



VICTOR JARA

Plegaria para un cantor

Más de 50 músicos del mundo se reunirán en Santiago de Chile, el 5 y 6 de setiembre en el concierto "El sueño existe", para conmemorar el 30 aniversario de la muerte del ex Presidente Salvador Allende. Gilberto Gil, Daniela Mercuri, Silvio Rodríguez, Vicente Feliú, León Gieco, Víctor Heredia, entre otros artistas participarán del espectáculo, en el Estadio Nacional de Santiago. En ese mismo Estadio -hace también 30 años- era asesinado junto a muchos otros chilenos, el cantor, compositor y poeta Víctor Jara. El relato de sus últimas horas, reconstruidos por la memoria popular, es otra de esas historias que se cuentan solas.

La mañana del 11 de setiembre de 1973, Víctor Jara concurre a la Universidad Técnica del Estado, para acompañar a los estudiantes que se habían concentrado para defender el edificio.

Las fuerzas de carabineros lograron diezmarlos y ocuparon el

local, trasladándolos al Estadio Nacional de Santiago, donde quedaron prisioneros junto a otras cinco mil personas. Allí pasarían tres días de horror y torturas.

Periodicamente y sin motivo alguno, los militares disparaban al azar, contra las graderías donde estaban los "prisioneros de guerra". Diez o veinte cuerpos se desplomaban sin vida ante cada ráfaga.

Entre esos prisioneros, estaba Víctor Jara.

Cuentan que con él, se topó uno de los oficiales y al verlo le hizo el gesto mímico del hombre que toca la guitarra. Víctor asintió con la cabeza, sonriendo con tristeza e ingenuidad.

"Tú eres ese maldito cantante, no?" dijo, al tiempo que lo golpeaba en la cabeza, derribándolo y pateándole el vientre y las costillas.

"Canta ahora, si puedes hijo de puta".

La voz de Víctor, sonó para cantar unas estrofas de "Venceremos" el himno de la Unidad Popular,

hasta ser acallado a golpes.

La leyenda popular dice que le cortaron los dedos de cada una de sus manos antes de acribillarlo.

Su esposa Joan Jara, encontró su cuerpo un par de días después, aplastado junto a cientos de cadáveres, en la morgue municipal.

"Tenía los ojos abiertos y parecía mirar al frente con intensidad y desafiante, a pesar de un corte en la cabeza... el pecho acribillado y una herida abierta en el abdomen... las manos parecían colgarle de los brazos, en extraño ángulo, como si tuviera rotas las muñecas... pero era Víctor, mi marido, mi amor..."



Escribe: Fernando Pereyra
Chef

Cipriani, la condesa y el Carpaccio

Hoy que están de moda los bistrés, resto-bar y antojerías, vamos a hablar un poco sobre el considerado "mejor bar del mundo": el Harry's de Venecia. La constelación de estrellas que han desfilado a través de sus 72 años de historia (Hemingway, Picasso, Onassis, Sophia Loren, Woody Allen), avalan su reputación.

Además de preparar fantásticos Daiquiris, Negroni, Bloody Mary, fue en el Harry's que nació el Bellini, una deliciosa mezcla de tres medidas de jugo de durazno por siete de prosecco, famoso espumante italiano.

El nombre es un homenaje al pintor Giovanni Bellini (1430-1516), ya que el color del trago -rosa viejo- era el predilecto del pintor.

Giuseppe Cipriani (1900-1980), fundador del Harry's y propietario del mismo hasta su muerte, no solo inventó este trago, sino que también es el creador de uno de los platos que hoy día no falta en ninguna carta o menú que se prece de gourmet: el Carpaccio.

Nacido en 1950 para complacer a la Condesa Amalia Mocenigo, sometida a una severa dieta y a quien su médico le prohibió comer carne.

"Preparada de cualquier modo?" indagó la condesa.

"¿Tanto cocida, como asada?" respondió su médico, olvidándose de mencionar la improbable carne cruda.

Cipriani, carnívoro voraz, se metió a la cocina, y luego de un rato salió con un plato de rodajas delgadas de lomo crudo, bañadas en una salsa de mostaza, mayonesa, limón y salsa worcestershire, con lascas de queso parmesano.

Cincuenta y tres años después el Carpaccio sigue siendo el plato estrella del Harry's y una de mis entradas favoritas como cocinero.

Me ha acompañado por los diferentes restaurantes y cocinas donde me ha tocado trabajar.

No solo el Carpaccio de lomo, sino también el de salmón relleno de pistachos, el de atún rojo, el de cievno... variaciones de aquel primero del Harry's.

Aquí va la receta de cómo me gusta preparar lo a mi.

Carpaccio

Ingredientes:

- Un lomo entero
- Hojas de laurel
- Gramos de pimienta
- Aceto Balsámico
- Acetite de Oliva
- Jugo de limón
- Mostaza en granos
- Alcaparras
- Queso parmesano
- Sal

Modo de preparación:

Limpiar el lomo, cubrirlo con granos de pimienta negra y hojas de laurel.

Envolverlo en film adherente y frezar (lo cual es aconsejable para cortarlo mejor).

Para el aderezo, mezclar emulsionando 100 cc de aceite de oliva, 100 cc de acetato balsámico, 50 cc de jugo de limón, una cucharada de mostaza en grano, pimienta molida y sal.

Armado del plato:

Cortar finas rodajas de lomo (con cuchillo bien afilado o máquina de cortar fiambre), acomodarlas en el plato en forma de abanico, bañar las fetas con el aderezo emulsionado, verter algunas alcaparras y terminarlo con lascas de queso parmesano.

ContraTapa Espacio Cultural de El Diario Médico

ELEGIDOS

LIBROS

El pan y el beso de cada día (1)

por Víctor Guichón

"Acaso esta historia sería inteligible si solo postuláramos que Jesús fue un profeta" - dice Nakdimón, el narrador de esta Novela; confirmando la dimensión Humana que, del personaje, el autor desarrollará a lo largo de este Libro. Es esta la primer Oración que Mattos escribe en su Libro. (2)

En él se recrean acontecimientos de la vida de Jesús, y también de la vida de María, la madre, y la de Magdalena y Lazaro y Juan y Santiago y Tomás...

En él, por momentos se trasciende la religiosidad que el tema conlleva, para sumergirse con suma exquisitez en uno de los dones más antiguo y cotidiano del que se tenga conocimiento: la conversación; y es a través de ella, del intercambio de opiniones, de pensamientos, anécdotas y sentimientos que el autor dice; dice él, dice la Historia (3). Hablan de lo que sienten, de los asuntos que acontecen en la Realidad, lo que de Ella perciben.

Se reúnen alrededor de una mesa a desarrollar la virtud que nos hace propiamente humanos: hablar

El lector escucha... bueno, más que escuchar, ausculta lo que el autor dice, lo que el autor siente, y sobre todo, lo que el autor cree; y más todavía: lo que el autor Crea.

Y más allá del desarrollo preciso del Relato Bíblico Histórico que el autor realiza con total conocimiento de causa (4) , hay en este Libro el despliegue de lo que un corazón siente, cuando comprende.

Y así, tal como se dice en el introito "La Novela según el autor", a medida que ésta se lee, existe un "pausado contagio del delirante misticismo de un pequeño grupo de hombres y mujeres que viven desembranzados de las pautas legales predominantes, ceñido al yugo más suave y exigente de un amor incondicional a todo prójimo"

El último capítulo (pág. 987), se titula Aquí estoy. Que es lo que un lector concentrado, vivaz y conciente, puede sentir cuando da por terminada la lectura de esta Creación que Tomás de Mattos a dado en llamar

La puerta de la Misericordia. (1) Nombre del 5º capítulo de la primer parte.

(2) Alfaguara, Montevideo. 2002. 1011 páginas.

(3) Atienda el futuro lector, con que altura intelectual y afectiva el Escritor, escribe.

(4) Por momentos la descripción es cinematográfica.

C D

Bicho de Luz de Pollo Piriz y Berta Pereira

Acaso el nombre del disco anticipe su contenido; por la luminosidad, en tanto el detalle de "los arreglos" que esta música compuesta para guitarra y piano, contiene; por el bicho de luz, como símbolo de lo campero, propiamente; confirmado en la percepción de acordes propios de nuestro folclore. La guitarra criolla de Pollo Piriz, la voz y percusión de Berta Pereira y el piano de Fernando Goicoechea, hacen un trío sonoro de calidad extrema, dado su sencilla conformación, la complejidad compositiva y la solidez en la interpretación.



más lo que el poeta Roberto Juarroz decía " ...las fluencias que pasan de un artista a otro, aguas del mismo río..."

Gallo Bata-raz, Rocio, Pregón del huerto, Gaia, son los nombres de otras composiciones que forman parte de este trabajo, nom-

Cuando uno escucha este disco compacto y pretende colocarlo en un género musical, siempre termina en la palabra Fusión (efecto de unir)

En el tema Ceibo de Fuego, por ejemplo, se plasma el acento más esencial de una zamba, aunque no sea tal; o en Perico, el bailarín, donde el ritmo del pericón nacional aparece en sus acordes más clásicos, en tanto el pianista ataca una serie de ligados jazzísticos, tanto como en Sapito, donde simultáneamente comparten las pautas del compositor, la rítmica del malambo y las breves disonancias de extracción jazzrockera que Piriz desarrollara prodigiosamente en "Granaderos..." y "Pedrito..."; o en Los sabores de Hortencia donde la "clave" del más candencioso de los cambombes es soporífero de un complejo riff; o en Las piedras del Verdúm, donde la balada es contenida en arpeggios de un piano más que "culto".

A lo largo de las trece composiciones que integran este disco puede apreciarse frases ejecutadas por la sensibilidad de los dedos de Goicoechea que ha llegado a una destreza técnica inconfundible, más un profundo conocimiento y una clara comprensión del pentagrama de Piriz.

Este pianista a acompañado a Piriz en casi toda su obra, y me consta que cuando no lo hizo fue por que estaba de gira con El Sabalero o con Nocetti, Bas y Cono Castro, entre otros.

El sincretismo llevado al plano musical, es lo que Pollo y Berta vienen componiendo desde hace ya varios años; esta Fusión que tiene como base estilística, formas musicales de nuestro folclore campero y citadino y los propios antecedentes musicales de ambos,

bres que presentan un caudal de sonidos que nos marcan el camino por donde el pentagrama se ha desarrollado.

Luego de haber escrito este comentario que nuestro redactor responsable nos propusiera, nos fuimos a casa de Pollo y Berta, para que ellos mismos nos "corrigieran" la nota, vertiendo muchos conceptos de los cuales tomamos lo siguiente:

Ficha técnica

Pollo Piriz: Compositor y músico

Discos editados: "Los granaderos bailan a la luz de la luna" 1988; "Pedrito Malasartes" 1990; "Gaia" 1992; "Comerse una manzana" 1995; "Bicho de luz" 2000. Los dos últimos en coautoría con Berta Pereira.

Algunos reconocimientos: -Premio Florencio 1988 a la ambientación sonora entregado por Asociación de Críticos Teatrales del Uruguay

-Músico Revelación 1988: diario La República

-Mejor disco del año 1990: diario El País por "Pedrito Malasartes".

-Apoyo Intendencia Municipal de Montevideo - para la ejecución de la obra de su autoría para orquesta y coro "La gran red del cielo". 1990.

-Premio Intendencia de Lavalleja Bas y Cono Castro, entre otros.

El sincretismo llevado al plano musical, es lo que Pollo y Berta vienen componiendo desde hace ya varios años; esta Fusión que tiene como base estilística, formas musicales de nuestro folclore campero y citadino y los propios antecedentes musicales de ambos,

A la pregunta de cómo definiría la música que compuso para Bicho de luz, Pollo nos dijo: "Como una música de inspiración folclórica. A través del folclore uno tiene un camino ya transitado por millones, por lo

tanto es una especie de camino cierto, una especie de selección natural. Lo que es de inspiración folclórica sería en lo técnico: resoluciones armónicas - tal acorde luego de otro - patrones rítmicos y cosas por el estilo. En otro plano, porque me emociona lo que "resuena" en los cuerdos, al material así recogido, luego de la meto cabeza - arreglos, lo ordeno de otra forma , etc; ahí comenzaría una segunda etapa de composición".

"Emoción, recuerdo, yo quiero que pase eso. La mayoría de la gente no tiene tiempo, no tiene silencio ni afuera, ni adentro, entonces la idea es rescatar un poco la sensibilidad. Por ejemplo, cuando terminamos de tocar en Minas, vinieron unas doñas del campo, y me dicen: "Me sentí en el medio del campo, en mi tierra, con las ranas, los grillos, y me emocioné, me acordé cuando era chica" - nos decía Berta

Funda y lidera el grupo "Las Comadres".

Además de ser marido y mujer, coordinan varios talleres de música, canto y expresión corporal y crían un hermoso hijo que se llama Lorenzo.

Víctor guichón

