

J.L. ROD



**SEÑALES
DE HUMO**

**NOVELA NEGRA
PARA FOODIES**

Lo mejor de la cocina en lo mejor de la novela negra.

Un delicioso e inolvidable recorrido gastronómico y criminal por lo mejor de la Novela Negra, a través del amor a la cocina de sus más memorables personajes: Pepe Carvalho, Salvo Montalbano, Thomas Lieven, Kostas Jaritos, Sherlock Holmes, Jules Maigret, Fabio Montale, Luigi Ricciardi, Tom Ripley, Kurt Wallander, Harry Bosch, Harry Hole, Hercules Poirot, Didio Falco, Mike Hammer, Perry Mason, Garret Quirke, Rebecka Martinsson, Sam Spade, Dave Robicheaux, Dave Gurney, Jack Reacher, Kinsey Millhone, Lennox, Erica Falck, Bernie Gunther, Lew Archer, Nero Wolfe, Adam Dalgliesh, Spenser, Kay Scarpetta, Guido Brunetti y, cómo no, el siempre insuperable Pat MacMillan. Si nunca te ha quitado el sueño una aventura de Sherlock Holmes o jamás te han brotado las lágrimas de emoción comiéndote un bocadillo de jamón, no es esto lo que estás buscando. Si te gusta la novela negra, o la cocina, o ambas cosas a la vez, no lo dudes, éste es tu libro.

A Maitetxu. Por nuestros homenajes domingueros.
Y las siestas...

«Sherlock Holmes tocaba el violín. Yo cocino».

Detective Pepe Carvalho. «Yo maté a Kennedy». Manuel Vázquez Montalbán.

PRÓLOGO

Éste es un libro que me ha costado toda una vida escribir. Su origen está en una pequeña cama hace ya casi la friolera de cincuenta años. Una grave enfermedad en la niñez llevó a quien escribe estas líneas al mismísimo borde de la muerte, y la completa recuperación se retrasó más de lo debido, extendiéndose durante cinco largos e interminables años. Todo aquello solo tuvo una ventaja: no empecé a ir al colegio hasta los ocho años bien cumplidos.

«¿Pero qué tiene que ver una cosa con la otra?» estarás pensando mientras sostienes este libro entre tus manos. Tienes razón, te debo una explicación. Pero para eso me tendrás que permitir que te cuente tres pequeñas historias, querido lector, querida lectora. La primera de ellas trata sobre mi primera profesora. Por la dichosa enfermedad que me robó la infancia fue mi madre, siempre ávida y voraz lectora a lo largo de toda su vida, quien me enseñó a leer, a escribir y a saber que dos y dos por lo general suelen ser cuatro. Si cinco años postrado en posición horizontal las veinticuatro horas del día son una tortura para cualquier ser humano que se precie, para un niño que no puede saltar, correr y pegar patadas a un balón con sus amigos, aquello podría haberse acabado convirtiendo en el mismísimo infierno. No fue mi caso.

Los libros me salvaron la vida y me entregué poco a poco primero, progresivamente después y finalmente de forma obsesiva, a la lectura de novelas de todo tipo y condición. Comencé con los cuentos de los Hermanos Grimm y de Andersen, continué con las famosas aventuras de «Los

Cinco» de la grandísima Enid Blyton. Más tarde llegaron a mis manos joyas literarias de las que pasan a formar parte de tu alma para el resto de tu vida como «La isla del tesoro» «20 000 leguas de viaje submarino» o «Moby Dick». Si, no albergo la más mínima duda. Los libros me salvaron la vida.

Pocos años después me convertí en lector habitual de novelas «baratas», esas de letra minúscula y tapa blanda que vendían en los quioscos y que mi madre compraba un par de veces por semana a cambio de un escaso puñado de pesetas. En las páginas de aquellas pequeñas joyas antes tan denostadas sucedían cosas increíbles a un ritmo absolutamente frenético. Gánsteres, detectives, policías y ladrones se freían a tiros entre ellos a las primeras de cambio sin mediar muchas palabras. Mujeres fatales hacían perder la cabeza a los tipos más duros del planeta y se reían de ellos en su cara manejándoles como a auténticos monigotes. Jueces y fiscales corruptos recibían sobres bajo cuerda sin remordimiento alguno. Así llegaron a mis manos novelas extraordinarias que por aquel entonces nadie valoraba ni estaban de moda, pero que con el tiempo se acabarían convirtiendo en auténticas obras de culto. «Cosecha roja», «El agente de la Continental», o en otra línea más pausada «El asesinato de Roger Ackroyd» o «El perro de los Baskerville» eran devoradas por mí día tras día, noche tras noche, hasta que el sueño me podía y me hacía caer completamente rendido sobre la almohada. Al fin y al cabo no tenía otra cosa que hacer.

Y así fue como entré en el mundo de la novela de misterio, negra, criminal o como se la quiera llamar (¡qué más da!). Es mi género preferido, casi único. Aún no he dejado de leerlas, por supuesto, y no hay año en el que no dé buena cuenta de treinta o cuarenta títulos. Con el tiempo incluso me he atrevido a escribir alguna, y aunque esté mal que lo diga, parece que con bastante éxito. Pero ésa ya es otra

historia. Terminemos aquí con la primera de las tres que te he prometido.

La segunda de mis historias arranca un poco antes de la adolescencia. Mis padres tenían la buena costumbre de ir todos los sábados por la noche al cine o al teatro, ya lloviera, nevara o cayeran chuzos de punta. Obviamente mi madre nos dejaba preparada la cena a la tribu, pero todos sabemos lo que significa la casa vacía de padres a la interesante edad de los diez o doce años. El mismísimo Paraíso. La Ciudad sin Ley. Territorio Comanche. Libre de supervisores mi morada, pronto comencé a hacer experimentos en la cocina y la cosa no se me daba nada mal, pues por aquel entonces aquel chaval ya cumplía con los tres requisitos esenciales que creo que todo buen cocinero debe poseer: curiosidad, ganas de experimentar y ante todo y sobre todo, pasión por la comida. Fue así como pasé de los sándwiches a las hamburguesas, de las hamburguesas a la pasta y de la pasta hasta el infinito y más allá. Con la mayoría de edad ya cocinaba como los propios ángeles y creo con sinceridad que hoy por hoy soy un auténtico as de la cocina. Me gusta mucho probar cosas por medio mundo y luego experimentarlas en casa. Como el lector puede comprobar no tengo abuela ni falta que me hace. Juro sobre este volumen de «El halcón maltés» que tengo aquí a mi lado mientras escribo estas líneas, que mi mujer y mis amigos aseguran que soy un extraordinario cocinero. En definitiva, por ir terminando, que así fue como entré en el fabuloso mundo de la cocina, de la comida y del placer de la gastronomía, con lo que hemos llegado al final de mi segunda historia. Solo queda una, la tercera y última. Seré breve.

Esta historia arranca hace bastantes menos años que la primera y unos cuantos después de la segunda. Exactamente el día ocho del mes ocho del año ocho de este milenio. Sí, el ocho de agosto del año dos mil ocho. La fecha es fácil de recordar, porque la idea me vino a la cabeza justo después de ver la ceremonia de apertura de los Juegos

Olímpicos de Pekín. Me había ido a la cama fascinado después de contemplar con la boca abierta tan portentoso espectáculo, y recuerdo como si fuera ayer que me encontraba aún muy impactado por el inmenso talento, originalidad y creatividad de la puesta en escena llevada a cabo por dos genios como Zhang Yimou y Steven Spielberg. Estaba intentando conciliar el sueño mientras mantenía entre mis manos el ejemplar de «El gatopardo» (la extraordinaria novela de Lampedusa) que me encontraba relejendo aquellas vacaciones. Pero no conseguía concentrarme en el libro al recordar las potentes imágenes que había presenciado horas antes. Por suerte Jung y sus famosas sincronías entraron en juego en mi vida por enésima vez.

Volví de nuevo a las páginas del libro medio dormido y me encontré con estas irrepetibles, extraordinarias y emocionantes líneas: «...*El oro bruñido de la costra tostada, la fragancia del azúcar y la canela que trascendía, no era más que el preludio de la sensación de deleite que se liberaba del interior cuando el cuchillo rompía la tostada capa. Surgía primero un vapor cargado de aromas y asomaban luego los trocitos de pollo, los huevos duros, las hilachas de jamón y el picadillo de trufa en la masa untuosa y caliente, de los macarrones cortados, cuya extracto de carne daba un precioso color gamuza...*».

«¡Madre mía, que hambre!», pensé para mí. Salté de la cama y me dirigí directo a la cocina dispuesto a preparar unos macarrones con lo primero que pillara por allí. Y cocinando aquel plato de pasta me vino a la cabeza la idea de este libro, tal y como le sucedió a Marcel Proust con su famosa magdalena. Me gusta cocinar. Soy un experto en novela negra. Soy escritor. He leído cientos, quizás más de mil novelas negras a lo largo de toda mi vida. En muchísimas de esas novelas la comida de los protagonistas a lo largo de sus aventuras tiene una presencia fundamental en el desarrollo de las historias. De hecho muchas veces había buscado una receta y preparado el plato al acabar alguna no-

vela, picado por la curiosidad y con el ánimo de revivir y sentir el personaje a través de los sabores, como si compartiera mentalmente el plato con Spader o Brunetti o Holmes u otros tantos. Con los años había ido guardando muchas de esas recetas. «¿Por qué no?», me dije.

Y así empezó todo, querida lectora, querido lector. Éste es el final de mi historia y el comienzo de este libro. La historia de un escritor de novela negra al que de niño le enseñó a leer su madre, al que le enseñó a cocinar la libertad y al que un día preparando unos macarrones a las tantas de la noche se le ocurrió escribir un libro sobre la cocina en la novela negra. ¡Y todo gracias a Lampedusa, a Zhang Yimou y a Steven Spielberg! Bueno, seamos justos. No solo a ellos. También gracias a Pepe Carvalho, Kostas Jaritos, el Comisario Maigret, Tom Ripley, Harry Bosch, Hércules Poirot, Kay Scarpetta, Dave Gurney, Jack Reacher y otros muchos más personajes tan absolutamente extraordinarios.

Espero que disfrutes de este libro. Hay mucha buena comida y mucha buena novela negra encerrada en él. Y toda una vida.

J.L. Rod

PEPE CARVALHO

Manuel Vázquez Montalbán

1

Se puede afirmar sin ningún género de dudas que José Carvalho Larios, nuestro querido e inolvidable Pepe Carvalho, es el detective *gourmet* por excelencia. El mejor *huelebraguetas* de Barcelona investiga y cocina a partes iguales y no necesariamente en ese mismo orden. Sus visitas al Mercado de la Boquería (situado a pocos pasos de su despacho), los platos que le prepara su ayudante-cocinero Biscuter, las cenas improvisadas con nocturnidad y alevosía con su vecino-gestor Fuster y las continuas visitas a restaurantes de todo tipo y condición, nos obligan constantemente a reprimir los impulsos de cerrar el libro y salir corriendo a la cocina a prepararnos una de esas deliciosas recetas que nos regala a lo largo de infinitas paginas en sus inolvidables novelas.

Me ha costado elegir las recetas de Carvalho para este libro. Mucho. Me atrevo a decir, incluso, que he llorado descartando algunas de las que tengo archivadas y que he preparado decenas y decenas de veces. ¿Cómo renunciar a las albóndigas con sepia de «Asesinato en Prado del Rey»? ¿Desechar el atún mechado de «Asesinato en el Comité Central»? ¿No incluir los chipirones rellenos de setas de «Historias de fantasmas»? Esto me parece un autentico sacrilegio. Perdóname Pepe, es solo una cuestión de espacio. ¡Pardiez!

ARROZ MELOSO CON BACALAO Y SOBRASADA

MUNICIÓN

- 1 taco generoso de bacalao desalado
- 3 rodajas de sobrasada
- Arroz Bomba
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 3 dientes de ajo
- 2 tomates
- 1 bote de alcachofas en conserva
- 1 litro de caldo de verduras
- Pimentón

PRÁCTICAS DE TIRO

—Este plato queda bordado preparado en cazuela de barro. Si no se dispone de tan imprescindible elemento en cualquier cocina que se precie, utilizar el cacharro que más se le asemeje.

—En primer lugar encendemos el horno y precalentamos a 180 grados. A continuación ponemos una pequeña cazuela con agua a calentar. Una vez hierva, sumergiremos el taco de bacalao y lo dejamos en el agua hasta que ésta empiece de nuevo a hervir pasados un par de minutos. Llegados a este punto, sacamos el bacalao de la cazuela con

una espumadera escurriéndolo bien para que pierda el agua, lo ponemos en un plato aparte y lo reservamos.

—A continuación cogemos nuestra cazuela de barro o similar. Ponemos unas cucharas de aceite y pochamos lentamente la cebolla, el ajo, el pimiento y el tomate, todo ello debidamente picado lo más fino posible.

—Una vez pochadas las verduras, abrimos nuestro bote de alcachofas, las escurrimos bien y las añadimos al guiso. Meneamos la cazuela un par de veces y dejamos cinco minutos que todo cueza a fuego lento para que vayan integrándose los sabores y reduciéndose la cantidad de líquido.

—A continuación tomamos nuevamente el taco de bacalao, le retiramos la piel y las posibles espinas y lo desmigamos con las manos añadiéndolo a la cazuela de barro. Lo mezclamos con las verduras ya pochadas y lo dejamos dos o tres minutos para que se sofría un poco, moviendo todo con una cuchara para que no se pegue.

—Justo después añadiremos una cucharadita de pimentón, revolviendo nuevamente todo el condumio lo más rápidamente posible para que el pimentón no se queme. A continuación añadiremos el arroz en cantidad a gusto del comensal (una taza pequeña por persona está bien para una ración generosa).

—Removemos el conjunto un par de minutos y añadimos el caldo de verduras (tres tazas de caldo por cada una de arroz). Volvemos a mezclar bien todo y a continuación ponemos las rodajas de sobrasada repartidas por la cazuela a nuestro mejor criterio.

—Cocer a fuego fuerte los cinco primeros minutos. Después, introducimos la cazuela en el horno y dejamos hacer el arroz otros diez minutos más. Cumplido ese tiempo, lo sacamos del horno, cubrimos toda la cazuela con papel de aluminio y lo dejamos reposar otros cinco minutos, apartado de cualquier fuente de calor. Pasado ese tiempo retira-

mos el papel de aluminio, removemos muy ligeramente para que se reparta bien la sobrasada y servimos.

PARA BEBER

Vino blanco de Mallorca. «Nounat», de Bodegas Bini-grau, sería una magnífica elección.

PARA ESCUCHAR

Sigamos con Mallorca. Chopin. «Sonatas para Piano».

PARA LEER

«Tatuaje». Manuel Vázquez Montalbán.



ARROZ VERDE CON KOKOTXAS DE BACALAO

MUNICIÓN

- Arroz Bomba
- Kokotxas de bacalao (6 por persona)
- 1 bote de guisantes
- 1 litro de caldo de pescado
- 4 dientes de ajo
- Perejil fresco
- Guindilla

PRÁCTICAS DE TIRO

—Ponemos el caldo de pescado, sal, los guisantes previamente escurridos y un par de ramilletes de perejil en una cazuela. Llevar a ebullición y dejar cocer el conjunto unos diez minutos. Trituramos todo en la misma cazuela con una batidora y colamos para eliminar los restos. Así es como conseguimos el caldo verde, que reservamos.

—Una vez elaborado nuestro caldo verde, ponemos unas cucharadas de aceite en una cazuela de barro. Laminamos tres o cuatro dientes de ajo y los doramos lentamente junto con dos o tres guindillas de cayena. Una vez estén dorados, apagamos el fuego y retiramos los ajos y las guindillas reservándolas en un plato aparte. Apartamos la ca-