

Diario de un canibal III

por © coppelius

De todas las vísceras el hígado es la más nutritiva y por ello encontrar uno en buen estado es el mejor de los hallazgos. Es rico en vitamina A, imprescindible para combatir las infecciones; y vitamina B12, necesaria para la formación de glóbulos rojos y para mantener en perfecto estado el sistema nervioso. Contiene igualmente vitamina F, que favorece la hidratación y por tanto ayuda a luchar contra las temidas arrugas; y vitamina B2, que alarga la vida de los hematíes. Es rico asimismo en vitamina B3, cuya deficiencia puede causar dermatitis, diarrea y demencia.

Al extraerlo debemos tener en cuenta que tenga un color escarlata brillante y una textura suave, es por ello que requiere ser obtenido de un ejemplar pubescente y sano.

Evitar los hígados demasiado jóvenes, pues en ellos los glóbulos rojos tienen un ciclo de vida más corto que en los adultos. Esto significa que por ellos pasa más bilirrubina.

Si el tronco celíaco se mantiene unido al hígado se secciona la arteria esplénica en su origen. Si, por el contrario, el tronco celíaco permanece con el páncreas,

la seccionada es la arteria hepática, igualmente en su origen. La porta se secciona 2 cm a 3 cm por encima del páncreas. A continuación se secciona la cava, inmediatamente por encima de las venas renales, y la aorta, entre la arteria mesentérica superior y el tronco celíaco. Una vez efectuado esto se procede a la extracción.

Receta: hígado a la veneciana (Fegato alla veneziana)

Nota: La ejecución de este plato se presta a sutiles variaciones que dependen de la cultura propia del lugar o del gusto del realizador.

Preparación

En la sartén, a fuego medio/alto, caliente 3 cucharadas de aceite y añade las cebollas. Entonces, baje el fuego a medio/bajo, mezcle, tape y cueza unos 30 min. o hasta que la cebolla esté bien blanda.

Durante ese lapso de tiempo, revuelva de vez en cuando, para evitar que se dore. Mientras tanto, limpie el hígado, retirándole la membrana.

Luego, rebánelo en tajadas tan finas como un papel y retire las venas que encuentre. Ponga a calentar, y cuando las cebollas estén listas páselas a otra fuente.

En la sartén, a fuego medio/alto, caliente el aceite restante y coloque las tajadas de hígado sin encimarlas, de ser necesario las saltará por tandas.

Fría las tajadas hasta que cambien de color, es decir no más de 1/2, por lado. Colóquelas en la fuente para presentar, eche nuevamente las cebollas en la sartén y caliéntelas a fuego medio/alto, revolviendo.

Distribuya las cebollas encima del hígado, salpimente a gusto y sirva.

Adicional: ricota fresca, queso "provolone" rallado en escamas

Ensueño de primavera

Mi espalda descansa en una pared desvencijada. Es una tarde de abril, tan templada, que por primera vez voy en camisa de manga corta y no siento frío.

Charlo con un par de sujetos ociosos como yo: uno se encuentra a mi izquierda, de pie, con las manos metidas en los bolsillos. El otro está sentado en el portal. Ocasionalmente se levanta y se apoya en el quicio de la puerta, luego vuelve a sentarse.

Un hombre entra y sale de la casa dedicado a alguna tarea, acompañado por un muchacho más joven que nosotros, que no dice nada. Entreveo la penumbra de la habitación. Las voces me alcanzan pero no les presto demasiada atención y supongo que rumio algún pensamiento. No sé cuál, llegan y se van.

Por el lado izquierdo al otro lado de la calle vemos acercarse dos figuras. Alguien comenta algo, del estilo de "¡Mira!", seguido de algunas risas.

Entorno los ojos -también en sueños soy un poco miope- y confirmo que se trata de la señora T. y de María, su hijita, a la que conduce de la mano. Me invade una cierta desazón: es que casi puedo adivinar lo que va a suceder en los minutos siguientes. Lo que viene sucediendo en todas partes últimamente, sin que nadie haga ya nada por impedirlo.

A medida que se acercan a nosotros observo su aspecto y trato de distinguir los detalles. Están bastante estropeadas, sobre todo la niña, con esa especie de

trajecito de comunión lleno de manchas oscuras, sus zapatos negros con hebilla y el rictus de miedo mal disimulado en su mirada fija al frente.

Lo que me disgusta de verdad en ellas es su forma de caminar, como dos pavos reales: el porte erguido y altivo de la señora T. y los reproches que le hace a la niña a escondidas, con objeto de que enderece su espalda y camine más rápido. Puedo adivinarlo por el modo en que gira la cabeza en su dirección.

El rostro de la pequeña es una réplica de la de su madre. Un disimulo a la vez conmovedor e irritante. "¡Después de todo -pienso para mí- maldita sea si se dirigen a alguna parte!"

Poco a poco acabo notando que la ira se impone sobre todo lo demás.

Uno de los que está conmigo se ha metido en la casa en busca de alguna herramienta, cualquier cosa que sirva para golpear. Me escucho pidiéndole que saque un martillo que de alguna manera sé que está dentro sobre una mesa de madera. Es un martillo de gran tamaño, muy difícil de manejar por su peso. Mientras lo agito en el aire con escasa habilidad, observo en voz alta que debería hacer gimnasia y fortalecer mis músculos.

En realidad el martillo es demasiado pesado para el brazo de casi cualquier persona, y soy muy consciente de que los demás lo saben.

Una voz detrás de mí deja caer una petición: que las dejemos en paz; pero es demasiado tarde para eso. El aburrimiento se nos ha hecho esa tarde difícil de sobrellevar, y no parece que ninguna otra cosa vaya a llamar nuestra atención en los próximos minutos.

Ahora que han cruzado por delante de nosotros veo que la señora T. tiene ya hundida la parte posterior izquierda de su cabeza. Es seguro que consiguió librarse de alguna buena poco antes.

Los tres nos lanzamos animadamente en pos del rastro de tierra. Sin demasiadas prisas, casi tentados a hablar ya de otra cosa; no hay miedo de que se pierdan al final de la carretera.