general es considerado como algo bueno. Después de todo, si usted ha vivido mucho tiempo, y 100 años no es edad en absoluto para un mago o una bruja, probablemente se está aburriendo un poco y le interese ver qué ocurre después.

Los magos solían tener fiestas de 'despedida', aunque tengo entendido que no ocurren mucho estos días. Eran un poco como un velorio pero con el invitado principal todavía interesado. He escuchado historias de uno o dos magos que fallecieron por beber o comer demasiado en sus fiestas de despedida, lo cual suscita preguntas muy desconcertantes sobre Destino, Suerte, y lo demás. Generalmente todo era muy afable, especialmente si el mago era muy viejo, y un momento para discursos y recuerdos amigables de tiempos pasados.

Ya que magos (y brujas) pueden ver a Muerte, siempre dejaban una copa de algo y un plato extra de canapés en caso de que quisiera un refrigerio. Puede venirle bien un rollo de jamón.



Para las brujas el 'conocimiento' significa que pueden tener su cabaña muy limpia y un inventario para la siguiente ocupante, porque sería terrible morir sabiendo que ha dejado las cosas sin barrer. Tradicionalmente también cavan sus propias tumbas y se echan en ellas hacia el final, dejando que la siguiente bruja la llene, porque también es de malos modales dejar más trabajo del necesario para otras personas.

Las brujas no hacen fiestas, aunque a veces toman el té con las otras brujas locales para asegurarse de que todo funciona suavemente (puede venir bien un rollo de jamón). Además, con el paso de los años, podría ser que las otras brujas le hayan puesto el ojo a valiosos lavabos y palanganas con decoración interesante y otros artículos que la en-breve-fallecida podría haber acumulado, y es mucho mejor tenerlo todo ordenado de antemano.

Evita que las otras brujas busquen excusas para entrar despreocupadamente en la cabaña después, que puede ser particularmente problemático si dos lo hacen a la vez. Una verdadera bruja desdén cualquier cantidad de fama y dinero, pero le pondrá negro el ojo a cualquiera con la pantalla de la chimenea por un candelabro que ha estado codiciando durante treinta años. Muchas rencillas que involucraron magia muy seria empezaron con el grito de '¡Ella me lo prometió!'

Como he señalado, es de perfecta etiqueta organizar su vida de modo que todo termine limpiamente, y una bruja que se muere justo mientras el último tronco de la pila está apagándose en la chimenea consigue la reputación de ser prudente además, por supuesto, de estar muerta.

Lo que no es de buenos modales es tentar a la Suerte. Usted podría pensar que porque no va a morir en tres meses podría ser divertido pasar algunas semanas subiendo montañas, ya que no se morirá, pero no hay garantías contra accidentes y en ningún caso hay una cosa tal como muerte larga y duradera. El punto es atar todos los cabos sueltos prolijamente, que es lo más que cualquier persona puede esperar.

FLORES

MUCHAS PERSONAS AHORA ESPECIFICAN 'SIN FLORES', y en cambio piden que los amigos y la familia más distante envíen donaciones de efectivo a una buena causa, y en Lancre piden vajilla para el velatorio, porque un velatorio acaba con mucha vajilla. Personalmente pienso que eso es triste. Las flores son una buena tradición y una de las más antiguas que existen. Por supuesto, se mueren después de un rato, pero entonces también todos nosotros. Ése es el punto, verdaderamente.

PERÍODOS DE DUELO

LAS PERSONAS AHORA SE PREOCUPAN MENOS SOBRE ESTE TIPO DE COSAS que lo que solían hacer cuando yo era joven, cuando se compraba mucha ropa negra alrededor de los cuarenta y ése era su vestuario hasta

que todo lo que se necesitaba era una mortaja, y entonces supongo que por lo menos el blanco significaba un cambio. Lamento decir que en estos días la tradición parece ser evitar los parientes cercanos durante varias semanas por vergüenza y entonces mascullar algo la siguiente vez que no puede evitarlos.

Allí está toda la cuestión de la etiqueta. Evita que las personas tengan que andar por allí sin saber qué hacer. Puede ser tonto pero por lo menos hay alguna especie de regla que todos comprenden.

Cuando mi cuarto abuelo murió —mi abuelita era una muy buena cocinera, y las personas venían de millas a la redonda por sus pastelillos de manteca de cerdo— mi abuelita mantuvo las cortinas cerradas una semana y no fue por los efectos del velatorio. También vistió de negro por el resto de sus días, pero había vestido de negro desde que tenía treinta y cinco, así que eso no supuso una gran diferencia. Solía ser así en aquellos días; en cuanto tus niños estaban crecidos recibías una especie de carta mental que decía: Eres una Persona Vieja, y eso era todo. Para una mujer significaba que un chal y una cofia eran obligatorios para los siguientes sesenta años, y los hombres tendrían que usar un chaleco sucio, pantalones arrugados, y dedicarse a la huerta.

Tomé esta lista de 'períodos de duelo' del álbum de recortes de mi abuelita. Estaba muy ansiosa por hacer bien las cosas. Por supuesto, en aquellos días llorar, ir a funerales, escribir cartas del pésame y todo eso eran un pasatiempo para algunas personas:

Un mes, parientes de un amigo

Tres meses, parientes distantes (segundos primos dos veces mudados y similares)

Seis meses, parientes más cercanos (tíos, primos, etcétera)

Un año, familia política, amigos cercanos

Dos años, parientes muy cercanos (familia inmediata)

Tres años, mascotas de la familia (veo que mi abuelita ha agregado 'no peces dorados')

Nadie parece preocuparse más por esto, pero ella también tenía reglas para lo que se suponía debía vestir la viuda. Me hace pensar.

Los primeros seis meses después de la muerte del marido: Sólo negro
Los siguientes tres meses: Algo de gris puede ser agregado al arreglo
Tres meses hasta el final del primer año: El gris puede reemplazar completamente al negro

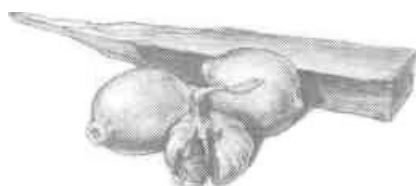
Primeros seis meses del segundo año: El púrpura puede ser agregado al arreglo

Segundos seis meses del segundo año: El lavanda puede ser agregado al arreglo

Tercer año: Ahora está permitido llevar ropa blanca, si está orlada con negro

Ni siquiera he entrado en detalles sobre crespón y seda, pero es muy obvio que llorar era un trabajo de tiempo completo. En realidad no dice hasta cuándo continúa la orla en negro o cuándo puede casarse otra vez, pero tres años parece un largo tiempo para esperar. Si yo hubiera esperado tres años nunca habría llegado a ningún lugar. Personalmente pienso que ropa interior negra es suficiente (siempre que se suponga que es negra, por supuesto; hay Calidades, después de todo).

Los maridos, por otro lado, respetan el duelo durante solamente un par de meses. Encuentro esto muy significativo.



LOS NO-MUERTOS

A PRIMERA VISTA ESTO APARECE MUY SIMPLE. Casi todos los que usted encuentra es un 'no-muerto'. Es por eso que son llamados 'vivos'.

Pero de hecho estamos hablando de personas que deberían estar muertas pero que no lo están. Son principalmente:

Vampiros: La más problemática clase de no-muerto. Toda esta área se ha puesto un poco más difícil estos días, con vampiros saliendo del ataúd y

buscando gargantas más de lo que habitualmente hacen. Obviamente, no hay libro de etiqueta a la hora de comer. He aquí algunos consejos sensatos, sin embargo:

1.- No vaya cerca de ningún castillo de vampiros, no importa qué malo esté el clima.

2.- Si ha llegado cerca del castillo, no golpee la inmensa puerta intimidante.

3.- Si ha golpeado la inmensa puerta intimidante, no acepte la invitación a entrar del extraño hombre con ropa negra.

4.- Si ha entrado, no entre en el dormitorio de huéspedes.

5.- Si ha entrado en el dormitorio de huéspedes, no duerma con la ventana abierta, sin importar lo que haga.

6.- Si ha dormido con la ventana abierta, no venga corriendo hasta mí a quejarse.

Lobizones: Y las personas me dicen que los lobizones no son no-muertos. Bien, si usted los mata sin usar fuego o plata, aparecerán otra vez mañana. No puedo pensar en una palabra mejor que 'no-muerto'. Excepto



posiblemente 'molestia'.

Un lobizón de pura sangre está generalmente bien. Cuando es humano, actúa como humano, cuando es un lobo, actúa como un lobo. Excepto por su tendencia a gruñir cuando están enojados y mear contra los árboles, nunca

sabría que son lobizones si los conociera socialmente. Bien... a veces tienen tendencia a... ya sabe... olfatear, pero ninguno de nosotros es perfecto.

Si usted es invitado a cenar, espere mucha carne. Y a veces bollos. La mayoría adora el chocolate así que siempre vale la pena llevar un pequeño regalo. Espere hacer una marcha caminata por la tarde.

Zombis: Están muertos, pero no se acostarán. No importa qué digan las personas, nadie se convierte en un zombi a menos que tenga una razón muy fuerte para permanecer vivo, como alguna tarea importante que tiene que terminar. La etiqueta correcta es: ya que son humanos, trátelos como humanos. No es de buenos modales hacer comentarios hirientes como '¿Hay algo que usted debería estar haciendo? ¿Desea acostarse?', e indudablemente jamás 'Descompóngase'. Aprecian los pequeños obsequios olorosos, loción para después de afeitarse y otros artículos de perfume fuerte y, créame, querrá darles estas cosas.

OCASIONES REALES

SEGÚN MI EXPERIENCIA la gente puede tender a actuar de una manera poco natural cuando se encuentra en presencia de la realeza. No hay ninguna necesidad. Sólo recuerde que son solamente humanos; todos van al sanitario. No cuando usted va, por supuesto. Sin embargo hay algunos por aquí que pueden ordenar que le maten tan pronto le vean, pero principalmente sólo quieren terminar el día, han visto antes personas como usted, les duele su mano de saludar y si usted hace algo tonto sólo conseguirá una pequeña sonrisa tensa que lo perseguirá por el resto de sus días.

En Lancre tenemos lo que supongo que usted llamaría una monarquía constitucional si tuviéramos una constitución. Lo que significa lo siguiente: hay solamente un rey y más de quinientos súbditos, y todos trabajan todos los días en trabajos que mayormente involucran cosas afiladas. Es una de esas lecciones que es tan obvia que no tiene que ser enseñada.

En estos días está muy a la moda que la realeza sea accesible y que se

ocupe de salir y encontrarse con las personas. Pienso que ésta es una mala idea. La política es como el ajedrez, usted tiene que saber todo el tiempo dónde están el rey y la reina. No hay nada más molesto que hacer un techo particularmente difícil y de repente está la Familia Real en la punta de la escalerilla gritando cosas como '¿Hace cuánto tiempo es usted quinchador? ¡Qué fascinante!' Está todo muy bien decir que la realeza debe hacer lo que las personas quieren, pero querrán algo diferente mañana.

ENCUENTRO CON LA REALEZA

CUANDO USTED ES PRESENTADO A LA REALEZA, NUNCA ESTRECHE LA MANO.

Tocar a la realeza es considerado una intrusión grosera. Esto es porque la realeza es contagiosa, y puede pegarse. Es por eso que los reyes y las reinas llevan guantes. Por supuesto, es solamente mi opinión, pero si usted se casa con alguien de la realeza se convierte en realeza y mucho más hermosa, si es mujer, o más apuesto, si es hombre, así que debe haber algo de razón. Hay una magia en los reyes.

El Rey y la Reina deberían ser llamados, en la primera entrevista, como 'Su Majestad'. De allí en adelante, pueden ser llamados 'Su Majestad' o 'Sire' (para el Rey) o 'Madam' para la Reina. 'Madam' es pronunciado para rimar con 'jamón', no con 'dañar'. Éstos pequeños toques hacen toda la diferencia.

Cuando les hable, es buena idea evitar los temas polémicos tales como '¿Qué hay sobre este republicanismo, entonces? ¿Es una buena idea o qué?', y meter comentarios generales, comunes y corrientes del estilo de 'Si el jamón en estos emparedados fuera cortado más delgado podría ver a través de él'.

Usted nunca debería referirse personalmente al Rey o a la Reina como 'usted'. Debería decir, por ejemplo: 'Confío en que su majestad está disfrutando del banquete'. No diga 'Queda mucha carne en ese hueso. Páselo aquí si usted no lo quiere'. Más bien diga, 'Si uno no desea compartir el propio cartílago, otro se alegraría de quitárselo de las manos'.

Todos saben que tradicionalmente la realeza no lleva dinero. Sin

embargo, no es de buena etiqueta decir, 'Puedo prestarle una moneda o dos si no le alcanza'.

HONORES A LA BANDERA

ÉSTA ES UNA CEREMONIA MUY IMPORTANTE EN ESOS REINOS que todavía tienen un ejército y es cuando se ve toda la pompa y magnificencia, y es difícil recordar que todo el propósito es sólo mostrar al soldado común cómo es su bandera.

Obviamente, usted pensaría que ya la conocen, pero en los días cuando la mitad de su ejército era lacra de prisión o campesinos que nunca antes habían visto unos pantalones, no era siempre tan fácil. De modo que 'Honores a la Bandera' fue inventado para asegurarse de que todos supieran cómo se veían sus 'colores', para que pudieran reconocerlos en batalla y regresar si se lo ordenaban. Hubo algunos incidentes vergonzosos donde los generales estaban a medio camino de regreso a casa después de una batalla cuando se dieron cuenta de que se habían llevado el ejército equivocado, y ese tipo de cosas puede conducir al resentimiento.

En Lancre, con un ejército de sólo un hombre (Soldado / Cabo / Sargento / Comandante en Jefe, S. Ogg), la bandera es simplemente guardada en el cuartel del soldado, de modo que, efectivamente, mi muchacho Shawn lleva a cabo la ceremonia cada vez que se acuesta. También actúa como una manta adicional a la mano cuando el clima está frío. Él sabe que es la genuina bandera de Lancre cuando la ve, por las manchas de cocoa.

FIESTAS DE JARDÍN

AL REY VERENCE Y A LA REINA MAGRAT LES GUSTA HONRAR a los personajes locales y dignatarios visitantes invitándolos a fiestas de jardín llevadas a cabo en el Castillo de Lancre. Las invitaciones son enviadas por el Lord Chamberlain (Sr. S. Ogg). Estos asuntos son bastante delicados, donde el licor más fuerte disponible es té y la comida consiste de emparedados que

contienen una variedad de productos no-animales. La mayoría de los Lancrastianos trata de asegurarse de asistir a sólo uno de los acontecimientos.

Esto ha conducido al retorno de una práctica tradicional donde las invitaciones reales son consideradas 'órdenes'. Por los miembros de la familia real, de todos modos.

INVESTIDURAS

ÉSTA ES LA CEREMONIA DONDE LOS CIUDADANOS HONRADOS vienen a recibir premios de caballería o escudería por sus servicios a la comunidad. Éstos pueden llegar a ser una casa grande y un ducado por toda la vida.

En Lancre todo es un poco más moderado, pero ahora tenemos los premios desde la OIL (Orden del Imperio Lancrastiano) por servicios al Reino de Lancre (el último presentado a mi hijo Shawn por su trabajo en detener las corrientes de aire en el castillo), hasta a un nuevo juego de campanas Morris por ser la Personalidad del Año de los Deportes Peligrosos de Lancre.

Solíamos tener caballeros y damas, pero Lancre es un poco pequeño para ese tipo de cosas. Personalmente pienso que el oficio de Dama podría ser presentado nuevamente para alguna bruja de inclinación literaria en el país, especialmente porque ya tengo unos calzones con lunares y siempre podría poner mis manos sobre un ganso si fuera necesario.

Lo que muchas personas probablemente no saben es que cuando el soberano arma a un caballero tocándole los hombros con una espada, significa que ésta es la última ocasión en que puede ser honorablemente tocado con una espada sin devolver el golpe. Hubo una o dos ocasiones donde los receptores lo olvidaron y condujo a algunas refriegas desagradables.

Si no lo he entendido mal, esto quiere decir que si usted consigue golpear a un caballero y escapar rápidamente antes de que pueda darle un golpazo, el Rey tiene que quitarle su título de caballero.

Etiquette in the Bedroom

I REMEMBER MY OWN granny sayin' to me that a lady should always wear something in bed because it keeps a man int'rested, which is I why I gen'rally find it convenient to keep my hat on.

The whole issue of what I might call the nuptial side of marriage needs a delicate etiquette goin'. When it comes to

marriage Aunt Harriet had a

wood it

came dry

uncl he

snor d it

real they

trie f an

enormous thing powered old

trick of sewing a ball on the back of his nigh him

sleeping on his back, but he could do it in any position. People say

to me, what about the couple sleeping in separate beds, and I say

'It depends on whose they are'. Now you can get them

of course

Memo de Thos. Porrazo

A: J. H. C. Aprisco, editor

Personalmente he mirado cada palabra en el Diccionario. Creo que el problema es que la Sra. Ogg puede hacer con palabras perfectamente inocentes cosas que la mayoría de las personas necesitarían de unas muy explícitas.

up the general idea, b always said 'animal husbandry' is an unfortunate term, but maybe not as bad as 'going to bed with the chickens'. To my mind pink fluffy slippers won't be any help. She had a wig and a glass

eye, too, but she had four bucks.

tha

mit

one

nev

coul

diffe

buy

obv

wher

the

mon

ter e

that pillo

ent, there

cough po

'more sir

tree. He

deep fea

leg, othe

It's reall

woman

clean ap

she's de

oven hot, and

Coquettes don't last, but courgettes are nice with cheese.

I think that if everyone was to follow these few simple rules,

there would be more love in the world.

Memo de J. H. C. Aprisco

A: Thos. Porrazo, supervisor

¿Usted quiere decir la parte sobre las medias?

Memo de Thos. Porrazo

A: J. H. C. Aprisco, editor

Me refería a la parte sobre las pantuflas de alfombra.

Creo que la parte sobre las medias es sólo sobre medias.

Memo de J. H. C. Aprisco

A: Thos. Porrazo, supervisor

Oh, no... acabo de releer la parte sobre las pantuflas, y cuando lo mencioné a mi esposa ella dijo, 'Por supuesto'. Y todo está escrito con palabras perfectamente inocentes, como las que podrían ser usadas por niños y mujeres solteras. Toda esta sección debe ser eliminada. No hay discusión.



PALABRAS FINALES

ES MI ESPERANZA, a medida que me acerco al atardecer de mis años, o por lo menos al té de la tarde, que algo de esta información sea de utilidad para aquellas personas que me ven como un modelo de rectitud y conocimientos.

He probado las recetas y casi ninguna de ellas le harán vomitar. En cuanto a la etiqueta, bien, he hecho todo lo posible. La vida está llena de pequeños trucos y si se le permite andar por allí otra vez, bien, no le dejarán tomar las notas usted logró la primera vez. Espero que mis esfuerzos le suministren un esbozo de mapa.

Pero realmente, la etiqueta es un estado de ánimo. Usted nunca sabe qué traerá el mañana. Podría contener un problema que todavía nadie haya tenido que enfrentar. Así que por lo tanto tiene que tener su mente firme

para cuando se aventure en áreas donde ningún libro va a ayudarlo. Recuerde: alguien tuvo que ser la primera persona del mundo entero en comer una ostra.

En tal caso, mi consejo es probar una buena sonrisa abierta, aunque esto indudablemente no lo llevará lejos con los mariscos. Encuentro que nueve de cada diez veces me saca de problemas con las personas, e incluso si me mete en problemas generalmente es un problema interesante y conduce a cálidos recuerdos. No podría comprarlos con dinero.

Gytha Ogg, también Tata Ogg \ La Plaza, Lancre

