

describe las influencias mutuas desde los años cuarenta hasta nuestros días. Desde el son cubano hasta el reguetón, desde Carlos Gardel hasta Tego Calderon

sin olvidar la música de jamaica. Una obra interesante de introducción y consulta para los amantes de la música latina sin prejuicios.

La salsa en Europa Rompiendo el hielo...

Saúl Escalona
Fundación Vicente Emilio Sojo
Venezuela 2007. 142 Pg.



El ímpetu que la salsa ha adquirido en los últimos diez años en Europa no sólo se ve en el número de salsotecas, conciertos y congresos de baile, también empieza a documentarse en revistas, páginas de Internet y libros como este del venezolano, residente en Francia, Saúl Escalona.

El libro es una introducción a lo que la salsa ha implicado para los europeos en su interacción con los latinoamericanos residentes en Europa, principalmente Francia, Italia, Alemania, Inglaterra, Holanda y España.

Las personas interesadas en adquirir ejemplares pueden contactar directamente con el autor: Saul Escalona saescal@hotmail.com

Una Noche de Aquellas

Por Emilio Cano

Decidí salir esta noche a divertirme. Hace días que no salgo. Tomar una copa con algún antiguo camarada me caería muy bien y me haría pensar en algo distinto (al menos por una noche) al final de la novela que actualmente estoy escribiendo y que me tiene enfrascado hace algunas semanas. Le di la última calada a mi cigarrillo y llamé a Santiago a su móvil. Buzón de mensajes.

Marqué a su piso y Sofía, su esposa, me dijo que no se encontraba en Barcelona, viajó hace dos días a Paris a un congreso de cirujanos plásticos y regresa mañana domingo. Pero si quieres...-dijo Sofía- te invito a cenar esta noche, como Santiago no esta, podrías hacerme compañía un rato y luego vamos a Antilla a tomarnos unas copas; tengo un pase de cortesía que el Molestoso me regaló. ¿Hablaste con el Molestoso? -dije asombrado-, que bueno, llevo tiempo sin verlo y sería de puta madre que fuéramos juntos a Antilla, así que ponte guapa, paso por ti a las once. Adeu. Por un momento sentí un leve temblor en mis piernas.

En el espejo retrovisor del taxi, camino al encuentro con Sofía, di una mirada a mi cabello y a la barba que luce mi cara hace tres meses y que no he querido afeitarse. Además, pensé, no debo preocuparme tanto por eso, se trata sólo de una inocente cita con la esposa de mi mejor amigo. Nada más.

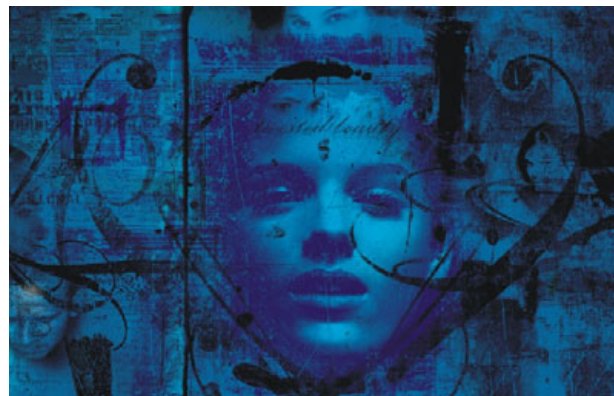
Sofía traía puesto un vestido negro que dejaba al descubierto su espalda y un escote que realzaba sutilmente el volumen de sus hermosos senos, su piel estaba finamente bronceada y se veía salvajemente bien con el rojo carmesí de su cabello. Lucía preciosa a pesar de una leve señal de tristeza en su rostro. Las cosas con Santiago no andan bien, comentó, hace tiempo esta muy raro, creo que ya no le gusto y, la verdad, el amor en mí se agotó. Mañana cuando regrese de Paris voy a decirle que se

vaya, que ya no lo amo y que no quiero seguir a su lado; pienso vender este piso e irme a vivir a Madrid. Mientras ella hablaba, no podía dejar de pensar en lo mucho que aprecio a Santiago y en lo difícil que será para él separarse de Sofía.

El calor del verano es intenso, así que lo primero que ordenamos en la barra de Antilla fue un par de cervezas frías que bebimos ferozmente para calmar la sed, reímos mucho contándonos insignificantes anécdotas y, cuando me disponía a bailar con ella, entró en escena el Molestoso. ¡Al fin te veo, cabrón! -me dijo-. Pensé que te había tragado la tierra y luego, dirigiéndose a Sofía, debes escoger mejor tus amistades. La tomó de la mano y se alejaron a la pista de baile mientras yo, desde la barra, intentaba pescar a alguien conocido.

En la mesa del fondo lo ví, estaba solo y dudé un instante que se tratara de él; vestía de manera opaca y padecía de una extrema delgadez. No parecía el Xavier de otros tiempos, se le veía triste y su mirada vagaba abandonada en la melancolía. Mejor no te acerques -Me dijo Andrés, el barman de los viernes, que acostumbraba ir los sábados a ligar a Antilla-, desde que regresó de Cantul le gusta estar solo y bebe malhumoradamente tres o cuatro martinis durante toda la noche.

Pedí otras dos Heineken; una para Andrés y otra para mí. ¿Regresó de Cantul? -pregunté intrigado-, del sanatorio para enfermos mentales -dijo Andrés en voz baja y añadió- un día éste tío decidió visitar a un familiar que estaba recluido allí, pensó que sería buena idea pasar una tarde haciéndole compañía, pero, lo que no imaginó jamás, fue que, al momento de la salida de las visitas, los enfermeros lo retuvieron confundido con uno de los internos, y lo dejaron allí recluido por un periodo de seis meses.



A pesar de que Xavier se encontraba mentalmente saludable y que movió cielo y tierra para demostrarlo, fue inevitable que permaneciera en ese lugar hasta el último día de su reclusión, lo que acabó con su vida laboral y afectiva. Además, convivir tanto tiempo en ese ambiente desfavorable y hostil, convirtieron a Xavier en un ser solitario y huraño.

Traté de imaginar el amargo paso de Xavier por el sanatorio; lo aterrador de días enteros entre muros de asfalto, lo vi solo, pensando en la textura de la mujer que no está, añorando el retorno al manantial de la dulzura y de la libertad, rodeado de seres desamparados y extraños, sin poder hacer el amor ni la revolución. Bebió el último Martini y partió. Ésta noche no saldrán las estrellas.

Quedé un poco aturdido, encendí un cigarrillo y me dispuse a buscar a Sofía para bailar con ella un poco. Cuando la encontré sonreía, se veía alegre y sensual, bailamos sin parar hasta las tres de la mañana, luego, en su apartamento, nos tomó por sorpresa el alba escuchando boleros y haciendo el amor.

Me divertí mucho. Pasé la noche con Sofía y, ahora, con la resaca del domingo terminaré al fin la novela, llamaré a Santiago para invitarlo a una copa en Antilla y para contarle que yo también me voy a vivir a Madrid. ■

Antillita Afrodisíaca

Entrante:

ENSALADA DE VIEIRAS

Ingredientes:

- 6 vieiras grandes
- 3/4 dl jugo fresco de naranja
- 6 cucharadas de mantequilla
- Pimienta blanca
- 1 cucharada grande aceite de oliva
- Nata
- Lechuga tierna para 2 personas



Preparación:

1. En una cacerola, sobre fuego alto, reducir el jugo de naranja a la mitad de su volumen. Después, quitarlo del fuego y, con una batidora de mano, añadir 5 cucharadas de mantequilla fría. Salpimentar. Guardar sin que se enfríe.
2. Cortar cada vieira en 4 horizontalmente. En una sartén, sobre fuego alto, poner la última cucharada de mantequilla y cocinar las vieiras unos 30-45 segundos, sin dar la vuelta a los trozos. Sacarlas inmediatamente y añadir el líquido de la cocción del jugo de naranja con un poco de nata para espesar la salsa.
3. Para presentar la ensalada: poner las hojas tiernas de lechuga en un plato, encima formar un círculo con los discos de vieira, la parte colorada arriba y la salsa por encima.

Plato principal:

POLLO CON ROSAS

Ingredientes:

- Un pollo, cortado en trozos no muy grandes
- Pétalos de rosas, si son silvestres mejor
- Un poco de azúcar
- Un vaso de vino blanco, que no sea fino u oloroso
- Aceite y sal



Preparación:

Freír el pollo en muy poco aceite hasta que esté dorado. Añadir los pétalos de rosa, el azúcar, la canela, el vino blanco y la sal. Dejar cocer todo durante media hora. Servir acompañándolo sólo con su propia salsa colada.

FÓRMULA MÁGICA PARA ALCANZAR EL AMOR ETERNO



- Una gota de amor por cada cinco versos.
- Tres cucharadas de buen oficio por cada día del año.
- Un cuarto de inspiración y otro tanto de locura.
- Un octavo de risa aliñada con ironía.
- Media taza de recuerdos y cuatro de realidad.
- Dos litros de lágrimas instantáneas.
- Una docena de emociones.
- Cien gramos de fantasía o de razón, al gusto.

A todo esto agregue sus ojos
sus manos y sus labios
y revuelva a fuego lento
durante toda la vida.

UNA ISLA CARIBEÑA EN LA COSTA BRAVA

CENAS CUBANAS EN EL JARDÍN

BAILE Y CLASES DE SALSA

MOJITOS, DAIQUIRÍS, PIÑA COLADA

PUERCO ASADO AL ESTILO CRIOLLO

EN BLANES

La paladar de 1000 agritos

Ctra. Accés a la Costa Brava, 190
(entre Elefant Blau y Toyota). Tel. 619 407 407



buena onda



El Ron de Cuba

Bebe con moderación. Es tu responsabilidad 40°