



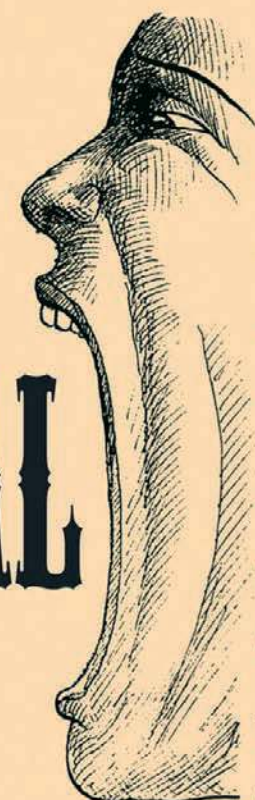
ROLAND TOPOR

La

COCINA CANÍBAL

Prólogo de

FERNANDO ARRABAL





TROPO EDITORES

Andrés Vicente 20, 3º C 50017 Zaragoza España
www.tropoeditores.com
info@tropoeditores.com

©Les Editions du Seuil, 1986
©De esta edición: Trope Editores 2008
©Fernando Arrabal, del prólogo
©Rebeca Le Rumeur, de la traducción

ISBN: 978-84-96911-08-6

Depósito legal: Z-xxxx-2008
Impreso en España - Printed in Spain
Prohibida su venta en América Latina

Nº 2 de la colección «Ilustrada»
Diseño y maqueta: Oscar Sanmartín Vargas
Ilustraciones: Roland Topor

Esta obra se benefició del P.A.P. García Lorca, Programa de Publicación
del Servicio Cultural de la Embajada de Francia en España y
del Ministerio francés de Asuntos Exteriores.

Impreso en septiembre de 2008
en FLF Servicios Gráficos de Impresión Zaragoza
Teléfono 686 486 982
flfsg@hotmail.com

Cualquier forma de reproducción, distribución, comunicación
pública o transformación de esta obra solo puede ser realizada con la autorización
de sus titulares, salvo excepción prevista por la ley.

Diríjase a CEDRO

(Centro Español de Derechos Reprográficos, www.cedro.org <<http://www.cedro.org>>)
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

ROLAND TOPOR

La
COCINA CANÍBAL

Prólogo de
FERNANDO ARRABAL

Traducción de
REBECA LE RUMEUR

TROPO EDITORES

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**

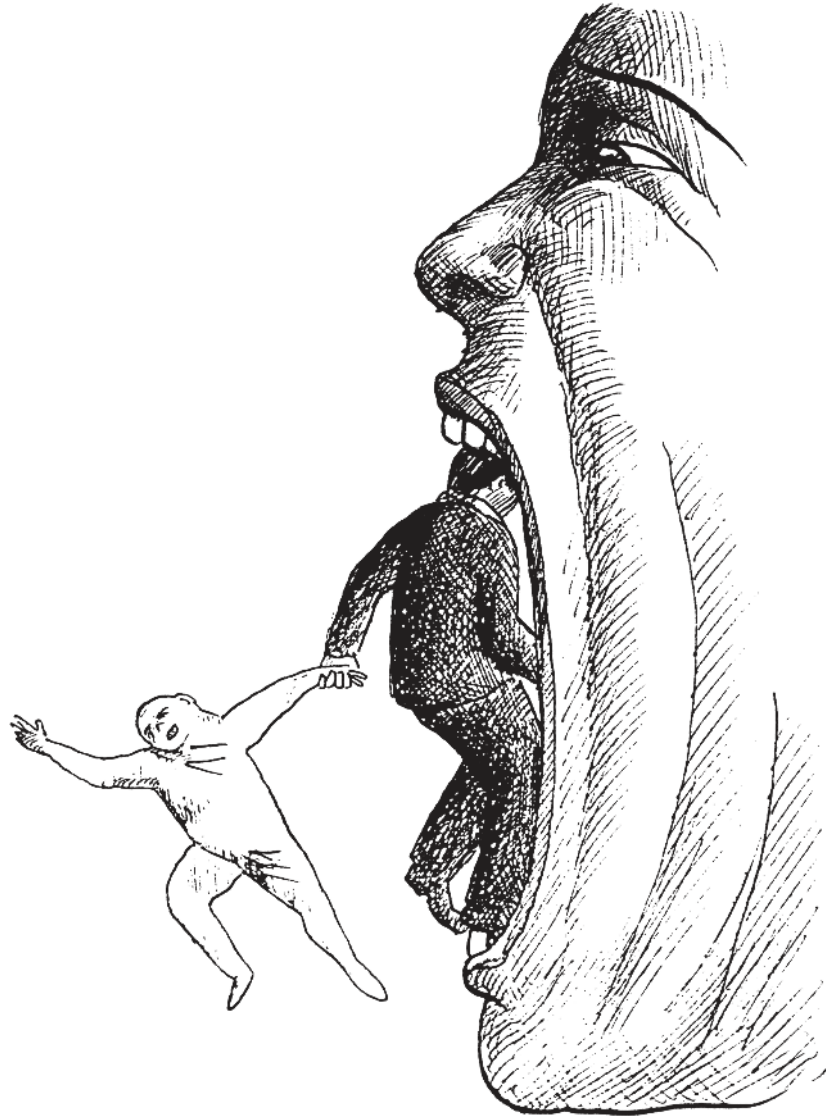
* R. Topor hace un juego de palabras: en francés, la palabra mousse, «espuma», también posee el significado de «grumete». (N. de la T.)

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, desnúdele, 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 sívalo sobre un mantel bien apurado. Cómalo discretamente mientras habla de otra persona.