

Esta es una guía paso a paso de cómo convertir un cuerpo humano en porciones bien escogidas y útiles de carne.

Aquí debemos mencionar la precaución en la elección de su alimento. Es MUY IMPORTANTE recordar que los animales criados para la matanza están mantenidos en ambientes controlados y dietas cuidadosamente diseñadas. Los seres humanos no. Así no sólo la carne de cada persona varía en calidad, sino que la gente está además expuesta a una gama enorme de enfermedades, infecciones, desequilibrios bioquímicos y hábitos nocivos, los cuales aumentan típicamente con la edad. Cuando el animal envejece, la carne pierde su dulzura, llegando a ser resistente y fibrosa. No se le permite a ningún animal de campo envejecer más de treinta años, siendo de seis a trece meses de edad el tiempo de matanza más común. Usted deseará obviamente un joven pero físicamente desarrollado humano en aparente buena salud. Cierta cantidad de grasa es deseable para proveer a la carne de jugo y sabor. Personalmente preferimos a hembras caucásicas en la veintena. Son piezas "maduras". Pero el gusto varía, y la manada es muy grande. El carnicero necesitará un espacio bastante espacioso en el cual trabajar (se sugiere una localización interior), y una tabla grande de carnicero. Es necesario instalar un soporte superior central llegada la hora de suspender en alto el cuerpo. Son convenientes tinajas o barriles grandes para la sangre y los residuos, y una fuente de agua cercana. La mayoría del trabajo se puede hacer con herramientas simples: cuchillos planos afilados cortos y largos, un machete y una sierra .

**Preparación Del Cuerpo:** Adquirir el espécimen es cosa suya. Para conseguir los mejores resultados, la frescura es imprescindible. Un ser humano vivo en cautiverio es óptimo, pero no siempre es una opción disponible. Cuando sea posible cerciórese de que el animal no se alimente más que de mucha agua durante unas 48 horas. Este ayuno contribuye a purificarlo, purgando las toxinas almacenadas y los residuos corporales, además de hacer la sangría y la limpieza más sencillas. Bajo condiciones ideales, esto atontará al espécimen y lo insensibilizará. Las lesiones inesperadas y súbitas en la cabeza son las más efectivas, los tranquilizantes no son recomendables pues pueden corromper el sabor de la carne. Si el sacrificio no es posible sin excitar el animal y provocar una lucha (lo cual bombearía un mayor volumen de sangre y de secreciones tales como adrenalina a través del cuerpo), una sola bala en el centro de la frente o detrás del cráneo será suficiente.

**El Colgaje:** Una vez que el animal esté inconsciente o muerto, está listo para ser alzado. Cuelgue los pies primero y posteriormente las manos, con la cabeza abajo. Esto se llama la "postura de Gein"

Lazos simples de cuerda se atarán alrededor de las manos y de los pies para después unirlos a una barra transversal o a una viga del techo. O, haciendo un corte detrás del tendón de Aquiles, un garfio se puede insertar en cada tobillo para ayudar a que cuelgue. Las piernas se deben separar de modo que los pies estén alineados fuera de los hombros, con los brazos extendidos paralelos a las piernas. Esto proporciona el acceso a la pelvis, y mantiene los brazos apartados en una posición lista para su retirada. Es más fácil trabajar si los pies están ligeramente sobre el nivel de la cabeza del carnicero.

**Sangría:** Coloque un recipiente abierto grande debajo de la cabeza del animal. Con un cuchillo largo y plano comience en una esquina de la quijada y haga un corte de "oído-a-oído" a través del cuello y la laringe hacia el lado opuesto. Esto separará las arterias carótidas internas y externas y

los vasos sanguíneos principales que llevan sangre del corazón a la cabeza, la cara, y el cerebro. Si el animal no está todavía muerto, ésto lo matará rápidamente, y permitirá que la sangre drene en cualquier caso. Después del chorro inicial de sangre luego éste ha de ser controlable y se dirigirá hacia un receptáculo. El drenaje puede ser asistido dando masajes a las extremidades de forma centrífuga, comprimiendo y lanzando, “bombeando” el estómago. Un espécimen maduro contendrá casi seis litros de sangre. No hay uso para este líquido, a menos que una fuente esté esperando para utilizarlo inmediatamente para propósitos rituales. Provoca el vómito en la mayoría de la gente si es bebida, y debemos mencionar que debido a la posibilidad del SIDA es recomendable que por motivos de seguridad toda la sangre se debe considerar contaminada. No se sabe si la carne de un ser humano VIH-positivo es peligrosa incluso si está cocinada, pero éste es otro factor a considerar al elegir a un espécimen.

**Decapitación:** Cuando la sangría disminuye, puede iniciarse la preparación para la decapitación. Continúe con un corte de la garganta alrededor del cuello, de la mandíbula a la parte posterior del cráneo. Una vez que el músculo y el ligamento se hayan rebanado, la cabeza puede ser retirada limpiamente agarrándola de cualquier lado y retorciéndola, separación que tiene lugar donde la médula espinal se encuentra con el cráneo. Esto nos servirá para fijarnos en el método que se utilizará para dividir otras articulaciones, en las que la carne se deberá cortar primero con un cuchillo, y el hueso expuesto entonces será separado con una sierra. El mérito de conservar el cráneo como trofeo es discutible por dos razones principales. Primero, un cráneo humano puede hacer sospechoso al nuevo dueño. En segundo lugar, la limpieza cuidadosa es difícil debido a la gran masa cerebral, trabajosa de retirar sin abrir el cráneo. El cerebro no es buen alimento. Quitar la lengua y los ojos, pelar la cabeza, y colocarla a la intemperie en una jaula del alambre puede ser eficaz. La jaula permite que los limpiadores pequeños tales como hormigas y gusanos limpien la carne de los huesos, mientras que la previene de limpiadores más grandes, tales como perros o niños. Después de un período de tiempo suficiente, puede recuperar el cráneo y hervirlo en una solución diluída de lejía para esterilizarla y terminar con cualquier tejido fino restante.

**El Deshollado:** Después de quitar la cabeza, lave el resto del cuerpo. Debido a la inexistencia de mercados importantes de venta de carne humana, el cuidado en quitar la piel en una pieza única no es necesario, haciendo la tarea mucho más fácil. La piel es de hecho un órgano grande, y al retirarlo se expone no sólo la configuración muscular, sino también conseguimos librarlo del pelo y minúsculas glándulas desagradables productoras de sudor y sebo. Un cuchillo plano corto se debe utilizar para evitar tocar el músculo y las vísceras. La piel se compone de dos capas, una delgada externa seguida de otra capa más gruesa de tejido debajo. Al deshollar, primero marque la superficie, cortando ligeramente para asegurar la profundidad y la dirección. El diagrama de patrón en tiras es un buen ejemplo, dividiendo la superficie en porciones fáciles de manejar. Retire la piel tirando hacia arriba y pelando con una mano, mientras que coloca el cuchillo tan tangencialmente a la piel como sea posible para cortar el tejido conectivo. Los órganos genitales externos constituyen únicamente un pequeño obstáculo. En el varón el pene y el escroto se pueden separar y desechar, en la hembra los labios externos serán pelados como el resto del cuerpo. Es importante en este punto dejar el ano intacto, dejando un círculo de la piel alrededor de él. No es necesario molestarse en deshollar manos y pies, estas porciones no merecen el esfuerzo a menos que usted planea conservarlos en vinagre o utilizarlos en sopa. La piel se puede desechar o convertir en cortezas fritas. Hierva las tiras y pele la capa más externa, después corte en pedazos más pequeños y fríalos en aceite hirviendo hasta que estén crocantes. Espolvoree encima sal, pimienta cayena, ajo y pimentón.

**Destripamiento:** El siguiente gran paso es la evisceración completa del cuerpo. Para comenzar, haga un corte desde el plexo solar, el punto entre el esternón y el estómago, hasta casi el ano. Tenga mucho cuidado en no cortar los intestinos, pues esto contaminaría los alrededores con bacterias y heces (si esto sucede, limpiar en profundidad). Una buena manera de evitar esto es utilizar el cuchillo dentro de la pared abdominal con la hoja dirigida hacia usted, y cortar de forma cautelosa.

Haga un corte alrededor del ano y cóselo con cuerda. Esto también evita la contaminación, impidiendo que el cuerpo expulse cualquier material por el intestino. Con una sierra, realice un corte a través el hueso púbico. La parte inferior del cuerpo está ahora totalmente al descubierto y puede comenzar a sacar las masas de órganos (intestinos grueso y delgado, riñones, hígado y estómago) y retirarlos de la pared posterior.

Para el torso, primero corte el diafragma de manera circunferencial. Esto es la membrana muscular que divide la cavidad torácica de la cavidad abdominal. Quite el esternón, cortando el punto en cada lado donde conecta con las costillas, y después aserrando y separándolo de las clavículas. Algunos prefieren serrar justo en el medio, dependiendo de la idea que usted tenga para los cortes finales. El corazón y los pulmones se pueden separar y un corte en la garganta sirve para quitar la laringe y la tráquea. Una vez que todos los órganos internos están fuera, retire cualquier resto de vaso sanguíneo o tejido conectivo del interior de la carcasa, y lave a fondo.

**Quitando los Brazos:** El verdadero despiece del cuerpo empieza ahora. Realice un corte en la axila dirigido hacia el hombro y separe el hueso de brazo, el húmero, de la clavícula. Corte la mano un centímetro aproximadamente por encima de la muñeca. La mayoría de la carne está aquí entre el codo y el hombro, pues los grupos del músculo son más grandes en este lugar y porque en el antebrazo existen dos huesos. Otra manera de cortar esta porción es separar el músculo deltoides del brazo cerca del hombro (pero dejándolo unido al tronco) antes de quitar el miembro. Esto disminuye el porcentaje de la carne usable del brazo, pero permite una tira más grande de hombro. Una pura cuestión de preferencia personal. Corte y rompa la articulación del codo, y así las dos mitades de cada brazo están ahora listas como porciones. La carne humana siempre deberá ser cocinada correctamente antes de comerla.

**Dividiendo la Carcasa:** El cuerpo principal está ahora listo para ser dividido. Algunos gustan de serrar en línea recta a través de la espina dorsal desde las nalgas al cuello. Esto deja fibras musculares que encajan las vértebras en el extremo de las costillas. De cualquier manera, la carne aquí se adhiere firmemente sobre el hueso, y la encontramos más adecuada (si es que se utiliza) cuando está hervida para sopa. Por ello nuestro método preferido es quitar totalmente la espina dorsal cortando y después aserrando a ambos lados desde el cóccix en adelante.

Con esta información, ¿ que platillo se te antoja cocinar ?



DWS