

# 1

Carlos Pellegrini era un pueblo con tres lagunas: la laguna de Cano, la laguna de sangre y la laguna del bajo del Roly Perotti.

La laguna de Cano llevaba ese nombre por estar ubicada en los terrenos del viejo Cano, un hombre solitario que vivía en una casilla de metal a orillas del agua.

La del bajo del Roly Perotti no era una laguna de verdad. Esa depresión natural del terreno en uno de sus campos se transformaba en laguna cuando las lluvias superaban la capacidad de absorción del suelo. Entonces los chicos del pueblo, provistos de cámaras de tractores infladas en la gomería, llegaban en bicicleta hasta el lugar. No bien lo hacían, dejaban tiradas las bicis contra el alambrado y saltaban al agua.

La laguna de sangre estaba ubicada detrás del frigorífico y debía su denominación a los

desechos vertidos en el proceso de faenamiento, que le daban al agua un color rojizo.

Con pastizales siempre altos y moscas y moscardones que revoloteaban por todos lados, el lugar era un foco de contaminación. Las vacas llegaban en un camión jaula, las bajaban de a una por la pasarela y las encerraban en un corral hasta el inicio de la faena, que consistía en catorce pasos. Uno: el veterinario de turno las examina y da el visto bueno. Dos: se realiza la higienización de los animales en las duchas. Tres: noqueo; el operario designado aplica un golpe con un martillo neumático para dejar el animal inconsciente y para que el degüello se desarrolle sin sobresaltos. Cuatro: izado; los animales son colgados por sus cuartos traseros de un gancho montado a un riel, herramienta esencial para el resto del proceso. Cinco: otro operario corta las arterias del cuello del animal, el cual, al estar boca abajo, se desangra por completo (la sangre es recogida en una canaleta especial para la posterior fabricación de morcillas). Seis: escalado; se retiran los pelos del cuero del animal. Siete: se cortan las patas y la cabeza. Ocho: desollado; aplicando aire a presión, se separa el cuero de la carne. Nueve: se termina de desprender los pelos de

forma mecánica. Diez: eviscerado; un operario se encarga de extraer los órganos internos de cada animal. Once: se corta longitudinalmente el esternón y la columna vertebral utilizando una sierra eléctrica. Los tres últimos pasos consisten en el examen del resultado por parte de un veterinario, la higienización mediante ácidos orgánicos y la conservación en frío de lo producido.

El mismo Cano había sido empleado del frigorífico por varios años hasta que lo despidieron por llegar reiteradas veces tarde. Ese año, con el dinero de la indemnización, compró su casilla rodante en una feria y se instaló a las afueras del pueblo en un terreno que había pertenecido a su difunta madre. De las tres, la laguna de Cano era la que más llamaba la atención de los chicos. En torno a ella, se tejían historias y se contaban leyendas.

La mañana del domingo 27 de febrero de 1994, Wilson Zapata y un amigo fueron a pescar ahí. El viejo Cano dormía profundamente en su reducto y los chicos se habían instalado en la orilla con una caña de pescar para atrapar una anguila o alguna de las otras pocas especies que habitaban ese espejo opaco. Sin embargo, transcurrió toda la mañana sin que la línea se tensara. Wilson maldijo su falta de

suerte, se levantó, pateó una latita de gaseosa y se dispuso a recoger la línea. Sintió que algo le oponía resistencia. Llamó a su amigo y juntos tiraron de la caña. Cuando por fin pudieron retirar del agua el objeto en el que se había enganchado el anzuelo, descubrieron, cubierta por una especie de crema viscosa, una calavera humana.