

Hákari: la cura del escualo

Escrito por Gerard Velthuijs



Algunos tiburones, al carecer de riñones, concentran toda el ácido úrico en sus músculos, los que hace imposible su ingestión. Pero los islandeses descubrieron el método para comerlo y así nació el *hákari*. Un plato de la cocina islandesa a base de carne curada del tiburón peregrino (*Cetorhinus maximus*) o tiburón de Groenlandia ([Somniosus microcephalus](#)) . La leyenda cuenta que alguien muy hambriento, se encontró un tiburón enterrado en una playa, y tras comerlo, expandió el método.

Cogemos un tiburón (vale, ya sé que no es fácil...). Desechamos el intestino, las aletas, la cola, las vísceras, los cartílagos y la cabeza (por cierto, del hígado se puede procesar un un [aceite muy saludable](#) usado como un complemento alimenticio). Cortamos su carne en trozos. Lavamos con fuerte agua corriente para quitar todo el fango y sangre que traiga.

Cavamos un agujero grande si en grava gruesa mejor, en ambiente marino y lejos de la casa habitada más cercana. Hay que asegurarse de que el olor no moleste a nadie. Colocamos las piezas de tiburón juntas y bien apretadas. Es bueno que el clima esté cálido (sin un calor fuerte) para que acelere el proceo de curado. Cubrimos con más grava y ponemos piedras pesadas en la parte superior para presionar hacia abajo.

Dejamos durante seis o siete semanas (en verano) y de dos a tres meses (en invierno). Ojo, ¡estaciones islandesas! Durante este tiempo, el líquido se fuga de la carne de tiburón, y conseguiremos la perfecta putrefacción.

Cuando el tiburón está suave y huele a amoniaco, se saca del lavado de la grava, y lo pasamos a una cabaña de secado. Se trata de una choza o una nave con un montón de agujeros para permitir que el viento entre, pero con la sombra suficiente para evitar que el sol incida directamente sobre el tiburón. Lo vamos a colgar hasta que esté firme y bastante seco: entre dos y cuatro meses. El clima cálido, ventoso y seco que acelerará el proceso, mientras que el frío, la humedad y el clima aún se demora.

Para terminar cortamos la corteza marrón que lo rodea. Cortamos la carne blanquecina en trozos pequeños y servimos. Preferentemente con una inyección de [brennivín](#) helado (un aguardiente islandés muy popular). La textura es algo así como un pedazo de grasa, el color es un blanco sucio o beige, y el sabor recuerda a algunas personas de queso fuerte, con un regusto a pescado.

El método moderno para la curación de tiburón se basa en poner en un recipiente grande con un agujero de drenaje, y dejar que se cure como lo hace cuando son enterrados en la grava. Ojo: si el proceso no se hace correctamente y la carne se pudre puede ser dañina.

Hákarl: la cura del escualo

Escrito por Gerard Velthuijs

Gerard Velthuijs