



ROLAND TOPOR

La

COCINA CANÍBAL

Prólogo de
FERNANDO ARRABAL

La

COCINA CANÍBAL

ROLAND TOPOR

La
COCINA CANÍBAL

Prólogo de
FERNANDO ARRABAL

Traducción de
REBECA LE RUMEUR

TROPO EDITORES

PRÓLOGO

El destino me permitió conocer a André Breton, a Picasso, a Beckett, a Magritte, a Dalí, a Ionesco, a Cioran y a tantos otros rompedores de intransigencia y rejas. A pesar de sus talentos y torrentes ninguno de ellos mostró tan lúcida inteligencia, tan divertida generosidad, tan deslumbradora creatividad en todos los terrenos. Un día, en abril de 1997, se fue hacia el gran sol. ¿Qué mundo se benefició de su humor? ¿De su apetito? ¿De su genio?

¿Cómo he podido vivir sin él? Cuando se ocultó para siempre estoy convencido de que le hubiera gustado que bebiéramos a su salud (y de su bolsillo), al grito de «¡Champán para todos!».

Topor fue el mejor amigo de muchos de nosotros. Y el primero para mí durante cuarenta años. Sus amigos extranjeros con él perdíamos nuestro acento y nuestras raíces. Recuperábamos nuestras piernas, nuestra risa, nuestro paladar y nuestros palacios. Topor, «con el que tanto hemos querido». Y con el que tanto hemos gozado. Gracias a él, el movimiento pánico fue una fiesta constante.

Topor atravesó la puerta del más allá el 16 de abril. Magritte y Picasso andan ya por la zona de Joyce. Ginsberg se va alejando tan rápidamente que ya le han alcanzado Ionesco y Beckett. Con qué cortesía los muertos se dejan adelantar los unos por los otros.

Topor comenzaba sus obras por el final. Así inició su *Cocina caníbal*. Era un escéptico salvaje que soñaba con un humor que a nadie hiciera reír. Pensaba, con Flaubert, «en este mundo traidor lo único serio es la risa».

Topor era tan generoso que para él el dinero era sólo calderilla. Se drogaba con su propia generosidad. Qué trancas cogía. Lo que hubiera podido obligarse a hacer por amistad, lo hacía por humor. Sólo cometió una falta a su arte de saber vivir; el día de su muerte. Imperdonable.

Topor pensaba que el Alzheimer era otra manera de abandonar la suficiencia y la arrogancia. Pero intuyó que no hay problema que los expertos, incluso de gastronomía, no resuelvan con la ausencia de solución.

La cocina caníbal, con sus certezas y sus indeterminaciones, penetró sus dudas con la gracia. Sus críticos actuaron como

antropófagos vegetarianos (o todo lo contrario). En verdad, «los anoréxicos caníbales unidos / jamás serán vencidos».

Para Topor, «al pan, pan, y al gato, tigre», puesto que otra divisa suya fue: «quien nada tiene nada arriesga».

F. Arrabal, París, 2008.

A Max Lampin, por el amor a San Apetito.

... Con un año, un niño bien alimentado y saludable es un alimento delicioso, muy nutritivo y muy sano, ya sea hervido, asado, estofado o al horno, aunque no dudo de que también pueda servirse en un guiso o en un cocido.

J. Swift

HUMILDE PROPUESTA
para impedir que los niños pobres de Irlanda
estén a cargo de sus padres
o de su país y para que sean de alguna utilidad.

INTRODUCCIÓN

Le pido disculpas por retenerle ayer noche tanto tiempo, creo que había bebido demasiado. Un mal de amores, ya me entiende... Me desesperan las mujeres. No es que sea misógino, ellas superan con creces al hombre, sólo es mala suerte.

En fin, hoy me gustaría hablar de la especie humana entera y de sus propiedades comestibles.

Nuestro excelente doctor nos dirá lo que opina desde el punto de vista de la higiene, y creo que nos prevendrá contra todo exceso en ese sentido. Pero desde la perspectiva alimenticia es más sencillo. La carne del hombre es, sin comparación alguna, la mejor, ya que es la más apropiada para las necesidades del cuerpo humano.

La carne de cerdo tiene mucha grasa y es de difícil digestión. Sólo conviene a hombres que hacen mucho ejercicio o que están obligados diariamente a hacer un gran esfuerzo físico.

La ternera, el buey, el cordero ofrecen una carne más ligera cuya principal característica es la fácil digestión; evidentemente, es

tierna, pero de sabor soso, vegetal y, en todo caso, muy poco nutritiva. En cuanto al enriquecimiento moral: cero.

El hombre es el mejor alimento para el hombre, se acabarán dando cuenta con el paso del tiempo. Si se me permite utilizar una intrépida imagen: ¿Qué es la especie humana sino ganado que crece a su albedrío? ¿Qué es un cadáver sino el derroche de un rico alimento regalado a los gusanos? ¿Y nos burlamos de los hindúes que se mueren de hambre por respetar a las vacas? ¡Os aseguro que nosotros no somos mejores que ellos! Es cierto que sería ridículo afirmar que todos los hombres son comestibles. Hay algunos cuyo consumo no es recomendable; el papel de toda ama de casa y de todo consumidor es saber distinguir la carne buena de la mala.

La carne está sana cuando tiene un bonito y vivo color rojo y cuando la grasa es blanca y firme. Cuando la carne tiene un tono demasiado oscuro significa que procede de un individuo viejo o enfermo; si la carne está demasiado pálida procede de un anémico. Una carne verdosa es aquella que está en vías de descomposición.

Al estar en nuestras costumbres todavía poco extendido el consumo de carne humana, los consumidores, en general, son

los responsables de la matanza y esto, en la mayoría de los casos, evita desagradables sorpresas respecto a la calidad y a la frescura.

Ya que, a fin de cuentas, el examen superficial de la carne no siempre permite detectar las huellas de algunas enfermedades terribles. Por tanto, claramente, es más prudente «conocer» al individuo en cuestión.

En general, debemos fiarnos de la juventud del individuo —cuanto más joven, mejor es la carne—, sin embargo, hay que tener ciertas reservas, y plantearse algunos principios que constituyen el embrión del nuevo arte del buen comer.

Un individuo que se ha criado en el campo sabe mejor que uno que ha crecido en la ciudad.

Un individuo femenino será, salvo excepciones debidas a ciertas profesiones, preferible al masculino.

Un individuo fumador está frecuentemente más sano y su sabor es más suave que el de un individuo no fumador.

Algunas enfermedades como la diabetes, por ejemplo, pueden ser una verdadera bendición para el gastrónomo (como los alcohólicos y su sabrosa cirrosis de hígado).

Un individuo demasiado deportista corre el riesgo de no ser comestible (ni potable).

Los vegetarianos son deliciosos, aunque su carne sabe mejor que sus asaduras.

La matanza tiene una importancia enorme en la calidad de la carne. Salvo en raras excepciones, es importante no asustar al sujeto porque esto puede afectar a la calidad de la carne. Hay que actuar con dulzura o por sorpresa.

Sobre todo, no hay que olvidar que la cocina, más que una ciencia, es un arte. La parte subjetiva equivale a la parte objetiva. Los sentimientos personales son extremadamente importantes. Las relaciones existentes entre consumidor y consumido representan uno de los mayores valores de la ética culinaria. La meta no es tragarse a un individuo que nos resulta indiferente. Amigo, enemigo, familiar o lo que sea. Extraño, no.

Por último, habría que establecer las diferencias entre razas, religiones y las diversas opiniones que existen entre los humanos para tratar de distinguir las variantes que pueden derivar en la calidad de la carne. Desgraciadamente, disponemos para ello de poco espacio y tiempo.

Dejemos pues al aficionado la feliz tarea de descubrir por sí mismo que la familia humana, su familia, es vasta, generosa y variada.

Puede que para él la comida adquiera su verdadera función, que es esencialmente cultural y humanista. Puede que la palabra «amor» llegue hasta su boca como una clave ambigua que abre el corazón o el estómago.

Es la gracia que le deseo.

Le pido disculpas por retenerle esta noche tanto tiempo, creo que he bebido demasiado. Un mal de amores, ya me entiende... Nunca hubiera creído que Odette fuera tan difícil de digerir.

**El superviviente de «Kiroto» ha conservado
un dedo de espuma*
como recuerdo**

**Para ganar su apuesta
EL ESTUDIANTE DE MEDICINA SE COME A MORDISCOS
EL CADÁVER**

* R. Topor hace un juego de palabras: en francés, la palabra mousse, «espuma», también posee el significado de «grumete». (*N. de la T.*)

MODO DE SALAR

Siempre hay que intentar salar poco a las personas al principio de la cocción. En términos generales, el agua que sirve para cocer a las personas debe estar salada como máximo con una cucharilla de café de sal gris por cada dos litros de agua. Es preferible añadir sal fina cuando la gente está ya cocida y cuando hemos podido probarlos. Un tipo recalentado está más salado al día siguiente debido a la reducción y a la evaporación del líquido.

**El caso
de un restaurante vegetariano
en Nîmes:
Tres cocineros
desaparecieron**

**Los herederos se han
comido
al millonario**





INOCENTE EN APUROS

Coja a un inocente, desnúdolo, pisotéelo, dele patadas, mátelo, córtelo en trozos de un mismo grosor y métalo en la olla con un gran trozo de mantequilla, sal, pimienta, especias, chalotes y perejil picado. Déjelo freír un tiempo, añada un trago de vino blanco y un poco de caldo. Cuando el inocente empiece a hervir, retírelo del fuego y sírvalo sobre un mantel bien apurado. Cómalo discretamente mientras habla de otra persona.

El condenado es un manjar delicioso. Cuando está fresco, sus carnes se reblandecen fácilmente y son de una delicadeza impensable en un muchacho, sobre todo si ha pasado gran parte de su vida a la sombra.

MAMÁ CON ROSAS BLANCAS

Bese a mamá en las mejillas y después córtela en dos, échela en agua hirviendo y arránquele la cabeza que sonríe con bondad –le cortará el apetito–; puede desosar la columna vertebral y todos los huesos. Prepare patatas cocidas, que cortará en rodajas y pondrá en una ensalada. Mezcle pequeños trocitos de mamá con la lechuga y eche un chorro de aceite de oliva antes de servir. No olvide poner algunas rosas blancas en el plato: protegerán el mantel y, además, a mamá le gustaban tanto...

La muchedumbre se come de entremés, entrada o guarnición.

HOMBRE GORDO CON SAL

El hombre, una vez cocido en la olla, después de haberse librado de los lazos que le retenían, debe servirse en una fuente rodeado de ramitas de perejil o de verduras previamente cocidas. En el último momento se espolvorea con sal gorda de cocina que ensalza, agradablemente, su sabor.

¿Quién sabría narrar las delicias de un técnico con nata, de un cura de pueblo, de una brocheta de monjes, de unas verrugas ralladas con cebolletas o de un convaleciente en salsa de ventosa? El hombre, ese glorioso animal que se entrega totalmente a sus similares, de la carne a la piel, pasando por su sangre, su grasa, sus intestinos, sus pies y su hígado, se ve a menudo rechazado por los suyos, que prefieren otras especies. Tal vez sea el comienzo de su decadencia.





OBSESO CON PEZONES

Corte en trozos al obseso fresco. Caliente aceite en una olla, tire allí al obseso y después los pezones. Remueva varias veces los trozos del obseso y una o dos veces los pezones teniendo mucho cuidado de no arrugarlos. Servir todo bien caliente y escurrecido con mostaza blanca.

¿La peste? ¡Menudo plato!

GUARDABOSQUES AL VINO DE MADEIRA

Introduzca en la olla un trozo de mantequilla o de grasa buena; cuando se haya fundido, añada un trozo de tres cuartos de kilo del guardabosques y deje que se dore por cada lado. Cuando el color le parezca adecuado, eche unos cuantos vasos de vino de Madeira. Déjelo un poco más de tiempo y añada más madeira. Salpimiente, acompañe con una o dos cebollas, otro vasito de madeira. Deje cocer durante dos horas aproximadamente tomando de vez en cuando un traguito de madeira para aguantar el tirón; remueva la carne para que esté hecha por todas partes. Sírvalo en un plato hondo de madera sin olvidar el madeira.

Para pelar rápidamente un cojón: píñchelo con un tenedor y acérquelo al fuego hasta que estalle la piel. Se despegará de un tirón.

BEBÉ SALTEADO A LA BRISSAC

Trocee al bebé en lonchas no muy gruesas; deje que adquiera un poco de colorcillo en mantequilla caliente, después añada chalotes y perejil picado muy fino. Déjelo cinco minutos, espolvoree una cuchara de harina y cuando la harina esté mezclada con la carne, condimente con una lágrima y un vaso de leche. Salpimiente y deje cocer durante una hora. Diez minutos antes de servir, añada una cuchara de jarabe contra la tos.

Este modo de preparar a los bebés es excelente, lejos de endurecer el alma, la enternece.

El sabor de los espías aporta a algunas sopas un aroma original: desmenucelos en trozos lo más discretos posibles. Déjelos cocer de manera que se integren con el caldo. Servir disimuladamente.

EL GILIPOLLAS

El gilipollas se sirve con un poco de aceite y un chorrito de vinagre.

Me gustaría disponer durante unos instantes de la pluma de Brillant-Savarin para poder alabar las cualidades de un buen brazo de alpinista fermentado en una escayola.*

* Brillant-Savarin es un escritor y gastrónomo que escribió *La fisiología del gusto o Meditaciones sobre la gastronomía trascendente*. R. Topor juega con el nombre escritor y con el aspecto de un queso cuya capa exterior se asemeja estéticamente a la escayola. (N. de la T.)

MIOPE GRATINADO

El miope se parece al presbíta, solamente tiene los ojos más grandes y una raya en medio. Hay que quitarle las gafas para que tropiece en el gratinado. Se prepara como el bacalao.

El caldo debe ser poco y la olla grande para abarcar la mayor cantidad de cosas posibles, incluyendo huesos en abundancia.

MISIONERO PICADO CON PAN RALLADO

Deshuese al misionero, quítele la grasa, la ropa y los accesorios que lo sobrecargan. Píquelo con una o dos cebollas y un poco de perejil. Cuando el misionero esté bastante desmenuzado, ponga en una cazuela un cojón de mantequilla, en el momento en el que esté fundido vierta el picadillo, al que añadirá un poco de tocino que rehogará en mantequilla y espolvoreará con un poco de pan rallado. Cuando el pan rallado esté bien mezclado con el picadillo, eche unas tazas de caldo, sal, pimienta y sírvalo con costras* alrededor del plato.

Si el misionero no tiene costras, no lo dude, coja de las suyas, nadie lo notará.

* La palabra «croûte» significa también hojaldre en francés. (N. de la T.)

Permitanme, mis queridos amigos, que les lea —esto romperá un poco la monotonía de los anteriores preceptos culinarios— un poema de un escritor contemporáneo:

La cabeza del jefe

*Decorada la gran fuente
Con pequeños limones de realezza
Todavía caliente y humeante
He aquí, del jefe la cabeza.*

*Yace con párpados cerrados
Blanca sobre su cojín verde
De humo minúsculos hados
Se escapan del cráneo reverberado.*

*Una red de pequeñas venas
Se cruza por su pulida frente
Sembrando pálidas verbenas
Que la luz todavía palidece.*

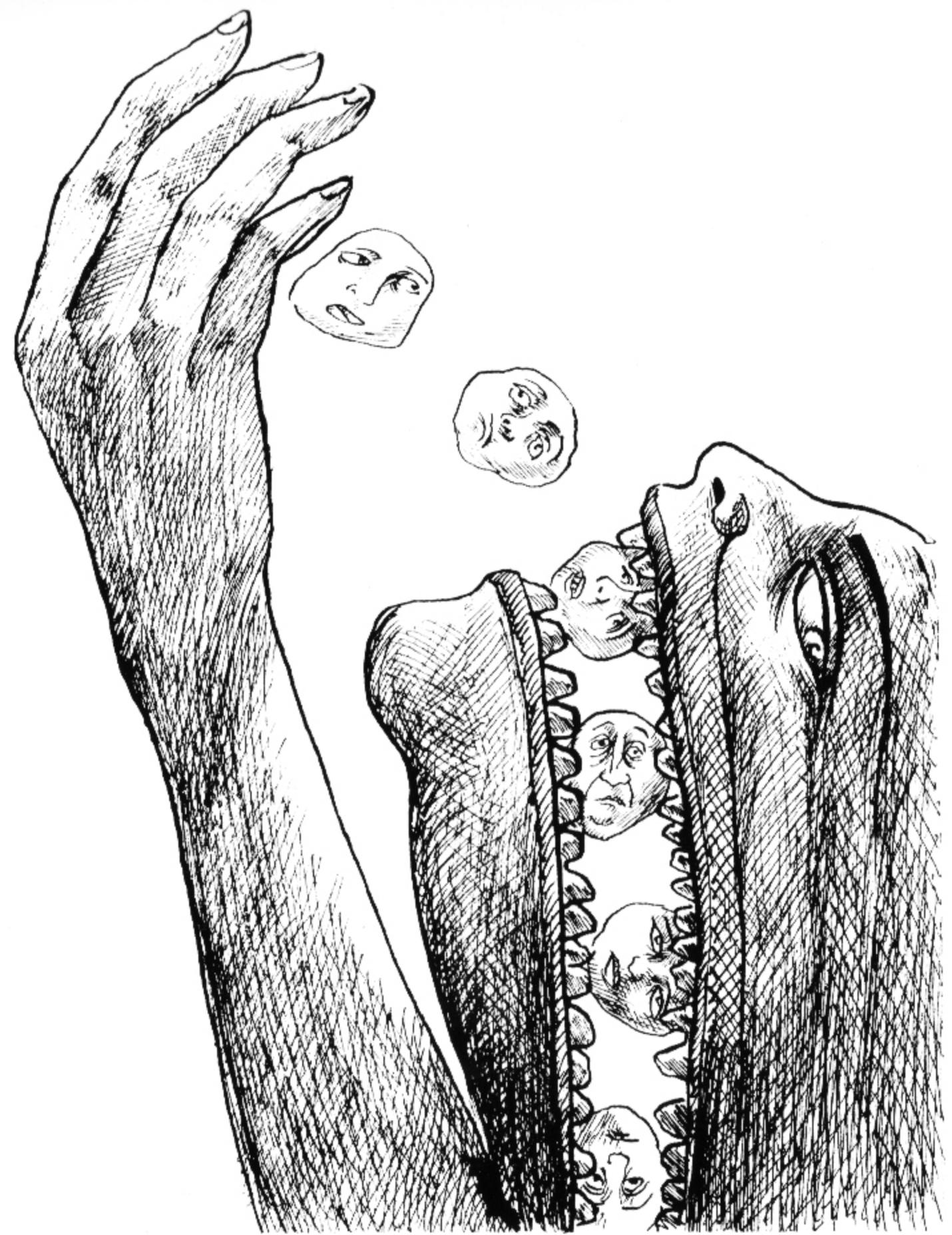
*Su lengua poco a poco inflada
En un baño de tibios vapores
Parece, azulada y granulada,
El fino mentón de los viejos actores.*

*Lo de encima bosteza mostrando
Bajo el vapor de la rubia salsa
Los sesos de arroz en grano
Y los huecos de los huesos de caña.*

*Dos rosas en forma de cresta
Sobre el ancla doble de la nariz
Parecen el penacho o la testa
De una extraordinaria perdiz.*

*Decorada la gran fuente
Con pequeños limones de realeza
Todavía caliente y humeante
He aquí, del jefe la cabeza.*

De Gabriel Nigond, poeta contemporáneo.



PURÉ DE CABEZA DE JEFE

Se le hace una pequeña visita al jefe a finales de año, justo antes de las fiestas de Navidad, y se le mata como a un cerdo, es decir, que se toma la precaución de dejarle desangrarse durante un tiempo para que su carne quede bien blanca. Una vez que la cabeza se ha cortado de tajo, se la deja chorrear. Después, se mete en agua hirviendo durante media hora aproximadamente. Al cabo de este tiempo se retira, se saca del agua hirviendo y se introduce en agua fría para refrescarla. Es sorprendente cómo la cabeza del jefe ha cambiado ya en ese momento. Su pelo se ha vuelto blanco y su mirada, aunque sigue siendo maliciosa, tiene cierto aire soñador. No es más que el principio, continuemos el ejercicio. Se arranca la mandíbula hasta el ojo, se deshuesa la cabeza, teniendo cuidado de unir las carnes para que no pierdan su forma. Una vez terminada la operación, se frota la cabeza con champú, y se envuelve en un paño atado con un cordel.

Para cocerla, se diluyen tres cucharas de harina en agua, se añade un ramo de flores, un trozo de mantequilla, sal, pimienta. Se introduce la cabeza en el preparado, se hiere quitando la

espuma de vez en cuando; después se retira y se deja caer en una cubeta de una altura de 1,5 m aproximadamente llena de puré, para que no pase frío en las orejas. Es un plato monumental que hay que reservar para las grandes reuniones familiares.



Muchas novatas se echan a perder en asuntos domésticos: el resultado de ello son manos pegajosas, sangre por doquier y un desastre insoportable.

MAÎTRE DE HOTEL A SU GUSTO

Empuñe al *maître* del hotel de lleno y vacíelo. Límpielo bien, pártale la espalda desde la cabeza hasta el rabo y póngalo en la parrilla que habrá calentado mucho previamente para que no se pegue.

Ponga sobre un cojín una nuez de mantequilla tan gorda como su cabeza, con perejil troceado, sal y pimienta. Cuando el *maître* del hotel esté hecho, póngalo sobre el cojín y sírvalo en un sofá. Se puede añadir un puro y flambear con coñac.

El primer tiempo cuece, el segundo acartona.

MUSLOS DE CHICAS CON PIERNAS AL AIRE

Deslice las medias y lávelas en un barreño lleno de agua fría con un trozo de jabón perfumado con violeta. Después, escúrralas.

Ponga en una olla un buen trozo de mantequilla, deje que se funda a fuego lento, eche los muslos de las chicas después de haberlos salteado. Añada un bol de leche. Remuévalo todo y sazone con sal, pimienta, perejil, cebolleta picada, ajo y pimientos machacados. Suba un poco el fuego y, al cabo de una horita, retire la olla y vierta el contenido en las medias. Servir bien caliente, con las medias colgadas de unas gomas que pendan del techo. Es un plato muy alegre para degustar entre amigos. Las piernas suben y bajan encima de la mesa, y atraparlas se convierte rápidamente en un juego. Pero ¡cuidado con las manchas sospechosas en la ropa!

Siempre que sea posible, se añadirán desechos al financiero para enriquecer su sabor.

BOLA DE SEBO DE CULO

Los grandes bolas de sebo se cuecen con caldo o con mucha agua, no son difíciles de atrapar. Pero ¡cuidado! Muchas veces desbordan la olla. También se pueden hacer, para no mojar el suelo, en el grill, o freír como si fueran enormes patatas fritas.

Si se hacen en el grill, hay que calentarlo antes, debe estar al rojo vivo para que los tipos no se peguen.

Después de haber sazonado su bola de sebo, hágale una incisión a cada lado antes de meterlo al fuego. Dos horas serán suficientes. Cuando esté hecho de un lado, darle la vuelta y servirlo con un ligero revolcón (teniendo cuidado con los dedos) para que el bola de sebo caiga de culo.

No olvide que al bombero muerto no le gusta el agua.

SESOS A LA MOLINERA*

Antes de nada hay que meterlos durante una hora o dos en agua fría y después despojarlos de las pielecillas y los filamentos sanguíneos que los cubren. Cuando estén bien pelados, introducirlos en una olla con agua suficiente para que estén recubiertos (ruborizados por estar desnudos, estremeciéndose ahí, delante de usted). Añadir una o dos cucharadas de vinagre, sal, pimienta, un ramillete de flores, un dientecillo de ajo con una risotada.

Cuando los sesos estén cocidos (es contraproducente abandonarse a excentricidades) pártalos en dos, sírvalos en un plato y añada mantequilla fundida. Si ha conocido a la molinera, mucho mejor. Se pueden servir en un gorro de piel, pero el pelo puede ser molesto y estropear el plato.

* *Meunière* en francés significa «molinera» pero también es un tipo de salsa con la que se cocina el pescado.(N. de la T.)

Los esclavos estarán en su punto cuando tengan la piel arrugada y reseca y su consistencia, al tacto, sea tierna. Es la mejor forma de cocinarlos. Pelar cuando todavía estén calientes. Cortarlos en rodajas y cubrir con una salsa de vinagreta y finas hierbas.

CAMPEÓN EN EL PODIO

Conservarlo durante veinticuatro horas en la más cruel de las incertidumbres. Después, acabar con él lo más rápido posible. Cocinarlo sin sal y servirlo sobre un podio de puré de patatas.

«Todo el mundo sabe hacer ciertos platos», dirán algunos. Puede, pero... del mismo modo que hay trucos y trucos, también hay ministros y ministros, soldados y soldados, vírgenes y vírgenes.

HÍGADO DE SUIZA A LA SARTÉN

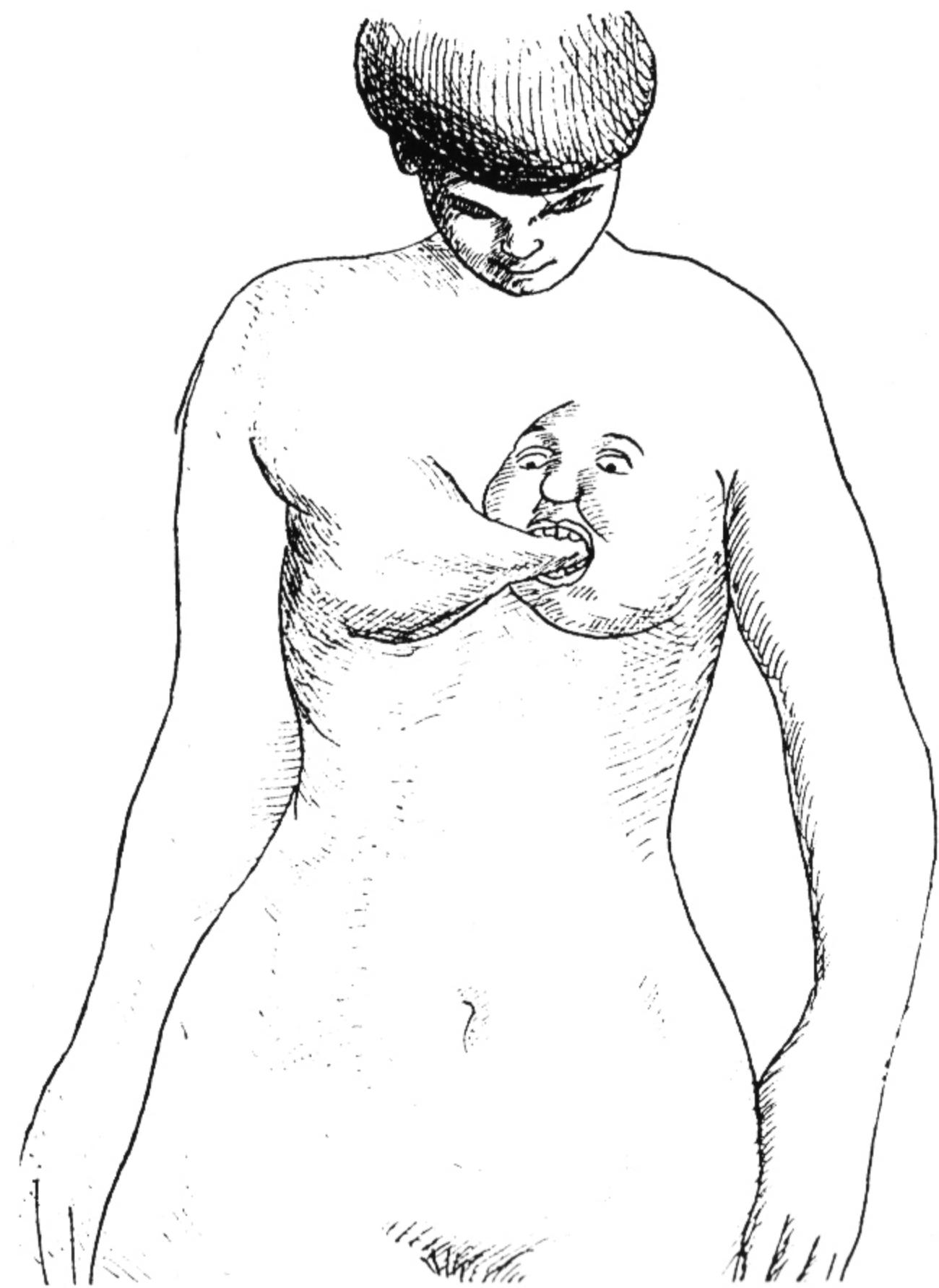
Para tres o cuatro personas, corte en rodajas un kilo de hígado de suiza, a continuación, eche a la sartén un trozo de mantequilla, del tamaño de una bola de nieve, y dejé que se derrita. Cuando esté caliente, introduzca los trozos de hígado de suiza. Deje que se doren y canten todo lo que quieran. Cuando pueda picarlo con el tenedor sin que salga sangre, no se castigue más: el hígado está listo. Colocar entonces las lonchas en una fuente y echar por encima un vaso de vino blanco (preferentemente chablis).

**Al ogro de Ventoux
NO LE GUSTABA EL AJO**

**El monstruo saló
a su víctima antes de devorarla**

**EL AMANTE DE JOSETTE
no tragaba a su mujer**





HÍGADO DE HOMBRE NORMAL

Dore en la sartén cuatro o cinco lonchas de hígado de hombre normal como se hizo con el hígado de suiza. Cuando las lonchas estén casi hechas, coja papel de periódico, al que echará aceite. Luego, añadirá un poco de tocino, perejil, cebollino o cebolletas y lo picará todo; coloque encima una loncha de hígado, condimente con finas hierbas y un trocito más de tocino, envuelva el hígado en el papel de periódico y métalo todo en el horno a fuego lento. Servir mostrando la página de sucesos.

He tratado en vano de encontrar la receta de «viejo a l'ancienne».
Puede que sea una lástima.*

* Tipo de salsa que literalmente significa «a la antigua». (N. de la T.)

MONSTRUOSO FESTÍN DEL BAR-LE-DUC:

**La portera demasiado cocida
ha traicionado a sus verdugos**

**«¡Nunca he comido algo tan rico!»,
exclamó el padre de la víctima**

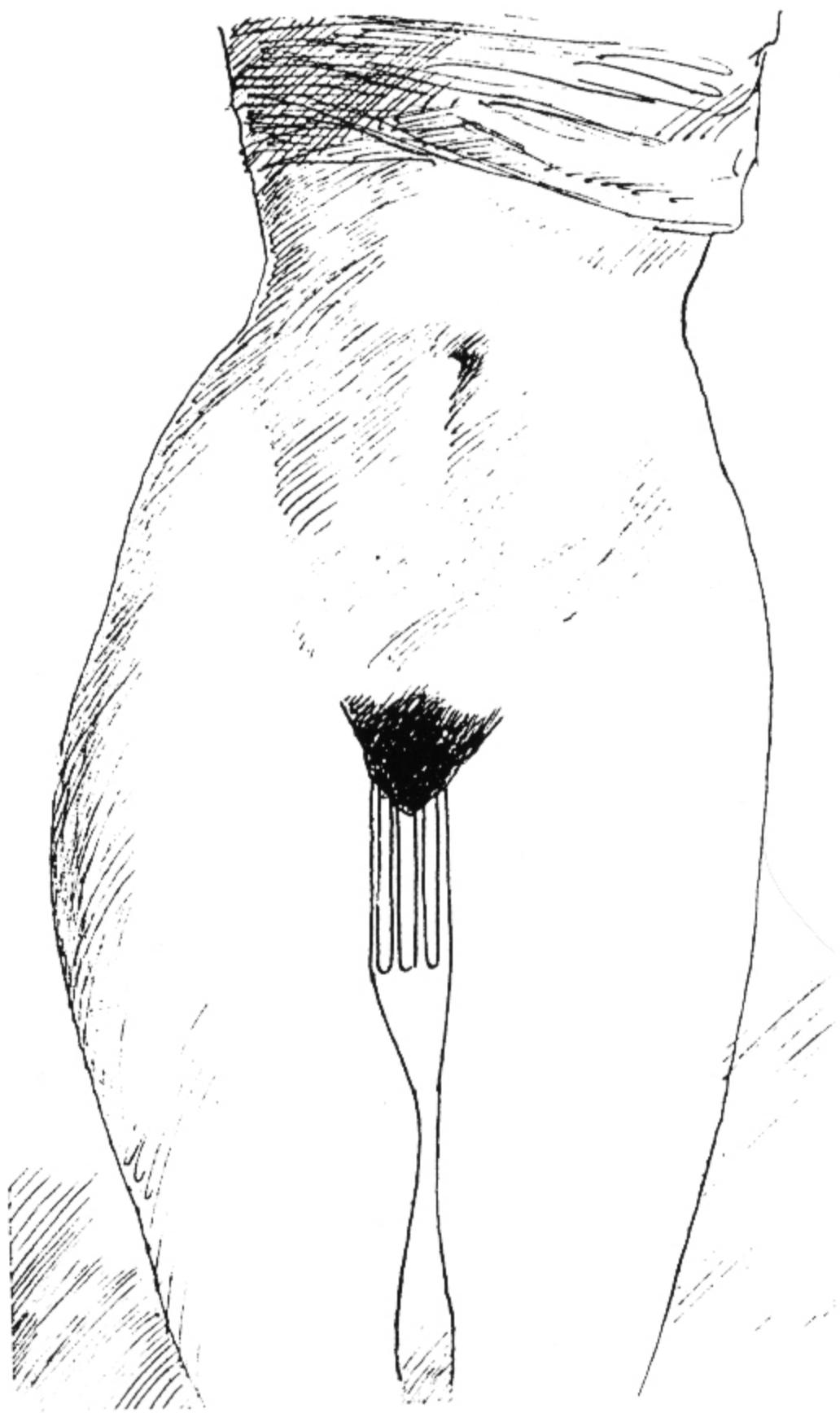
Me comí a la anciana más conmovedora de mi vida en una terraza, al borde de un lago, en América del Sur. El viento, cargado de ajo, menta y café, llegaba de la tierra y no lograba acallar el sabor de aquella vieja. Han pasado bastantes años desde esa comida, que rimaba con la oración de un joven abad en cólera. No la he olvidado.

MIEMBROS MAYONESA

Secuestre a los miembros de una secta cualquiera, córtelos en múltiples trozos y sírvalos con salsa mayonesa.

**El dentista bebía LA SANGRE de sus pacientes:
está en prisión**

**La desesperada mete la cabeza
en el horno,
SU HIJO ENCIENDE EL GAS**





EX AEQUO SALTEADOS CON LEGUMBRES

Abrir una lata de ex aequo. Guardar el agua. Cortar los ex aequo en láminas. Mezclar en una marmita con apio, zanahorias, nabos, cebolletas y judías verdes cortadas en finas lonchas. Verter el agua de la lata y dejar cocer diez minutos. Al cabo de ese tiempo, añadir la carne de ex aequo, salar, pimentar abundantemente, dejar cocer dos horas y servir bien caliente.

Los generales son duros de pelar pero fáciles de cocer.

LA PIEL Y LOS HUESOS

Después de haber lavado la piel, cuézala en un caldero lleno de agua con vinagre. Seguidamente, córtela en trocitos de 10 cm² aproximadamente. Envuelva los huesos, serrados en fragmentos del tamaño de la nariz, dentro de los trozos de piel y sumerja los paquetitos en aceite bien caliente.

Para que los huesos estén perfectamente blancos puede cepillarlos previamente con pasta dentífrica.

Traga
la nariz
de su padre...
¡y se duerme!

El profesor
quería
comerse al tonto de la clase

La policía buscaba
un criminal
y encuentra
un jamón

FILETE DE VENDEDOR DE VINO

Dorar los dos lados del filete, salpimentarlo. Freír algunas cabezas de chalotes picadas muy fino. Diluir una cuchara de mostaza en un vaso de vino. Reducir la salsa a fuego lento con los chalotes. Servir caliente.

La historia rebosa carnes ilustres. El Borbón se encuentra en la frontera entre el honor y el envilecimiento de los alimentos: es el trozo rey.

AGENTE DE SEGUROS EN SU PÓLIZA

Sáquele el dinero y, si es necesario, hágale una pequeña incisión en la cabeza para que no quede nada en el interior. Límpielo, cepíllelo suavemente para no dañar la piel, lávelo para que esté presentable. Deje que se haga en el caldo. Si el agente está gordo hacen falta cuatro horas de cocción, si no, tres serán suficientes.

Para servirlo, coloque una póliza de seguros en la fuente, decore con monedas, carnés de identidad, flores y acompañe el dinero con un largo silbido de admiración que a él apenas le impresionará pero que a usted le hará bien.

Por un lado, la estupenda asamblea de gourmetes y por otro, delgada y pudorosa, la flor y nata de los hombres.

BARBUDO A PELO

Después de haberle retorcido el cuello a un barbudo, quítele los pelos, rásquelo, pellízquelo, vacíelo, espolvoréelo con talco aunque no lo aclare. Séquelo delicadamente con un paño, y échelo a cocer en el caldo. Sírvalo con una crema blanca.

La carne de leyenda de los botones va bien con higos pelados y una salsa con un pasajero y furtivo olor a hotel.

ENAMORADOS EN CAUSA DESESPERADA

Separe a dos enamorados. Ponga mantequilla en la olla, gorda como un bebé. Cuando la mantequilla esté bien caliente, mate a los enamorados en lágrimas, vacíelos y después deje que se asen juntos. Retírelos cuando tengan un bonito color pálido. Haga una salsa con harina que añadirá a la mantequilla. Cuando la harina esté de color marrón oscuro, añada dos litros de caldo o agua. Salar, condimentar con pimienta, un ramo de lirios de valle (si es la época), tomillo y laurel. Meta a los enamorados en la olla con una decena de cebollas pequeñas y, quince minutos antes de servir, un cuarto de champiñones. También se pueden añadir golpes y heridas.

Se pueden hacer deliciosos patés con los hombres que se manchan la corbata.

PULPETA EN FILETES DE PESCADOR CON TRUFAS

Atrape a un pescador guapo, córtelo en filetes del grosor de la mano. Guarde los restos.

Prepare un caldo con agua, oporto blanco, los restos de pescador, peladuras de trufas, zanahorias, cebollas, ramillete de hierbas, sal y pimienta. Condensarlo, pasarlo.

Freír las trufas con vino de madeira.

Unte los filetes de pescador con mantequilla, sazónelos con sal y pimienta, introduzcalos en el caldo y cueza a medio fuego. Después, retire los filetes.

Mezcle el preparado de los filetes con el de las trufas. En el último momento, ligue el resultado de la salsa con yemas de huevo, bátala como una crema y dele consistencia con un poco de zumo de limón. Enrolle cada trufa en un filete de pescador, reboce estas pulpetas y fríalas en aceite muy caliente. Escurrir y presentar en una fuente de madera flotante sobre un gran barreño de agua teñida de azul. Servir lanzando al mismo tiempo la salsa en una pequeña canoa. Estas pulpetas son suculentas.

La viuda se toma manida, con relleno y guarnición.

CABEZA GORDA*

Meta una cabeza gorda en agua caliente. Déjela ahí un tiempo, rasúrele los pelos y el cabello con una navaja de afeitar. Después, póngala en una olla con agua que la cubra completamente. Añada sal, pimienta, cebollas y zanahorias cortadas en rodajas, ramillete de flores, laurel y tomillo. Déjelo al fuego cinco horas.

Cuando la cabeza gorda esté cocida, deshuésela.

Corte en pequeñas tiras la lengua y la carne. Sazone mucho con sal, pimienta, especias y perejil troceado. Ponga en un molde de varios diccionarios para que esté bien sujetada y después deje reposar hasta la mañana siguiente.

Quite el molde y sirva en una fuente que adornará con unas orejas de burro o con una corona de laurel según la valoración que haga de las cualidades de la persona difunta.

* En francés la expresión «*grosse tête*» sirve para denominar a una persona muy inteligente.
(N. de la T.)

**EL FALSO CURA
hacia comer
carne humana
a sus fieles**

**Un biberón ha permitido identificar
al devorador de lactantes**

CANAPÉ DE CARRILLOS DE CHEF

Prepare un puré de acedera ligado con tres yemas de huevo, un trozo de mantequilla mezclada con harina y nata. Pase los carrillos por la sartén; acompañelos con trocitos de tocino picados groseramente. Ponga en un canapé los carrillos sobre el relleno de acedera y sirva caliente.

Los más feos serán los mejores trozos para acompañar las ensaladas.

RAYA A LA MANTEQUILLA NEGRA*

Vierta suficiente agua en una olla para que la raya se bañe totalmente cuando la introduzca. Después, añada un manojo de hierbas, sal, pimienta y horchata (dos cucharadas soperas). Cuando el agua hierva, meter la raya y un dedo. Dejar cocer tres horas. El dedo puede ser retirado antes de que la raya esté cocida.

Después sacar la raya del agua, dejarla escurrir, quitarle los pelos y la espuma que se puedan haber pegado. Introducir en la raya un trozo de mantequilla grande como un huevo, a continuación, regar con un chorro de vinagre caliente.

Se puede servir la raya con algunas patatas hervidas en el agua de la cocción. Para que la raya conserve su calor más tiempo se le puede pegar una bolsa de agua caliente pero no se está obligado a hacerlo. Respecto a la mantequilla negra, es totalmente inútil.

* La expresión «*beurre noire*» tiene dos significados en francés. Literalmente es la mantequilla recocida hasta oscurecerse, pero en el lenguaje coloquial sirve para designar un ojo morado. (N. de la T.)

Es difícil conducir al hombre al matadero porque es caprichoso y poco inteligente.

PATÉ CAMPESINO

Despellejar, vaciar a un campesino y deshuesarlo totalmente. Seguidamente, cortarlo en trozos del espesor y largura del meñique.

Después, coja cinco o seis kilos de carne picada a la que añadirá el corazón y el hígado del campesino troceados. Sazónelo todo con pimienta, sal y especias. Meta en el fondo de la olla sal, pimienta, una hojita de laurel, una rama de tomillo troceada y una capa de carne de picada. Coloque sobre esa capa el relleno de campesino, vuelva a poner una capa de relleno de carne picada y así hasta que la olla esté bien llena. Apriete con fuerza y cubra con lonchas finas de tocino todo el paté. Salar, pimentar, un poco más de laurel. Eche un chorro de aguardiente. Haga unos agujeros separados entre sí para que el líquido pueda introducirse, cierre herméticamente con una tapa, soldándola con harina diluida en agua, y deje que se haga en el horno durante tres horas aproximadamente.

La deleitación está relacionada con la calidad de vuestros invitados y el grado de intimidad que tengáis con ellos.

VASCOS A LA VASCA

Corte los pies a ras de la chapela. Lave y pele los pies, pero conténtese con limpiar las chapelas con un trapo húmedo. Pique los pies con ajo y perejil.

Rehogue las chapelas con aceite de oliva muy caliente; vigilar bien la cocción, darles varias veces la vuelta, dejar que se doren sin que se resequen. Eche sobre ellas el picadillo de pies. Salar, pimentar. En el último instante, rociar con zumo de limón.

A veces se pueden encontrar auténticos platos regionales, simples pero de placer asegurado, como la sangre de mujer dorada con bacon, ajo y perejil, comúnmente llamada «sanguinilla». Más que una corriente elaboración gastronómica se trata de un ejercicio intelectual.

CHICAS CON COMPRESA

Lave y perfume a las chicas, que preferiblemente deben estar delgadas. Introdúzcalas en un asador a fuego alto. Ponga en una fuente metálica trozos de pan tostado y coloque una compresa debajo de cada chica. Se sirven las chicas en la mesa envueltas en las compresas. Estaría bien una chica por persona.

Al volverse loca
lanza
SUS OJOS
al caldo

Come a su mujer...
y muere
¡ENVENENADO!

SOPA DE LOCOS

Tomad un trozo, tierno y rosa, de pantorrilla
Uno más pequeño de tocino, uno más grande de barriguilla
Los tres son valiosos pero el arte tiene un secreto
En saber medir exactamente la dosis está el reto.

Cortar un loco, dos locos, tres locos grandes o pequeños
Para llenar la olla hasta los bordes sobre los leños
Donde reducirá toda la mañana sin levadura
Un manjar suculento, simple y graso: la «chifladura».

Hundir en la olla, rellena como un cráter,
Judías frescas y patatas,
Zanahorias y nabos de temporada,

Y servir caliente, muy caliente, para que el humo
Despierte el apetito, nada más que por la exhalación
Del gran plato que perfuma toda la sala.

De Henri Chantavoine, poeta.

Un candidato recalentado no hará que os arrepintáis del gas gastado: se adapta bien al menú, y su sabor es más exquisito si se deja derretir. Además, es muy digestivo y no pierde ninguna de sus apreciadas cualidades.

SOPA CON RESTOS DE ENANO

Ponga los restos de enano en una cacerola llena de agua hirviendo. Salar y cocer a fuego lento durante tres horas. En el momento de servir, desleír seis yemas de huevo con un poco de agua de la cocción suficientemente templada: lo añadirá al caldo con un trozo de mantequilla fresca y un poco de nata.

Si su enano es realmente pequeño, lo arreglará añadiendo patatas.

Para lograr hacer La legión de María: no dejar que el agua herva, mantenerla a punto de ebullición.

PIES DE *MAJORETTE* CON HUEVOS DUROS

Hacer una vinagreta bien condimentada, cortar los pies fríos de *majorette* en pequeños dados (habiéndolos cocido previamente con caldo), añadir tres huevos duros, tres o cuatro cebolletas y una brizna de estragón.

Para que esté bien tierna una niñera inglesa con tendencia a rechistar: ponerla en una olla limpia, cerrar y sacudir con fuerza hasta que la enfermera haya encontrado el humor ideal.

ENSALADA DE MOMIA

Remojar en leche durante quince días las bonitas tiras de la momia, escurrir y secar bien antes de extenderlas en la fuente. Cubrir con aceite de oliva y dejar marinar medio día. Servir en una ensalada de remolacha con chalotes troceados.

Un buen consejo: no se ponga nervioso con el relleno de obeso, no diga de antemano que lo va a malograr. Ser una buena ama de casa es una cosa y otra es hartar a toda la familia so pretexto de no tirar nada.

LENGUA DE FUMADOR

Saje la piel de la lengua. Frota la lengua con piedra pómmez, y después póngala en una fuente de porcelana con cebollas, chalotes, ajo, tomillo, laurel, espolvoree con pimienta, curry, páprika y cúbralo todo con sal gris. Guárdelo al fresco en una vasija tapada durante quince días.

Retire entonces la lengua, sacúdala, cuézala durante tres horas en vino blanco. Sacarla, secarla: está lista para ser servida. Se esfuma absolutamente en la boca.

Ordenar cuidadosamente las costras en fuentes o platos, sin mezclar las especies: morenas, rojas o color crema.

PENE SALTEADO

Es más fácil cocer el pene que freírlo: tiene menos peligro de estallar durante la cocción. Corte el pene en dos trozos iguales, pinche con la punta del cuchillo toda la superficie cada tres centímetros.

Caliente aceite en una gran sartén (que el aceite no esté muy caliente). Deposite los trozos de pene y fríalos con el fuego un poco más fuerte. Gire los trozos para que se frían por todas partes, moviéndolos con cuidado y con ayuda de dos cucharas.

Escurra bien el aceite de los trozos. Sirva tal cual con mostaza blanca.

**Las cenizas de la abuela
habían servido para hacer
EL PASTEL**

**Christian (4 años) no quería
comer la sopa:
su madre lo frió**





OREJAS DE BOXEADOR RELLENAS

Blanquee las orejas en agua salada, seguidamente, lávelas con agua fría, frótelas con limón; después, envuelva cada oreja en una tela blanca que coserá por los lados. Prepare un caldo a partes iguales de vino blanco y de agua hirviendo; cebollas, zanahorias cortadas en pequeños dados, un ramillete de hierbas, sal y pimienta.

Ponga las orejas en el caldo, déjelas cocer durante tres horas añadiendo, a medida que se va evaporando el agua, una cantidad equivalente de caldo, para que las orejas estén constantemente bañadas en el líquido, luego, sáquelas y quite los paños.

Mientras se cuecen las orejas, preparar el relleno.

Corte en trocitos un cerebro, pezones, un hígado y riñones. Mezclarlo todo bien, salar, pimentar, cocer a fuego lento añadiendo nata.

Retirar la preparación del fuego, ligar el resto de la nata con dos yemas de huevo. Dejar enfriar. Cuando el relleno esté frío, meterlo en el pabellón auditivo.

Un cuarto de hora antes de servir, dorar con mantequilla las orejas llenas y empanadas. Escurrirlas y servirlas haciendo el mayor ruido posible.

Un asador se especializó en la cocinera a la brocha. Un detalle gracioso: para llegar al comedor hay que pasar por el criadero y la cocina.

MANO FORNERET

Se trata de una variante particularmente atractiva de la célebre *fondue* borgoñona. Lave las manos, blanquéelas en agua hirviendo, quite los pelos y uñas y distribuya un par a cada invitado. Caliente el aceite de la *fondue* en el centro de la mesa. Cada uno mojará la mano por turno en el aceite caliente; de la mano sólo se degusta la punta de los dedos. Se sirve con un surtido de salsas.

Se puede preparar un caldo de labios frescos, pero en ese caso estaría bien añadir antes de servir una taza de leche, o mejor todavía, un poco de nata. El caldo se sirve en tazas.

FUENTE DE ESPERMA

Ponga en una fuente de porcelana, que se pueda meter al horno y ser servida en la mesa, un trozo de mantequilla del tamaño de una nuez. Deje que se funda; cuando esté caliente, eche su esperma encima, salpimiente, y cuando empiece a cuajar, sirva inmediatamente. Es necesario que el centro permanezca un poco líquido.

*¡Dios mío! ¿Qué es ese ruido tan agradable
Que incluso podría denominar apetecible?
Diréis que es el gorjeo delicado
De una fuente en el arbolado,
O las peleas interminables
De los pájaros amables.
Pero no es eso. ¡Que muera
Bajo puños y golpetones
Si eso no son unos muñones
Meneándose en mantequilla!*

De Raoul Ponchon, poeta contemporáneo.

Encuentra
una oreja en su chucrut

**Una mujer mutilada atrozmente
descubierta en LA CANTINA DE LA FÁBRICA: había
guiso de carne blanca
en el menú**

Para que los ojos escalfados se hagan bien no olvide añadir al agua una cuchara sopera de vinagre, es un coagulante poderoso. Evitará manchas rojas de un aspecto poco apetecible.

RESTOS DE AUTOMOVILISTA GUISADO

Si ha descubierto un automóvil accidentado, con trozos de automovilista todavía reutilizables, coja cada uno de los trozos y, después de haberlos lavado y frotado, rebánelos con migas de pan. Rompa seis huevos que batirá en una tortilla y añada una cuchara de aceite. Moje dentro cada uno de los trozos y páselos de nuevo por la migas de pan. Fríalos con aceite bien caliente y sirva vivamente. Decore el plato con una banda amarilla y con una señal que diga: ¡Cuidado, quema!

Algunas amas de casa demasiado cocidas pierden el sabor y son difíciles de comer. Vigilar la cocción: sólo tienen que estar un poco fofas al tacto.

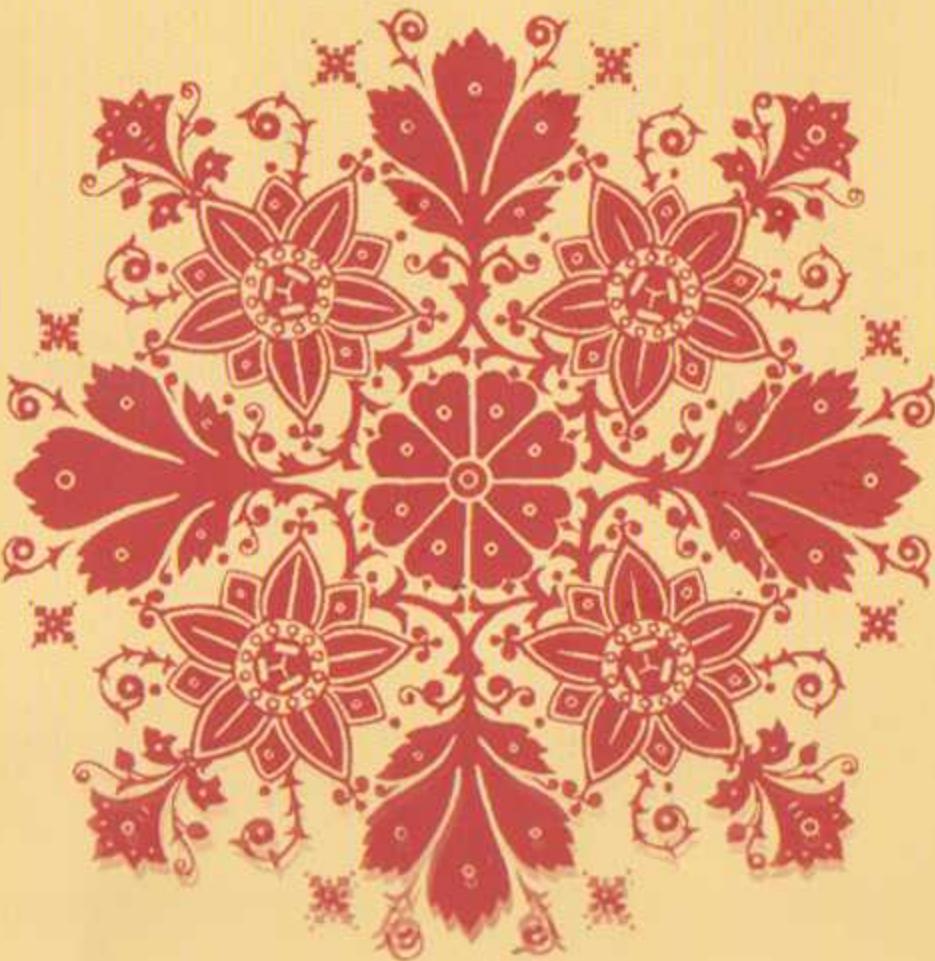
COMENSAL AZUCARADO

Coger un comensal de edad madura, diabético si es posible; hacer una incisión circular alrededor de su rabo y amputarle el trozo. Retirar las vísceras, arrancar los órganos sirviéndose de una cuchara de plata y cortarlos en dados gordos.

Espolvorear el interior del comensal con azúcar glas. Rellenarlo con fresas del bosque y frambuesas. Acompañarlo con una buena botella de orujo. Dejar enfriar seis horas y presentarlo sobre una sábana.

Cuando un hombre llega a mi edad, tiene derecho a sentarse en la cacerola y cocerse.

Las recetas de *La cocina caníbal* harían las delicias
del menú de Hannibal Lecter:
el hombre es el mejor alimento para el hombre.



TROPO EDITORES

ISBN 978-84-96911-08-6



9 788496 911086