

Manuel Vázquez Montalbán
SERIE CARVALHO



**Las recetas
de Carvalho**



La cocina es una gozosa forma de evasión para espíritus inquietos como el de Pepe Carvalho. Sus novelas ofrecen diversas muestras de la cocina tradicional española. En este libro se recogen las mejores recetas a través de diversas secuencias culinarias de la famosa serie. La cocina es, como la literatura, otra manera de crear mundos imaginarios.

Hay que beber para recordar y comer para olvidar.

PEPE CARVALHO

Ningún escritor se responsabiliza del todo de la conducta de sus personajes, y mucho menos de la de su personaje central. Carvalho, por ejemplo, es muy suyo y sus gustos son personales y sólo transferibles mediante la benevolencia de mi escritura. Frecuentemente los lectores de las novelas de la serie Carvalho me interrogan sobre el porqué de la a veces desmedida afición a la cocina del señor Carvalho. Yo suelo dar una respuesta inteligente, de la que me responsabilizo, pero Carvalho jamás ha dicho nada relevante al respecto. Yo suelo plantear la cocina como una metáfora de la cultura. Comer significa matar y engullir a un ser que ha estado vivo, sea animal o planta. Si devoramos directamente al animal muerto o a la lechuga arrancada, se diría que somos unos salvajes. Ahora bien, si marinamos a la bestia para cocinarla posteriormente con la ayuda de hierbas aromáticas de Provenza y un vaso de vino rancio, entonces hemos realizado una exquisita operación cultural, igualmente fundamentada en la brutalidad y la muerte. Cocinar es una metáfora de la cultura y su contenido hipócrita, y en la serie Carvalho forma parte del tríptico de reflexiones sobre el papel de la cultura. Las otras dos serían esa quema de libros a la que Carvalho es tan aficionado y la misma concepción de la novela como vehículo de conocimiento de la realidad, desde el mestizaje de cultura y subcultura que encarna la serie Carvalho. Incluso Pepe Carvalho, tan parco en las reflexiones teóricas, ha dicho a veces que quema libros para vengarse de lo poco que le han enseñado a

vivir y de lo mucho que le han alejado de una relación espontánea y entusiasmada con la realidad. En cambio, Carvalho carece de una teoría de la cocina que no sea la mía y le importa un bledo el sistema literario en el que se haya inmerso. Le da lo mismo pasar a la Historia de la Literatura que a la Historia de la Subliteratura. En ocasiones, incluso he tratado de llevarle por el buen camino, le he propuesto mayores dosis de ambigüedad psicológica e ideológica para congraciarle con la crítica partidaria de la opacidad esencial de la novela como conocimiento ensimismado. Pero no ha habido manera. Lo peor es que yo pago las consecuencias. Soy yo el que de vez en cuando me tropiezo con críticos del formalismo ruso madrileño y sabios literarios en general que me miran por encima del hombro, sin duda recordando esas situaciones tan ordinariamente carvalhianas en las que se pone a guisar, a masturbarse o a filosofar sin que lo exija estrictamente la armonía interna de la novela. Se lo tengo advertido, pero ni caso. Hora es ya de hacer un balance de las recetas de Carvalho, que son suyas y de otros, aunque cuando se apropia de las recetas ajenas suele siempre introducir alguna modificación. Carvalho es gastronómicamente ecléctico. He aquí su única connotación posmoderna. La base de sus gustos la forma una materia esencial: el paladar de la memoria, la patria sensorial de la infancia. Por eso sus gustos fundamentales proceden de la cocina popular, pobre e imaginativa de España, la cocina de su abuela, doña Francisca Pérez Larios, a la que dedica el nombre de un bocadillo notable, recogido en este recetario. Nuestro hombre integra cocina catalana, cocina de autor de distintos restauradores de España y de diferentes extranjerías gastronómicas. Pero una cosa es lo que Carvalho come y otra lo que guisa. Por ejemplo, jamás se le ha visto cocinar un *oreiller a la Belle Aurore*, como sí lo hace Sánchez Bolín en *Asesinato en Prado del Rey*, aunque de vez en cuando se sumerja en la elaboración de algún plato complicado como el salmis de pato. Carvalho cocina por un

impulso neurótico, cuando está deprimido o crispado, y casi siempre busca compañía cómplice para comer lo que ha guisado, para evitar el onanismo de la simple alimentación y conseguir el ejercicio de la comunicación. Y en esas ocasiones encuentra a comensales propicios, mayéuticos, se llaman Fuster, Charo o Biscuter. Observe el astuto seguidor de la serie cómo su relación con Bromuro (q.e.p.d.) era exclusivamente alcohólica y pocas veces nutritiva, como si Carvalho quisiera ayudarle a suicidarse lentamente. Pero sobre Bromuro corramos un tupido velo porque aún hoy es material de discusión entre Carvalho y yo. Me reprocha el que lo haya matado y en vano le respondo que en literatura siempre se mata a causa de las circunstancias literarias y que jamás se derrama ni una gota de sangre real, ni se emplea otra mortaja que la del silencio de las páginas: los espacios en blanco. Otra cuestión generadora de discusión, esta vez ajena a la que repetidamente nos enfrenta a Carvalho y a mí, es el juicio sobre el real saber gastronómico y culinario de Carvalho. Yo le he pillado en varios fallos provocados por la plebeyez de su paladar original y por una progresiva asimilación de conocimientos que no siempre llegaron a tiempo. Por ejemplo, en las primeras ediciones de *Tatuaje*, recomienda un Sautemes cuando debería recomendar cualquier blanco no *moellé*, y en cambio en *Los mares del Sur* pone en labios del marqués de Munt una pedante glosa del morteruelo, regado con Chablis. Craso error. Al morteruelo, como a cualquier paté o *mousse* o engrudo de estas características, le va bien el Sauternes o el Montbrazillac, nunca el Chablis. Igualmente merece reprobación la *fideuá* que realiza en *Los pájaros de Bangkok*, verdadero atentado contra este exquisito plato, que él convierte en un extraño hormigón compuesto de masas de harina de arroz y toda clase de bestias, cuando la *fideuá fideuá* se hace con pasta de harina de trigo, a ser posible con fideos del tipo «cabello de ángel», y los tropezones han de ser escasos, según la receta que aportó, la única de

mi cosecha, profundamente correctora de la que describe Carvalho en la citada novela. Sobre el discutible gusto de Carvalho —que sea discutible no quiere decir que carezca de él— dan idea las escasas referencias a postres que hay en sus abundantes digresiones gastronómicas. Pocos y simples, para desesperación de los amateurs de esta cocina rigurosamente inocente. Este bárbaro vicio carvalhiano procede de su filosofía compulsiva y devoradora. Platos hondos. A él le van los platos hondos, y si bien entre lo crudo y lo cocido elige lo cocido, entre lo dulce y lo salado se decanta por lo salado, prueba evidente de primitivismo, que impide homologar el paladar de Carvalho según los cánones del refinamiento. No interprete el lector mi reflexión crítica como una muestra de hostilidad hacia mi personaje, aunque es cierto que nuestras relaciones no han sido siempre buenas. Simplemente, mi responsabilidad y mi credibilidad se manifiestan en relación con el lector, mi señor, siempre por encima de mi personaje, que sólo tiene un valor instrumental, aunque él no lo crea y haya cometido conmigo actos de desacato que algún día le pueden costar muy caros. Por ejemplo, Carvalho jamás me ha invitado a cenar en su casa alguno de sus guisos. Tal vez espera a que yo se lo insinúe, pero esperará en vano porque no es trájín de un escritor el ir tras los pasos de sus personajes. Es más, cuantas veces hemos coincidido en algún bar para discutir un desarrollo narrativo o algún desajuste entre mi escritura y su conducta, mi imaginación y sus deseos, jamás ha hecho el gesto de invitarme. Ni a un miserable café. Gesto en sí mismo de hostilidad, de mala educación, y que ha provocado que yo haga lo imposible para que tenga dificultades económicas progresivas en las novelas que restan a la serie. Si espera jubilarse con el riñón bien cubierto, está apañado. Voy a hacer lo imposible para que termine sus días sin otra alimentación que arroz con bacalao y algún que otro bocado señora Paca. No es crueldad. Es instinto de autodefensa. Sólo el que haya concebido un personaje literario habi-

tual y seriado podrá comprender el calvario que representa soportar sus impertinencias. Pido perdón por este raptó de confesionalismo crítico e insisto en que el recetario que sigue es revelador de la mejor alma gastronómica del personaje y de un estado de la cultura en el que se confunden las fronteras de lo ecléctico y lo sincrético. Podríamos llegar a la conclusión de que los gustos gastronómicos de Carvalho son eclécticos en la selección y sincréticos en la tecnología, aunque lo más cercano a la realidad sería aceptar estas sabrosas propuestas como un patrimonio humano, mucho más que como un patrimonio del señor José Carvalho Tourón.

MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN

1. LAS MINUCIAS DE LO COTIDIANO

Pan con tomate

Citó a Charo y a la Andaluza en un mesón de San Cugat. Carvalho lo tenía relativamente cerca de Vallvidrera, pero Charo llegó con un cabreo que le ocupaba todo el ochocientos cincuenta.

—Y es que no entiendo por qué no vienes tú por mi casa. No entiendo por qué juegas a estar y no estar.

La Andaluza mediaba.

—Él sabrá sus cosas.

—Pues al menos podías habernos hecho la cena en tu casa.

—Tenía cena pero no tenía ánimos para hacerla. Hay días para todo. Después a lo mejor me la guiso. A manera de resopón.

Charo mostraba a la Andaluza a un Carvalho sorprendido con las manos en la masa.

—Lo ves. Lo dice en serio. ¿No te lo creías? Éste es capaz de ponerse a cocinar a las cuatro de la madrugada.

Charo contemplaba a Carvalho como se contempla a un hijo querido que ha tenido la monstruosa ocurrencia de nacer con dos cabezas. En cambio la Andaluza reía hasta el punto de que sus labios permitían él descubrimiento de dos muelas superiores de oro.

—A mí me encanta este sitio —dijo la Andaluza como si estuviera interpretando un telefilm español.

Carvalho en cambio guardaba cierta reticencia ante el lugar. Ante todo porque estaba amueblado con piezas estilo Imperio, del imperio de Felipe II, realizadas a unos metros de distancia en las fábricas de San Cugat. Tampoco le tranquilizaba la especialización gastronómica del lugar: pan con tomate, judías con butifarra, carne a la brasa, conejo con *alloli*. En el plazo de los últimos diez años habían surgi-

do en Cataluña más de diez mil establecimientos con la pretensión de abastecer al cliente de estas maravillas de la simplificada cocina rural catalana. Pero a la hora de la verdad el pan con tomate, maravilla imaginativa que supera en simplicidad y sabor a la pizza de tomate, se limitaba a ser una masa de harina mal cocida, húmeda, aumentada su humedad por puré de tomate de lata. Y en cuanto al *allioli*, hecho sin la paciencia de la mano y con el afrancesamiento o amallorquinamiento de la yema de huevo, parecía amarillo para pintar al temple. Carvalho se descubrió a sí mismo en el acto de dar una conferencia a las boquiabiertas damas que le acompañaban sobre las raíces gastronómicas de la humanidad. No fue la exclamación de la Andaluza, «Madre mía, cuánto sabe este hombre», lo que le hizo reflexionar sobre el papel que había asumido, sino el escuchar en sus propios labios la expresión *koyné*, aplicada al origen común de algunos guisos.

—Así como hay una *koyné* lingüística y podemos precisar el origen común de las lenguas arias en el indoeuropeo, hay una *koyné* gastronómica evidente, uno de cuyos síntomas científicos es el pan con tomate. Podemos hermanarlo con la pizza, pero la supera en facilidad. La harina en la pizza debe cocerse. En cambio el pan con tomate es simplemente eso, pan y tomate, un poco de sal y aceite.

—Y que está riquísimo —jaleaba la Andaluza, llena de entusiasmo por los misterios que le desvelaba Carvalho—. Refresca y alimenta. Tiene mucho alimento. El doctor Cárdelos me lo dijo cuando le llevé a mi nene que estaba un poco anémico. Déle *bones llesques* de pan con *tomàquet* y *pernil*. Un milagro. Tengo ahora al niño en una casa de campo de Gavá y yo les digo a los que le cuidan: sobre todo, pan con tomate, mucho pan con tomate.

A Carvalho le molestó que descendiera el nivel científico de la conversación. Pero ya llegaba la bandeja de pan con tomate.

(TATUAJE)

Pan tierno pero reposado; tomates maduros; aceite; sal.

Las rebanadas de pan ancho campesino, esponjoso, preferible de un día para otro.

Los tomates, maduros, abiertos por la mitad y frotados sobre el pan, donde dejan las semillas, el agüilla y la pulpa desgajada de la piel gracias a los cantos de la corteza.

Espolvorear con sal bien repartida y seca.

Un chorrito de aceite a lo largo de toda la rebanada.

Apretar el pan con los dedos en los cantos y luego soltarlo para que el aceite y la agüilla del tomate se esparzan a sus anchas.

Hay muchas variantes. A destacar la del pan previamente tostado, sobre el que se frota un ajo y luego se realiza el ritual del tomate descrito en la receta.

Bocadillo de pescado «señora Paca»

—A ti te encanta ponerte corbata.

—A mí la corbata me sienta como la cuerda a un ahorcado. Fijese qué cuello tengo.

En efecto, parecía el cuello cuidadosamente estrangulado por un verdugo insistente y lento.

—Además compré unas velas que matan los mosquitos.

—Aquí no hay mosquitos.

—Por si acaso. Estaban muy bien de precio. Lo del restaurante, jefe. No me convence. Será carísimo y nos darán cuatro porquerías.

—La Odisea es un restaurante serio. El dueño es poeta.

—Pues vaya. Con el hambre que pasan los poetas.

Carvalho repasó las llamadas telefónicas anotadas por Biscuter.

—¿Quién es este Gálvez?

—Me ha dicho que es periodista, que se ha visto metido en muchos líos policíacos, que le secuestraron los de ETA por no sé qué líos de Sonco y que quiere contarle toda la verdad sobre el canal de Panamá.

—Sobre el canal de Panamá sé lo suficiente.

—Ha dicho que volvería a llamar.

—Si vuelve a llamar le dices que se ponga en contacto con la oficina de objetos perdidos del PSOE. ¿Y este Federico III de Castilla-León?

—Un majara, jefe. Dice que es el rey legítimo de Castilla-León y que le quieren secuestrar los ultras para destruir a Juan Carlos y ponerle a él. Pero no quiere porque es republicano. Me parece que se lo he apuntado todo tal como me lo ha dicho.

—Han soltado a todos los locos esta mañana, por lo visto. Prepárame algo para desayunar.

—¿Le recaliento las *crêpes* de pie de cerdo y alioli que sobraron de ayer?

—Prefiero un bocadillo de pescado frito, frío, con pimienta y berenjena. El pan, con tomate.

Biscuter emitió el sonido de un motor de explosión en el momento de enfilar la recta final del Gran Premio de Montecarlo y corrió hacia la cocina. Carvalho arrojó la libreta de notas hacia un ángulo de la mesa más despejado en aquel aparador de papelería variada, la mayor parte obsoleta. Sabía que entre aquellos papeles estaba un resguardo para retirar dos trajes reactualizados por un sastre de Sarriá, pero buscarlo sería una tarea ya para 1984.

—Mañana será otro día.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

Merluza o rape o filetes de lenguado; berenjenas; pimientos verdes; panecillos; tomate; mayonesa con un suave toque de ajo; sal, aceite.

Se fríe el pescado rebozado sólo en harina o harina y huevo, es potestativo.

Se hace lo propio con la berenjena, a ser posible sin enharinar, y los pimientos.

Se hace pan con tomate con los panecillos abiertos.

Sobre los panecillos así untados se pone una leve película de mayonesa.

Sobre la barquilla del pan se pone una tira de berenjenas fritas, otras de pimientos y el pescado en pedacitos.

Se cubre con la otra parte del panecillo y se presiona para acomodar la mezcla.

Se come.

Revoltillo

Ya en Vallvidrera, Carvalho fue demorando el encuentro con los objetos, aunque las cajas habían impuesto su presencia en el centro de la sala de estar, sobre la mesita de centro, y reclamaban su atención en cada una de sus idas y venidas aparentemente inmotivadas por la casa. Por fin se consideró maduro para fisgar entre los restos, por encima de un cierto complejo carroñero en el riesgo de encontrar molestas suciedades. Te haces viejo. Los escrúpulos son un síntoma de debilidad. Llamarse a sí mismo viejo era un desafío excesivo y se enfrentó a las cajas con la decisión de un estoqueador feroz. Inventarió Carvalho sobre la alfombra, a la orilla de un fuego de chimenea que había encendido con la ayuda del segundo tomo de *Cuba* de Hugh Thomas. Carvalho se había preparado un urgente pisco-labis de revoltillo de tomate y huevo y dos pedazos de lomo de cerdo de Villores, suministro de su convecino Enric Fuster, un lomo conservado en manteca de cerdo trufada. El paisaje arqueológico de las propiedades del viejo rockero no podía ser más desolador: cinco singles viejos (Dalida, Ennio Sangiusto, Paul Anka, los Platters, la Piaf), media docena de libros de una colección llamada «Trovadores de nuestro tiempo», anuarios de cruceros de una agencia de viajes, una muñeca rusa, una armónica Comet, un canotier, una foto dedicada de Raphael, otra foto de Eduardo, el niño cantor vestido como para ir a una fiesta campera, Los Gatos con Botas veinte años atrás, un sombrero de charro mexicano, una rana de plástico que croaba y daba saltitos. Sólo le quedaba lo que no había podido empeñar. Era el comentario de un impresor de Pueblo Seco, de un impresor de barrio.

(HISTORIAS DE AMOR)

2 huevos por persona; 1 tazón de salsa de tomate por comensal (salsa de tomate base obtenida con tomates sin semilla, rama de apio, un ajo, un pedacito de guindilla, sal, aceite y media cucharadita de azúcar).

Es la forma de revuelto más simple que existe.

Se calienta la salsa de tomate previamente obtenida.

Se baten los huevos, sin llegar al batido de una tortilla pero lo suficiente como para que la clara se integre con la yema.

Se remueve la salsa de tomate y sin parar se va añadiendo el huevo, a fuego muy bajo, hasta conseguir una consistencia ya no líquida, pero tampoco atortillada. Es preferible que peque por jugoso.

Salarse definitivamente mientras se está removiendo.

Excelente engrudo para entrantes rápidos y canapés.