

**Manual práctico
de cocina
Negra y criminal**

Montse Clavé

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

Unos más que otros.

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

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

Solo deseamos que sirva de sabroso entretenimiento.

Las recetas no contienen arsénico como ingrediente.

Lectulandia

Montse Clavé

Manual de cocina negra y criminal

ePub r1.0

orhi 27.02.16

Título original: *Manual de cocina negra y criminal*
Montse Clavé, 2004

Editor digital: orhi
ePub base r1.2

más libros en lectulandia.com

Recetas para negrocriminales seguidas de recetas de Negra y Criminal

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

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

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

Las recetas no contienen arsénico como ingrediente.

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

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

La autora

(Las recetas están calculadas generalmente para 4 personas.)

Émile Zola, Thérèse Raquin y una ensalada de raíz de apio

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

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

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

Estamos en el siglo XIX, y el remordimiento y el peso de la culpa llevarán a Thérèse a aceptar ser una de las primeras mujeres brutalmente maltratadas de la literatura. El desenlace, ya lo conocen. No puede ser más negro. Y todo sucede ante la terrible mirada de un testigo mudo, el de la de la vieja e impedida Sra. Raquin.

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

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

Ensalada de raíz de apio

2 raíces de apio

El aliño:

1 cucharada de mostaza

2 cucharadas de mayonesa ligera

2 cucharadas de yogurt natural

2 cucharadas de aceite de oliva

sal y pimienta

Batir bien para que emulsione el aliño.

Ponerlo en una ensaladera o en un bol grande.

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

Servir al momento o dejar enfriar.

Vázquez Montalbán, Carvalho y una caldeirada gallega

Querido Manolo, a nosotros, a los negrocriminales, nos legaste a Carvalho para recordarte.

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

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

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

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

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

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

En los Carvalhos de los años setenta coexistían en armónica hermandad los riñones al jerez y los pies de cordero, que son platos que gustan al Carvalho popular, con el «salmis de pato», que prepara el Carvalho gourmet de Vallvidrera. Aunque Pepe Carvalho se decanta claramente por la cocina afrancesada y abigarrada, de tiempos en que el colesterol todavía no era un reconocido asesino y los que lo tomábamos en grandes dosis no estábamos proscritos por la ley del médico de cabecera.

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

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

Por último, ya en el nuevo siglo, Carvalho nos lleva a todo un itinerario gastronómico de tours operator a escala mundial, un viaje lleno de comida étnica que evidentemente al ser comida in situ deja de ser étnica para convertirse en el

equivalente a los memorables riñones al jerez que preparaba Biscuter en los lejanos setenta. Todo un viaje circular en el tiempo y el espacio gastronómico gracias a Carvalho.

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

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

Caldeirada gallega

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

Posdata:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

100 g de tocino entreverado, cortado en trocitos

15 cebollitas pequeñas, peladas

200 g de champiñones, bien lavados y enteros

2 dientes de ajo

2 cucharadas rasas de harina

1 copa de coñac (el mejor de nuestra reserva)

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

calidad del plato.

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

mantequilla

sal y pimienta

Pasar los trozos de pollo por harina. En una cazuela alta, preferentemente de barro, poner a calentar unos 25 g de mantequilla y cuando esté fundida introducir el pollo al mismo tiempo que el tocino y las cebollitas. Dejar rehogar el conjunto hasta que el pollo esté dorado. A continuación, retirar los trozos de pollo y reservarlos. Agregar a la cazuela una cucharadita de café de harina y dejar dorar dando vueltas al conjunto durante unos segundos. Verter por encima el coñac y flamear (cuidando de no abrasarse) mejor hacerlo fuera del fuego. Agregar el vino e incorporar nuevamente el pollo. Salpimentar y agregar las hierbas aromáticas y los dientes de ajo enteros. Dejar que hierva el conjunto durante unos segundos, y a continuación, bajar el fuego al mínimo y dejar cocer durante 1 hora tapado. Mientras, saltar los champiñones en una sartén con mantequilla fundida, y reservarlos. Agregar los champiñones a la preparación y dejar unos 10 minutos más al fuego.

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

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

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

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

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

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

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

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

Lomo de cerdo con cilantro y jengibre

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

100 g de cilantro fresco

1 puerro cortado en juliana fina

1 diente de ajo picado

1 cucharada de esencia de jengibre o de jengibre rallado

1 cucharadita de cinco especias*

½ clara de huevo

1 cucharada de vinagre blanco chino o de manzana

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

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

1 cucharadita de pimienta molida

2 cucharadas de aceite de sésamo

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

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

Sumergir en agua fría las tiritas de lomo por espacio de ½ hora para quitarles toda la sangre y queden más blancas. Pasado este tiempo, exprimirlas con la mano (bien escurridas) y ponerlas en un bol grande. Mezclarlas con el vino, la clara de huevo batida y la maizena (bien disuelta en un poco de agua).

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

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

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

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

Van De Wetering y unas patatas a la holandesa

Amsterdam, y especialmente sus bajos fondos, son el escenario de la serie policíaca que protagonizan varios miembros de la brigada criminal de Amsterdam. El comisario Jan, seguidor de la doctrina zen, y sus ayudantes Henk Grijpstra y el sargento Rinus De Gier.

Los dos últimos son unos singulares policías amantes de las correrías con nocturnidad y alevosía, y bebedores consumados. Beben en los *bruine kroegen* (bares marrones), los acogedores bares del viejo Amsterdam. Suelen tomar cerveza o ginebra (*jenever*), o como alternativa, un *kopstoot*: un vaso de cerveza dentro del cual se ha sumergido otro pequeño de ginebra. También, o quizás por todo lo anterior, gozan de un excelente sentido del humor.

De Gier es un gran seductor, pero solo comparte su intimidad con su gato siamés, Oliver, además de llenar sus momentos de ocio casero con la lectura de Nietzsche. Como decíamos anteriormente, Grijpstra y De Gier son unos policías a los que estamos poco habituados en estas latitudes. Además de beber como cosacos (cosa que en nuestro país solo hace hoy la inspectora Petra Delicado) no les gusta ejercer la represión, visitan en la cárcel a sus detenidos, y consideran que su deber consiste sobre todo en

“proteger a los ciudadanos de los mismos ciudadanos.”

En ***Arrastrado por el viento***, nos podemos introducir con Grijpstra y De Gier en las mágicas casas flotantes de los canales, entraremos en los reservados de las vitrinas del barrio rojo de Amsterdam y nos iremos a Campo Alegre, el barrio de las putas de Curaçao.

Pero tanto en Holanda como en Curaçao los dos policías comen fatal.

Para acompañar los libros de Van De Wetering (aparte de beber grandes dosis de ginebra) nada mejor que una receta de la única holandesa que conozco que cocina, y que cocina bien.

Los holandeses adoran las patatas. A Marianna y a mi nos gustan las patatas. Por eso, cuando como en su casa me brinda esta especialidad.

Patatas al estilo de Marianna

Aardappels op de manier van Marianna

1 kg de patatas grandes

sal, pimienta

mantequilla

4 dl nata de cocina

3 dientes de ajo picados finos

Pelar las patatas y cortarlas en láminas muy finas.

En un cuenco, poner la nata y los ajos picados. Salpimentar y mezclar bien.

En una fuente para el horno untada con mantequilla, se van poniendo capas alternas de patatas y nata, empezando con patata y terminando con nata.

Introducir la fuente en el horno caliente y dejarla hasta que las patatas están cocidas.

Taibo II, Héctor Belascoarán y un bistec a la mexicana

Héctor Belascoarán Shayne, el detective politizado. Politizado como cualquier mexicano que hubiese sido estudiante el 2 de octubre de 1968.

La «Matanza de Tlatelolco», en la Plaza de las Tres Culturas, no podía dejar indiferente a ningún ciudadano decente. Y Belascoarán lo es. Decente, y fatalista como todo mexicano. Vive, trabaja, «chinga» y come en México D.F. Leer sus aventuras y desventuras, en *Cosa fácil*, por ejemplo, es sumergirse en las entrañas del abigarrado mundo de aquella inmensa ciudad en la que todo es posible y en la que suceden «un putamadral» de cosas.

Basta saber que el surrealismo no es más que «puritito» realismo a la mexicana.

En este universo mexicano, El Faro del Fin del Mundo es una cantina de postín en la que el detective toma cubas sin ron pero con coca y limón; y Emiliano Zapata no se sabe si está vivo o muerto.

Y Taibo II (digno hijo de su padre, Taibo I) hace comer a su personaje platos que nos recuerdan sabores y momentos queridos y anclados en la memoria: tacos comidos en puestos callejeros o en los mercados, al carbón o no, de bistec, de chuleta o de carnitas (los preferidos de Belascoarán) pero también quesadillas de papa, de flor, de hongo, de sesos...El detective come en la calle pero también cocina en su casa:

"Caminó hasta la cocina, encendió la radio barata que perdía la onda de vez en cuando y puso a calentar el aceite en la sartén para hacerse un bistec a la mexicana. Mientras picaba el jitomate y la cebolla, mientras buscaba en el fondo del refrigerador los chiles y salaba y llenaba de pimienta la carne, ordenó la vida."

Salsa para un bistec la mexicana

- 2 tomates grandes maduros
- 1 cebolla, picada
- 3 o 4 chiles serranos frescos o de lata, picados
- 1 cucharada de cilantro, picado
- 2 cucharadas de aceite de maíz o de girasol
- sal

Escaldar los tomates con agua hirviendo y pelarlos. Pasar por la batidora la cebolla con el tomate y sal. En una sartén sofreír la mezcla en el aceite. Al cabo de unos minutos, añadir el cilantro y el chile. Dejar unos pocos minutos más y ya estará a

punto.

Aparte, hacer el bistec o a la plancha o frito.

Georges Simenon, **Maigret y una soupe à l'oignon**

El comisario Maigret es uno de los personajes más sólidos de la novela negrocriminal europea. Ante todo proclamamos que nos gusta Maigret.

Cuando nos empezó a contar sus casos ya era un hombre maduro. Tenía cuarenta años.

Supimos que entró en la policía de París. Y que se casó, en cuanto tuvo un sueldo fijo, con una alsaciana llamada Louise. Que Louise es una excelente cocinera. Que Maigret come a menudo en su casa aunque le encantan las *brasseries* y los restaurantes populares con especialidades bien definidas. Es decir, que el comisario Maigret es un precursor de los detectives bien comidos. Sabemos, también, que vive en el 130 boulevard Richard Lenoir. Que su carrera ha sido lenta, subiendo puesto a puesto hasta llegar a ser comisario de la brigada especial del Quai des Orfevres.

Sabemos que es un típico funcionario pequeño burgués parisino. Que suele beber calvados pero también cerveza fría. Que lleva un sombrero de fieltro, un grueso abrigo, y anda por las calles con la pipa en la boca y las manos en los bolsillos. Que sabe hablar el lenguaje de las gentes de la calle. Que cuando conozca al culpable, intentará ponerse en su piel para saber los motivos que le han impulsado a cometer el delito.

Recordamos lo mucho que disfrutamos leyendo por primera vez ***Liberty Bar*** en una de aquellas desaparecidas pequeñas *brasseries* que rodeaban el también desaparecido mercado des Halles. Y en aquellos días, después de la lectura, un placer añadido. Pedir un plato de *moules* o una añorada *soupe à l'oignon*.

Soupe à l'oignon gratinée

½ kg de cebollas cortadas en láminas finas

40 g de mantequilla

2 cucharadas de harina

1 l de caldo de carne (se puede hacer también con caldo concentrado)

150 g de queso gruyere rallado

8 rebanadas de pan del día anterior, ligeramente tostado

1 copita de vino Madeira (o similar)

sal y pimienta

En una cazuela alta con la mantequilla caliente rehogar la cebolla que debe quedar

transparente, no dorada.

Espolvorear por encima la harina y remover todo el tiempo con la cuchara de madera hasta que quede ligeramente dorada. Mojar con el caldo (calentado previamente), salpimentar y dejar hervir unos 30 minutos a fuego lento. Agregar el vino.

Repartir en cuatro recipientes que se puedan introducir en el horno.

Poner 2 rebanadas de pan en cada recipiente y cubrir con el queso.

Gratinar unos minutos en el horno.

Dorothy L. Sayers, las campanas asesinas y un estofado de rabo de buey

Los nueve sastres, es un libro con una gran dosis de justicia divina y de intriga policiaca. Por el circula Lord Peter Wimsey, uno de los personajes remarcables de las novelas policiacas de la primera mitad del siglo XX. Bunter, su chofer y mayordomo, y todo un surtido variado de personajes habitantes de la campiña inglesa.

Si lee este delicioso libro descubrirá todo lo que es posible saber sobre una campana.

Se convertirá en un experto. Será capaz de mantener una insólita conversación de sobremesa con cualquier campanero profesional o tañedor de campanas amateur.

Pero sobre todo gozará del agradable placer que le proporciona su lectura.

Dorothy L. Sayers es una precursora en hacer comer a su aristocrático protagonista a medida que avanza la obra:

"Y ahora, milord, le ruego que nos conceda el honor de cenar con nosotros esta noche. Mi mujer es una cocinera excelente, si a usted le parece lo bastante digna la cuisine bourgeoise acompañada por un pasable vin de Bourgogne. Monsieur Delavigne de la Sûreté me ha informado de su reputación de gourmet."

Estofado de rabo de buey para Lord Peter Wimsey

(En olla a presión)

2 kg de rabo de buey, troceado

1 kg de cebollas

½ kg de tomates maduros

¾ de kg de patatas

6 dientes de ajo

¾ de litro de vino oloroso Montilla-Moriles o jerez seco

aceite de oliva virgen extra

unas hebras de azafrán molido

sal y pimienta molida

Lavar el rabo y sacarle la grasa sobrante. Picar las cebollas. Poner a calentar un poco de aceite en la sartén y dorar la cebolla. Cuando esté bien dorada retirarla del fuego. Poner en la olla, el rabo, la cebolla (con un poco del aceite de freírla), los tomates

picados, sin piel ni semillas, sal y azafrán. Poner la olla en el fuego sin tapar. Primero, rehogar bien el rabo por espacio de 15 minutos. Seguidamente agregar el vino y tapar la olla dejándola a fuego mediano hasta que tenga su presión normal y a continuación bajar el fuego al mínimo. Cocinar por espacio de 45 minutos. Pasado este tiempo no destapar hasta que deje de salir vapor. Destapar y dejar reposar. Aun resulta mejor si se sirve el rabo al día siguiente.

Entonces, terminar el plato de la siguiente manera: freír unas patatas cortadas a cuadrados, escurrirlas bien de aceite y agregarlas al rabo de buey, calentando el conjunto en una nueva cazuela y a fuego bien suave.

Ruth Rendell y su juicio de piedra en compañía de un té inglés

"Eunice Parchman asesinó a la familia Coverdale porque no sabía leer ni escribir."

Con esta frase corta, brutal y concisa comienza la que en mi parecer es la mejor novela de la escritora inglesa Ruth Rendell. **Un juicio de piedra** es la trágica historia de una mujer analfabeta que considera que serlo es una deformidad que hay que ocultar.

Eunice, la protagonista, se encontrará cada vez más atrapada en sus propias mentiras lo que la irá llevando al trágico resultado final. Un libro espléndido tan inglés que no inspira a otra receta que no sea un té.

Un té inglés

Un Darjeeling (del distrito de Darjeeling en el estado de Bengala occidental, India).

Salmón ahumado y unos crackers para acompañarlo

Crackers al Darjeeling

Para cien crackers

220 g de harina

25 g de queso emmenthal rallado y machacado para convertirlo en pasta

10 g de té Darjeeling —o 5 bolsitas—

50 g de mantequilla en pomada

100 ml de agua.

1 pizca de levadura química

2 g de sal

Pasar por la batidora y reducir a polvo las hojas de té. En un recipiente, mezclar la harina, el polvo de té, la sal, el queso y la levadura. Añadir la mantequilla y trabajar un poco antes de incorporar el agua. Hacer una bola de masa y dejarla reposar en un lugar cálido como mínimo una hora. Extender finamente la masa y cortarla en cuadrados o en círculos de 5 cm de diámetro. Gratinar en el horno caliente unos segundos para dorar la superficie y hornear posteriormente unos 7 a 8 minutos a unos 220°.

Dejarlos reposar sobre la superficie enrejada del horno, y dejarlos enfriar antes de servirlos.

Anne Perry, alias Juliet Hulme, y una taza de chocolate

A Juliette Hulme, el haber sido protagonista de un hecho criminal en su adolescencia (matar a golpes de piedra a la madre de una amiga con la complicidad de esta última) no la desvió sino que al parecer la incitó a iniciar una carrera como escritora de intrigas criminales.

Eso sí, bastantes años más tarde, y trasladando sus crímenes escritos al Londres de la época victoriana.

Los personajes de sus obras son pues contemporáneos de Jack el Destipador.

Dos series la han lanzado al estrellato literario: una protagonizada por William Monk, detective, y otra cuyos protagonistas son Thomas Pitt y su mujer, Charlotte.

La lectura de la obras de Anne Perry parece sugerir más a las mujeres que a los hombres. Quizás sea por el «tono» ligeramente feminista que imprime a las mismas.

Todas las mujeres de sus obras son personajes más interesantes y fuertes que los del sexo contrario, y parecen respirar la recién nacida rebeldía femenina de finales del siglo diecinueve.

En la serie que protagonizan los Señores Pitt, la marcada diferencia entre las clases sociales aparece muchas veces como motor del relato. A Charlotte, convertirse en la Sra. Pitt le hará renunciar a la aristocracia, clase a la cual pertenece, para sumergirse en un medio pequeño burgués en el que carecerá de toda clase de lujos: criadas, ropas caras, etc., pero que a cambio le ofrecerá la posibilidad de patearse las calles de los suburbios londinenses buscando «los auténticos valores de las clases populares».

A la Sra. Pitt le recomendamos que de vez en cuando deje de tomar té y se prepare una taza de chocolate bien negro.

"(...) Los que toman chocolate gozan de salud constantemente igual y tienen menos propensión a multitud de pequeños males que enturbian la felicidad de la vida."

Estas sabias palabras de J. Anthelme Brillat-Savarine Savarin, uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia, sirven para introducir la receta que dedicamos a la Sra. Pitt, para los momentos que esta dama sienta una cierta melancolía añorando su aristocrático y dulce pasado.

Chocolate a la taza

1 taza de leche por persona

1 onza de chocolate negro fondant (70% cacao) por taza

una chocolatera o similar

un molinillo de madera o similar

Trocear el chocolate para que se funda más fácilmente; ponerlo en la chocolatera con la leche y dejarlo en el fuego con la llama al mínimo. Calentar e ir removiendo lentamente hasta que el chocolate esté totalmente disuelto en la leche. Todo el tiempo se irá batiendo con el molinillo o dando vueltas con la cuchara de madera. Dejar hasta que hierva y cuando sube el chocolate se retira del fuego un segundo y se vuelve a poner al fuego hasta que sube una segunda vez. Al sacarlo definitivamente del fuego se bate con el molinillo o con la batidora para que quede espumoso.

Padura, Mario Conde y un arroz amarillo con carne de puerco

"En dos minutos la noche se desploma sobre la ciudad."

Nos cuenta Mario Conde. No nuestro «banquero» engominado, sino el teniente, investigador de la Central, en La Habana, cuya garganta está «*lacerada por cigarrillos y alcoholes desmesurados*».

"—¿Qué ron tienes? —preguntó al mulato dependiente como si fuera importante o como si resultara probable escoger marcas y calidades en un bar degradado donde lo único realmente significativo era la existencia (o no) de algún líquido destilado para beber."

Hemos recorrido con Mario Conde las cuatro estaciones, pero nos quedamos hoy en ***Paisaje de Otoño***.

En él encontramos Expropiadores Oficiales de las antiguas fortunas cubanas de antes de la Revolución que tenían que pasar a una redistribución más justa...y lo hicieron. Terminaron en los bolsillos de los expropiadores oficiales.

Viajaremos en guaguas; entraremos en casonas del viejo barrio del Vedado, rodeadas de ceibas; respiraremos el aire pútrido de la bahía; oiremos boleros y beberemos mucho ron; navegaremos en el antiguo Galeón de Manila...y sobre todo comeremos.

En Cuba la comida, o la falta de ella, siempre está presente. Y en ésta, como en otras historias de Mario Conde, Josefina, la madre del Flaco Carlos, su amigo del alma (dos secundarios de lujo), cocina platos increíbles en aquel lugar. ¿Cómo lo consigue? Pues, a la manera cubana, «resolviendo».

Pero no trasladaremos aquí un plato de los que hace Josefina. Mejor léanlo y dejen que se les haga la boca agua.

La receta que aquí sigue es de mi amiga del alma, la cubana Mercedes Suárez.

Arroz amarillo con carne de puerco

200 g de arroz

200 g de carne magra de puerco, cortada a trocitos muy pequeños

2 cucharadas de manteca del mismo animal

1 cebolla picada

1 diente de ajo y 1 ají verde (pimiento), picados

1 naranja agria (o 1 naranja y ½ limón)

1 cucharadita de colorante alimentario

2 tomates grandes maduros, rallados

1 l de agua

1 cucharadita de orégano

pimienta y sal

Una hora antes de preparar el arroz, adobar la carne de puerco con el zumo de naranja, pimienta y sal. Poner en una cazuela a calentar la manteca, y cuando esté caliente, escurrir bien la carne del jugo de maceración y freírla hasta que esté bien dorada. Agregar la cebolla, el ají, y el ajo. Rehogar unos minutos. Incorporar el tomate rallado y dejar sofreír unos 5 minutos. Agregar también el colorante, sal y el agua y dejar hervir unos 15 minutos más. Poner el arroz, dejar unos minutos y ver el punto de sazón.

Dejar hervir, a fuego medio, unos 20 minutos aproximadamente hasta que el arroz esté completamente seco.

Maria-Antònia Oliver, un estudio en lila y una coca de trempó

Lònia Guiu es una de las primeras detectives que aparecieron en nuestra geografía.

Una mujer mallorquina (como su autora) que cree que en esa profesión en la que abundan los hombres, con pocos escrúpulos y refinamientos, puede haber otra manera de hacer las cosas.

Lònia Guiu, en *Estudio en lila*, nos pasea por una Barcelona que ya empezaba a cambiar para una mallorquina que había vivido su época de estudiante en ella. En el barrio viejo de la ciudad había compartido un piso minúsculo con un grupo de chicas que también habían venido de Mallorca a estudiar en la ciudad condal. Eran años de octavillas en el patio de letras, de dispersiones y carreras (no precisamente universitarias). Desde entonces tiene una «aversión racionalizada» hacia las fuerzas del orden. Pese a ello hay un policía con el que sueña... “Había soñado con él toda la noche porque me había dormido pensando que tarde o temprano tendría que hacerle una visita. Por la cuestión de la denuncia y por la pérdida de la licencia. El trempó, las berengenas rellenas y el cansancio habían hecho el resto”.

Pero, ¿es indigesta la sublime coca de trempó?

Yo creo que no solo no es indigesta sino que es uno de los mejores inventos de la cocina de esta parte del mediterráneo; no obstante, a continuación tienen la receta para comprobarlo.

Coca de trempó

El *trempó* es el conjunto de vegetales que se pueden comer como ensalada o pueden servir como relleno a la *coca*.

Tomates, cebolla, pimiento verde y pimiento rojo, cortados en láminas finas. Aliñar con aceite de oliva virgen extra y sal.

Dejar macerar 1 hora aproximadamente.

Para la masa de la coca:

1 yema de huevo

1 tacita de cortado (entre la de café con leche y la de café) de agua tibia

1 cucharadita de azúcar

una pizca de sal

La harina necesaria que será la que la masa admita.

Amasar hasta que la masa se despegue fácilmente de las manos. Entonces, justo entonces, agregar una pizca más de harina.

Encender el horno.

En la bandeja del horno, untada de aceite, extender la masa con los dedos e ir repartiendo por encima el trempó. Hornear a uno 220° hasta que la coca esté a punto.

Juan Marsé, Jan Julivert y un vermut negro con anchoas

Un día volveré es para mi la gran novela negrocriminal de la Barcelona de los años sesenta.

La Barcelona de unos personajes que tenían la guerra civil todavía adherida a la piel.

La piel de los perdedores.

Jan Julivert, el protagonista de la novela de Marsé, sale de la cárcel un día de 1960.

Han pasado trece años desde que fue encarcelado por guerrillero y atracador de bancos.

"(...) Jan Julivert recorrió las estanterías con la mirada y se detuvo en una vieja fotografía de calendario donde se veía al equipo del Europa F.C., temporada 1946-1947. Se bebió la copa de vermut de una tirada, pidió otra y entonces, por vez primera, le vimos hacer un gesto que se acordaba vagamente a nuestros sueños: llevó su mano izquierda, moviéndola como si estuviera yerta, pero con cierta rapidez, hacia el bolsillo trasero del pantalón, apartando los faldones de la gabardina, para tantear algo con la punta de los dedos, comprobar que aquello, lo que fuese —la cartera probablemente, tal vez un pañuelo, pero no pudimos evitar el pensar otra cosa— seguía estando allí."

Esta vez no hay receta. Vayan a un bar con mesas de mármol y antiguos calendarios si todavía lo encuentran y pídanse *un vermut negro con anchoas*.

Andreu Martín y unos calamares a la menorquina

Prótesis es una de las mejores novelas negrocriminales de los años ochenta. *Prótesis* es, hasta el momento, mi novela preferida de Andreu Martín. Una novela negra, muy negra, negrísima.

Con el nombre de *Fanny Pelopaja* fue maltratada sádicamente al ser llevada al cine.

La historia comienza así:

"Viernes, 21 de julio

7,30 de la mañana

No hay nada más siniestro que la sonrisa de una calavera."

El Migue, un pobre diablo, y el Gallego, un policía de los del franquismo, son los protagonistas de esta tragedia criminal que transcurre desde finales de julio a finales de agosto en la ciudad de Barcelona.

"Miguel Vargas Feinoso tiene su sonrisa de calavera metida en un vaso de cristal..."

Si nos disponemos a acompañar a este personaje en su desesperada búsqueda de la venganza, dormiremos en una pensión del barrio que en los ochenta todavía era chino, nos citaremos en el Palmer, en el Paralelo, y conoceremos a la Nena...

Pasarán muchas cosas, pero como es totalmente lógico en una novela tan negra comeremos poco y mal.

"La Nena hunde su cuchara (sucia de días, no se puede limpiar, que los vecinos oirán cómo corre el agua) en el bote de lentejas."

Pero como Andreu Martín es uno de nuestros negrocriminales preferidos le prepararemos un plato que le va a gustar. Sin duda el sabrá el porqué de una receta menorquina.

Calamares rellenos a la menorquina

(al estilo Lorenzo, pescador del «Carretero»)

4 calamares grandes de ración

dientes de ajo
pan rallado
perejil picado
4 patatas grandes cortadas en rodajas de 1 cm
2 tomates maduros
1 cebolla grande cortada en láminas finas
4 palillos
aceite de oliva virgen extra
sal

Lavar y vaciar los calamares. Separar las patas y las aletas de los calamares y cortarlas bien menudas. En un plato hondo poner las patas y aletas, ajo y perejil, picado pequeño, sal y pan rallado. Hacer una mezcla algo consistente y rellenar los calamares cerrándolos con un palillo.

En una bandeja para el horno, poner 2 cucharadas de aceite y untar bien la superficie. Primero poner una primera capa con la cebolla cortada, encima otra con las patatas y salpimentar. Sobre las patatas colocar los calamares, y entre estos, los 2 tomates abiertos por la mitad. Espolvorear por encima con más perejil y ajo picado y un poco de pan rallado. Añadir agua que cubra justo las patatas. Regar con 3 cucharadas de aceite e introducir en el horno, ya caliente, a unos 220° durante aproximadamente $\frac{3}{4}$ de hora. Cuando las patatas estén cocidas ya estará el plato a punto. Por último, gratinar unos minutos y servir.

Henning Mankel, Kurt Wallander y unas gambas en el Indico

Cuando conocimos a Kurt Wallander de la policía de Ystad en Escania, al principio nos recordaba a Martin Beck, el detective creado por la pareja de escritores Sjöwall y Wahlöö. Quizás porque todos los policías suecos tienen algo en común. Deben aguantar el apesoso clima de su país, la falta de sol y la nula gastronomía que practican en aquellas tierras.

Con el transcurso de los libros le hemos ido encontrando rasgos propios, y al llegar a ***Pisando los talones***, Kurt Wallander, el policía deprimido, con problemas sentimentales, mal comido y que se entiende fatal con su padre y con su hija, nos parece ya un amigo antiguo y querido.

A partir de sus últimas novelas, además de todo lo anterior, y de enfrentarse a asesinos de todos los calibres como es su deber, tendrá que convivir con problemas de salud poco compatibles con la desordenada vida que lleva. Más grave que su diabetes es la enfermedad moral que cada vez más a menudo le lleva a cuestionarse su papel como policía dentro de una sociedad en la que se siente más incómodo, día a día.

Quizás sea también este el motivo por el que su creador, Henning Mankel, decidió en su día irse a vivir a Mozambique, implicarse y compartir los problemas de otro tipo de sociedad muy alejada del modelo sueco en pleno proceso de desmoronamiento.

Gambas al estilo de la costa del Indico

1 kg de gambas grandes del Indico (o las que se tengan a mano)

1 dl de vino blanco seco

4 dientes de ajo picados

cayena o guindilla

100 g de mantequilla o aceite

el jugo de 1 limón

1 lima o 1 limón cortado en rodajas finas

sal y pimienta

Lavar las gambas. Si son muy grandes quitarles el intestino con ayuda de un cuchillo de punta fina. Ponerlas en una fuente, salpimentarlas y cubrirlas con los dientes de ajo picados y el vino blanco. Dejarlas marinar unas 2 horas. Pasado este tiempo irlas

colocando en una fuente para el horno eliminando antes los trozos de ajo que les pueda quedar. Ponerles por encima la mitad de la mantequilla a trocitos y verter sobre ellas el líquido de la marinada. Introducir las en el horno bien caliente durante unos 15 o 20 minutos.

Antes de servir, en una sartén, fundir la mantequilla restante e incorporar algunos pimientos de cayena o trocitos de guindilla y el jugo de limón. Rociar por encima las gambas con el preparado. Adornar el plato de servir con rodajas de lima o de limón.

Ed McBain y un huachinango a la veracruzana

Salvatore Lombino. Su nombre real tiene un claro origen italiano pero Manhattan (New York) le vio nacer. Su crónica de 87th Precint, se sitúa en la ciudad inexistente de Isola. Pero en italiano «isola» es isla por lo que parece evidente que su famosa comisaría está ubicada en plena isla de Manhattan. El equipo de inspectores de la comisaria 87 es una gran familia. Un pequeño microcosmos de la sociedad neoyorquina en estado puro. Pero a veces McBain hace viajar a sus personajes. En su novela **Veneno**, por ejemplo:

"—Me acuerdo —estaba diciendo Panchita— de Veracruz, donde nací, de la fiesta de Nuestra Señora del Rosario en la segunda semana de octubre.

—Nunca he estado en Veracruz —dijo Beatriz.

—Es una ciudad muy bonita —intervino Teresa. —Mi marido me llevó allí una vez.

—Hacen un desfile de disfraces...

—Desde la iglesia hasta la Plaza Zamora —añadió Engracia, suspirando melancólicamente.

—Y luego se organiza un baile.

—En la Fortaleza no se baila —dijo Beatriz.

—Pero, en Veracruz, ah —dijo Panchita—. En Veracruz todos los días eran dorados y todas las noches violetas.

Panchita estaba condenada a cadena perpetua por haber ahogado a sus dos hijos en el río de la Babia."

«Noche tibia y callada de Veracruz», que diría el maestro Agustín Lara.

Y como estamos en Veracruz...

Huachinango a la veracruzana

El pescado más parecido al huachinango es el pargo. Pero también se puede hacer con dorada o besugo. Es un típico plato colonial en el que se combinan las aceitunas y alcaparras españolas, con el inconfundible sabor de los chiles mexicanos.

1 besugo de 1 kilo o más (el tamaño dependerá de los comensales)

3 ajos

1 cebolla grande cortada en rebanadas finas

2 tomate grande, sin piel ni semillas, picado bien fino
1 hoja de laurel; 1 cucharadita de tomillo; 1 cucharadita de orégano
2 guindillas en vinagre
½ chile jalapeño en escabeche (de lata) por persona
2 cucharadas del caldo de la lata de chiles
1 tacita de alcaparras; 1 tacita de aceitunas sevillanas
4 cucharadas de aceite
1 limón
½ cucharadita de azúcar
1 ½ taza de caldo de pescado (preparado previamente)
sal y pimienta

Una vez se tenga limpio y preparado el besugo para su cocción en horno (se le habrán hecho una serie de incisiones en el lomo), rociarlo con el jugo del limón y sazonarlo con sal y pimienta, dejándolo en el refrigerador durante 1 hora, más o menos.

En una sartén con aceite, freír los ajos, sacarlos y tirarlos, simplemente tienen que aromatizar el aceite. En el mismo aceite rehogar la cebolla, poniendo especial atención en que quede blanda sin que llegue a dorar. A continuación, agregar el tomate, el azúcar, el orégano, el tomillo, el laurel, sal y pimienta. Dejar, hasta que la salsa espese y esté en su punto. Agregar el caldo de pescado, mezclando todo y dejar unos 5 minutos a fuego muy suave. Calentar mientras el horno a unos 200°. En un recipiente refractario, colocar el pescado y cubrirlo con la salsa. Agregar las guindillas, los chiles (y su caldo), las aceitunas y alcaparras. Introducir en el horno, dejándolo el tiempo suficiente para su cocción (unos 10 minutos por cada ½ kilo).

Ross McDonald, Lew Archer y un desayuno pos-fusión de soledades

Con el nombre de su más logrado personaje, Lew Archer, Ross McDonald rindió homenaje al maestro Hammett que en *El Halcón Maltés* llamó Miles Archer al socio de Sam Spade. Lew Archer es un detective melancólico y solitario que no come pero sí bebe. Generalmente whisky. No es de extrañar, pues el hombre vive herido por el peso de un pasado en el que perdió a la mujer de su vida. Para Lew Archer, el amor no existe.

En *La mirada del adiós* nos describe el tipo de relación que mantiene con las mujeres el detective solitario:

"Fundimos nuestras soledades una vez más, en algo que era menos que amor pero más dulce que estar solo. Y al final de cuentas, no regresé a mi casa de West Los Angeles."

¿Pero para qué iba a regresar Lew Archer a su casa? Nos la imaginamos fría, polvorienta, desordenada, con montones de ropa sucia por lavar, columnas de platos con restos de comida seca, fogones grasientos y una nevera casi tan vacía y solitaria como la casa.

Le sugerimos, con todo cariño, que de vez en cuando se quede a desayunar en casa de la dama de turno con la que haya estado *fundiendo su soledad*.

Un desayuno nutritivo pos-fusión

Maíz con huevos revueltos

1 ½ taza de maíz fresco desgranado

½ cebolla picada; 4 cucharadas de leche

4 huevos batidos muy ligeramente

aceite y sal

Poner un poco de aceite en la sartén y rehogar primero la cebolla, lentamente para que quede blanda sin que llegue a dorar. En un plato mezclar los huevos, la leche y el maíz. Agregar sal al gusto. Cuando la cebolla ya esté a punto, verter la mezcla y remover delicadamente hasta que comience a cuajar. Poner en un plato y servir al momento.

Morir soñando

2 tazas de leche evaporada (marca Ideal o similar)

2 tazas de zumo de naranja

2 tazas de hielo picado

3 cucharadas de azúcar

una pizca de vainilla en polvo

Pasar todos los ingredientes por la batidora eléctrica. Al final aromatizar con la vainilla y servir de inmediato.

Markaris, Jaritos y unos tomates rellenos

Atenas es la ciudad por la que transitan las historias del comisario de policía más misógino de la novela negrocriminal actual: Costas Jaritos.

A través de las novelas de Markaris conoceremos la vida cotidiana en la Atenas de hoy. Una ciudad que ya no parece cobijada por su diosa Palas Atenea, cuya inteligencia igualaba a la de Zeus, su padre, que hoy se resigna a ser mera espectadora desde su mirador privilegiado de la degradación de su ciudad milenaria.

Al Costas Jaritos de Markaris le encanta emplear la metáfora en sus discursos. También lee diccionarios, le gusta el café, griego evidentemente, y la comida en familia, más que en la *taberna*. Adrianí es su servicial esposa (de una especie de esposas en vías de extinción) que, entre otras cosas se dedica a mimarle el estómago. Gracias a la dama en cuestión Jaritos es un personaje negrocriminal bien alimentado. En *Suicidio perfecto*, un resucitado Jaritos debe conformarse por prescripción de los médicos a comer una aborrecible sopa de pollo hervido, mientras Kula, su atractiva ayudante, aprende a cocinar los platos preferidos del comisario: dolmadakia, albóndigas rellenas en hojas de parra, y tomates rellenos de la mano de la esposa del comisario, toda una experta cocinera.

Tomates rellenos al estilo de Adrianí

8 tomates grandes rojos de carne firme

400 g de carne de cordero, picada

2 dientes de ajo, picados

perejil picado

una pizca de azúcar

1 cebolla grande, picada

1 cucharadita de orégano

100 g de queso feta

8 aceitunas negra sin hueso

aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Cortar los tomates guardando la tapa de cada uno y vaciarlos con cuidado de no romper la piel. Dejarlos escurrir sobre papel absorbente durante 1 hora.

Preparar el relleno de la siguiente manera:

Poner en un recipiente la carne de cordero, salpimentarla y agregarle perejil picado, los dientes de ajo, la cebolla y el orégano. Mezclar todo bien. Poner en el interior de cada tomate una pizca de azúcar. Rellenar con la mezcla los tomates. Ponerlos en una fuente untada de aceite y cubrirlos con las tapas. Calentar el horno. Cortar en cubitos de unos 2 cm el queso feta y poner uno sobre cada tomate. Encima del feta poner una aceituna negra y clavar los dos ingredientes con un palillo a la tapa del tomate. Introducir en el horno a unos 200° durante 45 minutos. Servir acompañados de arroz. Calientes o fríos.

Alexandra Marinina y Anastasia Kamenskaia toman un borchtch

Alexandra Marinina es el seudónimo de Marina Anatolievna Alexeieva, reputada criminóloga que trabajaba para diversas instituciones del Ministerio del Interior. Dejó el cuerpo, no el suyo sino el de la policía, con el grado de teniente coronel en 1998 para dedicarse completamente a la escritura.

Anastasia Kamenskaia, la protagonista de sus novelas, también es policía, en este caso detective de la brigada criminal de Moscú.

A través de las novelas que protagoniza, *Los crímenes del balneario*, por ejemplo, iremos conociendo, mejor que a través de los artículos de prensa, todos los estadios y matices de la corrupción que afloran en la nueva sociedad rusa. Por ellas irán pasando miembros de la policía comprados por la mafia; antiguos miembros de la KGB reciclados hacia actividades más lucrativas; la conexión de la Mafia y algunos diputados de la Duma o Parlamento ruso; el machismo imperante en la sociedad rusa; científicos corrompidos, jueces carentes de escrúpulos, servicios secretos que no han entendido muy bien esto de los derechos humanos; los nuevos ricos que llevan una frenética carrera por conseguir los primeros puestos en el salvaje y triunfante capitalismo.

Y en todas ellas, la guerra de Chechenia como fondo.

A Anastasia no le gustan las tareas domésticas, le aburren sobremanera, y en cuanto puede las elude para dedicarse a leer novelas policíacas mientras escucha operas italianas. Lamentamos que la distancia le impida ser una buena cliente de la librería.

En el apartado gastronómico pertenece al género de los detectives mal alimentados (café, sándwich, pasteles...) y bebedores de alcohol.

A Alexandra-Anastasia le ofrecemos acto seguida la receta de la excelente y antigua sopa rusa, un *borchtch*, por si un día llega a descubrir que la comida puede ser algo más que una tarea doméstica y proporciona tanto placer como una buena novela policíaca.

Borchtch

550 g de carne de pecho de buey o de ternera, deshuesada y troceada

400 g de espinazo de cerdo, entero o en 2 trozos

1 cebolla grande, pelada y picada

1 puerro, limpio y picado

2 zanahorias, grandes, cortadas en rodajas
1 remolacha grande, cocida, pelada y cortada en cuadraditos
1 col pequeña, cortada en láminas
2 tomates maduros grandes, pelados y picados
2 patatas medianas, peladas y cortadas en cuadraditos
unas ramitas de eneldo fresco, picado
una ramitas de hinojo, picado
½ cabeza de ajos
2 clavos
3 hojas de laurel
100 g de tocino o de manteca de cerdo
3 cucharadas de concentrado de tomate
sal y pimienta
crema de leche espesa

En una olla grande, poner 1 ½ l de agua fría con sal, el laurel, la carne de buey, el espinazo de cerdo, unos granos de pimienta, y los clavos. Llevar a ebullición desespumando varias veces. Dejar a fuego mínimo y tapado durante una hora y media.

Retirar el espinazo de cerdo y continuar cociendo la carne 1 hora y media más.

Mientras cuece la carne se irán realizando una serie de operaciones. Se escaldará la col durante unos minutos; se escurrirá y reservará. En un mortero poner la mitad del tocino, cortado muy fino para que se deshaga mejor, y machacar junto con la media cabeza de ajos y un poco de sal. En una sartén muy grande o en una cazuela, poner al fuego y derretir la otra mitad del tocino y posteriormente incorporar el que estaba en el mortero picado con los ajos. Dar vueltas con una cuchara de madera para que se integren los ingredientes. A continuación, ir agregando todas las verduras en el siguiente orden: cebolla, puerros y tomates. Dejar rehogar y reducir, a fuego lento, durante 1 hora. En la ½ hora final de la cocción de la carne, agregar las verduras a la olla. Incorporar también la col, las patatas y la remolacha. Por último, agregar el concentrado de tomate, el hinojo, y el eneldo.

Rectificar el punto de sal y dejar unos 20 minutos más.

Servir el *borchtch* en una sopera acompañado de un recipiente con crema de leche para que cada comensal se sirva.

En el país de Anastasia, este potaje anti-frío siberiano se acompaña de una especie de empanadillas rellenas llamadas *pirojki* y de todo el vodka que el cuerpo admita.

Nan e Ivan Lyons y un Caneton à la Presse "Lucullus"

Más que un autor, un libro: *Están matando a los grandes «chefs»*.

Esta novela, totalmente gastronómica, no podía dejar de figurar en este manual de cocina negrocriminal. El protagonista, Mr. Van Golk —posible homenaje a Van Gulik— está exageradamente gordo, padece gota, tiene el hígado dilatado, una úlcera en el duodeno, un grave endurecimiento de las arterias y un largo etc. pero es un adicto a la buena comida y un excelente gourmet. También es editor de la revista Lucullus especializada en el arte del buen comer.

Van Golk cree ser una obra de arte viviente ya que todos los grandes genios culinarios han desarrollado sus técnicas para él y lo han ido modelando como si de un lienzo se tratara.

El médico le asegura que la comida le matará, pero él está convencido que no será así si él la mata primero.

"Los chefs, pensó Achille. Los chefs son la raíz del problema."

Así comienza este divertimento gastronómico criminal. En el que los chefs son asesinados con diversos métodos y sus cuerpos encontrados en las cocinas de los mejores restaurantes del mundo. En el interior del horno de pan del Hotel Savoy de Londres. En un tanque-pecera

"El agua de la pecera era colorada. De uno de los bordes colgaba algo. Un brazo. Una langosta reptaba por el brazo. El resto del cuerpo estaba sumergido."

Al chef, Lois Kohner, no le fue mejor

"alguien le golpeó en la cabeza y le metió en el horno."

En el libro hay una serie de recetas asesinas. No porque contengan arsénico o similares sino por las cantidades exageradas de grasas, calorías y colesterol.

Caneton à la Presse 'Lucullus'

"1 patito de Rouen (de seis semanas, unicamente de Yvetot. Comprarle a Gaspar o a Figo. Notificar con dos semanas de anticipación, para que lo alimenten especialmente. Si se le alimenta especialmente, pueden llegar a las 8 semanas).

Matar por asfixia. No perder una sola gota de sangre. Guardar el hígado.

Rellenar los patitos con mousseline:

saltear cebolla picada en 125 gr. grasa de bacon picada. No permitir que las cebollas tomen color. Añadir 3 hígados de pato, 125 gr. setas picadas, 2 trufas, 100 gr. de foi gras, 50 gr. castañas hervidas, perejil picado, un terrón de azúcar, macis, sal, pimienta. Saltear. Agregar vino tinto. Enfriar. Machacar en mortero. Tamizar.

1. Hornear patito relleno 18-20 minutos. Cortar en lonchas delgadas las pechugas. Quitar patas, hacer pequeñas incisiones, sazonar con sal, pimienta y clavo machacado. Asarlas.

2. Picar hígado patito. Cocinar con oporto y coñac a fuego vivo.

3. Retirar la mezcla mousseline del patito y acomodarla en la fuente.

4. Triturar cuerpo patito en prensa, recoger toda la sangre. Agregar consomé hecho con cuerpo de otro patito; agregar a la mezcla de hígado. Batir hasta que espese. Calentar lonchas de patito en la salsa. Acomodar en fuente. Verter restos salsa sobre rodajas.

Servir con pommes soufflées en nids.

Servir patas con la salade.

Servir únicamente con un Chambertin."

Donna Leon, Brunetti, Venecia y unos spaghetti alle vongole

Otra vez, una ciudad, en este caso Venecia, es más que un decorado, protagonista de una serie policíaca. Venecia, la ciudad mítica, es un escenario criminal en el que los lectores se sienten como en casa. ¿Quién no conoce la ciudad acanalada?

Pero según Donna, la que fue capital “de la disipación de todo el continente, se había convertido en una ciudad provinciana y dormilona que, después de las nueve o las diez de la noche, prácticamente dejaba de existir”.

El protagonista de las novelas de Donna, el comisario Guido Brunetti, se encarga de descubrir y descubrimos una nueva Venecia en la que la suciedad no solo está en la calle sino que se esconde tras las fachadas de los antiguos palacios y sus nobles habitantes. Tal es el caso en *Nobleza obliga*, donde el comisario deberá introducirse en el mismo corazón de la aristocracia italiana para descubrir secretos inconfesables.

El comisario Brunetti es un personaje bien alimentado. Un personaje mediterráneo.

Se prepara su café matinal porque “antes del café no se fiaba de nadie”, pero Paola, su mujer, cocina muy bien aunque no siempre lo hace. Paola, es una mujer de su tiempo.

A la hora de entrar en materia culinaria, mejor nos vamos con Brunetti a un restaurante para conocer sus gustos.

Comparte mesa con su suegro el Conde Orazio (que se precia de descender de los Médicis):

—¿Qué nos recomiendas hoy, Valeria? preguntó el conde.

—Para empezar, tenemos sarde in saor o latte di seppie. La sarde las preparamos anoche, y las sepias han llegado de Rialto esta mañana.

Pues serían congeladas, pensó Brunetti. Aún era pronto para lechas de sepia frescas. Pero las sardinas estarían bien. Paola nunca tenía tiempo para limpiar sardinas y hacerlas marinar con cebolla y pasas, por lo que poder tomarlas ahora sería un regalo.

—¿Qué dices tú, Guido?

Sarde —respondió él sin vacilar.

—Sí. Para mí también.

—Spaghetti alle vongol-e dijo la mujer, menos como una recomendación que como una orden.

Los dos hombres asintieron."

Spaghetti alle vongole

(In bianco)

Existe otra versión (*in rosso*) que incorpora salsa de tomate y utiliza las chirlas sin conchas.

400 g de spaghetti

1 kg de chirlas grandes o de almejas

2 dientes de ajo cortados en láminas finas

1 manojo de perejil

1 trozo de guindilla, cayena, o similar. Más o menos cantidad según se prefiera más o menos picante.

6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Antes de preparar el plato, poner a remojar las chirlas en agua y sal durante unas horas, para eliminar la posible arenilla que puedan tener.

Picar un puñado de hojas de perejil y reservarlo.

En una sartén grande, calentar 3 cucharadas de aceite y dorar en él los dientes de ajo, la guindilla y las chirlas.

Eliminar las chirlas que permanezcan cerradas.

Cocer los *spaghetti* en agua abundante y salada. Cuando estén «al dente», escurrirlos bien y ponerlos en la sartén con las chirlas. Agregar el resto del aceite (3 cucharadas), el perejil picado y una pizca de pimienta. Saltear unos segundos a fuego fuerte y servir al momento.

Kaminsky, Bela Lugosi y una María sangrienta

Kaminsky adoraba el cine. Por ello sitúa toda una serie de sus novelas entre los decorados, escenarios, actores (Errol Flynn, Judy Garland, los hermanos Marx...) y personajes de la Época Dorada de Hollywood.

Toby Peters es un detective que en ***Jamás te cruces con un vampiro*** trabajará para un vampiro de ficción. Será contratado por Bela Lugosi para quien “la muerte era una forma de ganarse la vida”. El motivo, esclarecer quién le está enviando mensajes por correo, escritos con sangre. Mensajes como este: “Aquel que se ríe de un vampiro, se juega su propio destino. Dignidad o muerte.” Entre tanto, irá a un cine de Hollywood “ponían El halcón maltés que había visto ya tres veces. Me senté a verla por cuarta vez, lo cual me hizo sentirme mejor;”. Y se encontrará con William Faulkner que busca trabajo como guionista, pero que consigue ser acusado del asesinato de un agente literario. Esta divertida locura transcurrirá entre capas negras, dientes postizos, estacas de madera y murciélagos disecados.

Nada mejor que seguir este relato acompañado de uno de los cócteles más rojos y sangrientos que conocemos.

Bloody Mary

Bebida balsámica para resacas

En vaso mezclador, poner

¾ partes de zumo de tomate muy frío

¼ de vodka helado

unas gotas de zumo de limón

unas gotas de tabasco

2 gotas de salsa Perrins

un toque de sal y pimienta

y una pizca de sal de apio

Las primeras dos medidas, el jugo de tomate y el vodka, son exactas. Las gotas, toques y pizcas deberán ser al gusto de cada bebedor.

Yasmina Khadra, el Comisario Llob y una chorba aux vermicelles

El escritor Mohamed Moulesshoul eligió un nombre de mujer, de su mujer, para conservar el anonimato. *Morituri*, el primer libro de su llamada trilogía de Argel, nos presenta al comisario Llob, casado y con dos hijos, que se dedica en sus escasos ratos libres a escribir novelas policíacas. Desde la ventana de su casa puede ver “la miseria desconchada de la casbah”. Hubo un tiempo “en que Argel tenía la blancura de las palomas y de las ingenuidades;” hoy tiene la “fealdad de la más horrible barbarie.”

La vida es dura en Argelia, las novelas de Yasmina también lo son, pero el comisario Llob es un comisario bien comido. Mina, su mujer, cocina bien. “Mina me pone delante una sopa de cebolla con fideos”.

Chorba aux vermicelles

La más popular de las sopas argelinas.

300 g de carne de pollo (puede substituirse por cordero) en cuadraditos

1 puñado de garbanzos remojados

1 puñado de fideos

½ puñado de guisantes y la misma cantidad de habas

3 tomates maduros, pelados, sin semillas y picados

½ calabacín, lavado y cortado en cuadraditos

½ nabo pelado y cortado en cuadraditos

1 zanahoria, pelada y cortada en cuadraditos

1 patata, pelada y cortada en cuadraditos

1 cebolla pequeña, picada

2 pimientos de cayena

un ramito de cilantro fresco y otro de perejil, lavados

1 cucharadita de hojas de menta seca

1 cucharadita de canela en polvo

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharada de concentrado de tomate

2 l de agua

sal

Calentar el aceite en una olla y poner la cebolla, el pollo, la mitad de la canela, sal y pimienta. Rehogar. Cuando la cebolla ya esté transparente, poner la mitad del agua y los garbanzos, las habas, los guisantes y los tomates; la mitad del cilantro, picado, y el perejil picado. Dejar cocer a fuego medio y tapado. Cuando los garbanzos estén cocidos, agregar el resto del agua, el tomate concentrado, la cayena, las verduras: zanahoria, nabo, patatas, calabacín, y dejar hervir. Al cabo de 10 minutos incorporar los fideos y dejar cocer 10 minutos más. Una vez los fideos estén cocidos, agregar el resto del cilantro y la menta seca troceada con los dedos; espolvorear por encima con el resto de la canela, un poco de zumo de limón y servir al momento.

P.D. James, Adam Dalgliesh y un caldo de rabo de buey

P.D. James creó a Adam Dalgliesh. Adam es un detective que conocemos a partir del libro *Cubridle el rostro*, y que nos gusta.

Hijo único de un pastor protestante de Norfolk. Poeta reconocido y hombre sensible (tan sensible que muchas veces se encuentra a punto de dejar el cargo cuando su sentido del deber entra en contradicción con su ética persona), es además un solitario empedernido (a pesar de Deborah Riscoe y Cordelia Gray).

Pero en los libros de P.D. James descubrimos que Adam Dalgliesh come tan mal como la mayoría de los detectives anglosajones:

"Dalgleish y Martin (su ayudante) estaban sentados en el vestíbulo del Moonraker's Arms, en este estado de saciedad, aunque no de satisfacción, que suele suceder a una mala comida."

Nos gustaría compartir una cena con Adam y hablar de poesía...

Pero mejor lejos de Londres:

"Adam es un hombre de campo por nacimiento y por afición."

Mejor hacerlo en un pequeño restaurante de algún pueblecito de las afueras de la capital. En St. Mary-Mead, por ejemplo. Y a la hora de los brindis recordar a Ms. Marple.

Caldo de rabo de buey

(excelente para aliviar resacas)

Clear Oxtail Soup

400 g de rabo de buey, troceado

1 cebolla grande

2 cucharadas de aceite

Jerez seco

vinagre balsámico

pimienta, sal

2 hojas de laurel, clavos de especia, tomillo

Para hacer en olla a presión:

Pelar la cebolla y picarla. Calentar el aceite en la olla a presión, rehogar la cebolla y el rabo. Añadir la hoja de laurel, los clavos y el tomillo. Salpimentar y agregar 1,5 l de agua. Cerrar la olla y a partir que salga el vapor dejar 1 hora a fuego mínimo.

Colar el caldo, volverlo a poner al fuego y terminar de darle el punto de sabor con un poco de jerez y de vinagre balsámico. Servir el caldo solo o agregar trocitos de carne cocida que se sacará de los huesos del rabo. Al gusto.

Izzo, Fabio Montale y unos mejillones a la bretona

Total Khéops es la primera pieza de la magnífica trilogía marsellesa que Jean-Claude Izzo publicó antes de su prematura muerte en el año 2000. Tenía 55 años.

“Marsella pertenece a quienes viven en ella”, afirma Fabio Montale el protagonista de la novela.

La Marsella que nos presenta Izzo es un perfecto escenario negrocriminal. Un escenario que nos recuerda el de la Barcelona de las primeras novelas de Carvalho.

Pero la ciudad y las viejas calles que cobijaban las aventuras del detective Pepe Carvalho, por obra (nunca mejor dicho) y desgracia de un alcalde perseverante, se ha convertido en una pantomima para turistas de fin de semana.

¿Existirá todavía la Marsella de Montale?

"Había venido a pie. Por el gusto de darme una vuelta por el puerto comiendo cacahuetes salados. Me encantaba ese paseo. Muelle del puerto, muelle Des Belges, muelle de Rive-Neuve. El olor del puerto. A mar y alquitrán.

Las pescaderías, siempre dando voces, vendían la pesca del día. Doradas, sardinas, lubinas y pageles."

¿Los promotores inmobiliarios no habrán desplazado el puerto para construir una nueva Marsella sin dársenas, viejos hangares, y sin grandes barcos iluminados desplazándose sigilosamente en la noche? ¿Los bares, los restaurantes, las casas, los barrios de la ciudad vieja, no habrán sucumbido como en mi ciudad?

No tentemos al diablo. Mejor no viajar a Marsella. Mejor quedarse en el sofá de casa dejándonos seducir por esta tragedia en tres tiempos: *Total Keops, Churmo y Soleá*.

Pero sabemos que no todo es leer. A Montale le gusta cocinar. Para el policía (que más tarde se convertirá en detective) comer es una fiesta:

"Me puse a cocinar pronto por la mañana, escuchando viejos blues de Lightnin' Hopkins."

Marsella, la protagonista de las novelas de Izzo, huele a bouillabaisse. Este debería ser pues el plato escogido para acompañar la lectura de su obra pero a estas alturas ya deberían saber que a los negrocriminales no siempre nos gusta hacer lo que toca. Por ello, nos olvidaremos de la más apropiada y les propondremos otra más relacionada

con el escritor que con su personaje. Es una receta que me dieron en un restaurante de un pueblo portuario en la costa bretona llamado Saint Malo. Un pueblo lleno de «marineros perdidos».

Mientras la preparan, déjense acompañar de la música preferida de Izzo/Montale: Gerry Mulligan y su saxo, Brassens, Billie Holliday, Paolo Conte, Astor Piazzola, o las guitarras de Django Reinhard o de Sabicas.

Mejillones a la bretona

2 kg de mejillones

1 cebolla grande, picada

2 dl de vino blanco seco

perejil

1 rama de tomillo

1 hoja de laurel

1 cucharadita de mantequilla y 1 cucharada de aceite de oliva

nata líquida

Lavar bien los mejillones y reservarlos. En un cazo, con la mantequilla y el aceite puestos a calentar, rehogar la cebolla lentamente hasta que quede blanda. Remover a menudo. Agregar una rama de perejil, el tomillo, el laurel y los mejillones. Mojar con el vino blanco y añadir una pizca de pimienta molida. Tapar y poner a fuego fuerte. Con unos pocos hervores será suficiente. Comprobar que los mejillones estén abiertos, sacarlos del cazo y colocarlos en una cazuela de barro, tapados para que no se enfríen. Sacar del cazo las hierbas (tomillo, perejil, laurel) y volver a ponerlo al fuego; dejar reducir un poco el caldo y agregar 1 cucharadita de mantequilla y ½ vaso de nata líquida. Mezclar bien y calentar un poco pero sin dejar hervir.

Verter ahora sobre los mejillones. Espolvorear con perejil picado y servir en el momento.

Jorge Ibargüengoitia, las momias y un mole rápido

Jorge Ibargüengoitia es un mexicano de Guanajuato, la ciudad de las momias. Su museo de momias vestidas es un preludio dantesco a una ciudad colonial preciosa enclavada en el corazón de México. Allí se come más que bien. El apellido de Jorge no parece tener mucho pasado indígena. Tampoco la ciudad. Por ello hemos elegido para acompañar su novela ***Dos crímenes***, y a su protagonista Marcos González Alcántara empleado del ministerio, simpatizante marxista, e insumiso, este plato de tradición colonial y mestiza. Un plato de la cocina de Puebla de los Ángeles.

Mole de pollo, rápido

1 bote de mole en pasta

4 cuartos de pollo

1 paquete de hierbas para caldo

1 cebolla mediana

1 cucharadita de pimienta en grano

¼ tableta de chocolate «a la piedra»; 10 ciruelas pasas deshuesadas

4 cucharadas de manteca de cerdo o aceite

2 cucharaditas de ajonjolí (sésamo)

sal

En una sartén, con 2 cucharadas de aceite, dorar por ambos lados los cuartos pollo, sacarlos y dejarlos escurrir bien sobre papel absorbente. Colocar en una cazuela alta las piezas de pollo, junto con las hierbas, la cebolla y la pimienta; cubrir sobradamente de agua y poner al fuego, primero fuerte y cuando hierva, desespumar y eliminar la grasa de la superficie, agregar sal y dejar al mínimo. Apagar el fuego cuando el pollo esté cocido pero consistente (el tiempo dependerá de si se utiliza pollo de granja o de campo). Mientras dura la cocción del pollo, lavar las ciruelas, ponerlas en un cazo cubiertas de agua y darles un hervor (5 minutos). Sacarlas y dejarlas escurrir en un colador.

Rallar el chocolate y reservarlo.

Una vez terminado de cocer el pollo, sacarlo y dejarlo a parte. Reservar el caldo.

En una cazuela baja, poner la manteca o aceite restante; una vez caliente agregar el contenido del bote de mole en pasta. Ir deshaciendo el mole con una cuchara de madera mezclándolo bien. Poco a poco, y con el fuego al mínimo, ir agregándole

caldo de la cocción del pollo sin dejar de remover. Ir trabajando caldo y pasta de mole hasta conseguir que emulsionen perfectamente y se vayan convirtiendo en una salsa espesa, como chocolate. Ir removiendo y ligando durante unos 10 minutos. Incorporar el chocolate rallado.

Poner las ciruelas en el vaso de la batidora (o similar) con caldo que cubra tan sólo la mitad de las ciruelas. Batir bien hasta convertirlas en puré muy fino. Añadir el puré de ciruelas a la salsa de mole, mezclándolo bien y sin dejar de remover. En este punto comprobar la densidad de la salsa, añadiendo caldo si se cree necesario. Dejar unos 10 minutos más, removiendo para evitar la formación de grumos.

Incorporar a la salsa las piezas de pollo y dejarlo cubierto (con una tapa) y el fuego al mínimo, durante unos 5 minutos para que el pollo se impregne de la salsa de mole. Mientras, en una sartén pequeña sin aceite, tostar unos segundos el ajonjolí (sólo unos segundos para evitar que se queme). Colocar el pollo con la salsa de mole en una fuente de servir, espolvoreando el ajonjolí por encima. Acompañar este plato con tortillas de maíz calientes o, aunque no sea del todo ortodoxo, con arroz blanco.

Patricia Highsmith, Ripley y una excelente musaka

Le gustaban los gatos, y le gustaba beber. En las dos cosas coincidía con los librereros negrocriminales. Además, a nosotros nos gustan mucho sus libros.

En Positano, Italia, muy cerca de Nápoles, nacería para la literatura Tom Ripley.

Mister Ripley, o *El talento de Mister Ripley*, un libro y un personaje que, según ella

"(...) le resultó tan fácil concebir que siempre pensó que era el mismo Ripley quien se lo dictó y ella solo lo pasaba a máquina."

Al final de la novela, Ripley llega a Atenas. Se sabe rico y libre de sospechas.

"—A donda, a donda? —preguntaba el taxista, tratando de hablar con él en italiano.

—A un hotel, por favor —dijo Tom—. Il meglio albergo. Il meglio, il meglio."

Nosotros pasaremos del *albergo* e iremos directamente a una *taverna* del mercado central de Atenas dónde nos darán la receta de una excelente *mousakás*.

Mousakás o Musaka

1 kg de berenjenas

½ kg de patatas

1 pimiento rojo, troceado

½ kg de carne de cordero, picada

1 cebolla mediana, picada

aceite de oliva

perejil picado

sal y pimienta

canela en polvo

1 vaso de vino blanco

3 tomates pelados y picados

¾ l de salsa bechamel: leche, harina, mantequilla, 2 huevos, queso rallado

2 cucharadas de pan rallado

Cortar las berenjenas en láminas y dejarlas un tiempo en agua y sal. Escurrirlas, secarlas bien con un paño y freírlas en aceite caliente. Una vez fritas dejarlas que escurran bien el aceite. Pelar y cortar las patatas en rodajas y freírlas en el mismo aceite en el que se han frito las berenjenas. No hay que dejar que se doren. Sacarlas, dejarlas escurrir y reservarlas.

Con aceite limpio, hacer un sofrito con la cebolla, el tomate y el pimiento. Cuando esté a punto, agregar la carne picada. Dar unas vueltas hasta que la carne coja color e incorporar el vino. Dejar que el vino se evapore y agregar un poco de agua. Salpimentar y agregar 1 cucharita de canela.

Hacer la bechamel, y cuando esté suficientemente ligada pero no muy espesa añadir los huevos batidos y el queso rallado para que quede bien cremosa.

En una fuente para el horno, ir haciendo las varias capas de que se compone la musaka: debajo de todo una capa de patatas, encima una de berenjenas, y encima de todo una de carne picada con verduras. Por último, cubrir con la bechamel. Debe quedar una capa bien gruesa por encima.

Espolvorear pan rallado y queso por encima de la bechamel y llevar al horno caliente. Es mejor si se hornea con fuego por encima y por debajo a una temperatura no muy elevada (200°) durante unos 20 minutos.

Para servir, cortar la musaka en porciones.

Chester Himes, Sepulturero Jones, Ataúd Johnson y un arroz a banda con dos secretos

A sus 19 años entra en prisión y no sale hasta los 26. Le sobra tiempo para leer.

En la biblioteca de la cárcel, en un número de la revista *Black Mask* descubre a Dashiell Hammett. A partir de entonces comenzará a escribir y a describir el mundo que tan bien conoce. El mundo del ghetto negro en los Estados Unidos de los años cuarenta, cincuenta y sesenta. El mundo de Harlem. Su mundo.

Un ciego con una pistola es mucho más que un relato escalofriante de un enfrentamiento entre negros y blancos en un Harlem donde impera la ley de la jungla.

Es un relato tan realista que parece totalmente surrealista.

Los protagonistas, apodados Sepulturero Jones y Ataúd Johnson, hacen su ronda por Harlem “en el viejo sedán negro "Plymouth", con matrícula no oficial, pero que utilizaban como coche oficial. (...) con las luces apagadas como era su costumbre cuando iban por las calles oscuras. El coche apenas hacía ruido; a pesar de todo su lamentable aspecto, el motor era sumamente silencioso. Pasaba prácticamente desapercibido, como un vehículo fantasma flotando en la oscuridad, con ocupantes invisibles. En parte, esto se debía a que ambos detectives eran tan negros como la noche, vestían trajes de alpaca liviana y oscura y camisas de algodón negras...”

Chester Himes un buen día se cansó de Harlem y de Estados Unidos. Residió quince años en París y luego buscó la calidez del sur para vivir y morir.

Muy cerca de Moraira hay una tumba con su nombre.

Los negrocriminales deberíamos peregrinar a Moraira como otros peregrinan a Lourdes.

No eligió mal sitio para vivir sus últimos años. En Alicante se come muy bien. En Moraira se come bien pero en tiempos de Himes se comía mejor.

Uno de los dos secretos se les desvelará muy pronto, en cuanto lean la receta. Es un secreto de cocinera. El otro es un secreto total. Sólo les será desvelado si llaman a la librería y hablan con nosotros a partir de enero 2005.

Arroz a banda con secreto

pescado: rape, congrio, merluza, pescado de roca, y también alguna gamba.

1 cebolla; 1 hoja de laurel

1 cucharita de pimienta en grano; sal

aceite de oliva virgen extra

2 ñoras; 1 cabeza de ajos

1 tomate, rallado

arroz; 1 tacita de café llena por persona, y una más.

1 cucharadita de pimentón; unas hebras de azafrán

Salsa para los trozos de pescado:

En el mortero machacar 2 dientes de ajo, perejil, vinagre y aceite.

Picar la cebolla. En una sartén grande con aceite se rehoga la cebolla y se le agrega el pescado; se deja hacer unos minutos por cada lado. Poner una olla al fuego con agua suficiente (y algo más) para hacer más tarde el arroz. Cuando hierve agregar el contenido de la sartén, el laurel, sal y pimienta. Dejar hervir unos 10 minutos.

A continuación colar y reservar el caldo. Separar los trozos más grandes de pescado eliminando totalmente las espinas pequeñas. Reservarlos.

Aparte, en una paella o en una cazuela de barro, según gusten, poner aceite, las dos ñoras, sin las semillas, y la cabeza de ajos entera con un corte transversal a toda ella.

Incorporar también el tomate rallado. Sofreír un poco el conjunto. Retirar la paella del fuego. Retirar a continuación las ñoras y los ajos y ponerlos en el mortero (sin el tomate) y machacar groseramente ñoras y ajos.

¡Y ahora llega el secreto!

La picada de ajos y ñoras se pone en el caldo que teníamos reservado y se deja hervir unos 5 minutos. A continuación se vuelve a colar para tenerlo preparado para el arroz.

Poner nuevamente la paella al fuego con los restos del tomate sofrito, calentar unos minutos y agregar el arroz. Darle unas vuelta durante unos minutos y agregar el caldo de pescado necesario (calcular aproximadamente el doble de tazas de agua que de arroz). El arroz a banda tiene que quedar seco.

Se sirve el arroz, acompañado de los trozos de pescado y su salsa correspondiente.

Dashiell Hammett, Sam Spade y un Talisker "single malt", 10 años

Un halcón maltes de barro pintado de negro, copia de la codiciada estatuilla, y una foto de Dashiell Hammett escribiendo en una Underwood, presiden el altar de nuestra librería criminal.

De 1915 a 1922 Hammett trabajó como detective en la celebre agencia Pinkerton.

Sam Spade, el protagonista de *El halcón Maltés*, se convertirá en el prototipo del detective privado de la novela negra moderna. Antes que él, el detective sin nombre empleado de la agencia «Continental» creado también por Hammett, fue mucho más que un precursor de los detectives negrocriminales que le siguieron: Spade, pero también el Marlowe de Chandler.

¿Porque Hammet dejó de escribir a partir de 1934? El alcohol, el miedo a repetirse, nunca lo sabremos, pero Sam Spade —con o sin Bogart—, nos seguirá seduciendo siempre.

En honor a Spade, a su creador Dashiell Hammett, y al halcón, nada mejor que un whisky. No de la isla, ni de los caballeros de la Orden, sino de la prosaica cebada germinada o malta.

Qué haremos con él. Lo tomaremos solo, con o sin hielo.

Nos decidiremos por un escocés de cebada malteada, tostada en un horno de turba o carbón vegetal que impregnará sus granos de un ahumado característico. Un «single malt», un tipo de whisky de malta destilado y elaborado en una única destilería. Una destilería que por supuesto cuente con manantial de agua propio. No nos extendamos sobre el alambique necesariamente de cobre en que ha sido destilado pero no podríamos perdonar que el proceso de envejecimiento no fuera en barricas de roble que hayan contenido bourbon, vinos de Jerez, de Oporto o de Madeira. Luego el reposo. Tres años, veinte, treinta e incluso cincuenta.

Sugerencia, un Talisker "single malt", 10 años

Sue Grafton, Kinsey Millhone y un gulash a la húngara

De la A a la Z.

Imposible acordarnos de por que letra vamos en el abecedario de Kinsey Millhone, la detective privado de Santa Teresa, California. Si no vamos errados (y no lo vamos puesto que somos buenos librereros) creemos que va por la **Q de quien**.

Kinsey Millhone se dedica a correr por la playa en unas horas donde cualquier persona sensata dormiría, y luego, para contrarrestar el efecto del supuestamente sano ejercicio, devora hamburguesas con patatas fritas y coca cola a todas horas. Si sigue con esta dieta cuando llegue a la Z la detective de California necesitará una talla cincuenta.

Por fortuna, tiene un casero octogenario que se llama Henry Pitts, un antiguo panadero, que a veces le obsequia con platos más sanos. Por otro lado, de vez en cuando tiene la feliz idea de acercarse hasta Rosie's, un pequeño restaurante, bar de barrio y casa de comidas, que está a manzana y media de su casa. Allí todo el mundo come a la manera de la propietaria o sea a la húngara. Rosie se enfada e increpa a Kinsey cuando hace tiempo que no la ve por el local: "seguro que has estado por ahí comiendo porquerías sintéticas". La húngara acierta de lleno sin necesidad de dedicarse como Kinsey al noble arte de la investigación privada.

Hoy el plato del día en Rosie's es un gulash a la húngara

360 g de carne de vacuno (buey o ternera) morcillo o espaldilla, sin hueso

30 g de manteca de cerdo (se puede substituir por aceite)

200 g de cebolla finamente picada

1 tomate maduro

1 cucharada de pimentón dulce

1 cucharada de vinagre

1 cucharadita de comino molido; ½ cucharadita de mejoría; 1 hoja de laurel

1 hoja de apio (solo en troncho)

250 g de patatas

2 pimientos, uno rojo y uno verde

1 ½ l de agua

50 g de harina; 1 huevo

sal y pimienta

Cortar la carne en cuadraditos de 1,5 a 2 cm. En una cazuela honda, poner la cebolla finamente picada en la manteca derretida, llevar al fuego y rehogarla hasta que quede blanca sin que llegue a dorar. Reducir el fuego, agregar el pimentón (la paprika) y de inmediato el vinagre y un poco de agua. Seguidamente agregar la carne, el ajo, el tomate troceado y sin piel ni semillas, la hoja de laurel, el tronco de apio picado, el comino, la mejorana, y agua justo al nivel de la carne. Cubrir con papel de aluminio y cerrar con la tapa para que no salga el vapor. Dejar cocer a fuego mínimo durante 1 hora y $\frac{1}{2}$. Mientras se prepara la pasta llamada «csipetke»: poner la harina en un bol, hacerle una cruz y agregar la yema de huevo, una pizca de sal y mezclar para obtener una masa homogénea que habrá que dejar reposar unos 20 minutos. Cuando la carne esté cocida se agregarán las patatas, cortadas en daditos pequeños, y los pimientos, también cortados pequeños. Agregar el resto de agua y salpimentar al gusto. Tapar de nuevo y dejar el tiempo necesario hasta que las patatas estén cocidas.

Antes de servir el plato se preparan pequeñas bolitas con la masa de harina que se van tirando a la sopa hirviendo. Estarán cocidas en cuanto suban a la superficie.

Batya Gur, Michael Ohayon y un baba ghannouj

Las novelas de Batya Gur se leen con placer, pero no solo eso, gracias a ellas hemos conocido de primera mano la vida cotidiana en la ciudad de Jerusalén y en todo aquel convulso territorio.

Asesinato en el corazón de Jerusalén, es un libro más de la serie protagonizada por el superintendente Michael Ohayon. En ella la muerte es de ámbito local. El crimen se comete en una casa situada en la carretera de Belén (no muy lejos del portal). Un crimen que no es noticia para las primeras páginas de los periódicos internacionales. Pero la guerra está siempre presente en los libros de Batya Gur, aunque ocupe un papel secundario. En Jerusalén, cuando se investiga un asesinato nunca es lo mismo ser simplemente un sospechoso, que ser un sospechoso palestino. A este último, según nos cuenta Batya Gur, además “le comprobarán los papeles, verán si ha pagado o no el impuesto sobre la renta y el impuesto sobre el valor añadido, y también si en su familia ha habido algún condenado o algún sospechoso de pertenecer a Hamás o de participar en actividades subversivas”.

Así son las cosas.

Por ello, para acompañar la lectura de este libro les propongo hacer un plato de cocina fronterizo, es decir, de casi todos. Con pocas variantes pertenece a la cocina palestina, israelita, siria, jordana, libanesa y egipcia.

Baba ghannouj

Puré de berenjena en versión libanesa

2 berenjenas grandes de carne fuerte

3 cucharadas de taína

2 cucharadas de aceite

1 cebolla pequeña picada fina

1 cucharada de perejil picado

sal y pimienta

Pinchar las berenjenas por diversos puntos y colocarlas en una bandeja del horno a temperatura máxima, o ponerlas sobre una sartén antiadherente o a fuego directo de la brasa o del gas para asarlas. Darles la vuelta a media cocción para que la piel se queme por todos lados. Cuando esto suceda ya estarán cocidas en su interior.

Retirarlas del fuego y dejarlas enfriar. Pelarlas y eliminar todas las pequeñas pieles

quemadas. Ponerlas en un plato hondo y picar la carne de la berenjena, eliminando las semillas, hasta que se conviertan en puré. Incorporar los demás ingredientes menos el perejil y la cebolla.

Rectificar el punto de sazón. Espolvorear por encima el perejil y la cebolla y servir frío acompañado de pan tipo pita.

Francisco González Ledesma, Méndez, Agatha Christie y un pescado del Nilo al sésamo

En un artículo de prensa de reciente aparición le llamaban «El jefe de la banda».

Para ser jefe de la banda negrocriminal hay que contar con algo por encima de todo, hay que contar con el respeto de todos los demás miembros. Francisco González Ledesma es un escritor querido y respetado.

Ledesma es el gran narrador de las entrañas de la Barcelona negra. Una ciudad que desaparece día a día y que solo queda en la memoria de cada vez más pocos sobrevivientes. Una ciudad que González Ledesma quiere a rabiar.

La ciudad, la Barcelona de las novelas de Ledesma, comparte a veces su protagonismo con un personaje de carne y hueso que se llama Ricardo Méndez. Esto es posible porque el inspector Méndez conoce la geografía de sus calles y los personajes que la habitan tanto como la misma ciudad. Tanto como el propio autor. Y también la quiere como él.

Hemos recorrido muchas novelas con Méndez, hemos andado con ese hombre escéptico que no cree en la ley, ni en el Estado, ni en la Justicia pero cree en la «Ley» de las calles de los barrios populares. Hemos callejeado por Barcelona, evidentemente, pero también por Madrid y por París. Pero hay un libro de González Ledesma al que tenemos una particular estima. En él, el inspector Méndez realiza, por cuestiones profesionales, el viaje más exótico de su vida. Se trata de ***Historia de Dios en una esquina***.

Como hizo un día la entrañable Agatha Christie, Méndez-Ledesma nos lleva de crucero por el Nilo.

El buque en el que viajaremos se llama *Nile Dream*.

"Nile leches, pensó Méndez. (...) Méndez, policía endurecido por todas las cazallas del Barrio Chino barcelonés, empezaba a notar los efectos del aire puro y estaba a punto de sufrir una arcada."

No recuerdo que Méndez coma en su periplo por Egipto. Sí recuerdo que bebe ginebra. Mucha ginebra. Pero en el poco tiempo que está, llega a saber mucho sobre los muertos antiguos de aquel país: "Cuando la estatua de un faraón, por ejemplo, tiene la pierna izquierda adelantada, es que ese faraón estaba vivo cuando la estatua se hizo. Si tiene ambos pies unidos, es que estaba muerto."

El viaje con Ledesma y el inspector Méndez me ha llevado al recuerdo de otros días

pasados en aquel país de las maravillas, con mi amiga Cristina Fernández Cubas.

A ella le dedico la receta.

Pescado del Nilo al Sésamo

Samak Ennil Betihina

El Nilo nos queda lejos. Como sustituto pueden utilizar otro pescado de río tipo carpa o perca.

1 pescado de aproximadamente 1 kg

2 cebollas medianas; 2 dientes de ajo

½ vaso de semillas de sésamo

½ vaso de aceite

2 cucharadas de vinagre

3 cucharadas de jugo de limón

1 cucharada de perejil picado

½ limón en rodajas

una pizca de cardamomo y una pizca de comino

sal

Limpia, lava, trocea y sala el pescado. Pela y corta en aros las cebollas y en láminas los dientes de ajo. En una sartén, poner a calentar el aceite y freír los trozos de pescado (si lo desean los pueden enharinar ligeramente). Sacarlos y ponerlos en una cazuela llana que se pueda introducir en el horno.

En el mismo aceite, rehogar la cebolla y los dientes de ajo. En un recipiente aparte, mezclar el sésamo, el vinagre, el zumo de limón, comino, cardamomo y una pizca de sal. Verter la mezcla en la sartén con las cebollas, removiendo bien. Dejar a fuego lento unos 3 minutos hasta que todos los ingredientes se integren.

Verter la salsa sobre el pescado y ponerlo unos minutos al fuego para calentar el conjunto. Adornar con rodajas finas de limón y espolvorear por encima el perejil. Introducir la cazuela en el horno y gratinar unos minutos. Servir caliente.

Alicia Giménez-Bartlett, Petra, Fermín y una olla podrida

Petra Delicado, con dos separaciones en su haber, vive o vivía en una casita con jardín en Poblenou. Confiamos que no quedara afectada por uno de los muchos derribos que camuflaron los fastos del Forum Cultural y siga en pie. Aunque sea aislada y rodeada de solares muertos que esperan al constructor especulador de turno.

Además, Petra Delicado, como todos sabemos, es inspectora de policía en la ciudad de Barcelona.

Petra Delicado en su nueva casa acabada de estrenar en *Ritos de muerte*, tiene una nueva cocina ante la que se hace buenos propósitos: “Allí cocinaría recetas complicadas, guisos que impacientarían hasta a las abuelas, ollas podridas y potajes de los que necesitan un día entero de cocción”. En el transcurso de las novelas de Petra-Alicia, estos propósitos no se han visto cumplidos. Como suele suceder con todos los buenos propósitos.

La inspectora Petra Delicado y su ayudante el subinspector Fermín Garzón, son el hilo conductor de todas las novelas de la serie. Lo que comienza siendo una relación meramente profesional se va convirtiendo con el paso de los casos que tendrán que resolver, en una fuerte y sólida amistad.

En la hasta ahora última entrega de la serie, *Un barco cargado de arroz*, la relación entre esta pareja de hecho, si contamos el tiempo que pasan juntos, alcanza momentos deliciosos.

Petra y Garzón son muy diferentes pero se quieren.

—Es difícil hacerle cambiar, ¿verdad?

—A mi edad...

—En cualquier caso, no hay necesidad de comprenderlo todo. Utilizamos el teléfono y no sabemos en puridad cómo funciona, ¿no?."

Nosotros también queremos a Petra y a Fermín y les deseamos que algún día compartan la receta que sigue. Así se verá cumplido al menos uno de los buenos propósitos que Petra formuló ante su recién estrenada cocina.

Olla podrida. La olla más literaria

En el cap. XLIX, II del Quijote, dice Sancho Panza:

"(...)de aquí adelante no os curéis de darme a comer cosas regaladas ni manjares exquisitos, porque será sacar a mi estómago de sus quicios, el cual está acostumbrado a cabra, a vaca, a tocino, a cecina, a nabos, y a cebollas, y si acaso le dan otros manjares de palacio, los recibe con melindre, y algunas veces con asco. Lo que el maestresala puede hacer es traerme estas que llaman ollas podridas, que mientras más podridas son, mejor huelen, y en ellas puede embaular y encerrar todo lo que él quisiere, como sea de comer."

½ kg de alubias rojas burgalesas
1 hoja de laurel
1 cabeza de ajos
2 morcillas de Burgos
1 chorizo
2 orejas de cerdo
1 pata de cerdo, partida por la mitad
4 costillas de cerdo adobadas, troceadas
4 lonchas de tocino entreverado
1 cebolla mediana
1 cucharada de harina
1 cucharadita de pimentón dulce
aceite de oliva
sal

Dejar en remojo las alubias desde la noche anterior. También se pondrán en remojo las carnes de cerdo.

Primero, poner a cocer las alubias con su misma agua de remojo, que justo las cubra, con la cabeza de ajos, el laurel y 1 loncha de tocino. Cocer a fuego muy lento y tapadas. Cortarles el hervor hasta tres veces con un chorrito de agua fría.

En una olla aparte, poner a cocer las carnes cubiertas de agua. Primero las que necesitan más cocción: pata, oreja, costilla. Cuando estos ingredientes estén casi tiernos, agregar las 3 lonchas de tocino y el chorizo.

En la misma olla en la que habrán cocido las alubias, agregar las carnes cocidas junto con parte de su caldo de cocción. Seguir cociendo lentamente y añadir las morcillas.

En una sartén con un poco de aceite, rehogar la cebolla picada, y cuando esté bien

dorada agregarle la harina y el pimentón, dejar unos segundos e incorporar a la olla en la que cuecen las alubias y la carne. El caldo de la olla podrida tiene que quedar perfectamente trabado y espeso, para ello proceder a sacar unas cuantas judías de la olla, machacarlas en el mortero y volverlas a verter en el caldo. Se pueden machacar en la misma olla, aplastándolas al fondo con el cucharón, pero evitando romper las carnes o la morcilla. La sal se pondrá al finalizar la cocción y con moderación.

Se pueden servir alubias y carnes juntas en el mismo plato soperero o las alubias y caldo en la sopera y las carnes en plato aparte.

Servir acompañado de guindillas verdes en vinagre.

Erle Stanley Gardner y Perry Mason comparten un Manhattan

Gracias a Perry Mason, nos gustan desde pequeños las objetivamente aburridísimas películas de juicios y abogados. Ochenta y dos novelas de la serie confirman que, nos guste o no, Mason es uno de los personajes más populares del mundo negrocriminal.

Leídas hoy, sus novelas nos parecen un poco rancias pero seguimos pensando lo que decía de ellas una autoridad en la materia: “Cada página engancha al lector para la siguiente. Yo llamo a esto magia”, escribía Chandler.

En *El caso de las piernas bonitas*, además de Della Street, secretaria de Mason, y de Paul Drake, detective de una agencia de investigaciones privadas, circulan por la novela todo un inmenso elenco de financieros, bailarinas, coristas, sargentos de policía, empresarios de espectáculos, aventureras, amigos y novios de las mismas, etc.

¿Pero come Perry Mason en sus novelas? Tal parece que coma poco, pero le encantan los reservados:

—Quisieramos un reservado —le dijo Mason.

¿Para ustedes dos solamente? —preguntó el maître.

El abogado asintió con un gesto.

El maître dudó un instante. Luego, acuciado por la firme insistencia de la mirada de Perry Mason, se volvió, condujo a los recién llegados a través de un pequeño salón comedor en el que había numerosas mesas demasiado llenas, cruzaron un reducido cuadro de madera muy encerado, destinado a los amantes del baile, y recorrieron un pasillo alfombrado. El maître levantó una cortina; Perry Mason entró en una pequeña habitación...”

Un reservado de estos que hemos visto en tantas películas en blanco y negro, más que una comida, merece una copa adecuada. Al gusto.

¿Quizás mejor un cóctel? De ser un cóctel no sería apropiado ni un Bloody Mary, ni un Gimlet, ni un Margarita, ni un Daiquirí, ni siquiera un Dry Martini, todos ellos sugieren otros decorados: espacios abiertos, barras de bar... ¿Y si pedimos un Manhattan mientras suena de fondo la música de Cole Porter?

Manhattan

En vaso mezclador

2/3 de bourbon

1/3 de vermut rojo

2 gotas de angostura

10 cubitos de hielo

Remover un minuto y servir en copa de cóctel

Se le puede agregar una guinda salpicada ligeramente de marrasquino

Jaume Fuster y Enric Vidal comen atún en nuestro barrio

¿Alguien se acuerda de la Barcelona de los últimos años de franquismo? La Barcelona de los años setenta. ¿Recuerdan cuando la evasión de capitales todavía nos sonaba a novedad? Si alguien quiere recordar o conocer de primera mano aquellos días sin recurrir a un libro de historia, puede leer *El procedimiento* de Jaume Fuster.

En el transcurso de la historia el protagonista, Enric Vidal, constatará que las altas esferas de la sociedad no reparan en contratar a los representantes de las más bajas para hacer asesinar a quienes les molestan en su ascenso. “Debías haberlo pensado, Enric: los ricos siempre encuentran una solución fácil a sus problemas”. Le dice su amiga, y éste, agradecido por sus consejos, la lleva a comer:

—Y además, la de hoy será una cena de órdago. Iremos a comer pescado. A la Barceloneta.”

La Barceloneta es nuestro barrio, el de Negra y Criminal, y hemos conseguido sacar a un confidente gastronómico, la receta de un restaurante al que somos adictos. Evidentemente la dirección es totalmente secreta.

Atún o bonito al momento

4 filetes de ración de atún (limpios de piel)

1 cebolla grande

2 dientes de ajo

8 cucharadas de un buen vinagre de jerez

aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta

Pelar y cortar en aros finos la cebolla. Filetear los dientes de ajo. Poner aceite en una sartén y saltear la cebolla moviendo todo el tiempo para que se haga de manera uniforme. En cuanto comience a dorar, incorporar los dientes de ajos, dar unas vueltas y retirar del aceite la cebolla y el ajo reservándolos en un plato. Salpimentar el atún, y en el mismo aceite de la sartén freírlo a fuego vivo, vuelta y vuelta. Es importante que quede rosado por dentro para que no esté correoso y seco. Colocar el atún en un plato. Incorporar nuevamente a la sartén la cebolla y ajo reservados, verter por encima un chorro de vinagre —fuera el fuego— y rápidamente, con la cuchara de

madera, remover el fondo para que se mezclen todos los sabores (aceite, cebolla, ajo y vinagre). Acto seguido verter por encima de los trozos de atún y servir al momento.

Fossum, y el salmón noruego

El comisario de Karin Fossum, Konrad Sejer, es solitario, conduce un Peugeot 604 azul, es comprensivo y humano. Quizás no tan deprimido como el Wallander de Mankel, nordico de Suecia, pero como éste, come poco y mal.

En *El ojo de Eva*, nos damos cuenta de lo mal que se llevan los noruegos con la comida. Escuchen sino al comisario:

"Pero ¿quién —pensó— encuentra un cadáver en el río, se encoge de hombros y se va al McDonald's a cenar?."

Del hecho anterior, Sejer, saca la conclusión de que el sospechoso debe de ser inocente. Craso error. El comisario se equivoca. ¿A qué lugar puede ir a comer un asesino, una vez acabado su trabajo, sin que la comida, la hamburguesa en este caso, le recuerde para nada a la carne? Ni viva ni muerta. Desde nuestro paladar gastronómico - mediterráneo, un detective local, Carvalho, por ejemplo, emitiría un claro veredicto de culpabilidad.

De todo ello sacamos la conclusión de que en esto de la comida los noruegos son algo raros.

Pero tienen salmón, o tenían. Ahora los crían en piscifactorías, pero no desdeñemos esta receta.

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

Salmón curado por nosotros

2 dl de azúcar

1,5 dl de sal

4 cl de vino de Madeira

3 ramitos de eneldo picados

2 cucharaditas de pimienta blanca machacada

Esta cantidad basta para 1,5 kg de filetes de salmón fresco cortados muy finos

Hacer una mezcla con todos los ingredientes.

Colocar los filetes de salmón en un recipiente apropiado y cubrirlos con la mezcla. Dejarlos a temperatura ambiente durante 1 hora. Cubrir con papel film e introducirlos

en el frigorífico durante 3 días. Para obtener mejores resultados, dar la vuelta a los filetes todos los días. Transcurridos 3 días, estarán listos para servir.

Rubem Fonseca y una caipîrinha

¿Quieren ir a Río de Janeiro sin más equipaje que un libro? ¿Quieren ver aquella inmensa babel a través de los ojos de un escritor nativo y de sus personajes?

Pues pónganse a leer ***Bufo & Spallanzani*** de Rubem Fonseca.

Su personaje, Gustavo Flavio, un escritor con un pasado negro y criminal y mucho sentido del humor. También encontrarán al inspector Guedes, a quien el escritor de pasado negro no subestima, y a un conductor de microbús llamado Sebastián “un hombre tan negro que parecía azul marino”.

El Río de Fonseca y de Gustavo Flavio no baila siempre la samba: “La calle Barata Ribeiro, donde vivía, estaba desierta cuando salió. Al cabo de unas horas, aquello sería un infierno de bocinas y ronquidos de motores (...) Tomó por Figueiredo de Magalhães hacia la avenida de Copacabana. Las tiendas aún estaban cerradas; mendigos, parados, habitantes de los huecos de los portales, estaban levantándose ya (...) Un viejo jorobeta defecaba junto a un árbol. Guedes notó que desde la ventana de un piso una mujer observaba al viejo con expresión de asco. Más tarde bajará ella su cocker spaniel para que cague en la plaza, pensó el policía, y no quiere que se mezclen las dos mierdas.”

La sociedad de Río encierra en su mundo urbano toda la violencia y marginalidad del Brasil, una realidad alejada de los carnavalescos circuitos turísticos. En Río no solo se baila y se juega al fútbol. En Río también se mata y también se come.

Así son los desayunos de Flavio cuando por imperativos del guión tiene que hospedarse en un hotel en el campo:

"Acababan de poner las mesas para el desayuno. En amplio aparador estaban las delicias mañaneras: quesos de varios tipos, incluso de cabra y oveja, plátanos (oro, plata y agua), naranjas, mangos, ciruelas, mameyes, jabuticas, miel, bollitos de maíz, pan de queso, tostadas, yogures, etc. Llené dos platos de queso, bollos, panecillos y fruta, un tarro de mantequilla, una jarra de yogurt, miel, y fui a una de las mesas, con la boca hecha agua. Una camarera sirvió café con leche, y me preguntó si quería huevos. Le dije que no, pero Trindade, que estaba cerca, desayunando en una de las mesas, dijo:

—Yo de usted, probaba los huevos. Nuestras gallinas son de esas que se pasan el día en libertad, comiendo lombrices, insectos, hormigas, yendo y viniendo todo el día, moviendo las patitas, sin parar. Ni gota de grasa tienen. Son muy distintas de esas gallinas fofas de ciudad. Ya lo verá cuando coma el pollo en salsa parda que vamos a servir hoy al mediodía. Los huevos... Mire, yo ya no digo nada. Lucimar,

póngale dos huevos fritos aquí al señor.

Oír hablar de pollo en salsa parda me puso más alegre aún."

Por más que lo hemos intentado no hemos conseguido la auténtica receta del *pollo en salsa parda* por lo que les propongo una receta que también les puede poner en la onda brasileña.

Caipîrinha

1 limón verde brasileño o una lima

azúcar blanco

cachaça*

cubitos de hielo

* *Cachaça*: alcohol brasileño de jugo de caña fermentado. Al contrario del ron, para hacer la cachaça se utilizan las cañas verdes y frescas.

Lavar y cortar las extremidades del limón. Luego proceder a cortarlo en 6 partes a lo largo y cada cuarto en tres trocitos. (18 trozos de trocitos de limón por vaso) Poner el limón troceado en el vaso y chafarlos bien fuerte, para que suelten el jugo, con una cuchara o similar.

Machacar o picar los cubitos de hielo (envueltos en un trapo).

Poner en el vaso la misma cantidad de hielo que de trocitos de limón y llenar el vaso con cachaça. Agregar azúcar a voluntad (probar el primer vaso e ir afinando el punto en los posteriores). Remover y servir.

Díaz Eterovic, Heredia, Simenon y un pisco Sour

Le tengo cariño a Chile, pero no me gusta que en aquel lugar de allende mis mares, a los polis les llamen pacos. No me importa, en cambio, que el detective Heredia llame Simenon a su gato.

Heredia es un detective triste en medio de una ciudad triste.

"Santiago revive con cada lluvia y esa tarde de sábado no era la excepción. Llovía al compás de un piano tristón y de las ventanas de los bares salía una luz rojiza que se confundía con la bruma de la calle. Parecía una ciudad semidesierta, en la que sólo quedaban unos pocos testigos de su destrucción. (...) una ciudad dividida entre barrios custodiados y luminosos, y otros arrabaleros, de cuyos rincones salía cada mañana una caravana de seres resignados."

Una ciudad que recuerda permanentemente su dictadura diluida pero no borrada.

El gato de Heredia, Simenon, es el mejor secundario de sus novelas. Un secundario que día a día irá cobrando protagonismo. En ***Los siete hijos de Simenón***, se convierte en gato soltero de siete hijos. Nos gusta Simenon pues tiene mucho más sentido del humor que su compañero de piso, y relativo dueño, el melancólico Heredia.

Estamos en Chile, y vamos a acompañar al detective:

"Salí del edificio, caminé por un costado del Palacio de la Moneda y seguí por la calle Nueva York hasta la entrada del bar La Unión Chica."

Pero dejaremos que él se tome una cerveza muy fría y nosotros haremos el turista y pediremos un combinado que nos encanta cuando está bien hecho. Un Pisco sour, acompañado claro está, de un solo de Charlie Parker.

Pisco Sour

- 1 medida de zumo de limón verde
- 2 o 3 medidas de auténtico Pisco
- 1 o 2 medidas de hielo machacado o pilé
- ó de medida de azúcar (o al gusto)
- 1 clara de huevo

Pasar todo por la licuadora. Añadir unas gotas de angostura

Servir en copa.

Conan Doyle, Sherlock Holmes, la Sra. Hudson y un hotchpotch

«A Sherlock Holmes, uno de los primeros detectives sin carnet de la historia negracriminal, le encantan las drogas de tipo botánico: la belladona, el opio...

Cada vez que concluye un caso (gracias a su enorme conocimiento de la historia del crimen y los criminales, de la lógica de la deducción, del análisis preliminar de los hechos y sus testigos, etc.) pasa muchos días recostado en su canapé alternando estas con cocaína y morfina para mejor estimular su cerebro. Después, con el cerebro bien estimulado, se dedica a tareas bien diferentes de las que habitualmente le llevan a verse las caras con el malvado Moriarty y su organización criminal.

Son días dedicados a la música, a la arqueología, a la historia o a la botánica.

Dicen los sherloquianos que Irene Adler es la mujer de la vida del genial personaje.

Pero personalmente yo creo que la mujer más importante en la vida de Holmes es la Sra. Hudson. Ella es cómplice y testigo mudo de su excéntrica vida, pero, por encima de todo, es la responsable de que en el 221 B de Baker Street se coma bien.

La entrañable figura del doctor Watson se encarga de narrarnos los episodios de las apasionantes *Memorias de Sherlock Holmes* y por él, en el *Tratado naval*, sabemos qué le gusta desayunar al genial detective:

"(...) La mesa estaba puesta ya, y en el momento en que yo me disponía a tirar del llamador de la campanilla entró la señora Hudson con el té y el café. Algunos minutos más tarde trajo los cubiertos, y los tres nos sentamos a la mesa: Holmes, hambriento, yo lleno de curiosidad, y Phelps, en el más negro estado de abatimiento.

La señora Hudson se ha puesto a la altura de la situación —dijo Holmes quitando una tapadera de pollo en salsa—. Su cocina es poco variada, pero tiene el mismo concepto que una escocesa de lo que debe ser un buen desayuno."

Nuestra investigación sobre la idea que tienen los escoceses de un buen desayuno nos ha llevado a un relato de Julio Verne (*Las indias negras*, Capítulo V, *La familia Ford*) en el que habla de una curiosa sopa escocesa:

"Comieron primero un hotchpotch, sopa en cuyo excelente caldo nadaban pedazos de carne."

«*Sherlock Holmes, Conan Doyle y la Sra Hudson*» (publicado en el núm. 2 de Brigada 21, en la sección *Cocina Criminal*).

Un hotchpotch o potaje escocés a la manera de la Sra. Hudson

Para 4 o más comensales

1 kg de patitas de cordero, precocinadas

½ coliflor (las ramitas o flores)

1 rama de apio, picada

1 cebolla mediana picada

2 nabos pequeños cortados en cubitos

2 zanahorias pequeñas y tiernas cortadas en cubitos

1 cucharada de perejil, picado

1 ½ cucharadas de aceite

1 cucharadita de pimienta negra molida

100 g de guisantes frescos o congelados

1 l de agua

1 taza de lechuga limpia y cortada en tiritas

Poner a calentar el aceite en una cazuela alta. Dorar primero las patitas y seguidamente agregar las cebollas, el apio, los nabos, el agua, salpimentar y poner a hervir.

Cuando hierve, tapar y dejar cocer a fuego mínimo durante 1 hora. Durante la cocción dar unas vueltas de cuando en cuando al guiso. Pasado este tiempo agregar las zanahorias, la coliflor y los guisantes.

Mezclar, y seguir la cocción durante ½ hora más ya con la cazuela destapada y el fuego al mínimo, vigilando todo el tiempo para que no se pegue. Pasado la ½ hora, retirar la cazuela del fuego, y con cuidado ir sacando las patitas y ponerlas en un plato hasta que se enfríen un poco y se puedan manipular. Deshuesar las patitas de cordero cortándolas en tiritas o en trocitos pequeños y ponerlos nuevamente en la cazuela. Por último agregar la lechuga cortada en juliana y el perejil picado. Mezclar todo y dejar unos 5 minutos más al fuego para que todos los ingredientes se integren. Servir bien caliente.

Mezclar y cocinar lentamente unos 4 min.

Agatha Christie, la gata cristi, mis gripes felices y una tarta sin arsénico

"Pido me disculpen los radicales del género negro por comenzar mi sección gastronómica por una autora que muchos consideran una pésima representante del mismo.

Si creemos que una mala novela es aquella que aburre, agradeceré siempre a Doña Agatha que las suyas me ayudaran, en mi niñez y primera juventud, a pasar de la mejor manera posible aquellas interminables horas de anginas, catarros y gripes.

Horas tediosas que pasaron felices entre ricos, ociosos, y despreocupados viajeros ingleses. En ellas, tomaba el té en elitarios clubes privados. Abría las maletas en habitaciones espléndidas de hoteles internacionales, en Estambul, en Bagdad. Viajaba en el Orient Express. Paseaba, como una inglesa más, por pueblecitos —como aquel llamado St. Mary Mead donde vivía Miss Marple—. Pueblos aparentemente tranquilos que encerraban envidiosas mentes criminales.

Habitaba, durante las horas que durara la novela, casas inmensas repletas de habitaciones en las que cometer asesinatos: biblioteca, cocina, dormitorios, salas de baile, habitaciones de invitados, y cientos de criados con cientos de motivos para asesinar a los dueños de la casa.

Una vez terminada la novela, y acabada la fiebre, volvía a la realidad del momento, mucha más negra que las novelas de mi querida Dama del Crimen»."

«Mis gripes felices con ‘la gata cristi’ (que así la llamábamos de niños)» (publicado en la revista Brigada 21, núm. 0, en la sección Cocina Criminal).

Tarta inglesa de chocolate, light (sin arsénico)

100 g de mantequilla

100 g de azúcar

200 g de chocolate negro (¡faltaría más!)

75 g de harina

4 huevos

nata líquida (un bote de tetrabrik pequeño)

½ copa de ron añejo

un molde de tarta, desmontable

Primero, rallar 100 g de chocolate y reservarlo en un plato. Separar las yemas de las claras y reservar ambas. Poner la mantequilla en un bol y batirla durante unos 10 minutos hasta que quede con textura de una crema espesa y blanca. Añadir el azúcar y seguir batiendo unos 5 minutos más. Agregar las yemas de los huevos y el chocolate rallado, mezclar bien y agregar la harina, tamizada previamente. Con la espátula, mezclar y remover unos 5 minutos más. Agregar la 4 claras de huevo batidas a punto de nieve, levantándolas con la espátula hasta que queden totalmente incorporadas a la mezcla. Untar el molde con mantequilla, espolvorearlo con un poco de harina, y verter en él la preparación. Introducir en el horno caliente (200°) durante unos 35 minutos.

Para probar si está a punto (¡llega el momento más criminal de la receta!) se puede clavar en su centro una aguja de hacer calceta (tipo Mis Marple), si sale limpia, se saca la tarta del horno y se deja enfriar. Para terminar, se hará la crema de chocolate para cubrir la tarta.

Poner en un cazo, al fuego, el resto del chocolate (100 g), troceado, y un poco de crema de leche. Dar vueltas con una cuchara de madera hasta que el chocolate esté totalmente fundido. Agregar el ron y el resto de la crema de leche y remover unos minutos más hasta que la crema de chocolate esté a punto. Bañar la tarta con la crema y dejarla enfriar.

Chandler, Marlowe y un Irlandés Caliente

Su criatura, el detective Philip Marlowe, bebe. Bebe incluso bastante,

"pero no más que los habituales del Country Club de cerca de casa."

,diría Chandler.

La madre de Chandler era irlandesa. Irlanda era el primer productor de whisky antes de la Ley Seca, en Estados Unidos, la época en que se bebió más que nunca. Durante este período Irlanda se siguió dedicando a producir para el consumo local y europeo, mientras que Escocia se dedicó de lleno a producir para el contrabando. Aseguran los viejos irlandeses que este es el motivo por el que el Whisky Escocés es más conocido mundialmente que el Irish Whiskey. También aseguran que «puedes tomar uno, dos, incluso tres escoceses seguidos, y luego un irlandés. Pero nunca podrás tomar tres irlandeses y luego un escocés».

En homenaje a la madre de Chandler, y a él mismo, dispónganse al espléndido placer de la lectura —o relectura— de *El largo adiós* en compañía de esta receta que sigue, «Punch» o «Irlandés caliente», una de las bebidas de los pubs irlandeses durante el crudo invierno. Para ello cuenten en su bodega con un Jameson Irish Whiskey, y dejen para saborear solo, el que guardan para momentos especiales, el Jameson Irish Whiskey 12 años. Antiguo y con un inconfundible sabor a turba.

Irlandés caliente

agua hirviendo

1 o 2 cucharitas de azúcar moreno

1 buena medida de whisky irlandés

1 rodaja de limón, 2 o 3 clavos enteros

Primero calentar la copa de whisky: llenarla de agua caliente, tirar el agua, y llenarla de agua hirviendo. Tirarla nuevamente. Por último, llenarla hasta la mitad con agua hirviendo y disolver en ella el azúcar, agregar el whisky, la rodaja de limón y los clavos, y servir acto seguido.

Camilleri-Montalbano-Montalbán, Maigret, Adelina y un conejo a la cazadora

Salvo Montalbano (con homenaje explícito a nuestro querido Vázquez Montalbán) creemos que es el resultado de una fusión cósmica entre el comisario Maigret y el detective Pepe Carvalho.

Montalbano es un hombre ya maduro como lo fuera el comisario francés, y como aquel, liga poco. Con nuestro detective comparte el ser soltero, vivir solo, tener una amante que aparece puntualmente, y ser un lector empedernido. Y de ambos, de Maigret y de Pepe Carvalho, ha heredado el inconmensurable placer por la buena mesa.

Montalbano adora la cocina de su tierra, Sicilia.

Maigret era un auténtico gourmet francés aunque no desdeñaba la buena cocina de otros lugares cuando debía desplazarse por motivos profesionales.

Carvalho, es el más ecléctico de los tres, puede mostrar igual entusiasmo por la cocina popular que por la tendencia del último *chef* de moda, y hasta hacer incursiones en la cocina «exótica». Para elaborar sus platos cuenta, en su casa de Vallvidrera, con una despensa y una bodega tan extensa y exclusiva como inasequible para la mayoría de los mortales.

Pero, tanto a Montalbano como a Maigret, a diferencia de nuestro detective, no les gusta cocinar. Prefieren que otros cocinen para ellos. Pero que cocinen bien.

Y aquí, en este punto, es cuando en las novela de Andrea Camilleri entra en escena un personaje imprescindible en la vida del comisario siciliano. Un personaje que nunca llegamos a conocer pero que pone en funcionamiento nuestros jugos gástricos en cuanto aparece.

El personaje en cuestión sabemos que se llama Adelina.

Adelina, además de adecentar la desordenada cotidianidad de Salvo, ordenando y limpiando la casa, siempre le deja en el horno, o el frigorífico, toda una serie de platos mágicos y sencillos, con materias primas mediterráneas, preparados —se nota por la alegría que siente Montalbano al encontrarlos— por las sabias manos de una cocinera de las de antes. Una especie en vías de extinción.

Por su causa tenemos una malsana envidia al comisario.

Llegar a casa y encontrar algo parecido a lo que encuentra Salvo en su horno en el libro *Un giro decisivo* sería un auténtico lujo.

"Una vez en casa, corrió a descubrir con cierta intriga lo que la inspiración de Adelina le había preparado: en el horno encontró un inesperado aunque ansiado conejo a la cazadora, guisado con tomate, ajo, hierbas aromáticas, vino blanco y vinagre."

Conejo a la cazadora

Coniglio alla cacciatora

1 conejo troceado

½ kg de tomates maduros (de los alargados)

70 g de manteca de cerdo

vino blanco seco

harina

1 zanahoria, 1 cebolla, 1 ramita de apio, 2 dientes de ajo

vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta

Lavar el conejo en agua con un chorrillo de vinagre. Secarlo con un paño. En una cazuela de barro poner la manteca y una cucharada de aceite. Calentar e incorporar el conejo, la cebolla picada y los dientes de ajo, machacados. Cuando el conejo comience a tomar color, espolvorear por encima 1 cucharada de harina, mezclar bien con la cuchara de madera, e incorpora a la cocción 1 vaso de vino blanco. Dejar evaporar. Agregar entonces las verduras, picadas (zanahoria, apio y tomates), salpimentar y dejar cocer a fuego mínimo y tapado por espacio de 1 hora. A media cocción, destapar la cazuela para que se evapore buena parte del líquido de cocción. Al final la salsa debe quedar espesa.

James Cain, el cartero y unas tortitas de maíz

El cartero llama dos veces es la historia de una trágica pasión. Una historia en la que el protagonista, Frank Chambers, solo come a gusto una vez en toda la novela. Desde luego es antes de conocer a Cora.

"Le pedí zumo de naranja, huevo frito con jamón, tortas de maíz, crêpes y café.

(...) —¿Qué? ¿Cree que le gustaría quedarse aquí?

Yo ya había terminado de comer y estaba encendiendo el cigarrillo que me había dado.

—Le diré —respondí—: la verdad es que tengo dos o tres proposiciones. Pero le prometo pensarlo. Le aseguro que lo pensaré.

Entonces la vi. Hasta ese momento había estado en la cocina, pero entró en el comedor para recoger la mesa.»"

Pobre Frank Chambers, a partir de este momento ya no le pasará ni un bocado.

"Ella se levantó a buscar las patatas. Su guardapolvo se abrió un instante y vi una de sus piernas. Cuando sirvió las patatas no las pude comer."

No es necesario hacerlo sobre una mesa— como en una de las versiones cinematográficas del cartero— para explicarnos toda la carga de erotismo de esta escena. Al protagonista no le pasan las patatas. Con esto basta.

Cora es una de las mejores representaciones del arquetipo de mujer fatal y fatídica de novela negra. La belleza sensual y maligna por la que un hombre está dispuesto, no solo a matar, sino a dejar de comer.

Cora ha tenido en la pantalla muchas caras (y cuerpos). Quédense ustedes con la que más les guste: Lana Turner, Clara Calamai o Jessica Lange.

O mejor, lean el magistral libro de Cain e invéntense una Cora a su medida.

Tortitas de maíz de Cora

Para hacer la masa de tortillas:

harina de maíz preparada para tortillas de maíz o tamales (de venta en comercios especializados)

2 tazas de harina de maíz (aproximadamente)

1 y ½ tazas de agua tibia

½ cucharadita de sal

Verter la harina en un recipiente e ir poco a poco añadiendo agua tibia. Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea. Es difícil precisar la medida exacta de agua y de harina, se tendrá que resolver sobre la marcha. Si la masa está demasiado húmeda se pegará a las manos; añadir entonces un poco de harina. Pero si está demasiado seca (aparecerán al cocerla manchas blanquecinas) añadir un poco de agua. Siempre tibia.

Mezclar de nuevo. No perjudica a la masa el hecho de manipularla una y otra vez.

Cuando se tenga la masa a punto, dejarla reposar 1 hora. Pasado este tiempo hacer bolas del tamaño de un huevo pequeño, ir las poniendo de una en una entre dos trozos de plástico de cocina. Para aplanarlas resulta ideal hacerlas la típica prensa de metal o madera que usan en México, pero de no tenerla se pueden usar las manos u un rodillo.

Irlas cociendo en una sartén o en una plancha plana, sin nada de grasa, pero muy caliente. Dejarlas durante un minuto (hasta que las orillas empiecen a curvarse), darles la vuelta y dejarlas un minuto más. Para evitar que se enfríen, taparlas y mantenerlas en el horno caliente a unos 60°.

Eric Ambler, Dimitrios Makropoulos y una delicia turca

Londres es la ciudad que vio nacer al padre de las novelas de intriga y espionaje.

El «mejor de todos» según opinaba Graham Greene. Pero al parecer, Ambler, un inglés lleno de niebla, en algún momento de su vida fue seducido por una ciudad de Oriente. La ciudad se llama Estambul.

Estambul es una bella seductora. Una ciudad mágica, cruce de culturas entre Occidente y Oriente. Aquella que el Capitán Pirata tenía en su frente.

En varias de las novelas de Ambler aparece Estambul. En *Topkapi*, en *El crucero del miedo* y, especialmente, en ***La mascara de Dimitros***, un clásico de la literatura de intriga; un obra de las que demuestran que no hay géneros mayores ni menores sino buenos o malos libros dentro de cualquier género.

En ella nos cae bien Charles Latimer, pero el malvado, Dimitros Makropoulos, nos cae mejor. Es un malo pésimo.

"—Siempre he pensado que, al final, te vence la estupidez —dijo Dimitros—. Si no la tuya, la de los demás."

Ambler, en el libro, lleva a su protagonista a callejear por el barrio de Pera. El barrio más europeo de Estambul. Justamente en este barrio se encuentra ubicado el decadente y delicioso Hotel Pera Palas. Un hotel con vistas al Cuerno de Oro.

En su bar, el Orient Bar, aseguran que bebieron dos mujeres del mundo negrocriminal: Mata Hari, la insigne espía y Agatha Christie, la famosa escritora.

Seguramente también lo hicieron, Charles Latimer y Dimitros Makropoulos, acompañados o no de su creador Eric Ambler.

Imambayildi o las delicias del Imán

5 berenjenas medianas

¾ de vaso de aceite de oliva virgen

1 vaso de agua

3 cebollas medianas

2 dientes de ajo

1 cucharadita de comino en polvo

1 tomate grande, maduro

perejil o cilantro, picado

sal

Pelar las cebollas, cortarlas, primero por la mitad en sentido vertical y luego cada mitad en forma que queden medios aros. Ponerla en un plato hondo y espolvorearla con abundante sal. Seguidamente estrujarla muy bien con las manos, lavarla bajo el agua y volverla a estrujar bien. Dejarla en el plato y mezclarla con el ajo picado, el comino, un poco de sal, el perejil y el tomate pelado, sin semillas y picado.

Cortar los rabos de las berenjenas dejándoles solamente unos 2 cm.

Pelarlas. Dejar a ambos lados dos tiras de piel para que no se deshagan durante la cocción. Colocar las berenjenas en una cazuela con tapa que cierre de forma hermética (se puede asegurar poniendo papel de aluminio entre la cazuela y la tapa) y con un cuchillo afilado, hacerles a cada una, un corte a lo largo en el que introduciremos el relleno; abrirlo con los dedos forzando un poco los bordes y rellenar con la mezcla de cebollas. Verter en el fondo de la cazuela el agua y el aceite. Tapar y dejar cocer a fuego mínimo aproximadamente unos 45 minutos. Servir frío.

Raúl Argemí, la pampa y una salsa con chile

Llega Raúl, y al rato, si el momento es propicio, la conversación deriva hacia su tema preferido. Por encima de la novela negra, de la historia de su país de origen y su historia (que nunca estará condenado a repetir porque no la olvida), nos habla de la Pampa Argentina.

Transcurridos unos minutos, ante nuestros ojos se abre una gran pantalla en tres dimensiones y nos dejamos llevar hacia aquellos extensos dominios, subyugados por los personajes, los cielos, los paisajes que el narra con tal realismo (o quizás miente como a mi me gusta) que pronto Negra y Criminal se convierte en un lugar extraño. No es el Bagdad de Sherezade, pero sí nos cual sentimos sultanes esperando que se alargue el momento, la noche, que llegue tarde el alba, o mejor, que pronto nos vuelva a visitar para seguir oyendo este hermoso cuento de la pampa que a veces, solo a veces, parece totalmente real.

Así son también los libros de Raúl.

La Pampa cobra vida en ***Los muertos siempre pierden los zapatos***.

Si propusiera una receta que acompañe perfectamente este libro, no podría ser otra que la del mate.

"Eusebio Retamal sorbe el mate muy lentamente, con la mirada perdida en el dibujo de las baldosas."

Pero como Raúl sabe que no es el mate mi yerba preferida, y que sí compartimos pasión por el picante, les propongo una receta que ambos podríamos degustar, y ustedes acompañarnos, a ver "si nos enchilamos un tantito".

Salsa mexicana "picante pedro sabrosa"

Tanto se puede servir fría como caliente sofriendo los ingredientes. En versión fría, conviene incorporar el cilantro en el último momento, justo antes de servirla.

(versión fría)

1 tomate maduro grande

½ cebolla picada

3 chiles serranos (frescos o de lata) picados. Se venden en comercios especializados

2 cucharadas de cilantro picado

2 cucharadas de agua

sal

Mezclar todos los ingredientes y agregar sal a voluntad.

(versión caliente)

Los mismos ingredientes de la receta anterior. Pasar por la batidora la cebolla con el tomate y la sal. En una sartén sofreír la mezcla en un poco de aceite. Al cabo de unos minutos, añadir el cilantro y el chile. Dejar unos minutos más.

Menú de Negra y Criminal

Nuestros aperitivos rojos como la sangre

Bloody Mary

(Ver el capítulo "Kaminski, Bela Lugosi y una María sangrienta")

Sangría

- 1 ½ l de vino tinto
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 limón cortado en octavos
- 1 vaso de zumo de naranja
- 1 refresco de naranja con gas (250 cl)
- ½ limón exprimido
- ¼ l de moscatel
- 3 melocotones, troceados pequeños
- 1 rama de canela

En una jarra de cristal de boca ancha, poner primero la naranja y el limón troceados y machacar bien con una cuchara de madera para extraer el jugo. Agregar el azúcar. Volver a mezclar y machacar. Agregar todos los demás ingredientes y remover la mezcla.

Agregar unos cubitos de hielo. Servir muy fría.

Sólo si se desea una sangría más alcoholizada y “colocona”, agregar una copa de cointreau o de coñac.

Sangrita

Un clásico acompañamiento del tequila

- 2 tazas de zumo de tomate
- 2 tazas de zumo de naranja
- El zumo de dos limones
- 1 cucharada de salsa de tabasco

- 2 cucharadas de salsa inglesa (perrins)
- 1 cucharadita de chile piquín o chile seco en polvo (cayena o similar)
- 1 cucharadita de cebolla muy finamente picada
- 1 cucharadita de sal

Mezclar bien todos los ingredientes en la batidora y dejar enfriar en el frigorífico.
Servir bien fría.

Sangre fresca (refresco de verano)

- el zumo de ½ sandía
- ½ l de zumo de naranja
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 clavos
- 1 ramita de canela
- 100 cc de marrasquino
- 100 cc de zumo de grosella

Mezclar bien y poner a enfriar sobre hielo picado

Sangre granada (refresco de otoño)

- los granos de 15 granadas
- 3 l de agua
- 1 taza de azúcar moreno
- hielo picado

Reservar ½ taza de granos de granada. Pasar el resto por la batidora junto con el agua y el azúcar. Hacerlo en cuatro veces. Colar y verter dentro de una jarra grande de cristal o de un recipiente de cristal transparente. Agregar los granos reservados que servirán de adorno al líquido y poner a enfriar sobre hielo picado.

Nuestros arroces seductores como el delito

Arroz negro de la casa

- 400 g de arroz

1 alcachofa, pelada y troceada pequeña
½ Kg de jibias (sepionets) o 2 calamares con su tinta
1 cucharadita de pimentón
1 pizca de pimienta negra
aceite de oliva virgen extra
1 cebolla pequeña, picada
2 dientes de ajo, picados
sal

Limpia las jibias o los calamares conservando la tinta en un poco de vino negro. Poner a calentar el agua para el arroz. Picar la cebolla, los dientes de ajo y la alcachofa. En la paellera, calentar aceite y sofreír en él los ajos, la alcachofa, y dejar dorar la cebolla. Cuando está a punto se agregan las jibias o el calamar, cortados. Tapar unos segundos para evitar salpicaduras. Remover bien con la paleta de madera. Pasados 5 minutos agregar el arroz, sofriendo un poco, el pimentón y por último el agua muy caliente, la tinta de las jibias, una pizca de pimienta, y sal con prudencia, pues las jibias tienen, ya de por sí, un sabor fuerte. Dejar a fuego vivo los primeros minutos y posteriormente a fuego medio hasta la cocción del grano. Dejar reposar unos minutos y servir.

Arroz negro de setas negras de un país negro

Hortensia Fernández nos pasó esta receta. En Haití se hace este plato con unas setas locales exquisitas llamadas diondions. Ella lo ha adaptado a nuestros productos de mercado, y elige las llamadas trompetas de la muerte que tienen un nombre muy adecuado para nuestras comidas criminales.

1 taza de trompetas de la muerte
2 tazas de arroz, 4 tazas de agua
50 g de panceta, cortada a trocitos; un puerro, picado
1 diente de ajo; unas ramitas de perejil
1 cubito “maggi” o similar
aceite, sal, pimienta en grano

Lavar las setas. Lavar el arroz. Poner a hervir 2 de las 4 tazas de agua y cuando hierva apagar el fuego y dejar las setas en infusión dentro del agua durante 1 hora. Transcurrido este tiempo, pasar las setas por el chino o por un colador presionando bien para extraer toda su substancia. Verter los otros 2 vasos de agua para sacar el

resto del jugo. Reservar toda el agua (deben seguir quedando 4 tazas de agua negra y criminal). Machacar en un mortero el diente de ajo, junto con sal, unos granos de pimienta y el perejil. Poner el caldero o cazuela al fuego con aceite, dorar bien dorados los trocitos de panceta junto con el puerro picado, agregar el agua, el “cubito” desmenuzado y el ajo machacado. Cuando comience a hervir incorporar el arroz. Remover un poco y dejar hervir. Cuando el arroz haya absorbido toda el agua, ya estará. Si le faltara un poco al grano, tapar con papel de aluminio y dejar unos minutos más.

Otros platos negros

Chipirones en su tinta negra y criminal

1 kg de chipirones o calamares pequeños con su tinta y alguna bolsita más de tinta de calamar

3 cebollas grandes, ralladas

2 dientes de ajo, picados

100 g de pulpa de tomate

1 dl de aceite de oliva virgen extra

½ vaso de vino tinto

1 rebanada de pan frito y escurrido

sal

Limpiar los chipirones, reservar las bolsitas de tinta que les hemos sacado, junto con las compradas aparte, en un vaso con el vino tinto. Reservar las aletas y los tentáculos, y picarlos pequeños. En una sartén con aceite, poner a rehogar una de las cebollas ralladas, a fuego muy lento. Cuando tomen color, añadir las aletas y los tentáculos picados. Saltear y sazonar. Dejar enfriar un poco y rellenar los chipirones con la mezcla.

Poner nuevamente un poco más de aceite en la sartén e incorporar las dos cebollas restantes y los dientes de ajo. Dejar a fuego muy lento hasta que dore. La cebolla debe quedar como caramelizada. Agregar los chipirones y dejarlos cocer un poco. Retirarlos y reservarlos. Añadir el tomate y el pan frito machacado en el mortero, y por último la tinta disuelta en el vino. Sazonar con cuidado. En este punto pasar, o no, la salsa por un chino si se desea más o menos fina la salsa. Incorporar los chipirones y dejar a fuego mínimo hasta que estén tiernos.

Para que estén óptimos es mejor dejarlos de un día para otro.

Asado negro

En Venezuela, que es de dónde procede la receta, la hacen con un corte de carne llamado muchacho, lo cual resulta de lo más sospechoso.

- 1 ½ kg de redondo de ternera
- 1 ½ taza de aceite de maíz
- 1 taza de azúcar moreno
- 1 cebolla grande, picada
- 2 cabezas de ajos
- 1 cucharadita de orégano
- 1 kg de tomates maduros sin piel ni semillas, picados
- vino tinto
- sal y pimienta negra recién molida al gusto

Machacar los dientes de ajo en un mortero junto con el orégano, sal y pimienta. Untar toda la carne en esta mezcla y dejarla macerar en vino tinto la noche anterior a la preparación. Sacar la carne y secarla con papel absorbente. Calentar el aceite en una cazuela y agregar el azúcar. Cuando esté oscuro –dejar un tiempo para que esté realmente oscuro- pasar la carne por la mezcla hasta que quede prácticamente negra. Agregar las cebollas a la cazuela, dejarlas que cambien de color, e incorporar los tomates, un poco de agua, sal y pimienta. Dejar bien tapado a fuego lento hasta que esté tierno. Vigilar la cocción e ir agregando un poco de agua si se ve necesario.

Cuando la carne esté bien tierna dejarla reposar y cortarla en lonchas. Servirla con salsa de cocción.

Nuestro postre criminal

Mousse helada de chocolate negro

Receta escrita y dirigida por Charo García Diego.

“Para perpetrar una mousse de chocolate negro se necesitan tres ingredientes básicos.

Un trío de claras de huevo con sus yemas

Un cuarto de kilo de chocolate negro (cuanto más negro más criminal)

200 g de nata batida (no a tiros)

Y si la ley lo permite, algo de licor (Contreau, ron, jerez dulce...)

Deshacer el chocolate al calor de la lumbre sin quemarlo y con un par de cucharadas de agua. Añadir las yemas, el licor y mezclar.

Agregar con cuidado la nata y remover hasta que la mezcla sea homogénea. Con el mismo cuidado añadir poco a poco las claras batidas a punto de nieve más algún aroma que combine con el licor escogido. Por ejemplo: Contreau con ralladura de naranja, ron con café, jerez dulce con canela...

Verter todo en un molde y ponerlo en el congelador durante ocho horas como mínimo. La mousse se sirve bien fría como si fuera un helado.

¡Que aproveche!”



MONTSE CLAVÉ nació en Villamartín en 1946. Profesional del cómic y de la ilustración gráfica. Ha residido en París (1967-69) y La Habana (1969 -71). En Barcelona, desde el año 2002 co-dirige la librería Negra y Criminal.

Publicó en revistas de cómic como Butifarra!, Trocha / Troya o Más Madera!, fue activista política antifranquista y militante feminista, y una de las primeras autoras de cómic en trabajar con contenidos de género en España.