

Manuel Vázquez Montalbán
SERIE CARVALHO



Las recetas de Carvalho



Lectulandia

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.

Lectulandia

Manuel Vázquez Montalbán

Las recetas de Carvalho

Pepe Carvalho - 15

ePub r1.0

Ramut 08.08.16

Título original: *Las recetas de Carvalho*
Manuel Vázquez Montalbán, 1989

Editor digital: Ramut
ePub base r1.2

más libros en lectulandia.com

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 tuyas 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 llamen 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 ayudarlo 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 bocadillo señora Paca. No es crueldad. Es instinto de autodefensa. Sólo el que haya concebido un personaje literario habitual 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 *allioli*. En el plazo de los últimos diez años habían surgido 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. Fíjese 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 destronar 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 pimiento y berenjena. El pan, con tomate.

Biscuter emitió el sonido de un motor de explosión en el momento de enfilear 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 piscolabis de revoltillo de tomate y huevo y dos pedazos de lomo de cerdo de Villosos, 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.

Salar definitivamente mientras se está removiendo.

Excelente engrudo para entrantes rápidos y canapés.

Tortilla en escabeche

—No lloro, no. Ya he llorado todo lo que tenía que llorar. Pobrecita. ¿Usted cree que hay derecho?

Era una pregunta dostoyevskiana y Carvalho prefirió beber otro vaso de vino y dedicar una mirada esperanzada al horno. Marta sacó los chorizos. El papel estaba casi quemado y de sus adentros salieron hasta seis chorizos perfectos, céreos, entusiasmados con su propio calor, con su pujanza roja. Carvalho se sirvió tortilla y cuchareó escabeche sobre el adoquín de patata, huevo y cebolla.

—Este escabeche había estado con pescado.

—Con caballa. El de la caballa lo aprovecho. El de la sardina no, porque queda demasiado fuerte.

Carvalho se entregó a tan ibérica cena secundado a poquitos por la mujer en dura pugna entre sus ojos hambrientos y el sentido de la báscula.

—Mi madre me llama.

Se había puesto en pie de un salto.

—No he oído nada.

—Es que apenas se la oye.

Salió corriendo y por la puerta abierta penetró un fragmento de la serie *Ramón y Cajal*. Marta volvió y se dejó caer en una silla, donde quedó sentada con las piernas cortas abiertas. Se pasó una mano por los ojos.

—Madre mía, lo que he bebido.

Carvalho comía un chorizo cogido con los dedos.

—Quién le iba a decir a usted esta mañana que esta noche estaría cenando en casa de Marta Miguel. ¿Eh?

—Cierto.

—¿Quiere que le diga la verdad?

—Depende de la cantidad. Toda la verdad es demasiado para una noche.

—La verdad es que me he hecho la contradiza. Tenía ganas de hablar con usted.

Carvalho terminó el chorizo y fue a por otro, con los mismos dedos, con los mismos ojos posesivos, con el mismo olfato dispuesto a regalarse con el aroma de aquella momia de cerdo y pimentón, probablemente extremeño.

—Decía que tenía ganas de hablar con usted.

—Ya la he oído.

—Estoy pasando muy malos momentos. Lo de Celia me ha afectado mucho. Aunque parezca una mujer fuerte, no lo soy. Una es fuerte a la fuerza. Luego está mi madre. Cada día me cansa más, pero no quiero separarme de ella, ya sé que es una tontería, pero si un día la sacara de esta casa, si no viviera conmigo no duraría ni una semana. Es muy sensible.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

6 huevos; 1/2 k de patatas; 1 cebolla; 1 cabeza de ajos; salsa de tomate; aceite; vinagre; 1 ramo de hierbas aromáticas compuestas; 1 cucharada de harina blanca.

Se hace una tortilla de patata y cebolla normal, procurando que quede jugosa.

Se deposita en el fondo de una cazuela de barro y se hacen cuatro cortes, uno por comensal, pero sin destruir la forma redonda de la tortilla.

Ligar el escabeche en una sartén. Primero se sofríen los ajos en abundante aceite, se añade la salsa de tomate, la harina previamente tostada y el ramito de hierbas aromáticas.

Se aparta del fuego la sartén para incorporar la misma proporción de vinagre que de aceite más una parte de agua.

Volver a situar la sartén en el fuego, se rectifica de sal y una vez trabado el escabeche se vierte sobre la tortilla previamente hecha y se deja reposar. Se puede tomar el plato tibio o frío. Nunca caliente.

Papas arrugadas con mojos

—Yo como en casa y me parece que como cocina canaria, si gusta.

—Muchas gracias, pero me tienta un restaurante.

—Pruebe en La Caseta de Madera, allí tienen buen pescado de por aquí, la sama, la vieja y mojos. Los restaurantes son poco aficionados a la cocina canaria. Hay muchos regentados por extranjeros. La gente va olvidando la propia cocina. Cuando yo era niño se comía hasta la sarda.

—¿Qué es eso?

—Es un tiburón de por aquí. Estas aguas son muy ricas, porque tiene usted aguas frías y calientes, según las corrientes. Hay peces como la sama o la vieja que son de aquí, a la vieja también la llamamos pez loro. Pero es que también se dan atunes, caballas, bonitos, albacoras, barrilotes, petos...

—No siga, amigo. Se me hace la boca agua.

Consiguió que le hicieran papas arrugadas y probar el mojo picón y el mojo cilantro; en cuanto a los pescados, había vieja asada, pero no samas; los vinos y quesos canarios que Carvalho traía en su agenda los tenía el *maître* en su memoria, pero no entre sus existencias. Para Carvalho fue un síntoma de que las islas se desconocían a sí mismas. Un pueblo que no bebe su vino ni come su queso, tiene un grave problema de identidad.

Con todo, la comida fue exquisita y Carvalho meditó un plan de acción a la sombra de las volutas de un Condal del 6. Tenía por un lado un buque lleno de fantasmas y por otro un armador muerto.

Tenía que elegir entre los fantasmas y los muertos y le pareció que seguían siendo más tangibles los muertos.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

2 K de patatas pequeñas, si pueden ser iguales mejor; 5 o 6 puñados de sal; agua.

Lavar bien las patatas hasta que pierdan toda la tierra.

Se colocan en un caldero y se las cubre de agua hasta que ésta alcanza el nivel de las patatas.

Se vierte la sal y se remueve el agua.

Una vez cocidas se cuele el agua y se dejan las patatas solas en el caldero sobre el fuego para que se sequen y se arruguen.

Se ponen en una bandeja y se sirven calientes acompañadas de los mojos más adecuados.

Mojo colorado

1 cabeza de ajos; pimiento colorado seco; 1/2 cucharadita de cominos; 1 cucharada de pimentón; 1 taza de aceite; vinagre, agua y sal.

Se machacan los cominos y el pimiento seco, previamente colocado en agua caliente durante media hora para que se ablande.

Añadir los ajos y la sal y seguir majando.

Luego el pimentón y, dale que dale con el majar, se añade el aceite, se remueve bien hasta que queda trabado, y después se maceran el vinagre y el agua hasta que se consigue el espesor deseado.

Mojo verde

1 cabeza de ajos; 1 pimiento verde; 1/2 cucharada de cominos; 1 taza de aceite, vinagre, perejil, agua y sal.

Seguir un procedimiento de elaboración similar al anterior.

Huevos fritos con chorizo

Y la mujer deja un beso en la oreja del hombre que sigue conduciendo.

—Mira.

Aún queda luz de día para comprobar el milagro geográfico. En un pliegue de las colinas amalvadas ha aparecido la vegetación en todo su esplendor de oasis.

—Había estado aquí de niño, en un fin de semana con mis padres, y nunca había olvidado esta sorpresa. Vale la pena venir para quedar boquiabierto.

—Si ves una fuente, para.

—¿Tienes sed?

—No. Me gustan las fuentes.

—Recuerdo que tuvimos *pana* con el coche, después, cuando ya dejábamos el Monasterio de Piedra y bajábamos hacia Alhama de Aragón a ver unos primos. Mi padre es de por aquí, de un pueblecito de por aquí... La avería era seria y tuvimos que quedarnos tres días. Mi padre al comienzo se lo tomó a la tremenda. Aún no podía permitirse el lujo de faltar tanto tiempo a la obra. Pero no hubo más remedio que quedarse y ante todo llenar el estómago. Estábamos muertos de hambre y fuimos a parar a una fonda de Alhama. Nunca olvidaré el menú.

—Maravilloso ¿no?

—Huevos fritos con chorizo.

—Pues sí.

—¿Qué tienes tú contra los huevos fritos con chorizo?

—El chorizo me repite.

—Si lo llego a saber antes no me caso contigo.

El bosque protege el avance del coche y cierra la noche definitivamente. La luz de los faros lame las cosas como tratando de adivinarlas.

(HISTORIAS DE PADRES E HIJOS)

2 huevos por persona; 1 chorizo por persona; aceite.

Se pinchan los chorizos y se fríen hasta que sueltan su grasa y según el punto de tueste que desee el comensal.

Se separan los chorizos y la mitad del aceite utilizado.

Añadir aceite nuevo al que ha quedado en la sartén y cuando está muy caliente se fríen los huevos.

Se ponen en el plato los huevos fritos, el chorizo al lado y sobre las tres presencias se vierte de la sartén un poco del aceite resultante.

Spaghetti alla mariconna arrabiata

—Ya está —dijo la chica, muy contenta, guardando el cuadernito en un bolso. Cerdán ni miró la carta.

—Cualquier cosa. Espaguetis, supongo —añadió.

—*Spaghetti alla mariconna arrabiata* —pidió Leveder.

—No tenemos de eso.

—Lo pido en todos los restaurantes y nunca tienen. Si te crees que te voy a contar quién ha matado a Garrido estás fresco.

Cerdán estalló:

—Si te crees que estoy dispuesto a tolerar tu incontinencia mental, te equivocas. Tienes la edad suficiente para controlar tus esfínteres. Como decía Pavese, todo hombre a partir de los cuarenta años es responsable de su cara.

Dudaron los demás si estaba dicho en serio o en broma, pero optaron por la duda expectante en tanto Leveder, como receptor del mensaje, se definiera:

—Me has convencido —contestó y Carmela tuvo que volver la cabeza para que Cerdán no la viera reír.

Cerdán dio por imposible a Leveder y otorgó sus favores a Carvalho.

—¡Cuánto tiempo! ¿Qué es de tu vida? ¿Universidad? ¿Editoriales?

—Importación y exportación de táperas e higos secos —se entrometió Leveder.

No pareció ser escuchado. Carvalho hablaba vagamente de negocios, Cerdán buscaba en un punto exacto del mantel dónde había quedado interrumpida la conversación veintidós o veintitrés años antes. Debió encontrarlo, porque miró sólidamente a Carvalho y quiso preguntarle algo que no podía preguntarle:

—¿Fue todo bien?

—Un par de años y a la calle.

—Lo mío fue muy duro. —Estaba escrito.

Cerdán pasó por alto la leve ironía de Carvalho y volvió al frente de Leveder.

—He de decirte que tu homilía de esta tarde me ha parecido una mierda, una guarrada.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

80 g de espaguetis por persona; 1 cabeza de ajos; 4 o 5 guindillas secas pequeñas; tomate fresco rallado; hierbas aromáticas en las que predomine el orégano; sal, pimienta; queso rallado, potestativo.

Se cuecen los espaguetis al dente.

En bastante aceite, paralelamente, se han sofrito las guindillas, el ajo y, muy brevemente, el tomate, abundante, que ha de quedar simplemente escaldado.

Se cuelan los espaguetis y se sazonan con la pimienta y las hierbas aromáticas.

Sobre ellos se vierte y se reparte, muy caliente, la salsa formada en la sartén.
Se puede añadir o no queso rallado.

Spaghetti alla Annalisa

—Sobre el origen de este plato, nada puedo decirte. Pero lleva el nombre de *spaghetti alla Annalisa* y me imagino que la misma duplicidad del nombre traduce la duplicidad de un plato en el que la elementalidad de la cocina del sur se mezcla con la invasión vikinga de salmones ahumados y cremas de leche.

—Los vikingos llegaron hasta las costas de Italia.

—Aún no habían llegado los espaguetis.

—¿Llegaron antes los vikingos que los espaguetis?

—Sin duda.

—Y antes que los vikingos llegaron los salmones. La memoria de los salmones indica que son peces anteriores a la existencia humana y que remontan los ríos en busca del lugar de origen. En cualquier caso la tal Annalisa ha hecho una síntesis norte sur y nos ha dejado un enigma histórico: ¿qué fue primero, el vikingo o el salmón ahumado? Por otra parte hay aportaciones italianas como el *basilico* y una señal norteña, la de la crema de leche, los platos con crema de leche son de países lluviosos y por lo tanto con pastos y por lo tanto con muchas vacas y por lo tanto con posibilidad de hacer muchas cosas con la leche, en vez de bebérsela de una manera primate, como siempre hemos hecho nosotros, españoles de mierda, de seco, siempre con sed y con pocos pastos y con pocas vacas y con poca leche.

—Desde que se murió Franco hay más crema de leche en los supermercados.

—Lo había observado.

—¿Qué tenía Franco contra la crema de leche?

—No lo sé. El Caudillo era muy reservado. Pero sin duda desde que se murió esto se ha llenado de socialistas y crema de leche.

—¿Dónde estaban antes los socialistas y la crema de leche?

—Hay que averiguarlo.

—La verdad es que me importa un pimiento.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

300 g de espaguetis; 200 g de salmón ahumado; 1 cebollita; mantequilla; 1 botellín de crema de leche; basilico o, en su defecto, albahaca.

Se funde la mantequilla y en ella sofreír la cebollita muy picada.

Se rehoga el salmón muy suavemente, sin que se cueza apenas.

Añadir el *basilico* picado, rectificar de sal y pimienta. Se vierte la salsa sobre los espaguetis cocidos al dente y colados.

Hay quien le añada queso rallado, vicio extraitaliano en el comer todas las pastas.

Berenjenas al estragón

Mientras los hombres se interesaban por el telediario, las mujeres intercambiaban recetas dietéticas que en el futuro les restarían tantos kilos como les sumarían placeres del paladar ahora vedados. Y daba pura lástima contemplar cómo la abundante publicidad de productos alimenticios era acogida con gemidos de impotencia y desesperación por parte de los ayunantes. El trauma del ayuno y de la presumible factura modificaba no obstante la reacción primitiva de lanzarse sobre el televisor para lamer las más amarillas mayonesas o las más fosilizadas galletas y era frecuente que tras la caída en la tentación de la autocompasión, se impusiera un tono de voz que incluía la expiación moral y el complejo de culpa, ampliado hasta el punto de tratar de completar la realidad con el deseo.

—Con lo que me gusta a mí la mayonesa y con lo que engorda.

—Hazla con aceite de maíz, que engorda menos, o con aceite de parafina, que no engorda nada.

—Pero el aceite de parafina es dañino para el cuerpo. Lo he leído en el ABC.

—Es malo si lo utilizas para freír, pero no para hacer mayonesa.

—¡Y esas galletas! ¡Has visto tú esas galletas!

—Pues están cargaditas, cargaditas de calorías. Yo me compro de esas dietéticas, que no tienen azúcar, y tan ricamente.

—Mira. ¡Mira qué anuncian!

Las en otras circunstancias consideradas despreciables sopas concentradas reunían el más hermoso technicolor que ni siquiera la Columbia Broadcasting consiguiera en sus mejores tiempos. Y era esa imagen de cocina elaborada la que lanzaba a los televidentes a un frenético intercambio de recetas, predominantemente vegetales, que en el futuro les harían tan felices como delgados y sanos. Las berenjenitas al estragón de doña Sólita suscitaron que el salón de televisión se convirtiera en una aula llena de estudiantes femeninos bolígrafo Must de Cartier en ristre tomando apuntes: «Se ponen las berenjenas y los tomates cortados a trozos en una cacerola. Se les añade el zumo de limón, dos aceitunas picadas y una cucharadita de estragón. Se cuecen a fuego lento y tapado durante una hora». ¿Y eso es todo? Eso es todo. Pues poco alimento tiene la cosa. ¿Cómo que poco alimento tiene la cosa? La que así se extrañaba era una dama exlicenciada en farmacia que había conservado sus veleidades culturales de soltería para ocasiones como la que vivía. La berenjena tiene sodio, fósforo, calcio, magnesio, potasio, prótidos, vitamina C a manta, vitamina A, vitamina PP, vitamina B1, vitamina B2. No era de la misma opinión un caballero lento en sus exposiciones, pero que hablaba con la seguridad que le daba pasarse media vida entre Nueva York y Madrid por su negocio de antigüedades. La berenjena, opinó, es un mediocre alimento que, si bien es cierto que da pocas calorías, también da poca energía y es indigesto y tóxico para la fibra cardíaca. ¡Muy

relativamente! ¡Muy relativamente! Argumentaba en retirada la exfarmacéutica y de pronto desencadenaba un fulminante ataque berenjenero en ristre: No me negará usted que tiene propiedades diuréticas y laxantes. No. No lo negaba, pero las mismas propiedades diuréticas contiene por ejemplo el perejil y en cambio no tiene contraindicaciones.

(EL BALNEARIO)

Para cuatro personas

1 k de berenjenas; 1 k de tomates carnosos y relativamente maduros; 1 limón; 6 aceitunas rellenas; 1 cucharada de estragón; sal y pimienta.

Plato bajo en calorías. Ideal para gentes con complejo de culpa kilórico.

Se ponen las berenjenas cortadas en cascotes y los tomates pelados, sin semillas y cuarteados, en una cazuela con escasa agua y una cucharada de aceite.

Se salpimenta y se añade la cucharada de estragón picado, así como las aceitunas rellenas, igualmente picadas, en mayor o menor cantidad, de seis unidades hasta una latita; según la carga de complejo de culpa de los comensales.

Se cuece a fuego muy lento y tapado durante más o menos una hora, hasta que se consigue una consistencia cremosa.

Berenjenas rellenas de atún

—Te haré cosas sanas. Vegetarianas. Berenjenas rellenas de atún.

—El atún no es un vegetal.

—Los peces son casi vegetales.

—Además es pescado azul.

—El pescado azul va bien para el colesterol, pero te las rellenaré de pescado blanco.

—Puede que tarde. Repito que a estos tíos no los conoce ni su padre.

—¿Cómo te salió el caso aquel del mánager?

—Lo había matado un amigo.

—Leche. Luego ve reclamando tú en nombre de la amistad.

—Un mal amigo. Desde luego.

—¿Eso es todo?

—Fue un caso difícil. Si hablo puedo morirme y puede morirse el que me escuche.

—Déjalo.

Pedro Parra contempla a Carvalho como si fuera una bomba de relojería de explosión retardada.

—No tengo un no para ti.

Parece sorprendido Pedro Parra y habla en voz alta como si estuviera ensimismado.

—Y lo curioso es que soy un tipo duro, muy duro. Menos contigo. ¿Por qué? No te debo nada. De vez en cuando me piden cosas los excamaradas: dinero para una campaña, un aval, una relación, y si puedo los ayudo por un problema de la conciencia, quizá, pero contigo no necesito tener mala conciencia. Digamos que tu sistema de ganarte la vida no es demasiado ético.

(HISTORIAS DE AMOR)

1 berenjena gruesa, de forma redondeada, por persona; 50 g de atún en escabeche por berenjena; salsa de tomate abundante y espesa; 1/2 huevo duro por berenjena; 6 aceitunas rellenas por berenjena; perejil, sal, pimienta, aceite.

Se pelan las berenjenas, totalmente o conservando sólo algunas listas de la piel.

Se vacían con la ayuda de un cuchillo fino y corto hasta conseguir espacio suficiente para el relleno.

Se enharinan las berenjenas peladas y se fríen hasta que empiezan a perder su color y consistencia. Entonces se apartan del fuego y se deja que pierdan el aceite sobre un papel absorbente.

Preparar la farsa a base del atún, el huevo duro picado, las aceitunas rellenas

igualmente picadas y cucharadas de salsa de tomate espesa.

Se rellenan las berenjenas y se colocan en una fuente de hornear, cubiertas con la salsa de tomate restante y perejil picado.

Unos diez minutos en un horno bien caliente, hasta que la carne de la berenjena es traspasada fácilmente por un pincho.

Berenjenas a la crema con gambas

—Hazlo, si quieres. No me importa.

Carvalho saltó de la cama, buscó en la mesilla de noche la caja de Condal número 6, encendió el puro, se sentó en el borde de la cama y contempló como desde un balcón el espectáculo de su pene en retirada lenta. Adiós, muchacho, compañero de mi vida... El silencio de ella le hizo volverse. Dormía. La cubrió con la sábana y la manta. Recuperó el pijama, se lo puso, salió de la habitación, volvió a ponerse el disco de Mahler, activó el fuego en la chimenea y se tumbó en el sofá con el puro en una mano y el vino al alcance de la otra. *Bleda* dormía junto al fuego como si fuera el animal más confiado de este mundo y *Yes* dormía en la habitación hecha a la medida de una taciturna soledad de hombre que quema los días, los años, como vicios imprescindibles y desagradables. Saltó del sofá y *Bleda* despertó alterada de su sueño, moviendo las orejas y los ojos, rasgados y lectores, hacia el Carvalho que se dirigía hacia la cocina como si hubiera oído un tam-tam inexcusable. Multiplicó las manos para puertas y cajones multiplicados, hasta disponer sobre el mármol un ejército de programados ingredientes. Cortó tres berenjenas en rodajas de un centímetro, las saló. Puso en una sartén aceite y un ajo que sufrió hasta casi el tueste. Pasó en el mismo aceite unas cabezas de gambas mientras descascarillaba las colas y cortaba dados de jamón. Retiró las cabezas de gambas y las puso a hervir en un caldo corto mientras desalaba las berenjenas con agua y las secaba con un trapo, lámina a lámina. En el aceite de freír el ajo y las cabezas de las gambas fue friendo las berenjenas y luego las dejaba en un escurridor para que soltaran los aceites. Una vez fritas las berenjenas, en el mismo aceite sufrió cebolla rallada, una cucharada de harina y afrontó la bechamel con leche y caldo de las cabezas de gambas cocidas. Dispuso las berenjenas en capas en una cazuela de horno, dejó caer sobre ellas una lluvia de desnudas colas de gambas, dados de jamón y lo bañó todo con la bechamel. De sus dedos cayó la nieve del queso rallado cubriendo la blancura tostada de la bechamel y metió la cazuela en el horno para que se gratinara. Con los codos derribó todo lo que ocupaba la mesa de la cocina y sobre la tabla blanca dispuso dos servicios y una botella de clarete Jumilla que sacó del armario-alcena situado junto a la cocina. Volvió a la habitación. *Yes* dormía de cara a la pared, con los lomos al aire, Carvalho la zarandó hasta despertarla, la hizo ponerse en pie, la condujo casi en brazos hasta la cocina y la sentó ante un plato en el que cayó una paletada de berenjenas al gratén con gambas y jamón.

—Reconozco que es muy poco ortodoxo. Normalmente se hace con bechamel químicamente pura y con menos sabor a gamba. Pero tengo un paladar primario.

Yes miraba el plato y a Carvalho sin decidir un comentario, o tal vez sin despertar aún del sueño. Sumergió el tenedor en el magma tostado y lo retiró lleno de algodón sucio y humeante. Se lo llevó a la boca. Masticó reflexiva.

—Está muy bueno. ¿Es de lata?

(LOS MARES DEL SUR)

Para cuatro personas.

1 k de berenjenas; 1/2 k de gambas; 100 g de jamón dulce en un solo corte; 2 cucharadas de harina; 1 ajo; aceite, sal, pimienta, leche.

Se calienta el aceite y en él se tuesta un ajo.

Una vez retirado el ajo, en el aceite se sofríen las cabezas de las gambas y cuando están bien tostadas se apartan.

Se hace un caldo corto con las cabezas de las gambas previamente fritas.

En el aceite aromatizado por el ajo y las cabezas de las gambas se fríen las berenjenas enharinadas y previamente peladas, cortadas, bien en rodajas, bien en tiras estrechas de medio centímetro de espesor, bien en cubitos como para hacer *samfaina*.

Se apartan las berenjenas y se escurren para que suelten el aceite.

En los aceites resultantes se traba una bechamel con la harina, parte del caldo obtenido y parte de leche. Se sazona con pimienta la bechamel.

Se mezclan las berenjenas con la bechamel, las gambas peladas y el jamón cortado a pedacitos, se coloca todo en una bandeja de hornear, se cubre de queso rallado y se deja gratinar.

Pastel de puerros y *brioche* con tuétano y *foie*

—¿Preñada de quién?

—De su marido. Por ahí no hay nada. Luego me parece que aquella chica dejó el cine y tiene una boutique en Puerto Banús.

En lo que acababa de ver, la retina de Araquistain había empezado encariñada con los cuerpos de las sirenas, para acabar harta de tanto pescado fresco. Antes de irse a por la fábula del picador criptovasco, llegó un camarero de Jockey con la carta y, tras examinarla, Carvalho pidió un pastel de puerros y *brioche* con *foie* al tuétano de buey, un tinto Valbuena del 82, una tarta de frambuesas, una copa de Fine de Bourgogne con el café y un Lusitania Pertegaz para fumárselo en honor de Federico Luceros. La llegada del pedido de Jockey le llegó mediada la proyección del primero de los tres capítulos de *El picador de sombras*. Según Cifuentes, Araquistain en aquella serie había hecho un duro esfuerzo para convertir las metáforas literarias en metáforas literarias.

—De lo contrario hubiera tenido que hacer salir bustos parlantes para que soltaran las paridas. Luceros casi escribe un verso.

No le gustaba a Cifuentes que la gente escribiera en verso, tal vez ni siquiera le gustaba que la gente escribiera. El primer capítulo parecía una comedia de costumbres berlanguesca con un picador andaluz con ínfulas vascas. Poco a poco el personaje enloquecía y asumía la condición de terrorista amateur y odiador de la fiesta, vestido de gudari sobre un caballo percherón y decidido finalmente a morir matando por el procedimiento de estrangular vanamente al toro.

—Estaba loco.

—¿Araquistain? Dijo que iba a hacer una película de festival, pero a su manera.

(ASESINATO EN PRADO DEL REY)

Pastel de puerros

1 manojo de puerros por persona; 4 huevos; 20 g de leche en polvo descremada; 1 cucharadita de estragón picado; 1 cucharadita de cebollino picado; 1 cucharadita de perejil picado; 1/2 cebolla picada.

Se limpian bien los puerros, se cortan en rodajas muy finas y se pasan por distintas aguas para que pierdan sus areniscas interiores.

Blanquear durante nueve minutos en agua hirviendo.

Se prepara la farsa batiendo tres huevos enteros y la clara del otro. Se añade la leche descremada diluida en agua, la sal, la pimienta y las hierbas aromáticas picadas.

En el interior de un molde aceitado se van disponiendo capas de farsa y de puerro.

Se cubre el pastel con papel de aluminio y se coloca en un horno al baño María, a

unos 220 grados.

Al sacarlo del horno hay que esperar un cuarto de hora a que el pastel se asiente.

Brioche con tuétano y foie

Para cinco personas

Brioche individuales; 150 g de tuétano de vaca; 100 g de foie gras; 14 de litro de bechamel; 25 g de trufa picada; 1/2 vasito de crema fresca; 2 huevos.

Se vacían los *brioche* conservando las tapaderas.

Se hace una pasta cremosa con el *foie-gras*, la bechamel, la trufa y un poco de crema de leche.

Se cuece el tuétano, se deja enfriar y se corta a medallones.

Rellenar los *brioche* hasta la mitad con la crema obtenida previamente, se ponen medallones de tuétano y se termina de rellenar con la pasta restante.

Batir las yemas de los huevos con la crema de leche sobrante y se cubre con el batido cada *brioche*. Se ponen a dorar en una gratinadora suave.

Se sirve cada barquilla de *brioche* con su tapadera correspondiente al lado.

Atascaburras

Esta vez el coche pareció recuperar el camino de La Mancha con mejor ánimo, y la asistenta de Victorino le había preparado unas atascaburras demasiado cargadas de ñora y unas perdices en escabeche sobradas de vinagre, pero sugerentes y bien intencionadas. También era mejor el queso acompañado de un membrillo espeso y succulento. Felicitó con la mirada al señor cura y recibió a cambio una candorosa expresión de autosatisfacción.

—A tal señor tal honor.

—Comer bien o comer mal es una cuestión cultural. Comer o no comer es una cuestión de dinero. No lo olvides nunca.

—No lo olvidaré.

—Y ahora vamos a ver a esos viejos. Tengo psicosis de asistenta social.

Jardín de cipreses y laureles redondeados por la podadora. Caminos de gravilla de viña. Sombras, silencios y susurros. La rutina de los grupos habituales, de las campanadas habituales, de las órdenes y los consejos de las monjas.

—No se ha restablecido la tranquilidad. Dos o tres viejos han dicho que se iban en cuanto sus familiares vinieran a buscarlos.

—He hecho publicar la foto del supuesto don Gonzalo en la prensa mexicana y he dado las señas del asilo para que cualquiera que lo reconozca se ponga en contacto con nosotros.

—¿Por qué en México?

—Una corazonada y un dato. La corazonada proviene del hecho de que la mayor parte de la emigración política que sentó raíces durante muchos años, y muchas veces para siempre, se fue a México. De cualquier país europeo se vuelve más fácilmente. Cruzar el charco es más difícil. El dato es el carnet falso. Pertenecía a un viajante español muerto en México, por lo tanto ese carnet pudo desaparecer allí, ir a parar al mercado negro y ser utilizado por la víctima.

(HISTORIAS DE POLÍTICA FICCIÓN)

Para cuatro personas.

Preparación: 20 minutos; cocción: 20 minutos.

1/4 de k de bacalao remojado; 10 patatas; 2 dientes de ajo; 10 cucharadas de aceite; 2 huevos duros; 50 g de nueces.

Pelar y lavar las patatas; en una olla al fuego con agua hirviendo cocer las patatas con el bacalao, limpio y desalado; cuando ya está cocido, escurrirlo; reservar un poco de caldo.

En un mortero grande, picar dos ajos pelados; echar las patatas de una en una en el mortero y apalatarlas también, echando poco a poco el aceite crudo; desmenuzar el

bacalao y picarlo; si está muy espeso, aclararlo con un poco de agua de cocer las patatas; tiene que quedar como un puré duro.

Se sirve adornado con rodajas de huevo duro y nueces.

Nota. Hay otra receta de atascaburras con huevos que consiste en añadir a la patata y bacalao picado dos huevos crudos batidos.

Caracoles a la borgoñona

Núñez llegó puntual con su fiel jersey inasequible a la suciedad, las puntas de la camisa flotantes sobre el cuello como avanzadilla de un extraño vegetal escondido, la mirada gandula y la sonrisa fija según el más puro estilo Actor's Studio.

—En este país sólo son puntuales los que han hecho trabajo clandestino.

Núñez rechazó la carta que le ofrecía la dueña.

—*Crudités* para empezar y luego el *confit d'oie*.

Secundó Carvalho la petición de *confit d'oie*, pero escogió unos caracoles a la borgoñona de primer plato. Eligió un St. Emilion entre la escasa variedad de la carta de vinos y ya ni Núñez ni él tuvieron la menor excusa para afrontar la necesidad de conversar y mirarse. El embarazo de Núñez formaba parte de la liturgia de su comportamiento. El de Carvalho era un eco residual del pasado respeto mítico, el mismo que conservaba ante un viejo profesor o alguna de las figuras que había admirado. Con un suspiro, Núñez sacó una fotografía de un billetero deslucido en el que se entrevió un solitario billete de quinientas pesetas.

—Tenga. Es como un recuerdo de familia.

Una foto de aficionado, con el borde acanalado, algo mate ya. En pie cuatro muchachos y dos sentados en cuclillas. Entre los dieciocho y los veinte años en 1950, ahora parecían salidos de un tiempo no delimitable pero lejanísimo. Traje chaqueta todos, corbata todos, menos el adivinable Marcos Núñez sentado en cuclillas con traje chaqueta y un jersey hasta la nuez. Jaumá era sin duda el de más a la izquierda entre los que estaban de pie. Pelo completo y los rasgos sefarditas algo más agudizados por la delgadez.

—¿Los otros?

—Por orden de aparición escénica. Junto a Jaumá, Miguelito Fontanillas, abogado, como todos nosotros, pero ejerciendo y bien. Es decir: abogado de no sé cuántas empresas, tres casas, cuatro piscinas.

Despeinado, algo bizco, en la fotografía tenía un gesto simpáticamente achulado; a pesar del traje hubiera podido parecer un joven golfo de barrio disfrazado de domingo.

—Tomás Biedma, abogado laboralista. El más alto. El que parece la imagen misma de la sensatez y la gravedad. Es el más rojo de todos nosotros. Al menos más que yo. Capitanea un grupúsculo de extrema izquierda.

Había algo de joven príncipe borbónico en aquellas facciones de sensualidad contenida por la juventud.

—Tiene aspecto de alcalde de ciudad importante.

—Nunca llegará a alcalde si no consigue asaltar el Palacio de Invierno. Ya le he dicho que pertenece a la extrema izquierda. De mí piensa que soy un revisionista y un cínico. Que soy un cínico lo piensa mucha gente, pero por motivos diferentes a los de

Biedma. Dice que soy un cínico porque sé lo suficiente para no ser un revisionista y sin embargo sigo siendo un revisionista. El otro que está de pie es el novelista Dorronsoro.

—¿Cuál de ellos?

—El hermano menor. Juan. Acaba de publicar *Los cansancios y las noches*. Yo soy uno de los personajes. No se moleste en leerla por esta causa. Salgo tal como usted mismo me ve.

—¿Sabe usted cómo le veo?

—Es uno de mis ejercicios preferidos. Pensar en cómo me ven los demás. A veces los ayudo a totalizar la imagen, a veces trato de desconcertarlos. Pero por poco tiempo. Me canso en seguida de todo, menos de estar cansado. Además, concentrarse demasiado en algo impide una disposición abierta a captar todo lo que pasa alrededor de ese algo. Ya se habrá dado cuenta usted de que el esfuerzo no va conmigo.

—¿Y éste?

Junto a Núñez, también sentado en cuclillas, un muchacho que parecía la imagen misma del alborozo. Pelo espeso como una boina, gafas cargadas de dioptrías, rasgos pequeños y duros, en la fotografía suavizados por una amplia sonrisa y todo el ademán del cuerpo acompañando el saludo del brazo al fotógrafo.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

1 docena de caracoles por comensal; 350 g de mantequilla; 35 g de chalotes finamente picadas; 1 ajo machacado hasta formar una pasta; una cucharada de perejil picado; sal y pimienta negra.

Normalmente se compran los caracoles ya cocidos y las cáscaras aparte para que sirvan de receptáculo. Hoy día son caracoles de granja tratados como deportistas olímpicos.

La clave radica en la preparación de la mantequilla de caracoles, obtenida por la ligazón de la mantequilla, los chalotes, el ajo, el perejil, la sal y la pimienta.

Se coloca un pellizco de esta mantequilla en el fondo de cada cáscara y sobre ella la carne del caracol, que se recubrirá también de mantequilla compuesta.

Lo ideal es colocar los caracoles en platos especiales caracoleros, pero de no disponer de ellos se colocan con la boca de la cáscara hacia arriba en una fuente de hornear con un poco de agua en el fondo y se meten en horno vivo durante siete u ocho minutos.

Caracoles con cabra

En La Bisbal le dijeron que a aquellas horas sólo podría desayunar algo sólido en La Marqueta. Un pequeño restaurante con pocas mesas forradas de hule, la mujer en la cocina, un gigante cilíndrico ofreciéndole lo que podían calentarle a aquellas horas: pollo con cigalas, centollo con caracoles, pies de cerdo, cabrito asado, calamares rellenos, caracoles asados con aderezo de vinagreta o *allioli*, pavo con setas, ternera guisada, frijoles con butifarra de perol, surtido de embutidos de cosecha propia, butifarras, lomo de cerdo, chuletas de cerdo, bistecs, *suquet* de *rascassa*. El hombre recitaba seguro del efecto abrumador de su lista. Carvalho pidió el centollo con caracoles.

—Hay más caracoles que centollo. El centollo es para dar gusto.

—Me lo imagino. Después quiero los frijoles con butifarra de perol y tráigame un platito con *allioli*.

Rodajas de pan con olor a trival. Un vino espeso y negro de los que en invierno ponen rojas las orejas.

—¿Dónde consigue este vino?

—Lo hacemos en casa. Tengo un *celler* al otro lado del río.

—¿Podría comprarle unas botellas?

—No sé cuándo podría preparárselas. Tengo mucho trabajo ahora.

—Llame a can Argemí, en Palausator, pregunta por mí, Pepe Carvalho, y me dice si de bajada puedo pasar a recoger treinta o cuarenta botellas.

Le ofreció el fondista un pastel de hojaldre y piñones al que llamaba *rus* y puso a su alcance un botellón de garnacha del que Carvalho se sirvió tres veces. Salió de La Marqueta creyendo que el mundo estaba bien hecho.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

1 centollo; 2 docenas de caracoles por persona; 1 cebolla; salsa de tomate; ajo, perejil, pan tostado, pimienta negra, sal, avellanas, piñones y almendras; 1 guindilla; 1 vaso de vino blanco.

Se corta el centollo en cuatro cuartos y se sofríe en aceite acompañado de los ajos; uno por persona, al menos.

Se apartan el centollo y los ajos y en el aceite se hace un sofrito con la cebolla picada y la salsa de tomate.

Añadir la guindilla y los caracoles previamente cocidos. Una vez rehogados, se vierte un poco de agua de la cocción de los caracoles mezclada con agua natural o con caldo blanco.

Paralelamente se hace una picada con el coral del centollo, los ajos tostados, las avellanas, los piñones, el pan tostado y el perejil. Se diluye con un cucharón de caldo

y se incorpora al guiso, en compañía de un vaso de vino blanco y de los cuartos de centollos, que han de acabar de cocerse en compañía de los caracoles.

Pudding de merluza y mejillones de roca

¿Cuándo llegaría ese momento en que, de hinojos ante la magnificencia del valle del Sangre, él, Pepe Carvalho, emponzoñado por el bacalao al pil-pil, las pochas con almejas, las patatas con chorizo a la riojana, el *brioche* con *foie-gras* al tuétano, el arroz a la tinta de sepia, el pan con tomate alcahueta de tantas meriendas arbitrarias, el arroz con bacalao, el *pudding* de merluza y mejillones de roca, última especialidad con la que aún pugnaba Biscuter, pediría perdón a los dioses de la Dietética? Y qué decir de la bebida. Cuando volvía la vista atrás, Carvalho se veía en la necesidad de atravesar un lago de orujo helado y después remontar un río de vinos blancos de entre horas, obsesiones periódicas por unos o por otros que le habían llevado a una última devoción por el Marqués de Griñón, no sabía si por la indudable calidad del vino o como intento de aproximación tangencial y platónica a la señora marquesa, de soltera Isabel Preysler, Lou von Salome filipina que al igual como su predecesora había coleccionado a Nietzsche, Rilke y Freud, ella traducía aquella tríada gloriosa a tiempos de posmodernidad y la dejaba en Julio Iglesias, el marqués de Griñón y un ministro de Economía que por ella dejó la familia y el control del Presupuesto General del Estado. Y no quería ya pasar el capítulo de tintos, aquellos tintos que veía en un fondo oscuro de sangre, sangriento, como sangriento y despellejado debía haber quedado su hígado después de aquel mal trato durante años y años. «El propio cuerpo es el mejor amigo del hombre», se oyó decir a sí mismo Carvalho, no sin preocupación, porque a pesar de la evidente complacencia derivada del buen comportamiento, del ayuno y del ejercicio físico, algo le decía que en un lugar indeterminado de su cerebro estaban agazapados y aplazados los demonios neuróticos del hambre y la sed, y ese mensaje no le desagradaba. Es más, se dijo Carvalho ante el espejo, con el torso desnudo y un dedo apuntando hacia el lugar aproximado donde debía estar el hígado: «Por mí puedes reventar, hijo de puta».

(EL BALNEARIO)

Para cuatro personas.

1 k de pescado blanco; 1 k de mejillones de roca; 1/2 k de salsa de tomate concentrada; 1 botellita de crema de leche; 5 huevos; 1 cucharada de estragón; sal y pimienta.

Se cuece escasamente el pescado, sólo lo suficiente para desespinarlo y migarlo con facilidad.

Se abren los mejillones al vapor y se extraen de las cáscaras.

Se tritura el pescado y los mejillones, utilizando la filtradora para que la pulpa quede bien fina.

Mezclar el pescado picado con la salsa de tomate, los huevos bien batidos, la

crema de leche igualmente batida.

Se salpimenta el resultado y se le añade la cucharada de estragón. Si se quiere tomar el *pudding* frío y consistente conviene añadir medio vasito de gelatina diluida con caldo de cocer el pescado.

Se vierte la mezcla en un molde enmantequillado y se pone a cocer al baño María en un horno previamente calentado. Dejarlo a una temperatura de 200 a 250 grados y apagar el horno cuando una aguja introducida en el *pudding* se retire sin adherencias. Dejar que se enfríe, desmoldear y servir acompañado de una salsa de tomate o una salsa tártara.

Espinacas con gambas y almejas

—¿Cena extra para celebrar qué?

—La imposibilidad de celebrar nada. Me había sentido o generoso o viejo y le había ofrecido a Charo quedarse a vivir aquí, a prueba, una temporada, luego, quién sabe. Pero, después de pensárselo, nada, medio minuto, me ha dicho que no, que cada uno es cada uno, que guisa peor que yo, que lo suyo es lo suyo. Y se ha ido. También me ha pasado lo que me ha pasado con esa idea idiota de salvavidas de un asesino a todas luces insuficiente y lerdo. Y en esos casos no hay nada como irte a la Boquería a comprar cosas que puedes manipular y convertir en otras: verduras, mariscos, pescados, carnes. Últimamente pienso en el horror del comer, relacionado con el horror de matar. La cocina es un artificio de ocultación de un salvaje asesinato, a veces perpetrado en condiciones de una crueldad salvaje, humana, porque el adjetivo supremo de la crueldad es el de humano. Esos pajaritos ahogados vivos en vino para que sepan mejor, por ejemplo.

—Excelente tema de conversación como aperitivo.

—Mil novecientos ochenta y cuatro no ha hecho más que empezar. Los astros se pondrán en línea y nos darán por culo, uno detrás de otro. Será un mal año, según los astrólogos. Pues por eso y por tantas otras cosas, me he ido a comprar a la Boquería dispuesto a cocinar para mí mismo.

—Y para Fuster, para la cobaya.

—Eres libre de comértelo o no. Pero no rechaces sobre todo el primer plato, un encuentro entre culturas, espinacas levemente cocidas, escurridas, trinchadas y luego un artificio gratuito y absurdo, como todo el artificio culinario. Se fríen las cabezas de unas gambas en mantequilla. Se apartan las cabezas y con ellas se hace un caldo corto. En la mantequilla así aromatizada se sofríen ajos tiernos trinchados, pedacitos de gamba y de almejas descascarilladas y salpimentadas. A continuación una cucharadita de harina, nuez moscada, media botellita de salsa de ostra, un par o tres de vueltas y el caldo corto hecho con las cabezas de las gambas. Ese aliño se vuelca sobre las espinacas y se deja que todo junto cueza, no mucho tiempo, el suficiente para la aromatización y la adquisición de una untuosa humedad que entre por los ojos. Después, jamoncitos de cabrito con ciruelas, elemental, algo rutinario, jamoncitos dorados en manteca de cerdo, en compañía de una cebolla con clavos hincados, un tomate, hierbas compuestas. Sobre ese fondo se añade *bacon* troceado, el líquido de haber escaldado unas ciruelas Claudias y se compone una salsa que evoca la española, pero con el predominio del aroma a clavo, los azúcares desprendidos por los muslitos y el *bacon*. Se disponen las ciruelas escaldadas sobre los jamoncitos, se vierte la salsa por encima, un breve horneo y la cena está servida. Un par de botellas Remelluri de Labastida, cosecha del 78, y a envejecer con dignidad.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

2 1/2 k de espinacas; 1/2 k de gambas; 1 k de almejas; mantequilla; ajos tiernos o de los otros; harina; 1/2 botellita de salsa de ostra.

Se cuecen las espinacas, cuidadosamente limpias, y se escurren y trinchan.

Se funde la mantequilla y en ella se sofríen las cabezas de las gambas, aplastándolas, para que dejen bien su sustancia.

Se apartan las cabezas y se cuecen para que impregnen un caldo corto.

En la mantequilla resultante se fríen los ajos tiernos, cortados a pedacitos, la carne de las gambas, muy escasamente, y las almejas, descascarilladas.

Se añade una cucharada de harina y ralladura de nuez moscada, se remueve y se vierte parte del caldo de las cabezas de gamba y el agua que hayan dejado las almejas abiertas al vapor.

A este caldo se incorporan las espinacas. Ha de cocer todo junto durante cinco minutos y conseguir un espesor suelto.

Escabeche de pajel

Se abre la puerta del despacho y entra Carvalho con el maletín. Sale Biscuter de la cocinilla secándose las manos.

—Vaya, jefe. ¿Le han probado bien las vacaciones en el mar?

—No puedes ni imaginártelo.

—Caramba, jefe. ¿Quién le ha hecho eso?

Señala el vendaje que aún cubre una parte del cráneo de Carvalho.

—Primero los ladrones y luego los guardias.

—Los extremos se tocan, jefe. Lo decía mi madre.

Carvalho se deja caer cansado y satisfecho en su sillón.

—Anda, Biscuter. ¿Qué se puede comer en esta casa?

—Tengo un escabeche de pajel que es para chuparse los dedos.

—¿Vino blanco frío?

—Vino blanco frío.

—Adelante.

Ya desde la cocina, Biscuter pregunta:

—¿Había suecas en la playa, jefe? Dicen que las suecas vienen a España a bañarse en invierno.

—Todas de sesenta años para arriba. Y la vocecilla de Biscuter comenta:

—Ya no saben qué inventar.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

1 pajel de más de un kilo o un pequeño pajel individual para cada comensal; aceite y vinagre; 1 cabeza de ajos; salsa de tomate concentrada; 1 ramito de hierbas aromáticas compuestas; harina; sal y pimienta.

Se corta el pajel en rodajas, si se trata de un gran pescado. Se salan, enharinan y se fríen procurando que el aceite quede limpio.

Se aparta el pescado frito y se cuele el aceite para que quede libre de impurezas.

En ese aceite se fríen los ajos, el tomate y se añade el ramito de hierbas compuestas. Se aparta del fuego la sartén y se añade tanta cantidad de vinagre como de aceite utilizado y una parte de agua.

Se devuelve al fuego la sartén, se rectifica de sal, se añade pimienta molida o en grano.

Sumergir el pescado en el escabeche y dejarlo cocer en su compañía durante cinco minutos.

Se deposita en cazuelas de barro, bien cubierto por el escabeche, y se deja reposar, al menos de un día para otro.

Cebollas rellenas

Le tendió un número de *El Heraldo Español*. El jefe de Fuerza Nueva decía: «Quien a hierro mata a hierro muere». «Los crímenes de una ideología criminal se vuelven contra los que detentan esa ideología».

—En todos los periódicos hay cargas de profundidad. Los socialistas han sacado una edición especial de *El Socialista*; no tiene desperdicio; es un elogio envenenado a Garrido. Que si trató de democratizar al partido sin conseguirlo, que si se le escapó el control del movimiento sindical no pudiendo impedir que se radicalizara, que fue una víctima de la contradicción entre la realidad y sus deseos. Van a por nosotros. Todos van a por nosotros.

Alguien había dicho que lo peor que le puede ocurrir al que tiene manía persecutoria es que le persigan de verdad. Carvalho calculaba los años de militancia de Carmela. No podían ser muchos y, sin embargo, se le había pegado toda la cultura de catacumba, tal vez con el acompañamiento musical de la cultura del rock, también cultura de sótano y penumbra.

—¿Dónde quieres comer? Me han dicho que tienes el paladar postinero.

—Llévame de tascas.

—¿De verdad?

—De verdad

—Elige. O nos pateamos Argüelles o nos quedamos por aquí, Echegaray y todo eso.

—Sal de aquí, ya tengo este barrio muy visto.

Carmela aparcó el coche en un paso cebra de la plaza del Conde del Valle de Súchil, se caló las gafas de sol y empezó a caminar con decisión por Rodríguez de San Pedro.

—¿La cebolla rellena qué tal te sienta?

—¿Rellena de qué?

—De carne. La ponen en La Zamorana. Allí también puedes tomar un picadillo de carne muy bueno. Luego unos riñoncitos en Ananías.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

Para seis personas

12 cebollas medianas; 1/4 de k de carne picada de cerdo y ternera; 1 miga de pan; 1 vaso de vino de leche caliente; 1 diente de ajo; 2 huevos; 1/2 vaso pequeño de vino blanco; 1 cucharadita de perejil picado; 1/4 de l de aceite; harina, agua y sal.

Se pelan las cebollas, se vacían todo lo posible, pero sin romperlas, con un cuchillo pequeño de punta fina y se les corta un poco por el lado opuesto para que tengan base.

Blanquear las cebollas durante quince minutos en agua salada hirviendo.

Se prepara la farsa con la carne picada, la miga de pan mojada en leche caliente, perejil, ajo picado, un huevo y medio, batidos, el vino blanco y sal. Se amasa hasta conseguir la homogeneización deseada.

Ya frías las cebollas, se vacían todo lo posible por el lado donde han recibido el corte y se rellenan con la farsa.

Se enharinan las cebollas y se añade el huevo batido restante en las puntas de la farsa asomante.

Se fríen las cebollas espaciadamente y se apartan.

En una fuente de hornear disponer un fondo de poco aceite y se van distribuyendo las cebollas con la punta de la farsa hacia arriba.

Se rocían con el caldo resultante de su propia cocción, de manera que las cubra hasta la mitad. Se meten en el horno durante media hora aproximadamente, comprobando su grado de blandura mediante un pincho fino.

Si necesitan más humedad hay que seguir añadiendo poco a poco el caldo restante.

Chorizo a la sidra

—¿Ha comido o no?

—Como una lima.

—¿Qué tal las Ramblas?

—Mojadas. Ha llovido todo el día. ¿Va a haber guerra, jefe?

—¿Qué guerra?

—Aquí lo dice la gente. Que va a haber otro dieciocho de julio. Que lo de Garrido ha sido otra señal. ¿Qué hace la gente por ahí?

—Come chorizo a la sidra.

—Qué rico, jefe.

Colgó. Llenó la bañera de agua caliente y fue al sumergirse cuando descubrió que la lluvia le había infiltrado frío en el cuerpo, un frío expulsado por el agua caliente. Se sentía abrigado. Cerró los ojos y vio un salón a oscuras con un único punto brillante al fondo. Un punto que creaba un resplandor tan breve que no dejaba precisar el rostro de Garrido. El ascua del cigarro cambiaba la intensidad de su brillo según la respiración del hombre. De haber sido una luz intermitente, una luz de cigarrillo hubiera sido mucho más percibida por los demás y habría creado una zona de relativa visibilidad en torno del rostro del fumador. Una luz fija. Pero ¿cómo? El propio Garrido haciendo señales a su asesino. Estoy aquí. Aquí mi corazón para tu cuchillo. Alguien sentado a su lado. ¿Helena Subirats? ¿Santos Pacheco? Lo indudable era que el propio Garrido había emitido una señal, había conectado el faro que dirigía los pasos de su asesino. Un anillo. Quizá un anillo. Pero ningún metal ni piedra preciosa podía imponer sus destellos en la oscuridad sin la provocación de la luz.

—Fonseca. Lamento llamarle a estas horas.

—No lo lamente. Soy su seguro servidor.

—He leído y releído el inventario de lo que apareció sobre el cuerpo de Garrido. Lleva el sello de su departamento. ¿No les pasó nada inadvertido?

—Todo lo que el cadáver llevaba encima cuando nos lo entregaron está inventariado.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

1 chorizo por persona (al menos); 1 botella de sidra (también puede guisarse parecidamente con chacolí).

En una sartén se bañan los chorizos con la sidra o el chacolí, previamente pinchados con una aguja o un tenedor de puntas finas.

Se mantiene la cocción lenta hasta que los chorizos están blandos. Deben servirse escurridos, cortados a rodajas o enteros, acompañados de guarnición de patatas

cocidas.

Ropavieja

—Que sea pronto. Esta tarde.

Comió fugaz y caprichosamente por las tascas del Barrio Chino, una comida llena de aceite refrito y ajo. Prefería callejear en espera del informe de Bromuro a volver al despacho donde le esperaba uno de los menús de urgencia de Biscuter: ropavieja con salsa de tomate y queso rallado, gratinada. La falta de clientes y por lo tanto de casos aconsejaba aprovechar las sobras y Biscuter tenía un abundante repertorio de cocina cutre supuestamente popular. Bromuro acudió puntual a la cita, puntual y desconcertado.

—Pepino, no hay quien te entienda. A veces me pides la luna y otras una chorrada como ésta. Ese tío era un desgraciado y lo más importante que ha hecho en su vida ha sido dejarse matar de seis navajazos. Además una muerte idiota. Una pelea de faldas por una furcia de la calle de Escudillers. La pelea es más idiota si cabe porque el Chota era un bujarra de mucho cuidado y tenía mantenidos a temporadas. Chorvos de poca monta que ligaba durante sus estancias en la galera. Entraba y salía de la Modelo como tú de los restaurantes de lujo.

—Ya no voy a los restaurantes de lujo, Bromuro. Malos tiempos.

—¿Por qué te interesa el Chota, Pepino?

—Todo hombre es lo que parece ser y todo lo contrario.

—Sabio es eso, Pepino, muy sabio. Que yo parezco un limpiabotas y en realidad soy un capitán de los Tercios de Flandes.

Bromuro era temible cuando sufría un ataque de imperialismo histórico y recordaba sus gestas como divisionario falangista en el frente ruso.

(ASESINATO EN PRADO DEL REY)

Ternera, pollo o gallina, cerdo, jamón, tocino; 1 cebolla; 1 cucharada de harina; caldo del cocido; sal, pimienta; queso rallado; salsa de tomate.

Una fórmula entre las infinitas fórmulas de «ropavieja» que no es otra cosa que el aprovechamiento sabio de las sobras de cualquier cocido.

Se pican las carnes en pequeños pedazos.

Se sofríe la cebolla picada y se le añaden las carnes para rehogarlas.

Se esparce la harina y se dan unas vueltas a la mezcla, para luego verter el caldo y así contribuir a una amalgama similar a la bechamel.

Se coloca lo obtenido en una bandeja de hornear, se cubre con queso rallado y se gratina.

Suele servirse acompañado de salsa de tomate a base de tomate, una rama de apio, cebolla y un pedacito de guindilla.

Fórmula canaria

3/4 de k de carne en trocitos; 2 (o 3) ruedas de chorizo; 150 g de garbanzos; 3/4 de k de tomates; 2 pimientos medianos; 1 cebolla grande; 2 (o 3) ajos; 2 tazas (de las de café) de aceite; 1/2 cucharilla de pimentón; 1/2 papelillo de azafrán; unas briznas de tomillo; 1 hoja de laurel; 1 vasito de vino; 4 (o 5) pimentas negras; unas ramas de perejil, 1/2 cucharilla de azúcar; sal.

Para hacer este plato se puede aprovechar la carne que sobra del puchero o de hacer sopa.

Ya la carne guisada, se hace trozos y se pone en una cazuela. En una sartén grande se pone aceite y se fríe muy picadita la cebolla y los ajos, hasta que estén dorados. Se le echan los tomates y se sigue friendo.

Después los pimientos hechos tiras y se deja dorar todo. Entonces se le añade el perejil muy picado, el pimentón y el azafrán machacados, los demás ingredientes y el vino.

Se le añade un poco de agua y se deja cocinar todo hasta que forme la salsa bien guisada.

Entonces se le incorpora a la carne y los garbanzos, que deben cocer un ratito.

Matambre

—¿Un aperitivo? —le propuso Juan Cañé, el dueño.

—Un pisco *sour*, para los dos.

Cañé se fue a encargar que reservaran una buena tapa de bife para Carvalho, entraña no, está saliendo dura la entraña. Tras el segundo pisco *sour*, Carvalho decidió que el mundo estaba bien hecho y se dejó llevar por el afán tentador de Cañé: muestrario de patés, matambre a la parrilla, paté de mollejas, de verduras, de todo un poco. ¿Chinchulines? Carvalho no recordaba qué eran los chinchulines. El intestino delgado trenzado hecho a la brasa. Pues chinchulines. ¿Mollejas asadas? También. ¿Queso frito con hierbas aromáticas? ¿Por qué no? ¿Y además tapa de bife? Evidente. Cañé empezaba a estar asustado de la dinámica que había desencadenado. Se sentó a la mesa de Carvalho para asistir al espectáculo de una comida desencadenada. Paternina reserva del 59. Y ahora dime, explícame, aunque sea en argentino, qué quieren decir estas maravillosas palabras: asado de tira, tapa de bife, entraña, chimichurri. El argentino se sacó un bolígrafo del bolsillo y empezó a dibujarle animales de cuatro patas, troceados, las diferencias de corte de carnes entre una cultura escasa de carne como la española y una cultura en la que la carne lo es todo, como la argentina.

—Ustedes me cortan las costillas de la vaca en horizontal y lo utilizan para el caldo. Allí las cortamos en sentido vertical y ése es el asado de tira. Despacito. La gracia del asado consiste en que se haga despacito. ¿La tapa de bife? ¿La entraña? Aquí les cortan el entrecot de una sola manera. Pero dentro de lo que aquí llaman entrecot hay carnes con distintas texturas, sabores, y según cómo se despiece esa parte del novillo se consiguen cortes diferentes: la tapa de bife, la entraña. La entraña es problemática porque si el animal no es un novillo, tierno, bien hecho, sale dura. Cuando sale buena es lo mejor de la bestia. Y el chimichurri, ese océano de chimichurri con el que tú, Pepe Carvalho, has bañado las carnes.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

1 k de la delgada capa magra que recubre la falda de la ternera; 5 huevos crudos; 3 huevos duros; 60 g de queso rallado; 1/4 de k de judías cocidas; 1/2 k de espinacas cocidas; 100 g de jamón; miga de pan remojado con leche; sal, pimienta, nuez moscada, orégano.

Se hace una bolsa con la carne, cosida por los costados. Se salpimenta.

Se hace un picado con las verduras, el jamón y se añade la miga de pan, la nuez moscada, el orégano y los huevos batidos para formar una farsa.

Introducir la farsa en la bolsa de carne, procurando que los huevos cocidos formen una columna central, uno a continuación del otro en sentido longitudinal.

Cuando está del todo rellena, se cose el extremo abierto.

La bolsa así rellena se lía con una servilleta, también cosida, y se hace cocer en caldo de huesos y vegetales durante dos horas y media.

Retirar la perola del fuego, se deja entibiar el contenido en el caldo y luego se aparta para prensarlo con cualquier peso durante unas horas, a ser posible dentro de un frigorífico.

Se quitan las envolturas y los cordeles del cosido y se come a tajadas, frías o tibias, acompañadas de distintas salsas, aunque ninguna como el chimichurri argentino o la salsa verde.

Chimichurri

4 cucharadas de aceite de oliva; 1 taza de vinagre tinto; 4 cucharadas de pimentón picante; 4 dientes de ajo machacados; 1 cucharadita de pimienta negra; 1 guindilla; 1 cucharadita de orégano; 1 cucharadita de laurel picado; 1/2 cucharadita de sal.

Meter todos los ingredientes en una botella y agitar bien para que se mezclen.

Hay que conservarlo en un sitio fresco durante cuatro o cinco días para que esta salsa alcance todo su sabor.

Hay tantas variantes de chimichurri como argentinos.

Morteruelo

—Planas no ha descubierto el placer de comer. Es un placer que hay que descubrir a los treinta años. Es la edad en que el ser humano deja de ser un imbécil y a cambio paga el precio de empezar a envejecer. Esta tarde he decidido merendar «morteruelo» y beber Chablis. ¿Sabe usted qué es el morteruelo?

—Una especie de paté castellano.

—De Cuenca, para ser más exactos. Un impresionante paté hecho a base de liebre, codillo de cerdo, gallina, hígado de cerdo, nueces, clavo, canela, alcaravea... ¡alcaravea!... ¡qué hermosa palabra para una excelente merienda!

El mulato olía a perfume de semental homosexual, un perfume de madera olorosa sólida. Dejó ante Carvalho una bandejita con una hermosa copa alta de cristal de roca blanco.

—Apreciará usted conmigo que beber el vino blanco en copas verdes es una horterada incalificable. Yo no soy partidario de la pena de muerte salvo en casos de náusea, y esa costumbre de la copa verde es un caso de náusea. ¿Cómo se le puede negar al vino el derecho a ser visto? El vino debe ser visto y olido antes de pasar a ser degustado. Necesita cristal transparente, el más transparente de los cristales. La costumbre de la copa verde la inició algún *maître* francés cursi, se apropió de ella la aristocracia más cursi y de ahí fue bajando hasta llegar a las vitrinas a plazos y a las cristalerías de las listas de boda de la burguesía de medio pelo. No hay nada tan indignante como la incultura cuando hay medios para que no se produzca.

Carvalho diría que las venillas habían acentuado su color morado bajo la suave capa de maquillaje. La voz del marqués de Munt era hermosa, como la de un actor radiofónico catalán que trata continuamente de disimular su acento y logra una pronunciación castellana fuera de este mundo. El mulato trajo dos terrinas llenas de morteruelo, dos servicios y dos canastillas con pequeños panecillos.

—Beba. Beba, señor Carvalho, antes que el vino se acabe. Antes de que se acabe el mundo.

(LOS MARES DEL SUR)

Para diez personas.

Preparación: 4 horas; cocción: 3 horas

1 liebre; 1 gallina; 1/2 k de lomo de cerdo; 1 k de hígado de cerdo; 150 g de pan rallado; 1/2 k de manteca de cerdo; nueces, pimentón, pimienta en grano, clavo, alcaravea, canela y sal.

Poner a cocer en una olla la liebre, la gallina, el hígado y el lomo, sazonándolo debidamente. Dejar cocer 3 horas.

Deshuesar y quitar las pieles de las carnes. Picarlo todo muy pequeño y mezclar

con el pan rallado (previamente tostado). Mezclar bien y añadir el caldo en que se cocieron las carnes. Añadir la manteca de cerdo, la alcaravea, el pimentón, el clavo, la pimienta y la sal. Dejar hervir lentamente hasta que quede muy espeso. Momentos antes de sacar del fuego, añadir las nueces machacadas.

Retirar del fuego y poner en ollas de barro que se terminan de rellenar con manteca de cerdo. Cubrir con papel de estraza atado con un bramante. Dejar enfriar.

2. LA SOLEDAD DE LOS PLATOS DE FONDO

Potaje

Carvalho trató de hacer de su sonrisa un mensaje cerrado, es decir, toda una conversación con despedida incluida, pero *madame* Fedorovna rebasaba todas las barreras, incluso la de la mudez, y se metió en su territorio físico cargada de intenciones pedagógicas.

—Hoy es un maravilloso caldo de patata y pepino. Lo más diurético que se puede tomar, y sabroso, consistente, y luego ese sabor de comino maravilloso. El comino es un gran aderezo y el que menos daño causa. Su función sobre el estómago no es corrosiva como la de la pimienta. ¿Le gusta a usted el comino, señor Carvalho?

—En su sitio justo, sí.

—¿Por ejemplo?

—En algunos potajes, con su calabaza, su patata, su hueso de jamón, garbanzos, bacalao... si se quiere, en lugar del tocino.

—Hueso de jamón.

Madame Fedorovna lo dijo como para sí, mientras buscaba en el desván de sus conocimientos botánicos la especie vegetal a la que pertenecía aquella criatura y cuando comprobó que no era vegetal, sino que, como su nombre indicaba, se trataba de un hueso de jamón, exactamente un hueso de cerdo, dudó entre un mohín de asco que hubiera podido ofender a Carvalho y una risita de picara complicidad que podría destruir la tarea concienzadora de días y días de persuasión ideológica. Así que optó por mantener una sonrisa de sorda, de no haberse enterado de nada, y sin abandonar el espacio vital de Carvalho buscó con los ojos otro asidero humano al que acercarse para proseguir su glosa del caldo de patata y zanahoria. Carvalho valoró aquella prodigiosa capacidad de contención y siguió el vuelo majestuoso de la mirada vieja y rubia en busca de nidos más propicios, preguntándose una vez más si los turbios grises del blanco de los ojos eran buenos o malos síntomas de una buena o mala alimentación. Eran ojos de monja, blanco de ojo de monja, un blanco tan delimitable como el de los zapatos bicolors de los veranos de posguerra o el de los delantales almidonados de las enfermeras. Y fue en esa observación de los ojos de *madame* Fedorovna cuando vio que la pupila se reducía al mínimo, como acoplándose el achicarse de los ojos a la concentración de la mirada agresiva en un punto concreto de la sala. Al tiempo que los ojos de *madame* Fedorovna se volvían taladradores, sus labios se cerraban hasta dibujar una línea cruel, su boca suturada con fuerza para impedir la salida de malas palabras, peores alientos. *Madame* Fedorovna odiaba algo o a alguien que estaba en aquella sala y, bailarines, sus ojos volvían una y otra vez a la vieja *mistress* Simpson, aunque lentamente su cara recompusiera la sonrisa y de sus ojos saliera como una letanía, varias veces, el enunciado aplazado.

—Conque con hueso de jamón, ¿eh? Conque un hueso de jamón.

(EL BALNEARIO)

1 taza de judías blancas; 3 l de agua (dos fríos y uno templado); 1/2 k de patatas; 1 punta de jamón magro; 1 trozo de tocino magro; 1 cucharada de manteca de cerdo; 1 repollo; 1 hoja de laurel; 1/2 cebolla; 2 dientes de ajo; sal.

Las judías han de estar en remojo desde la noche anterior.

En una cacerola grande se ponen las judías con un litro de agua fría, el laurel, la cebolla partida en dos, los ajos, la manteca, el tocino y el jamón.

Se deja cocer durante una hora y cada quince minutos se rompe la ebullición añadiendo un chorrito de agua fría.

Cuando se cumple una hora, se apartan unas cuantas judías (un par de cucharadas soperas), se pasan por el pasapuré y se devuelven a la cacerola.

Se añade un litro de agua templada, el repollo limpio y troceado, las patatas y la sal. Mantener en cocción durante otros tres cuartos de hora.

Se rectifica de sal. Se corta el tocino y el jamón en cuadraditos y se sirve muy caliente.

Olleta d'Alcoi

Comió en el restaurante de la esquina de la calle Santa Amalia con la Cera Ancha, Can Lluís. Aún recordaba los ruidos del tiroteo entre atracadores y la policía que le costó la vida al antiguo propietario, en los años cuarenta. Pidió una *olleta d'Alcoi* y una espaldita de cabrito asada. La comida era excelente y Carvalho la homenajeó encendiendo un Cerdán, un puro dominicanocatalán que producía un obseso tabaquero barcelonés instalado en Santo Domingo. Le había regalado una caja un cliente agradecido porque había descubierto un ladrón en su contable, su propio hermano. Hay gente que agradece cualquier barbaridad. Y a la salida, el descenso de la calle le llevó por sí mismo hasta la calle de la Botella, su propia calle, la de Young, y se quedó un rato oteando el balcón de la que había sido su casa, del que pendían sábanas que no eran las suyas, ropas que no eran las de sus padres, manteles que no eran los de su mesa, colgado todo por manos que no eran las de su madre y algo parecido a la congoja le hizo cerrar los ojos.

(HISTORIAS DE PADRES E HIJOS)

Para cuatro personas.

Preparación: 15 minutos; cocción: 1 hora y media.

1/2 k de cabeza de cerdo; 1 pata de cerdo; 1 rabo de cerdo; 3 morcillas de cebolla; 2 blancas (embutido); 3 nabos limpios y cortados; 1 manojo de carditos limpios y cortados; 300 g de patatas cortadas; 200 g de garbanzos remojados; 300 g de arroz; sal y azafrán.

Ponerlo todo a cocer en una cacerola con agua (salvo las patatas, el arroz y los embutidos). Dejar cocer hasta que todo esté tierno.

Añadir entonces las patatas. Dejar cocer, y 20 minutos antes de servir añadir el azafrán, rectificar de sal y echar el arroz, que ha de quedar entero. Remover bien y añadir caldo si faltara. Añadir los embutidos cinco minutos antes de sacar la olla del fuego. El guiso debe quedar caldoso. Servir bien caliente.

Cocido madrileño

—En la Gran Tasca ponen cocido hoy. Gracias a ti me estoy enterando de cada cosa. En el partido ya me toman por chalada. ¿Sabéis dónde se puede tomar un cocido? Hoy me lo ha dicho el responsable de organización de Cuatro Caminos. Estaba yo interrogando hábilmente a los de Mundo Obrero y se me cruza el comentario ilustrado del camarada. Cocido en la Gran Tasca, hoy toca. Conque andando, no vaya a agotarse el brebaje. ¿Y tú siempre vas por la vida así, eligiendo restaurantes? ¿Estoy aceptada como comensal o prefieres a la gata maula de ayer noche? Qué fuga, chico, ni Belmondo en *A bout de soufflé*; hasta Cerdán se dio cuenta y la conversación derivó hacia las piernas de la dama.

—¿Qué opinaba Cerdán de las piernas de la dama?

—Introdujo el tema Leveder, que es frívolo, de la fracción frívola. Pero Cerdán aportó la nota analítica discrepando sobre el canon.

—¿Qué quiere decir eso?

—Vino a decir, casi en alemán, que era culibaja, pero sonaba a Lukács, Adorno o un tío así.

—¿Cómo acabó la reunión?

—Te cambio la información por cómo acabó tu reunión.

—En la cama, pero cada uno en su cama.

—¿Es un número nuevo?

—Y cada uno en su casa.

—Más mérito. El teleligue.

Carvalho disertó sobre el tronco común del *pot au feu* a la vista del excelente cocido. El garbanzo, dijo, caracteriza la cultura del *pot au feu* a la española y casi siempre la legumbre seca aporta el matiz característico. Por ejemplo, en el Yucatán hacen el cocido con lentejas y en Brasil con el frijol negro. Dentro del cocido garbancero de los pueblos de España, el de Madrid se caracteriza por el chorizo y el de Catalunya por la butifarra de sangre y la pelota. Carmela tomó apuntes sobre la elaboración de la pelota.

—Qué astutos sois los catalanes. ¿Por qué no se nos había ocurrido a nosotros?

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

Para seis personas.

Preparación: 30 minutos; cocción: 2 y 1/2 a 3 horas.

600 g de carne de morcillo de vaca; 1 hueso grande de rodilla de vaca; 1/2 gallina; 100 g de punta de jamón; 100 g de tocino; 1 pie de cerdo, salado; 2 chorizos; 1 morcilla; 500 g de garbanzos; 1 col grande; 100 g de judías verdes; 1 zanahoria; 1 cebolla con un clavo de especias incrustado; 1 ramita de apio; 6

patatas medianas; 2 dientes de ajo; 1 dl de aceite; 400 g de tomates; 150 g de pasta para sopa o arroz; sal, pimienta.

Nota. La víspera, poner los garbanzos a remojo en agua templada con un poco de sal, y la pata de cerdo en agua fría.

En una olla al fuego, poner la carne, el hueso de rodilla, la gallina, el jamón, el tocino y el pie de cerdo, y cubrir con unos tres litros de agua fría.

Cuando rompa a hervir, espumar repetida y cuidadosamente; añadir los garbanzos, previamente remojados, la cebolla, la zanahoria y el apio. Salar. Dejar cocer lentamente y sin interrupción por espacio de dos horas, aproximadamente, hasta que los garbanzos estén tiernos.

En olla aparte, con agua y sal, cocer la col y las judías verdes, con los chorizos y la morcilla, durante unos tres cuartos de hora.

En una sartén al fuego, sofreír un diente de ajo con la mitad del aceite; retirar el ajo; freír en el aceite los tomates pelados, despepitados y cortados en trozos; salpimentar antes de terminar la fritura.

A continuación, cuando el cocido esté casi hecho, añadir las patatas una a una, cuidando de no interrumpir el hervor; continuar la cocción durante una media hora.

Entretanto, en una sartén al fuego, sofreír otro diente de ajo en el aceite restante; retirar el ajo; rehogar en el aceite las verduras cocidas, bien escurridas, con la morcilla y los chorizos.

Terminada la cocción de las patatas, retirar el caldo del cocido, colarlo por un lienzo fino, añadir algo del caldo de cocer las verduras y confeccionar una sopa con este caldo y el arroz o la pasta elegida.

Servir la sopa en primer término; a continuación, en una fuente, los garbanzos rodeados de las carnes partidas en trozos, y simultáneamente, pero en fuente aparte, las verduras y las patatas, con la morcilla y los chorizos cortados en rodajas.

Acompañar de una salsa con el tomate frito.

Escudella i carn d'olla

El espacio libre que la piqueta del triunfalismo especulador empezó a abrir en las carnes viejas de la parte de la ciudad más humillada y ofendida. Charo le ha hecho caso. «Me voy porque no quiero líos. Pero que sea la última vez que me complicas la vida. Te pasaré factura por todos los clientes que pierdo». Le mortificó o le alarmó que Charo le recordara los perjuicios económicos que le causaba dejar de ejercer la prostitución con sus clientes de teléfono. Lo cargará a la cuenta de los Tauste. Tenía a dos mujeres en vilo: la una como cebo por su voluntad y la otra a salvo de un peligro que él había condicionado. Charo le inspiraba preocupación, Nanny un cierto remordimiento que trató de aniquilar con una suficiente comida en el Pa i Trago al que acudió por el recuerdo de que era el día dedicado a la *escudella i carn d'olla*. Meditó ante la cazuela dividida en dos compartimentos, resultado formal de la adaptación de la alfarería a la metafísica de un plato doble: sopa de *galets* y el cocido de carnes, patatas, col y garbanzos. Cualquier cocido es el espectáculo de la abundancia y pertenece a la más atrevida memoria del hambre y de su hartazgo. Por eso Carvalho fue primitivamente feliz y salió a la calle con el cerebro despejado y los pasos seguros. Paseó por la ciudad. Sus recorridos habituales. Las Ramblas. La Boquería. El despacho. El periódico. Charla con Bromuro en el bar mientras le exagera la limpieza de los zapatos. Presiente que le siguen y, en efecto, una mano al final de un brazo que sale por una ventanilla de coche aguanta cigarrillo tras cigarrillo las idas y venidas de Carvalho. De hecho, Carvalho se tumba cara al techo en su nuevo apartamento y suena una llamada en la puerta. Mira por el chivato mientras contiene con una mano la pistola que lleva sobre el corazón. Es Nanny. Abre y aparece descalza, con un pijama ancho que da un mayor atractivo a lo que oculta.

—No acordamos una llamada para hacer el amor.

Dice ella. Sonríe y se infiltra entre los brazos de Carvalho.

(HISTORIAS DE PADRES E HIJOS)

Para seis personas.

Preparación: 20 minutos; cocción: de 2 a 2 y 1/2 horas.

*500 g de carne de ternera o de buey; 1/2 gallina; 150 g de tocino entreverado; 200 g de oreja de cerdo; 1 pie de cerdo salado; 150 g de carne magra de cerdo picada; 100 g de carne de ternera picada; 150 g de butifarra blanca; 250 g de butifarra negra; 1 trozo de hueso de jamón; 1 trozo de hueso de la caña con su tuétano; 1 molleja; 250 g de garbanzos; 200 g de judías blancas; 250 g de patatas; 1 col grandecita; 1 nabo mediano; 1 zanahoria mediana; 2 ramas de apio; 1 diente de ajo; 1 huevo; 2 cucharadas grandes de miga de pan rallado; 1 cucharada de harina; 200 g de pasta para sopa de la llamada *galets* (caracolas); sal, pimienta, canela en*

polvo, perejil.

Nota. La víspera, poner los garbanzos a remojo en agua templada con un poco de sal.

En una olla al fuego, poner la carne, la gallina, el pie y la oreja de cerdo, el hueso de jamón, el de buey, la molleja y las judías; cubrir con abundante agua fría. Cuando rompa a hervir, espumar cuidadosamente, agregar los garbanzos; llevar nuevamente a ebullición; dejar cocer lentamente y sin interrupción por espacio de unas dos horas o más, hasta que los garbanzos estén tiernos.

Entretanto, picar finamente el diente de ajo y el perejil; batir el huevo e incorporarle la carne picada de cerdo y la de ternera, el pan rallado, el ajo y el perejil; sazonar con sal, pimienta y canela; amasar hasta obtener una pasta homogénea; moldear esta pasta dándole la forma de una croqueta grande (es lo que se llama *pilota*); pasar por harina.

A las dos horas de cocción, incorporar al cocido la *pilota*, las butifarras, el tocino, la col y las patatas enteras, la zanahoria, el nabo y el apio; rectificar de sal; dejar cocer unos cuarenta y cinco minutos más.

Ecurrir casi totalmente el caldo del cocido; colarlo; confeccionar una sopa con los *galets* y este caldo.

Servir la sopa en primer término y a continuación, y por separado, en una fuente las verduras y en otra las carnes, mojadas con algo de caldo.

Nota. Esta sopa de *galets* es típicamente navideña. Habitualmente, la sopa del cocido catalán, *escudella*, se hace con fideos gruesos y se le añade, en muy pequeña cantidad, algo de las verduras y legumbres del cocido.

Otra nota. Es recomendable cocer los garbanzos y las judías dentro de bolsas de malla, por separado, para poder retirarlas cómodamente de la olla una vez cocidas.

Sopa de *brossa* y tortilla caldosa

Carvalho ha tenido necesidad de cocinar y sigue unas recetas que a Biscuter le han dado en el mercado de la Boquería. Una sopa típica en el Priorato y una tortilla de la misma zona, la *sopa de brossa* y la *truita amb suc*. Como siempre que quiere cocinar y comer neuróticamente, entre especulaciones y angustias por problemas aplazados, Carvalho le pide a su vecino, el gestor Fuster, que le sirva de comensal y de piedra de toque para un monólogo disfrazado de diálogo. Fuster no se deja convencer sin que le enseñen el paño.

—La sopa se hace a partir de un caldo de patata y tres clases de carnes: pollo, ternera y cerdo. Se pasan las patatas y las carnes por una trituradora manual y se mezcla con el caldo. Luego se añaden albóndigas de carne de cerdo.

—Muy alimenticio. ¿Y la tortilla?

—Una tortilla de judías cocidas y un caldo que se parece a una salsa rubia con alioli y bacalao migado.

—Cocina de invierno y de tierra adentro.

—Tú lo has dicho.

—Desde el despacho no percibo qué tiempo hace en Vallvidrera.

—Niebla y humedad.

—Excelente cena. Cuenta conmigo.

Cuenta con él y completa la escenografía con una chimenea encendida a costa de *Actitudes anglosajonas* de Angus Wilson.

—¿Qué te ha hecho ese libro?

—Absolutamente nada, si prescindes del hecho agresivo de que es un libro. Incluso te diría que hace veinticinco años me gustó mucho. Pero tiene un título que es lo más parecido que hay a *Actitudes lacustres*, opera prima de un imbécil, que no he leído, pero que es repugnante.

—Tu paranoia se acentúa. Ya odias lo que no has leído.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

Sopa de *brossa*

1 cuarto de gallina; 1/2 codillo de cerdo; 250 g de carne de ternera para hacer caldo; 1 col pequeña; carne magra de cerdo picada; 1/2 oreja de cerdo; 1 pie de cerdo; 1/2 morro de cerdo; patatas; 1 ramo de hierbas de caldo; 2 huevos; miga de pan mojada en leche; ajo, perejil y pimienta; 1 butifarra blanca y otra negra, cada una de 100 g.

Se ponen a cocer las carnes como si se tratara de hacer un caldo en compañía del ramo compuesto.

Se mezcla la carne picada con la miga de pan, un huevo batido, picadillo de ajo y perejil, sal y pimienta, se hacen pequeñas albóndigas y se enharinan.

A la hora de cocción, añadir la col cortada en pedazos regulares, las patatas y los garbanzos o judías blancas previamente cocidos.

Un cuarto de hora antes de sacarlo del fuego, es decir, aproximadamente a la hora y tres cuartos, se sacan las carnes, se les quitan los huesos, se trocean y se vuelven a arrojar al caldero con las albondiguillas, pedazos de butifarra blanca cocida y butifarra negra, así como con trozos de una tortilla a la francesa con perejil que se habrá hecho con el otro huevo.

Tortilla caldosa

6 huevos; 1/2 k de patatas; 1 cebolla; 400 g de guisantes ya cocidos; picada de ajo, almendras, avellanas, piñones, pan tostado y azafrán y perejil; caldo recio de escudella; 1 cucharada de harina blanca.

Se hace la tortilla de patatas y cebolla con los seis huevos bien batidos.

Se deposita en el fondo de una cazuela.

En una sartén se tuesta al aceite la harina blanca, y cuando ya está casi marrón se sofríe con la picada muy molida y se le añaden dos cazos de caldo.

La salsa ha de espesarse y se rectifica de sal y pimienta.

La tortilla se corta en cuatro cuartos en sentido radial, se separan los cuartos para que quede espacio entre ellos, se añaden los guisantes y la salsa bien caliente.

Se pasa por el fuego para que dé un breve hervor, y se sirve.

Fondue a la vietnamita

Quien no ha vivido en Saigón antes de la revolución no sabe lo que era Asia, dijo *madame Rony*, que se presentó a sí misma como viuda de un sargento francés muerto de no sabía qué el año anterior. Carvalho no la quiso sacar de su error y pasó por francés tratando de conseguir aceptables niveles de pronunciación. La *fondue vietnamita* consistía en un equivalente a la *fondue bourgougnonne*, pero en vez de freír carne en aceite, se cocían pedacitos de pollo, cerdo, gamba y calamar en un caldo suave al que también se arrojaban *spaghetti* de arroz y col. Cada pedacito de carne o pescado se sazonaba con poderosas salsas picantes y finalmente se comía el caldo con coles y *spaghetti* con la ayuda de una cucharilla. Podía haber sido un plato alegre y sugerente si el local hubiera estado más iluminado, si las chicas no hubieran lanzado grititos de expectación ante las hazañas del gomoso protagonista de la serie televisiva, si la escudilla eléctrica donde hervía el caldo no hubiera sido de aluminio mate, si la monja no se hubiera pasado toda la cena lanzando carcajadas, sin duda motivadas por chistes verdes y teológicos, y si las porciones de vianda hubieran sido más generosas y menos el agua que ayudaba a conformar el océano del caldo. Otro factor que estropeó la cena fue que cuando Carvalho sorbía los *spaghetti* chinos, vio su mesa rodeada de cuatro nativos disfrazados de mafiosos italianos.

—Venga con nosotros.

—No he terminado de cenar.

Uno de los hombres desenchufó el cable que conectaba la escudilla de aluminio con la red eléctrica. La cena había terminado. Carvalho recorrió el local con la mirada en busca del efecto que había provocado la irrupción de los matones en los demás pobladores del local. Habían bajado la voz y el volumen de la tele, pero era evidente que se desentendían de lo que pudiera ocurrirle al extranjero solitario.

—¿Los envía Charoen?

Le cogieron por los hombros y le señalaron la distancia más corta hasta la puerta de la calle. Carvalho sacó un montón de billetes arrugados del bolsillo y trató de avanzar en dirección a la patrona para pagar la cena, pero le detuvieron, le quitaron el dinero de la mano y uno de los matones separó sesenta baths que dejó sobre la mesa. La cena estaba pagada. Le devolvieron el dinero y le empujaron hacia la puerta.

—Como sigan con estos modales se van a quedar sin turistas.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

200 g de pollo cortado en tiritas; 200 g de carne de ternera en tiritas; 200 g de calamar en tiritas; 200 g de gambas pequeñas peladas; 200 g de filetes de pescado blanco cortado en tiritas; 250 g de espaguetis muy finos de harina de arroz; 1 col troceada; salsa de ostras; salsa de soja; caldo de ave y vegetales.

Sobre el fogoncillo característico de las *fondues*, colocar el recipiente lleno de caldo hirviendo.

Cada comensal dispondrá de un plato con las viandas troceadas y de dos salseros o más, según las salsas escogidas.

Con una horquilla larga de bambú o de acero irá pinchando las viandas y cociéndolas brevemente en el caldo. Luego las irá untando con la salsa elegida y comiéndolas, y así hasta agotar las existencias.

Finalmente se vierte en el caldo la col muy menuda y los espaguetis y se retiran con un cucharón como plato final también sazonado con las salsas preferidas.

Hay otras fórmulas de *fondue* a la vietnamita, pero ésta fue la que probó Carvalho en Bangkok.

Arroz con alcachofas

—La tristeza lleva a esas cosas, jefe. Un tío mío que era lampista también se metió a fraile porque su mujer se murió de un mal malo. Recuerdo que una vez mi madre me llevó al convento para verle. Estaba cavando la tierra, y cuando oyó que mi madre le llamaba, levantó la cabeza, así, como yo lo hago, y nos miró con una sonrisa. Una cara, jefe. Yo nunca más he vuelto a ver una cara como aquella. ¡Qué paz! ¡Qué serenidad! Yo no creo en los curas ni en los santos, jefe, pero creo en algo. No sé en qué, pero en algo. ¿Y usted?

—A mí no me líes. Procura aclararte. A ver qué día descubres qué es ese algo en lo que crees.

Biscuter se fue a la cocinilla entre discursos sobre la causa última del universo y apostillas sobre un arroz con alcachofas que estaba preparando. Un sofrito, mucha alcachofa, azafrán y pimiento morrón y nada más. No tiene la cuenta muy boyante que digamos. No sé para qué ahorra tanto, jefe. Un día de éstos la palmará y todo lo que tiene se lo van a comer los gusanos. Carvalho se entretenía recordando a su antiguo amigo, el cristiano testimonialista que encabezaba las manifestaciones creyéndose protegido por la coraza de su fe y recibía más porrazos de la policía que todos los demás manifestantes juntos. Su llamada telefónica le había llegado de un país que mejor se llamaría olvido que recuerdo. Incluso tardó en recomponer sus rasgos al final de un túnel del tiempo excavado en treinta años de distancia. A la orilla del teléfono una historia de guerra civil y de muerte: un anciano que llevaba su memoria guerrera consigo y que había muerto sospechosamente.

—Hay aspectos concretos muy prolijos que no podría referirte por teléfono. Te hago un encargo profesional. ¿Puedes venir?

(HISTORIAS DE POLÍTICA FICCIÓN)

1 k de alcachofas; 1 cebolla; salsa de tomate; pimiento morrón asado; caldo vegetal; 400 g de arroz; azafrán; aceite; ajo y perejil o albahaca; sal y pimienta blanca.

Se limpian las alcachofas con exceso, para respetar casi exclusivamente el corazón y las hojas más tiernas. Se cortan y se fríen.

Se sacan del fuego y en el aceite se hace el sofrito con la cebolla y el tomate picados. Cuando está trabado se vierte el caldo vegetal, aproximadamente un litro, y cuando empieza a hervir se incorporan el arroz y el azafrán.

Rectificar de sal, añadir un poco de pimienta blanca y, cinco minutos antes de apartarlo del fuego, el pimiento morrón en tiras y un picadillo muy fino de ajo y perejil o de ajo y albahaca.

El arroz ha de quedar seco pero meloso.

Arroz con verduras

La serranía le acompañó hasta el límite de la provincia de Murcia, hasta las puertas de Moratalla. La carretera había discurrido esquivando las estribaciones de las sierras y salvado el obstáculo de la sierra del Cerezo, aparecía el paisaje murciano desarbollado y gris hasta Lorca, donde le constaba que había un buen restaurante, Los Naranjos. Allí acudió previo diálogo asesorante con el dueño de una gasolinera.

—No se come mal, no. ¿Pero ha probado usted la cocina de doña Mariquita, en Totana?

—No puedo desviarme.

—Cada cual conoce su prisa. Pero si alguna vez pasa por Totana no lo olvide.

Los Naranjos era un restaurante de viajeros y para bienpudientes o enterados de la comarca, en busca de sus platos de verduras y pescados, a poca distancia la huerta y el mar, y entre ellos un arroz de verduras y pollo y un mero a la murciana que Carvalho pidió tras repasar la carta y sin dejarse desmoralizar por la curiosa manera en que aparecía escrito *vishishua*, exsopa fría convertida en enigmático nombre de deidad oscura. El arroz estaba en el menú pero no en la carta. Carvalho se empeñó en probarlo y era un arroz apetitoso, de tierra adentro, con berenjena frita incluida, elemento que Carvalho jamás había relacionado con el arroz hasta aquel momento y que no desentonaba. Pidió Carvalho vinos autonómicos y se le ofreció un excelente Carrascalejo que ya conocía desde los tiempos de sus periódicas escapadas hacia el mar Menor, en cuanto a Barcelona le llegaba el presentimiento del aroma de la flor de azahar y el cuerpo se le ponía ávido de sur. Pero ahora viajaba con la precisión de un viajante, con un ojo puesto en las dietas y el otro en el reloj.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

Para seis personas

1/2 k de arroz; 250 g de bacalao; 1/2 k de coliflor; 170 g de guisantes; 170 g de alcachofas; 3 tomates maduros; 2 dientes de ajo; aceite, pimentón, azafrán y sal.

Desalar el bacalao asándolo al fuego; quitarle las espinas, desmenuzarlo.

Quitar las hojas duras de las alcachofas, cortar puntas y rabos, partirlas por la mitad en cuatro trozos; desgranar los guisantes; cortar la coliflor siguiendo sus tallos; pelar los ajos; picar los tomates.

En una paellera al fuego se pone el aceite a calentar; cuando está caliente se sofríe el bacalao y las alcachofas; cuando ya están fritos se apartan.

En el mismo aceite se sofríe la coliflor, el ajo, el tomate y una cucharadita de pimentón.

En un cazo al fuego poner un litro de agua a calentar; cuando rompe el hervor, incorporarlo a la paellera; añadir los guisantes; cuando vuelve a hervir, agregarle el

arroz, el bacalao y las alcachofas; sazonar con sal, pimentón, azafrán tostado y, si se quiere, una cucharadita de hierbas aromáticas picadas. Dejar reposar cinco minutos. Puede acompañarse de alioli.

Arroz con bacalao y sobrasada

Nuevamente el problema del papel para encender el fuego. Llevaba en el bolsillo bien doblado un ejemplar de *Suck*, pero no quería sacrificarlo tan pronto, después de haber conseguido colarlo por la aduana. Prefería quemar un libro y esta vez fue sobre seguro a por una edición de *El Quijote*, de Editorial Sopena. Era una obra a la que guardaba una vieja manía, sintiendo un deleite previo por el simple hecho de ir a sacrificarla, y el único reparo, fácilmente superable, eran las ilustraciones que acompañaban las aventuras de aquel imbécil.

Se quedó en mangas de camisa. Montó una extraña construcción de leños y teas, puso debajo *El Quijote* con las hojas abiertas y le prendió fuego. La escena le recordó un viejo cuento de Andersen en que el lector asiste angustiado a la evolución de una flor de lino desde su nacimiento hasta su muerte convertida en libro, quemado en una alegre chimenea navideña. Aún le quedaban más de tres mil quinientos libros en las estanterías que apresaban el ambiente de la casa como unas rejas. Podía encender tres mil quinientas fogatas durante casi diez años.

Sacó del maletín la chaqueta china de Charo y la dejó sobre una butaca. En la nevera tenía bacalao seco, latas de guisantes, pimientos, tomate, costilla salada de cerdo. Podía hacer un espléndido arroz con bacalao, plato que le gustaba mucho a Charo. Dentro de una fiambreira encontró sobrasada. Una rodaja de este embutido comulga bien con los restantes ingredientes del arroz. Tampoco faltaban latas de cerveza en el sótano y por si acaso Carvalho había comprado en el aeropuerto de Amsterdam cuatro latas de cerveza holandesa. También sacó del maletín un salmón ahumado comprado a la mitad de precio de lo que costaría en España. Preparó unos canapés como entrante. Picó cebolla, pepinillo y alcaparras. Hizo una pasta con el picadillo y mantequilla y la extendió sobre rodajas de pan negro. Cortó unas lonchas de salmón y las distribuyó sobre los canapés.

(TATUAJE)

1/2 k de arroz; 1 rodaja grande de sobrasada; 4 ajos; 1 cebolla; salsa de tomate; 1 pimiento verde; 2 alcachofas o 1/4 de k de judía tierna ancha cocida; 200 g de bacalao salado; 1 patata grande o judías cocidas (250 g, pesados ya cocidas).

Se asa el bacalao y se desmenuza.

Se hace un sofrito con la cebolla, el pimiento verde cortado y la salsa de tomate.

Paralelamente se fríe la patata cortada en rodajas delgadas, por separado, sin que se amontonen, y se apartan.

En el sofrito se deshace la rodaja de sobrasada, se añade el bacalao desmenuzado, se rehoga el arroz y se distribuyen las alcachofas troceadas y fritas o las judías cocidas.

Se vierte un caldo vegetal, el doble de la cantidad de arroz, y se cuece con fuerza durante los primeros quince minutos para rebajar entonces la intensidad.

Añadir las láminas de patatas o las judías blancas cocidas, y espolvorear el guiso con picada de ajo.

Cinco minutos después se aparta del fuego y se deja reposar otros cinco minutos.

Arroz con *kokotxas*

—Arzac lo hace con *kokotxas*. Y también con almejas.

—Puede ser un arroz muy interesante. Iré a la reunión de la agrupación y después acepto su invitación.

—Estamos condenados a entendernos.

Orientó a Salvatella para que localizara su casa de Vallvidrera. Sin ceder el teléfono a la mujer que le urgía prisa con tetas y ojos endurecidos por el *rimmel* y un cruzado mágico, Carvalho llamó a Enric Fuster, su gestor y vecino.

—¿Te interesa cenar con un comunista?

—Depende de lo que se cene. Además tú ya sabes que no voto a los comunistas.

—Arroz con escupiñas.

—¿Vino?

—Viña Esmeralda o Watrau, según tengas un talante adolescente o maduro.

—Adolescente hasta la muerte.

—Entonces Viña Esmeralda.

—¿El comunista ese es de la facción rollo o de la facción nostálgica?

—De la facción gastronómica.

—Ya no saben qué hacer para ganar votos. Iré. ¿*Smoking*?

—Traje oscuro.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

1/2 k de kokotxas (para cuatro); 100 g de arroz por persona; 2 dientes de ajo; 1 pimiento verde; perejil picado; aceite; 1/2 l de caldo de verduras.

Se fríen las *kokotxas* en el aceite dispuesto en la cazuela, después de haberles quitado las espinas, la telilla negra y la gelatina.

Se apartan, y en el aceite dejado se fríe el pimiento picado, los ajos y se rehoga el arroz.

Cubrir con el caldo y cocer a fuego fuerte durante quince minutos.

Se le añaden las *kokotxas*, el picado de perejil y se termina de cocer otros cinco minutos.

Este arroz ha de reposar cinco minutos.

Arroz con almejas

—¿Qué dice el partido?

—Se niega a admitir que el asesino estuviera dentro.

—Parece un caso de novela inglesa.

—El caso típico del asesinato en una habitación cerrada por dentro y sin salida. Pero en las novelas inglesas el asesinado es lo único que aparece en la habitación. En este caso aparece acompañado de ciento treinta y nueve acompañantes. Más parece un chiste de chinos o gallegos que una novela policíaca inglesa.

Salvatella apretó el timbre con la misma educación con que ofreció a Carvalho el obsequio, a su decir modesto pero interesante, de la reproducción facsímil de los primeros números de *Horitzons*, una revista cultural de aparición clandestina bajo el franquismo. Carvalho se prometió quemarla hacia 1984 en compañía de la obra de Orwell. Mientras ganaban la puerta a través del jardín engravillado le advirtió de la presencia de Fuster.

—No se preocupe. Es mi socio. No tengo secretos para él. Secretos profesionales, se entiende.

Subrayó la palabra socio cuando hizo las presentaciones, y las cejas rubias de Fuster se angularon mefistofélicamente tras las gafas caedizas que le permitían conservar el aire de estudiante sorboniano maltratado por una calvicie frailuna. Ignoró lo que hablaron Fuster y Salvatella mientras él recalentaba el arroz rehogado en la cebolla, le añadía el caldo dejado por las almejas y el suficiente caldo de pescado para que la masa de arroz quedara superada por un dedo de líquido. Esperó a que arrancara fuerte el hervor, mantuvo la intensidad del fuego diez minutos, luego la bajó y a continuación repartió las almejas sobre la superficie del arroz, para ofrecerles finalmente la ofrenda floral del picadillo de ajo y perejil. Fuster mientras tanto hacía los honores a Salvatella a base de jerez frío y aceitunas rellenas de almendras. La conversación se adentraba por las profundidades de la raya entre Castellón y Aragón, privilegiado rincón del mundo donde había nacido Fuster y de donde había salido para estudiar en Barcelona, París y Londres en un viaje que deseaba fuera de ida y vuelta. Salvatella hacía preguntas muy interesadas sobre el valencianismo anticatalanista. Diríase que tomaba apuntes de no tener las manos ocupadas en retener el vaso que Fuster alimentaba con el celo de un camarero de postín y en cazar las huidizas aceitunas con diente de almendra. Luego elogió la elección del Viña Esmeralda, demostrando erudición sobre el tema al mencionar el libro sobre vinos escrito por el fabricante y se quedó extasiado tras llevarse a la boca el tercer tenedor cargado con el arroz aromatizado por las almejas y la picada de ajo y perejil.

—Es la antítesis del arroz a la valenciana. Sencillez frente a barroco —concluyó Salvatella, y las cabezadas de Fuster significaron que elevaba las conclusiones a definitivas.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

100 g de arroz por persona; 1/2 k de almejas (para 4 o cinco personas); 2 dientes de ajo; 1 pimiento verde; perejil picado; aceite; 1 1/2 l de caldo de verduras (para cuatro personas).

Se pone el aceite en la cazuela con el pimiento verde picado.

Se añade el ajo picado y cuando empieza a rehogarse se añade el arroz.

Se cubre con el caldo y se cuece a fuego lento durante unos quince minutos.

En este momento se añaden las almejas cocidas al vapor, sin las valvas, el agua que han dejado y un picadillo de perejil.

Cuando el arroz está hecho se deja reposar cinco minutos.

Paella a la valenciana

El paellero de Benisanó le hizo subir a su cocina, un frente de fogones para paellas hechas con pollo, conejo, caracoles y *els bajocons*, alubia ancha valenciana, y un sofrito de tomate y judías tiernas de la raza ancha, sabrosa y áspera. Parecía una fragua de paellas y el resultado era un plato cárnico sólido que se comía como un vicio, primero en el plato, tras unos entrantes de ensalada y atún de arena salado y en aceite, y luego a cucharadas meticulosas y precisas el arroz que quedaba en la paella, en busca del fondo enganchado y concentrado, como si el fuego se hubiera llevado al fondo los sabores quintaesenciados. Ya tenía cuerpo y alma en paz con la morosidad del recorrido, especialmente con la dureza del seguimiento de camiones y lugareños lentos cuando la autopista abandona en Alicante y queda un tramo corto pero lleno de camiones y lugareños parsimoniosos hasta llegar a Murcia. Era capricho poder cenar en el Rincón de Pepe y tuvo que pasear Carvalho, Segura arriba, Segura abajo para dar tiempo al restaurante y a su estómago a que se abrieran para la cena. Optó por un menú clásico, berenjenas con gambas gratinadas y una dorada a la sal, mientras atendía la tesis de Raimundo sobre los calderos populares.

—El mújol es demasiado grasiento. No le quepa la menor duda. Aquí lo hacemos de pescado de roca.

—He comido paella. No voy a tomar caldero.

—Ni el saber ni el arroz ocupan lugar.

(HISTORIAS DE PADRES E HIJOS)

1 l de agua (o 1 1/4); 1/2 k de arroz; 1/2 pollo; 1/2 conejo; 2 cucharadas de tomate; 1/4 de k de bajocons (judías anchas); 1 docena y 1/2 de caracoles (si es la temporada).

Se sofríe el pollo y el conejo en una paella hasta que quedan bien dorados.

Se le añade el tomate y se deja freír hasta que pierda toda el agua.

Se distribuye el arroz, que se ha de dejar sofreír hasta que pierde el color blanco.

Se añade el agua y se ha de dejar que hierva fuertemente durante los diez primeros minutos. Luego se ha de rebajar el fuego. También se puede emplear caldo de pollo en vez de agua, con lo que la paella sale mucho más sabrosa.

A los veinte minutos de fuego se distribuyen sobre la superficie los *bajocons* y los caracoles, si es la temporada (no utilizar caracoles en invierno).

Aproximadamente a los veinte minutos de cocción se retira la paella del fuego y se deja reposar durante seis minutos previamente tapada.

Arroz a banda

Se despidió Carvalho con una ligera reverencia. En la calle se concentró en el tema de los amores que acaban de nacer. Se vio a sí mismo de adolescente, impresionado por muchachas que pasaban, siguiéndolas, tomando el tranvía o el autobús que ellas tomaban, sin decirles nada, pendiente del milagro de un encuentro lleno de estética. De pronto ella se volvería, le cogería la mano y le llevaría más allá del misterio, donde se puede vivir eternamente en la contemplación del ser amado. Y otras veces, cuando se enamoraba de alguien concreto, de pronto tenía la sensación de que le estaba esperando en un punto exacto de la ciudad, generalmente en el puerto, y acudía allí con el reloj impaciente, convencido de que se cumpliría la cita telúrica. Tal vez necesitara enamorarme, una cierta dosis de autoengaño, no se puede sobrevivir despellejado, sin posibilidad de meterte en ninguna iglesia, sin rezar no se puede vivir. Hoy ya no se puede creer en la liturgia del vino desde que algunos *gourmets* se han pronunciado contra el tinto *chambré* y defienden el tinto frío. ¿Dónde se ha visto eso? La raza degenera. Las civilizaciones se hunden el día en que empiezan a cuestionar lo incuestionable. El franquismo comenzó a hundirse el día en que Franco empezó a decir «... No es que yo...»; un dictador no puede empezar jamás a hablar con una negación que le afecte. No puedes salir a borrachera diaria. Ni sorprenderte de pronto con las mandíbulas apretadas, como si estuvieras haciendo un esfuerzo interior sobrehumano. ¿Qué esfuerzo interior sobrehumano estás haciendo? ¿Te parece poco? Amanecer. Un día tras otro. Con lo caros y mediocres que son por regla general los restaurantes en esta ciudad. Dos semanas atrás había cogido el coche y se había dejado deslizar hacia las carreteras del sur en busca de un restaurante murciano, El Rincón de Pepe. Dormir por el camino fue un pretexto para comer en Denia un arroz *a banda*, y nada más llegar a Murcia saltó del asiento del coche al asiento del restaurante para pedir al *maître* un menú que le dejó perplejo: un plato de embutidos de la región, berenjenas con gambas a la crema, perdices a la tía Josefa, leche frita. Bebió cuatro jarras del Jumilla de la casa, pidió la receta de las berenjenas para darse una vez más cuenta de que si la guerra de los Treinta Años no hubiera sentenciado la hegemonía de Francia en Europa, la cocina francesa a estas horas padecería la hegemonía de las cocinas de España. Su único patriotismo era gastronómico.

Sin darse cuenta había llegado a las Rondas. Repasó su destruida geografía. Le dolió cada violación de su paisaje infantil y cuando estaba a punto de tocar fondo en el pozo de la autocompasión se acercó a una cabina para llamar a su amigo, gestor y vecino de Vallvidrera, Enríe Fuster.

(LOS MARES DEL SUR)

Para cuatro personas

Preparación: 20 minutos; cocción: 45 minutos

500 g de cigalas o langostinos; 1 k de pescado (puede ser mero, pez espada, rape, pajel, dentón, etc.); 500 g de cebollas; 2 decilitros de aceite (dos vasitos de vino); 8 dientes de ajo; 2 cucharadas de pimentón y un poco de perejil; 1 hoja de laurel; sal, pimienta negra; 400 g de arroz.

Se limpia y lava el pescado, se corta a trozos. Se pela y pica la cebolla bien fina.

En una cazuela al fuego se pone un decilitro de aceite; cuando está caliente se echa la cebolla; cuando está dorada se añade la hoja de laurel.

En un mortero se hace un majado con los dos dientes de ajo, pimienta, sal, un poco de perejil y se deslíá con un poco de agua.

Se echa la majada en la cazuela del sofrito de cebolla y se añade un litro de agua; se deja hervir a fuego lento 15 minutos. Se añade el pescado y media cucharada de pimentón. Se dan unas vueltas cuidando que no se deshaga el pescado y se deja hervir 10 minutos. Cuando ya está cocido, se aparta del fuego y se recoge el caldo aparte.

En una paella mediana al fuego se calienta un decilitro de aceite; se añaden seis dientes de ajo, el pimentón y el arroz. Se dan unas vueltas al arroz; se añade el caldo caliente.

Es necesario que la cantidad de agua sea el doble que la de arroz; se deja cocer durante 20 minutos.

Encender el horno y cuando está caliente se mete el arroz para que se dore. Diez minutos bastan.

Se sirve el arroz y en otra cazuela el pescado, y alioli en una salsera.

Paella mar y tierra

Los hombres guisan y las mujeres charlan o leen o se sirven bebidas mientras Carvalho contempla la televisión en un reloj japonés. Un cuerpo femenino se coloca ante él. Es Dora.

—¿Le gusta?

—Asombroso. Puedes comprobar al segundo la cantidad de tiempo que se pierde viendo la televisión.

—La compró Carlos en el Japón. Estuvimos no hace mucho aprovechando una retrospectiva de su obra. Carlos es un arquitecto muy famoso en el Japón.

Carlos entra en aquel momento en el salón *living* de su propia casa.

—¿Quién habla de mí?

—Su mujer.

—Oh, cielos. No.

—Estaba hablando objetivamente. Decía que eras muy famoso en el Japón.

—La paella está hecha.

Hay un gran poder de convocatoria en sus palabras. Grititos de expectación y de civilizada pasión por el arte de comer.

—No traigas platos, Dora. La comeremos a la valenciana —dice una cincuentona desmigada.

Y el coro se cierne sobre la paella con los tenedores en ristre. Carlos espera a tragar la primera remesa de arroz para preguntar:

—¿Buena?

Hay sonidos guturales de aprobación e incluso una boca llena y abierta que dice:

—Maravillosoooou.

—¿Le gusta a usted?

Hay una cierta agresividad en la pregunta de Carlos a Carvalho.

—Es lo más parecido a una paella que he visto en mi vida.

—Vamos. El amigo nos ha salido platónico. Esta paella se acerca a su idea de paella.

—¿Dice usted que soy daltónico?

—Platónico. De Platón —le informa solícitamente una de las comensales.

Pero la mirada que se aguantan Carlos y Carvalho es de desafío, de violencia contenida en el arquitecto y de divertida expectación en Carvalho. Dora irrumpe en escena. Deja la servilleta sobre la mesa y mete una mano bajo la camisa de su marido acariciándole el pecho.

—Te ha salido muy buena, Carlos. Ya sabes que para mí la paella es afrodisíaca. ¿Quieres hacer el amor conmigo? ¿Aquí? ¿Ahora?

Carlos parece distendido, pero es una ilusión que se rompe cuando pega una patada a la mesa, salta la paella y grita como un poseído mientras se retuerce.

—¡Le da un ataque! —grita Dora.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

Para seis personas

3/4 de k de arroz; 1/2 pollo; 1/2 conejo; 1/4 de k de costilla de cerdo; 1/4 de k de calamares; 1 docena de gambas, galeras o langostinos; 1 tomate maduro; 4 dientes de ajo; perejil, azafrán y sal; 1 decilitro de aceite; 2 o 3 alcachofas.

Se limpian y trocean el pollo y el conejo; se corta la costilla de cerdo; se pica el tomate; se pelan los ajos; se limpian las alcachofas quitándoles las hojas duras, se cortan las puntas y los tallos, se parten por el medio en cuatro trozos; se rocían con limón para que no ennegrezcan; se limpian las gambas y los calamares; cortarlos en arandelas.

En un *paelló* (paellera) al fuego se calienta el aceite; cuando ya está caliente se fríen las gambas; una vez frito se aparta; con el mismo aceite se fríen las alcachofas; se apartan cuando ya están fritas.

A continuación se sofríe el pollo, el conejo, la costilla y los calamares; mientras, en un mortero se pica el tomate, los ajos y el perejil; se pone la mitad de esta picada en la paellera; se reserva la otra mitad.

En un cazo al fuego se calienta un litro y medio de agua; cuando ya está caliente se vierte en la paellera; dejar hervir un rato; cuando todo está bien cocido, incorporar el arroz; sazonar con azafrán y sal; remover unas cuantas veces; dejar cocer 10 minutos a fuego fuerte; añadir entonces el resto de la picada que reservamos y colocar por encima las alcachofas y el marisco (gambas o langostinos) en forma de adorno; dejar cocer otros 10 minutos a fuego más bajo, pero manteniendo el hervor.

Antes de servir, dejar reposar 5 minutos.

Paella al libre albedrío

Beser juró que había seguido todas las instrucciones del gestor. Inició Fuster la marcha hacia la cocina a través de un pasillo lleno de libros. Carvalho pensaba que con la mitad de aquellas existencias tenía asegurado el fuego en su chimenea hasta que muriera. Como si adivinara sus pensamientos, Fuster exclamó sin volver la espalda:

—Cuidado, Sergio, que éste es un quemalibros. Los utiliza para encender la chimenea.

Beser se enfrentó a Carvalho con los ojos iluminados.

—¿Es cierto?

—Completamente cierto.

—Ha de producir un placer extraordinario.

—Incomparable.

—Mañana empezaré a quemar aquella estantería. Sin mirar qué libros son.

—Produce mucho más placer escogerlos.

—Soy un sentimental y los indultaría.

En la cocina, Fuster inspeccionó como un sargento de intendencia la labor de Beser. Había trinchado poco los componentes del sofrito. Rugió como herido por una invisible saeta.

—¿Qué es eso?

—Cebolla.

—¿Cebolla en la paella? ¿De dónde has sacado eso? La cebolla ablanda el grano.

—Eso es una majadería. En mi pueblo siempre ponen cebolla.

—En tu pueblo hacéis cualquier cosa para significaros. Se puede poner cebolla a un arroz de pescado o de bacalao y hecho a la cazuela, a la cazuela, ¿entiendes?

Beser salió de estampida y volvió con tres libros bajo el brazo: *Diccionario gastrosófico valenciano*, *Gastronomía de la provincia de Valencia* y *Cien recetas de arroz típicas de la región valenciana*.

—No me vengas con libros de gente que no es de Villores. Morellano de mierda. Yo me guío sólo por la memoria popular.

Fuster alzó los ojos hacia el techo de la cocina y declamó:

¡Oh insigne sinfonía de todos los colores!

¡Oh ilustre paella

por fuera con su blusa de colores,

quemadita por dentro con ansias de doncella!

¡Oh policromo plato colorista

que antes que con el gusto se come con la vista!

Concentración de glorias donde nada se deja.

Compromiso de Caspe entre el pollo y la almeja.

¡Oh plato decisivo:

gremial y colectivo!

¡Oh plato delicioso

donde todo es hermoso

y todo se distingue, pero nada está roto!

¡Oh plato liberal donde un grano es un grano

como un hombre es un voto!

Beser buscaba en los libros sin hacer caso al estado poético de Fuster. Finalmente, cerró los libros.

—¿Qué?

—Tenías razón. En la paella de los pueblos de Castellón no se pone cebolla. Ha sido un lapsus. Un catalanismo. He de volver a Morella urgentemente para un reciclaje.

—¡Aja! —exclamó Fuster mientras precipitaba la cebolla en el cubo de la basura.

(LOS MARES DEL SUR)

Para seis personas

Preparación: una hora; cocción: 20 minutos

Un pollo y medio pequeños (para que sean tiernos), a cuartos deshuesados; 200 g de lomo de cerdo, en 6 pedazos iguales; 6 salchichas tamaño mediano; 6 langostinos o gambas grandes; 200 g de calamares; 24 mejillones grandes; 6 trozos de rape sin hueso; 6 trozos de otra clase de pescado duro como corvina, lubina, mero, desespinado; 4 alcachofas medianas; 100 g de guisantes desgranados; 4 pimientos morrones (de lata); 200 g de cebollas; 200 g de tomates; 2 decilitros de aceite (dos vasitos de vino); 400 g de arroz; 2 dientes de ajo; una cucharada grande de manteca; unas hebras de azafrán ligeramente tostado; un poco de perejil; caldo, o simplemente agua caliente, doble cantidad que la de arroz.

Se limpia el pollo, se lava y seca y se corta en doce pedazos (dos para cada comensal), partiendo cada cuarto por la mitad.

Se limpian y lavan los calamares, cortándolos en arandelas.

Se pela y se corta la cebolla bien picada. Se escaldan los tomates y se rallan. Se cortan las puntas de las alcachofas y se dividen cada una en ocho pedazos; se rocían con limón para que no ennegrezcan. Se cortan los pimientos en doce triángulos iguales y el resto en cuadraditos.

Se lava el rape y el otro pescado. Se lavan los mejillones y se ponen en un cazo al fuego, sin agua, hasta que se abren todos. Retirarlos del fuego; cuando estén fríos, sacarlos de las conchas.

En un cazo de agua hirviendo cocer los guisantes (unos veinte minutos). Si se emplean de lata, la cantidad son cuatro cucharadas.

En una sartén con un poco de aceite caliente se saltea el pescado y los langostinos o gambas ligeramente espolvoreado de sal. Se escurre y se deja aparte.

En una paella con todo el aceite (incluido el de freír el pescado) y la manteca de cerdo ya caliente, se fríen hasta dejarlos doraditos, los trozos de pollo, el lomo y los calamares ligeramente espolvoreado de sal; cuando ya están fritos se añade la cebolla; cuando está dorado se incorporan las alcachofas y el tomate (al que se le habrá añadido una cucharada de azúcar para quitarle la acidez). Se deja cocer todo unos diez minutos.

En el mortero, se machacan los dientes de ajo pelados junto con el azafrán. Si hay caldo, una cucharada de caldo.

Calentar el caldo o el agua. Echar en la paella los guisantes, los trocitos de pimiento (no los triángulos), la picada del mortero y el arroz. Encender el horno.

Se revuelve el arroz y se colocan encima los trozos de pescado y langostinos o gambas, los mejillones, las salchichas y los triángulos de pimiento morrón, colocados con la mayor simetría posible. Se rectifica de sal. Se deja cocer durante 15 minutos.

En el horno ya caliente se coloca la paella, por espacio de 5 minutos.

Se saca la paella del horno y se espolvorea con el perejil picado fino. Se sirve sobre una bandeja cubierta con una servilleta o con hojas de lechuga o de vid.

La característica de este arroz es que no lleva huesos ni espinas.

Arroz con sardinas

—Primero se limpia bien la sardina, que ha de ser más bien pequeña, pero sin exagerar. Limpiarla bien quiere decir limpiarla bien, es decir, no conformarse con quitarle la cabeza y las tripas, sino también desescamarla. Una vez bien limpia, se pone en una cazuela, mejor de barro, bastante aceite y un ajo, o dos, según la cantidad de gente, y cuando el ajo está bien frito, dorado, pero sin quemarlo, se aparta del fuego y en ese aceite bien caliente se fríen las sardinas, para que el aceite las espabile y las ponga tiesas, pero sin pasarse. Se apartan y en el aceite se hace un sofrito normal, muy poca cebolla, y hay quien prefiere no ponerla, tomate, media cucharadita de pimentón y algo de verdura, por ejemplo, unos guisantes o también unas judías tiernas ya cocidas. Cuando todo está rehogado se echa el arroz y se sofríe hasta que cambia de color, y entonces una de dos, o se le echa agua o agua con un cubito de caldo concentrado, para que tenga más sabor. Si se pone un cubito se ha de vigilar la sal porque el cubito ya tiene sal. Cuando el arroz está casi cocido se le pone por encima las sardinas, pimiento morrón asado y un picadillo de ajo y perejil. Que haga todo chuf chuf, pero no mucho para que las sardinas no se rompan y no queden deshechas. Se le puede poner azafrán tostado en vez del pimentón. Y ya está.

Hablaba y hacía Mariquita bajo la observancia de Carvalho.

—¿Así era como hacía su abuela el arroz con sardinas?

—Muy parecido. A veces le añadía una patata previamente frita y en láminas y luego cocida con el arroz. También le ponía pencas de acelga.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

Para cuatro personas

Preparación: 45 minutos; cocción: 20 minutos

1/4 de k de arroz; 1 k de espinacas o de acelgas; 3/4 de k de sardinas; 1 ñora; 6 ajos tiernos; 1 tomate maduro; 1 un pimiento morrón fresco; 1 decilitro de aceite (un vaso de vino); azafrán y sal.

Se limpian las sardinas, dejándolas enteras; se lavan las espinacas en repetidas aguas y se cortan en trozos pequeños; se pica el tomate; se corta el pimiento en trozos regulares; se pelan y pican los ajos tiernos.

En una paellera al fuego se pone el aceite; cuando ya está caliente se fríe la ñora; cuando ya está frita, se aparta.

En el mismo aceite, se sofríe el tomate; una vez frito se añade un poco de agua; a continuación se sofríen los ajos tiernos, las espinacas, el pimiento; se sazona con sal y azafrán; dejar freír diez minutos; añadir la ñora picada.

En un cazo al fuego se calienta medio litro de agua.

Se incorpora a la paellera el arroz, removiéndolo unas cuantas veces; rectificar de

sal si conviene; añadir las sardinas colocadas por encima regularmente; añadir el agua; dejar cocer por espacio de veinte minutos. Servir.

Caldero y arroz con *costra*

Había hecho aquella ruta por primera vez en mayo de mil novecientos sesenta y algo y de pronto descubrió el olor del azahar, algo que hasta entonces sólo había sido una referencia literaria, un fragmento de lenguaje obsoleto de su infancia, flor de azahar, agua de flor de azahar, palabras tan propias de un perdido universo de sensaciones como las personas que las pronunciaban, su abuela, su tía abuela, primas lejanísimas, ceregumil, agua del carmen, melisana, linimento Sloan. Aquel aroma que se encaramaba sobre las tapias de Benicarló anochecido y se hacía océano nocturno rumbo a Sagunto era de flor de azahar, porque mayo traía las flores, como abril las lluvias y agosto el calor. Descubrir la supervivencia de la flor de azahar en la España que empezaba a pudrirse y, sobre todo, descubrir que aquel aroma tenía abundantes posibilidades de ser inmortal, fue para Carvalho la principal sensación de aquél viaje en el que la muchacha hacía el amor con los ojos cerrados y los gemidos le iban por dentro, jamás por fuera, a pesar de que era mayo, estaban en la ruta del sur y los dos habían leído que el sur era aquel lugar del que nadie quiere regresar. Aunque ya estaba entonces al borde de la treintena, Carvalho desconocía cómo son los naranjales o los encinares y la sorpresa que empezó a recibir a partir de la desembocadura del Ebro y que, años después, se reproduciría en Castilla y Extremadura, fue la tenacidad del árbol para luchar pasivamente contra la criminalidad del hombre. Le emocionó la materialidad concreta del naranjal al otro lado del espejo de la Geografía de España o de las novelas de Blasco Ibáñez. Y durante años, el anuncio de mayo era la repetición del viaje hacia el sur al alcance de fines de semanas de tres días: el sur del mar Menor, la barra entremares, las dunas, los pueblos muertos que apenas parpadeaban entonces ante los primeros turismos que llegaban del norte del universo, acostumbrados pueblos al espectáculo de los viajeros de Cartagena, con un pañuelo con cuatro nudos en la cabeza, faldas o pantalones subidos, silla de enea con las cuatro patas en el agua y los pies desnudos que juegan con un mar cálido que se lleva el espíritu del reuma. Desde Alicante al mar Menor se reunía el primer calor de España, calor de mayo, sol de mayo, mar de mayo, un anticipo del esplendor del verano, doradas en su sal, vinos rojos de sangre de Jumilla necesariamente fríos, calderos de arroz y alioli, arroz con *costra* en Elche, embutidos aromatizados por la matalahúva, flor de anís.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

Caldero

Para seis personas

Preparación: 1 hora y 1/2 cocción: 1 hora y 1/4

6 salmonetes; 6 pescadillas; 3/4 de k de mújol; 1 araña; 1 cola de rape; 5 ñoras; 1 cebolla; 1 gallo; 600 g de arroz; alioli; ajo, laurel.

Limpiar todo el pescado.

Freír las ñoras y 4 o 5 dientes de ajo en una sartén con aceite. Reservar.

Partir la cebolla en 4 trozos.

En una cacerola grande con agua y sal echar el rape, la araña, el gallo, la cebolla partida, una cabeza de ajo entera, 1 hoja de laurel. Hervir a fuego lento durante media hora.

Agregar las pescadillas, los salmonetes y el mújol. Cocer todo junto durante 15 minutos más.

Moler las ñoras y los dientes de ajo fritos.

Agregar este picadillo a la cacerola.

Apartar la cacerola del fuego.

Separar los pescados y las patatas.

Limpiar todo de espinas. Dejar aparte con un poco de caldo.

Colar el resto del caldo, majar los trozos que han quedado en el mismo y pasar por el chino.

Poner este caldo en un cazo y echar en él el arroz. Hervir hasta la completa cocción del arroz.

Servir caliente el arroz en una bandeja y el pescado aparte con las patatas. Acompañar de un alioli fuerte.

Arroz con costra

Para seis personas

Preparación: 45 minutos; cocción: 45 minutos

1/2 k de arroz; 1/2 k de pollo o pava; 1/2 k de conejo; 1/4 k de magro de cerdo; 1/4 de k de salchichas rojas y blancas; 150 g de blanquitos; 150 g de botifarró; 150 g de garbanzos ya cocidos (caso de ponerlos); 6 huevos; 1 tomate maduro; 1 limón; canela, azafrán, sal y pimienta negra; 1 dl de aceite.

Cortar en trozos pequeños el pollo (o pava), el conejo y el magro en rodajas finas.

En una sartén al fuego se pone el aceite, cuando está caliente se sofríe la carne de pollo, conejo y cerdo. Apartarla.

En una cazuela con agua y sal, azafrán y una pizca de pimienta negra, cocer la carne de pollo, conejo y cerdo.

En la misma sartén, y con el mismo aceite de freír la carne, sofreír las salchichas y morcillas, previamente cortadas en trozos pequeños; cuando ya están fritas, apartarlas.

En una cazuela de barro, denominada de *crosta* (en la región de Valencia se encuentran en el mercado ex profeso para este guiso), se vierte el aceite. Se pica un tomate. Cuando el aceite ya está caliente, se sofríe el tomate; añadir las carnes de

pollo y conejo y los garbanzos cocidos, asimismo añadir el caldo de cocerlas, calculando que sea un poco menos de un litro. Al comenzar el hervor, añadir el arroz, revolver y rectificar de sal, si conviene. Dejarlo cocer unos 10 minutos.

Encender el horno. En un recipiente, batir los 6 huevos (uno por comensal), con una pizca de sal. Retirar la cazuela del fuego, esparcir por encima los embutidos que reservamos, los pedazos del magro de cerdo y los huevos batidos, repartiéndolos para que cubran toda la superficie.

Cuando el horno está caliente, meter la cazuela y dejarla hasta que los huevos batidos se cuajen y doren, formando la *costra*. Servirlo de inmediato.

Nota. Es importante que el arroz quede un poco entero; por este motivo se reduce el líquido, ya que la medida normal es el doble de agua que de arroz. Este plato también se denomina «Tesoro escondido», y se acostumbra a servir cortándolo como si fuera una tortilla de patatas.

Arroz picante con conejo

—Pues usted no sabe lo que se dice. Esta gente lo pasan mal quince días, veinte, treinta, y ni siquiera lo pasan mal, porque según ellos hacen salud. Pero luego salen y vuelven a lo de siempre. A ser los mismos. A lo suyo.

También él volvería a ser él mismo. Volvería a su realidad aplazada. A la melancolía progresiva de Charo, encerrada con dos juguetes rotos y vitalicios, su oficio y sus relaciones con Carvalho. Y con Biscuter. Tendría que reeducar a Biscuter y orientarle hacia una cocina de bajas calorías.

—Usted haga salud, jefe, que yo mientras tanto estudiaré un libro que me he comprado para guisar cosas que vayan bien al cuerpo.

—No te pases, Biscuter. No hay que hacerle demasiadas concesiones.

—¿A quién?

¿A quién? A ésos, había contestado Carvalho, y dejó a Biscuter la responsabilidad de aislar a los enemigos entre el resto de la humanidad sospechosa de hostil. Durante el viaje en coche hasta el valle del Sangre, discutió consigo mismo sobre la lógica de su comportamiento. No tenía otro miedo que la vejez desvalida y decrepita y larga y sin embargo gastaba parte de sus ahorros en una inversión en futura calidad de vejez que nadie le agradecería, ni siquiera él mismo. Casi todas las gentes del balneario creían en su propia salud, incluso en el uso social de su buena salud y en el buen gusto de no transmitir a sus hijos una presencia impresentable. Es ya lo único que les asusta, que les conmueve profundamente: el miedo a una posible traición de la propia biología.

—Un día me traeré una cazuela y me pondré a hacer un arroz picante con conejo y caracoles al lado mismo del parque del balneario. Para que se jodan esos muertos de hambre.

Ya estaba Carvalho con el albornoz puesto y por la entreabierta puerta veía al vengativo viejecillo que esperaba su turno de fangos.

—Sólo de oler el aroma se volverán locos.

—No te dejarán hacer eso.

—¿Quién me impide a mí guisar un arroz con conejo en el bosque?

—Yo. ¿Cómo se hace ese arroz, señor Luis?

—Pues lo más sencillo de este mundo. Un sofrito con lo que ha de tener un sofrito, conejo, una buena picada de ñoras, ajos y pimienta a medio moler y los caracoles ya cocidos añadidos a medio cocer el arroz, que han de quedar enteritos. Y pimentón. Nada de azafrán.

—Pues a mí el pimentón me repite.

—Pues échele azafrán, coño, que de este detalle no depende el guiso.

—Y para la llaga, ¿qué?

—Para la llaga, Primperán antes del arrocito, y después del arrocito, bicarbonato;

así lo vengo haciendo desde que me salió y me he metido muchos arroces picantes ya entre pecho y espalda.

—Y luego a los fangos porque no se aguanta usted en pie.

—Yo me aguanto en pie como siempre. Si tomo fangos es porque los tomaba mi padre y mi abuelo... Aquí todo el mundo ha tomado fangos desde los tiempos de los romanos y no era por el reuma, que entonces no había tanto reuma como ahora.

—¿Y usted qué sabe?

—El reuma es cosa moderna. Lo leí en un libro. Antes la gente se moría de un hachazo o de comer o de no comer. Pero no tenían tantas puñetas.

Reconocieron en Carvalho a uno de los del balneario y le dedicaron despedidas corteses y miradas de curiosidad. Carvalho se detuvo ante el viejecillo, puesto en pie para su turno, una columnita de huesos frágiles sobre la que se aguantaba la cabeza de un pájaro sin plumas.

—Perdone pero he oído su receta del arroz picante con conejo y quisiera preguntarle si lleva pimienta o no lleva.

—Es un arroz modesto, sin importancia.

Reía el viejo con los ojos cerrados para ocultar el recelo por si sus críticas habían sido escuchadas.

—Pero claro que puede añadirle pimienta, y si es asado y sin piel, mejor, rojo o verde. Y alguna verdura, preferentemente judía tierna, de la ancha, que tiene un sabor más áspero.

—Sabe usted comer, abuelo.

—A mí a comer no me enseñan ni los franceses, que son, dicen, los que más saben.

Se despidió Carvalho con la mano en alto, pero lo detuvo el reclamo del viejo.

—Joven. Si quiere que el arroz salga para chuparse los dedos, fría el hígado del conejo y lo añade a la picada de la ñora y el ajo.

Y le guiñó el ojo.

—Serás zorro. A nosotros nos callas el detalle y se lo sueltas al forastero.

—Me ha caído bien. A ése le gusta comer.

(EL BALNEARIO)

Para seis personas

3/4 de k de arroz; 1 conejo cortado en ocho trozos; 3 docenas de caracoles; 1 tomate maduro; 1 cabeza de ajos; 2 dl de aceite (dos vasitos de vino); sal y pimienta, pimentón, ñoras, una punta de guindilla.

Se pelan y pican los ajos. En una cazuela al fuego se pone la mitad de aceite a calentar; cuando ya está caliente, sofreír los ajos, añadir el conejo y los caracoles; rehogar durante unos minutos; cubrir con el caldo colado de los caracoles; dejar cocer durante 15 minutos.

Se pica el tomate; en una paellera al fuego con el resto del aceite se pone el tomate; se sofríe; cuando ya está frito se añade el arroz y el contenido de la cazuela (el conejo y los caracoles con su caldo); removerlo y sazonarlo con pimentón y sal. El caldo debe ser doble cantidad que el volumen del arroz, verificarlo previamente y si conviene añadir agua, calentada aparte.

Dejar cocer por espacio de 20 minutos, primero a fuego vivo y los 10 minutos últimos a fuego lento, pero manteniendo el hervor.

Cinco minutos antes de retirarlo se le añade una picada de ñora tostada, una punta de guindilla y un ajo. Dejar reposar cinco minutos antes de servir.

Rijsttafel

La fijación del restaurante indonesio se impuso sobre las cavilaciones. Cada uno de los pasos que dio en dirección al Indonesia le aumentaron el apetito. Tampoco se lo rebajó el corto viaje en ascensor hasta el piso donde estaba el restaurante. Ante la amplia carta desplegada decidió que no había opción posible: un *rijsttafel*, el más caro. En cualquier otro lugar del mundo hubiera sido una herejía no tomar el *rijsttafel* con vino. Pero en Holanda era una herejía no tomarlo con un par de copas de cerveza bien helada. La ceremonia del encendido de las velas bajo los platillos que componían el *rijsttafel* le produjo una pequeña depresión. Es el característico bajón de tono que a uno le sacude cuando se predispone a comer solo. Frente a este tema peligroso sólo vale comer mucho y bien. A los cinco minutos el estómago plantea una batalla persuasora con el cerebro y como siempre ocurre en este tipo de batallas el inteligente práctico se impone al inteligente teórico. La lengua sirve de intermediaria entre el espíritu y la carne y acuerda el ligue con una perfección de alcahueta graduada en la universidad. El cacahuete dominaba en las salsas, como acompañante o como ingrediente directo. La variada gama de estofados y frituras ablandadas por la salsa se adaptaban al reposo blanco y neutral de los alargados granos del arroz indio. Y cuando la lengua empezaba a dar muestras de irritación por la frecuencia de las especias o la pastosidad de las salsas, media copa de aquella cerveza la dejaban lavada y como nueva para proseguir sus mágicas investigaciones.

(TATUAJE)

Rijsttafel quiere decir «mesa de arroz». Es un plato indonesio popularizado en Europa por los holandeses y consiste en arroz blanco como base, mezclado con los diferentes platillos de la cocina indonesia: *ajan besengek* (pollo en salsa de soja); *rempahj* (albóndigas de carne); *krupuk* (quisquillas fritas); *gado gado* (legumbres guisadas con salsa de avellanas); *sambal atpi* (hígado y molleja de ave); *gopeeg* (distintos despojos de carne y jamón); pollo al curry; *bebek hijau* (pato con salsa de pimiento verde), etc.

En la dificultad de condimentar hasta los veinte platillos de que puede componerse un *rijsttafel* notable, ofrezco o bien la posibilidad de, sobre la base del arroz, recurrir a platillos convencionales de cada país más o menos equivalentes o aprender a condimentar cuatro o cinco platos indonesios imprescindibles.

Gambas y chalotes fritos

500 g de gambas peladas; 4 chalotes; 25 g de tamarindo seco; 1 pizca de cúrcuma en polvo; 1/2 cucharada de café de jengibre en polvo; 2 dientes de ajo; 1

cucharadita de salsa de soja; aceite; 7 cucharadas de harina de arroz; 1 huevo; sal y pimienta.

Cortar las gambas en dos en sentido longitudinal.

Templar el tamarindo con agua caliente.

Cortar los chalotes en rodajas finas y picar los granos de ajo.

Tras quince minutos de remojo del tamarindo, colarlo y conservar sólo el agua resultante.

Poner los ajos en el fondo de la terrina; añadirles el líquido del tamarindo, la soja, el jengibre, la cúrcuma, las gambas y los chalotes separados en anillos. Dejar marinar durante media hora.

Preparar la pasta con la harina de arroz tamizada, la sal, la pimienta, un huevo y cinco cucharadas de agua; trabajar la pasta con un tenedor.

Extraer las gambas y los chalotes de la marinada, escurrirlos y pasarlos por la pasta.

Calentar aceite en una sartén; freír las gambas y los chalotes individualmente, es decir, que no se superpongan en el aceite.

Colocar las frituras sobre un papel absorbente.

Servir caliente o frío.

Gambas en salsa de coco

500 g de gambas rojas descascarilladas; 1 1/2 dl de leche de coco; 4 huevos duros; 5 nueces de kemiri; 3 pimientos; 1 cebollita; 2 dientes de ajo; 1 cucharadita de pasta de gambas; 2 cucharaditas de coriandro en polvo; 1 cucharadita de jengibre en polvo; 1/2 cucharadita de corteza de limón picadísima; 2 pellizcos de galanga (variedad de jengibre); 3 tomates maduros; 1 hoja de laurel; 2 hojas de daun jeruk purut (pueden sustituirse por hojas picadas de limonero); 75 g de guisantes; 2 cucharadas soperas de aceite; sal; rodajas de limón.

Cortar las gambas en dos en sentido longitudinal. Cortar los huevos duros en dos.

Calentar los tomates en agua hirviendo, pasarlos por agua fría, pelarlos, cortarlos en dos y quitarles las semillas, para después cortar la pulpa en pedacitos.

Picar la cebolla y el ajo. Cortar los pimientos en dos y tras quitarles las semillas cortarlos también en pedazos.

Majar en un mortero la pasta de gambas, el ajo, la cebolla y el pimiento hasta conseguir una pasta fina. Añadir el coriandro, el jengibre, la ralladura de limón, la galanga y mezclarlo.

En aceite caliente, verter la pasta obtenida y tras remover un minuto añadir las gambas, el tomate y la sal y dejar cocer dos minutos. Se añade el laurel, las hojas de *daun jeruk purut*, el agua y se deja cocer al descubierto durante cinco minutos; se añade entonces la leche de coco y los huevos duros y se sigue cociendo durante ocho minutos. Añadir los guisantes cocidos y esperar a que se espese la salsa.

Se sirven las gambas y su salsa adornadas con rodajas de limón.

Curry de pollo a la indonesia

1 pollo de más de un kilo cortado en ocho pedazos; 3 chalotes; 2 dientes de ajo; 4 nueces de kemiri (puede sustituirse por nuez de Brasil); 600 g de crema de coco; 4 cucharaditas de jengibre en polvo; 1 cucharadita de pimienta en polvo; 1 cucharadita de cúrcuma en polvo; 1 hoja de laurel; sal.

Triturar las cebollas, los ajos y el kemiri en unas cucharadas de agua con la ayuda de un batidor, hasta conseguir una pasta fina.

Verter la pasta en una cocotte y añadir la crema de coco, el jengibre, el pimienta, la cúrcuma, la hoja de laurel, la sal y los pedazos de pollo. Cocer durante una hora, tapado, a fuego lento.

Destapar y dejar cocer otros diez minutos hasta que la salsa se espese.

Este plato es más sabroso recalentado.

Pato en salsa al pimiento verde

1 pato de más de kilo y medio y menos de dos, cortado en ocho pedazos; 10 pimientos verdes; 8 nueces de kemiri; 10 chalotes; 4 dientes de ajo; 2 cucharadas de jengibre en polvo; 1/2 cucharadita de cúrcuma en polvo; 1/2 cucharadita de corteza de citronelle en polvo, o en su defecto ralladura muy fina de corteza de lima; 20 g de tamarindo seco; 1 hoja de laurel; 2 cebollas tiernas; 3 cucharadas de manteca de coco; sal.

Meter el tamarindo en un recipiente y añadir 3 cucharadas soperas de agua caliente.

Lavar los pimientos, cortar en pedazos irregulares. Meter estos pedazos en un mortero y reducirlos a pulpa en compañía con las nueces.

Cortar los ajos y las cebollas en láminas muy finas.

Fundir la mantequilla de coco en una sartén y saltear los ajos y las cebollas.

Añadir ajos y cebollas a la pasta del mortero y remover; se añaden los pedazos de pato, el jengibre, la cúrcuma, la citronelle, el agua del tamarindo colada, la hoja de laurel y la sal; mezclar y poner a cocer durante 45 minutos a fuego lento.

Añadir en este punto 3 dl de agua y las cebollas y dejar cocer otros 20 minutos.

Cuando esté cocido, el pato se mete en el refrigerador con su salsa y al día siguiente se retira la grasa emulsionada en su superficie y se recalienta a fuego lento.

Pedazos de buey al pimiento

750 g de buey tierno (rumsteak o falso filete); 2 cucharadas de coriandro en polvo; 25 g de tamarindo seco; 1 cucharadita de azúcar moreno; 3 pimientos morrones frescos; 4 chalotes; 2 dientes de ajo; 6 cucharadas soperas de aceite; 1 cucharadita de zumo de limón; sal y pimienta.

Cortar el buey en finas láminas y en pedazos de unos cinco centímetros.

Poner el tamarindo en agua caliente y dejar reposar.

Disponer las tajadas de carne en una bandeja y espolvorearlas con el coriandro, el azúcar, la sal y la pimienta; añadirles el agua de marinar el tamarindo durante quince minutos; dejar la carne en marinada durante 3 horas.

Pelar los chalotes y los ajos; cortar el pimiento, los chalotes y los ajos y reducirlo todo a pulpa en un mortero.

Freír el buey en aceite; luego retirarlas; en ese aceite freír la masa del mortero. Añadir la carne, remover bien y añadir el zumo de limón. Salpimentar.

Servir bien caliente.

Curry vegetal

750 g de col verde cortada en pedacitos; 1/2 mango verde; 6 chalotes; 3 dientes de ajo; 2 pimientos verdes; 6 nueces de kemiri; 2 cucharaditas de jengibre en polvo; 1 cucharadita de cúrcuma; 6 hojas de menta verde; 450 g de crema de coco; sal.

En un mortero, reducir a pulpa los pimientos troceados, los chalotes, los dientes de ajo y la nuez de *kemiri*.

Pelar el mango, picarlo fino y añadirlo al mortero con el jengibre, la cúrcuma, la sal y la crema de coco; incorporar también la menta cortada.

Lavar la col y cortarla por la mitad.

Meter el contenido del mortero en una cacerola y hacerlo cocer a fuego lento. Añadir la col y dejar cocer durante 15 minutos.

Aumentar la fuerza del fuego y hacer reducir la salsa hasta conseguir el espesor deseado.

Plátanos fritos

4 plátanos no muy maduros; 75 g de harina de arroz; 1,7 dl de leche de coco; 50 g de mantequilla; sal.

Fundir la mitad de la mantequilla y verterla en una terrina sobre la leche de coco.

Mezclarlo bien con la harina y un pellizco de sal.

Cortar los plátanos pelados en dos en sentido longitudinal, untarlos con la pasta y freídos en el resto de la mantequilla.

Fideuá

La muchacha dejó sobre la mesa un paquete de fideos de harina de arroz, carne de cerdo y de pollo troceada, calamares, pequeños camarones, una lata de tomate, dos pimientos, cebollas, ajos y, ante la culpabilizada petición de Carvalho de que fuera a por aceite de oliva, ella le contestó con una sonrisa y volvió a salir, para regresar casi al instante con un botellín donde había algo que recordaba el líquido metalismo del aceite de oliva. La muchacha dijo que en Tailandia se compraba en las farmacias y lo utilizaban las mujeres para el cuidado del cabello. Olió Carvalho el tónico capilar y, tanto el aroma como el gusto que comprobó untando un dedo en el elixir le convencieron de que era aceite de oliva. Con un cuchillo en la mano y utilizando la mesa como tablero, Carvalho se convirtió en un espectáculo preparando los prolegómenos del sofrito, limpiando los calamares, descascarillando los camarones y empezando a cocer un caldo corto con las cascaras de los crustáceos y los huesos del pollo.

—Aunque para usted sea difícil entenderlo, voy a realizar un plato que se llama *fideuá*, plato de moda en la Valencia actual, en competición desigual con la tradicional paella y que, en mis manos y con estos elementos, va a convertirse en una variante universal, en un estreno mundial, porque jamás se ha hecho utilizando los sutiles fideos de harina de arroz.

Carvalho hablaba en castellano, pero gesticulaba como si cuanto dijera fuera entendible por su compañera. Ella reía como si asistiera a un *show* de Jerry Lewis y, por primera vez en su vida, a Carvalho le gustaba que se rieran de él e interpretó el papel de payaso culinario hasta sus últimas consecuencias.

—Primero hay que sofreír bien las carnes y en el aceite hacer un sofrito espeso, deshidratado, como mandan los cánones perfectamente explicados por Josep Pla, un gran escritor catalán al que supongo traducido al thailandés. Una vez hecho el sofrito vegetal de cebolla, tomate, pimiento, se le añaden las carnes de cerdo, pollo y calamar y se reservan las gambas para echarlas en el último momento. En esta fritura se han de rehogar los fideos normales, pero, en atención a la fragilidad de estos fideos de arroz que usted me ha suministrado, los reservaré para el último momento y verteré el caldo sobre el sofrito hasta que rompa el hervor y así continúe para que se mezclen sabores. Luego, los fideos y las gambas despellejadas y dos o tres minutos antes de sacarlo del fuego, una picada de ajo con aceite y a dejar reposar el comistrajo a ver qué sale.

El milagro cerámico se produjo y en la sartén se conformó una *fideuá* sutil en la que los tenues fideos de harina de arroz prometían una consistencia casi vegetal. De la risa lagrimeante, la muchacha había pasado a la curiosidad y, si bien no aceptó el honor de compartir la mesa con el extranjero, sí esperó a que éste comiera para probar a su vez el plato, de pie, con el temor en los labios indecisos primero, pero

luego sustituyendo la curiosidad por el entusiasmo cuando comprobó que estaba bueno. Carvalho le dijo que en cuanto volviera a España patentaría el plato, que a buen seguro sería bien aceptado por los italianos y los valencianos, porque reunía la cultura de la paella, del arroz y del fideo, en una síntesis prodigiosa que no se le había ocurrido a ningún profeta de la nueva cocina.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

Para seis personas

600 g de cigalas terciadas; 250 g de gambas frescas; 600 g de rape o mero cortado en cuadros, sin espinas; 6 mejillones; 12 chirlas bien lavadas; 600 g de fideos gordos, rompiendo las madejas en tres partes; 200 g de tomates maduros pelados y picados; 2 dientes de ajo picados; 1 cucharadita de pimentón picante; 150 g de aceite de oliva; 2 litros de caldo de pescado, coloreado con azafrán; sal.

Poner el aceite en la paella y, una vez caliente, sofreír las cigalas y las gambas. Retirarlas de la paella y sofreír el rape o mero, añadir el ajo, el pimentón y los tomates. Dejar cocer unos minutos, añadir el caldo y cuando empiece a hervir añadir los fideos. Sazonar con sal, colocar las gambas y las cigalas y añadir las chirlas. Dejar cocer unos 15 minutos.

Poner 5 minutos en el horno para que tome color.

Al sacar del horno, colocar los mejillones previamente cocidos y abiertos. Servir en la misma paella.

Se puede añadir langosta, langostinos u otro marisco a este plato para enriquecerlo.

Esta *fideuá* corrige la grosera *fideuá* thailandesa de Carvalho y es la que más se le parece. Hay otra *fideuá* con fideos de cabello de ángel tostados, que es otra historia.

Fideos a la cazuela

Cenar o no cenar, ésta es la cuestión.

—El colesterol, jefe.

Las dos de la madrugada. Llovía francamente y de la noche le llegó el aroma a pino mojado, mientras sonaban confundidos el crepitar de las llamas y el de la lluvia sobre la hiedra convertida en manto verde sobre la mayor parte del suelo del jardín. Un retortijón de intestinos le puso en camino hacia al *water*. Al vuelo cogió una novela policíaca de Nicholson, *El caso del jesuíta risueño*, y un diario. La ventaja de vivir solo es que se puede cagar con la puerta del *water* abierta, pensó mientras forcejeaba con sus intestinos, en primer plano sus rodillas puntiagudas y el ángulo de dormitorio que le permitía ver la puerta entreabierta. Lamentó no haberla cerrado antes de disponerse a la evacuación porque sabía que sacaría menos partido a la lectura. Vencidas las resistencias fundamentales, mientras esperaba un segundo alumbramiento de heces fecales leyó diez líneas de una de las novelas policíacas más artificiales que jamás hubiera leído. El pretexto del asesinato de una ex amante de juventud sirve al narrador para un largo viaje a su pasado como militar británico en la India. Una macedonia del Bromfield de *Vinieron las lluvias*, del Hesse fascinado por la religiosidad oriental y de Agatha Christie componían un curioso espécimen. La paz intestinal definitiva le llegó con un punto y aparte. Llenó el *bidet* y luego buscó en las páginas literarias y en ellas el escrito de Fernando Monegal, el mejor crítico español de teatro polaco, predilecto de Carvalho no sólo por la capacidad absorbente del papel sino por la no menor capacidad absorbente de lo impreso. Diríase que se establecía una síntesis inestimable entre el papel y el artículo en la función de dejar el ano preparado para el definitivo lavado en el *bidet*. Balsamizado el ano por el agua caliente y jabonosa, Carvalho aprovechó su semidesnudez para llegar a la desnudez total y ponerse el albornoz de toalla colgado junto al botiquín. En el suelo quedaron los pantalones deshabitados y entre la urgencia de recogerlos y la voluntad mecánica de ir a cenar algo, Carvalho eligió la segunda opción. Ante la alacena repleta de latas de conserva dudó entre la facilidad de la lata caliente y la alquimia de un plato cocinado de madrugada. ¿Qué me comería? Unos fideos a la cazuela. Entre la nevera y la breve despensa situada junto a la alacena halló todo lo necesario. La costilla de cerdo ligeramente salada fue sometida al rigor del escaso aceite hirviendo en la cazuela de barro. A continuación una patata troceada, cebolla rallada, pimiento, tomate. Apelotonado el sofrito, Carvalho lo saló y pimentó en rojo ligeramente antes de echar los fideos y rehogarlos hasta convertirlos en cristalitos con voluntad de transparencia. Era el momento de echar el caldo hasta una altura que superara en un dedo la de la masa compacta. Cuando el caldo empezó a hervir, Carvalho añadió cuatro rodajas de gruesa *botifarra de bisbe* y poco antes de apartar el guiso del fuego lo ultimó con una picada de ajo y ñora fritos aparte. El empleo de la butifarra negra

para los fideos lo aprendió en un convento de monjas donde se escondió a fines de los cincuenta para dejar pasar de largo la caída del aparato de imprenta del partido. Las monjas les dejaban la comida sobre una mesa de madera larga y relavada, la mesa más hermosa que Carvalho había visto en su vida, como extraída de un bodegón. Carvalho conservaba un radical vínculo afectivo con las sayas monjiles, recuerdo del colegio de su infancia regentado por monjas de San Vicente de Paúl.

—José, ¿qué serás cuando seas mayor?

—Santo.

—¿Como san Tarsicio?

—Como san Tarsicio o como santa Genoveva de Brabante.

—Tú tendrás que ser santo como san Tarsicio, porque eres un niño. Santa Genoveva era una mujer.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

Para cuatro personas

Preparación: 20 minutos; cocción: 35 minutos

500 g de fideos del molde número 9; 300 g de costilla de cerdo cortada a pedacitos; 4 salchichas; 100 g de guisantes desgranados y cocidos; 200 g de cebolla; 200 g de tomates maduros y pelados; 1 diente de ajo y unas hebras de azafrán; 8 almendras tostadas y peladas; 2 galletas María; 1 vasito de vino blanco (facultativo); 80 g de manteca de cerdo; 1 hoja de laurel; perejil y pimienta; 1 butifarra negra.

En una cazuela de barro ancha y no muy alta, freír con la manteca las puntas de chuleta cortadas a trozos y sazonar con sal. Añadir luego las cebollas trinchadas, el laurel y las salchichas cortadas a trozos.

Dejarlo freír todo hasta que la cebolla esté dorada y añadir los tomates. Cuando el tomate se desprenda del aceite, añadir el vino y dejar reducir. Mojar con un litro de agua y dejar cocer a fuego lento 30 minutos.

Agregar los fideos y si es preciso más agua. Hacer cocer a fuego lento 25 minutos. Los fideos no deben quedar acuosos.

Mientras, hacer una picada en el mortero con el azafrán, el ajo, unas hojas de perejil, las almendras y las galletas. Añadir a los fideos, así como los guisantes. Rectificar de sal y pimienta, añadir pedazos de butifarra negra diez minutos antes de apartar del fuego.

Nota. Puede añadirse también trocitos de pollo. Se reducirá entonces la cantidad de costilla de cerdo.

Patatas a la riojana

Tenía a la vez fealdad y belleza, y cuando le dijo: «Perdone, ¿le apetecería acostarse conmigo? Son mil pesetas y la cama», Carvalho le vio un ojo morado y un pequeño arañazo en la piel transparente y venada de la sien. Siguió acera abajo y repitió su demanda a otro transeúnte que la esquivó marcando un semicírculo, como si quisiera rodearla de la cuarentena de la sospecha. Ejerce la prostitución como si preguntara la hora. Tal vez sea una nueva técnica de marketing puteril. He de preguntárselo a Bromuro o a Charo. Dudó entre regresar a la patria de patatas a la navarra, o ir a ver a Charo, recién levantada, malhumorada por sus olvidos y desdenes, preparando el cuerpo para la clientela del atardecer apalabrada por teléfono, clientes fijos en su mayoría que le consultaban problemas familiares y en ocasiones hasta la ruta del aborto para sus hijas precoces o sus propias mujeres, preñadas después de cinco o seis copas de champaña de L'Aixartell, el que anuncian Marsillach y Nuria Espert. Preparando el cuerpo o preparando reproches para un Carvalho cada vez más distante.

—En un momento se las caliente, jefe. Parecen puré. Bueno es que se deshagan, pero no tanto. El chorizo ha quedado deshecho; deshecho y está buenísimo. He procurado no pasarme de *bitxo* como otras veces.

Carvalho empezó a apalear patatas con chorizo hacia una boca sumisa. Pero poco a poco el paladar le fue indicando que debía prestar más atención a lo que comía.

—Buenísimo, Biscuter.

—Se hace lo que se puede, jefe. Hay días en que a uno le salen bien las cosas, y en cambio otros... Sin ir más lejos...

Las explicaciones autocomplacientes de Biscuter le sonaban a lluvia en los cristales, y allí buscó la salpicadura de las palabras. Llovía. Llovía duramente sobre la Rambla de Santa Mónica y sintió en la espina dorsal un escalofrío nostálgico de sábanas y mantas.

(LOS MARES DEL SUR)

1 k de patatas; 300 g de chorizo riojano; 1/2 k de cebollas; 1/2 k de tomates; 3 pimientos frescos, rojos o verdes; aceite; una punta de guindilla; caldo de carne y verduras.

Pelar y cortar las patatas en cascotes.

Cortar el chorizo en rodajas gruesas y freír en una cazuela en aceite; luego, apartarlo.

En el aceite resultante, freír las cebollas picadas y cuando se doren añadir el tomate. Añadir las patatas, rehogarlas, y a continuación el chorizo y el pimiento previamente asado y reducido a tiras.

Añadir dos grandes tazas de caldo, sal y dejar hervir poco a poco hasta que las patatas estén tiernas. Si es necesario, añadir más caldo, pero no han de quedar caldosas. Lo de la punta de guindilla es potestativo y debe añadirse en el momento de distribuir el pimiento.

Lentejas con albóndigas

La mujer ha tomado una decisión y coge por un brazo a su hijo para llevárselo a una habitación aparte. A solas Carvalho y la vecina, ella no resiste más y explota.

—¡Qué hígado tiene la tía esta! Cualquier animal sería mejor madre que ella. Yo me lo hubiera comido a besos después de años y años de no ver a mi hijo y ella se queda ahí, como una estatua, sin decir palabra, como si no fuera nada suyo.

—Cada uno es cada uno, señora...

—Rosa. Me llaman Rosita.

—Señora Rosita.

—Ya lo puede usted decir, que todos somos, por ejemplo, hijos del mismo padre y de la misma madre y bien diferentes que somos. Yo soy una sufridora, padezco por todo y en cambio tengo una hermana con una pachorra como la de esa tía. Ve cómo se cae un hijo suyo por la ventana y espera que rebote.

Se ha hecho gracia la mujer a sí misma y se contiene la risa con una mano.

—¿Qué guisa usted ahí que huele tan bien?

—Lentejas con albóndigas.

Hay éxtasis en su expresión. La mujer ha dejado de secarse las manos y suelta una risita.

—¿Le gustan?

—Es de los platos que más me gustan. Cuando yo era niño algunos días estos patios olían a lentejas.

—Antes se acostumbraba a cocinar una cosa fija un día determinado de la semana. ¿Quiere probarlas? No hay nada como la comida casera.

—No quisiera...

—Siempre hago más de la cuenta porque a mi marido le gusta repetir.

—Si no es molestia.

(HISTORIAS DE PADRES E HIJOS)

1/2 k de lentejas cocidas y su caldo; 1/2 k de costilla de cerdo levemente salada durante dos días; carne magra de cerdo salpimentada; un chorizo de unos 200 g; una cabeza de ajos; una cebolla; salsa de tomate; un vaso de coñac; laurel.

Se hacen albóndigas pequeñas con la carne picada, ajo, perejil, miga de pan, huevo, enharinadas y fritas.

En el aceite de la fritura, con el añadido de un chorro de refresco, se fríen bien los pedazos de costilla, la cabeza de ajos, la cebolla y finalmente la salsa de tomate, las dos hojas de laurel y se vierte el vaso de coñac.

Se echa el caldo de hervir las lentejas y cuando rompe todo el conjunto a hervir se añaden las lentejas previamente cocidas hasta que se espesa el potaje y si no se espesa

lo suficiente se machacan unas cuantas lentejas hasta convertirlas en pulpa y se añaden al guiso.

Se incorporan las albóndigas a la olla y se deja que cuezan con las lentejas y casi al mismo tiempo el chorizo cortado en rodajas; según su consistencia dependerá el tamaño de las rodajas que no deben deshacerse.

Salpimentar al gusto y añadir un poco de coñac si se prefiere un *bouquet* final fuerte.

Secas con butifarra

Un restaurante de carretera. Camiones y coches, trajín tras la barra, hormigueante, fábrica de comida, barata, con una cierta dignidad en los olores.

—Marchando una de secas con butifarra.

—Dos de lomo con patatas.

—Dos de arroz a la cubana y dos de conejo con alioli.

Camioneros semidormidos por el sopor de la digestión, diríase que sostenidos por el farías que languidece en sus labios. Viajantes de comercio, entre el atildamiento del viajante de *vetes i fils* y el desgano del vestuario del que corre piensos compuestos o barnices para muebles. A una mesa de viajeros se acerca Carvalho.

—¿Jaime Vila?

—Desde que nació. ¿Tengo el coche mal aparcado?

—Tendría que hablar con usted.

Se lleva consigo el puro Jaime Vila, corbata con alfiler, bigotillo, pelo algo crecido, tal vez para tapar unas orejas demasiado grandes o para añadir una nota de modernidad real a la imagen de maniquí de El Corte Inglés.

—Es por lo de la aparición en la carretera.

—¿Aún colea eso?

—Soy detective privado y tengo a un par de clientes medio locos por esta historia.

—¿Le apetece un carajillo? Yo sin carajillo soy hombre muerto. Daniel, dos carajillos, el mío de Chinchón, ¿y el de usted?

—De orujo.

—Tracatrá, así me gustan los hombres. Para mí eso de la aparición es una historia vieja.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

1/2 k de judías blancas cocidas; 1 butifarra de 150 g por persona (puede ser una de 100 g cruda y otra de 100 g negra o de sangre); 1 ajo.

Se fríe un ajo en el aceite, se separa y en ese aceite se cuece primero la butifarra cruda y muy levemente la negra.

Se colocan las judías cocidas y escurridas en una fuente y se vierte sobre ellas el aceite hirviendo de la fritura y los pedazos de butifarras bien calientes.

Se sirve inmediatamente acompañado de alioli.

Butifarra de perol con fesols

—Esto es la guerra, jefe.

Biscuter tenía conectado el transistor y escuchaba un reportaje en directo desde la capilla ardiente del Partido Comunista de España en Madrid. Miles de madrileños habían pasado ante los restos mortales de Fernando Garrido en medio de un impresionante despliegue policial, complementado por el despliegue militar que se había podido observar en los barrios límites de Madrid.

—Dígame, señor. Una encuesta para Radio Nacional. ¿A qué atribuye usted este asesinato?

—Al fascismo internacional. ¿A quién va a ser?

—Pero el hecho de haber sido asesinado dentro de un local cerrado, en el que sólo había comunistas, todos ellos miembros del Comité Central, ¿cómo lo explica usted?

—Lo explico como sólo puede explicárselo un buen comunista. Ha sido el fascismo internacional.

—Es usted militante.

—Lo soy. Desde hace mucho tiempo, sí, señor.

—¿Conocía personalmente a Fernando Garrido?

—Tuve el honor de estrecharle la mano en más de una ocasión y fui delegado por mi agrupación al congreso de 1978.

—La pugna de aquel congreso entre leninistas y no leninistas, ¿puede haber repercutido en este crimen?

—Usted nos conoce muy mal, señor. Nosotros no vamos por el mundo matándonos los unos a los otros. Usted ve demasiada televisión o ha visto demasiado cine americano. ¿De qué radio me ha dicho que era?

—De Radio Nacional.

—Entonces no me extraña nada.

—¡Bien dicho, *collons!* —estalló Biscuter.

—A ti ni te va ni te viene, Biscuter.

—Pero esto es una putada, jefe. Hay que reconocer que Garrido era un tío.

Biscuter no había tenido tiempo ni de desleñañarse ni de ordenar mínimamente la mesa del despacho.

—¿Desayuna aquí, jefe? Tengo unas butifarras de perol de puta madre y unos *fesols* cocidos que sobraron de ayer.

—O pienso o desayuno. He de elegir.

—¿Le molesta la radio para pensar?

—Me lo pensaré.

Cogió Carvalho el teléfono, marcó un número arrugando la nariz como si el número oliera mal.

—¿El señor Dotras? Espero.

—Yo no soy comunista —confesaba otro encuestado por la radio—, pero he venido a despedir a Garrido porque soy un demócrata y esto que han hecho no tiene nombre. Es una agresión a la democracia. ¿Que quién lo ha hecho? La CÍA. Los rusos. Vaya usted a saber, con la cantidad de mierda, con perdón, que hay en la política.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

1 butifarra de perol por persona; 500 g de judías cocidas o de frijoles si es posible; un ajo; aceite.

La butifarra de perol es típica de la zona gerundense y consiste en un embutido de menudo, de cabeza, vientre y riñones de cerdo, muy picado y muy sazonado.

Pinchar las butifarras y cocerlas con cuidado para que no se abran.

En una sartén, sofreír el ajo, añadir las judías cocidas y un cucharón del agua dejada por las butifarras.

Servir las judías o frijoles jugosos en compañía de la butifarra cocida.

Parece una simpleza, pero es un plato exquisito.

Garbanzos con navajas y espinacas

Desguaza el libro y lo coloca en la parrilla de la chimenea. Sobre él dispone los leños y le prende fuego. Se tumba en el sofá con la copa en las manos. El resplandor del fuego parece secundar en su rostro las luces y las sombras del pensamiento. Se adormila. Le despierta el beso de Charo sobre los labios.

—¿Qué haces aquí?

—Me habías invitado a cenar, ¿no?

Carvalho se frota el rostro con las dos manos. Mira a Charo. Sus miradas se cruzan.

—¿Quiere el señor algo de aperitivo?

—Quiere.

Charo se saca el jersey de angora y, a medida que esta segunda piel se remonta, ofrece el esplendor de los senos, como animales jóvenes liberados de un encierro excesivo para su temperamento.

—¿No quieres cenar algo primero?

—No me hables de comida que estoy llena, llenita hasta el galillo.

—¿Has cenado ya?

—No. Pero hoy he tenido a uno que no para de hablarme de lo que cocina. Habla de lo que sea, pero sobre todo de lo que cocina. Oye. ¿A ti qué te parece un menú de...? Me lo he apuntado aquí: aguacate con caviar y garbanzos con navajas y espinacas.

—Prometedor.

—¿A ti te parece prometedor? Pues a mí me parece una chorrada.

(HISTORIAS DE AMOR)

1/2 k de garbanzos cocidos; 1/2 k de navajas; 1 cebolla; salsa de tomate; 1/2 k de espinacas pesadas ya cocidas y escurridas; ajo, perejil; aceite; parte del caldo de hervir los garbanzos, también el que hayan soltado las navajas cocidas al vapor.

Se hace el sofrito con la cebolla y el tomate.

Se añaden los garbanzos cocidos muy tiernos, las navajas sin las cascaras, abiertas al vapor. Se rehoga.

Se vierte algo de caldo de los garbanzos, el agua de las navajas, las espinacas trinchadas.

Cuando todo empieza a cocer, incorporar el picadillo de ajo y perejil.

Añadir algo de caldo si el plato queda demasiado seco, pero tampoco ha de resultar caldoso.

Judías con almejas

Fueron a cenar al Túnel, donde Biscuter se sorprendió ante el plato de judías blancas con almejas que pidió Carvalho.

—Lo que inventan, jefe.

—Esto es más viejo que ir a pie. Antes de que llegara la patata a Europa, con algo había que acompañar la carne, el pescado, el marisco.

—Lo que no sepa usted, jefe...

Charo había recurrido a una menestra de verduras y atún fresco a la plancha. Carvalho seguía obsesivo con su vino, como si se estuviera practicando una transfusión de sangre blanca y fría.

—¿En qué trabajas ahora?

—Un muerto desaparecido.

—¿Han robado un muerto?

—No. Un hombre que desapareció y un año después aparece muerto. Quería cambiar de vida, de país, de continente, de mundo y al final lo encuentran acuchillado entre latas y cascotes. Un fracasado. Un rico fracasado.

—¿Rico?

—Riquísimo.

(LOS MARES DEL SUR)

500 g de judías cocidas; parte del caldo obtenido en la cocción; 500 g de almejas; 1 cebolla; salsa de tomate; ajo; perejil; aceite; sal.

Se hace un sofrito con la cebolla y el tomate. Se abren al vapor las almejas y se conserva el caldo dejado.

Se rehogan las judías con el sofrito y se añaden las almejas sin valvas.

Se vierte el caldo de las almejas y parte del resultante de la cocción de las judías diluyendo la picada de ajo y perejil.

El plato no ha de quedar caldoso, pero sí jugoso.

Judías a la navarra

He sido requerido por la embajada española. Una invitación para almorzar con el agregado cultural. Unas judías navarras con chorizo y pimientos rellenos a la vasca. El agregado cultural es de Balmaseda. Me ha pedido una información, personal, de lo que hablaron el otro día Kennedy y la oposición española. Se lo he contado todo de pe a pa. Me ha preguntado varias veces si había comunistas entre los asistentes. Ni por el color, ni por el acento, ni por el aliento, ni por la andadura reconocí a ningún comunista. Uno de los asistentes estaba más serio que los demás y ante las intervenciones ajenas se llevaba la mano tras la oreja y la obligaba a dirigirse hacia el que hablaba. También tomó algunas notas. Ése es el comunista, me dijo el agregado. Yo no lo creo porque no intentó poner orden en ningún momento, pese a las frecuentes interrupciones y robos de palabras que se practicaron.

(YO MATÉ A KENNEDY)

Para cuatro personas

1 k 200 g de pochas; 1 cola de cordero bien criado y no viejo; 250 g de chorizo; 200 g de costilla de cerdo; 1 cebolla grande picada; 1 cucharada rasa de buen pimentón o hebras de azafrán; 100 g de manteca de cerdo; perejil; pimienta molida; sal.

Hacer un sofrito con la mitad de la manteca de cerdo, la costilla, la cebolla y los ajos machacados. Añadir el pimentón o azafrán, el perejil picado y la pimienta.

Cortar la cola de cordero a trozos pequeños y freiría en una cazuela con el resto de la manteca. Dejar que se rehogue y cuando se dore, añadir la mitad del sofrito preparado. Ir añadiendo cacillos de agua a medida que se evapore para que se enterezca la cola.

Mientras, poner las pochas en un puchero con agua fría, echar el resto del sofrito de cebolla y hacer cocer a fuego suave y continuado. Cuando estén casi cocidas, mezclarlas con la cola de cordero, el chorizo cortado y sazonar. Continuar la cocción lentamente hasta que las pochas estén blandas. Debe quedar poco caldo.

Faves ofegades

—¿Sólo te han hecho eso?

Le señaló la cara y los pechos. Asintió la chica. Con los ojos recorrió los golpes visibles en Carvalho y cerró los ojos. Se dio cuenta Carvalho que no había repasado su aspecto externo en el espejo y volvió al lavabo. Su otro yo daba miedo. El labio superior parecía una masa de carne partida y tumefacta. Tenía dos cortes en la mejilla derecha, hematomas en los dos pómulos, un laguito de sangre y humores en el centro de la frente despellejada, de algún punto oculto en la selva del cabello brotaba un manantial de sangre semicoagulada en una sien. Se levantó la camisa y una morada oscuridad le había crecido sobre los dos costados. Se bajó los pantalones. Sus testículos se habían hinchado como si fueran pelotas de tenis negras. Acabó de quitarse los pantalones, llenó el *bidet* de agua fría y sumergió sus partes. Llamaron a la puerta. Gritó a Charo que no abriera. Dispuso una pequeña toalla como un apósito empapado entre sus piernas, se subió los pantalones, fue a la cocina a coger unas gruesas tijeras y avanzó hacia la puerta. El chivato le devolvió el rostro de Biscuter convertido en un monstruoso huevo amarillo.

—¡Hosti, jefe! ¡Hosti, jefe!

Daba saltitos nerviosos. Biscuter alrededor de Carvalho comprobando sus deterioros. Le cogió el detective el frasco de linimento. Llegaron al living. Carvalho retiró la toalla de sobre los hombros de Charo. Biscuter apartó los ojos ruborizándose. Carvalho se llenó las manos de líquido y frotó con delicadeza los senos de la muchacha. Le sustituyó la toalla húmeda por otra seca y volvió al lavabo para empaparse él mismo todo el cuerpo con linimento. Se sentía mejor cuando se dejó caer en el otro sillón. Charo se había puesto una bata de seda y se sentaba relajada. Biscuter los miraba con ganas de decir algo, pero sin saber qué.

—Pon el cartel de cerrado por vacaciones y vente conmigo a Vallvidrera. Tú también, Biscuter.

—Si me necesita, bien, jefe. Pero si no, yo sigo al pie del cañón y a ver si se atreven a poner los pies en el despacho.

—Muy bien, Moscardó, pero quiero que te vengas a Vallvidrera. Vete a buscar mi coche en el *parking* y apárcalo abajo, justo en la puerta. No quiero dar el espectáculo con esta cara.

—Tengo las habas en el fuego. ¿Qué hago?

—Coge la olla y tráetelas. Las acabaremos de guisar en Vallvidrera.

—A la orden, jefe.

Salió Biscuter con el brummm brummm brummm en los labios y a Charo se le escapó una carcajada rotunda. Carvalho recogió el sobre cerrado y se lo metió en el bolsillo del pantalón. Tenía tantas ganas de abrirlo como de no abrirlo. Charo siguió el recorrido del sobre. De nuevo el miedo estaba en sus ojos. Se miraron. Con ganas

de preguntar, sin ganas de responder. Subió Carvalho al terrado donde Charo bronceaba su carne mercenaria, en el punto más alto de un edificio moderno construido en una mella del barrio viejo y podrido. Acodado en la baranda espió la llegada de Biscuter. Charo estaba metiendo sus cosas en una bolsa de mano. En el recibidor desconectó la luz. Cuando volvió el rostro después de cerrar la puerta llevaba unas gafas de sol sobre los ojos. Biscuter les abrió las puertas como un chófer de película. Había que ir a buscar las Ramblas, descenderlas, llegar al Paralelo, luego la calle Urgel y empezar la ascensión de la ciudad alta en busca de las rampas del Tibidabo. La lucha había empezado en las Ramblas. Los policías acristalados forzaban a los manifestantes a buscar la huida por los callejones adyacentes. Perseguían con más saña a unos o a otros, según una lógica a veces sólo obediente a la antipatía de las espaldas huyentes. Un fugitivo tropezó con el morro del coche de Carvalho atascado y a la velocidad de la luz una porra negra y larga le sacudió las espaldas con golpes silbantes como si el aire se quejara previamente al ser cortado por la furia del caucho. Tras el plástico protector que acristalaba su cara, el policía tenía los ojos cerrados y los dientes apretados. Los bocinazos enfurecieron al policía. Se revolvió y empezó a aporrear los coches próximos, metiendo la porra por las ventanillas insuficientemente cerradas. Dos o tres compañeros le secundaron en el ciego aporreo de los vehículos y cuando empezó a deshacerse el atasco y los coches iniciaron la huida de los porrazos caían sobre los maleteros como si fueran culos de bestias fugitivas. Biscuter conducía con la cabeza agachadita, la punta de la nariz casi metida entre los radios del volante. La violencia exterior cerraba intermitentemente los ojos de Charo abrazada a Carvalho.

—¡Vámonos de este país de mierda, Pepino! ¡Vámonos, por favor!

Lloró casi todo el viaje. Carvalho la mantuvo abrazada mientras subían la escalera de la torre. Biscuter los seguía con la bolsa de Charo en una mano y una olla de porcelana materialmente rebozada de cordel en la otra. Ya dentro, Charo se abandonó a una butaca. Carvalho inició el ritual del fuego utilizando en esta ocasión la *Anatomía del realismo* de Alfonso Sastre como principio de la fogata. Biscuter destejió la malla de cuerdas y metió materialmente la nariz en la liberada olla para comprobar el estado de las habas estofadas.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

Habas; butifarra negra; tocino entreverado; manteca, cebolla, ajos, tomates, vino rancio, anís seco, un atadillo de hierbas compuesto de tomillo, laurel, romero, menta y un canutillo pequeño de canela, todo ello bien atado con un fino bramante, media cucharadita de azúcar, perejil, pimienta molida, sal.

En una cacerola u olla puesta sobre el fuego, se fríe con manteca de cerdo el trozo de tocino entreverado, por todos los lados; cuando está bien frito, se saca de la cacerola y se echan la cebolla, los ajos y el atadillo de hierbas.

Cuando la cebolla empieza a tomar color se le agrega el tomate, que se deja rehogar un poco, para incorporarle en seguida las habas desgranadas. Se tapa la cacerola y se dejan rehogar también las habas un poco; seguidamente se le echa el vino rancio, el anís, el trozo de tocino frito y la butifarra, sazonándolo con sal, un poco de pimienta y media cucharadita de azúcar.

Luego se agrega el caldo hasta cubrir las habas. Se tapa la cacerola poniendo un papel de barba o estroza bajo la tapadera, y se dejan cocer suavemente.

Minutos antes de terminar la cocción se saca la butifarra (con el fin de que no se deshaga); las habas deben seguir cociéndose hasta que estén tiernas.

Antes de servir las, se retira de la cacerola el atadillo de hierbas. Las habas se vuelcan en una fuente honda (o legumbreira) y se pone encima la butifarra cortada en trozos, alternada con los trozos de tocino entreverado, el mismo con el que comenzábamos nuestra receta.

Hay quien pone un poquito de perejil picado por encima de las habas antes de servir las.

Se sirven bien calientes.

Fabada asturiana

Se despertó cuando atardecía el uno de enero de mil novecientos ochenta y cuatro. Estaba desnudo, sobre la cama, destapado, tenía frío, pero sentía íntimo regocijo por no haber casi vivido aquel día. El primero de enero debería estar prohibido, y el dos de enero también. El año debería empezar el veintiuno de marzo. Se sorprendió de conservar la suficiente lucidez como para suscitarse reflexiones tan profundas y volvió a dormirse. Luego, al despertarse a las nueve y notar tres pinchazos como tres avisos en el hígado, fue cuando se dio cuenta de lo mucho que había bebido la noche anterior y de la página en blanco que era su vida desde que se encaramó a un coche hasta el presente. ¿Qué habría sido de Charo y Biscuter? Se convenció de que no estaban en la casa después de haberla recorrido torpemente, como si no fuera la suya, llamándoles en voz alta por si jugaban al escondite o dormían la borrachera en el más imprevisible de los rincones. Ni rastro. Tal vez los había abandonado en una cuneta y se habrían muerto de frío cubiertos por la nieve. Imposible. No nevaba. De las estanterías aún llenas de libros extrajo *Las buenas conciencias* de Carlos Fuentes, un escritor mexicano al que había conocido casualmente en Nueva York en su etapa de agente de la CÍA y le pareció un intelectual, que vivía de perfil, al menos saludaba de perfil. Le había dado la mano mientras miraba hacia el oeste. Tan displicente trato lo había recibido Carvalho sin que aquel charro supiera que era de la CÍA, conocimiento que al menos habría justificado su actitud por motivos ideológicos. Pero Carlos Fuentes no tenía ningún motivo para tenderle escasamente una mano y seguir mirando hacia el oeste. Estaban en casa de una escritora judía hispanista que se llamaba Bárbara a la que vigilaba por orden del Departamento de Estado, porque se sospechaba que en su casa se preparaba un desembarco clandestino en España para secuestrar a Franco y sustituirlo por Juan Goytisolo. El agregado cultural de la embajada de España le iba indicando con disimulo la ralea del personal que se movía por aquel *party*.

—No falta ni un rojo antifranquista. Aquella de allí es la viuda *in pectore* del rojo de Dashiell Hammet.

Especial interés tenía un escritor español que trataba de convencer a quien quisiera oírle que el mejor plato de la cocina española al lado de cualquier primor de la cocina árabe era una fabada, y decía fabada con la boca llena de judías podridas y chorizo hecho con carne de burro. Sostuvo Carvalho un diálogo político con un exiliado profesor español de economía que en la inmediata posguerra civil, con la ayuda de la hispanista Bárbara y de una hermana de Norman Mailer, se había fugado del Valle de los Caídos adonde Franco le había llevado para que construyera un templo expiatorio en compañía de otros presos políticos. Carvalho redactó un informe para la CÍA en el que trataba de demostrar que era gente inofensiva a la que le faltaba cariño, como a casi todo el mundo. O no había sido exactamente así, pero lo cierto es

que Carlos Fuentes le había tratado despectivamente sin ningún derecho y su novela iba a servir como material combustible básico para la fogata que iba a calentarle algo la casa y el alma. Desguazó el libro, arrugó las hojas y sobre aquellas palomas muertas de papel fue construyendo la arquitectura de la fogata y aplicó la cerilla que se convirtió en el epicentro de una llama que empezó literaria y terminó en una punta fantasmal de humo y deseo. Mientras crecía el fuego censaba con el rabillo del ojo los libros que le quedaban. Suficientes para ir quemando uno a uno libros que había necesitado o amado cuando creía que las palabras tenían algo que ver con la realidad y con la vida. Suficiente material combustible para lo que le quedara de existencia o de fuerzas para encender su propia chimenea. Un día se caería por la calle o en esta misma sala y le llevarían a un depósito de viejos como castigo por haberse dejado envejecer y ni siquiera podría encender el fuego con la ayuda de aquellos libros tramposos, por ejemplo, con el Teatro completo de García Lorca. Un día de estos quemaría el Teatro completo de Lorca, antes de que la muerte los separara. Ya había intentado quemar en cierta ocasión *Poeta en Nueva York*, pero se entretuvo releýéndolo camino de la chimenea y se topó con unos versos que le parecieron demasiado cargados de verdad.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

Para cuatro personas

Preparación: 12 horas; cocción: 2 horas

150 g de costilla de cerdo salada; 100 g de jamón ahumado; 300 g de carne de vaca salada (cecina); 400 g de paletilla de cerdo salada; 100 g de tocino ahumado; 1 oreja de cerdo salada; 1 pie de cerdo salado; 200 g de longaniza; 250 g de morcillas; 400 g de judías blancas secas («fabes»); 1 cabeza de ajos; 2 cebollas medianas; 1 hoja de laurel; sal, granos de pimienta; 1 pimiento sin semillas y partido en cuatro.

Desalar con agua fría las materias saladas (12 horas antes).

Colocar un puchero sobre el fuego con las judías cubiertas de agua, el laurel, sal y granos de pimienta. Cuando empiece a hervir, agregar las materias desaladas y los ajos. Continuar la cocción a fuego lento durante una hora y media.

Añadir el pimiento, el jamón, el tocino, la longaniza y las morcillas. Rectificar el sazónamiento, apartar del calor 30 minutos después. Mantener la cazuela tapada.

Tripa a la catalana con judías

Las Ramblas se preparaban para canalizar a los buscadores de restaurantes y cafeterías. Desaparecían los transeúntes de paso ligero y los corros de jubilados ante los quioscos de periódicos. En su lugar se conformaba una masa lenta, coloquiante, más feliz, ante la perspectiva de los misterios gastronómicos encerrados en los callejones umbríos donde brotaban cada día nuevos restaurantes, una muestra más del pluralismo democrático ofrecido a la liberación del paternalismo gastronómico doméstico. En plena crisis de la sociedad patriarcal, los cabezas de familia buscaban nuevos restaurantes con la taquicardia de la aventura galante, de la salsa prohibida con crema de leche y trufas de Olot, platos con liguero y ropa interior negra transparente, platos oralgenitales, para comer a cuatro patas, con la lengua predispuesta a las polisemias de las hierbas aromáticas y los sofritos enriquecidos con picadas apiñonadas.

—Sorpréndame con algo que me ayude a despedirme memorablemente de esta ciudad durante un cierto tiempo.

El dueño de la charcutería de la calle Fernando señaló un vino rosado:

—Acaba de llegar. Es de Valladolid y es rosado natural por el tipo de uva.

—Me lo tomaré con un arroz con escupiñas.

Carvalho intentó comer en Les Quatre Barres reclamado por el «rape al ajo quemado», pero la calle estaba llena de putillas en paro y las cuatro mesas del restaurante iban a ser ocupadas por la cola de funcionarios del Ayuntamiento, de la Generalitat, que iniciaban la reconstrucción de Catalunya a partir de la reconstrucción de sus propios paladares. Inútil también aguardar turno en el Agút d'Avignon, donde las mesas se reservaban con antelación equivalente a la que había exhibido Jane Fonda para conseguir plaza en un vuelo civil a la Luna. Además Carvalho no quería proporcionar al dueño la satisfacción de rechazar clientela, una satisfacción de iraní dando o quitando o aumentando el precio del petróleo. Prefirió, pues, ir caminando hacia la Boquería a comprar dos kilos de escupiñas y pescado para hacer caldo. Luego rescató el coche del *parking* de La Gardunya para irse a tomar un bacalao a *l'hostal* en el figón Pa i Trago, una casa de comidas cercana al mercado de San Antonio, donde los seres humanos civilizados pueden desayunar *cap-i-pota* con *samfaina* desde las nueve de la mañana.

Entre el hermoso bacalao superviviente de aquellos bacalaos míticos que llegaban desde Terranova a los restaurantes barceloneses anteriores a la guerra civil y un segundo plato de tripa a la catalana con judías, Carvalho llamó al local del Comité Central del PSUC reclamando a Salvatella.

—Mañana temprano me voy a Madrid, pero me gustaría charlar con usted, con calma. Le invito a cenar en mi casa.

El otro tenía la noche muy ocupada. Tenía que explicar los acuerdos del último

Comité Central en una agrupación del extrarradio y luego preparar una intervención sobre el proyecto de ley electoral que iba a debatirse dos días después en el Parlament de Catalunya.

—Imagínese además la reunión de agrupación después del asesinato de Garrido.

—Creo que hay un orden de prioridades y que hablar de mi gestión es ahora prioritario.

—Desde luego.

—Además pensaba guisar un arroz con escupiñas, muy parecido al arroz de Arzac.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

1 k de tripa de cordero cortada en trocitos; 1/2 k de cap-i-pota cortada igualmente; 1 cebolla; salsa de tomate; picada de ajo, almendras, piñones, avellanas y pan tostado; 2 clavos; 1 ramito de hierbas aromáticas; pimienta negra; pimentón rojo; judías blancas cocidas y parte de su caldo.

Se hace un sofrito con la cebolla y el tomate. Cuando está sólido se le añade el pimentón, el ramito de hierbas, los dos clavos, la pimienta negra, la picada diluida en caldo de judías.

Se rehogan los callos y la *cap-i-pota* cortada con este sofrito y se vierte otro cucharón de caldo, hasta que los callos están brevemente cubiertos.

Se deja cocer hasta que se consume algo el líquido y cinco minutos antes de servir se añaden las judías cocidas y algo más de su caldo para que quede un plato sólido pero meloso y suelto.

Albóndigas con sepia

Anfruns mira a Carvalho con un evidente desprecio.

—Sólo los pusilánimes se preocupan por su propia vejez.

—Me preocupa llegar a viejo meándome encima y sin nadie que me cambie los pañales. Qué quiere que le diga, cada uno es cada uno. Ahorro para pagarme la dignidad de ser tratado como un señor aunque me mee encima. ¿Se ha meado alguna vez encima usted?

Pero ya acude Biscuter con la humeante cazuela donde bulle la salsa oscura que rodea los pedazos de sepia y las pequeñas albondiguillas.

—Veo que Biscuter ha elegido por su cuenta. Las albóndigas con sepia son lo mejor para la resaca, ¿gusta?

—Nauseabundo. Si supiera usted lo que va a ingerir...

—Biscuter les da un punto exacto. Es una tradicional técnica ampurdanesa para caracterizar algunos platillos mediante el sabor y el color: dejar quemar la cebolla, sin pasarse, y luego triturarla. Pruebe una. Si es usted científico debe experimentar.

—Es el primer argumento sensato que le oigo. Deme una.

Carvalho pincha una albóndiga y se la mete en la boca que le tiende el sociólogo mientras cierra los ojos. Mastica sin abrirlos y cuando ha tragado el bocado, recupera la vida para aguantar la mirada expectante de Carvalho y Biscuter.

—Como un tumor. Exactamente como un pequeño tumor encebollado.

(ASESINATO EN PRADO DEL REY Y OTROS)

400 g de carne picada de cerdo; 400 g de gambas; miga de pan remojada en vino blanco suave; 2 huevos; 400 g de sepia; ajo, perejil, pimienta; 1 cebolla; salsa de tomate; piñones, avellanas, almendras, tostaditas de pan; 1 vaso de vino rancio.

Se pica la carne de las gambas y se mezcla con la de cerdo, con ajo también picado, perejil, la miga de pan y dos huevos batidos, sal y pimienta. Se forman las albondiguillas y se enharinan.

Se fríen en aceite las cabezas de las gambas y se retiran para que hiervan con el fin de conseguir un caldo gordo.

En el aceite resultante se fríen las albóndigas y se separan.

En el aceite resultante, parcialmente renovado, se fríe la sepia y se separa.

Sobre el mismo aceite, la cebolla picada y la salsa de tomate, y cuando el sofrito esté trabado se añade la sepia, parte del caldo obtenido con las gambas y una picada de ajo, perejil, pan tostado, almendras, piñones y avellanas, diluida con el vasito de vino rancio.

Cuando la sepia está tierna se añaden las albondiguillas y se dejan cocer brevemente.

Oreiller a la belle Aurore

—Venga aquí. No nos andemos con remilgos. No puedo dejar esto.

Obedeció la llamada de Sánchez Bolín, desanduvo el pasillo y penetró en la cocina, donde el escritor interpretaba una sinfonía él solo, con un instrumental completo de cazuelas, salseros, palo de amasar, grasas, especias, máquinas de picar carne.

—De este mes no pasa que lo consiga. Estoy experimentando el *oreiller de la belle Aurore*, que en castellano suena fatal, «almohada de la bella Aurora». Parece una mala novela verde de Pedro de Répide.

Hablaba pendiente de sus manualidades, sin mirar a Carvalho.

—Me hago viejo y tengo dos asignaturas pendientes: el pastel de Yorkshire y el *oreiller de la belle Aurore*. Cuando se consigue cocinar estos dos platos es que sabes cocinar. Todo lo demás, cocina de la abuela y ensaladas de arroz. Miseria.

Llevaba el escritor barba de días con la dignidad con que el doctor Jeckyll llevaría su barba de días en busca de la fórmula que le impidiera convertirse otra vez en míster Hyde. Barba de días y despeinado de ducha reciente.

—Cuando se cocina hay que ducharse con frecuencia. De lo contrario los olores se mezclan en uno mismo. Pero ducharse sin jabón. El jabón destruye el olfato. Y no digamos ya de esos champúes tan melosos de colores que están de moda. Te bañas o te duchas con eso y no distingues un bocadillo de huevo duro de un faisán relleno.

La pasta de hojaldre esperaba en el molde sus entrañas cárnicas.

—Es el séptimo que hago en un mes. Luego casi no lo pruebo. Los tres primeros los hice enviar por mensajeros de esos de la moto a sendos críticos de esos que no saben ni comer ni leer. Luego ya pensé que era inútil. Que cada palo aguante su vela. ¿Sabe usted qué se necesita para hacer un buen *oreiller*? Ternera, perdices, un lomo de liebre, cerdo magro, jamón crudo, tocino, hígados de pollo, tuétano de buey, vinagre de vino blanco, aceite de oliva, cebollas, tomillo, champiñones, trufas, huevos, migas de pan, pistachos, caldo gelatinoso hecho con los huesos de las perdices y el lomo de liebre, mantequilla y además el hojaldre, desde luego. Lo más hermoso de un *oreiller* es el corte en sección. Así se ven las capas de picadillo y los trozos enteros de carne. Es como una sinfonía geológica. Por lo demás es un plato de locos, ideado por un loco. Se le atribuye a Brillat Savarin, un gastrósforo plúmbeo del XIX que inventó este plato para su madre. Habría que conocer a la tal Aurora. Debía de ser tan insoportable como su hijo. El siglo XIX está lleno de hijos y madres raras. Piense en Baudelaire y su madre, en Brillat Savarin y su madre, en Alejandro Dumas hijo y su padre. Estaban todos locos. La cocina es la hipocresía del canibalismo. Los anglosajones, que son el pueblo más caníbal de la Tierra, se comen la carne casi cruda.

Distribuía Sánchez Bolín los estratos cárnicos en el ataúd de hojaldre y, una vez cumplidas las capas, extendió por encima la lápida de otra capa de hojaldre. Se entretuvo en una auténtica filigrana artesanal para reunir los bordes de la masa. Luego hizo agujeros en la superficie e introdujo chimeneas de papel engrasado. Finalmente pintó la superficie con huevo batido e introdujo el catafalco en el horno.

—A partir de ahora es cosa del fuego y del calor.

(ASESINATO EN PRADO DEL REY)

Para 5 kilos y medio

500 g de ternera magra, la mitad en tiras y el resto picado; 2 perdices deshuesadas y cortadas en tiras, huesos e hígados reservados; lomo de liebre deshuesado y cortado en tiras, guardarlos huesos; pato deshuesado y cortado en tiras, guardar hígado y huesos; 500 g de cerdo magro, la mitad en tiras y el resto picado; 250 g de jamón crudo, la mitad picado y el resto en tiras; 2 mollejas de ternera blanqueadas y prensadas, cortadas en rodajas; 250 g de tocino gordo picado; 250 g de hígado de pollo; 125 g de tuétano de buey picado; 2 cucharadas de aceite de oliva; 30 dl de vinagre de vino blanco; 2 o 3 cebollas cortadas en rodajas; 1 ramita de tomillo grande; sal y pimienta; 125 g de champiñones picados; 125 g de mantequilla; 125 g de trufas peladas y cortadas en dados, con las peladuras picadas; 2 huevos; 60 g de miga de pan cocida en caldo y reducida a una pasta lisa; 1 k de pasta hojaldrada; 125 g de pistachos pelados; 2 yemas de huevos batidas con dos cucharadas de agua; caldo gelatinoso preparado con todos los huesos guardados.

Se mezclan todas las tiras de carne, menos el jamón, con la molleja, el aceite de oliva, el vinagre, las cebollas, el tomillo. Se salpimenta y se deja marinar 12 horas.

Mezclar la ternera, el cerdo, el tocino gordo y el jamón picados; salpimentar.

Sazonar los hígados de ave y los champiñones y se cuecen en mantequilla durante cinco minutos. Cuando se enfrían, se machacan con el tuétano de buey, se tamiza y se añaden las peladuras de trufa.

Mezcle cada picadillo con uno de los huevos y la mitad de pasta de pan y caldo.

Extienda la mitad de la pasta formando un cuadro grande de 1,5 centímetros de espesor. Colóquelo sobre una placa de hornear.

Disponga encima 10 o 12 hileras longitudinales de tiras de carne incluyendo las de jamón y deje un margen de siete centímetros y medio por cada lado. Entre las tiras de carne disponga pistachos y trocitos de trufa.

Cubra esta capa con picadillo de ternera y de cerdo.

Haga otra capa de tiras de carne utilizando mollejas y añadiendo trufas y pistachos, pero no jamón. Cubra con picadillo de hígado. Repita estas capas hasta haber utilizado todas las carnes. Esparza los trozos de mantequilla restante.

Extienda la pasta restante y cubra con ella el paté. Humedezca los bordes y doble la capa inferior de pasta por encima de la superior, formando un reborde decorativo.

En la base del paté añada una tira de pasta a manera de volante de una almohada.

Glasee la superficie de la pasta con yemas de huevo y agua. Haga cinco agujeros en la superficie del paté e inserte una chimenea de cartulina en cada uno.

El paté se cuece en un horno precalentado a 180 °C durante 2 horas. Cuando se haya enfriado ligeramente, vierta caldo derretido por las chimeneas. Se ha de dejar enfriar y después meterlo en el refrigerador y servir al día siguiente.

El Niu

Era un motivo secundario, pero sin duda le ayudó a emprender el viaje y a superar la pereza mental representada en aquella cuesta arriba de ciento treinta kilómetros entre Barcelona y San Miguel. Apenas desviándose veinte kilómetros podía ir a cenar al Cypselle de Palafrugell un *arròs negre* de pescados, caldosillo, arroz pardo por la cebolla quemada y triturada, pan tostado con tomate y anchoas, las exquisitas albondiguillas de carne de cerdo y gamba con calamares y de paso apalabrar con el dueño del restaurante un *Niu* para dos semanas después. Le había prometido a Fuster y a Charo invitarles a aquel guisote, y en la urdimbre del comistraje pasó el tiempo que siguió al café, la copa de aguardiente de frambuesa y el puro Cerdán, mientras esperaba el límite de las once para acercarse a la masía de los Álvarez de Enterría.

—He conseguido tripas de bacalao de Italia y *peixopalo* Dios sabe dónde. Puedo hacer *Niu* todos los fines de semana de lo que queda de abril. Después ya hace demasiado calor.

—Cuente con tres comensales sin piedad y sin escrúpulos.

Tenía andares de fiesta cuando, una vez aparcado el coche en la carretera marginal que une Cruilles con el villorrio de San Miguel, cogió el camino hacia la casa.

Noche cerrada sobre la vieja masía ampurdanesa. Una linterna ilumina bruscamente la cerradura y una mano introduce una ganzúa por la ranura. Prueba, vuelve a hacerlo, forcejea con cierta destreza, finalmente consigue abrir la puerta. La linterna se abre camino por el interior de la casa, merodea, vacila el haz de luz y finalmente se decide por un recorrido metódico que secundan las manos abriendo cajones fijándose en detalles del mobiliario, siguiendo de nuevo la huella de los tendidos eléctricos nuevos, registrando otra vez meticulosamente el cuarto trastero, los libros, uno por uno, por si entre sus páginas habitase el secreto.

(HISTORIAS DE POLÍTICA FICCIÓN)

1/2 k de sepia; un pedacito de bacalao desalado por persona; un pedacito de stock fish (bacalao secado al aire) remojado, por persona; 1 tordo por persona y 1/2 palomo por persona; 1/2 k de patatas; medio kilo de guisantes cocidos; tripas de bacalao; picada de almendra, ajo, piñones y pan tostado; pimentón rojo; alioli; caldo vegetal (puede utilizarse el de los guisantes cocidos); un vaso de vino blanco.

Se fríen las distintas bestias salpimentadas, el bacalao y el *peixopalo* enharinado.

Con el aceite se hace un sofrito de cebolla, dejándola tostar hasta la oscuridad sin quemarse, tomate, y se le añade la picada de ajo, almendra, piñones y pedacitos de tripas de bacalao fritas.

Se añade el caldo y las patatas y cuando rompe a hervir se incorporan las aves,

luego la sepia, los guisantes, finalmente el bacalao desalado y desecado, de manera que cada materia conserve su legítima consistencia.

Se rectifica de sal, se añade el pimentón y cuando está todo cocido y jugoso se aparta del fuego y se sirve con una cucharada de alioli sobre este delicioso engrudo, el rey de los engrudos gastronómicos.

3. LA COCINA DE LOS PECADOS VENIALES

Rape al ajo quemado

No era mal chico, pero le habían regalado un juguete de estadista y no sabía mirarse al espejo. Hay gente que no sabe mirarse al espejo. ¿Hay alguien que sepa mirarse al espejo? Estaba ya en su habitación y estaba precisamente ante el espejo. Debía de tener el hígado nuevo, pero seguía teniendo la misma cara de mal amigo de sí mismo. El final de la cuarentena coincidiría con el final de su ayuno, luego tres días de aclimatación a la alimentación sólida y otra vez a casa, a los guisos de Biscuter, o a los suyos propios o a una peregrinación por restaurantes que había soñado, en busca de platos concretos que se le habían aparecido entre nubes rosas y de un blanco angélico. Lo primero que haría sería dar una vuelta gastronómica a Cataluña, una suicida *Grand Bouffe* que empezaría por la Cerdaña, en el hostel del Boix, en Martinet de Cerdaña; luego Can Borrell, en Meranges; el Bulli, en Rosas; el Cypsele, en Palafrugell; Big Rock, en Playa de Aro; Eldorado Petit, en San Feliu de Guíxols; la Marqueta, en La Bisbal; antiguas y nuevas querencias que sabían a *trinxat*, macarrones al romero, *nouvelle cuisine* perfumada por el Mediterráneo, sepias con habas tiernas, pies de cerdo con caracoles, bacalao al Roquefort, arroces negros. Inevitable el arroz caldoso de la María de Cadaqués o del Peixerot de Vilanova o el de Els Perols de l'Empordá en Barcelona. Pero antes, antes se iría al Hispania y le diría a la señora Paquita: Póngame de desayunar todo lo que pueda cenar en un mes con una cierta desgana, y saltaría como Peter Pan por los cielos en busca de las mesas barcelonesas de Casa Leopoldo o La Odisea o el Botafumeiro o La Dorada o Casa Rodri, en busca de conversación y paisajes gastronómicos suficientes para compensar aquel charco de caldo vegetal que le pudría el cerebro como si fuera solaje de comidas imposibles. Aquella ensalada de angulas con kiwis y jamón de pato. Los *crêpes* de pie de cerdo con alioli y salsa rubia. La dorada horneada entre hierbas mediterráneas y aceitunas negras. Patatas al vapor con caviar y salsa holandesa. Pimientos rellenos de mariscos prietos. Rape al ajo quemado. Ciervo con mermelada de grosellas y camembert frito con mermelada de tomate. Cada vez que abría y cerraba los ojos del cerebro, sonaba un flash hipotético que convertía cada recuerdo en una fotografía y en una promesa. Sentía que volvía a renacer en él un animal sensorial que no está dispuesto a comerse la naturaleza con guantes y pinzas.

(EL BALNEARIO)

1 k de patatas cortadas en dados; 6 dientes de ajo cortados finos; 4 tomates maduros rallados; aceite de oliva; 2 rodajas de rape por persona (también puede hacerse con mero o dorada).

Se pone una cazuela a fuego vivo con el aceite. Se sofríen los ajos hasta que

toman un color tostado.

Se añade el tomate, removiendo para evitar que se pegue, y cuando está casi frito se añade medio litro de agua caliente.

Cuando empieza a hervir se echan las patatas y cuando estén casi cocidas, el pescado, para que tenga consistencia final.

Se sala y se deja acabar de cocer con la cazuela tapada.

Dorada a la sal

Llegaba Sullivan bostezando, arrastrando con elegancia la toalla, pero arrastrándola, y el albornoz tan cansado como el cuerpo.

—¿Ahora te levantas?

—Ahora.

—Pues si es la hora del caldo vegetal.

—Es que me fui anoche a Bolinches con un amigo que vino a visitarme y no veas. Volví a las tantas.

—Y... y te pusiste morao.

Lo ha dicho el vasco con un hilo de voz, con una sobreexcitación contenida y las vibraciones de esa sobreexcitación contagian a don Ernesto y hacen detener la calceta de doña Sólita, por si la historia lo mereciera. Baja Sullivan la voz después de mirar a derecha e izquierda y musita:

—Cuatro pedacitos de jabugo y media dorada a la sal.

—¡La madre que te parió! ¡Media dorada a la sal! ¡Cómo se ha puesto el hijo de puta este mientras los demás nos morimos de hambre!

Había indignación en el vasco, no por la violación del tabú, sino por la desconsideración solidaria del señorito, que era muy suyo el señorito, repetía el vasco con la ira creciente, y así van las cosas en Andalucía, que luego nos mandáis a todos los ganapanes que os sobran para que les demos de comer en el País Vasco. Perplejo Sullivan ante la reacción y meditabundo el coronel que consideraba los pros y los contras de la situación, y si bien reconocía el derecho de Sullivan a intoxicarse con media dorada a la sal, no estaba lejos de la molesta sensación de estúpido hambriento que manifestaba el vasco.

(EL BALNEARIO)

1 dorada de 1 k; 1 k y 1/2 de sal gorda.

Se lava el pescado, si es posible en agua de mar. Cubrirlo por los dos lados con una gruesa capa de sal gruesa.

Se cuece en una parrilla sobre la lumbre por los dos lados hasta que la sal se tueste.

Se aparta de la parrilla y se tira de la piel que sale con la sal adherida y deja la carne limpia y blanca.

Puede acompañarse de un alioli o de una salsa verde.

Lubina al hinojo

Carvalho pidió una *mousse* de gambas y lubina al hinojo.

El marqués empezó con unos caracoles a la borgoñesa y se sumó a la lubina.

—Ahora que tienen el estómago semilleno, creo que puedo empezar. No me gustó nada saber que usted había estado en San Magín husmeando. Si hay que encontrar algo encuéntrelo en cualquier parte, se lo repito, en cualquier parte menos en San Magín.

—Nadie me acotó el terreno. Viladecans no me prohibió ir a San Magín. Ni la viuda.

—Ya te lo había dicho. Viladecans no sabe lo que se hace últimamente. Ayer incluso me discutía el que yo me negara en redondo a remover San Magín. ¿Qué le pasa a ese chico?

—Yo apenas si tengo el disgusto de conocerle, es cosa tuya.

—Pero si se complican las cosas también te afectará a ti. Carvalho, estamos en un momento delicado. Hemos conseguido parar la revisión de las obras de San Magín y los intentos de algunos periodistas de utilizar lo que llaman «escándalo inmobiliario» para salpicar mi carrera. Ahora estoy en un puesto delicado y no puedo exponerme a una campaña.

—Yo subrayo lo que ha dicho Isidro, señor Carvalho. Si yo fuera un urbanista, probablemente recomendaría demoler San Magín. Pero desgraciadamente no es posible. Un escándalo sólo serviría para perjudicar al señor Planas y a mí. Yo utilicé mi influencia con el presidente del Área Metropolitana para conseguir permisos casi imposibles. Un caso claro de especulación que no oculto ni del que me avergüenzo. Todo el milagro económico del régimen franquista ha sido un bluff. Todos nos hemos dedicado a especular con lo único que en realidad teníamos: el suelo. Como debajo de ese suelo no hay nada, no valía la pena conservarlo. Éste es un país muy desgraciado. Mucho suelo y poco subsuelo. Y ahora además se pudre el mar. ¿Ha notado usted el gusto final a petróleo que tiene esta lubina? La lubina es el pescado más guarro que hay.

(LOS MARES DEL SUR)

1 lubina de 1 k; ramas de hinojo, a ser posible fresco; sal y pimienta; 1 copita de calvados; mantequilla o aceite.

Se limpia la lubina, se salpimenta.

Sobre un papel de *papillotte* engrasado o sobre un papel de estaño igualmente engrasado se depositan ramas de hinojo y sobre ellas la lubina en sentido longitudinal.

Sobre la lubina se vuelven a colocar ramas de hinojo, rodajas de limón, un

chorrito de aceite y se vierte la copa de calvados (puede sustituirse el aceite por cuatro bolitas de mantequilla).

Se enrolla el pescado así dispuesto con el papel de estaño, de manera que quede herméticamente cerrado, y se mete en un horno muy caliente durante diez minutos.

Se saca, se le limpia la piel, se le quitan las espinas y se sirve con unas cucharadas del jugo que ha soltado por encima y acompañado de salsa tártara.

Merluza a la sidra

—Dale merluza a la sidra. Pero quítale bien las espinas.

—¿Al perro? ¿Merluza a la sidra al perro?

—Conviene educarle el paladar. ¿Ha preguntado alguien por mí?

—La de siempre.

—¿La chica?

—La chica.

—Pasaré temprano por el despacho.

—¿Se lo digo si vuelve a llamar?

—No. Ten cuidado con las espinas. No vaya a clavarse el perro una en la garganta.

—¿Insiste en lo de la merluza a la sidra?

—Haz lo que quieras.

—¿No le puedo localizar en ninguna parte?

—No me he llevado la brújula para darte la latitud y la longitud.

Cortó la pregunta de Biscuter sobre la merluza a la sidra y *Bleda*. Que te aproveche, *Bleda*. Asómate al mundo de los hombres civilizados a través de una cocina digna y cuando me muera recuerda que un día te di de cenar lo que Biscuter había hecho con amor para mí.

—¿Qué le debo?

—A mí nadie me debe nada. Soy yo el que debo a todo el mundo —le contestó el hombre desde su ensimismamiento.

Carvalho recorrió el barrio hasta encontrar un bar abierto. Le prepararon un bocadillo de atún en aceite y se comió una ración de tortilla de patatas. Compró una botella de vino blanco frío sin *pedigree*. Regresó al piso de Stuart Pedrell, conectó el calentador. Se duchó, se jabonó con el gel Moussel, Moussel, Moussel de Legrain, París, se enfundó el albornoz, que olía a humedad. Recorrió el piso hasta sentir su frío maloliente de tumba sin cadáver. Inspeccionó la limpieza de las sábanas y mantas. Se hizo la cama. Se acabó el vino mientras miraba hoja por hoja todos los libros que Stuart Pedrell había salvado de su naufragio. Más que seleccionados, parecían muestras de una sed intelectual que a Carvalho le parecía enfermiza. Sólo encontró un papelito, a manera de punto, en una página de las *Poesías completas* de Cernuda.

*Recuerdo que tocamos el puerto tras larga travesía,
y dejando el navío y el muelle, por callejas
(entre el polvo mezclados pétalos y escamas),
llegué a la plaza, donde estaban los bazares.
Era grande el calor, la sombra poca.*

(LOS MARES DEL SUR)

4 rodajas anchas de merluza u ocho si es merluza estrecha; 1 cucharada de almendra picada; 1 huevo cocido; 2 cucharadas de coñac; 1 pimiento morrón; 1/4 de kilo de almejas; 1 cebolla; ajo y perejil; 1 vaso de sidra; 1/2 limón; aceite.

Se rocían las rodajas de merluza con limón.

En una sartén se fríe la cebolla picada, lentamente. Se le añade el ajo machacado en el mortero con una ramita de perejil, la yema de huevo cocida, media cucharada de harina, todo ello diluido con una parte de la sidra.

Se incorpora la almendra muy picada, la sal y se deja cocer todo unos minutos.

Se pasa la salsa por el chino.

Parte de esta salsa se pone sobre una bandeja refractaria y sobre ella se distribuyen las rodajas de merluza, rodeadas de las almendras bien lavadas. Se vierte sobre la merluza el resto de la salsa, se salpica con el pimiento muy picado, se rocía con el resto de la sidra, las cucharadas de coñac y se cuece durante un cuarto de hora a buen fuego.

Se sirve en la misma cazuela, todo salpicado con la clara de huevo cocida y picada.

Salmonetes en hojas de limonero

Tampoco la viuda era del agrado de Puig Serratosa. Las razones para el crimen no eran de su incumbencia porque, a simple vista, no derivaban de temas de su competencia. Los hermanos Álvarez no se habían granjeado grandes odios a lo largo de su ascensión empresarial, excepción hecha de los millones de pollos que habían cebado y sacrificado desconsideradamente en lo mejor de sus vidas. Cuando acabó la entrevista, Carvalho vagó por la ciudad antes de darse cuenta de que necesitaba o contemplar el mar o irse hacia Montjuïc en busca de olores y volúmenes que no le recordasen el olor y la forma de ascensor hacia una horca sucia que tenía la escalera de gallinero. Resolvió el conflicto íntimo yéndose hacia el rompeolas y tratando de imaginar el cargamento de los grandes transportes atracados fuera del puerto. Cargamentos de novelas de Conrad, los únicos libros que aún era incapaz de quemar. Y contra la sombra obsesiva de un pollo industrial degollado, comió jamón de pato y unos salmonetes envueltos en hojas de limonero en un restaurante que tenía nombre de coches, MG. Pensó en Marta, recordó su cuerpo fugitivo de las formas rotundas, un cuerpo lleno de relativizaciones. Luego fue de agencia de viajes en agencia de viajes indagando la forma de llegar a Sans-Souci, una residencia paradisíaca a pocos kilómetros de Ocho Ríos, al norte de Jamaica.

—Unos amigos míos han estado allí hace poco y creo que concertaron el viaje en esta agencia.

(HISTORIAS DE AMOR)

2 salmonetes por persona; sal y pimienta; estragón; hojas de limonero; 1 limón; 1 papel de estaño.

Lo ideal es limpiar los filetes de salmonete de espinas mediante unas pinzas de depilar.

Si no se tiene esa paciencia, se colocan los salmonetes desventrados y lavados y bien secos sobre un papel de estaño, salados y cubiertos por hojas con una lluvia de estragón, un chorrito de limón, aceite y las hojas de limonero.

Se envuelven bien con el papel de estaño y se colocan en un horno bien caliente durante diez minutos.

Se sirven acompañados de una mayonesa al limón.

Cazuela de sepias

Casi empujado por Biscuter y Charo, Pepe llegó al despacho con el corazón templado, aunque la historia de lo que había visto dejaba al paso como un reguero de preguntas y respuestas. La cena era una cazuela de sepias con patatas y guisantes regada con una botella de Montéenlo. Comió también Charo, aunque exigió sólo sepia y nada de salsas, y sobre todo bebió a pesar de las críticas de Carvalho a las irracionalidades de su régimen dietético. Fumaron Biscuter y Carvalho dos especiales Montecristo.

—Ha llamado la viuda. No sé cuántas veces.

—¿Qué viuda? ¿La de Franco?

—La de Jaumá, jefe. Muchas, muchas veces. Que era urgente el que le viera hoy.

—Mañana será otro día.

—Y Núñez. También se ha hartado. Ha dicho que le esperaba a usted en El Sot si salía de la cárcel antes de las tres.

—No he estado en la cárcel, Biscuter.

—Para mí es lo mismo. Nunca he entrado en una comisaría sin pasarme después al menos seis meses de cárcel.

—Voy a echar una parrafada con Núñez, y luego me largo a casa volando. Tengo ganas de sentirme cómodo.

—Esta noche no te dejas, Pepino. Esta noche subo contigo.

—Haz lo que quieras.

Le besaba Charo sobre la ropa del hombro, abrazada a su cintura mientras bajaban la escalera. La hizo esperar en el coche aparcado a la misma puerta de El Sot. Núñez acudió a su encuentro y buscaron un rincón aparte. Carvalho le contó las últimas derrotas. Alguien había proporcionado a la policía hasta un asesino de Jaumá y el cuerpo de Rhomberg podía haber desaparecido para siempre.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

Para cuatro personas

1 k de sepia cortada a pedacitos; 3/4 k de tomates pelados y troceados; 3 dientes de ajo machacados; aceite de oliva; 75 g de aceitunas verdes deshuesadas; 1 vasito de vino blanco; sal, pimienta y ramillete de hinojo y laurel; 1/2 k de guisantes pelados; 1/2 k de patatas.

Depositar en una cazuela, a ser posible de barro, todos los ingredientes referidos, menos el vino blanco y las aceitunas.

Cuando el agua que deja la sepia y los tomates entra en ebullición, añadir el vino blanco, las aceitunas, y las patatas cortadas a cuadraditos.

Tapar la cazuela y que continúe la cocción a fuego lentísimo, hasta que la sepia

esté supertierna, casi se deshaga en contacto con la punta del tenedor.

Incorporar los guisantes cocidos.

Hay que retirar el ramillete de hierbas antes de servir.

Sashimi

El Dusit Thani le ofrecía un restaurante internacional y caro, otro thailandés, una tercera posibilidad de comida japonesa y un *coffee shop* más económico, donde se servía cocina asiática occidentalizada y cocina occidental asiaticada. Carvalho se había hecho el propósito de no probar nada occidental durara lo que durara su estancia en Thailandia y penetró en el restaurante japonés. Fue recibido por camareras supuestamente japonesas que compusieron el saludo típico de unir las dos manos sobre el pecho e inclinar suavemente el tórax y la cabeza. Pidió un *sashimi* y le trajeron una fuente con hielo y sobre el hielo filetes mínimos de pescado crudo, dorada, carpa, turbó, atún, una taza con salsa Sambai-Yo, palillos, otra taza vacía y una tetera. Le costó a Carvalho adquirir cierta solvencia en el uso de los palillos para apresar los trocitos de pescado crudo, sumergirlos en la salsa de mostaza, vinagre y soja y llevárselos a la boca. Al acabar el plato, le parecía haberse comido el mar y pidió de postre un arroz al sake que acompañó de dos tragos rápidos de sake helado. Deambuló por el hotel, entre escaparates de piedras preciosas, sederías y maderas de teka, malgastó un cierto tiempo en su habitación forcejeando en el televisor con el canal de video, hasta encontrar una película americana interpretada por Rod Steiger y una preciosidad rubia, violada por unos cazadores de bragueta atormentada. A cien metros del hotel tenía la posibilidad sin fondo de la Silom Road y los tres callejones sucesivos del Patpong, histórico barrio del vicio que, según el portero disfrazado de Peter Pan, ya no era lo que había sido.

—Hay otros sitios más interesantes en la ciudad.

Preparaba el portero una recomendación mercenaria, pero Carvalho insistió en el Patpong y el portero admitió:

—Ha perdido, pero sigue siendo lo que era.

A las puertas del hotel, le esperaba una vaharada de calor tan nocturno como pegajoso. La luminosidad occidentalizada del Dusit Thani era una isla en un mar de oscuridad inmediata, rota en algunas manchas luminosas de poco voltaje que jalonaban el Silom Road.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

750 g de pescados crudos variados (dorada, atún, salmón y rape, por ejemplo); 200 g de bolsa de sepia; 4 gambas cocidas; 4 cucharaditas de huevos de salmón; 1/2 pepino; las partes verdes de 2 cebollas tiernas; 1 zanahoria; 1 rábano blanco; salsa de rábano picante; salsa de soja ligera.

Cortar los pescados crudos en tiras de unos cuatro centímetros de largo y uno de ancho.

Cortar el pepino, la cebolla, el rábano y la sepia en tiras y formar en un plato

como flores con los huevos de salmón en el centro.

Comer los pescados crudos y las hortalizas untándolo todo primero con las salsas, bien la de rábano silvestre o *wasabi*, o bien la de soja ligera.

Atún mechado

—Te puedo hacer de pinche.

Carvalho desembocó en la cocina y se llenó los pulmones de un aire que olía a tortilla a la francesa. Pasó revista a los útiles de cocina y superó el lógico desaliento recordando aquellos tiempos en que guisaba en la cárcel con un escobillómetro y un plato de campaña.

—Observo que tenéis una alimentación sana. Huevos, carne a la plancha y latas de espárragos. Son muy diuréticos.

—A veces me da por guisar y guiso. Casi siempre comemos fuera y por la noche el niño con un bistec y unas patatas fritas va que arde. ¿Menú?

—Tripa y *cap-i-pota* con guisantes y alcachofas y atún mechado.

—Nos van a dar las doce.

—Tres cuartos de hora.

—Eso se lo dirás tú a todas.

—En la evidencia de que no dispondrás de un artefacto para mechar no quiero ofender tu talante de mujer emancipada, pero ¿tienes una aguja de tricotar?

Carmela puso cara de orgullo herido, abandonó la cocina y volvió con tres juegos diferentes de agujas de tricotar.

—No te hagas falsas ilusiones. Son de mi madre. A veces viene a estar con el crío y se pone a hacer jerseys como una loca.

Carvalho abrió varias galerías en el taco de atún y las rellenoó con anchoas. Salpimentó, enharinó la bestia y la doró en aceite en compañía de unos ajos. Añadió un poco de agua y dejó que el lomo de atún se cociera a fuego lento. Deshojó las alcachofas hasta que enseñaron su blanco corazón. Cortó las puntas y partió cada alcachofa en cuatro cascos. Frió los dieciséis cascos resultantes, los apartó y en aceite rehogó la tripa y la *cap-i-pota*, para luego añadirle un sofrito de tomate y cebolla. Cuando sofrito y despojos formaban una total amalgama añadió caldo elaborado con un cubito de la variada cubiteca de Carmela y los guisantes.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

1 k de atún en una rodaja de centro; 50 g de manteca de cerdo; dientes de ajo; 1 rama de perejil; clavillo, laurel, harina; 50 g de tocino; pimienta en grano; 1 zanahoria; 1 vaso de vino blanco.

Se deja el atún en agua fría para que se desangre. Media hora.

Se mecha con tiras de tocino, láminas de ajo y granos de pimienta.

Se enharina el atún y se fríe en una sartén hasta que quede dorado por todos los lados.

En la grasa resultante se fríe la cebolla picada, la zanahoria igualmente picada y

los dientes de ajo.

Todo se vierte sobre el atún en una cazuela, se le agregan granos de pimienta, clavillo, laurel, perejil, vino blanco y otro vaso igual de agua. Se tapa y se deja cocer por espacio de media hora. Se saca de la salsa y se pone al horno para que se dore.

Se sirve cortado a lonchas y cubierto por la salsa colada en el chino.

(Propongo esta receta como más civilizada y andaluza que la desarrollada por Carvalho en las precarias condiciones de la novela.)

Caldeirada Carvalho

Cuando el fuego era ya una imagen móvil y cálida, Carvalho fue a la cocina y alineó lo que había comprado según el orden que le exigía la elaboración de la cena. Ante todo bajó a la bodega. Había hecho derribar un tabique de unión de dos paredes maestras para dejar al descubierto la tierra y la piedra de la montaña. Allí habían excavado una cueva en la que se descubrían los lomos polvorientos de las botellas de vino iluminadas por una bombilla cuyo brillo era casi sonoro. Buscó la hilera de los blancos y escogió un Fefiñanes entre otras variedades hispánicas escasamente representadas. Ya con el Fefiñanes en la mano, la otra se acercó tentadora a un Blanc de Blancs de Bourdeaux. Pero la cena no merecía ni siquiera ese gran vino francés de segunda clase. Siempre que bajaba a la bodega cogía con cuidado una de las tres botellas de Sauternes que dejaba dormir para el marisco navideño. Era el Sauternes su vino blanco preferido, en evitación del intocable Pouilly-Fuissé, un vino que, según Carvalho, merecía ser reservado exclusivamente para las últimas voluntades de los gourmets inteligentes en apuros. Suspiró resignado con su Fefiñanes en la mano y subió nuevamente a la cocina. 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 el 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.

(TATUAJE)

4 grandes rodajas de rape; 8 langostinos; 1/2 k de patatas; salsa de tomate; 1 cebolla; 1 ñora; ajos; ramito de puerro y apio; aceite; sal.

Se fríen las cabezas de los langostinos y luego se ponen a cocer con las espinas del rape, el apio, el puerro y una ñora.

En el aceite se sofríen la cebolla y el tomate, se rehogan las patatas y se le añade la pulpa de la ñora vaciada con una cucharilla y ajos cortados en láminas.

Se vierte el caldo suficiente para que cuezan las patatas y cuando están casi en su punto se añaden las rodajas de rape primero y luego los langostinos.

Se rectifica de sal y se retira del fuego; ha de quedar más jugoso que caldoso.

Pescado a la naranja

La ventaja de comer en el Puerto de la Cruz, el complejo turístico diseñado por César Manrique, es que cualquier frustración del paladar la compensa suficientemente la vista. Puerto de la Cruz, a sus pies, con las plataneras del valle de la Orotava a sus espaldas y el Teide, solemne, más del cielo que de la tierra. Ella observa la curiosidad y el apetito que pone Carvalho en la acción de comer.

—¿Nunca había probado la cocina canaria?

—Apenas.

—¿Qué tal está ese sancocho?

—Primitivo, pero excelente.

—Hay que encargarlo. Aquí no se aprecia demasiado lo propio. Un día le haré pescado a la naranja. Pero eso ha de hacerse en casa y con tiempo. Aunque ahora tengo tiempo.

Se ha puesto melancólica, rasca el borde del plato, desganada. Carvalho le quita el tenedor, lo llena de comida y se lo lleva a la boca.

—Las viudas que no comen no resucitan al marido y además se mueren ellas. La gran ventaja de ser viuda es que el muerto es el otro.

Ella se queda desconcertada. No sabe si tomarse lo dicho por Carvalho como una provocación. Y lo es, porque Carvalho, sin dejar de tenderle el tenedor cargado de comida, le sonrío.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

1 1/2 k de pescado; 5 (o 6) ramas de perejil; 5 (o 6) ajos; el jugo de tres naranjas dulces; el jugo de una naranja agria o limón; sal; azafrán; aceite.

Se le quita la piel al pescado y se le hace filetes gruesos. En una cazuela se pone el aceite; cuando esté bien caliente, se ponen los filetes con mucho cuidado y se doran muy ligeramente. Se sacan y se van poniendo en una cazuela, procurando no partirlos.

Aparte, en una sartén, se fríen los ajos picados muy pequeñitos; cuando estén dorados, se le añade el perejil machacado en el mortero y todo junto se echa a la cazuela donde está el pescado, con el jugo de las naranjas y la sal y se pone todo a cocinar.

Cuando hierva unos minutos, se machaca el azafrán y se mezcla con una cucharilla rasa de maizena, se diluye todo bien con un poquito de agua, se añade al pescado y se deja cocinar.

Chipirones rellenos de setas

Cuando siete no quieren, uno no se orienta, o tal vez no han podido orientarle, tal vez ni ellos mismos saben dónde están en relación con el tema.

—Le he hecho los chipirones llenos de setas de cardo y carne picada y en su tinta.

—Muy bien.

—Qué faenón, jefe.

Pero Biscuter detecta que Carvalho no está de humor gastronómico y no insiste en la venta de las excelencias del plato. Come con desgana Carvalho. Aparta el plato en el que queda un montoncillo de chipirones.

—¿No están buenos, jefe?

—No tengo hambre, Biscuter.

Arroja la servilleta sobre la mesa de despacho en el momento en que penetra el hermano de Martí. Mira los restos de la comida, mira a Biscuter, a Carvalho, como si estuvieran locos.

—¿Chipirones en su tinta a estas horas?

—Es que estamos de luto.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

3 o 4 chipirones de 7 u 8 centímetros; 1/2 kilo de setas de cardo; 50 g de jamón crudo nada salado; ajo, pimienta; cebolla; 1 ramito de hierbas compuestas; 1 vaso de vino blanco; miga de pan mojada en leche; 1 huevo; caldo de pescado ligero.

Se limpian los chipirones, se reservan las patas y alas para otros guisos y se conservan las bolsas de tinta.

Se prepara la farsa de setas de cardo pasadas por la sartén con sal y pimienta blanca y bien picadas, el jamón muy picado, la miga de pan y el huevo.

Se rellenan los chipirones y se cierran con medio mondadientes.

Se sofríen y se apartan del fuego cuando empiezan a dorarse.

En el aceite resultante se hace un sofrito con cebolla, una cucharada de salsa de tomate y se añade el ramito de hierbas aromáticas compuestas, una cucharada de harina, el vaso de vino blanco y las bolsas de tinta trituradas y diluidas en un vaso de caldo de pescado tibio.

Cuando la salsa empiece a cocer se baja el fuego, se deja que reduzca un poco y se cuela por el chino.

Se hacen cocer los chipirones rellenos en la salsa colada y se añade un poco de caldo si el espesor es excesivo.

Se sacan los mondadientes y se sirven los chipirones rellenos en su tinta acompañados de arroz blanco.

Suquet

—Le advierto que soy un excelente cocinero.

Ella dice que sí, pero sigue desconcertada.

—Y que he comprado viejas para hacer un experimento.

Sigue sin reaccionar la mujer.

—Voy a hacer un plato catalán con pescado canario. ¿Ha oído usted hablar del *suquet* de la Costa Brava? ¿No? Esta noche va a probarlo hecho con este noble, veterano, honrado pez al que ustedes llaman vieja.

Sofríe Carvalho cangrejillos y luego los retira para hacer con ellos un caldo corto. En el aceite dejado pone ajos pelados, tomate, cebolla, sal, pimienta y cuando el sofrito está trabado añade patatas cortadas en láminas de medio centímetro y el caldo corto dejado por los cangrejos. Cuando las patatas ya están cocidas, sitúa las viejas dentro del caldo para que se cuezan lo justo y se aromaticen por el so frito y el aroma de los cangrejillos; ya sólo queda una picada de ajo y perejil, y cenar. Ella ha conseguido un vino blanco de Tacoronte, para que no diga que no ha probado vino canario, pero tiene en la recámara un Sancerre por si a Carvalho no le gusta el vino indígena. Pero a él le gusta, porque nada hay tan reconfortante como comer y beber lo que producen los cuatro horizontes que te rodean.

—Usted sólo abandona el cinismo cuando habla de cocina.

—Es el único saber inocente que conozco. Cualquier otro saber es peligroso.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

1 escórpora o cabracho de 1 k; 4 rodajas de rape; 3 pedazos de pan; 4 gambas; 4 mejillones; 5 ajos; perejil, pimentón dulce, almendras; harina; 1 vasito de vino blanco seco; 50 g de guisantes; 1/2 k de patatas.

Se pone una cazuela al fuego con aceite y se agregan los ajos cuando esté caliente. Una vez dorados se apartan y se echan en un mortero.

En el mismo aceite se fríen 3 trocitos de pan, que también se introducen en el mortero.

En el mismo aceite se fríen las gambas, escasamente, y se separan.

Se maja lo que hay en el mortero con las almendras tostadas y el perejil picado.

En el aceite caliente se vierte la majada, con la compañía de una cucharada de harina.

Se remueve con una cuchara de madera y se añade un poco de agua fría. Cuando se forma una pasta, se añade caldo de pescado, obtenido por ejemplo con la cabeza de la escórpora, y se añaden las patatas cortadas de manera que el caldo las cubra.

Una vez cocidas se añade el pescado y el vino blanco y cuando el pescado está casi en su punto, se incorporan las gambas y algunos guisantes previamente cocidos.

Finalmente se echan las gambas y una salsa de alioli clarita removiendo la cazuela para que ligue la salsa.

Puede servirse con unas rodajas de pan tostado frotado con ajo.

Dorada a la mallorquina

—Yo estuve en Grecia cuando formábamos pareja con su padre, el Gran Marcel. Luego él murió, en paz descanse, y me dediqué a la canción francesa de aquí para allá. Eran los tiempos de Dalida. Allí donde la ve, Dalida es de mi quinta. *24 milla bacci* la cantamos casi al mismo tiempo ella y yo. Yo he cantado ante don Juan de Borbón en Estoril. Me preguntó: ¿Sabe usted *Luna de España*? ¡Cómo no voy a saber yo *Luna de España*! Y se la canté: *Ay, luna lunera cascabelera*. ¡Fíjese, en aquellos años! ¿Quién sabía entonces que el hijo de don Juan tendría tanto porvenir y sería tan castizo y tan famoso? Conozco todo el mundo y mi hija me consulta todo lo que hace. Después de esta foto de Atenas me escribió una carta y me dijo que se iba a hacer un crucero hasta Djerba, en Túnez, en compañía de un amigo francés. Allí vivirían en el hotel del club Mediterráneo y continuarían más tarde hasta Marbella. Desde Marbella se pondría en contacto conmigo para acabar sus vacaciones en una casita que tengo en Lloret de Mar. Nada más. Después de esta carta, silencio.

—¿Por dónde empiezo? ¿Hago el crucero punto por punto? ¿Empiezo en Djerba?

—¿A usted que le parece?

—Si me voy a Marbella igual tenemos suerte y le sale la investigación más barata.

Cuando *Madame* Pepita se hubo marchado, Biscuter salió de detrás de las cortinas que separaban el despacho de Carvalho de la pequeña cocinilla antesala del trasterodormitorio de Biscuter y del retrete.

—Jefe, qué buche tenía la señora. Con todo lo que tiene por delante ya podía cantar ya. ¿Tiene hambre? Le he preparado una doradita a la mallorquina con verduras del tiempo.

Carvalho comió sobre la mesa de su despacho, consultando horarios de viajes y haciendo llamadas telefónicas. Se bebió el último trago de Señorío del Bierzo y encendió un Cerdán. Biscuter también había terminado su comida en una esquina de la mesa y recibió el Cerdán con los ojillos fruncidos de un experto, a la vez cómplice de las reflexiones silenciosas de Carvalho. El detective contempló satisfecho la seguridad con que encendía el puro el fetillo barbilampiño, con el pelo rubianco de los parietales erizado por un misterioso nerviosismo capilar.

—¿Qué es un contorsionista, Biscuter?

—Es algo de música, ¿no, jefe?

—No lo confundas con un concertista. Un contorsionista es un gimnasta especial que tiene las articulaciones de los huesos y los músculos muy forzadas y es capaz de conseguir posturas increíbles: ponerse el pie en el codo o acariciarse las mejillas con las plantas de los pies.

—Qué asco, jefe. ¿No le daría a usted asco acariciarse la cara con los pies?

1 dorada de 1 k; 1 k de acelgas; 1 k de puerros; 1 tomate; 1 pimiento rojo asado; ajos; comino en polvo; ajos tiernos (un manojo); dos latitas de anchoas en aceite; aceite, sal y pimienta; dos tomates maduros.

Se salpimenta la dorada y se pone sobre un fondo de aceite en una fuente honda de hornear.

Se pican muy menudas las verduras (acelgas, puerros y ajos tiernos), se salpimentan, se reparten los pedazos de anchoas de un centímetro, el pimiento cortado pequeño, el tomate pelado y sin semillas, igualmente picado.

Verter el aceite de las anchoas sobre la verdura y se añade aceite normal, untándolo todo muy bien.

Se vierten las verduras así preparadas sobre la dorada y se introducen en el horno bien caliente.

Cuando las verduras están cocidas es la señal de que la dorada que cubren también lo está.

Pescado a la manera de Casa Leopoldo

El silencio, la gravedad de comer bien, la serenidad de que el próximo plato estará a la altura de los anteriores. Pequeñas sepias, gambas, cigalilla.

—Oye, que esta tarde he de trabajar.

—Son alimentos ligeros, de buena digestión. ¿Es fácil para un hombre de las características del que te he descrito conseguir tarjetas para clubs privados o salas de fiestas de prestigio?

—Me has dicho que era un alto empleado bancario. Tal vez esas entidades negocien con su banco.

—No encaja con el personaje.

Carvalho le tendió una foto.

—Pues te diré que no es una cara desconocida. Yo le tengo visto. ¿Más aún?

El dueño del restaurante les está ofreciendo una dorada para dos, abierta, a la parrilla y luego horneada suavemente, jugosa, Carvalho no le quita el ojo de encima, como preguntándole.

—Piensa que vamos hacia una catástrofe alimentaria. Todo lo que puedas comer hoy no lo dejes para mañana.

—También puede ser un club gastronómico.

—¿El club Lion?

—Últimamente han aparecido asociaciones similares a las peñas gastronómicas vascas. Se asocian un grupo de amigos, alquilan un local, ponen unos fogones fenomenales, una buena bodega y a guisar.

—Esta ciudad se civiliza.

(HISTORIAS DE PADRES E HIJOS)

1 dorada o 1 turbot o cualquier pescado de carne dura y no excesivamente ancho; sal y pimienta; aceite.

La gracia de este pescado está en el punto de cocción.

Se abre por la mitad, se salpimenta y se asa en una plancha muy caliente, para darle un tueste de superficie tanto por la piel como por la parte carnosa.

Luego se introduce en un horno muy caliente, apenas cinco minutos, para que acabe de cocerse.

Se quitan las espinas y se sirve tal cual.

Cogote de merluza al ajillo tostado

—No va a Mercabarna.

—No. No va a Mercabarna.

—Pero a sus padres les dice que trabaja en Mercabarna.

—Es un buen hijo, según el concepto clásico de ser buen hijo. Las clases populares conservan conceptos culturales que vienen de manuales pedagógicos fin de siglo. Los manuales de urbanidad, por ejemplo, sólo los respetan los pobres cuando quieren demostrar que son finos.

—¿En qué trabaja?

—Qué más da. Le invito a cenar.

Arrojó sus queridos objetos y en el acto de apagar las luces y pulsar el resorte de la puerta automática había un calor de tierna despedida hasta otro día. Carvalho le siguió en su coche hasta el paseo de Colón y buscó aparcamiento junto al edificio de la Lonja, no muy lejos de donde había dejado Narcís su nuevo Volkswagen. El restaurante al que le conducía parecía una dependencia de una Caja de Ahorros, y se llega a él por un pasillo directamente conectado con la calle. En la puerta de cristal grabado campeaba el rótulo «Racó d'en Pep» y la opacidad de la puerta dejó paso a un pequeño local en forma de ele, con una no menos pequeña cocina a la izquierda en la que se afanaban los fogoneros casi a la vista del público.

—*Hola, maco! Tens la tauleta teva com sempre.* [¡Hola, majo! Tienes tu mesita como siempre.]

Era un hombre joven y brevemente barbado el que acogía a Narcís con tanta familiaridad. Y a pesar de lo repleto del local en seguida estuvo al pie de la mesa cantando la carta con comentarios calificadores. Se pasó al castellano en cuanto vio que Narcís lo empleaba con Carvalho, y fieles a sus recomendaciones pidieron unas judías con almejas y cogote de merluza al ajillo tostado; también se mostró el restaurador buen conocedor de vinos y respaldó el patriotismo de Narcís exigiendo vinos blancos del Penedés.

—*Sí, maco, sí. Hem de fer país.* [Sí, majo, sí. Hemos de hacer país.]

Era cachondeo o era sentido del negocio.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

Una buena rodaja de cogote de merluza por persona; ajos; aceite; un limón; sal.

Se fríe el cogote en aceite bien caliente, tratando de conseguir un punto de tueste exterior y jugosidad interior.

En el aceite de la fritura se arroja picadillo de ajo, instantáneamente para que se tueste, y el zumo de un limón.

Se coloca cada rodaja caliente en su plato y sobre ella se vierte el aceite con los

ajillos y el limón.

Brandade d'ourade

—... y de mala folla, si he de hablar claro.

Hablaba claro.

—Te pasaré a buscar esta tarde.

—No necesito que me paseen como el perro. Sé ir a mear sola.

—Pues no te pasaré a buscar esta tarde.

De nuevo un monólogo para ser escuchado y que se resumía en un cada vez más lloroso ¿pero tú qué te has creído? Y silencios a la espera de una respuesta que Carvalho no sabía darle y la aceptación final del te pasaré a buscar esta tarde, en un tono de voz de persona que ya había descargado su angustia. Carvalho quedó a la espera del regreso de Biscuter, un prudente Biscuter en plena resaca del excesivo valor perdido y le explicó el caso Mortimer como si fuera indispensable que Biscuter estuviera al comente. Le costó poco meterse en la piel del fiel Watson y aportar su agudeza en el análisis de la situación.

—Deben ser los árabes, jefe.

—¿Qué árabes?

—Los jeques árabes. Se llevan a todos los futbolistas buenos a esas ciudades del desierto para hacer equipos invencibles a base de talonario. Acojonan a Mortimer y luego lo fichan. Por cierto, he escuchado casualmente parte de la conversación que usted ha tenido con Bromuro y he sacado mis propias conclusiones. No nos ha dicho nada que nosotros no supiéramos. Yo pensaba más o menos lo mismo y basta salir a estas calles para ver lo que pasa. Usted últimamente ha viajado demasiado, y entre viaje y viaje o allí arriba colgado en Vallvidrera, tal vez no se ha dado cuenta de cómo han cambiado las cosas por aquí abajo. Esto es el Oeste, jefe, el Oeste pero con más navajas que revólveres. ¿Se queda a cenar? Tengo arreglo para hacerle una *brandade d'ourade*.

—¿Y eso qué es, Biscuter?

—Una receta que saqué de la *Enciclopedia* de que le hablé y da la casualidad que me queda una rodaja de dorada cocida del otro día; en un momento le hago la brandada: el pescado sin espinas, ajo, aceite templado, nata montada, sal, pimienta, una gota de Tabasco y batipimer. Cinco minutos.

—Adelante.

Biscuter era tan feliz que desde la cocina banalizó la infelicidad de Charo.

—Está muy enfadada, jefe, pero se le pasará. Me ha dicho que no se come un rosco, que con esto del sida ya sólo le quedan los clientes de confianza y que se le van volviendo viejos. Hasta se le ha muerto uno. Un farmacéutico de Tarrasa. Estaba un poco triste por eso. Ya sabe lo cariñosa que es.

Carvalho compartió la *brandade d'ourade* con Biscuter, acompañada de una botella de Milmanda de Torres que puso los ojos en blanco del fetillo, pues conocía

que la presencia de la botella implicaba voluntad de excepción y de fiesta. Pero Carvalho comió de prisa porque sentía necesidad de salir a la calle y ver o hablar con gentes que no le contaran sus agravios o sus desgracias o sus premoniciones de agravios y desgracias. Pretextó el encuentro con Charo para dejar a Biscuter y la voluntad de callejear para comprobar sobre el terreno los cambios que Biscuter le había anunciado.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

800 g de dorada; aceite de oliva; 100 g de nata; 1 diente de ajo picado; zumo de limón; sal y pimienta.

Cocer la dorada, procurando que resulte jugosa.

Se le quita la piel y las espinas, se desmenuza y se mezcla con el diente de ajo picado y cuatro cucharadas de aceite de oliva tibio.

Se bate en un aparato eléctrico, añadiéndole poco a poco aceite de oliva.

Incorporar nata hasta que quede un resultado cremoso.

Añadir zumo de limón, sal, pimienta y unas gotas de tabasco.

Se deja enfriar en el refrigerador y se sirve acompañada de triángulos de pan frito.

Sopa de ostras y langosta a la Thermidor

La cena en Aliotto tuvo un tercer personaje: Rhomberg, el inspector general de la Petnay en Estados Unidos. Carvalho llegó al Fisherman's Wharf sobre el tranvía de juguete de Power Street y con tiempo suficiente como para perderlo por las aceras llenas de voceadores de revistas *underground*, cantantes folk, melencolios técnicos en las más inútiles y baratas artesanías: hacedores de collares con pipas de girasol, joyeros de latón, poetas de ciclostil, pintores de la media luna que navegaba más allá de la Golden Gate como dispuesta a una voluntaria zozobra. Carvalho alejó la tentación de tomarse un cucurucho de cangrejo cocido como aperitivo porque presentía su estómago en tensión para la aventura de cenar en serio. Tenderetes rodantes ofrecían al paseante papelinas llenas de mariscos, a manera de consuelo por no poder entrar en los grandes restaurantes que les respaldaban o a manera de reclamo para que el transeúnte pasara a mayores. Carvalho no tuvo tiempo de vacilar. De un taxi bajó Jaumá en compañía de un evidente alemán. Nada más poner el pie en el suelo Jaumá sorprendió hasta a los mismísimos *hippyes* con un histriónico aspaviento y el grito.

—¡Carvalho! ¡Por la langosta hacia Dios!

También la presentación del alemán llevaba la rúbrica de Jaumá.

—Dieter Rhomberg. El tercer hombre de la Petnay en la rama de productos que me afectan. Es decir: más poderoso que Franco. Esta noche nos invita.

—¿Yo?

El alemán estaba más sorprendido que molesto.

—Hay que celebrar la victoria de los tuyos. Rhomberg a pesar de ser un jodido mánager es socialista y de izquierdas. Apoya el ala «juso» de la SPD.

—Supongo que a tu amigo esto le interesará muchísimo —exclamó el alemán entre civilizado y exasperado.

—Mi amigo es de la CÍA.

El estómago de Carvalho dio un vuelco en su caverna. En los ojos de Jaumá leyó la broma, pero la cosa ya estaba dicha.

—Sí, de la CÍA. ¿Qué puede ser si no un gallego que viaja regularmente entre Las Vegas y San Francisco?

—*Croupier*.

—Eso es. Un *croupier* de la CÍA.

—¿Por qué necesariamente de la CÍA?

—Porque en España la CÍA sólo recluta gallegos. Lo he leído en el *Reader's Digest*.

Jaumá reía su propio chiste y les empujaba hacia el Aliotto.

—¡Por la langosta hacia Dios! ¡Por la langosta, la patria y la justicia!

Media hora después seguía sin aparecer la sopa de ostras y la langosta a la

Thermidor que Jaumá había más elegido que aconsejado como menú. En ese tiempo bebieron dos botellas de Riesling helado mientras Jaumá y Rhomberg se enzarzaban en una tecnicadísima discusión sobre la situación del mercado norteamericano y la necesidad de adaptar el estuchado de algunos productos a las claves del gusto adivinadas en los escaparates de San Francisco.

—Aún me reservo el juicio definitivo hasta ver las tiendas de Hollywood. En un par de calles al pie de Beverly Hills está la concentración de tiendas de lujo más importante del mundo. Por encima de París y Nueva York.

—¿Qué fabrica la Petnay?

—Perfumes, licores, productos farmacéuticos.

Cuando pareció que el alemán no continuaba, Jaumá siguió la lista por su cuenta.

—Aviones de caza y bombardeo, sistemas de comunicación de altísima tecnología, de altísima «sofisticación» como dice la jerga especializada, papel, revistas, diarios, políticos, revolucionarios... todo eso fabrica la Petnay. Hasta la langosta que vamos a comernos puede ser de la Petnay si es congelada. Tiene una de las redes pesqueras más importantes del mundo: consorcios en Japón, Groenlandia, USA, Senegal, Marruecos. En este restaurante, por ejemplo, todo puede ser de la Petnay, desde los vinos franceses falsificados en California hasta Herr Rhomberg o yo.

La sopa de ostras en opinión de Jaumá era de sobre. De lata, corrigió Carvalho.

—No hay sopa de ostras de sobre.

Carvalho y Jaumá se abstuvieron de tomar vino acompañando la sopa, según mandan los cánones; en cambio, Rhomberg se despachó una botella él solo, a vaso de vino blanco helado por cucharada de sopa. Jaumá justificó haber pedido langosta a la Thermidor porque era la fórmula culinaria que mejor disimulaba lo insípido de las langostas yanquis.

—Grandes pero sin sabor. Usted, Carvalho, será mi invitado en mi finca de Port de la Selva, en la Costa Brava. Hay que ir a la subasta de Llansá y allí se ven unas langostas vivas, rojas, no muy grandes, auténticamente pescadas, no de vivero, langostas rabiosas a las que hay que trocear con cuidado para... ¿A que no sabe usted para qué, Carvalho?

—Para que no pierdan el agua interior, es decir, la sangre. Es su principal sabor. También hay que quitarles el intestino de una pieza. Sale fácilmente tirando desde la cloaca que está en la aleta central del timón.

—¡Asombroso!

Reía el alemán, al que el vino blanco producía el efecto de ponerle la cara al rojo vivo.

—¡La gastronomía y las mujeres nos han salvado de la desesperación franquista!

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

Sopa de ostras

1/2 docena de ostras por persona; 1/2 l de leche; 2 cucharadas de mantequilla; 1 cucharada de harina; 1 cucharada de guisantes; 1 cebolla; 1 cucharada de alcaparras; 1/2 cucharadita de azúcar; sal y pimienta; una cucharadita de salsa de ostras.

Se abren al vapor las ostras y se conserva el agua que sueltan.

Se pone la leche al fuego y cuando rompe a hervir se añaden las ostras, el agua que han soltado, la cebolla pelada picada y pasada por la sartén con un poco de mantequilla, las alcaparras, el azúcar, la sal y la pimienta.

Se deja cocer unos quince minutos.

Según la intensidad del sabor de la ostra se puede añadir una cucharadita de salsa de ostras.

Se sirve la sopa acompañada de pedacitos de pan frito.

Langosta a la Thermidor

2 langostas de 900 g; 1 cucharadita de estragón en vinagre; 1 escalonia; 10 g de pimienta; 2 dl de vino blanco seco; 3 dl de leche; 1 dl de crema de leche fresca; 1 cucharada de mostaza; 75 g de gruyere rallado; 2 cucharadas de harina; 75 g de mantequilla; 1 cebolla; 1 zanahoria; 1 ramillete de hierbas aromáticas; 2 dl de vinagre; 1 dl de coñac; sal gorda; sal y pimienta.

Pelar la cebolla y la zanahoria, cortarlas en laminillas; poner el vinagre en una cacerola grande, añadir el ramillete de hierbas, la cebolla, la zanahoria, un pellizco de sal gorda, 5 litros de agua, hacer hervir y echar las langostas en el agua hirviendo. Dejarlas cocer durante treinta minutos; mientras tanto picar el estragón, la escalonia y machacar los granos de pimienta; unir el estragón, la escalonia, la pimienta con el vino blanco y dejar reducir.

Derretir mantequilla (30 g) en una cacerola pequeña, añadir la harina, mezclar, incorporar la leche y dejar cocer lentamente durante cinco minutos.

Verter esta salsa en la cacerola de la reducción, dejar hervir, añadir la crema fresca, salpimentar y conservar al calor.

Partir en dos las langostas, retirar el intestino, sacar la carne del caparazón y cortarla en dados.

Derretir el resto de la mantequilla, sofreír en ella los pedacitos de langosta, bañarlos con coñac, flambearlos.

Sobre esta preparación, colar la salsa por el chino, dejar cocer unos minutos y añadir la mostaza con una cucharita de madera.

Mientras tanto se ha encendido el horno al máximo. Sobre la placa de hornear se pone sal gorda, lo que impedirá que las langostas se vuelquen.

Se rellenan los caparazones de las langostas con la carne y su salsa, espolvorear gruyere rallado y poner a gratinar.

Hay que servir las muy calientes.

Bacallà a la llauna

Se tomó un triple de cerveza en la Plaza Real añorando una perdida tapa de calamares en salsa con pimienta y nuez moscada que había caracterizado a la cervecería más multitudinaria del recinto. Flotantes en una agüilla amarrada, momificadas patas de calamar se proponían suplir a ilustres antepasados. Lo malo de las culturas de lo fugaz es precisamente su fugacidad. Por esta cocina pasó un genio en el arte de guisar el calamar, creó la ilusión de un sabor eterno y se marchó dejando un vacío irreparable. Ni siquiera quedaba nadie en condiciones de ponerle en la pista del genio. Los camareros son pájaros de vuelo fácil y sobre todo en estos tiempos en que es camarero todo aquel capaz de ponerse una chaqueta blanca más sucia que la del día anterior, pero menos que mañana. Tras la centésima reflexión masoquista sobre dónde estarían los calamares de antaño, Carvalho decidió compensarse a sí mismo comiendo en el Agut d'Avignon, restaurante que le complacía por la bondad de sus guisos y le desagradaba por la poquedad de sus raciones. Cuando Gracián escribió que «... lo bueno, si breve dos veces bueno» no pensaba en la comida o bien se trataba de uno de esos mugrientos intelectuales de mierda capaces de alimentarse de sopas de letras y un huevo tan huevo y tan duro como la forma de sus propias cabezas. «Hay que comer para vivir, no hay que vivir para comer», decía más de un filósofo rancio, ahora refrendado por especialistas en dietética sin otra ciencia donde caerse muertos que la represión del obeso.

Una tortilla de ajos tiernos para empezar, un plato de «múrgulas» con vientre de cerdo para continuar y finalmente un *bacallà a la llauna* previo a un plato de frambuesas sin ningún aderezo.

—¿Sin nada?

—Sin nada.

Le gustaba el aspecto clitorial de la frambuesa y su tacto de carne breve, ácida, menos lijosa para los dientes que la mora y con más entidad física que la fresa. El dueño del Agut d'Avignon parecía un señorito de los años veinte completamente arruinado en una noche loca de bacarrá y salvado para la normalidad gracias a las raíces de un restaurante llevado personalmente, como si fuera una mujer o una pluma estilográfica. Carvalho lo recordaba vagamente disfrazado de tuno vagante por los claustros de la Universidad del terror, con la bandurria en bandolera y el bigote de joven crápula de los años veinte convertido en un reclamo para muchachas locas por la música. Una noche debió entrar en este restaurante con la tuna y entre canción estúpida y canción estúpida comprendió que un restaurante es una patria, probablemente la mejor de las patrias, y se quedó para siempre.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

Para cuatro personas

Preparación (remojo la víspera): 45 minutos; cocción 40 minutos

1/2 k de bacalao de la parte gruesa, cortado en 8 pedazos; 1 pimiento grande; 200 g de tomates maduros; 3 dientes de ajo; un vaso de vino blanco; una hoja de laurel; media cucharadita de pimentón; canela, perejil, pimienta, una cucharadita de azúcar; harina para enharinar el bacalao; un decilitro de aceite.

Veinticuatro horas antes se pone el bacalao en remojo en agua fría, cambiándole el agua varias veces; antes de comenzar el guiso se escurre bien y se seca con un paño.

En una cazuela al fuego se pone el aceite; cuando ya está caliente se fríe el bacalao, previamente pasado por harina; cuando los trozos están dorados se apartan y se colocan, uno al lado de otro, en una lata o *llauna* de la que toma el nombre la receta (bandeja de lata que va al horno).

Encender el horno y meter el pimiento para asarlo; cuando ya está asado se pela y se corta a tiras; reservarlo.

Picar el tomate y quitarle las semillas; pelar y picar el ajo; en una sartén al fuego se pone el mismo aceite de freír el bacalao; cuando ya está caliente se echa la mitad del ajo; cuando ya está doradito se añade el pimentón y el tomate; remover e incorporar la hoja de laurel, un poco de canela, un poco de pimienta, sal y una cucharadita de azúcar; dejar cocer hasta que el tomate pierda su acuosidad; agregar el vino, dejar reducir a fuego lento.

Encender el horno. Esparcir el sofrito encima de los trozos de bacalao; colocar por encima las tiras del pimiento asado; espolvorear con ajo y perejil picado; rociar con un poco de aceite; meter en el horno; dejar que acabe la cocción a fuego bajo y se tueste por encima.

Servir en la misma *llauna*.

Bacalao al *pil-pil*

—Los triglicéridos, un desastre. Desastre relacionado con la subida del azúcar; estar al otro lado de la frontera del colesterol malo, y a este lado del colesterol bueno. No hablemos de los lípidos. Si no se enmienda, es usted una bomba suicida de relojería.

—Sólo he venido a purificarme durante algunos días. Dos semanas de purificación me permitirán otros diez años de pecado.

—Que se cree usted eso. Cuando esté a punto de salir le haremos otro análisis de sangre y todos los índices peligrosos habrán bajado. Pero si vuelve a la mala vida, en tres meses va a estar otra vez al borde del abismo.

—Tenemos conceptos diferentes sobre la vida. ¿Qué opina usted del bacalao al *pil-pil*?

—¿Qué es eso?

—Un plato español. Vasco.

—El bacalao será fresco.

—No. Bacalao salado puesto en remojo, guisado con aceite, ajos, removiéndolo para que con la gelatina que desprende la piel se produzca una emulsión.

—Poco aceite.

—Mucho aceite.

—¡Qué horror!

El doctor Gastein aparta con las manos la tentación del plato imaginario. Parece un modelo masculino de delgada pulcritud consecuencia de la medicina vegetariana, enmarcado por la ventana abierta de par en par a la paz silente del jardín subtropical del valle del Sangre. Un microclima, se repite una y otra vez Carvalho cuando quiere explicarse el milagro de las Jacarandas, los altos ficus e hibiscus, las plataneras, y sin embargo también está ahí el Mediterráneo, en los pinares, algarrobos y naranjos, en los laureles altos como torreones y los adelfos.

(EL BALNEARIO)

Para cuatro personas

Preparación: remojo la víspera; cocción: 15 a 20 minutos

1/2 k de bacalao de la parte lateral; 1 1/2 dl de aceite de oliva refinado; 4 dientes de ajo; 1/2 guindilla (si se quiere muy picante).

Poner el bacalao en remojo en agua fría durante 24 o 36 horas, cambiándole el agua varias veces.

Al comenzar el guiso lavar nuevamente el bacalao; escamarlo; lavar de nuevo; poner encima de un paño para que escurra.

Pelar y cortar los ajos por el medio; poner el aceite en una cazuela de barro al

fuego; cuando ya está caliente echar los ajos y la guindilla; cuando ya están dorados retirarlos con la espumadera y reservarlos.

En la misma cazuela y con el mismo aceite colocar los trozos de bacalao con la piel hacia abajo (la parte de la piel que toque el fondo de la cazuela); coger la cazuela con las dos manos, levantándola mínimamente del fuego y comenzar a moverla rítmicamente sin cesar, durante 10 o 15 minutos (depende de la calidad del bacalao); este movimiento con el aceite caliente sobre el bacalao extrae la gelatina de la piel y consigue la ligazón de la salsa que se va formando.

Cuando la salsa se convierte en una mahonesa ligera está hecho el plato; poner los ajos y la guindilla por encima; dejar un momento al fuego sin dejar de mover la cazuela y servir muy caliente.

Bacalao al roquefort

Ni un rincón sin examinar, ni una huella sugerente. Se imponía la lectura global de una vida destinada al goce de las mejores arqueologías de una juventud: los recuerdos de la esperanza republicana y de la guerra civil los más importantes. Cuando Carvalho volvió a la zona habitada, don Felipe se había dormido en su silla y la mujer componía el gesto precipitadamente, como si continuara entregada a sus solitarios. Carvalho había advertido un seguimiento constante, sañudo, como la sombra del ama de llaves de Rebeca sobre los pasos de la pobre Joan Fontaine.

—Por mí podemos marcharnos.

—Ya era hora. De aquí a San Miguel de Cruilles al menos tenemos una hora y media de coche.

Hubo un breve forcejeo sobre el coche a emplear para el traslado a San Miguel de Cruilles. Carvalho impuso su coche para estar en condiciones de elegir restaurante y no someterse al previsible mal gusto de los dos hermanos.

—Podríamos pararnos a comer en la autopista.

—¿Se alimenta usted acaso de gasolina?

—No. Pero me da igual comer cualquier cosa.

—Y a mí también.

—Pueden comer unos hermosos bocadillos de pan con pan y una película de jamón que sabe a pienso compuesto. Los hacen muy buenos en las cafeterías de la autopista. Yo comeré tranquilamente en La Marqueta de La Bisbal: caracoles con cabra y bacalao al roquefort.

—¿Qué porquerías son ésas? ¿Caracol con cabra?

—La cabra es una especie de centollo casi vacío que en la costa del Ampurdán se emplea para dar sabor.

—¿Bacalao al roquefort? ¿Tiene gusanos el bacalao?

—Es una buena idea, se la sugeriré a Savalls, el propietario del restaurante. Es un hombre imaginativo.

—¡Qué horror! ¡Bacalao al roquefort!

Dejó a los hermanos aparcados ante una copa de Drambuie la una y un carajillo de ron el otro, para irse a comer al figón de Savalls. Media hora después salió de La Marqueta reconfortado de alma y cuerpo y bien informado sobre la leyenda de doña Jacinta y su difunto esposo, juez de anodina memoria que no tuvo tiempo de restaurar la vieja masía de San Miguel para gozarla, ni siquiera *in articulo mortis*, porque murió atropellado por una Ducati 750 cc cuando cruzaba la calle hacia el ejemplar de *El Correo Catalán* de todas las mañanas. Objetivo desgraciado porque *El Correo Catalán* de aquel día, 20 de noviembre de 1975, salió a la calle sin enterarse de que Franco ya había muerto, siendo el único diario del mundo que no dio la noticia a su hora.

4 pedazos de bacalao de morro desalados; 1 cebolla; salsa de tomate (1 cucharada espesa); ajo, perejil, almendras, avellanas, piñones (que predominen las avellanas), una pizca de azafrán; 30 g de roquefort; una copita de calvados o cualquier aguardiente; aceite y poca sal.

Se reboza el bacalao. Se fríe y se aparta.

En el aceite se hace un sofrito con la cebolla muy picada, el tomate, se vierte la picada de ajo, perejil, almendras, avellanas y piñones y el azafrán, diluido con un poco de agua.

Se añade el queso troceado y se machaca con el tenedor para que se funda con el sofrito.

Se pone el calvados y se deja que cueza unos minutos. Luego se pasa todo por el chino.

Se colocan los pedazos de bacalao frito en una cazuela y se vierte sobre ellos la salsa, diluida con un vaso de agua.

Se deja que cueza junto unos minutos y se comprueba de sal y de *bouquet* final. Si predomina demasiado el roquefort hay que añadir unas gotas más de aguardiente y algo de agua, pero la salsa ha de ser espesa.

Farcellets de col rellenos de langosta y lenguado con moras

—Tú no te puedes imaginar lo que es el Seguro, Pepe. ¿Desde cuándo no has ido al médico?

—Desde el balazo que me pegó aquel siamés.

—No me lo recuerdes, Pepe, que se me pone la piel de gallina.

Charo estaba mayor y bonita. Maduraba con grávida dignidad, y algo parecido a la ternura fue interrumpido por la sabia introducción al menú de Isidro y Montserrat, el matrimonio que llevaba el restaurante que distinguía a Carvalho como un conocedor y un buen catador de los vinos de Cigales que guardaban en la bodega. Al «qué tienen de nuevo» que Carvalho emitió por simple fórmula, respondieron sin inmutarse que *foie gras* de oca a la crema de lentejas verdes, los entremeses de *foie gras*, las mollejas a la crema de limón verde, el bacalao gratinado al perfume de ajo, los *farcellets* de col rellenos de langosta al perfume del azafrán, la lubina a la *ciboulette*, el lenguado con moras, el *riz de veau* a la crema de limón verde y detuvieron su exposición de novedades sin inmutarse, sin ser conscientes de la profunda conmoción que habrían causado en el espíritu de Carvalho, indignado ante tantas posibilidades y la obligación de reducirlas.

—De todo un poco —dijo irónicamente.

Pero Isidro tomó nota de su pedido como si fuera en firme y Carvalho tuvo que desdecirse y volver al lenguaje lineal. Charo se fue a lo que parecía más seguro: los entremeses de *foie* y el lenguado con moras, y Carvalho pidió medias degustaciones del *foie* de oca a la crema de lentejas verdes y el *riz de veau* a la crema de limón verde como plato de fondo.

—Bromuro, cuando era más joven, se lamentaba de lo poco que Dios nos había dado para tantas mujeres y con tantas necesidades como había, y a mí me ocurre lo mismo ahora con la cocina. No viviré lo suficiente para poder probarlo todo.

—Lo tuyo es gula, Pepe.

—Lo mío es curiosidad, casi la curiosidad del mirón que presiente lo que ya no va a poder ver.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

Farcellets de col rellenos de langosta

Para cuatro personas

1 col mediana verde de invierno; 1 cola de langosta de 1/2 k; 100 g de gambas peladas; 100 g de langostinos pelados; 5 hilos de azafrán; cebolla, tomate y harina; sal y pimienta (aderezar al gusto).

Deshojar las hojas finas de la col y hervirlas. Una vez cocidas se pasan por agua para enfriarlas, se escurren y se extienden en una superficie lisa. Poner la langosta a hervir junto a las colas peladas de las gambas y los langostinos. Reservar las cáscaras para la salsa.

Rehogar las cáscaras con un poco de cebolla y tomate. Ligar con una cucharada sopera de harina que previamente se habrá mojado con el agua de hervir el marisco.

Envolver el marisco con las hojas de col y freírlo una vez harinado y pasado por huevo. Ponerlo en una cazuela mojada con la salsa obtenida anteriormente. Colar y sazonar con azafrán. Finalmente, ponerlo cinco minutos al horno.

Lenguado con moras

Para cuatro personas

4 filetes de lenguado; 100 g de moras; 50 g de crema de leche; mantequilla; 200 g de fumé blanco; 1 copa de whisky; harina.

Harinar y freír el lenguado en una sartén con mantequilla. Una vez dorados, agregar las moras. Posteriormente se flambeará con el whisky. Seguidamente agregar la crema de leche y el fumé blanco. Dejar hervir durante dos minutos, aproximadamente.

Finalmente colocar los filetes de lenguado en una bandeja. Cubrir con la salsa obtenida y decorar al gusto.

4. LA COCINA DE LOS PECADOS MORTALES

Saltimbocca

Carvalho ha puesto en marcha la máquina italiana de hacer pasta. Van saliendo los hilos de los espagueti y Carvalho los va cortando cuando alcanzan la extensión conveniente. Sale al jardín de su casa, arranca unas hojas de basilisco de una maceta y de nuevo en la cocina junta las hojas con piñones, ajo, aceite, vinagre, pimienta, sal en un vaso de batidora. Hace la salsa. Pone a hervir los espaguetis y mientras tanto prepara un *saltimbocca*. Láminas de carne de cerdo con lonchas de jamón y una hoja de salvia, todo unido por mondadientes y pasado por la sartén. Entra en el comedor con la bandeja llena de espaguetis humeantes y con la cazuela tapada donde reposa el *saltimbocca*. En el comedor, como único comensal, le aguarda Anfruns. Contempla recelosamente los platos.

—Droga.

—¿Dura o blanda?

—La comida siempre es una droga dura.

—Pero es la única droga que se paladea.

—Un síntoma de la crisis de valores de nuestro tiempo es la preocupación por la gastronomía.

—No lo pongo en duda.

—Están muy buenos.

Reconoce Anfruns después de llevarse a la boca los primeros espaguetis enrollados en el tenedor. La comida transcurre en silencio y Carvalho contempla con una cierta molestia lo poco que come Anfruns.

—¿También está por encima de la comida?

—También.

(ASESINATO EN PRADO DEL REY)

8 escalopas de ternera no muy grandes; 8 rodajas finas de jamón fresco; 60 g de mantequilla; hojas de salvia (preferiblemente fresca); 1 cucharada de harina; 1 limón; sal, pimienta.

Se sazonan las escalopas con sal y pimienta. Se enharinan.

Colocar encima una hoja de salvia por escalopa y una rodaja de jamón, enhebrándolo con un palillo.

Freír en mantequilla a fuego vivo, un par de minutos por cada lado.

Sobre el fondo dejado, añadir un poco de mantequilla y el zumo del limón.

Verter la salsa sobre las escalopas y servir calientes.

Ternera con salsa de ostras

—En un restaurante chino no puedes pedir cualquier cosa.

—Tú mismo.

Carvalho eligió una ración de arroz frito, dos rollos primavera, abalones con salsa, langostinos y ternera con salsa de ostras. Yes no se quitó una mano de la cara mientras mordisqueaba desganadamente de aquí y allá. Carvalho superó la indignación que solía producirle comer en compañía de un desganado y compensó las ausencias de Yes.

—Mi madre quiere que vuelva a Londres.

—Excelente idea.

—¿Para qué? Ya sé inglés. Conozco bien el país. Quiere que me vaya para que no la moleste. Para ella todo es perfecto. Mi hermano en Bali no le crea problemas, gasta menos que aquí y no mete las narices en el negocio. Los otros dos están todo el día sobre la moto y van estudiando para cumplir. Son dos pedazos de carne bautizados. El pequeño es todo para ella, lo tiene dominado, bajo su control. Sólo le estorbo yo, como le estorbaba mi padre.

Carvalho seguía comiendo como si no hablaran con él.

—Ella le mató.

La masticación de Carvalho se hizo más lenta.

—Lo intuyo. Lo siento aquí.

La masticación de Carvalho volvió a su ritmo normal.

—Es una familia horrorosa. Mi hermano mayor se marchó harto de todo y de todos.

—¿De qué estaba harto?

—No lo sé. Se marchó mientras yo estaba en Inglaterra, pero debía de estar harto. Esos desplantes de diosa, de mujer segura. Igual trataba a mi padre. Nunca le perdonó las aventuras que tuvo por ahí, ni tuvo el valor de tener ella las suyas. ¿Sabes por qué? Porque así hubiera tenido que perdonar a mi padre. No. No. Continuó haciéndose la virtuosa para así exigir, reñir, condenar. Mi padre era un hombre tierno e imaginativo.

—Los langostinos son excelentes.

—Aprendió a tocar el piano sin que nadie le enseñara y lo tocaba tan bien como yo, o mejor. Lo tocaba mejor.

—Tu padre era tan egoísta como cualquier otro ser humano. Vivió su vida y eso es todo.

—No. No es cierto. No se puede vivir pensando que todo el mundo es egoísta, que todo el mundo es una mierda.

—Yo he conseguido vivir y lo pienso. Estoy convencido.

—¿Yo soy una mierda?

—Serás una mierda. Seguro.

—Las personas a las que has querido ¿eran una mierda?

—Eso es hacer trampa. Necesitamos ser benevolentes con los que lo son con nosotros. Es un contrato no escrito, pero es un contrato. Lo que ocurre es que solemos vivir como si no supiéramos que todo y todos son una mierda. Cuanto más inteligente es una persona menos lo olvida, más lo tiene presente. Nunca he conocido a nadie realmente inteligente que amase a los demás o confiase en ellos. A lo sumo los compadecía. Ese sentimiento sí lo entiendo.

—Pero los demás no tienen por qué ser malos o estar lisiados. ¿Es ésa la división que estableces en la gente?

—También los hay tontos y sádicos.

—¿Y nada más?

—Ricos y pobres. También hay quien es de Zaragoza o de La Coruña.

(LOS MARES DEL SUR)

1/2 k de ternera; 1 cebolla mediana; 1 yema de bambú; 1 zanahoria pequeña; sal, pimienta, salsa de soja, salsa de ostras, maizena; 1 clara de huevo; jerez seco; una pizca de azúcar; glutamato de sodio; jengibre; ajo.

Se corta la carne en tajadas finas y alargadas.

Macerar en el jerez, la salsa de soja, una cucharada de maizena, la clara de huevo batida, sal y pimienta.

Cortar el bambú en láminas finas. Cortar la zanahoria en rodajas delgadísimas y darles un hervor.

Cortar la cebolla en tiras muy delgadas.

Calentar aceite en una sartén. Saltear el ajo y el jengibre picados y retirarlos.

En el aceite resultante saltear la carne y la cebolla unos minutos. Añadir el bambú, la zanahoria, la salsa de ostras diluida en agua o caldo. Condimentar con el glutamato y rectificar el punto de sal.

Se saltea todo mezclándolo bien y se añade una cucharadita de maizena diluida en agua fría. Cuando se espesa la salsa se retira del fuego y se sirve muy caliente en compañía de arroz blanco.

Estofado dietético

—¿Sabe por quién pregunto?

—Será por Francesc. A mí nadie viene a verme.

Se metió el viejecillo en una pequeña habitación robada a la inmensidad de un estudio con paredes de cuatro metros de altura. Carvalho avanzó hasta que se le hizo visible Artimbau en el trance de pintar a una muchacha quitándose el jersey. El pintor se volvió sorprendido y tardó en leer el pasado en el rostro de Carvalho:

—¿Tú? ¡Coño!

La cara de niño moreno rodeada de espesa cabellera y barba negra parecía salir del túnel del tiempo. La modelo se había bajado el jersey para taparse dos senos blancos, céreos, dos semiesferas sólidas y tensas.

—Por hoy hemos terminado, Remei.

El pintor palpaba a Carvalho, le palmeaba la espalda como si fuera un pedazo de sí mismo recuperado.

—Te quedas a comer. Si te gusta lo que guiso.

Le señaló una cocina de gas butano sobre la que humeaba una cazuela de barro tapada. Carvalho levantó la tapadera y le asaltó el aroma de un extraño estofado sin patatas en el que lo vegetal competía con la carne.

—He de vigilar el peso y no pongo patatas, ni apenas grasa. Pero el resultado es bueno.

El pintor se palpaba una panza tobogán en el contexto de un cuerpo no demasiado grueso. La modelo se despidió musitando un saludo y dejando una lenta, larga mirada sobre Carvalho.

—Me gustaría saber pintar esa mirada —dijo riendo Artimbau cuando la modelo desapareció—. Ahora pinto gestos. Movimientos del cuerpo. Mujeres vistiéndose, desvistiéndose. Vuelvo al cuerpo humano después de haberme preocupado la sociedad. Bueno, después de haberme preocupado como pintor, se entiende. Yo sigo aún en el partido. Salgo a pintar murales antes de las elecciones. El otro día pinté uno en el Clot. ¿Y tú?

—Yo no pinto.

—Ya lo sé. Te pregunto si militas.

—No. No tengo partido. Ni siquiera tengo un gato.

Era una respuesta hecha que tal vez en el pasado hubiera traducido la realidad. Pero no ahora. Carvalho pensó: tengo una perra, por algo se empieza; ¿acabaré teniendo tantas cosas como los demás? Artimbau tenía cosas: estaba casado, dos hijos. Quizá viniera la mujer a comer aunque no lo aseguraba. Le enseñó los cuadros y un álbum de dibujos sobre la agonía de Franco. No. Sabía que aún era impublicable. Trató de que Carvalho le devolviese informaciones y confidencias sobre su vida. Carvalho resumió en una frase veinte años. Había estado en Estados

Unidos y ejercía como detective privado.

—Lo último que hubiera creído. ¡Un detective privado!

—Precisamente vengo a verte a causa de un encargo. Un cliente tuyo.

—¿Han descubierto un cuadro plagiado?

—No. Ha muerto. Asesinado.

(LOS MARES DEL SUR)

800 g o 1 k de carne de estofar; 1 k de alcachofas; 1/2 k de guisantes pelados; 1/2 k de habas peladas; 1 cebolla; 1 cabeza de ajos; 1 tomate grande y maduro; 1 vaso de coñac; 1 ramito de hierbas aromáticas compuestas; caldo vegetal; aceite; una cazuela de hierro colado barnizado. Este tipo de cazuelas precisan menos aceite.

Calentar una cucharada y media de aceite por persona y sofreír carne hasta que se dore, añadir la cebolla pelada con cuatro clavos de olor insertos en ella, el tomate, la cabeza de ajos, el ramito de hierbas, el vaso de coñac y medio litro de caldo vegetal.

Cocer la carne en la cazuela tapada durante tres cuartos de hora y añadir entonces las alcachofas, casi reducidas a su corazón y las hojas más tiernas cortadas a cuartos, y las habas.

Diez minutos después, los guisantes.

Rectificar de sal y añadir algo de caldo o de coñac, según la fluidez y el gusto, aunque este tipo de guisos suelen humedecerse más que los estofados normales por la presencia de las verduras.

Filetes de buey al *foie*

Te diré, Enrique, que es una de las mujeres más extrañas que he conocido. Probablemente si le aplicaran un test de inteligencia daría niveles muy bajos. Pero no es una imbécil. Es una autista que habla, una de esas personas que viven dentro de su mundo, pero ésta de vez en cuando sale y dice cosas, siente curiosidad por saber qué piensan los demás y por qué ella no piensa. He conocido la clásica mujer farsante que interpreta el papel de dama desasida de la realidad para hacerse la interesante o para ocultar que no entiende nada de nada por el procedimiento de dejar entrever que todo le resbala. Pero no es éste el caso. Entra y sale de la realidad, Enrique, eso es, entra y sale de la realidad, y es tan normal lo que está del lado del espejo como lo que queda más allá de él. Hace las cosas que normalmente se espera haga una mujer joven, casada, con niños, sin oficio ni beneficio, de buena posición económica. Pero no lo hace normalmente. Basta verla tras el volante de su coche. Me parece como si los niños no la interesaran, ni adonde los lleva, ni el coche... Mal asunto el que me hayan contratado para que esta chica no se pierda en la selva. Me estoy interesando demasiado por ella.

Fuster atendía el monólogo mientras rallaba una trufa de Villores con el propósito de conseguir el *bouquet* adecuado a una salsa de *foie* con la que recubrir unos filetes de buey.

No, no es cierto, tampoco el marido es un marido normal. Primero pensé: es un liberal. Pero ahora no pienso lo mismo. Creo que no le interesa el oficio de marido, pero que debe cumplirlo por el qué dirán los demás, yo, su mujer, él mismo. Es un matrimonio de personas entusiastamente desganadas, o tal vez simplemente sean dos fabulosos farsantes.

Fuster aseguraba que los filetes se han de pasar por la sartén con mantequilla, muy poco rato, y luego dejarlos reposar para que suelten el agua y aprovechar esa agua para activar el fondo de la sartén y empezar a ligar la salsa, inexcusable que queden bien napados, con el montoncito de *foie* encima, tibio por el impacto de la salsa caliente.

Me parece como si aún estuviera contemplando esta historia a distancia, desde la ventana del hotel, con una calle por medio y otras distancias menos materiales entre yo y los personajes, como si sólo estuviera viendo lo que ellos me dejan ver, normalmente es así, pero hay un encargo concreto y en este caso vuelvo a hacer de guardaespaldas, es como si volviera a ser el guardaespaldas de una mujer... inacabada...

(HISTORIAS DE AMOR)

4 filetes de buey gruesos; 1 rodaja de foie fresco o semifresco; pimienta gruesa;

1/4 de k de ternera para caldo; hueso de jamón; 1 ramillete de hierbas de caldo; 1 ramillete de hierbas aromáticas; 1 clavo; aceite; sal; 1 diente de ajo; cebolla picada; 1 cucharada de harina; mantequilla.

Se salpimentan los filetes y se hacen por ambos lados y por los cantos, brevemente, en mantequilla caliente.

Se apartan del fuego y se tapan para que suelten el agua.

En el fondo que han dejado se añade algo de aceite, la cebolla picada, las carnes troceadas y las partes óseas también, el ramito de hierbas de caldo trinchado, el ramito de hierbas aromáticas; cuanto todo está bien rehogado se añade la cucharada de harina y el clavo y se sigue removiendo.

Se vierte entonces el caldo y se deja cocer todo durante treinta minutos.

Luego se pasa por el chino y la salsa resultante se deja reducir con un puñadito de pimienta en grano y el agua que han soltado los filetes.

Se colocan los filetes en una fuente de hornear con una rodaja de *foie* encima de cada uno de ellos y se napan con la salsa obtenida, que puede aligerarse de sabor batiendo en ella media botellita de crema de leche.

Se mete la bandeja en un horno fuerte durante cinco minutos y se sirven los filetes bien napados por la salsa resultante.

Ternera con setas

Se miraron los otros tres en busca del enigma.

—Uno dirá, del sofrito, y sí, es cierto, depende del sofrito. De los *bolets*. O si se hace con caldo o con agua. Que si patatín, que si patatán. Pero lo fundamental, lo fundamental ¿qué es?

Carvalho sabía a dónde iba a parar su discípulo, pero la voz del restaurador se aventuró con la prudencia de la interrogación:

—¿De la carne?

—¡Justo! De la carne. Chóquela, amigo. Usted sabe de qué va. Con usted da gusto hablar. Yo siempre le pido a la señora Amparo, mi carnicera, que me guarde *llata*, no hay nada como la *llata* para hacer la ternera guisada con *bolets*, porque la melosidad de la *llata*, esa melosidad que suelta el *tendrum* ese que lleva en el centro, pues esa melosidad combina de puta madre, es decir, de puta madre, bueno, a las mil maravillas, con la melosidad que suelta el *bolet*, esa agüilla espesa que suelta el *bolet*. ¿Me explico?

—Como un libro abierto.

Ahíto de saberes biscuterianos dio una excusa el restaurador para ir a por otros clientes y quedó Carvalho en el placentero trance de felicitar a Biscuter, al tiempo que les llegaban copas de Marc de Champagne por una gentileza del dueño, quien desde lo lejos brindó en honor de Biscuter. Quiso corresponderle tal como el gesto se merecía, y a pesar de que Charo le tiró del faldón de la chaqueta, se alzó Biscuter y con los ojillos rojos a punto de estallido y las venas del cuello como chimeneas de sangre a presión gritó:

—¡Brindo por este tío cojonudo que nos ha echado de cenar!

Y tras la sorpresa de los oyentes más próximos, alzamientos desiguales de copa que iban del cachondeo a la solidaridad paraetílica. Encajó bien el dueño tan improvisado protagonismo y quedó la botella de Marc al alcance de Biscuter, Carvalho y Charo durante la media hora que faltaba para las doce y sus campanadas de ritual. Los comensales disponían ante sí de los platillos con las uvas, y en cuanto sonaron las campanadas se las metieron en la boca a ritmo de reloj digital, entre toses y lágrimas de esperanza y atragantamiento. Sonada la última campanada, se besaron entre sí los de cada mesa, y algunos intentaron, y en algunos casos consiguieron, ir a estrechar las manos de los extraños, unidos por la comunión del año nuevo y del menú.

—¡Qué bonito, jefe, qué bonito! —decía Biscuter con lágrimas en los ojos—. Me recuerda otra noche de fin de año en la cárcel de Lérida, jefe. Y creo que usted estaba también por allí. Antonio el *Cachas Negras* cantaba aquellas canciones con tanto temperamento y los funcionarios aquella noche estaban tan simpáticos, eh jefe, ¿se acuerda de aquella tortilla de cinco quilos de patatas que hice en la cocina para

ustedes los políticos? Nos la comimos con las cucharas de aluminio y estaba de buena. Todos estaban borrachos y los funcionarios bailaban el cancán por el pasillo.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

1 pedazo de ternera para asar, de 800 g, de la parte de la espalda o de la pierna; 1 cebolla; 1 tomate; una cabeza de ajos; 1 ramito de hierbas aromáticas; 1 k de níscalos; 1 vaso de coñac; orégano; 1 hoja de laurel; caldo de pollo; aceite y manteca de cerdo; sal y pimienta.

Se funde la manteca de cerdo en aceite, en una cazuela, y se dora el pedazo de ternera entero.

Una vez bien dorada la pieza por todos sus lados, se añade la cebolla pelada, el tomate, la cabeza de ajos, las hierbas aromáticas y se sofríe con la carne.

Añadir el vaso de coñac y dejar cociendo con mucha lentitud y la cacerola tapada.

Paralelamente se ponen los níscalos, limpios y salpimentados, en una sartén con un chorro de aceite. Se va guardando el agua que sueltan y cuando están cocidos se apartan.

Se va vigilando que cueza bien la carne con el añadido de cucharones de caldo y salpimentándola.

Cuando ya está cocida se saca del fuego, se desata —en el caso de que estuviera atada la pieza— y se deja que se enfríe o al menos que se entibie para cortarla en rodajas de un centímetro.

Se pone la carne con las setas en la cazuela y se vierte encima la salsa colada con el chino y el agua que han soltado los níscalos. Se añade otro chorrito de coñac y se deja reducir.

Fricandó

Un recorrido de *rally* de retorno a la sala de profesores del instituto. Pellizcos de satisfacción y alguien comunica la feliz iniciativa: han remitido al liberado al despacho de Carvalho. Alto, delgado hasta lo filiforme, ojeroso, con ropa que huele a encierro, escasa barba de días, Jacinto está entregado a la posible comodidad de la silla que le enfrenta a Carvalho. Desde otra silla, la Pelos lo contempla como si fuera la aparición de algo precioso.

—Apuesto a que no ha comido nada en tres días.

—Ganaría la apuesta.

—No puedo permitirlo. ¡Biscuter!

Aparece Biscuter en la puerta de comunicación con la cocina.

—Mande, jefe.

—Aconséjame un menú para un muchacho alto y delgado que acaba de salir de la cangrí.

—Algo caliente y caldoso de entrante, jefe. Se sale con el estómago hecho un higo chumbo. ¿Qué le parece sopa de arroz, ajo quemado y una yema de huevo, y luego un fricandó suave que me sobró de ayer?

—¿Le apetece?

Hace ascos el muchacho y mira desconfiado a Biscuter.

—¿No tiene algo más sencillo? Una hamburguesa.

—Está en presencia del mejor cocinero de esta escalera. Yo como lo que él guisa y tengo un paladar exquisito.

—Bien. Pero poca cantidad de todo.

—¿No sería más conveniente que hubiera pasado antes por su casa?

(HISTORIAS DE AMOR)

Para seis personas

Preparación: 45 minutos; cocción: 45 minutos

1 k de ternera; 100 g de setas mojudones (moixernons); 1 cebolla; 1/2 k de tomates maduros; 6 almendras; 2 dientes de ajo; 4 cucharadas de harina; 1 dl de aceite; 1 canutillo de canela, perejil, 1 atadillo de hierbas aromáticas y sal.

La ternera, cortada en lonjas finas de unos diez centímetros, se reboza en harina. Se pone una sartén al fuego con el aceite y se van medio friendo las lonjas de carne. Se pasan a una cazuela.

La cebolla se trincha finalmente lo mismo que el tomate, pelado y sin semillas y trinchado; se fríe todo en el aceite que sobró de la carne.

Se mezcla el sofrito en la cazuela que tenemos la carne y se cubre de agua, agregando el ramillete de hierbas, el canutillo de canela y sal. Se deja cocer una

media hora.

En un mortero, se pican las almendras peladas, los dientes de ajo, también pelados, y el perejil y se añade esta picada a la carne.

Los mojardones (muy limpios) se saltean con aceite y se agregan al fricandó. Cuézase todo lentamente hasta que la carne esté tierna.

Se puede acompañar con un puré de patatas o de arroz blanco.

Ossobuco

—Es que se murió mi madre hace poco.

—Te acompañó en el sentimiento, Biscuter. Pepe no me dijo nada, de lo contrario habría ido al entierro.

Biscuter apartó cuidadosamente los papeles de Carvalho, dispuso dos mantelitos individuales de arpillera y un centro de paja sobre el que depositó la fiambarrera con el *ossobuco* humeante. Luego trajo de la cocina dos platos con sendos montoncillos de arroz pilaf, dos vasos y una botella de Torres Santa Digna tinto que Carvalho había dejado recién abierta y de la que Biscuter iba bebiéndose un vasito en cada comida, sin atreverse a hacerlo en las cenas.

—Me cago en la mar ¡y vino de marca! Hace tiempo que Pepe no me da una botella de sus vinos. Cómo bebe el tío.

Y cómo come, añadiría instantes después cuando se llevó a la boca medio kilo de carne de una sola tacada.

—¿Y esto lo has hecho tú, Biscuter? Pues tienes unas manos que no tienen precio. Si alguna vez pongo un restaurante cuento contigo.

Dijo que sí Biscuter, no sin dejar de lanzar una mirada valorativa de la ruina física en que estaba Bromuro, ya entre los cascotes de sus arrugas, varices, espinillas y manchas de roña rancia asomante en los calveros de su cabeza.

—Con permiso.

Biscuter y Bromuro llevaron automáticamente las manos sobre sus platos, como tratando de protegerlos o esconderlos, y se quedaron mirando a la intrusa.

—Me llamo Marta Miguel y busco a don José Carvalho.

Biscuter se limpió los aceitados labios, entornó los ojos y buscó plomo para la voz en el fondo de su garganta.

—El señor Carvalho no está. Está de viaje.

—¿Muchos días?

—Imprevisible.

Dijo Biscuter e inició el gesto de ofrecer una silla a la esposa del coronel recién introducida en un club londinense.

—No. No quiero molestarlos. ¿Se ha ido muy lejos?

—A Bangkok. Reclamado por uno de nuestros asuntos. A veces tenemos que viajar. Porque, como dice el señor Carvalho, la corriente de aire que se produce en Calcuta provoca un constipado en Tarrasa.

—Cuánta razón tiene.

Apostilló Bromuro que había recuperado cuchillo y tenedor y los mantenía en posición de presentación de armas, dispuesto a lanzarse sobre lo que quedaba de comida en cuanto la situación se normalizara.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

4 trozos grandes de ossobuco; 1 vaso de aceite; 20 g de mantequilla; zumo de limón; salsa de tomate; 1 cebolla mediana; 1/4 k de cebollitas; 1 cucharada de hierbas aromáticas en la que predomine el orégano; 1 cucharada sopera de corteza de limón rallada; 1 vaso de vino blanco; 1 vaso de caldo; una cucharada de perejil picado; 1 diente de ajo; harina blanca; sal y pimienta.

Se salpimentan los pedazos de *ossobuco* y se pasan por harina.

Se fríen en una sartén y se separan. Se cuele el aceite y se utiliza la mitad para hacer el sofrito con la cebolla picada, la salsa de tomate, hierbas aromáticas y ralladuras de corteza de limón. A continuación, el vino blanco, el caldo y se rectifica de sal y pimienta.

Se ponen los pedazos de *ossobuco* en una cazuela y se vierte sobre ellos la salsa obtenida y se deja cocer a fuego lento durante unas dos horas con la cacerola tapada.

Paralelamente se cuecen las cebollitas con agua, mantequilla, zumo de limón y sal. Luego se rehogan con el aceite sobrante de freír la carne y se reservan.

Cuando está cocida la carne, se separa de la salsa y se coloca en una fuente caliente acompañada de las cebollitas.

Se vierte encima la salsa colada en el chino y se espolvorea todo con perejil picado. Este plato suele servirse acompañado de arroz pilaf.

Carne guisada con berenjenas

—Otro telegrama, jefe.

—¿De Teresa?

—Sí, de Teresa Marsé debe ser, porque viene de Bangkok. ¿Se lo leo?

—No. Está loca. Le salen más caros los telegramas que el viaje.

—¿Ya ha comido, jefe?

—No.

—Pues ya es hora. Son las tres. ¿Por qué no viene por aquí y le caliento la carne guisada con berenjenas y *rovellons*?

—Estoy lejos, Biscuter. Ya me apañaré por aquí.

Colgó el teléfono y se fue calle arriba. No estaba lejos del Cathay y el cuerpo no le dijo que no cuando le interrogó sobre qué tal le sentaría la comida china. Además, siempre era estimulante la conversación con el dueño, un profesor de Historia de la Universidad que había dado tumbos por medio mundo y seguía siendo un chino tan nacionalista que había deificado a Mao, como gran hacedor real de la nación china.

—¿Ha visto usted cómo se cargaron al enano?

El enano era el dirigente que había iniciado la desmaoización de China.

—Pero los otros tampoco valoran lo que hizo el gran gigante. Son unos pigmeos. También ellos son unos enanos.

El dueño del Cathay sabía que Carvalho iba a pedir arroz frito, abalones y ternera al curry con acompañamiento de champán frío. Carvalho no había estado desde antes de los procesos de Pekín y eran por lo tanto muchos los temas aplazados.

—La viuda llorar, pero ella tampoco haber respetado la obra del gigante.

Para los postres tenía reservada la última y, en cierto sentido, universal reflexión sobre el tema.

—¿Qué habría sido de China sin Él?

Se notaba que había dicho el pronombre con mayúscula y Carvalho asumió el ser o no ser de la Historia en función de haber existido o no Mao Tse-tung.

—Un día de éstos mandaré a Biscuter para que le enseñe algunos platos.

—Mi mujer se sentirá muy honrada enseñando a Biscuter. Ya vino dos veces.

—Sí, pero me dijo que aún no se consideraba seguro con la cocina ampurdanesa, que es la que está aprendiendo.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

700 g de carne de ternera; 1 berenjena por persona; 1/2 k de níscalos, a ser posible de tamaño parecido y no muy grandes; 1 cebolla; 1 cucharada de salsa de tomate concentrado; picada de ajo, avellanas, almendras, piñones, pan tostado y azafrán; caldo de huesos y vegetales; 1 vasito de vino rancio; perejil.

Se lavan las setas y se ponen en una sartén, salpimentadas y con un chorrito de aceite. Cuando pierden su agua ya están cocidas.

Cortar la carne en pedazos de unos 7 u 8 centímetros más o menos cuadrados y del grosor de un filete para empanar.

Se pelan las berenjenas y se cortan en pedazos regulares no muy gruesos.

Se salpimenta la carne, se pasa por harina blanca y se fríe.

Se salan las berenjenas, se pasan por harina blanca y se fríen en un aceite diferente.

Se cuecen los aceites de freír la carne y las berenjenas; se mezclan y se utilizan para hacer un sofrito con la cebolla picada y la cucharada de salsa de tomate. En ese sofrito se rehoga la carne y luego se añade el vino rancio y la picada diluida en una taza de caldo.

Se cubre la carne con caldo y se deja cocer tres cuartos de hora. Se añaden las setas y las berenjenas fritas y prosigue la cocción otro cuarto de hora. No ha de quedar caldoso, pero sí jugoso.

Albóndigas guisadas

En el bar Egipto de la plaza de la Gardunya solían tener ya tres o cuatro excelentes cazuelas de buena mañana y tortillas frescas y españolas, sin nada que ver con las momificaciones tortilleras que suelen servirse en los bares de España antes del mediodía. Carvalho huía de las albóndigas de bar y restaurante porque las amaba y era conocedor de las peores carnes que suelen utilizarse en este plato ibérico, sin las redecillas de grasa de cerdo que utilizan los franceses, harina y huevo, una película de sinceridad para que la bolita sea lo que tiene que ser, bolita, y no sea, como no lo es la Tierra, redonda. Casi todas las buenas albóndigas están achatadas por los polos. Las albóndigas del Egipto eran exactas en la textura, porque exacta era la proporción de carne y miga de pan. Si la albóndiga tiene demasiada carne semeja un oscuro tumor de bestia, y si es el pan es excesivo, uno tiene la sensación de que mastica algo previamente masticado. Requisito indispensable para la albóndiga es el buen uso que se haga del tomate en su salsa. Aunque Carvalho era partidario del tomate, porque era partidario de los mestizajes culturales, no podía tolerar la solución tomate aplicada como recurso de color y sabor para que en él naufragaran los restantes sabores del cuerpo y el alma de los seres vivos. Y cuando un guiso tiene el tomate justo entonces, y sobre todo de mañana, el consumidor puede pedir esa leche fresca que es el pan con tomate, acompañante exacto de una buena tortilla de patatas y cebolla e incluso de un guiso de albóndigas como las del Egipto, levisísimamente atomatadas. Notables también las cazuelas de sardinas en escabeche, las de pies de cerdo o las de tripa, problemática entonces la selección, que Carvalho solía resolver por la albóndiga y la tortilla, porque para escabeches ya tenía los suyos y en cambio difícil era encontrar la materia exacta del microcosmos de la albóndiga. Bar de mercado, para desayunadores copiosos y felices, restaurante económico para artistas, gente de teatro y jóvenes de precaria emancipación, el Egipto estaba situado junto al bar Jerusalem en un barrio que se iba convirtiendo en el Harlem barcelonés a la espalda del mercado de la Boquería. Los negros salían al anochecer y se reunían en bares monocolor de las callejas que unían el laberinto de la Boquería con las calles del Carmen y del Hospital, nacidos los negros para caminar bien y predicar la exactitud del cuerpo. Pero a estas horas de la mañana, la plaza de la Gardunya era el culo de la Boquería. Muelle de camionetas, escaparate de contenedores de basura que iniciaban la putrefacción nada más salir del templo, gatos ariscos consentidos por su lucha a muerte con los ratones que esperaban el menor descuido para apoderarse del mercado, del viejo barrio, de la ciudad entera. Aquellos gatos municipales rendían una primera batalla decisiva contra los subterráneos enemigos del hombre y en sus pieles quedaban los costurones, cicatrices de sórdidos encuentros con la horda roedora, misteriosos encuentros a espaldas de los hombres, como si guardaespaldas y asesinos fueran dueños de un espacio, un tiempo, una convención vida muerte que

sólo a ellos les pertenecía. Sinfonía de bocinas en la cola de coches que esperaban entrar en el *parking* de la Gardunya y el optimismo inocente del estómago bien lleno de buena mañana convencen a Carvalho del uso de las piernas, cruza el pasillo central del mercado lleno de pesados cuerpos compradores agredidos por el tráfico de los carretones manuales que van reponiendo las mercancías. Por el pasillo de frutas con toda la geografía del mundo, pero sin la historia tradicional de las frutas, sin conciencia de verano ni invierno, el melocotón chileno o la cereza de invernadero, desemboca Carvalho en el esplendor de las Ramblas de las Flores y retiene el descenso hacia su despacho.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

1/2 k de carnes picadas de cerdo y ternera (puede sustituirse la ternera por el cordero magro); 1 cebolla; 1 cucharada de salsa de tomate espesa; miga de pan mojada en vino blanco; ajo y perejil; pimienta negra; 1 pizca de nuez moscada en polvo; 1 vaso de vino blanco; caldo de pollo y vegetales; azafrán y sal; 2 huevos; harina blanca.

Se salpimentan las carnes, se les añade un picadillo de ajo y perejil, la miga de pan desmenuzada y se forman las albóndigas.

Tras enharinar las albóndigas se fríen en aceite procurando que no se cuezan demasiado.

Sofrito de cebolla picada y tomate en el aceite de freír las albóndigas; añadir el azafrán, la pizca de nuez moscada y el vino.

Verter medio litro de caldo y cuando empiece a hervir añadir las albóndigas y finalmente una picada de ajo y perejil. Deben cocer durante un cuarto de hora.

Goulash

Hace unos días estuve a punto de contraer un compromiso formal con Nancy Flower, una puericultora de la institución Ann Mary Moix. La recogí a ocho kilómetros de Washington, calada por la lluvia, con el pelo rubio convertido en ramo de pasamanos colgantes sobre los hombros. Nancy se quitó las medias nada más sentarse a mi lado y de refilón pude ver la exacta curva de su pantorrilla mientras la media abandonaba poco a poco la carne, como una piel que se resiste a la soledad. La muchacha se frotó las piernas repetidas veces y con la boca pegada a las rodillas intentaba calentarlas con el aliento. A veces perdía su ojo izquierdo sobre mis manos al volante o en el recorrido de mi perfil enfrente a la autopista. Después practicó un largo desperezo con la espalda contra el asiento y los brazos cruzados tras la nuca: entonces comprobé que el pecho de Nancy era escaso, que su talle era alto y delgadísimo y que la línea que se iniciaba en la punta de la barbilla y terminaba en la punta de sus pies, tras el recorrido por su cuerpo sentado, era un espacio geométrico abierto y perfecto, que pedía la admiración de una mano curiosa y educada. Nancy, experta en gestos adecuados, ha dejado caer después la cabeza sobre el hombro izquierdo y así he podido ver su rostro de frente, unos segundos, porque Nancy, con un delicioso vuelo de cuello, ha dado un giro de 180° (aproximadamente) y su rostro se ha enfrentado al paisaje tráfuga y hervido bajo la lluvia. Desde su precario mirador me ha hablado con una voz espesa, como mermelada de frambuesa. Sí, yo era extranjero. ¿Cómo lo había notado? ¿Tan malo era el escaso americano que había utilizado en nuestro breve diálogo? Mi americano no es muy bueno, pero por otra parte mi forma de conducir es reveladora. Un americano no conduce con las manos sobre los radios del volante, tampoco mira con ese escepticismo los reclamos publicitarios de los márgenes ni empieza el examen visual de una muchacha mirándole las pantorrillas. Tres sofismas evidentes, pero que di por lógica de la buena e incluso me admiré facialmente con la más encantadora de las muecas.

Era mi día libre. Cenamos en Gilber's House un excelente *goulash*. Después, Nancy se dejó desabrochar la blusa a tres manzanas de su casa. Mi mano derecha ya conocía la notable consistencia de sus senitos cuando aparqué el coche ante la puerta de su casa. Después, Nancy tuvo el buen gusto de mantener su mano agarrotada en torno al conmutador de la luz mientras descendíamos al eufemístico abismo del placer. Poco después, descendimos por segunda vez y Nancy volvió a asirse al conmutador, detalle que me agradó sobremanera.

(YO MATÉ A KENNEDY)

300 g de ternera cortada a trozos de estofado; 2 cebollas grandes picadas muy finas; 3 cucharadas de tomate puré; 1 cucharada y media de pimentón (ha de ser

muy bueno y aromático); 1 cucharada y media de paprika; 1 cucharada de harina; 1/2 l de vino blanco; aceite, sal y pimienta.

Se sazona la carne mezclándola con la harina, la paprika, la sal, la pimienta.

Se fríe hasta que esté bien dorada.

En el aceite resultante se dora la cebolla, se añade el tomate, el vino, la carne, algo de caldo de pollo y hierbas y se deja cocer durante tres cuartos de hora.

Según la receta de El Rincón de Pepe, para dar más gusto al *goulash* se puede añadir cáscara de limón, comino y ajo, todo picado muy fino.

Riñones al jerez

El local olía a riñones al jerez. Carvalho buscó una mesa rinconera desde la que pudiera ver todo el recinto y dejó que el aire espesado por la grasa de los riñones le impregnase las narices, la boca, la lengua. Pidió una ensalada castellana y riñones. Trató de imaginar todo lo prometido por el adjetivo «castellana» cuando acompañaba al sustantivo «ensalada». Su imaginación fue más lejos que la del cocinero. Se trataba de unas patatas a la vinagreta con algunos olvidos de atún en escabeche, estratégicamente situados en primer plano sobre el adoquinado de las patatas.

Con un ojo en el excepcional atún y el otro recorriendo las mesas, Carvalho se hizo una composición de lugar y gentes. Preguntó al camarero:

—¿Está por ahí el Bromuro?

—Ahora acaba con uno allá abajo. Si quiere, le digo que venga.

—Eso es.

El Bromuro llegó cuando Carvalho rebañaba la salsa de los riñones, contemplaba el pan empapado en pringue marrón y lo entregaba a la anhelante espera de la lengua. Un plato de riñones es ante todo un placer olfativo y táctil que la llegada del Bromuro no consiguió turbar. El Bromuro se arrodilló ante Carvalho, se apoderó de uno de sus pies y lo puso sobre la caja de limpiabotas.

—¿Vienes a comer o a trabajar?

—Las dos cosas. Ha aparecido muerto un hombre en la playa. No tenía cara. Se la habían comido los peces y llevaba un tatuaje en la espalda: He nacido para revolucionar el infierno.

—Los hay echaos palante.

(TATUAJE)

—Descuide, jefe, me pondré la cama plegable al lado del teléfono.

Biscuter está dispuesto a pasar la noche en semivela por si la llamada de Rhomberg no llega durante lo que queda de día. Concha Hajar contesta a Carvalho que puede recibirle después de las nueve. Ha de dar de cenar a los niños. En el periódico las mismas contradicciones de cada día. Por una parte detienen a la extrema izquierda, por otra liberan a la extrema izquierda. Por la tarde persiguen a la extrema derecha, por la noche, la extrema derecha actúa como Pedro por su casa. Los partidos toman posiciones de cara a las próximas elecciones. La Internacional fascista tiene su sede en España. Sigue sin aparecer el cadáver del conductor del coche BMW hallado en Tordera. «El misterio de Peter Herzen.» «Parece ser que el llamado Peter Herzen alquiló el BMW con documentación falsa.»

—Me voy antes de que se líe en las Ramblas.

—Tengo cena hecha, jefe. Riñones al jerez y pilaf de arroz.

—¿Qué arroz?

—Del americano ese que no se pasa.

—Guárdamelo para mañana. Y oidito a la llamada de Rhombert.

—Caray. Cualquiera diría que le he fallado alguna vez.

Los preparativos prometían una anochecida similar a la del día anterior. La policía esperaba a los manifestantes y los manifestantes parecían esperar a que la policía acabara de tomar posiciones. Un borracho ennegrecido por su propia mugre llama a unas imaginarias gallinas: ¡Titas! ¡Titas! ¡Titas! y luego canta:

*El vino que tiene Asunción
no es claro ni es tinto
ni tiene color.*

Un frío sicológico se sitúa entre el pecho y la espalda de Carvalho y trata de recordar qué ha podido angustiarse entre sus últimas experiencias. Sin duda el borracho. Pero no este borracho en concreto.

*El vino que tiene Asunción
no es claro ni es tinto
ni tiene color.*

Unas cuantas gotas de calderilla de diez y cinco céntimos caían a la calle. Brillaba el níquel sobre las jorobitas de los adoquines o quedaba de canto entre sus ranuras. Los viejos cantantes recogían la cosecha y no desdeñaban el níquel caído sobre la boñiga de los caballos percherones.

—A éste sí tírale.

—¿Por qué a éste sí y al de antes no?

—Porque éste es un viejo.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

*2 riñones de ternera; 1 cebolla; salsa de tomate; aceite; 1 cucharada de harina;
1 vaso y medio de vino de Jerez; sal.*

Se cortan los riñones en láminas, después de haberles quitado la grasa y los tendones.

Se salan y se dejan en un colador durante dos horas.

Se disponen después bajo el chorro de agua de un grifo para que pierdan el líquido que han soltado y los restos de sal; se dejan escurrir y se vierten en una sartén con aceite.

Se rehogan y se les añade la cebolla picada y frita, una cucharada de harina y luego la salsa de tomate espesa.

Cuando todo esté bien trabajado se incorpora el jerez, se rectifica de sal y se deja cocer durante diez minutos.

Si quedara demasiado seco se puede añadir algo más de vino de Jerez mezclado con agua.

Gazpacho manchego

Por la radio, probablemente en un programa radiofónico, había escuchado alguna vez que el dueño de El Rincón de Ortega se había convertido en el Quijote de la vieja y la nueva cocina manchega. Iba por el mundo enseñando al que no sabía las excelencias del ajo de matanza, las atascaburras o los gazpachos. Pocos clientes aunque con cara de habituales y partidarios, conversaciones de élite local o de viajantes con dinero y preocupaciones gastronómicas. Carvalho se entregó a la voluntad del dueño, excitado por las preguntas estimulantes de un cliente con ganas de adentrarse en los secretos de la cocina manchega. Rica y sólida, había adjetivado el evidente Ortega.

En el plato, ante Carvalho creció oloroso un guiso oscuro y profundo, un guiso con memoria de sí mismo, con conciencia de ser una huella antropológica. Pedazos de torta con deshuesadas carnes de conejo en un lecho de caldo sólido aromatizado por la pimienta, el romero y el tomillo. Siguió el consejo del posadero y aceptó como vino compañero de viaje un Estola de Villarrobledo, trece grados, que le acercaban más a los vinos de La Mancha límite que a los ligeros vinos de La Mancha castellana. No fue broma leve el entrante de atascaburras, una brandada a lo popular con su patata, su ajo y su bacalao, y su aceite, no remachado en este caso con la ñora cocida y mojada al uso murciano, sino adornada con huevo cocido y nueces. Guiso sabio de exclusivo empeño popular, como el morteruelo, engrudo excelso de sus preferencias que tiene en Cuenca su Vaticano y en todas las Castillas su memoria de derivado de la olla podrida. Inmerso en las comprobaciones de la nariz y el paladar tardó Carvalho en advertir la presencia junto a su mesa de un viejo acompañado de bandurria que le sonreía con la boca abierta y la campanilla de la garganta vibrando al fondo de una caverna de dientes amarillos, picudos y bailones.

—¿Esa guitarra es suya?

—Mía y bien mía. La llevo conmigo todo el día. Pero más propio sería llamarla requinto, nombre que se da por aquí al guitarrico de seis cuerdas.

—¿Qué es lo que canta usted?

—Mayos y cantares de ánimas. Yo soy animero. Y usted come gazpachos y bebe vino de Villarrobledo, por lo que le felicito.

—¿Gusta?

—Por gustar gusto, pero tengo la tensión a tope y si me deja escoger le acepto el vino.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

1 conejo de campo (o cualquier carne de caza); 4 tortas de gazpacho de pan cenceño; 1 cabeza de ajos; 2 tomates; 1/2 l de aceite; 1 pimiento; sal.

Se fríe la carne troceada y acompañada de ajos. Luego se pone a cocer hasta que queda blanda.

En el aceite de freír la carne se fríe el tomate y el pimiento cortado en tiras.

Se vierte en la sartén la carne cocida con su caldo y se agrega la torta desmenuzada en trocitos. Si falta agua se añade un poco de caldo blanco o agua.

Se deja cocer hasta que absorbe parte del caldo, pero el plato ha de servirse jugoso.

Pueden combinarse distintas carnes fuertes.

Sobre esta base, la variedad de los gazpachos manchegos es infinita.

Cordero asado a la salvia

El gato Fritz era un auténtico maniático, un personaje marginado que arma revoluciones sexuales en los fumadores de drogas de la intelectualidad neoyorkina y revoluciones sociales en Harlem. La película tenía una mala leche superior a la de Carvalho. Salió del cine deprimido y al mismo tiempo con ganas de ligue. Se metió en la calle que había recorrido la noche anterior tras la *hippy*. Eligió un restaurante griego. Pidió cordero asado a la salvia y una botella de vino de Paros. Completó la comida con un excelente queso Toulomisso. Comía sin concentración y se alarmó por su estado psicológico. Las ciudades extrañas siempre mienten la promesa de placeres novedosos. Pero cuando te metes en su dura geografía descubres la impenetrabilidad de los cuerpos, la repetida vulgaridad de las situaciones y las personas. Si quería ligar debía ir por las buenas a un cuerpo de alquiler o a una larga escaramuza verbal de dudoso resultado. Le fastidiaba todo el ceremonial previo, toda la etapa de persuasión. Este tipo de comunicación debiera ser automático. Un hombre mira a una mujer y la mujer dice sí o no. Y a la inversa. Todo lo demás es cultura.

Carvalho repasó los rostros del restaurante por si alguno se prestaba a su lenguaje directo. Ni un rostro femenino agradable. Rebajó el nivel normal de sus exigencias críticas y aplicó la mirada sobre una mujer madura que comía con una adolescente miope. Era una solución de emergencia. Carvalho ancló su mirada en la cara ancha de la dama en espera de que alguna vez sus ojos se encontraran. Se encontraron y la mujer empezó una siniestra comedia de gracejos con la adolescente acompañante mientras lanzaba repentinas reojadas a Carvalho. Pepe fue consciente de que estaba alimentando la capacidad de ensoñación sobre los temas de aventuras mentales de la señora y nada más. Añadía una mueca tardía en la pistola de sus conquistas platónicas. Casi todas las mujeres son iguales en todas partes.

(TATUAJE)

800 g de espalda o pierna de cordero; sal; pimienta negra; salvia en polvo; 2 pimientos verdes; 1 cebolla.

Se corta la carne de cordero en cubitos de unos tres centímetros y se ensartan en una aguja de *brochette* alternados con pedazos de cebolla y pimiento verde.

Se prepara una mezcla de sal, pimienta negra y salvia molida.

Se untan los espetones con las carnes y los vegetales en aceite y a continuación se rebozan bien con la sal, la pimienta y la salvia.

Se asan a la brasa o en la plancha.

Espalda de cordero a la Périgord

—Has tocado fondo, muchacho.

Se dijo y sonriéndose sacó una caja de Montecristos de la guantera y encendió un puro por la vía más rápida, como si bebiera llama de mechero de gas a través del habano. Cuando me muera, conmigo desaparecerá la memoria de aquellos tiempos y aquellas gentes que al parirme me situaban en la platea de su propia tragedia. Carvalho no se había limitado a contemplar la representación, sino que la había hecho suya y tratado de transmitir a las nuevas promociones. Por las Ramblas viejos y jóvenes se gastaron el miedo que les quedaba el mismo día en que murió el dictador. Alegría en el cerebro y en el corazón, silencio en los labios. En las tiendas se agotaban las botellas de champán barato, calles y terrazas llenas de gentes en busca del placer de estar juntos sin la gran sombra aplastante, pero en silencio, todavía la prudencia como virtud garantizadora de mediocres supervivencias, últimos resultados de la educación del terror. Más aquel pasado le pertenecía de alguna manera. Sabía su lenguaje. En cambio el futuro abierto por la muerte de Franco le parecía ajeno, como agua de río que ni has de beber, ni te apetece beber. Gausachs, Fontanillas, los mangantes de la nueva situación.

—Si volviera a armarse otra guerra civil, los dos se irían a Burgos.

¿Y Argemí? A Tahití vía Suiza.

¿Y tú, Pepe Carvalho, dónde coño te irías? A Vallvidrera, a hacerme una espalda de cordero a la Périgord o una *escudella i carn d'olla*. ¿Hervirías la col junto con la carne? Tendría que pensarlo. Si es una *escudella* breve, puede hacerse o si se pone poca col. De lo contrario el sabor de la col lo inunda todo. ¿Y si no tuvieras lo indispensable para hacerte una *escudella*? Pues me haría un arroz con bacalao. Imagínate que no queda ni bacalao. Bajaría a pie por la carretera hacia Barcelona, hacia las Ramblas, y me dejaría ametrallar por un avión rasante. ¿Y si tiran una bomba de neutrones? Quedarán las Ramblas vacías y los únicos rostros supervivientes serán las portadas de las revistas colgantes en los quioscos. Luego entrarían los vencedores y con ellos la semilla de su propia destrucción cincuenta, cien años después. Un verdadero asco. Todo.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

1 espalda de cordero; hierbas aromáticas picadas; 1 k de patatas; ajos; sal y pimienta; aceite.

Se ha de disponer de una espalda de cordero cortada como si fuera a hacerse a la parrilla, es decir, en pedazos que la seccionen a lo ancho.

En bastante aceite se fríen cuatro o cinco ajos y se apartan una vez dorados.

Se salpimentan los pedazos de cordero y se fríen en el mismo aceite. Se separan.

Las patatas peladas y cortadas a cuartos se fríen y se salpimentan.

En una cazuela honda se ponen las patatas y los pedazos de cordero con las hierbas aromáticas y los ajos fritos picados por encima. Se escalda con el aceite resultante de las frituras. Se remueve la cazuela y se pone al horno caliente cinco minutos.

Gigot braseado

Miró el leonés el reloj y ordenó a su compañero que se levantara. Debían reincorporarse al trabajo. Carvalho les acompañó hasta la puerta de la fábrica y les estrechó las manos con involuntario cariño.

—¿Irás estas navidades por León?

El leonés casado negó rotundamente.

—Este año no toca.

Y le volvió la espalda seguido de su amigo. La de viajes que iban a hacer aquel par hasta los escaparates de los *night clubs* en busca de contactos tan baratos y furtivos que eran visuales y ni siquiera de carne humana. Unos nacen para hacer historia y otros para padecerla. Unos para dantes y otros para tomantes. Carvalho estaba cabreado con la raza de una manera irracional. Y el cabreo lo trasladó a los impasibles holandeses que pasaban y repasaban en bicicleta sin necesidad de irse a trabajar al esparto de Murcia o a las refinerías de Cartagena. Musitó un «¡Qué bien vivís!», que le salió alto y llamó la atención a un *gentleman* acarterado y encorbatado que le miró con una cordial condescendencia. Estaba deprimido y comprobó que el cuerpo no le traicionaba y había escogido un rumbo correcto. Marchaba decidido hacia The House of the Lords, dispuesto a que el estómago olvidara la pesadilla del falso guiso turco.

El Borgoña costaba un ojo de la cara. Pero Carvalho se habría arrancado los dos si dejaba escapar la oportunidad de regar el gigot braseado con el vino. Había llegado al restaurante cuando los camareros empezaban a descomponer el gesto de camareros y se metían en esa extraña madriguera de horas perdidas donde se refugian los camareros y los cocineros entre servicio y servicio. La entrada de Carvalho les hizo estar al pie de su mesa. Los últimos comensales eran una familia indonesia. La mujer tenía belleza malva de cuadro de Gauguin y las dos niñas prometían una espléndida mocedad. En cuanto al padre era un Sukarno maltratado por la edad y quinientos quilos de sobra. Al salir del comedor saludaron a Carvalho ceremoniosamente y Pepe trató de contener con una mirada pegajosa la huida de la espléndida casada. Siguió el movimiento de sus poderosos músculos dorsales hasta que dejaron de triturar el aire del pasillo central y el cuerpo de la mujer marcó el ángulo de noventa grados que la llevaba a la salida. Este segundo lado del ángulo permitió a Carvalho comprobar que el perfil de la dama malva no desdecía sus ancas. La dama malva esforzaba su rasgado ojo oriental para apurar la complacencia de tan minuciosa observación por parte del extranjero. Carvalho había lamentado más de una vez en ocasiones similares no llevar una de esas oportunas tarjetitas en la que escribes tu dirección, garabateas dos palabras apasionadas y la dejas en la mano aparentemente desganada de la mujer guardada bajo las llaves de la convención erótica. Alguna vez haría la prueba. Era una lástima no haber empezado hoy.

Se aplicó sobre el *gigot* ya sin restricciones psicológicas. Una carne bien cocida es ante todo un placer táctil que agradece la cueva del paladar. El *gigot* braseado es el menos historiado de todos los *gigots* que uno puede comer. No tiene la campechanía patatoide y ajudiada del *gigot* a la paisana, pero tampoco el trompeteo tantas veces falsificado del *gigot* de corzo o el paisajismo del *gigot* con espinacas. Un *gigot* braseado es ante todo carne bien cocida y bien aromatizada. El Borgoña, aplastados sus aromas contra la delicada pielecilla del paladar, convertidos en humo avinado que embotaba las narices de Carvalho, parecía un terciopelo fluido que le secaba las llagas abiertas por el roce de la carne.

(TATUAJE)

1 pierna de cordero; 100 g de mantequilla; 2 cucharaditas de sal; 3 dientes de ajo; 1 zanahoria; 2 clavos; 1 k de patatas pequeñas (puede ser 1 k de patatas y nabos, mezclados).

Se mecha la pata de cordero con los ajos cortados en palitos; mecharla también con los clavos.

Untar la pierna con mantequilla y meterla en un horno bien caliente, aproximadamente 12 minutos por cada 400 g de carne.

Pelar las patatas y las cebollas y colocarlas alrededor de la pierna cuando esté a medio cocer. Salpimentarlo todo. Mientras dura la cocción hay que rociarla con el jugo que va soltando.

Una vez cocida, cortar la pierna en tajadas, rodearla de las patatas y nabos y rociarlo todo con la salsa resultante bien caliente.

Espalda de cordero a la catalana medieval

Les enseñó los zapatos.

—Los zapatos ingleses son los mejores del mundo desde que John Lobb fundara en el siglo diecinueve la base de la más notable tradición zapatera moderna. Hoy unos zapatos John Lobb puede valer hasta cien mil o ciento cincuenta mil pesetas y eso me parece, sinceramente, una exageración. Cada pieza necesita cuarenta y cinco horas de trabajo y los llevan o los han llevado personas de la categoría de Pompidou, el sha o el príncipe Carlos de Inglaterra.

—¿Pero Carlos de Inglaterra no es laborista? ¿No es un denunciante de estos tiempos de marginalidad que nos abaten?

—Las ideas se llevan en la cabeza y los zapatos en los pies.

A Fuster se le atragantó la cucharada de leche frita que se había metido en la boca, pero ya Camps estaba entretenido en la minuciosa copia del recetario que le dictaba Carvalho.

—Para los pimientos morrones al marisco, ante todo son necesarios los pimientos morrones, es decir, rojos, no muy largos y carnosos. Uno o dos por persona. Se asan los pimientos con cuidado para que al despellejarlos no se rompan. Aparte preparar una farsa con gambas, almejas y pescado de roca cocido, ligado con una bechamel espesa hecha a partes iguales con caldo de las cabezas de gambas y leche, sazonado con pimienta muy aromática y estragón. Con esta farsa se rellenan los pimientos, se cubren con la bechamel más líquida y se hornean suavemente, no mucho rato. La espalda de cordero ya es más complicada y procede de una receta medieval recogida por Eliane Thibaut i Comalade, especialista en cocina catalana antigua. No sé si tendrá bastante tinta en la pluma Montblanc, pero por mí que no quede. Una espalda de cordero deshuesada y muy aplanada, para el relleno carne de cordero picada, piñones, pasas, ajos, perejil, pan remojado con leche de almendras, y sal. Además, también para el relleno necesita pimienta negra, comino, hinojo, *ciboulette*, una piel de limón rallada, tres huevos, una cebolla grande asada, una tira de tocino grande, aceite de oliva y tomillo.

—Huele a Mediterráneo y medioevo.

—Huele, eso es todo. Se mezclan los ingredientes de la farsa y se sitúan en el centro de la espalda. Luego se enrolla. Dentro de la farsa ha de estar todo, absolutamente todo bien picado y mezclado. Una vez envuelta con la espalda se ata con la cinta de tocino, procurando que tenga una estructura regular, cortando las partes que sobresalgan demasiado. Ha de quedar como un inmenso butifarrón. Se dora este butifarrón en una cazuela de hierro colado, con aceite bien caliente. Cuando está bien dorada se añade un cuarto de litro de agua y se deja en la *cocotte* a fuego lento, rodeada la espalda con ajos enteros. Es importante ir dando la vuelta a la espalda cada diez o quince minutos y que no se cueza demasiado, porque el cordero

demasiado hecho se vuelve correoso e ingrato. Una vez cocida se parte la espalda, se le quita la cinta de tocino y bien escurrida se sitúa en el centro de una bandeja. Aparte se trabaja el fondo que ha dejado la cocción añadiéndole agua y los ajos despellejados y machacados como en un puré. Se reduce este caldo y cuando está muy caliente se rocía con él la espalda que ha de servirse tibia, pero la salsa caliente. Ya está.

—¿Y la salsa que la acompañaba?

—Es el legendario *almedroch*, que ya recoge el *Sent Sovi*, la biblia de la cocina catalana medieval. La más simple se hace con ajo, aceite, queso rallado, trabajándolo como un *allioli* y si queda muy espesa se puede aligerar con agua, muy poca, y aderezar con especias al gusto. O si se quiere espesar se puede añadir yema de huevo cocida.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

Para unas diez personas

1 espalda de cordero deshuesada y todo lo aplanada posible; 800 g de carne de cordero magro picada; 1 puñado de piñones; 100 g de pasas remojadas; 8 ajos machacados; 1 cucharada sopera de perejil picado; rebanadas de pan remojadas en leche de almendras; 1 cucharada de sal; 1 cucharada de pimienta negra; 1 cucharada de comino; 1 cucharada de hinojo en grano; 1 puñado de cebollino trinchado; 1 piel de limón rallada; 3 huevos; 1 cebolla grande asada al horno con aceite; una capa amplia y de 1 cm de grueso de tocino; 1/2 dl de aceite de oliva virgen; tomillo fresco picado.

Se pone la espalda abierta sobre una mesa.

Se mezclan todos los ingredientes de la farsa con los huevos batidos y se colocan en el centro de la espalda. Hay que enrollarla.

Sobre esta especie de gran salchicha se pone la capa de tocino, que debe envolverla totalmente, y luego se ata. Hay que pinchar el conjunto para que no se formen bolsas de aire.

Se coloca la espalda rellena en una *cocotte* de forma ovalada con el fondo lleno de aceite caliente. Se dora bien la espalda. Se añade 1/4 de litro de agua, se tapa la *cocotte* y se deja cocer, añadiendo granos de ajo sin pelar alrededor de la carne. Hay que ir dando la vuelta a la espalda cada quince minutos para que quede cocida por todos los lados.

Una vez cocida se retira del caldo, se desata, se le quita la capa de tocino y se tira. Se corta la espalda rellena en rodajas y se sirve o bien con su propio caldo con el que se habrán ligado los ajos despellejados y reducidos a puré o en compañía de una salsa medieval catalana llamada *almedroch*.

La carne debe servirse con guarnición de verduras cocidas.

Almedroch

Membrillos asados y pelados reducidos a puré. Se añade nuez moscada, 2 cucharadas soperas de queso fresco, dos yemas de huevo, una cucharadita de piel de limón cortada muy finamente, cuatro o cinco ajos asados y pelados, la sal. Se mete en un mortero y se liga la salsa como si fuera un *allioli* añadiéndole con cuidado y regularmente chorritos de aceite. La salsa se conserva en un sitio fresco pero no en la nevera, donde se perdería el aroma de los membrillos y los ajos asados.

Cerdo brujo y tollos en mojo de cilantro

El avión se ha posado en el aeropuerto de Santa Cruz y entre la riada de parejas de recién casados o de grupos de turistas peninsulares dispuestos a llenarse los bolsillos de transistores y relojes, Carvalho caminaba ensimismado por la pista del aeropuerto rumbo del edificio central. A todos les esperaba un plantel de anunciadores de nombres de personas, hoteles y agencias de viajes, y Carvalho fue leyendo uno por uno los letreros que les mostraban hasta encontrar el suyo. «Carballo».

—Es con uve y con ele y hache.

Fue lo primero que les dijo a la pareja de jóvenes que respondía por el cartel.

—¿Con ele y hache, y eso qué es, un apellido catalán?

—Gallego, pero de origen portugués, porque en gallego no existe la ele hache como equivalencia de la elle.

Los jóvenes le dedicaron la mirada respetuosa que hubiera merecido un lingüista. Salieron del aeropuerto para tomar una furgoneta. Carvalho recorrió el interior con la mirada y olió varias veces profundamente.

—Huele a pescado.

—Es que somos pescadores.

—Es una furgoneta de la cofradía.

Carvalho mira escépticamente a los dos muchachos que le conducen a su destino, pero finalmente pregunta:

—¿Qué se puede comer aquí y donde?

Sólo le ofrecían desconcierto.

—De todo y en todas partes.

—Me refiero a cosas del país. Por ejemplo el mojo.

—Eso se lo dan en todas partes.

—En todas partes —musita Carvalho, como hablando para sí mismo—. ¿Y un buen plato de caracaja o de tollos en mojo de cilantro?

Los jóvenes se miran aún más desconcertados.

—¿Y eso qué es?

—Cocina canaria.

Hacen mohines de duda los chicos, y el más decidido comenta:

—Aquí se come normal, señor. Como en París o como en Valladolid.

—Siempre me queda la posibilidad de comer cocina canaria en París o en Valladolid. ¿Tampoco han probado ustedes nunca el cerdo brujo?

—Se lo preguntaré a mi madre por si ella...

—¿Pero qué coméis vosotros?

—Lo que cae.

—El cerdo brujo es un guiso de carne trinchada con patatas, zumo de limón, ajos

machacados y aceite frito, que se echa encima para escaldarlo todo.

—¿Ha vivido usted en Canarias, antes?

—No, pero trabajé en Venezuela con un compañero canario que quería montar un restaurante cuando se jubilara.

—Pues del cerdo brujo, yo ni idea, ¿y tú?

—A mí me sacan de la hamburguesa, y me pierdo.

Y eso que aún no estamos en la OTAN, pensó Carvalho.

(HISTORIAS DE FANTASMAS)

1 k de carne de cerdo; 3/4 de k de patatas pequeñas; 1 cabeza de ajos pelada; 2 naranjas agrias o limones; aceite y sal.

Se cuece en agua y sal el cerdo troceado.

Se saca la carne cocida, se pone sobre la tabla y se golpea con el majador para ablandar aún más y poder así hacer tiras de la carne con los dedos.

Se coloca la carne en compañía de un mojo hecho con los ajos, la sal y el zumo de las naranjas agrias o los limones.

Se calienta el aceite en la sartén hasta que hierva y se vierte sobre la carne aderezada. Se sirve en este punto acompañado de las patatas cocidas.

1 k de tollos; 6 u 8 ramas de cilantro; 1 pimiento rojo; 1 cucharadilla de pimentón; 1 taza de aceite; 1 taza de vinagre; agua, sal, 6 u 8 ajos.

Se ponen los tollos (mielgas, o en su defecto cualquier pescado blanco seco) en remojo durante un día, después de haberlo troceado.

Se cuecen con agua y sal y se escurre el agua.

Se coloca el pescado cocido en una hondilla de cristal o de barro y se vierte el mojo, procurando que el pescado quede bien impregnado durante tres o cuatro horas o de un día para otro.

El mojo

Se maja el cilantro, el pimiento rojo ablandado con agua caliente, el pimentón, los ajos y la sal.

Se traba con el aceite y se diluye con el vinagre y el agua, según la voluntad de espesor.

Estofado de espinazo de cerdo

Tal vez confiados los arquitectos de aquel jardín en la inagotable luminosidad del trópico no habían calculado el suficiente número de puntos de luz para que la noche, sobre todo aquella noche del último día del año, fuera expulsada hacia las estrellas. Ni siquiera había estrellas, o las había secuestradas en el bloque hosco de las nubes, y una brisa fría movía las bombillas de colores, sembrando inquietud de sombras, vaivén de luces para la parsimonia estudiada de las parejas afiestadas que iban ocupando las mesas separadas al aire libre, con la tranquilidad que da lo gozado de antemano, lo pagado de antemano. Marginado en una mesa pequeña, lejos de la orquesta al lado de la piscina dormida, Ginés valoraba el ritmo de la llegada de las parejas, simples a veces, otras parejas dobles o triples o cuádruples, pero siempre parejas de las que a veces colgaban adolescentes aburridos o niños predisuestos a la aventura del traspase. Parejas blancas apresadas en el Holiday Inn por el mal tiempo y la imposibilidad de encontrar plaza en los fokers de Tobago, pero sobre todo parejas negras e hindúes de Port Spain, con un presupuesto suficiente para encontrar plaza en el *reveillón* del Holiday Inn, segundo *reveillón* de la ciudad, a una distancia digna de la calidad magnificada del *reveillón* del Hilton. Mesocracia oscura propietaria del tenderío de una ciudad portuaria, capataces de las industrias del asfalto y de la copra, representantes de las marcas extranjeras que daban a Port Spain el aspecto cotidiano de un cuadro pop pintado por un naïf con los ojos llenos de collage entre el tam-tam de bidón y la coca-cola, entre la Volkswagen y la iguana. Los blancos eran americanos con trajes a cuadros amarillos príncipe de Gales o venezolanos lánguidos con las venas llenas de algún derivado del petróleo. Camareras negras o mulatas, esquirols de la huelga, con la puntería puesta en un bolígrafo Holiday Inn con el que anotaban bebidas mágicas de fin de un año, con la indiferencia que sólo puede suscitar la coca-cola, la cerveza o el Matheus Rosé, indiferencia alterable si, como Ginés, alguien les pedía la excepción de un Moet Chandon corriente o incluso un Alsacia pagado a precio de reventa en una estación lunar. Entonces, la mirada de la camarera estudiaba al cliente con atención valorativa, como si tuviera aspecto de billete de cincuenta dólares suplementario de los otros cincuenta dólares que le había costado la cena del *buffet* libre: mazorcas de maíz cocidas, pescado al curry, estofado de espinazo de cerdo, lentejas guisadas, *roast beef*, judías dulces, arroz cocido, ensaladas de frutas tropicales, pasteles con merengues de cartón piedra y confituras de colores de sueños optimistas, para una cola de parejas con elegancias de trópico, diríase que una cola de suizos, aún más pasteurizados por el qué dirán. Mayoría de parejas treintañeras con voluntad de alto *standing* en la imitación de los gestos de un telefilme norteamericano sobre *reveillones* a bordo de un crucero por el Caribe.

—¿Se la va a beber usted solo?

La primera muestra de duda humana por parte de la camarera introducida en el simple protocolo del toma y daca.

—Tal vez me limite a contemplarla. ¿Quiere una copa?

La camarera alzó las cejas, lo único más negro que su piel y que la noche.

—Lo tenemos absolutamente prohibido.

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

2 pedazos de espinazo de cerdo bien magro por persona; 1 k de patatas; 1 cabeza de ajos; pimienta verde; pimiento verde; laurel; 1 guindilla; cebollitas; una cucharada de salsa de tomate; 1 vaso de ron; caldo de ave; 1 corteza de lima picada, o limón en su defecto; 1 pizca de canela; aceite de maní y manteca de cerdo.

Se salan los pedazos de espinazo y se conservan en abundante sal durante tres días.

Se lavan y se fríen en la grasa de cerdo mezclada con el aceite de maní.

Se añade la cucharada de tomate, la ralladura de limón, la canela y los granos de pimienta verde, así como la hoja de laurel y el pimiento verde cortado en pedacitos. También la guindilla.

Verter el ron y la cabeza de ajos y remover bien todo lo sofrito antes de echar el caldo de ave.

Paralelamente, pasar las cebollitas por grasa de cerdo y echarlas en el guiso cuando ya ha cocido media hora, al mismo tiempo que las patatas cortadas. Dejar cocer otra media hora y comer en compañía de plátanos fritos y arroz hervido.

Callos a la madrileña

Leveder sabía escoger un menú pero hacía esfuerzos expiatorios para olvidarlo. Reprimió su impulso inicial de asesorar a Carvalho y le dejó escoger con una cierta inquietud a distancia. Aprobó con los ojos las elecciones de Carvalho y él pidió un caldo de rabo de buey y salmón fresco a la parrilla.

—Tengo úlcera. Si no ya me apuntaría a su menú.

Carvalho había pedido caviar iraní y callos a la madrileña.

—Bien hecho —aseguró Leveder muy convencido—. Puesto que el mejor caviar es el iraní y los mejores callos son los de Lhardy. Cuando vuelva a Barcelona puede llevarse un taco de callos en gelatina. Los venden abajo, en la tienda. ¿Se irá pronto?

—En cuanto termine, no me quedo por gusto.

La ambientación de Lhardy enmarcaba la comida en un satisfactorio ambiente de club privado inglés decorado por un interiorista francés, neoclásico, de mediados del XIX tardío, de discreto gusto. Un ambiente ideal para platos humeantes, pero tal vez poco adecuado para platos fríos.

—Excelente marco para hablar del partido.

Leveder le guiñó un ojo y se llevó a los labios su copa de agua mineral.

—Un agua mineral magnífica. Cosecha del setenta y dos. Es un gran año para las aguas minerales. En cambio, evite las de 1973, llovió poco y saben a restos de pozo. ¿No se pone mantequilla sobre el pan tostado?

—Lo encuentro una estupidez cuando el caviar es tan meloso como éste.

Carvalho repitió la copa de vodka helado y dejó que Leveder se ensimismara, como buscando dentro de sí la respuesta al porqué del encuentro. Leveder volvió a Lhardy, a Carvalho, incluso se inclinó hacia él para decirle:

—¿Me ha elegido como sospechoso principal?

—Como interlocutor.

—¿Me ha denunciado la vieja guardia? No es que me tengan manía pero hablamos lenguajes diferentes. Yo jamás empleo palabras como condiciones objetivas, resituación, tejido social, hay que conseguir mejores condiciones, la clase obrera paga el precio de la crisis, ¿comprende? No es que no crea en la verdad que hay detrás de todo este lenguaje, pero me esfuerzo en buscar sinónimos. En toda tribu no hay nada tan alarmante como las violaciones del código lingüístico. Tal vez por eso soy sospechoso. Además había votado contra Garrido, ya lo sabrá usted. Pero no le maté. Tengo un gran apetito histórico, me gustaría ser Napoleón o la Virgen María, pero me falta la decisión final, sobre todo si se trata de practicar el tiranicidio.

—¿Garrido era un tirano?

—Un tirano científico, como todos los secretarios generales de los partidos comunistas. Ejercen la tiranía no por mandato divino sino por mandato del Comité

Ejecutivo, el que a su vez la ejerce por mandato del Comité Central que la ejerce por mandato del partido, que la ejerce por mandato de la Historia.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

Para cuatro personas

Preparación: 20 minutos; cocción: 5 horas

600 g de callos de ternera; 1 pie de ternera; 100 g de jamón crudo; 80 g de chorizo; 1 cabeza de ajos; 2 zanahorias; 2 puerros; 1 ramillete de hierbas; 4 ramitas de perejil; 10 granos de pimienta mechada con 2 clavos; 100 g de manteca de cerdo; 1 cebolla mediana; 5 cucharadas de puré de tomate; 2 pimientos choriceros; 2 cucharadas de harina; 1/2 l de vino blanco; 1 cucharada de pimentón; clavo para mechar la cebolla; sal y pimienta; 2 morcillas cortadas; 1 guindilla.

Raspar con un cuchillo los callos y el pie. Cortarlos a pedazos y colocarlos en un lebrillo con agua y vinagre. Lavar bien y aclararlos, junto con el pie de ternera dividido en cuatro trozos.

Colocar una cacerola con agua sobre el fuego. Echar en ella los callos y el pie de ternera. Dar un hervor. Cambiar el agua y añadir el ramillete de hierbas, así como el vino. Dejar en ebullición floja durante 4 horas, más o menos, hasta que los callos estén tiernos.

Dejar enfriar y colocar los callos y el pie de ternera en una cazuela. Añadir la cebolla, los puerros y las zanahorias, todo bien cortado, y dejar rehogar. Reservar el caldo de los callos.

En una sartén con la manteca, freír el jamón y el chorizo troceados. Añadir el pimentón y la guindilla, y echar esta composición en la cazuela de los callos.

En la misma sartén, freír el puré de tomate con el aceite. Añadir los pimientos partidos y la harina. Mezclar bien y añadir un cacillo de caldo de los callos. Remover, pasar por el colador y verterlo sobre los callos. Dejar cocer a fuego lento 1 hora. Añadir la morcilla cortada. Sacar el ramillete y dejar reposar para que los callos se confiten. Los callos recalentados son mejores.

Cap-i-pota con samfaina

Hubiera sido inútil aplazar el final por el procedimiento de irse a dormir sin sueño. Una controlada excitación le conducía hacia el desenlace y calculó que los buenos artesanos empiezan a trabajar con el día, sobre todo cuando son herederos de una tradición familiar y desde niños han tenido que demostrarse a sí mismos y a los demás que no son inferiores a sus padres, a sus abuelos. A las siete y media de la mañana se puede tener el proyecto de resolver un caso sórdido y poco tiempo después aprovechar la cercanía para ir al Pa i Trago a tomarse un excelente *cap-i-pota* con *samfaina* para empezar el día congratulándose con el estómago, el verdadero corazón. A las siete y media de la mañana el señor Gratacós ha levantado de un sabio tirón la puerta metálica corredera que su padre alzaba valiéndose de un palo terminado en un garfio. El señor Gratacós se ha adueñado de la soledad de su catedral de trabajo. La ha paladeado como sólo pueden paladearse los paraísos propicios. Se sacó las gafas, las dejó sobre la mesa, junto al montón de cuartillas. Se pasó una mano por la cara, como amasándose las facciones, abotonándose los ojos. Dejó caer la espalda en el respaldo de la silla. Se levantó, se quitó el guardapolvo azul y quedó en mangas de camisa, se arremangó, se frotó los brazos como deleitándose por el contacto de su propia piel. Recorrió el muro de la derecha cerrando las luces cenitales que pendían sobre las máquinas. Sólo quedó encendida la que iluminaba el centro de la nave, un punto de encuentro de los caminos que llevaban a las distintas máquinas.

(HISTORIAS DE AMOR)

—Abuelita, ¿por qué tienes las tetas tan grandes?

—Porque me las chupa tu padre.

Un borracho calcula la distancia más corta entre la calzada y la acera. Un reguero de niños vuelve de algún colegio de entresuelo donde los urinarios perfuman la totalidad del ambiente y la fiebre del horizonte empieza y termina en un patio interior repartido entre el país de las basuras, los gatos y las ratas y algunas galerías de interior donde parece como si siempre colgara la misma ropa a secar. Macetas de geranios en balcones caedizos, alguna clavellina, jaulas de periquitos delgados y nerviosos, bombonas de butano. Rótulos de comadronas y callistas. Partit Socialista Unificat de Catalunya, Federación Centro. Maite Peluquería. Olorosa peste de aceites de refritos: calamares a la romana, pescadito frito, patatas bravas, cabezas de cordero asadas, mollejas, callos, *cap-i-pota*, corvas, sobacos, mediastetas, pantorrillas conejiles, ojeras hidrópicas, varices. Pero Carvalho conoce estos caminos y estas gentes. No las cambiaría como paisaje necesario para sentirse vivo, aunque de noche prefiera huir de la ciudad vencida, en busca de las afueras empinadas desde donde es posible contemplar la ciudad como a una extraña. Y no hay precio para lo que

aparece en cualquier bocacalle del distrito quinto abierta a las Ramblas: la brusca desembocadura en un río por donde circula la biología y la historia de una ciudad, del mundo entero.

Biscuter estaba haciendo una tortilla de patatas en el fogoncillo de butano situado en el cuartucho que con el lavabo completa el despacho de Carvalho.

—Lo hago como le gusta, jefe. Con poca cebolla y un picadillo suave de ajo y perejil.

Improvisa Biscuter un comedor sobre la mesa de despacho de Carvalho y el detective se enfrasca en un cuarto de tortilla que mide un palmo cúbico. Biscuter se sienta frente a él y engulle otro cuarto buscando el comentario elogioso.

—No me dirá que no ha salido buena, ¿eh jefe? Por si tiene más hambre, le he hecho un poco de *cap-i-pota* con *samfaina*, cosa fina. Está buena, ¿verdad, jefe?

—Correcta.

—Coño. Está tacaño, jefe. Yo la encuentro de pevrotos, jefe. Y espérese que la *samfaina* está de puta madre. Ah, se me olvidaba. Le ha llamado un tal Pedro Parra, «el coronel», me ha dicho; no se le olvide, dígale que ha llamado «el coronel». Que le diga que mañana ya tendrá lo que le ha pedido. Que se pase usted por el Banco. Y un telegrama. No lo he abierto.

«Llegaré a Barcelona miércoles. Rhomberg.»

—Ponme un poco de *cap-i-pota*.

—Supongo que después de esto no cenará, ¿eh, jefe? Come usted como una lima y está delgado como un clavo, pero todo se mete en la sangre y aparece en el colesterol.

—¡Estoy rodeado de médicos! El Bromuro. Tú, ahora. Come y no te preocupes por el colesterol.

—Yo lo decía por su bien.

—¿Y tú vas a cenar después de esta merendola?

—Desde luego. Todo lo que sobre me lo meto entre pecho y espalda a la hora del resopón. Últimamente no sé qué me pasa, jefe. Duermo mal. Estoy triste. Me acuerdo de mi madre.

Biscuter se secó una lágrima con una servilleta pero sus ojos seguían colmados de agua que amenazaba caer sobre la consistencia verdirroja del plato de *cap-i-pota* con *samfaina*.

—Búscate novia, Biscuter, o ve de putas. O hazte una paja de vez en cuando y recuperarás la moral.

—Novia, qué dice usted, pues no me propone nada. Y las putas me dan risa. Cuando me dicen: Anda calvito, tráeme la minina que te la voy a lavar, me entra una risa. Y pajas, qué me dice. Es que no paro. Con una mano, con la otra. Incluso aplico el sistema de la mano dormida. Me tumbo en la cama sobre una de mis manos hasta que se me corta la circulación de la sangre y me queda morcillona. Entonces no parece mi mano, sino otra cosa, y me hago la paja.

—¿Has probado con un bistec de carne para empanar?

—No.

—Tú te lo pierdes.

Con un ojo en Biscuter y otro en el telegrama de Rhomberg, Carvalho puso una mano en el teléfono. Para Biscuter fue la señal de que debía recoger la mesa. Pero el teléfono no llegó a descolgarse. Un recelo no explicitado impedía que Carvalho comunicase a la viuda Jaumá la imprevista resurrección de Dieter Rhomberg.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

800 g de cap-i-pota cocida y cortada en trocitos; 1/2 k de pimiento rojo; 1/2 k de pimiento verde; 1 guindilla; 700 g de tomates; 1 k de berenjenas; sal, pimienta; 4 cucharadas de harina; ajo y perejil; jerez seco; 2 cebollas grandes.

Poner aceite en una sartén y cuando se caliente freír el pimiento rojo troceado pequeño, salpimentado, y la guindilla.

Diez minutos después añadir el pimiento verde, también troceado, y el vaso de jerez.

Diez minutos más tarde, las cebollas previamente cortadas en pedazos pequeños y fritas en otro aceite y las berenjenas también cortadas y fritas.

Añadir la salsa hecha con el tomate, el ajo y el perejil, bien tamizada, y dejar que todo cueza muy lentamente durante otros diez minutos.

Es el momento de añadir la *cap-i-pota*, y si se quiere se pueden adjuntar pedazos de butifarra blanca previamente frita o de butifarra negra, que apenas ha de cocer cinco minutos para que no se deshaga.

Farcellets de cap-i-pota con trufa y gambas

—¿Es usted delantero centro?

—Como si lo fuera. Soy un bota de oro en mi profesión.

Camps O'Shea abarcó de una mirada todo el contenido del despacho y luego la dejó en los ojos de Carvalho, como quien hace un inventario completo e irónico.

—No se fíe de las apariencias.

—No se preocupe. Las apariencias quedarán entre usted y yo. Haga un presupuesto y un plan.

Se abotonó su chaqueta de alpaca y la ajustó a su anatomía con la misma suavidad con que hablaba y probablemente existía. Tenía el esqueleto de lujo. Ya en la puerta, le detuvo la pregunta de Carvalho:

—¿Le interesa a usted mucho el fútbol?

El relaciones públicas se volvió y calculó el efecto que podía provocar su respuesta.

—Como deporte, me parece una ordinariez estúpida. Como fenómeno sociológico, me parece fascinante.

Y se marchó definitivamente sin tiempo para oír lo que Carvalho dijo casi para sí:

—Sociólogo. Lo que me faltaba.

Caviló Carvalho sobre las preguntas que hubiera debido hacer y no había hecho y le rompió la cavilación la llegada de Biscuter con todas las cestas de este mundo en sus dos únicas manos. Resoplaba el hombrecillo y sus soplidos levantaban hasta los cielos los cuatro pelos rubios y largos que le quedaban en la cabeza.

—Esta escalera me va a matar, jefe.

—¿Te has quedado con todo el mercado de la Boquería?

—Estaba la nevera vacía, jefe. Prefiero bajar y subir esta escalera una vez que veinte. He comprado *cap-i-pota* y le haré unos *farcellets de cap-i-pota* con trufa y gamba. No se preocupe. Se lo haré *light*. Con poca grasa, pero algo de grasa necesita el cuerpo, si no chirría como una puerta oxidada. Luego le haré unos higos a la siria. Rellenos de nueces y cocidos en zumo de naranja. Bajas calorías. En lugar de mucho azúcar le pondré miel.

—Lees demasiado, Biscuter.

—Tendría que echarle un vistazo a la *Enciclopedia Gastronómica* que me he comprado a plazos. Parece increíble lo complicado del espíritu humano. ¿A quién cree usted que se le ha ocurrido rellenar los higos de nueces y cocerlos en zumo de naranja?

—Probablemente a un sirio.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

1/2 k de cap-i-pota; 1/2 k de gambas; 2 trufas conservadas en licor; el licor donde se han conservado; 1/2 k de escalonias; ramito de hierbas compuestas; una tela protectora del hígado de cerdo; mantequilla y aceite; 1 huevo y miga de pan mojada en leche.

Se pelan las gambas y se conservan las cabezas.

Se pica la *cap-i-pota* con una máquina de picar carne, pero no ha de quedar hecha puré ni mucho menos.

Se hace lo mismo con las gambas.

Mezclar la *cap-i-pota*, las gambas, dos cucharadas de miga de pan, el huevo batido, una trufa picada, sal y pimienta blanca.

Esta farsa se dividirá en cuatro montoncitos que se convertirán en el relleno de cuatro pedazos de tela de hígado de cerdo, se enharinan los hatillos así formados y se dejan reposar.

En una sartén se funde la mantequilla en el aceite y se fríen las cabezas de gambas. Se apartan y se hacen cocer en agua para conseguir medio litro de caldo.

En parte del aceite resultante se fríen las escalonias en juliana hasta que se tuesten, se añade el ramito de hierbas, el licor donde se han conservado las trufas, una cucharada de harina que ha de rehogarse y el caldo de cocer las gambas.

En el resto de la grasa se fríen los hatillos hasta que se doren y se distribuyen en una cazuela donde tengan el sitio justo. Se vuelca sobre ellos la salsa reducida y se pone en un horno caliente durante diez minutos.

Múrgulas con vientre de tocino

Biscuter se había comprado un metro de cinta negra y se había hecho dos brazaletes de luto, el uno para la única chaqueta que tenía y el otro para la camisa que lucía, regalo de Charo, igual que el *pullover* amarillo sin mangas.

—Recalíentame eso que lleva dos días rodando.

—Imposible, jefe, la berenjena es muy mala de recalentar y lo que no he comido yo lo he tirado.

—¿No hay nada entonces?

—Está usted de suerte, jefe. Esta mañana después del entierro me he pasado por la Boquería y he visto múrgulas. Se las hago con vientre de cerdo y una picada. Es un momento. Tengo el sofrito base ya hecho.

A Carvalho no le interesaba paladear un vino recio, sino recibir en el paladar la textura fresca de un vinillo cantarín, lanzado con la complicidad del porrón. Se llenó el porrón con un rosado de Cigales bien frío y tragueó metiéndose en la boca un sabor fresco arcilloso. Comió con apetito dos platos de vientre de cerdo con las setas, en el perfecto bálsamo de las dos gelatinas profundas, la del estómago de un cerdo y la del humus de los bosques entregados al otoño. Dos tazas de café. Una copa de orujo del Bierzo bien helado y un Sancho Panza milagrosamente encontrado en un estanco de la calle Puertaferri. Llamó a Charo.

—Te invito al cine esta tarde. Despacho un asunto a las cuatro y a las cinco nos encontramos en la puerta del Catalunya.

—¿Qué hacen en el Catalunya?

—No lo sé, pero los asientos son cómodos.

—Pues vaya manera de ir al cine. Ya me fijaré yo en lo que hacen. Yo un bodrio no me lo trago por muy cómodo que sea el cine.

Carvalho estaba contento consigo mismo. Había hecho cuanto había podido por Teresa Marsé, por Charo, por Celia Mataix, por Biscuter, y el cheque de los Daurella le permitía elevar su cuenta corriente a plazo fijo a un millón y medio de pesetas. Era todo su capital y lo tenía ingresado en la Caja de Ahorros a un seis por ciento de interés ante la desesperación de Fuster.

—Cualquier banco te daría un doce y un trece.

—Las Cajas de Ahorros no quiebran.

—Al ritmo que va la devaluación, ¿qué te significa un seis por ciento? Cómprate algo. Cómprate un piso y cuando seas viejo te lo vendes.

—Quién sabe lo que puede ocurrir dentro de diez o quince años. Igual no existe la propiedad privada. Van a ganar los socialistas.

—Iluso.

—O hay tanta oferta de viviendas que me tengo que quedar el piso para pasar los fines de semana.

—Lo alquilas.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

800 g de colmenillas; 750 g de vientre de cerdo cocido; 1 cebolla; salsa de tomate; picada de ajo, almendras, avellanas, piñones; sal; pimienta; 1 vaso de vino rancio.

Se limpian las setas y se cortan en pedazos de tamaño parecido al obtenido al cortar el vientre de cerdo.

Se salpimentan las setas y se ponen en una sartén con un chorro de aceite para que suelten el agua y se reduzcan. Conservar parte del agua que suelte (un vasito) y dejar que se extinga el agua resultante sin que las setas se tuesten. En ese momento retirarlas del fuego.

Se fríe el vientre de tocino, se le añade la cebolla muy picada, una cucharada de salsa de tomate concentrada, se salpimenta y se hace la picada que se diluirá con el caldo de las setas. La picada se vierte sobre el vientre, se remueve; se deja cocer cinco minutos.

Se añaden las setas y el vasito de vino rancio.

Cinco minutos después el plato está hecho. Hay quien refuerza su sabor poniendo sólo almendras en la picada e incorporando un vasito de aguardiente blanco.

Crêpes de pie de cerdo con alioli

Una monja retira los platos situados ante los dos únicos hombres comensales en la larga mesa del comedor monacal. Vuelve con una fuente, el cura levanta la cabeza y se extasía ante el olor que emana de la bandeja.

—*Crêpes* de pies de cerdo al alioli, una maravilla, Carvalho, te lo juro.

Carvalho mira con un cierto respeto a la monja joven que les sirve.

—¿Lo ha guisado usted, hermana?

La monja se ruboriza y rehuye la mirada de Carvalho.

—¿Yo? Qué va. Lo ha hecho la hermana Salvadora, que tiene unas manos, madre mía, qué manos.

—Felicite al *chef*.

Dice Carvalho provocando una cierta perplejidad en la monja.

—Felicite a la hermana Salvadora —corrige el cura, y la monja se retira dejando un rastro de trozos de risa.

(HISTORIAS DE POLÍTICA FICCIÓN)

Para cuatro crêpes grandes

100 g de harina; 1 huevo; 1 cucharada sopera de aceite, un pellizco de sal; 1/2 vaso de leche mezclada con agua; 4 pies de cerdo cocidos; alioli; 1 cucharada de harina para la salsa; caldo vegetal mezclado con caldo de cocer los pies; 1 vaso de jerez; perejil.

Se mezcla la harina con el huevo, la sal, el aceite, la leche y el agua y se forma la pasta de las *crêpes*.

Se van haciendo las *crêpes* en una sartén aceitada y se reservan.

Se deshuesan los pies con cuidado de que conserven la mayor parte de su entereza.

Colocar cada pie deshuesado en el centro de cada *crêpe* y se cubren con una cucharada de alioli.

Se enrolla la *crêpe* y se dispone en una bandeja de hornear, una al lado de otra.

Se hace la salsa tostando la harina en aceite, añadiéndole el caldo compuesto, el vaso de jerez y finalmente el perejil picado.

Se napan las carnes con esta salsa y se ponen a gratinar en el horno.

Los pies hay que hervirlos en una olla a presión durante media hora en agua con hierbas aromáticas, una cabeza de ajos y un vaso de coñac.

Pies de cerdo con nabos negros

Tanta lectura había hecho de Laura una redicha capaz de crispar a Carvalho, aunque procurara disimularlo para no poner en peligro el clima de confianza que ella necesitaba para meterse en la cama y sexuar aquellas relaciones librescas. Pero progresivamente Carvalho asumía la sensación de que Laura hacía el amor con él como pago a un importante servicio de redención espiritual y que trataba de espiritualizar sus relaciones acortando los momentos de sexo en beneficio del tiempo dedicado a demostrarle sus progresos en la asimilación de conocimientos. ¿Cuándo empezó a cansarse de ella? Tal vez aquella tarde en que, mientras él le desabotonaba la blusa, le citó un párrafo de la *Introducción a la economía política* de Karl Marx. Ahora Carvalho realiza un recorrido sentimental por el barrio de su encuentro con Laura. Todo sigue casi igual. Nuevas madres jóvenes con niños. Una madre joven con un niño que se acerca al quiosco, que hojea las revistas, que mira hacia arriba para encontrarse con los ojos de Carvalho. Paseo por el parque de un Carvalho solitario que rememora junto al tobogán, sentado en un mismo banco. Y luego actividad rumiante en el despacho con un Biscuter que cree hablar a Carvalho y en realidad está hablando solo.

—¿Le gustan los pies de cerdo con nabos, jefe? Son nabos negros de la Cerdanya, lo mejor que hay para hacer los pies de cerdo. En la Boquería había pero no pregunte usted a qué precios, porque como pregunte usted a qué precios no sé qué voy a contestarle, jefe. ¡Y pensar que en mi pueblo tirábamos los nabos, jefe!

Carvalho relee las notas periodísticas sobre el asesinato de Laura Buscató.

El asesinato de la profesora de instituto

Ha sido detenido un sospechoso cuyo nombre no ha sido revelado.

(HISTORIAS DE AMOR)

Para cuatro personas

Preparación: 15 minutos; cocción: 1 hora

4 pies de cerdo divididos en cuatro; 1 dl de aceite; 2 dientes de ajo trinchados; 1 cebolla picada; tomillo, orégano, laurel; sal y pimienta; 1 vaso de aguardiente; 2 vasos de vino claro; puré de tomate; 1/2 k de nabos negros pelados y cortados.

Poner los pies de cerdo a sofreír en una sartén con el ajo, la cebolla, el tomillo, orégano y el laurel. Salpimentar. Echar el aguardiente y el vino. Dejar rehogar y echar el puré de tomate. Agregar 2 cacillos de caldo. Dejar cocer a fuego lento.

A mitad de la cocción, añadir los nabos que queden cubiertos por la salsa. Dejar cocer lentamente, rectificar la sal y servir.

Pies de cerdo a la catalana

—Desestabilizar, Biscuter.

—¿Y eso qué quiere decir exactamente, jefe?

—Creas la sensación de que el poder no controla la situación y de que el sistema político no sirve para garantizar el orden.

—Y eso ¿en favor de quién?

—Casi siempre en favor del propio poder, que así obtiene coartadas y cheques en blanco para poder hacer lo que le pasa por los cojones y como le pasa por los cojones.

—No hay derecho, jefe. Habría que colgarlos a todos. O mejor dicho: a pico y pala. A pico y pala los ponía yo. ¡Me cago en la mar! ¡Los pies!

El pitido de la olla a presión se había extinguido. Los reniegos de Biscuter llegaron a los oídos de Carvalho casi al mismo tiempo que los primeros gritos. En pocos segundos las Ramblas se convirtieron en un desfiladero nocturno lleno de seres humanos en estampida. Como soldados de plomo acristalados bajaba la Brigada Antidisturbios en una crispada carrera hacia el golpe. De pronto, como movidos por un resorte colectivo, se paraban y los manifestantes fugitivos se reagrupaban lentamente, disminuidos sus efectivos, pero aún suficientes para que alguien renovara los gritos de *Amnistía total* y los pelotones avanzaran de nuevo desafiantes hacia la policía. Otra carga. Entre la vanguardia de policías estalla un cóctel Molotov y la lógica de la carga se descompone. Diríase que la ira controlada anterior ha sido sustituida por una rabia aniquiladora. Al paso de la policía caen transeúntes cazados al vuelo de las porras y los tiradores de bombas de humo y de balas de goma lanzan el cuerpo atrás para respaldar el disparo hacia los grupos que huyen. El ruido de un tiro pone alarma en los nervios de Carvalho mirón desde la ventana. La policía se ha detenido y se revuelve mirando hacia las bocacalles y hacia las ventanas. Un agente dispara una bala de goma ciega contra las fachadas y el público cierra los portones de los palcos con urgencias de lluvia. Carvalho entorna los postigos y por la ranura presencia una estilizada carga, movimientos rotos de las fuerzas del orden obligadas a pasar por tan escaso punto de mira. Desde la cocina grita Biscuter:

—¡Le echo la picada y ya está, jefe! ¡Ya he ligado el sofrito!

Cuando el olor de los platos le hace volver la cabeza, la paz ha vuelto a las Ramblas. La policía ha recuperado la vigilancia parsimoniosa del inicio y en las «tocineras» los guardias se relajan con las viseras de plástico levantadas.

—¿Estaban bien limpios?

—Yo mismo he rascado los pocos pelos que les quedaban. Están tiernísimos.

Sobre la base del sofrito y la picada se ha construido una buena cocina popular, la catalana, y Biscuter tiene aprendida la lección. Come el hambrecillo sin quitar la vista de Carvalho por si se le escapa el necesitado comentario elogioso.

—De rechupete, ¿eh, jefe?

—Correcto.

—¿Correcto sólo? Hosti, jefe. A usted hay que hacerle cojones de periquito a la bechamel para que diga ¡buenísimo, Biscuter! ¡De puta madre, Biscuter!

Minutos después, Carvalho se toma un carajillo en el Café de la Ópera, rodeado de restos de manifestación y de los primeros caracoles de la fauna ramblesca salidos de sus madrigueras. Carvalho selecciona intuitivamente los que pueden ser policías disfrazados. Entre los disfrazados y los que llevamos un policía mental prohibidor ¿quién de aquí no es policía? Dos aprendices de maricón se acarician bajo un espejo modernista que reproduce la ternura de sus nuca. Diecisiete muchachas disfrazadas de fumar grifa y de haberse ido de casa, acaban de llegar de sus casas y piden al camarero agua mineral sin gas. Doscientos treinta clientes del Café de la Ópera dan el espectáculo sobre su isla en cinemascopio, contemplada desde fuera por transeúntes tímidos que van de mirón o de putas. Los camareros se abren paso entre los isleños como serpientes blanquinegras y el imán de sus manos sostiene bandejas de latón, antaño corroídas por absentas volcadas en las noches locas de los señores y sus fulanas de moaré.

—¡Más madera, que es la guerra!

Grita un jorobado doble que trata de abrirse paso. Las ropas huelen a hierba. Los sobacos a cuerpo. Las voces a tabaco y a bocadillo engullido como una gasolina que garantice el largo viaje del cuerpo de la nada a la muerte, pasando por la más absoluta inapetencia. Sobre los hombros y la cabellera de un hombrón huesudo, un niño de dos años se asoma al pozo de un *gin- tonic* y acepta el chupa-chup de fresa que le tiende un camarero de mejillas rosadas. En un rincón el joven pretuberculoso escucha solo su solo de guitarra con las guedejas de pelo sucio derramadas sobre las cuerdas. En la puerta se abren de piernas dos antidisturbios con la visera calada, la sonrisa de sorna aplastada por la mirilla de plástico. Ni avanzan ni se van. Miran y probablemente escuchan el silencio que han creado, roto por alguna tos y el toque de los vasos abandonados sobre los veladores de mármol. El niño se echa a llorar. Los antidisturbios se marchan.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

Para cuatro personas

Preparación: 2 días; cocción: 4 horas

4 pies de cerdo; 3 l de agua; sal; 60 g de mantequilla; 100 g de miga de pan; 3 cucharadas de perejil picado mezclado con la miga de pan; 60 g de manteca de cerdo; 1 zanahoria; 1 cebolla; 1 ramillete compuesto de laurel, tomillo, perifollo y perejil; 1 vaso de vino rancio; sal y pimienta.

Limpiar y soflamar los pies. Ponerlos en sal durante 2 días. Lavarlos y secarlos.

Poner los pies en una cazuela con la zanahoria, la cebolla y el ramillete. Añadir el agua; cuando hierva, dejar cocer 4 horas.

Dejar enfriar los pies y partirlos en dos longitudinalmente. Deshuesarlos pero conservar el hueso de la punta.

En una cazuela dejar fundir la mantequilla y pasar por esta mantequilla los pies de cerdo hasta que estén bien engrasados. Pasarlos después por la miga de pan mezclada con el perejil. Sazonar y colocarlos en una cazuela.

Calentar el horno y colocar los pies en el horno para que se asen. Darles la vuelta a media cocción y rociarlos con la salsa que se ha formado. Añadir el vino y dejar terminar la cocción.

Al servirlos, colocar los pies en otra cazuela, pasar la salsa por el colador y echarla en la cazuela.

Pollo con alcachofas

Toma nota Biscuter de direcciones y teléfonos del hombre.

—¿Usted no tiene ni dirección ni teléfono?

—Ella no participa en la historia. Me ha acompañado simplemente. En cualquier caso puede encontrarnos casi cada noche en el Sot.

—Pertenece a la cátedra Marcos Núñez, vamos.

—Ha sido él quien nos ha puesto en contacto con usted.

«Núñez ha preparado a distancia la escenificación de esta ironía y a estas horas debe de estar riéndose de mí como un loco».

—Yo cobro.

—Ya me lo imaginaba.

—¿Usted paga?

—Paga mi padre.

—¿A qué se dedica su padre?

—Es constructor de obras. Solvente, no se preocupe.

—¿Y estaría de acuerdo en que yo llevara el caso?

—Le traería aquí y usted se convencería.

—Ya daré señales de vida.

Una mujer portátil. Mientras desaparece en seguimiento del hombre, Carvalho se la imagina encima, con el sexo ensartado, las manos apoyadas en el pecho del detective, la cabeza alzada con los ojos cerrados, la lengua entre los labios conteniendo un leve jadeo y la escarola subiendo y bajando como si algo la soplara desde dentro de la cabecita llena de facciones pequeñas.

—¿Usted qué cree, jefe?

—Nada... No creo nada.

—Pero ¿es posible?

—Es una historia de invierno, no de primavera. Como las historias de osos y de muertos en el agua que viven en el fondo de los mares, los lagos, los ríos, los estanques.

—Se me pone la piel de gallina.

Para mí que se trata de una conjura del obispo aliado con cristianos para el socialismo para evitar que la Iglesia se hunda. Déjalo, Biscuter. Quiero comer.

—¿Le caliento la cena de ayer? Recuerde. Riñones al jerez y pilaf de arroz.

—¿Qué guisas ahora?

—Pollo con alcachofas.

—Eso estará bueno recalentado mañana. Dame los riñones y el arroz, pero si se ha pasado el arroz lo tiras y me haces otro.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

1 pollo de kilo, aproximadamente, cortado en octavos; 1 k de alcachofas; caldo de pollo y vegetales; ajo; 1 cebolla; salsa de tomate; almendras, avellanas, piñones y pan tostado; azafrán, un vaso de vino blanco; sal y pimienta; perejil.

Se dora el pollo y se aparta del aceite; en él se fríen las alcachofas cortadas a cuartos, de las que se ha conservado sólo el corazón y las hojas más tiernas. Antes de freirías hay que salarlas y pasarlas por harina.

Se apartan también las alcachofas y en el aceite resultantes se hace el sofrito con la cebolla picada, el tomate y se añade la picada de ajo, almendras, avellanas, piñones, pan tostado y azafrán diluida con el vaso de vino.

Se añade el caldo y se deja cocer y reducir un tanto. Es entonces cuando se añade el pollo para que cueza un cuarto de hora y las alcachofas otro cuarto de hora.

Se le puede añadir un huevo duro a la picada de frutos secos y ajo y antes de retirar del fuego se espolvorea perejil picado.

Pato a las hojas de té

Carvalho quería compensar el mal sabor de boca que le había dejado el menú proteínico del mediodía y buscó información sobre un restaurante chino que estuviera en condiciones de defender la dignidad del adjetivo. No había unanimidad de pareceres entre Peter Pan, el Bell Captain y un escocés rojo, gordo y borracho que bebía solo en la barra del bar del hotel y hablaba el thai lo suficiente para que los camareros le entendieran. Carvalho consideró que la opinión menos condicionable por la comisión era la del escocés y le hizo caso cuando le aconsejó:

—Le recomendarán el Bangkok Maxim o el Chiu Chau del Ambassador, pero usted vaya al Gran Shangarila, está cerca y es excelente.

La planta baja del Shangarila era la de un restaurante inmenso y popular, donde un tanto por ciento elevado del mil millón de chinos existentes en el mundo se dedicaban a tejer y destejer su voracidad mediante el manejo de los palillos. Por la escalera se accedía a las plantas superiores donde el establecimiento se iba acercando planta a planta a los parámetros de un restaurante caro, con azafatas de largo vestido rojo con un corte para que asomara una preciosa pierna asiática realzada sobre un zapatito de charol. Ante Carvalho desfiló un carrito con un pato lacado y lo siguió en pos de su aroma hasta la pequeña mesa que le indicaron. La cortés funcionalidad de los asiáticos se demostró en el hecho de que ante la soledad de Carvalho le destinaron un camarero afeminado que le solicitaba sus deseos gastronómicos a diez centímetros de su cara, con un batir de pestañas de novia del Pato Donald y un inglés de institutriz con furor uterino. Carvalho pidió una ración de arroz frito a la cantonesa, media de abalones en salsa de ostra y una de pato a las hojas de té Long Jing Ya, exquisitez que sonaba tan bien en castellano como en chino.

Aquella planta del edificio estaba llena de hombres chinos con cara de rico y hombres chinos con cara de nuevos ricos. Poseedores de las principales fuentes de riqueza del país, los chinos de Tailandia, como los de todo el sudoeste asiático, habían abandonado China a lo largo de los dos últimos siglos empujados por el hambre y habían impuesto su voluntad de sobrevivir sobre la indolencia de los hijos del trópico. Y era un nuevo rico aquel chino obsesivo que dirigía la cena de sus dos compañeros de mesa, más discretos, troceando afanosamente el pescado cocido a las algas, multiplicando sus palillos sobre los platos que ocupaban la mesa, engullendo hasta cinco cuencos de arroz blanco situados al borde de los labios, para que no se perdiera ni un instante, ni un grano en el viaje de los palillos sin distancia entre el cuenco y las fauces. Aquel chino comía con la memoria, y no sólo con la suya, comía con la memoria colectiva de un pueblo fugitivo del hambre y curiosamente inspiraba confianza histórica en el papel del apetito humano. Carvalho predispuso su mejor humor ante las bandejas de arroz, abalones y pato que colocaron a su alcance. El pato era una novedad para él, y cuando solicitó del camarero una explicación sobre su

elaboración, el buen mozo se disculpó diciendo que él de cocina no entendía nada, pero que el *maître* le daría toda clase de explicaciones. El *maître* le dijo que el plato debía hacerse con té fresco, a ser posible de la provincia de Zhejiang en China, pero como era imposible tenerlo durante todo el año, utilizaban té seco, pero del mejor, del más aromatizado. El pato se maceraba en jengibre, canela, anís estrellado, hojas de té y un vaso de vino *shao hsing* después de haber sido frotado con azúcar y sal. A la marinada se añadía un vaso de agua y en este caldo se cocía el pato al baño María durante dos horas. Se dejaba enfriar luego la bestia y se preparaba una cazuela con té Long Jing en la que cocía el pato durante cuatro minutos. Ya casi estaba. Bastaba freír los pedazos de pato en aceite de aráquida hasta dorarlos y servirlos a continuación bien calientes.

—¿Quiere probar el *shao hsing* como vino de acompañamiento? Es el vino ideal para este plato.

(LOS PÁJAROS DE BANGKOK)

1 pato; 20 g de jengibre fresco; 5 g de canela; 5 g de flor de anís; 1 vaso de shao hsing (vino chino que puede ser sustituido por jerez seco); 80 g de té de la variedad Long Jing; aceite de aráquida; sal y azúcar.

Bien limpio y vaciado, el pato se adereza por dentro y por fuera con sal y azúcar.

Meter el pato en una bandeja profunda, acompañado del jengibre laminado, la canela picada, las flores de anís, el vaso de vino, añadir un dl de agua, cubrir el pato y cocerlo al baño María durante dos horas.

Tostar el té en un plato metálico o sartén y colocar sobre el pato. Volver a tapar y dejar que se aromatice cociendo durante cuatro o cinco minutos.

Se calienta el aceite en una gran sartén; freír en él el pato, previamente escurrido, hasta que se dore. Se sirve troceado.

Salmis de pato

Después de llamar a Parra volvió a hacerlo al despacho.

—Sin novedad en el alcázar, jefe. No ha llamado el alemán.

Un día de retraso. Casi inconcebible. La vida *hippy* nos ha cambiado a Dieter Rhomberg, pensó Carvalho. Le apetecía desintoxicarse de diálogo y de sí mismo y eligió el camino de un cine donde proyectaban *La noche se mueve*. Después llegaría a casa con la suficiente relax como para guisarse algo trabajoso, lleno de estímulos y pequeñas dificultades. La película era una excelente muestra del cine negro americano con un Gene Hackman inmenso en el papel de un detective privado en la línea interiorizadora de Marlowe o Spade. Además Carvalho sentía una atracción especial por el erotismo grande y anguloso de Susan Clarke y recibió la propina de una rubia madura espléndida en su belleza espontánea de animal de fondo. Otro modelo de acompañamiento a elegir. ¿A quién debo imitar? ¿A Bogart interpretando Chandler? ¿A Alan Ladd en los personajes de Hammet? ¿Paul Newman en Harper? ¿Gene Hackman? En la soledad de su coche reptante por las laderas del Tibidabo, Carvalho asumía los tics de cada cual. La mirada húmeda de Bogart y el labio despectivo. La necesidad de Ladd de caminar lo más erguido posible para disimular su escasa estatura, de ahí esa cabecita rubia siempre punzante, como tratando de tirar del cuello. El autoconvencimiento de la propia belleza de Newman. El cansancio vital de un hombre con cuernos y más de cien kilos de peso en el personaje de Hackman.

—Sin novedad en el alcázar, jefe. El alemán, ni mu.

—Si llama, que se ponga en contacto conmigo sea la hora que sea.

Ponerse a guisar un salmis de pato a la una de la madrugada es una de las locuras más hermosas que puede acometer un ser humano que no esté loco. En el horno se asa el pato joven deshaciendo sus propias grasas como en una cura de adelgazamiento y bronceado. Mientras, en la cazuela Carvalho obtenía la grasa de unos dados de tocino en la que rehogaba cebolla y champiñones, para añadir después vino blanco, sal, pimienta, y un pedacito de trufa picada con parte de su propio coñac de reserva. Las trufas eran de Villores, en el Maestrazgo, y se las proporcionaba un gestor latinista que vivía solo unas casas más allá.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

1 pato pequeño y su hígado (conservar los huesos del caparazón del pato); 100 g de bacón cortado grueso; sal; 4 escalonias; pimienta en grano; 1 dl de vino tinto bueno; 3 el de coñac o de armañac; 100 g de mantequilla; 1 ramillete de hierbas aromáticas picado.

Se asa el pato en la parrilla del horno durante 15 minutos para que suelte las grasas que le sobran. Estas grasas pueden conservarse para guisar legumbres secas,

por ejemplo judías o garbanzos.

Se retira el pato, se reservan los muslos y se hacen filetes con el resto, procurando conservar la sangre y los jugos que suelta.

Sobre una fuente de hornear colocar el pato cubierto con el vaso de licor, sal y pimienta molida, escalonias picadas, mantequilla y bacón cortado a dados pequeños y previamente pasado por un poco de grasa de pato.

Introducir durante 3 minutos en el horno bien caliente y sacarlo después, pero procurando que se conserve caliente.

Paralelamente se ha troceado el caparazón y triturado (puede utilizarse una máquina de picar o en su defecto un trinchante).

En una sartén se pone una cucharada de mantequilla, se añaden tres escalonias picadas, el vino tinto, las especias, las hierbas aromáticas, el caparazón picado, las sangres y jugos soltados por la carne y el caparazón y el hígado frito en mantequilla y reducido a puré. Dejar cocer media hora.

Colar esta salsa y distribuirla sobre el pato en su cazuela, que volverá a hornearse durante cinco minutos. Se sirve el pato acompañado de pan frito.

Confit d'oie

El *confit* era excelente, tostada, consistente la grasa convertida cualitativamente en otra cosa llena de sorpresas táctiles. Puntos de sabor deslizante, ligeramente quemados, crujientes entre los dientes la piel adherida a la inmediata capa de grasa. La carne fibrosa pero nada reseca, empapada de bálsamos de hierbas y especias a lo largo de su sueño inmovilizado en la grasa fría. ¿Desean postre los señores? Núñez guiñó un ojo a Carvalho y pidió:

—Tráigame un yogur Aracata, un vaso de zumo de naranja y una copita de triple seco. Yo mismo me lo mezclaré. Se lo aconsejo, Carvalho. Es una receta del propio Argemí. La pide en todos los restaurantes y así vende un yogur más.

Núñez había bebido con moderación y comido sin excesos. Carvalho intuyó que cuidaba su madura juventud, que luchaba cotidianamente para que sus cuarenta y cinco años parecieran cuarenta y cuatro.

—Le voy a hacer la misma pregunta que haré a sus amigos. Deme su versión del asesinato de Jaumá.

—He leído novelas policiacas y sé que hay que buscar un móvil. Ya hay un móvil oficial: el ajuste de cuentas originado por la agitada sexualidad de Jaumá. La mujer lo pone en duda. Yo no tengo por qué ponerlo en duda, pero me parece un móvil demasiado preparado, como escenificado. Si perdemos de vista ese móvil, yo soy el menos indicado para proponerle otro. Según las novelas, Jaumá ha podido ser asesinado por cuestiones de negocios, o por una venganza laboral, o como consecuencia de líos de herencia, o una disputa con cualquier posible amante de su mujer, o víctima de un error. Puede usted coger todo el abanico y hacerse aire. Cada posibilidad tiene más contras que pros. Hay asesinatos «por negocios» entre pequeños comerciantes o industriales que se ven «las caras» en la dura lucha cotidiana, no entre altos ejecutivos. Ya le he dicho que Jaumá cuidaba muchísimo los conflictos laborales y los eludía con mucha habilidad. Lo de la herencia es descabellado. Sus hijos aún no tienen edad de matar para heredar y además su economía está prendida de alfileres. Posee muchas cosas pero la mayoría aún estaba pagándolas y el alto sueldo de ejecutivo queda aminorado cuando lo recibe la viuda sin los beneficios anuales. Hay algún seguro importante, pero que no garantiza el que Concha y sus hijos mantengan el estándar de vida anterior. Lo del lío amoroso por parte de Concha me resulta tan difícil creerlo como supongo que a usted después de haberla conocido. Queda el error. Igual se trata de un asesinato por error.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

4 pedazos de pato confitado; grasa en la que se ha conservado el pato confitado; judías blancas cocidas o patatas (1/2 k).

El pato se conserva en un tarro de cristal en su propia grasa, aromatizada con la salpimentación del animal y pedacitos de trufa. Hay quien ha añadido un chorro de armañac al pato en el momento de asarlo para que suelte las grasas.

Se sacan los pedazos del tarro y se ponen en una sartén para que suelten las grasas y se tueste la piel exterior.

En esa grasa resultante se fríen las patatas cortadas a cuartos o, simplemente, se vierte la grasa sobre unas judías cocidas previamente.

Patatas o judías serán el paisaje de guarnición del pato, pero habrán recibido las esencias guardadas por el animal en su letargo de tarro.

5. Comer es inocente

Tarta de arroz a la naranja

Araquistain lo convirtió en un paseo para el desnudo de esta chica.

—¿Quién es ella?

—No era de esta guerra. Debutaba aquí y luego desapareció. Ahora recuerdo. Me parece que se la proporcionó Santidrián. Era una quinqui o casi. Una chica de un barrio de ésos. Ese tipo de actores que a veces ha utilizado Saura o Manuel Gutiérrez Aragón.

—¿No hubo nada entre ella y Araquistain?

—Que yo sepa, no. Y yo suelo saber bastante de esto.

Se acercaba la hora de la cena y Carvalho esta vez exigió un menú de Zalacaín. Esta vez consistió en una cazuela de ostras y langostinos a la sidra, escalopines al jerez y una tarta de arroz a la naranja. Cifuentes estaba en los límites de su comprensión racional. Diríase que estaba a punto de vomitar, sólo por la audiencia de los platos. Luego volvieron a sumergirse en otras películas de la serie, pero durante lo que restó de noche en los ojos de Carvalho tintineaban los senos morenos de aquella muchacha, su mirada huraña, aunque en el fondo de los ojos resplandeciera la ingenuidad de todo animal joven. Cuando llegó el último fin de la serie Sánchez Bolín, notó los ojos convertidos en botones doloridos y a su lado sonó la voz exangüe de Cifuentes.

—Ya está bien por hoy, ¿no?

—Telefonee a ver si Vilariño sigue en el cargo.

—Sigue. De momento.

(ASESINATO EN PRADO DEL REY)

Para el arroz con leche

300 g de arroz; 200 g de azúcar; 1/2 l de leche; 30 g de mantequilla; 1 vaina de vainilla; 1 piel fina de limón; canela en polvo; pizca de sal; 2 cucharadas de curaçao.

Para el pastel

3 naranjas y trozos de cáscara de naranja confitada; 100 g de pasas; 190 g de azúcar fino; 1/2 limón; 1 vasito de Cointreau; 20 g de mantequilla.

Se prepara el arroz con leche de un día para otro.

Lavar el arroz en varias aguas.

Poner en una cacerola leche con la vainilla, la cáscara de limón, la mantequilla y el azúcar y hacerla hervir.

Cocer el arroz en agua, apenas cinco minutos. Colarlo y hacerlo hervir con la leche suavemente durante quince minutos en compañía del curaçao.

Se retira la piel de limón, la vainilla y se deja el arroz, espolvoreado con canela, en reposo en un frigorífico.

Remojar en agua caliente las pasas y las cortezas de naranja. Pelar las naranjas, dividir las en gajos y quitar la membrana con mucho cuidado.

Volcar el molde de arroz sobre una bandeja y distribuir sobre él las pasas, los gajos de naranja y las cortezas.

Hacer un caramelo con azúcar, el Cointreau, agua y verterlo sobre el pastel de arroz.

Flaons

—¡*Flaons!* ¿Tú has hecho esto por mí, Enric?

Se abrazaron como dos paisanos que se encuentran en el Polo y explicaron al avinado Carvalho que los *flaons* son el escalón superior del *pastisset*, de todos los *pastissets dels Països Catalans*. En todo el Maestrazgo se hacen con harina amasada con aceite, anís y azúcar y se rellenan de requesón, almendra molida, huevo, canela y raspaduras de limón.

—Mi hermana me los trajo ayer. El requesón es una cosa muy jodida y se estropea en seguida.

Beser y Fuster cogían imaginarios puñados del aroma que salía de la paella y se los llevaban a la nariz.

—Demasiado pimienta —opinó Beser.

—¡Esperad a comerla, collons! —rechazaba Fuster concentrado como un alquimista sobre las retortas.

—Unos caracoles finales para dar el toque. Eso es lo que falta. Pepe, hoy vas a probar la paella real, la del país auténtico, la que se hacía antes de que la corrompieran los pescadores ahogando peces en sofrito.

—Bien te la comes tú.

—Es que hago antropología, *collons*.

Dispusieron la paella sobre la misma mesa de la cocina y Carvalho estuvo dispuesto a comerla a lo rural, es decir, sin platos, seleccionando una parcela de territorio dentro del propio recipiente. En teoría era una paella para cinco personas que se comieron sin otro esfuerzo que envinarla continuamente para que llegase bien recocida al estómago. Terminaron la garrafa de seis litros y empezaron otra. Luego Beser sacó una botella de mistela de Alcalá de Chisvert para los *flaons*.

—Antes de que no sepas distinguir un soneto de un fragmento de la guía telefónica, soluciona el problema que quiere consultarte mi amigo el detective. Por cierto, no os he presentado. A mi derecha Sergio Beser, setenta y ocho kilos de mala leche pelirroja, y a mi izquierda, Pepe Carvalho. ¿Cuánto pesas? Éste es el hombre que más sabe sobre Clarín, sabe tanto que si Clarín resucitase le mataría. Nada de la literatura le es ajeno. Lo que no sepa él, lo sé yo. «Robustos esclavos, sudorosos por el fuego de las cocinas, dejaban sobre la mesa los manjares del primer servicio en grandes platos de arcilla roja saguntina». ¿De quién es esto?

—De *Sónnica la cortesana*, de Blasco Ibáñez —adivinó Beser, displicente.

—¿Cómo lo sabes?

—Porque cuando te vas a emborrachar recitas la oda a la paella, de Pemán, y cuando estás borracho declamas la escena del banquete que Sónnica le organiza en Sagunto a Acteón de Atenas.

—«Cada comensal tenía detrás un esclavo para su servicio y todos ellos llenaron

en la crátera los vasos para su primera libación» —prosiguió Fuster en solitario la recitación mientras Carvalho sacaba el papel donde había escrito a máquina el jeroglífico literario de Stuart Pedrell. Beser adquirió de pronto una gravedad de perista de diamantes y sus diabólicas cejas rojas se erizaron ante el desafío. Fuster dejó de declamar para llenarse la boca con el último *flaon* que quedaba. Beser se puso en pie y dio dos vueltas alrededor de los contertulios. Se bebió otro vaso de mistela y Fuster repuso el líquido para que no fuera cuestión de falta de gasolina mental. Recitaba el profesor en voz baja como si tratara de retener los versos de memoria. Recuperó su silla y dejó el papel sobre la mesa. Su voz salió fría como si en toda la noche no hubiera bebido otra cosa que agua helada, y mientras liaba un cigarrillo de «caldo de gallina».

(LOS MARES DEL SUR)

600 g de harina; 50 g de azúcar; 1/4 de l de aceite; 125 cc de anís; 50 g de almendra molida; 100 g de requesón; 1 huevo; 1 pizca de canela.

Se prepara una masa con el aceite, el anís, el azúcar, la harina.

Cuando está bien amalgamada se forman diez redondelas bien planas, como para hacer empanadillas.

Se prepara la farsa con el requesón, la almendra molida, el huevo y la canela.

Se pone una cucharada sobera de esta farsa en el centro de cada redondela y se doblan, uniendo los bordes hasta formar diez empanadillas.

Se meten en el horno y una vez cocidas se espolvorean con azúcar.

Yogur a la naranja

Un potaje de puerros y un fresquísimo rodaballo cocido al vapor. Parra asintió complacido ante un menú que no iba a poner en peligro su lucha preventiva contra el colesterol y el ácido úrico.

—¿Cómo vives! ¿Éste es tu picadero?

—Mi picadero está donde yo estoy. Al norte, al sur, al este, al oeste.

—Los solterones siempre podéis llevar la jaula abierta. Comió Parra con eficacia, sólo aceptó un vaso de Perelada Pescador frío, le encantó la combinación del yogur, el zumo de naranja, la piel rallada de la naranja, y aunque se le escapó un mohín de disgusto cuando supo que en la mezcla entraba triple seco y Cointreau, se tranquilizó cuando Carvalho le insistió en la poquedad de su presencia. Nada de café. Se sacó Parra un paquetito del bolsillo.

—Lamento pecar de pejiguero, pero te agradecería que me hicieras una infusión con estas hierbas. Si quieres la preparo yo mismo.

—¿Qué es esto?

—Una mezcla de lo que los catalanes llaman puniol y boldo. Va de cojones para el estómago y el hígado.

Del mismo bolsillo sacó una cajita de plata y de ella dos sacarinas que colocó al alcance para cuando la infusión estuviera preparada. Carvalho se sirvió un tazón de café y dos copas de orujo buscando la burla en los ojos primero y luego en el comentario de Parra:

—Cuando llegue el momento no estarás en forma. Yo que estaba contigo para la revolución.

—¿Pero aún estás así?

—Mi viejo plan sigue en pie. Lo he adaptado a las circunstancias cambiantes.

Veinte años atrás, Parra había calculado cuántos activistas eran necesarios para ocupar los puntos vitales de las cuatro o cinco ciudades más importantes del país.

—Sólo hay que esperar una quiebra en los aparatos del Estado y aprovechar la ocasión.

Indignado ante el progresivo pactismo de la izquierda, Parra había pospuesto su plan por tiempo indefinido, hasta que la vanguardia de la clase obrera recuperara la lucidez histórica y se liberara del sentimiento de autocompasión que la llevaba a querer ser aceptada por la burguesía.

—Toma tu arbolito. Pero he de decirte que este tipo de trabajos son más efectistas que serios. Lo puso de moda Tamames en su estudio sobre los monopolios, pero esto es más arte plástica que economía.

—No me interesa la economía, en este caso me interesan más las artes plásticas.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

1 yogur por persona; la piel de una naranja rallada; 1 vasito de Cointreau; 1 vasito de zumo de naranja natural por persona.

Se bate el yogur con el zumo de naranja.

Se añade la naranja rallada y el vasito de Cointreau y se sigue batiendo a mano.

Se deposita la mezcla en un refrigerador para que repose.

Se sirve bien frío.

Mel i mató

Compró butifarras en La Garriga: frescas, cocidas, de sangre y de huevo. Después de los alemanes, son los catalanes los europeos mejor dotados por su propia cultura gastronómica para sacar provecho del cerdo. Salvo en los jamones, blandos y siempre de sabor insuficiente, los cerdos del país tenían el honor de aportar auténticas maravillas imaginativas en forma de embutidos. Un excelente muestrario prueba de la reflexión de Carvalho aparecía sobre los manteles de la mesa distribuidora de la Fonda Europa, restaurante de Granollers, al que Carvalho se escapaba de vez en cuando para comprobar siempre con sorpresa y admiración que conservaba su buena tradición gastronómica. En la mesa distribuidora se amontonaban los embutidos base de un plato que en el menú figuraba bajo el rótulo «*Matança del porc de Llerona*». Como todo buen mineral, el plato tenía su ganga. Junto a los excelentes embutidos locales, probablemente de Llerona, se juntaba chorizo industrial y el húmedo jamón del país que más parecía tratado por el procedimiento de inmersión en el mar que por el de secado al aire. El llamado jamón del país tiene algún parentesco desgraciado con el jamón de Parma, pero sin adquirir la ternura sabrosa del italiano. Pedir la *matança del porc de Llerona* como entrante era un capricho pantagruélico que requería después un buen tino selector. Había que desdeñar jamones y chorizos y quedarse en la gama butifarerra, desde la consistencia de embutido de fondo del salchichón hasta la ligereza etérea de la butifarra de huevo o del *fuet*. El camarero dejaba sobre la mesa una tonelada de embutido, un cuchillo dispuesto a facilitar la voluntad de cortar y una fusta propicia para el degollado del embutido. Saciado el miedo angustiado de todo Pantagruel a morir sin haber comido todo lo que merece un ser humano, Carvalho siempre pedía en la Fonda Europa el *peu i tripa*, callos peculiares de tripas y pies de cerdo de una melosidad similar a la que los andaluces consiguen añadiendo morro a los severos callos castellanos. Le confortaba la voluntad de comer todo lo posible que siempre se advertía en los clientes de la Fonda Europa, especialmente los días de mercado, cuando la sala se llenaba de tratantes y viajantes cómplices a la hora de buscar los platos más hondos y anchos. Un restaurante además con espacios, de tal manera que cada mesa podía crear su propio entorno y ensimismarse en la operación de comer sin ser contemplada desde el balcón de la mesa próxima, con esa mirada de *voyeurs* de escotes que siempre tienen los envidiosos espías de lo que comen los demás. La ingenuidad de las pinturas murales de un modernismo devaluado, también era gastronómica. Temas y colores digestivos, bien porque metafísicamente puedan existir los unos y los otros, bien porque el comensal saciado esté dispuesto a los más intransigentes afectos por la ingenua pintura mural de un modernismo devaluado. No estaba el vino a la altura de lo comible, y si bien la solución del Rioja era un mal menor, Carvalho comentó consigo mismo una vez más la falta de idoneidad que existe en Catalunya entre una excelente

cocina popular y el mal acabado de sus vinos más populares. El postre de *mel i mató* de la Fonda Europa estaba a la altura del que podía comerse en el Ampurdán, y Carvalho lo pedía más por respeto a una cultura gastronómica que por goloso. Devoto del sentimiento trágico de la comida, le parecía que los postres no frutales siempre conllevan una reprochable frivolidad y los de repostería terminan por anular los sabores, que uno quisiera eternos, de los platos trágicos.

(LA SOLEDAD DEL MÁNAGER)

80 - 100 g de mató o requesón por persona; 3 cucharadas soperas de miel por persona.

Se corta el *mató* a láminas de un centímetro y se dispone sobre un plato.

Sobre el *mató* se vierte la miel, que ha de cubrirlo sin excederse.

Puede completarse con frutos secos, preferiblemente nueces.

Mousse de chocolate

Los clarines eléctricos anuncian precisamente la hora de la cena en la quinta galaxia. Jacqueline suele entregar el cartón olfativo del menú: Tarta de col, filetes de cerdo con salsa de mostaza y un *mousse* de chocolate. Debió notar mi mohín de disgusto al llegar al capítulo de los vinos porque me interrogó con cierta alarma:

—¿No le gustan los vinos de Monterrey?

—El clarete tiene un sabor demasiado acidulado, no se combina bien con los filetes.

Jacqueline se echó a llorar:

—¡Ethel tiene la culpa! Siempre dando órdenes absurdas al *maître*. Yo, en esta casa, soy un cero a la izquierda.

Comprendí que estaba a punto de provocar un rompimiento entre las cuñadas y elogí las excelencias del Monterrey abocado con la tarta, sobre todo si habían conseguido darle un *bouquet* final algo rancio. Se alivió el disgusto de Jacqueline, pero no lo suficiente. Durante toda la noche se empeñó en conocer mi opinión sobre todos los platos y cada uno de sus ingredientes.

—¿Ha quedado bien la salsa? ¿No cree que hay un exceso de crema de leche y que el sabor de la mostaza está demasiado diluido? ¿Y las manzanas? ¿Ha quedado bien vaciado el corazón?

Yo aprobaba con entusiasmo creciente. En parte porque penetraba con agrado en los sabores de la cena y en parte porque era consciente de la animosidad que nacía en Robert Kennedy, consecuencia de la solicitud que me mostraba Jacqueline. Por otra parte, y pese a mis sonrisas, el *maître* empezaba a odiarme y es de todos sabido el instinto asesino de los *maîtres*; incluso de los *maîtres* de las mejores familias.

Robert Kennedy acentuaba su antipatía habitual. Cuidadosamente despeinado, bien trazadas las arrugas artificiales que acentuaban su edad política y su sonrisa publicitaria, departía con el embajador soviético y de vez en cuando me miraban con irónico acuerdo.

(YO MATÉ A KENNEDY)

200 g de chocolate para fundir; 200 g de mantequilla; 5 yemas de huevo; 6 claras de huevo; 60 g azúcar.

Fundir el chocolate al baño María.

Batir las yemas con la mantequilla líquida y el azúcar.

Se mezcla el resultado con el chocolate fundido.

Se montan las claras de huevo y se incorporan a la mezcla, removiendo con cuidado, con la ayuda de una cuchara de madera. Hay que procurar que la masa líquida receptora ya esté casi fría.

Verter la *mousse* en un recipiente y dejar en el frigorífico durante doce horas.
Según Jean-Louis Netchel, se puede servir acompañada de crema de vainilla.

Sorbete de *marc de champagne*

¿Me sigue? ¿Usted cree que esa cultura interna puede ser la misma en un partido donde han influido Gramsci y Togliatti que un partido donde han influido Thorez y Marchais y han puesto de patitas en la calle por orden de aparición escénica a Nizam, Lefebvre, Garaudy?

—Para usted entonces, Garrido era un freno.

—Sí, porque estaba solo. Había ido dejando en la cuneta a gentes valiosas que podrían haber ayudado en esta batalla, pero a la hora de darla estaba rodeado de gente que ni podía ni quería ayudarlo a adaptar el partido. Además no se fiaba de los que le decían siempre amén. La suerte estaba echada. Hubiéramos podido seguir así, en esta situación de impasse, ni chicha ni limoná, ni carne ni pescado, hasta el año dos mil. Ahora al menos habrá que escoger, habrá que decidirse.

—¿Cuál es su candidato?

—Cualquiera menos Santos.

—¿Por qué?

—Porque es un santo varón que practicará la necrofilia con el Fernando Garrido de sus entrañas. Prefiero que gane un trepa que tenga visión de la realidad.

—¿Quién es un trepa?

—Todos y nadie. Un trepa en un partido como éste siempre es un trepa relativo. Los trepas absolutos están en los partidos que ya hoy pueden ganar.

—¿Hay alguien lo suficientemente trepa como para asesinar para conseguir el cargo?

—No. Ése es un planteamiento estúpido. Este asesinato no ha ido contra Garrido sino contra el partido. ¿Quién puede querer asesinar un partido para poseerlo?

—Pero el asesino es uno de ustedes.

—El asesino es un traidor. No hace falta ser un lince, ni detective privado para comprenderlo.

Carvalho puso sobre el mantel, a unos milímetros de un sorbete de *marc de champagne*, el croquis de la sala de la muerte del hotel Continental. Trazó un círculo ante la mesa presidencial.

—De este círculo salió el asesino si calculamos el tiempo de que dispuso. Examine los nombres que hay aquí escritos. ¿Quién es el traidor?

Leveder miró fijamente a Carvalho, luego clavó los ojos en el papel, escudriñó más que leyó cada nombre. Luego se dejó caer contra el respaldo de su silla, suspiró y parecía tener lágrimas en los ojos.

—¿Paga usted la comida?

—Sí.

—Entonces discúlpeme.

Se levantó y se fue en busca de las escaleras de salida.

(ASESINATO EN EL COMITÉ CENTRAL)

Para cuatro personas

1/2 dl de agua; 100 g de azúcar; 1/2 vaina de vainilla; 1 limón; 6 cl de marc de champagne u orujo o grappa; sal gruesa; hielo picado.

En una cacerola se pone el agua con la corteza del limón, la vainilla, el agua y se hace hervir.

Colar este jarabe y dejarlo enfriar.

Se exprime el limón y se reserva el zumo.

Se dispone la sal gruesa y el hielo picado en la sorbetera.

Verter en la sorbetera el jarabe frío, el zumo de limón y el licor y dar vueltas hasta que la mezcla empiece a solidificarse.

Se sirve inmediatamente, bien helado.

Crêpes de mermelada de naranja

Cerró la comida con un Brie poco hecho y a continuación no resistió el reclamo de unas *crêpes* de mermelada de naranja. Tomó dos cafés y dos copas de jenever para hacer borrón y cuenta nueva de los sabores que ya tenía más en la memoria que en el paladar. La inevitable filosofía de sobremesa enajenaba la mente de Carvalho.

—Los buenos placeres siempre están en la memoria.

Lo dijo en voz alta y el camarero se le acercó por si pedía algo. Carvalho le tradujo su frase al inglés y el camarero sonrió condescendiente, pero en el fondo de sus ojos y en su actitud de retirada se notaba que, o no estaba de acuerdo con la filosofía de Carvalho, o estaba hasta el cogote de tan morosa comida, o no había entendido el último sentido de la frase. Mientras el camarero sugería este trío de incomunicaciones, Carvalho adivinaba que estaba algo borracho porque en circunstancias similares jamás había tratado de seducir intelectualmente a los camareros.

(TATUAJE)

Para unas quince o veinte crêpes

250 g de harina; 4 huevos; 1 cucharada sopera de aceite; 1 cucharada sopera de ron o coñac; 1 pellizco de sal; 2 cucharadas de azúcar; 1 vaso de leche y agua; aceite; 1 tarro de mermelada de naranja; Cointreau.

En una ensaladera o cualquier recipiente similar se pone la harina con la sal y el azúcar, una de las dos cucharadas.

En el centro se hace un hoyo y se ponen los huevos, el aceite y el coñac o el ron. Se remueve con una cuchara de madera hasta conseguir una pasta homogénea y se va agregando poco a poco el agua con la leche.

Se cubre con un paño limpio y se deja reposar una hora.

Si ha quedado demasiado espesa se le puede añadir un poco más de agua y de leche.

Para hacerlas más rápidamente se utilizan simultáneamente dos sartenes de unos 14 cm de diámetro. Se pone el aceite suficiente, pero no más, para que quede impregnado el fondo.

Se pone una cuchara de masa en la sartén y se remueve cogiéndola por el mango de manera que la masa se distribuya por todo el fondo. Hay quien sabe darle la vuelta a la *crêpe* atrayéndola hasta el borde y dándole un impulso para que se voltee, pero es más sensato utilizar un plato como ayuda. Mientras se cuece una *crêpe* en una sartén puede hacerse otra en la segunda.

Sobre un recipiente de agua caliente se pone una hoja de papel de aluminio y sobre él se van amontonando las *crêpes* para conservarlas calientes.

Una vez hechas se ponen en una tabla o mármol y se sitúa en el centro una gran cucharada de mermelada de naranja. Se dobla la *crêpe* y se pone en el fondo de una bandeja, una al lado de otra.

Se hace un almíbar con agua y la otra cucharada de azúcar y se vierte una cucharada de Cointreau por persona.

Calentar la salsa al fuego y se napan las *crêpes* con esta salsa dulce y caliente.

Camembert rebozado con confitura de tomate

Obedecía cuanto declamaba el menú de cena de fin de año del restaurante La Odisea, a cien metros de la catedral y otros tantos de la Jefatura Superior de Policía, en un callejón llamado Copons, y a copón sagrado le sonaba el nombre a Carvalho, que recordaba blasfemias descafeinadas de su padre, un me cago en el cupón que no llegaba a me cago en el copón.

—Aperitivo: mejillones con muselina al ajo, hojaldre de anchoas, otros entretenimientos, regado todo con cava Odisea.

—¿Tenéis cava para vosotros solos?

Sin parpadear aclaró el restaurador que además se contaba con el Mas-Via de Mestres, cosecha de 1973.

—Ensalada de endivias con hígado de pato al vinagre de cava, mil hojas de setas a las finas hierbas, lubina con ostras a la aceituna negra, civet de jabalí con puré de castañas, sorbete de palosanto, camembert rebozado con confitura de tomate, hojaldre de café, repostería, turrone, café, y en cuanto a vinos, blanco reserva Chardonay Raimat y tinto Odisea, cosecha del 78.

No quería el restaurador rebasar la distancia clientelar, aunque Carvalho acudía con frecuencia en busca de sus platos de hígado de oca, pero nuevos eran Biscuter y Charo, y aunque poco respeto inspiraba la artificial jactancia del feto, Charo sabía comportarse y estaba guapa, decantada por el blanco maquillaje y las orejas a la última etapa del papel y la vida de *La dama de las camelias*.

—Por cinco mil leandras ya podrá dar todo esto, eh, jefe.

El jefe era para el restaurador que recibió el quite moral de un guiño de ojo de Carvalho.

—Déjalo, Antonio, es que aquí mi amigo es un competidor tuyo.

—¿Tiene un restaurante?

—Más que un restaurante es un lavabo con cocina, pero allí hace maravillas.

—Si yo tuviera condiciones, jefe, si yo tuviera medios técnicos.

Pero la bondad del menú fue venciendo la resistencia crítica de Biscuter, que aprovechaba cuantos acercamientos efectuaba el restaurador para felicitarle, llegando el caso de que se levantó a la altura del camembert rebozado y acompañado de confitura de tomate, estrechó la mano del dueño y proclamó para que le oyera medio restaurante:

—Le felicito porque sólo a un genio se le ocurre rebozar el camembert.

Y una vez en la mesa, colorado de vinos y calorías, Biscuter se abrazó a Charo y sentenció un rotundo:

—Había que decirlo porque ha sido una cena de puta madre, jefe, cojonuda, y yo y usted, jefe, estamos en condiciones de decirlo porque sabemos de esto. Y usted, señorita Charo, por proximidad a nosotros algo debe saber también. A nosotros no se

nos engaña con cuatro chorradas. Sabemos reconocer las cosas bien pensadas y bien hechas. Las cosas firmas. ¿Eh, jefe?

(LA ROSA DE ALEJANDRÍA)

1 pieza de camembert (de los camemberts en porciones) por persona; huevo batido; harina blanca; harina de galleta; aceite; mermelada de tomate o de moras o de frambuesa o de fresa o de manzana.

Se enharina cada porción de camembert y se pasa por huevo batido.

Vuelve a enharinarse, esta vez con harina de galleta, y se fríen en aceite abundante y muy caliente, meter y sacar.

Se desgrasan sobre un papel de barba y se sirven tibios en compañía de cualquiera de las mermeladas citadas, preferible la de tomate.

Leche frita

—Ya sólo queda la leche frita.

—Camps, no me haga decirle la receta de la leche frita.

—Me parece un enunciado mágico. Imposible.

—¿Mágico? Si usted lo dice. Mezcle unos cien gramos de azúcar con cincuenta de harina de trigo y le añada cuatro tacitas de leche y va batiendo, añadiéndole también una nuez de mantequilla. Se pone al fuego lento y sigue batiendo hasta que se espesa. Luego la desparrama por una fuente y deja que se enfríe y se solidifique. La corta entonces en cuadrados regulares, los pasa por harina y huevo, los fríe muy ligeramente en mantequilla muy caliente y lo sirve espolvoreado con azúcar.

Fuster agrandó los bostezos mediante la dimensión de la boca, no del sonido, y Carvalho aguardó el momento en que iniciara la retirada. La practicó marchándose hacia la cocina y allí fue Carvalho a recoger sus confidencias.

—La próxima vez me avisas del ganado que vamos a lidiar. Es superior a mis fuerzas y supongo que tiene gestor, con lo que no gano nada quedándome.

—Me pone tan nervioso como a ti, pero ya puedes irte. Te necesitaba para romper el fuego.

—La próxima vez cobraré.

En cambio estuvo maravilloso, o encantador, cuando se despidió de Camps pretextando la obligación de madrugar y solicitando de su criterio un consejo sobre los cubiertos que debía comprar, en situación como estaba de cambiar su *menagerie*, y lo dijo con la correcta pronunciación que caracterizaba su francés de radical afrancesado. Camps sonrió receptivo y entornó los ojos para buscar en los casilleros de su memoria la respuesta más adecuada.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

1 l de leche; 60 g de azúcar; 1 corteza de limón; 1 ramita de canela; un poquito de vainilla en rama; 100 g de harina; 10 g de mantequilla y 2 huevos.

Se cuece la leche con el azúcar, la corteza del limón, la canela y la vainilla. Una vez concluida esta operación preliminar se pasa todo a través del colador. La mitad se deposita en un recipiente, que estará al fuego, y a la otra se le agrega una mezcla formada por 100 g de harina, la mantequilla y una yema de huevo. Sin dejar de batirla se suma esta mitad a la que continúa en el recipiente, al fuego, y se deja cocer batiendo continuamente diez minutos.

Tan pronto se haya logrado una crema medio espesa, se vierte en una rustidera untada de aceite. Cuando se enfríe la leche se corta en cuadraditos de tres centímetros cada uno. Éstos se rebozan en harina y huevo batido, y acaban friéndose en aceite de oliva o mantequilla.

A la hora de presentar este postre delicioso puede recubrirse de azúcar «praliné». Se puede servir también flambeada.

Variante: En sartén de acero se ponen doce trozos de leche frita, se espolvorea con azúcar y cuando empieza a tomar color se les da la vuelta y se agrega el zumo de media naranja y seguidamente un vasito de Grand Marnier rojo, se prende fuego, sin dejar de sacudir la sartén hasta que se apague. Se sirve en cuatro copas sobre un trozo de helado de turrón que habrá en cada copa, procurando poner por encima el líquido del flambeado.

Profiteroles y terrina de naranja al Marnier

—Nadie sabe hoy en día qué es un viejo. Sólo lo saben los viejos, y yo aún no me siento viejo. De momento fíjate en cómo han hecho desaparecer del vocabulario incluso la palabra. Se habla de gente de la tercera edad. Me recuerda aquellos años del franquismo en que los obreros eran llamados productores. Ser obrero era políticamente obsceno y peligroso. Ser viejo es biológicamente obsceno y peligroso.

—No me deprimas más, Pepe. Venga, vino y alegría. Temía a Charo cuando se envalentonaba y le salía la sureña de juerga que llevaba dentro.

—Pero qué bueno, qué requetebueno está este vino, Pepe.

—¿Qué tiene Bromuro?

—Ay, Pepe, que me voy a poner a llorar. Déjalo para los postres. ¿Qué hay de postres, Pepe?

—Pues por ejemplo unos *profiteroles* o la terrina de naranja al Marnier.

—Entonces no. Hablemos de Bromuro ahora, porque soy muy golosa y quiero tomarme los postres con alegría.

—Lo de Bromuro le va mejor al *foie gras*.

—Que me lo vas a hacer aborrecer, Pepe. Mira, todo ha sido tan triste... ¿Tú le has visto la ropa interior a Bromuro?

—No.

—Pues no se me ocurrió advertirle y cuando le llevo el primer día a que le hagan un no sé qué, no sé si era el scanner o los rayos X o la radiografía de los intestinos, yo qué sé las pruebas que le han hecho. Mira, Pepe, que cuando se quedó el pobrecito en calzoncillos, yo no sabía a dónde mirar. Unos calzoncillos de los que llevaba mi padre. Y remendados, con manchas de orín en la bragueta, y la camiseta parecía un harapo, limpia sí, pero un harapo. Pero, hombre de Dios, le dije aprovechando que la enfermera se había ido, ¿no tenías nada mejor que ponerte? Y se me ofendió, Pepe, me dijo que todo eso de la ropa interior son zarandajas y que hemos venido a este mundo desnudos y que desnudos nos moriremos, que en la campaña de Rusia se ponía periódicos en vez de ropa interior y que Franco montó la Seguridad Social para que los trabajadores pudieran ir al médico como les pasara por los cojones. Y lo de Franco lo dijo cuando ya estaba la enfermera en la habitación y la tía le echó una mirada que yo me dije: Charo, ésta me lo mata, y yo le sonreí como si Bromuro estuviera chalado y dije: qué cosas tienes. Y la enfermera, que estaba mosca, me preguntó que si era mi padre, y a mí me dio vergüenza que Bromuro fuera mi padre, con aquellos calzoncillos y aquella camiseta, y dije corriendo que no, tan corriendo que Bromuro lo notó y se puso aún más triste, Pepe, que se me hizo un nudo en la garganta y me dio una rabia de mí misma que añadí: pero como si lo fuera. Y el viejo se emocionó.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

0,125 l de agua; 85 g de mantequilla; 75 g de harina; 4 huevos enteros; sal; nata montada.

Poner a hervir el agua con la mantequilla y la sal.

Fuera del fuego añadir la harina trabajándola con una espátula.

Se pone otra vez al fuego y se debe sacar cuando empieza a pegarse al fondo y a los lados.

Fuera del fuego añadir los huevos de uno en uno, trabajando muy bien la pasta.

Sobre la placa aceitada, y con la ayuda de una manga, se han de ir marcando los *profiteroles*, del tamaño de una nuez. Se han de pintar al pincel con huevo batido y meterlos en el horno a temperatura media.

Se dejan enfriar y se parten por encima de la mitad. Se rellenan de nata montada, se cubren con la parte seccionada y a su vez se espolvorea con azúcar lustre.

Se sirven acompañados de salsa de chocolate semidulce y bien caliente.

Para cuatro personas

1 k de naranjas; 250 g de limones; 5 g de gelatina en láminas; 1 copa de Gran Marnier; 100 g de azúcar.

Pelar las naranjas y cortarlas, a gajos. Colocar la naranja en una tarrina y añadir zumo de naranja y de limón. Mezclar con el azúcar y la copa de Gran Marnier. Preparar la gelatina al baño María y esparcir por encima de la tarrina.

Colocar en el congelador durante dos horas. A la hora de servir, decorar al gusto.

Higos rellenos a la siria

—¿Le interesa a usted mucho el fútbol?

El relaciones públicas se volvió y calculó el efecto que podía provocar su respuesta.

—Como deporte, me parece una ordinariez estúpida. Como fenómeno sociológico, me parece fascinante.

Y se marchó definitivamente sin tiempo para oír lo que Carvalho dijo casi para sí:

—Sociólogo. Lo que me faltaba.

Caviló Carvalho sobre las preguntas que hubiera debido hacer y no había hecho y le rompió la cavilación la llegada de Biscuter con todas las cestas de este mundo en sus dos únicas manos. Resoplaba el hombrecillo y sus soplidos levantaban hasta los cielos los cuatro pelos rubios y largos que le quedaban en la cabeza.

—Esta escalera me va a matar, jefe.

—¿Te has quedado con todo el mercado de la Boquería?

—Estaba la nevera vacía, jefe. Prefiero bajar y subir esta escalera una vez que veinte. He comprado *cap-i-pota* y le haré unos *farcellets de cap-i-pota* con trufa y gamba. No se preocupe. Se lo haré *light*. Con poca grasa, pero algo de grasa necesita el cuerpo, si no chirría como una puerta oxidada. Luego le haré unos higos a la siria. Rellenos de nueces y cocidos en zumo de naranja. Bajas calorías. En lugar de mucho azúcar le pondré miel.

—Lees demasiado, Biscuter.

—Tendría que echarle un vistazo a la *Enciclopedia Gastronómica* que me he comprado a plazos. Parece increíble lo complicado del espíritu humano. ¿A quién cree usted que se le ha ocurrido rellenar los higos de nueces y cocerlos en zumo de naranja?

—Probablemente a un sirio.

(EL DELANTERO CENTRO FUE ASESINADO AL ATARDECER)

Para unos 850 g

500 g de higos secos enteros sin los pedúnculos; 25 cl de zumo de naranja; 1 cucharada de zumo de limón; 1 cucharada de cáscara de limón rallada; 150 g de azúcar; 150 g de almendras o nueces peladas.

Mezclar en un cazo los zumos, la cáscara de limón y tres cucharadas de azúcar. Añada los higos y llévelos a la ebullición.

Reduzca el fuego, tape el cazo y deje cocer durante el tiempo necesario para que la fruta se ablande (de 30 a 60 minutos).

Escorra los higos y déjelos enfriar.

Una vez fríos les hace una incisión con un cuchillo afilado por la parte donde

figuraba el pedúnculo e introduce en cada higo una almendra o una nuez.

Cierre el higo y páselo por el resto del azúcar.

Colóquelos sobre rejillas metálicas y déjelos secar durante toda una noche. Pueden consumirse directamente o conservarse en un recipiente cerrado automáticamente, con capas de papel parafinado entre cada estrato de higos.



MANUEL VÁZQUEZ MONTALBÁN. Barcelona, 1939 - Bangkok, 2003. Escritor y periodista español. Considerado uno de los más importantes testimonios del final del franquismo y de la transición española, así como una de las voces críticas más respetadas del país, es autor de una vasta obra que incluye los géneros de la crónica periodística, la poesía, el ensayo y la novela.

Personalidad casi inabarcable, se definió a sí mismo como «periodista, novelista, poeta, ensayista, antólogo, prologuista, humorista, crítico, gastrónomo, culé y prolífico en general», campos todos en los que destacó.

Todos cuantos reconocen el papel de Vázquez Montalbán dentro de la cultura española coincidieron en que hasta el fin de su vida se obstinó en ser fiel a su Barcelona natal, a la que regaló uno de sus paisajes literarios más densos y reconocibles, con rincones y personajes que hablan el «catalán bastardo» o el castellano mezclado con catalanismos de los barrios bajos; en esto, como en muchas otras cosas, se mantuvo fiel a su origen, porque era hijo ilegítimo de un gallego y exiliado republicano, Evaristo Vázquez, y de Rosa Montalbán, y había nacido el 14 de junio de 1939, poco después del final de la Guerra Civil.

Entre la labor periodística y literaria

A mediados de la década de los ochenta entró en el diario *El País* como columnista. Allí, este trabajador rapidísimo e incansable, de curiosidad desbordante, mostró sus dotes de maestro en todos los géneros del periodismo, que había practicado desde los

dieciocho años. Sólo que ahora viajaba con soltura y conocía a los intelectuales, escritores y políticos más influyentes. Además, agregó a las formas tradicionales, que practicaba como nadie —viñeta, sátira, retrato o parodia—, grandes cuadernos de viaje que algunas veces utilizó como material para su obra narrativa (tal es el caso del *Quinteto de Buenos Aires*), mientras que en otras ocasiones mantuvo la estructura y el tono del reportaje clásico, como el del subcomandante Marcos de la guerrilla zapatista que realizó en Chiapas.

A partir de 1979, tras la obtención del Premio Planeta por *Los mares del Sur*, pudo «comprar tiempo para la literatura». Las dos últimas décadas de su vida estuvieron marcadas por una voluntaria y ambiciosa transformación de su carrera literaria. Ya no le bastaban la crónica o la novela negra. Ni tampoco la columna periodística. Sus nuevas novelas fueron más arriesgadas, más ambiciosas y más libres. Esta peculiar vertiente fue inaugurada en 1985 con *El pianista*, una obra en la que puso todo su talento y en la que se pueden leer algunos de los pasajes más conmovedores y verdaderos de la peripecia de la Barcelona de los vencidos.

Y la continuó con *Galíndez* (1991) o la monumental *Autobiografía del general Franco* (1992), donde un viejo escritor recibe el encargo de escribir una pseudoautobiografía del dictador que aprovecha para ofrecer su voz y su versión de la historia del tirano como contrapunto. Poco tiempo más tarde emprendió otra pesquisa de similar alcance en el *Quinteto de Buenos Aires*, obra en la que se preguntó por los resortes secretos del régimen argentino responsable de los desaparecidos entre 1976 y 1983.

Éstos fueron unos años de producción febril. Por ejemplo, en 1994 publicó *Roldán, ni vivo ni muerto*; *El estrangulador*; *Panfleto desde el planeta de los simios*, y *Pasionaria y los siete enanitos*, además de anunciar una nueva novela de la serie policíaca protagonizada por Pepe Carvalho, *El premio*, que aparecería en 1995.

Todo hacía suponer que mantendría los cauces conocidos de sus distintas líneas literarias. Pero en 2002, la novela *Erec y Enide* marcó un cambio radical en su concepción del género. Por primera vez, la fórmula más conocida de sus relatos, que incluía el devenir individual de personajes imaginarios y reales en un cuidadoso cañamazo histórico y social, fue sustituida por un relato de honda belleza nostálgica, en el que utilizó un motivo perteneciente al ciclo artúrico para componer un mosaico de voces actuales que reflexionan sobre los vínculos amorosos: en *Erec y Enide* se enlazan los temas de la decadencia de la edad, el amor y la responsabilidad de manera mucho más intimista y lírica que la habitual en Vázquez Montalbán.

Proyección internacional

Tras obtener el Premio Planeta, en 1979, recibió numerosos galardones en Cataluña,

en España y en el extranjero (entre ellos, el Premio Nacional de Narrativa, el Premio Nacional de las Letras, el Premio de la Crítica de la antigua República Federal de Alemania, el Premio Recalmare de Italia), y se convirtió en un autor de culto para los lectores de novela negra de Francia e Italia, sobre todo. Era habitual ver sus novelas de Pepe Carvalho en las grandes librerías europeas.

Pero Vázquez Montalbán desconocía el reposo. Entre los años 1989 y 2000 fue sometido a varias operaciones del corazón (se le habían implantado cuatro *bypass*), lo que no le impedía seguir dietas severísimas, adelgazar veinte quilos y volver a engordar con inusitada celeridad, algo que llevaba haciendo desde mucho tiempo atrás.

Mientras se consolidaba su fama en el ámbito europeo, siguió participando en numerosas antologías de recetas, canciones, fotografías, la memoria viva de la España franquista y posfranquista, etc. Asimismo, puede decirse que buena parte de los relatos sobre la transición española fueron obra suya. Vázquez Montalbán retrató a todos los actores de ese período, mientras los hechos tuvieron lugar, y volvió a hacerlo en la celebración de los distintos aniversarios: la muerte del general Franco, la Constitución, la Generalitat catalana, el «tejerazo».

Tenía una habilidad única para volver sobre los personajes y descubrir en ellos alguna nota desconocida. Y los pintó a todos, desde el rey Juan Carlos hasta Jordi Pujol, pasando por Josep Tarradellas, Adolfo Suárez o Felipe González. Pero también retrató las anónimas sensibilidades colectivas de la España de la transición, cuyo repertorio más formidable y exhaustivo se le debe sin duda.

No obstante, no le bastaron ni el oficio de cronista ni el de historiador ni el de novelista. Había otro más amado: el de poeta. Lector reverente de Luis Cernuda, Gabriel Ferrater o Jaime Gil de Biedma, su abundante producción poética, iniciada a mediados de los años sesenta con *Una educación sentimental* (1967) y reunida en diversas entregas a lo largo de su vida, muestra la continuidad de ciertas líneas personalísimas, como una gran delicadeza y atención a la experiencia social y un oído muy fino ante las exigencias de la tradición, cuyas cuerdas más sensibles e innovadoras modificó y acrecentó.

Murió a consecuencia de un infarto masivo en el aeropuerto de Bangkok (Tailandia), en la medianoche del 17 de octubre de 2003. Estaba solo, haciendo una escala tras una gira en la que había impartido en Australia y Nueva Zelanda una serie de conferencias sobre la novela policíaca española, la relación entre historia y literatura o el papel de la literatura y de los escritores en la construcción de la ciudad democrática. Según los testigos, nada se pudo hacer para salvarle la vida.

Días más tarde, en Barcelona, sus restos mortales fueron recibidos por su viuda, Anna Sallès, y su hijo, Daniel, además de su íntimo amigo, el dirigente y diputado comunista Rafael Ribó. Junto con los restos llegaron las galeradas de *Milenio*, la

última de sus novelas protagonizadas por Pepe Carvalho, que llevaba consigo y corregía mientras iba de gira.