

http://es.geocities.com/biblioteca_bobila/

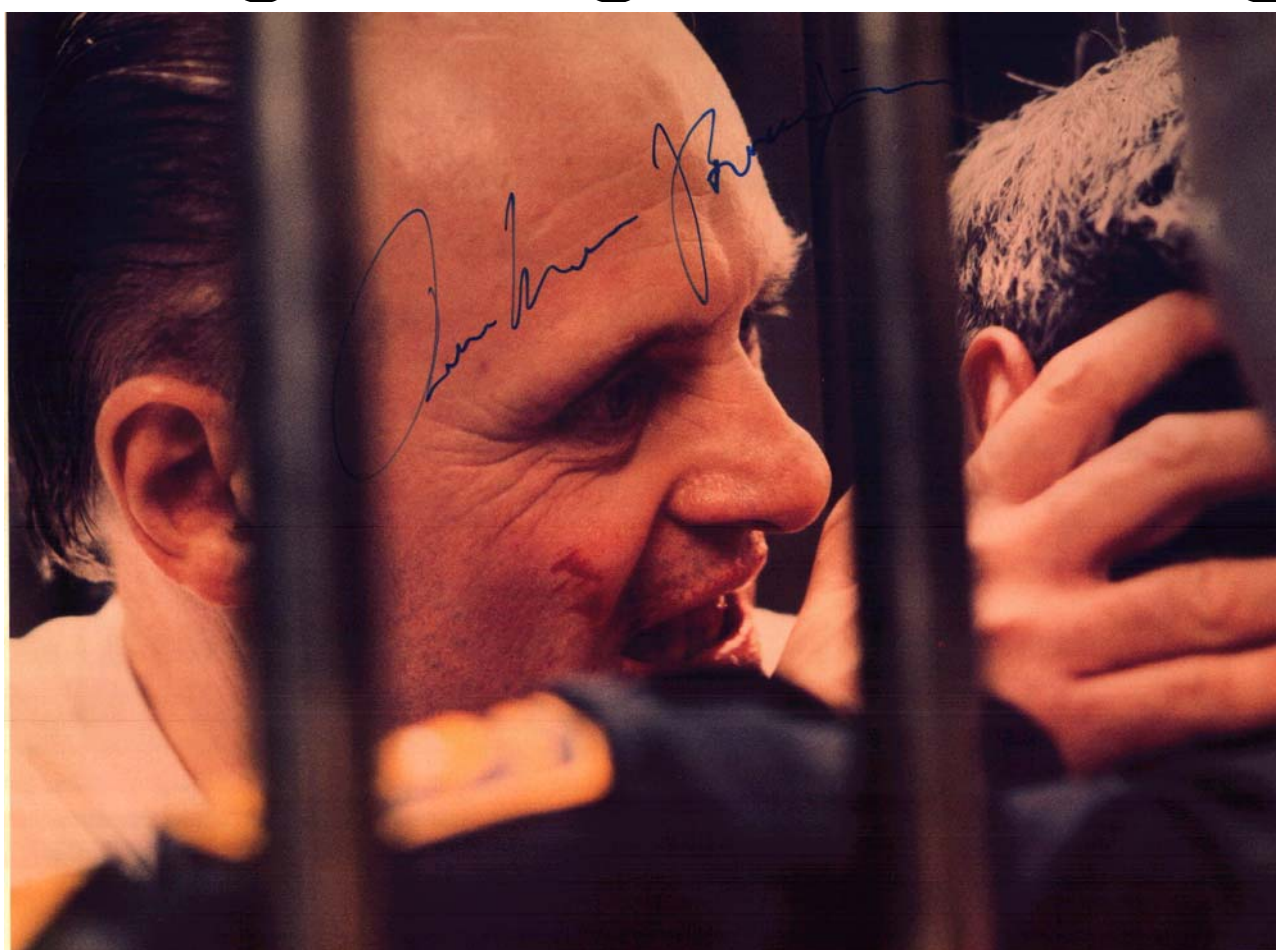


CONFIDENCIAL

el fanzine del "Club de Lectura de Novel·la Negra" de la Biblioteca la Bòbila

38

THOMAS HARRIS



HANNIBAL, EL CANIBAL

BIBLIOTECA LA BÒBILA

L'Hospitalet / Esplugues

Un canibal gourmet

La antropofagia no es un menú ajeno al ser humano. Sin embargo, culturalmente se la sanciona cuando se tiene a mano algún otro bocado con el que saciar el hambre. Este no es el caso del famoso personaje del *Silencio de los Inocentes*, Hannibal Lecter, quien, a pesar de tener una alacena bien surtida, a la hora de comer, opta por una presa humana. Hannibal selecciona muy bien aquello que, a juzgar por sus sentidos, merezca la pena degustarse: sólo se trata de una exquisita perversión. Pasemos a su mesa.

Después de varios años de un silencio no tan inocente, reaparece en las páginas de **Hannibal**, de Thomas Harris (editorial Grjalbo-Mondadori) el doctor Hannibal Lecter. Este personaje se había popularizado de la mano de Anthony Hopkins, quien le puso el cuerpo en la película del mismo nombre. Fugado de la cárcel, según el libro, el médico psiquiatra reaparece bajo el nombre del Dr. Fell. A su vez Clarice Starling, agente especial del FBI, de quien Lecter estaba enamorado, cae en desgracia. Sólo podrá redimirse laboralmente, cumpliendo un encargo del bureau: recapturar a Hannibal.

Un tercer personaje entra en escena en este episodio de la saga: el multimillonario Mason Verger, la única de las víctimas de Lecter que logró sobrevivir a sus cenas. Pertenece a una familia con los mismos gustos perversos que su victimario, tiene una fortuna amasada en el mundo de la carne porcina: durante la guerra con España, su abuelo elaboró conservas de tocino –pura manteca de Durham, la favorita de los panaderos– con las partes blandas de su personal de Chicago y luego, su padre se encargó de manipulaciones genéticas y de adulterar el alimento de los cerdos con comida elaborada con los mismos porcinos y líquido de cloaca. ¿Los efectos? Los imaginados, alguna semejanza con el mal de la vaca loca corre por cuenta del lector.

Hannibal, quien despreciaba los bocados provenientes de perversos, porque decía que tenían mal sabor, mutiló la nariz de Mason y se la hizo probar porque, a su experimentado decir de chef, “tenía la consistencia de una panza de pollo... similar al delicioso *gésier* (pancita de ave), que se sirve en los bistros franceses”. A Mason, víctima de otras mutilaciones de Lecter que fueron a dar a los perros, sólo lo mantiene vivo el deseo de una cena revancha, con Lecter como plato principal. Mientras tanto, bebe Martinis a los que su barman combina con lágrimas extraídas de niños. Para llevar a cabo su venganza, Mason piensa usar a Starling como carnada y manda a entrenar en Cerdeña a quienes serán sus ayudantes de cocina: varios cerdos gigantes de los bosques, y jabalíes, exponentes omnívoros a los que no les hace asco ningún bocado.

Volviendo a Clarice, mientras ella inicia la búsqueda de Lecter, al toparse con una de las primeras pistas, el *Dictionnaire de cuisine*, de Alejandro Dumas, con anotaciones de Hannibal, evoca algunas de las charlas terapéuticas que sostuvieron. “Ante una depresión hay que recurrir a esa sartén de hierro negro –que todos heredamos– y que conserva las moléculas de las conversaciones que escucharon cerca de una llama conocida” también le había dicho él. Pero... ¿Dónde se escondía ese terapeuta sentimental, que a su vez era el asesino más buscado por el FBI?

El hombre, muy culto él, no tenía mal gusto. Había elegido para ocultarse el Palazzo Capponi, en Florencia, donde lo llamaban doctor Fell. Allí ocupaba el cargo de conservador de

las artes que se atesoraban en el lugar. Ante un marco de tanta belleza espiritual correspondía una alimentación acorde. Fell compraba comestibles que encargaba en la exquisita tienda Vera dal 1926 (en la Via San Jacopo, Florencia), los mejores quesos, las primeras trufas blancas, excelentes jamones, pastas y, para las copas, algunas perlititas como el *Batârd–Montrachet*, a 125 dólares la botella. Vinos éstos que –como buen conocedor– Lecter dejaba primero en posición vertical, para luego decantar en un decanter de cristal y así poder disfrutar de su aroma. Por esta última pasión, los perfumes de los buenos vinos, al transformar su cara para no ser reconocido, Lecter conservó la parte interna de su nariz: órgano sin el cual no se puede gozar en plenitud del gusto.

Descubierto por el *commendatore* Pazzi, de la policía Italia quien terminó su investigación abruptamente –perció colgado del Palazzo, con las tripas al viento– Hannibal, el canibal, decidió volver a los Estados Unidos. En el vuelo de regreso, fiel a sus principios, rechazó la vianda con sabor a plástico que sirven en los aviones y llevó sus propias vituallas: de una elegante caja de Fauchon, extrajo un pâté de foiegras con trufas e higos, una botella chica de *Saint Estephe* y pan casero.

HOGAR, DULCE HOGAR

Ya en tierra americana, por sus placeres gourmet fue dejando rastros: no son muchos lo que compran dos cajas de Burdeos de *Château Pétrus* (3.600 dólares, la caja) y cinco de *Batârd–Montrachet*. También seleccionaba vinos exclusivos en los que buscaba hacer coincidir la cosecha con el año de nacimiento de alguno de sus homenajeados, costumbre que adquirió cuando organizaba fiestas para la alta sociedad neoyorquina, sólo equiparables, dicen, a las de Truman Capote. Otros bocados por los que moría Lecter eran el foie gras (categoría A) y las ostras verdes de La Gironda, Francia. La lista continuaba con perdices patirrojas y la carne de jabalí, sabores éstos que le provocaban un placer inigualable. Para equipar su nuevo hogar, en Maryland, el doctor no se anduvo con chiquitas: vajilla francesa de Tiffany, cubiertos pesados de plata de Christofle y copas Riedel, por supuesto, con bocas anchas, para dejar espacio a la nariz. También compró individuales de lino, hornos portátiles a gas y sartén para salteados –éstos últimos ideales para cocinar frente al comensal–, cacerolas de cobre y batidores. Consiguió sierra para autopsias y llaves craneales. Lamentablemente, fueron inhallables los cuchillos de acero al carbono.

Estrenar semejante cocina, merecía una ceremonia gourmet: el doctor se sirvió para la ocasión una copa de *Lillet* con hielo y una rodaja de naranja, mientras, siguiendo las indicaciones de Dumas (Alejandro, no el Gato), preparaba un fondo de ave, al que agregó un cuervo engordado con bayas de enebro. Para el resto de la salsa, machacó más bayas, las rehogó en una sartén de cobre junto a una echalote, sumó un bouquet de hierbas y roció con el fondo de ave. Esta salsa era el toque maestro de un solomillo al que asó a la parrilla. El manjar fue acompañado primero por un *Pétrus* y luego, para el final, por otro de sus favoritos: un *Château d'Yquem*, vino de tono y sabor a miel, del que

del que también encargó una botella con la cosecha del año en el que nació Clarice, quien pronto cumpliría años. Justamente para esa ocasión, ella estaba preparando un pequeño festín con jamón de ternera estofada, asado, vegetales y pavo. Al hacer las compras en el supermercado, la agente fue seguida por Lecter quien quería acercarle la botella de Yquem de regalo. También fue cazada por el séquito de Mason, que así pudo atrapar a Lecter, el principal ingrediente para la cena de su patrón. Sin embargo, de esa cena sólo diremos que se frustró.

COCINA DE AUTOR

Siguiendo las reglas de las novelas de suspenso, aquí tampoco comentaremos el desenlace. Sólo hay que apuntar que el del libro difiere del de la película. Antes de pasar al happy end resta, para los ansiosos gourmets, comentar un menú de varios pasos con el que Hannibal luce sus dotes culinarias. Esta comida pasó a la historia de la literatura de terror, sin embargo, de ella se pueden extraer las bases de una buena salsa y el tratamiento correcto de algunas vituallas difíciles de manipular. De la cena en cuestión participaron con consentimiento, la agente Starling y el mismísimo chef y, sin acuerdo, el burócrata del FBI. Para empezar, hubo buen vino y como *amuse-gueule*, una ostra balón, con una ligera lámina de embutido. El primer plato - precedido por una infusión de perejil y tomillo para abrir los sentidos- fue toda una sorpresa. He aquí la receta, descripta por su autor.

Sesos en salsa de alcaparras

Procedimiento

Primer paso: derretir abundante manteca en una sartén de fondo grueso (la de cobre es ideal), hasta que tome color avellana, pero ¡atención! se la debe retirar del fuego en el tiempo exacto, para que no se queme. En ese momento, deben agregarse echalotes picadas, mezclar y volver la sartén a la llama, revolviendo constantemente para que las echalotes se doren.

Segundo paso: después, sumar alcaparras previamente desmenuzadas, mezclar y reservar. Tercer paso, con sumo cuidado, levantar la tapa craneal de su peor enemigo, (eso sí, siempre que sea tierno, si no... reemplazar por sesos de ternera), cortarlo en rebanadas y colocarlas en agua helada, acidulada con jugo de limón, para que el seso adquiera mayor consistencia y no se desintegre durante la cocción.

Cuarto paso: escurrir las rebanadas, rebozarlas por harina, salpimentar y empanarlas con migas frescas de *brioche*.

Quinto paso: saltar los sesos en otra sartén con un toque de manteca, vuelta y vuelta, (¡a no recocinarlos!), rallarles láminas finas de trufa negra, agregar gotas de limón y salpimentar con una vuelta de pimienta negra de molinillo.

Presentación: retirar las rebanadas de seso, ubicarlas sobre rodajas de pan previamente tostado y pasarlas a los platos (precalentados). Rociar con la salsa, rallar más trufas, decorar con alcaparras con sus tallos, hojas de perejil y un capullo de berro y servir enseguida. ¡Una exquisitez!

Para refrescar el paladar antes del segundo plato (paso al que no llegó el descerebrado señor FBI), el experto recomienda un *petit sorbet*. Luego, codornices cocidas con

con su piel crujiente, rellenas con un buen foie gras. ¿De postre? Un soufflé acompañado con pequeñas copas de *Château d'Yquem* y por último, un humeante café.

LA CONEXION LOCAL

Según el final del libro, la feliz pareja que conformaron Clarice Starling y Hannibal Lecter vive actualmente en Buenos Aires, bailando tango y comiendo carne. ¿Casualidad? No, ya sabíamos que Lecter era un investigador en su tema. Seguramente, sólo en las pampas podía sentirse a sus anchas. El doctor debió conocer en detalle la matriz canibal de la Argentina, cuyo acto fundacional lo constituyó un don Juan Díaz de Solís, adelantado y descubridor del Río de la Plata, quien terminó siendo asado en una comilona ofrecida por los nativos. Trama inaugural de la Argentina: la de engullirse ciudadanos, costumbre que se repitió a lo largo de la historia del ser nacional en incontables ocasiones. Cualquier semejanza entre Hannibal, el canibal, con alguno de los gourmets políticos nativos, corre por cuenta del lector.

Raquel Roseberg

HANNIBAL LECTER



<http://www.randomhouse.com/features/thomasharris/hannibal.html>

Thomas Harris a la Bòbila

- Harris, Thomas. **Domingo negro**. Traducció de Elisa López Bullrich. Barcelona: Grijalbo Mondadori, 2004

LA TRILOGIA D'HANNIBAL LECTER

- Harris, Thomas. **El dragón rojo**. Traducció de Elisa López Bullrich. Barcelona: Grijalbo Mondadori, 2002
- Harris, Thomas. **El silencio de los corderos**. Barcelona: RBA, 1994
- Harris, Thomas. **Hannibal**. Traducció de José Antonio Soriano. Barcelona: Grijalbo Mondadori, 1999



LA TRILOGIA AL CINEMA

- Ratner, Brett. **El dragón rojo**. Madrid: Universal Pictures Iberia, 2003 [DVD]
- Demme, Jonathan. **El silencio de los corderos**. Madrid: Sogepaq, 1990 [vídeo VHS]
- Scott, Ridley. **Hannibal**. (s.l.): Universal, 2001 [vídeo VHS]



Thomas Harris nació en 1940 en Jackson, EUA. Thomas asistió aquí a la escuela hasta que se fue a la universidad de Baylor en Waco, Texas. Aquí a la vez que estudiaba por las mañanas, trabajaba como reportero para el *News-Tribune* por las noches. Conoció a Harriet, otra estudiante, con la que se casó y con la que tuvo una hija, Anne, después ellos se divorciaron en 1960. Harris empezó con su carrera de escritor desde este punto, enviando macabras historias a revistas como *True* y *Argosy*. Cuando se graduó en 1964, pasó un periodo de tiempo viajando a través de Europa antes de empezar a trabajar para la Asociación de la Prensa en Nueva York, donde fue reportero de sucesos desde 1968 a 1974. Esta experiencia le permitió escribir su primera novela *Domingo negro*, publicada en 1975. Después del lanzamiento de este libro, se dedicó todo el tiempo a escribir ficción y a perfeccionarse, ésta fue la razón de que su siguiente novela *El dragón rojo*, no fue terminada hasta seis años más tarde, en 1981. En este libro aparece su más popular protagonista, *Hannibal Lecter "El caníbal"*. Se realizó una película basada en este libro que llegó a ser muy popular y que dio paso a la más conocida novela de Harris, *El silencio de los corderos*, publicada en 1988. Esta novela fue un gran bestseller y tuvo su adaptación en película, obteniendo un gran éxito; después de acaparar numerosas nominaciones de la Academy Award, *El silencio de los corderos* llegó a ser la triunfadora en la entrega de los Oscars de 1991, convirtiéndose en la tercera película en la historia que ganó cinco de las mejores y más prestigiosas nominaciones. En 1999, Harris publicó la continuación de *El silencio de los corderos*, titulada *Hannibal*. Aunque las críticas fueron divididas en cuanto a la novela, ésta se adaptó en otra lucrativa película protagonizada por Anthony Hopkins, como Hannibal Lecter. Como la serie de asesinatos que aterrorizan a la gente en sus novelas *El dragón rojo* y *El silencio de los corderos*, Thomas Harris es un enigma. La información sobre su vida es poca y muy difícil de encontrar, y ésta parece ser la manera en la que a Harris le gusta estar; como los escurridizos asesinos en serie, poca información puede ser descubierta que llegue a hacer un retrato completo de Thomas Harris.

<http://www.novelaspoliciacas.com/harris.html>



HORARI

Matins (excepte juliol i agost):
dimecres, dijous i dissabte
de 10 a 13,30 h
Tardes: de dilluns a divendres
de 16 a 20,30 h.



Ajuntament de L'Hospitalet



Diputació
Barcelona
xarxa de municipis

Àrea de Cultura
Servei de Biblioteques

BIBLIOTECA LA BÒBILA

Plaça de la Bòbila, 1
08906 L'HOSPITALET
Tel. 934 80 74 38
Fax 934 38 76 67

E-mail b.hospitalet.lb@diba.es

http://es.geocities.com/biblioteca_bobila/

