

**Manual práctico  
de cocina  
Negra y criminal**

Montse Clavé

Los personajes que habitan los estantes de la librería Negra y Criminal comen y beben.

Unos más que otros.

Más, los que pertenecen a la cultura mediterránea y mucho menos los nórdicos.

Los americanos del norte beben más que comen y los latinoamericanos comen y beben.

Solo deseamos que sirva de sabroso entretenimiento.

Las recetas no contienen arsénico como ingrediente.

## Recetas para negrocriminales seguidas de recetas de Negra y Criminal

La librería Negra y Criminal tiene una cocina en la trastienda. Los sábados por la mañana a partir de la una se ofrecen mejillones y vino, que como excepción este día también puede ser blanco. Los personajes que habitan los estantes de la librería comen y beben. Unos más que otros. Más, los que pertenecen a la cultura mediterránea y mucho menos los nórdicos. Los americanos del norte beben más que comen y los latinoamericanos comen y beben.

Esta selección de libros, platos y bebidas podría servirles para hacer una sesión literaria gastronómica en sus casas. Es una selección poco convencional —nosotros también lo somos— en la que no están todos los que son.

No tratamos con este libro de instigar al asesinato gastronómico. Solo deseamos que sirva de sabroso entretenimiento.

Las recetas no contienen arsénico como ingrediente.

En la primera parte encontrarán toda una serie de autores de la Z a la A (más o menos), un libro suyo y una receta que de alguna forma esta directa o indirectamente relacionada con el libro o con su autor.

Al final, en la segunda parte, tendrán un completo y sugerente menú para organizar en sus casas una comida total y auténticamente negrocriminal.

*La autora*

(Las recetas están calculadas generalmente para 4 personas.)

## Émile Zola, Thérèse Raquín y una ensalada de raíz de apio

En los estantes negrocriminales de nuestra librería no faltan autores que casi nadie relacionaría con el género en el que estamos especializados. *Un día volveré*, de Juan Marsé; *Crimen y castigo*, de Dostoïevski... **Thérèse Raquín** de Zola no podía faltar.

*Thérèse Raquín* es un drama criminal situado en el París de finales del siglo XIX, que Zola definió como «un trozo de vida». En él encontramos, soberbiamente descritos, muchos de los elementos y de los personajes que configuran las mejores novelas negras de siglos posteriores. El marido engañado, el amante y la mujer fatal que incita al asesinato del hombre que les estorba. Luego, el nuevo matrimonio con el ex-amante se convierte en una pesadilla. En un castigo.

*“Cuando los dos asesinos estaban echados bajo la misma sábana y cerraban los ojos, les parecía notar el cuerpo húmedo de su víctima acostado en el medio de la cama, helándoles la carne.”*

Estamos en el siglo XIX, y el remordimiento y el peso de la culpa llevarán a Thérèse a aceptar ser una de las primeras mujeres brutalmente maltratadas de la literatura. El desenlace, ya lo conocen. No puede ser más negro. Y todo suce-

de ante la terrible mirada de un testigo mudo, el de la de la vieja e impedida Sra. Raquín.

Zola nació en el corazón de París a dos pasos del Boulevard de la Bourse y des Halles.

Para acompañar su libro les sugiero una ensalada típica de las «brasseries» parisinas.

## Ensalada de raíz de apio

2 raíces de apio

*El aliño:*

1 cucharada de mostaza

2 cucharadas de mayonesa ligera

2 cucharadas de yogurt natural

2 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

Batir bien para que emulsione el aliño.

Ponerlo en una ensaladera o en un bol grande.

Pelar la primera capa de la raíz de apio; cortarla en una juliana fina e introducirla en agua hirviendo. Cuando reanude el hervor, dejarla sólo unos 2 minutos (se trata de que quede más tierna no de cocerla), escurrirla y secarla con un paño de cocina. Todavía caliente, ponerla en el bol con el aliño y mezclarla bien.

Servir al momento o dejar enfriar.

## Vázquez Montalbán, Carvalho y una caldeirada gallega

Querido Manolo, a nosotros, a los negrocriminales, nos le-gaste a Carvalho para recordarte.

Pepe Carvalho fue el poeta cantor del desencanto. El desencanto político suyo, nuestro, y de muchos aunque no de todos. Pepe Carvalho fue siempre un personaje al que quisimos. Quizás más de lo que el mismo se quería.

Dividido siempre entre dos mundos: el de Las Ramblas y el barrio Chino (y todo lo que estos nombres evocaban en otros días); y el de Vallvidrera, lugar que también catalogaba a quienes lo habitaban.

El sur y el norte. Los pobres, perdedores y derrotados, y los ricos, triunfadores y vencedores. Así son las cosas.

En el sur, en Las Ramblas, Carvalho tenía su despacho y a Biscuter, a Bromuro, a Charo. En el norte, Carvalho tenía su cama, su chimenea matalibros, su despensa y su cocina.

En el sur, la pequeña cocina de su despacho era territorio exclusivo de Biscuter.

Pasearse por las páginas de las novelas de Carvalho/Montalbán es hacer todo un viaje por el paladar de más de treinta años de vida española.

En los Carvalhos de los años setenta coexistían en armónica hermandad los riñones al jerez y los pies de cordero, que son platos que gustan al Carvalho popular, con el «salmis

de pato», que prepara el Carvalho gourmet de Vallvidrera. Aunque Pepe Carvalho se decanta claramente por la cocina afrancesada y abigarrada, de tiempos en que el colesterol todavía no era un reconocido asesino y los que lo tomábamos en grandes dosis no estábamos proscritos por la ley del médico de cabecera.

En los ochenta, su vena popular le lleva a los mostradores de los bares de mercado que exhiben sardinas en escabeche, pies de cerdo, o tripa. También comienza a probar y a preparar platos exóticos que descubre en sus viajes. La cocina de «la diversidad globalizada» no había llegado todavía a nuestro país.

Los primeros noventa son años en los que la alta gastronomía llevarán a Carvalho a la «construcción piramidal»: “Que tal como entrante una base de pirámide de berenjena frita y sobre ella una espesa salsa de tomate y anchoas y un huevo escalfado y salsa holandesa y una cucharada de caviar”. Y a finales de la misma década a la «deconstrucción Adrianil».

Por último, ya en el nuevo siglo, Carvalho nos lleva a todo un itinerario gastronómico de tours operator a escala mundial, un viaje lleno de comida étnica que evidentemente al ser comida in situ deja de ser étnica para convertirse en el equivalente a los memorables riñones al jerez que preparaba Biscuter en los lejanos setenta. Todo un viaje circular en el tiempo y el espacio gastronómico gracias a Carvalho.

Después el silencio. Tendremos que aprender solos a educar el paladar sin la compañía del maestro.

La receta que sigue es un homenaje a los genes gastronómicos de Carvalho/Montalbán, nos la cuenta en **Tatuaje**.

## Caldeirada gallega



*"Limpió el pescado de espinas y los langostinos de su armadura. Hirvió las espinas y las armaduras rojas en compañía de una cebolla, un tomate, ajos, una ñora y un ramito de apio y puerro. El caldo de pescado era indispensable para la peculiar caldeirada de Pepe Carvalho. Mientras hervía pausadamente el caldo, Carvalho hizo un sofrito con tomate, cebolla y ñora. Cuando el sofrito tuvo espesor suficiente rehogó unas patatas. Después echó los langostinos en la cazuela, el rape y finalmente la merluza. Se colorearon los pescados, perdieron agua que se mezcló con la argamasa del sofrito. Fue entonces cuando Carvalho añadió un cazo de caldo fuerte de pescado. En diez minutos estuvo la caldeirada terminada."*

Posdata:

1. Por cierto no les habíamos contado que Carvalho tuvo un hijo. Aunque nunca llevó su apellido sabemos que Salvo Montabano lleva su sangre.
2. Para los que piensan que Las Ramblas han desaparecido, sepan, que simplemente se han trasladado. Los domingos por la mañana las pueden encontrar en el Passeig de Joan de Borbó en la Barceloneta.

## Fred Vargas y María Vargas toman un "plat du jour"

Gracias al espléndido *Dictionnaire des littératures policières* de Claude Mesplède hemos sabido que Frédérique escogió el seudónimo Vargas como homenaje a una cierta condesa descalza llamada Ava Gardner, alias María Vargas.

Fred es dulce y criminal. Sus personajes son más criminales que dulces.

Fred tiene cara de ángel pero en su interior debe guardar un demonio que le escribe sus poco convencionales libros negrocriminales.

En *Huye rápido, vete lejos* aprendemos, entre otras cosas, que un marino bretón calcula la velocidad de los peatones que fluyen en las mañanas por la Avenue du Maine en nudos; que cuando va apurado, suele avanzar a tres nudos y medio; que (el marino) no confiaría en las cosas por nada en el mundo, como tampoco confía en los hombres ni en el mar; que embarrancó, como tantos otros bretones antes que él, en el vestíbulo de la estación de Montparnasse, dejando tras él una mujer en fuga y nueve tipos que matar; que Joss (así se llama el marino) se había acostumbrado a vivir solo, a comer solo, a dormir solo y a hablar solo, excepto cuando iba a cenar a veces al bar de Bertin, El Vikingo. Mientras, la muerte negra, la peste, va dejando cadáver tras cadáver en el distrito 18 de París.

Si van a París, y pasan por el distrito 18, siempre podrán encontrar alejándose de los circuitos turísticos un pequeño bar de barrio (como El Vikingo de la novela) dónde podrán compartir con los habituales un digno «plato del día».

## **Plat du jour Coq au vin avec avec pommes de terre vapeur**

La versión ortodoxa es más criminal pero poco factible en la ciudad. Deberíamos asesinar nosotros mismos al pollo y conservar su sangre, batiéndola con un poco de vinagre para que no se coagule. Más tarde la agregaríamos a la salsa.

1 pollo de campo de carne prieta (1 ½ kg), cortado en octavos

100 g de tocino entreverado, cortado en trocitos

15 cebollitas pequeñas, peladas

200 g de champiñones, bien lavados y enteros

2 dientes de ajo

2 cucharadas rasas de harina

1 copa de coñac (el mejor de nuestra reserva)

1 botella de un buen tinto reserva. Piensen que la calidad del vino mejorará la calidad del plato.

1 ramito con perejil, laurel, apio, tomillo, romero

mantequilla

sal y pimienta

Pasar los trozos de pollo por harina. En una cazuela alta, preferentemente de barro, poner a calentar unos 25 g de mantequilla y cuando esté fundida introducir el pollo al mismo tiempo que el tocino y las cebollitas. Dejar rehogar el conjunto hasta que el pollo esté dorado. A continuación,

retirar los trozos de pollo y reservarlos. Agregar a la cazuela una cucharadita de café de harina y dejar dorar dando vueltas al conjunto durante unos segundos. Verter por encima el coñac y flamear (cuidando de no abrasarse) mejor hacerlo fuera del fuego. Agregar el vino e incorporar nuevamente el pollo. Salpimentar y agregar las hierbas aromáticas y los dientes de ajo enteros. Dejar que hierva el conjunto durante unos segundos, y a continuación, bajar el fuego al mínimo y dejar cocer durante 1 hora tapado. Mientras, saltear los champiñones en una sartén con mantequilla fundida, y reservarlos. Agregar los champiñones a la preparación y dejar unos 10 minutos más al fuego.

Por último, si se ha dado el caso de que han asesinado ustedes mismos el pollo, o han contratado un asesino a sueldo, tendrán reservada la sangre del animal. Será el momento de agregar una cucharada de la salsa de cocción del pollo a la sangre, mezclarán bien, y verterán en la cazuela. Removerán entonces, con cuidado, cogiendo la cazuela por las asas y haciendo movimientos rotatorios, para conseguir que la salsa del *coq au vin* espese convenientemente.

La versión «light», sin sangre añadida, también resulta aceptablemente buena.

Mientras se cocina el *coq au vin* se habrán cocido unas patatas enteras, pequeñas y regulares, al vapor para acompañar el plato.

## Van Gulik, el juez Di y el lomo de cerdo con jengibre

Robert van Gulik era un diplomático y sinólogo holandés (era sinólogo antes de que la palabra se inventara) con vocación de auténtico chino. Por ello creó el personaje del juez Di, basándose en un personaje real que existió en el año 630 de nuestra era, para poder pasearse por la China de la dinastía T'ang.

Di Yen-tsie es un magistrado del distrito de Fu-lai, un funcionario, un personaje que no se parece a ningún otro de los que suelen habitar las novelas negrocriminales.

Es un hombre sutil que aplica para resolver sus casos, no la deducción holmesiana, ni el sentido común, sino la sabiduría milenaria de la antigua China.

Sus historias son deliciosas. Si seguimos el caso de *El biombo lacado*, por ejemplo, beberemos té en un salón de té mientras mordisqueamos pipas saladas de melón (el opio todavía tardará unos siglos en llegar a China); nos bañaremos en agua caliente de manantial y a continuación, tras sentarnos en un banco bajo de bambú, un sirviente nos masajeará los hombros y frotará nuestro cuerpo hasta secarlo. Conoceremos el hampa local, y no nos iremos del lugar sin ir, con el juez Di, a El Paraíso de los Gastrónomos de los Cuatro Mares, una pequeña casa de comidas cerca del ruidoso hervidero del mercado; y pediremos lo mismo que él,

un embriagador vino de la tierra y “un delicioso menú compuesto de arroz, cerdo asado y vegetales encurtidos”.

## Lomo de cerdo con cilantro y jengibre

250 g de lomo de cerdo, cortado en lonchas finas, y luego en tiras delgadas de unos 3 cm de largo por 1,5 cm ancho

100 g de cilantro fresco

1 puerro cortado en juliana fina

1 diente de ajo picado

1 cucharada de esencia de jengibre o de jengibre rallado

1 cucharadita de cinco especias\*

½ clara de huevo

1 cucharada de vinagre blanco chino o de manzana

2 cucharadas de vino amarillo (o substituir por jerez seco)

1 cucharada de maizena (sustituyendo a la fécula de patata que se utiliza en China)

1 cucharadita de pimienta molida

2 cucharadas de aceite de sésamo

50 g de manteca de cerdo derretida (se puede substituir por aceite de girasol)

\* Cinco perfumes o cinco especias (Wuxiang Fen): es una mezcla en polvo de canela, anís, pimienta de Sichuan, clavo, hinojo, y anís estrellado. De venta en comercios de alimentación chinos o asiáticos.

Sumergir en agua fría las tiritas de lomo por espacio de ½ hora para quitarles toda la sangre y queden más blancas.

Pasado este tiempo, exprimirlas con la mano (bien escurridas) y ponerlas en un bol grande. Mezclarlas con el vino, la clara de huevo batida y la maizena (bien disuelta en un poco de agua).

Picar el cilantro y mezclarlo con el puerro, el ajo, el jerez, la esencia de jengibre, el vinagre, cinco especias, sal y pimienta molida.

Preparar el wok, o una sartén, con la manteca de cerdo derretida y a fuego vivo. Primero freír con rapidez la carne para que quede separada moviéndola con los palillos. Sacarla con la espumadera y dejarla que escurra la grasa mientras preparamos nuevamente la sartén. Tira la grasa del wok, limpiarlo con papel absorbente y poner el aceite de sésamo. Cuando esté caliente, y a fuego vivo, agregar todos los ingredientes que hemos mezclado previamente. Saltear unos segundos e incorporar las lonchas de carne. Saltear el conjunto, y finalmente, rociar con la otra cucharada de aceite de sésamo y sacar inmediatamente del fuego.

Acompañar de arroz blanco y una ensalada de brotes de soja\*.

\**Ensalada de brotes de soja*: escaldar los brotes de soja en agua hirviendo, escurrirlos y aliñarlos con una mezcla de aceite de soja, salsa de soja, una pizca de azúcar y un poco de vinagre de Módena. Espolvorear con semillas de sésamo tostadas.