

Qué descansada vida  
la del que huye  
 y el mundanal ruido  
sigue BOMBARDEAN  
HANOI la escondida  
senda por donde han ido  
LOS GUERRILLEROS (Ba Bua AVANZAN  
Van Troi INCENDIAN  
LA BASE DE LONG BIHN los pocos sabios  
 que en el mundo han sido Camilo  
 Ernesto  
 acompañen-  
 nos)

En 1966 Y mientras miserable VIETNAMARA  
 MIENTE: UN BONZO  
ARDE se estan los otros abrasando  
con sed insaciable DE SANGRE  
 (del no durable mando) DA LA ORDEN :

MATARLO TODO  
 QUEMARLO TODO  
 DESTROZARLO TODO

tendido yo a la sombra esté cantando

("Porque a lo que hemos venido a Solentiname  
 es a vivir:  
 a amar  
 a participar  
 -en comunión con Dios y con el mundo-  
 del alegre banquete de la vida")

FILETE  
DE CIERVO  
A LA MODA DEL REY MATIAS

(En la cocina húngara  
 antigua  
 el preferido entre los asados  
 era el de ciervo)

1000 gramos de muslo una parte de gasolina  
o espinazo de ciervo una parte de bencina  
100 gramos de tocino ahumado y dos partes de poliestireno  
2 cebollas  
1 cucharadita de pimentón ("Cual ciervo

(no muy picante)  
1 cucharadita de manteca  
o aceite  
1 panecillo

a la corriente  
que sus ardores calma  
así va ansiosa el alma  
de tu ventura en pos...

para la salsa POSTRE  
DE GELATINA

250 gramos de hongos  
1 decílitro de crema  
de leche agria  
sal  
pimienta molida

El napalm es una substancia  
altamente explosiva  
que se pega a cualquier cosa  
y quema  
produciendo intenso calor  
...y encuentra el agua viva  
que apaga sus anhelos  
en ti Rey de los Cielos  
en ti que eres su Dios")

luego

MATARLO TODO  
QUEMARLO TODO  
DESTROZARLO TODO

Cortar la carne  
hacer tres cortes  
introducir tocino  
y cebolla  
cortada en rodajas  
añadir sal  
con pimentón  
y freir  
colocado todo en el horno

el napalm y el fósforo blanco  
licuifican la carne  
y la corroen  
en forma grotesca  
se puede producir asfixia  
por la rápida absorción del oxígeno  
y el calor elevado hasta mil grados

hasta que esté bien dorado

AUSCHWITZ la carne lacerada  
"Los alemanes incendian  
vuelan con minas  
y bombardean los edificios"  
Los huesos fracturados  
"PODEROSAS EXPLOSIONES  
Y TERRIBLES INCENDIOS"  
El ghetto sigue cercado  
las alcantarillas obstruidas  
Los que salen del infierno del ghetto  
son detenidos y fusilados  
pero tal vez lo más doloroso  
sean las caritas  
los cuerpecitos  
abrasados

VIETNAM

MATARLO TODO  
QUEMARLO TODO  
DESTROZARLO TODO

"Al sur del rio de los Perfumes  
50,000 personas han perdido  
sus hogares"

"ARRASAN LOS CAMPOS LOS SEMBRÍOS  
PARA MATAR DE HAMBRE AL PUEBLO  
VIETNAMITA"

FAISÁN  
RELLENO CON CASTAÑAS

(Entre los numerosos  
asados  
es especialmente  
exquisito)

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <u>2 faisanes cebados</u>           | una parte de bencina         |
| <u>500 gramos de castañas</u>       | una parte de gasolina        |
| <u>100 gramos de tocino ahumado</u> | y dos partes de poliestireno |
| <u>50 gramos de mantequilla</u>     | el napalm es una substancia  |
| <u>1 decilitro de vino blanco</u>   | altamente explosiva          |
| <u>2 decilitros de crema</u>        | que se pega a cualquier cosa |
| <u>de leche agria</u>               | y quema                      |
| <u>Después de haber limpiado</u>    | produciendo intenso calor    |
| <u>las aves</u>                     |                              |

(horrenda Primavera

"LA EXPOSICION DE VENUS"

de Boticelli)

Uno de la banda propuso  
las mujeres fueron apresadas  
y las desnudaron  
fueron atadas  
fueron arrastradas

se procede a rellenarlas  
con castañas  
previamente cocidas  
y peladas

luego

(Desastres de la Guerra

Caprichos

"EL SUPPLICIO  
DE SANTA MARIA")

se cose el orificio  
abierto

les rajaron el vientre  
les sacaron el hígado

para que el relleno no se salga y lo cocinaron  
y se procede a mechar los muslos

y el pecho de las aves  
abundantemente

En Chau-doe  
con mis propios ojos  
les ví cortando el vientre  
de un niño de veinte días  
para sacarle la bilis

con el tocino ahumado  
sobre las aves así preparadas  
se vierte encima la crema  
de leche

y la mantequilla muy caliente  
así como el vino se pone al fuego  
hasta que la carne esté completamente blanda