

**“ALGUNOS APUNTES GASTRONÓMICOS  
EN TEXTOS DE NOVELA POLICIACA, NEGRA  
O CRIMINAL ESPAÑOLA”**

**Discurso pronunciado en el acto de su recepción  
como Académico de Número en la Academia de  
Gastronomía de la Región de Murcia, por el**

**Ilmo. Sr. D.**

**PEDRO RIVERA BARRACHINA**

**y contestación del académico numerario**

**Ilmo. Sr. D.**

**RODRIGO BORREGA FERNÁNDEZ**

**MURCIA**

**19 de JUNIO de 2023**



## ÍNDICE

<b>I. Introito .....</b>	<b>5</b>
<b>II. Agradecimientos .....</b>	<b>5</b>
<b>III. Aclaraciones previas.....</b>	<b>7</b>
<b>IV. Orígenes y evolución de la novela policiaca, negra o criminal .....</b>	<b>9</b>
<b>V. La novela criminal en España.....</b>	<b>17</b>
<b>VI. La novela criminal y la gastronomía.....</b>	<b>21</b>
<b>VII. Algunos apuntes gastronómicos en textos de novela policiaca, negra o criminal española.....</b>	<b>28</b>
<b>1. La gota de sangre y Los misterios de Selva, de Dña. Emilia Pardo Bazán</b>	
<b>2. <i>Las Novísimas aventuras de Sherlock Holmes, por Enrique Jardiel Poncela</i></b>	
<b>3. <i>El policiaco rural: Francisco García Pavón y sus historias de Plinio</i></b>	
<b>4. <i>Manuel Vázquez Montalbán y su detective Pepe Carvalho</i></b>	
<b>5. <i>Juan Madrid y la serie del detective Toni Romano</i></b>	
<b>6. <i>Domingo Villar y el Inspector Leo Caldas</i></b>	
<b>VIII. Algunas referencias gastronómicas en textos de autores de la Región de Murcia.....</b>	<b>65</b>
<b>1. <i>Apuntes holmesianos: Víctor Ros, de Jerónimo Tristante</i></b>	
<b>2. <i>Entonces supe que iba a morir, de Fernando de la Cierva</i></b>	
<b>3. <i>Los señores del humo, de Claudio Cerdán</i></b>	
<b>4. <i>El velador de mármol, de Julio César Rivera: un rural policiaco murciano</i></b>	
<b>IX. Un epílogo estrambótico:     <i>Las Historias del Savoy, de José Luis Alvite.....</i></b>	<b>80</b>
<b>X. Bibliografía.....</b>	<b>83</b>
<b>Discurso de Contestación del Académico de Número Ilmo Sr. D. Rodrigo Borrega Fernández.....</b>	<b>86</b>

## I. Introito

*“La novela policia pertenece a esa clase de expresiones culturales que constantemente han de estar pidiendo perdón por haber nacido. Se ciernen sobre ella o bien la mirada ignorante de los que la reducen a una prolongación de la novela de aventuras, exigiendo que así se comporte, sin atender otras pretensiones o las de los que le dedican la sonrisa irónica que se ejerce desde las altas torres de las más altas literaturas o, finalmente, la de los que la denuncian como una conjura de la literatura “de género” contra La Literatura”.*

Con estas palabras comienza el prólogo de Manuel Vázquez Montalbán a la magnífica obra de José F. Colmeiro *La novela policiaca española: teoría e historia crítica*.

En otro prólogo, esta vez a una obra propia, *Las recetas de Carvalho*, el reputado autor barcelonés escribiría: “Yo suelo plantear la cocina como una metáfora de la cultura”.

Ambas reflexiones se las traigo a ustedes como carta de presentación de lo que será este Discurso de Ingreso en la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia que lleva por título: *Algunos apuntes gastronómicos en textos de novela policiaca, negra o criminal española*.

## II. Agradecimientos

Han de ser mis primeras palabras de agradecimiento a la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, y a los académicos que me propusieron, por concederme el honor de incorporarme a esta Institución de tan reconocido prestigio de la que forman parte tantas personas a las que admiro. Y en la que tengo buenos amigos.

Igualmente querría dejar hecho un reconocimiento expreso a la Academia por la excelente labor que desarrolla divulgando, recuperando y proyectando la gastronomía de la Región de Murcia por entender que forma parte de nuestro patrimonio cultural común y que es, y debe ser, un auténtico sector estratégico en el desarrollo socioeconómico de nuestra tierra.

Les confieso que cuando su presidente, D. Alberto Requena Rodríguez, contactó conmigo para comunicarme que mi nombre había sido propuesto para ingresar en la Academia lo primero que sentí fue una leve sensación de vértigo, de la que traté de reponerme presto para poder encontrar una temática que me permitiera escribir un discurso que estuviera a la altura de las circunstancias.

No soy hombre de gustos complejos -tampoco inconfesables - sino más bien sencillos. El cine, la literatura -y dentro de ella el género criminal-, así como la gastronomía forman parte de mis pasiones vitales. Por ello no ha de extrañarles que casi de manera inmediata me viniera a la mente combinar dos de esas pasiones: la literatura y la gastronomía.

Ambas me han regalado momentos inolvidables, pero las he disfrutado de manera bien distinta. Así, la literatura la degusto en soledad. Leer es para mí un placer solitario, casi introspectivo. Me gusta sentarme con un libro y abstraerme por completo del mundo que me rodea.

La gastronomía, sin embargo, la concibo como una actividad social. Salvo excepciones, casi todas ellas forzadas, me gusta comer y beber acompañado. Algunas de mis mejores amistades se han fraguado en torno a una buena mesa o se han robustecido tras compartir aquélla y sus posteriores sobremesa o velada. Comer, beber y conversar con amigos es el perfecto coupage.

No soy, sin embargo, un buen cocinero, antes bien todo lo contrario. Lejos de parecerme al detective Pepe Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán, un gastrónomo exquisito que gusta tanto de cocinar como de comer, soy más bien un gastrónomo pasivo, como le ocurre al comisario Salvo Montalbano, genial creación del italiano Andrea Camilleri. Me gusta comer lo cocinado por otros especialmente la cocina sencilla, tradicional y auténtica, eso sí, sin poner reparos a la más elaborada o vanguardista.

Fue precisamente la relectura de una de las últimas novelas de la serie de Montalbano -sigan mi consejo y léanlo frente al mar- la que me dio la idea de este texto que les presento. Hablaría del elemento culinario en autores y textos españoles de novela criminal, pero acabaría mi faena con el comisario siciliano. “*Y un estrambote siciliano*” llevaría por título el cierre.

Sin embargo, a pesar de mi propósito inicial, traicioné inmisericordemente al comisario ya que los derroteros de mi pluma me llevaron por distintos pagos alargando, quizá demasiado -pido aquí benevolencia a los lectores y agradezco la paciencia de don Alberto Requena-, este texto que les presento.

Me gusta decir que somos lo que somos por nuestras vivencias, nuestras lecturas y las películas que visionamos. También por lo que bebemos y comemos. Pero, sobre todo, por quienes nos rodean.

Y aquí he de detenerme para hacer una primera referencia a dos personas con las que podría decirles que me inicié en el mundo de la gastronomía algo más sofisticada. El primero de ellos es Rodrigo Alfonso Borrega Fernández, uno de los artífices de la creación de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, y su primer presidente, y quien pronunciará, la contestación a este discurso, lo que es un honor para mí. El otro es José Ramón Carrasco de la Sierra. Los tres firmamos hace ya muchos años el acta fundacional del *Club Murcia Gourmet*, una asociación de amigos unidos en torno al amor por la gastronomía de la Región de Murcia que buscaban disfrutar de ella contribuyendo a su conocimiento y difusión. José Ramón sigue siendo hoy, tantos años después, su presidente y el que les habla su secretario general. Al club y a sus miembros, entre los que tengo grandes amigos, quiero dejarles también hecho mi sentido homenaje.

Y finalizaré con el más importante de los reconocimientos, el que hago a mi mujer, María, mi compañera de vida desde hace más de un cuarto de siglo. Me ha dado y me sigue dando mucho más de lo que recibe de mí. Pero, sobre todo, me ha dado dos hijas maravillosas: María y Blanca. Aún sigue pareciéndome poesía escuchar tras sus nombres nuestros apellidos combinados. A ellas tres va dedicado este trabajo.

### III. Aclaraciones previas

Es un título curioso el que les propongo, apuntarán algunos, y requiere de algunas aclaraciones previas.

La primera de ellas es, necesariamente, de carácter delimitativo. Empleo el término “algunos” en su segunda acepción del Diccionario de la Real Academia Española

*“Adjetivo indefinido. Indica un número no elevado o no relevante de las personas o cosas designadas por el sustantivo al que modifica”.*

Quiero con esto decirles que el periplo que se va a emprender ha de ser necesariamente finito y muy acotado. El género literario que nos ocupará es hoy día tan amplio en cuanto a autores y obras, tanto en épocas, como en geografías e, incluso, en subgéneros, que recorrerlo de una manera exhaustiva se convierte en una aventura casi imposible. Más aún, si cabe, si atendemos a que la extensión de la publicación y el tiempo de su exposición han de actuar como condicionantes.

Sí les advertiré que el criterio para la selección de textos que se ofrecerá obedece tan solo a mis gustos o caprichos personales. Si bien es cierto que he dejado fuera de los anaqueles muchas obras que he leído y que bien merecerían estar reseñadas, todas las que se refieren merecen, por una u otra razón, ser recogidas.

Por su parte, cuando hablo de apuntes gastronómicos lo haré en su sentido de notas o referencias que las obras que se citarán dedican a la gastronomía en cualquiera de las tres acepciones recogidas por el Diccionario de la Real Academia Española:

*Gastronomía: “1. f. Arte de preparar una buena comida. 2. f. Afición al buen comer. 3. f. Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”.*

Finalmente, la tercera aclaración se refiere a la denominación del propio género literario. Ya habrán observado que son tres los adverbios calificativos que acompañan el título: policiaca, negra o criminal. Una relación que, no se les habrá escapado, separo con comas y por una conjunción disyuntiva. Ello se debe a que el empleo hoy de una denominación omnicomprendiva no es sencilla, no existiendo un vocablo que contente en general a autores, críticos o lectores. Aquí nos detendremos en primer lugar para efectuar nuestras primeras pesquisas indagatorias.

Como nos recuerda José F. Colmeiro en su excelente obra *La novela policiaca española: teoría e historia crítica*, en el mundo anglosajón, creador del género y al que pertenecen la mayoría de sus grandes autores, la terminología que suele emplearse es la de *detective fiction* (también *story* o *novel*). Por su parte los franceses comenzaron a emplear desde sus inicios la expresión *roman policier* - también *roman-problème*-, esto es novela enigma.

En España se han venido empleando distintos adjetivos para calificarla, como novelas de intriga, de misterio, también de detectives. Pero quizá el término que más haya

cuajado sea el de *novela policiaca* y ello a pesar de que en muchas de ellas no son policías sus protagonistas, no aparecen en la trama o carecen de importancia en ella llegando incluso, en no pocas ocasiones, a ser ridiculizados.

Colmeiro nos apunta que esa denominación más extendida se debe al empleo de una sinécdoque del tipo empleo por género: policiaco es el trabajo de investigación criminal. Y así quedó para definir este tipo de relatos con independencia de quién fuera el personaje encargado de investigar el crimen.

No crean que cerramos aquí el caso pues las acepciones anteriores nos valdrían si nos detuviéramos exclusivamente en uno de los subgéneros en los que tradicionalmente se clasifican estas novelas, el de la clásica y tradicional.

En efecto, a mediados de los años 30 en Estados Unidos se produce una transformación radical a través de una serie de historias publicadas en las revistas Pulp, fundamentalmente en *Black Mask*. Esos relatos rompen, como veremos, con la estética - también con la ética- y con las líneas maestras de lo que había venido siendo el género.

Como *hard-boiled*, o *hard boiled* (duro en ebullición, hervido hasta endurecer, duro de pelar...) comienza a denominarse a este subgénero compuesto por estas nuevas criaturas, hijas de un tiempo, un lugar y una sociedad bien distinta donde tipos duros pululan por ciudades asoladas por el crimen y la corrupción.

Ahora bien, para encontrar el origen del otro adjetivo que ha marcado la historia de este género, *negro*, que no se empleaba en el mundo anglosajón, hemos de dar un doble salto geográfico y artístico.

En efecto, no son pocos los autores que sostienen que se encuentra en Francia el origen del término *noir*, empleado por primera vez por el crítico francés Nino Frank en sus artículos sobre las películas del cine clásico americano de los años cuarenta, algunas de las cuales eran adaptaciones de las novelas americanas fundacionales del nuevo género o con guiones de sus autores más representativos.

En esta línea sostienen Javier Coma y José María Latorre en su libro *Luces y sombras del Cine Negro* que el origen de esta nomenclatura proviene de la llegada a París, tras finalizar la Segunda Guerra Mundial de un grupo de novelas y películas que hicieron acuñar en los ámbitos literarios y cinematográficos el calificativo de *noir*, negro, por sus tintes sombríos y duros de estilo y contenido. Y añaden que también por la anecdótica presencia del término negro en algunos de los títulos de William Irish, pseudónimo de Cornell Woolrich, uno de los mejores autores que escribieron en *Black Mask* (publicación que también pudo influir en su empleo): *The Bride Wore Black*, *Black Curtain*, *The Black Alibi*, *The Black Path of Fear* o *Rendez-vous in Black*, entre otros.

Igualmente señalan los estudiosos que otra de las principales causas de que el término cuajara aplicado a la novela se encuentra en la creación por Marcel Duhamel en 1945 de la colección *noire* en el seno de la prestigiosa editorial francesa Gallimard. Una colección que comenzó a publicar a los grandes autores del *hard-boiled* americano y que desde 1948 se distinguiría por una estética por la que sería y es conocida: sus tapas de cartón negras y amarillas.

Ahora bien, tengo la teoría de su origen se encuentra en algo mucho más sencillo que todo ello y es que las películas más emblemáticas del Hollywood clásico que abordaban en la pantalla grande el género del *hard-boiled* estaban rodadas en un glorioso blanco y negro, casi expresionista, capaz de actuar como una metáfora de la sordidez de los ambientes y de los oscuros personajes que pululaban por la ciudad sombría.

Sentado lo anterior, les diré que quizá la terminología más adecuada sea la de novela criminal pues no en vano el crimen es el elemento común a todos los textos de este género, ya sea un policía, un detective privado o un mero aficionado el que se enfrente a la resolución de aquel.

A lo largo del texto emplearé indistintamente cualquiera de las denominaciones - también el de *noir*-, si bien es cierto que hay títulos que encajan mejor en una u otra categoría y otros que no tienen encaje posible en alguna de las expresiones como ocurriría, por ejemplo, si aplicáramos el término *negra* a novelas del subgénero tradicional o clásico.

Finalmente, y aunque les haré una inicial introducción al origen y evolución del género literario, los apuntes gastronómicos se van a referir exclusivamente a textos de autores españoles.

#### **IV. Orígenes y evolución de la novela policiaca, negra o criminal**

Qué duda cabe que el crimen ha acompañado a la humanidad desde sus orígenes. Incluso les diría que le ha fascinado siendo, además, un motivo narrativo desde muy antiguo.

Encontramos historias de crímenes en la Biblia, como el asesinato de Caín a manos de su hermano Abel, o incluso, de investigaciones como en el libro de Daniel, quien se nos presenta como un personaje dotado de una gran inteligencia que aplica a resolver enigmas, lo que ha llevado a no pocos a considerarlo el primer detective literario de la historia.

Salvador Vázquez de Parga en su obra “De la novela policiaca a la novela negra” cita otros precedentes, como el caso de *Edipo rey*, de Sófocles, quien investiga y resuelve un asesinato; la *Eneida*, pues en uno de sus pasajes se relata como Caco roba los bueyes de Alcides y para no dejar rastro los lleva tirando de sus colas hasta su morada...

Hay elementos criminales en otras muchas obras a lo largo de la historia de la literatura, siendo clásicos los ejemplos de Hamlet y Macbeth de Shakespeare o, ya más recientemente, en Dickens o en Fenimore Cooper quienes incluyen en algunas de sus obras la aplicación de elementos de carácter deductivo para descubrir al criminal.

Tampoco podemos dejar de citar como importante precedente a un personaje real, pero con tintes casi míticos: Eugéne Francois Vidocq (1775-1857), un criminal que llegó a ser jefe de la policía de París y que adquirió gran fama, llegando a publicar sus memorias en el año 1828. Vidocq era un maestro del disfraz y creó toda una red de confidentes en el mundo de los bajos fondos franceses. A él se atribuye la idea de la creación de la célebre Brigade de la Sûreté. Un Vidocq que inspiró al mismísimo Balzac



en la creación de su célebre Vautrin jefe de una banda de criminales que llegaría a ser policía. O a Victor Hugo en la conformación del inspector Javert que perseguiría inmisericordemente a Jean Valjean en *Los Miserables*.

Según se nos refiere en *Cuentos de detectives victorianos* (Alba Editorial 2014, selección de Ana Useros), en 1837 el inglés William Burton publica en *Gentleman's Magazine* *La cámara secreta* (*The secret cell*), rescatado del olvido en 2011 por el especialista Michael Syms, y que ha de ser considerado un importante precursor del género criminal.

No obstante, existe un consenso generalizado respecto de que la paternidad del género le corresponde al americano Edgar Allan Poe, creador del parisino chevalier Auguste Dupin, aparecido por primera vez en el relato *The murders in the Rue Morgue* (*Los asesinatos de la Rue Morgue*) publicado en 1841 en el *Graham's Magazine*.

El personaje de Poe es un detective aficionado nacido en el seno de una familia burguesa que conoció mejores épocas, extremadamente culto y dotado de una gran inteligencia que vive con el narrador anónimo de sus aventuras en un caserón ubicado en el número 33 de la calle Dunôt, 33 en el Faubourg Saint-Germain.

Dupin aplica el razonamiento deductivo y su profundo conocimiento de la naturaleza humana a descubrir al autor de los crímenes que investiga. Unos crímenes que la policía oficial, representada por un ineficaz prefecto G, es incapaz de resolver.

Dupin aparecería en otros dos relatos *The mystery of Mary Roget*, publicado en 1842 en las páginas de *The Ladies Companion*, y en *The purloined letter* (*La carta robada*) publicado en el anuario *The Gift* en 1845.

Especial mención hemos de hacer al británico Wilkie Collins quien publica en 1860 *La dama de blanco*, considerada uno de los más importantes precedentes de la novela policiaca. Tras ella escribiría otras novelas con tintes detectivescos y de misterio, de las que habría que destacar *La piedra lunar*, publicada en 1868. De ella diría Borges, que prologó una de sus ediciones, que es una obra inolvidable y calificaría a uno sus personajes, Cuff, como el primer detective de la literatura británica.

Coetáneamente, al otro lado del Canal, en Francia, el joven poeta Charles Baudelaire descubre la obra de Poe y queda fascinado por ella. Tanto es así que decide traducirla al francés y publicar varias de sus obras. Primero *Histoires extraordinaires*, en 1856, recogiendo 13 de los cuentos de Poe. Y al año siguiente *Nouvelles histoires extraordinaires*, recogiendo 23 de sus cuentos.

Es comúnmente aceptado que la lectura de las traducciones de Baudelaire inspira al francés Émile Gaboriau (1832-1873) en la creación de su célebre personaje el inspector Monsieur Lecoq. Pero no sólo Poe, también recibe influencias del citado Vidocq.

Lecoq aparece por primera vez en el folletín *El proceso Lerouge* publicado en 1866 en el diario parisino *Le Pays* si bien como un personaje secundario, como aprendiz de Tabaret, un detective aficionado. En su siguiente novela, *El crimen de Orcival* (1866). Lecoq ya es el protagonista. Le seguirían media docena más de títulos, entre los que destacaría su célebre *El expediente 813*, publicado en 1867.

Lecoq, perteneciente a la Sûreté, es considerado el primer policía profesional de la literatura. Gaboriau nos lo presenta como un personaje solitario, frío, dotado de una inteligencia analítica y que gusta de transformarse y caracterizarse en otros personajes, un valioso recurso para investigar el crimen.

Ambos detectives, Dupin y Lecoq, se encuentran en la génesis del siguiente gran hito en la historia de la novela policiaca: el detective Sherlock Holmes, creado por Arthur Conan Doyle.

Holmes aparece por primera vez en la novela *A study in scarlet (Estudio en Escarlata)* publicada en las páginas del Beaton's Christmas Annual de 1887 con ilustraciones de D.H. Friston. Le seguiría *El signo de los cuatro*, publicada en 1890.

El éxito le vendría, sin embargo, tras la publicación en julio de 1891 en la revista *The Strand Magazine* del relato *A Scandal in Bohemia*, recopilado posteriormente como parte del libro de relatos *Las aventuras de Sherlock Holmes* (Londres, Georges Newnes, Ltd 1892).

Las publicaciones del Strand irían acompañadas de las Ilustraciones del británico Sidney Paget, a quien le debemos la fisonomía que el gran detective tiene en el imaginario colectivo. También debemos a él dos de los elementos que suelen acompañarle y que, sin embargo, no aparecen referenciadas en la obra de Doyle: su gorra de cazador (deerstalker) y la capa de Inverness.

Las aventuras de Holmes están narradas por su fiel amigo el doctor en medicina John H. Watson, veterano de la guerra de Afganistán, y compañero de habitaciones durante muchos años en el 221B de Baker Street, en pleno Londres victoriano.

Holmes es un ser dotado de una extraordinaria inteligencia y capacidad analítica que aplica a investigar todo tipo de crímenes a través del método deductivo ("The science of deduction", "la ciencia de la deducción" la denominaría Watson en *A study in Scarlet*), que acompaña de algunas técnicas propias de la moderna ciencia forense, como las huellas dactilares, la recogida de muestras y su análisis en un laboratorio, etc.

Los crímenes son para él un juego, misterios que se conforman como un puzle cuyas piezas va descubriendo y encajando hasta dar con la solución al problema que se le plantea. Holmes se nos describe casi como un adicto a estos ejercicios intelectuales, hasta el punto de que cuando no dispone de un crimen o misterio que desentrañar entra en una profunda sensación de apatía de la que es casi imposible extraerle.

La policía de su Majestad, Scotland Yard, no suele quedar bien parada en sus aventuras. En no pocas ocasiones acuden a pedirle consejo asumiendo su incapacidad; en otras es incluso ridiculizada.

Conan Doyle se inspiró para su creación en uno de sus profesores de Medicina en la Universidad de Edimburgo, el profesor Joseph Bell, que llegaría incluso a prologar alguna de sus obras.

Recuerden que les apunté anteriormente que entre las influencias de Doyle se encontraban Poe y Gaboriau. En un curioso ejercicio metaliterario Watson le dice a

Holmes al poco de conocerle y descubrir su ocupación que creía que un personaje como él sólo podía existir en las novelas. Le habla de Dupin y Lecoq como ejemplos de detectives, algo que ofende a Holmes, a decir de la opinión que expresa de ambas creaciones literarias.

Así, de Dupin llega a decir que en su opinión “era *hombre que valía muy poco*”. De Lecoq, por su parte, que “era un *chapucero indecoroso que sólo tenía una cualidad recomendable: su energía*”. Watson dice sentirse algo indignado por tales comentarios desdeñosos al tratarse de dos personajes que él tanto había admirado. Curioso juego literario si pensamos que Watson es el narrador que emplea Doyle para darnos a conocer las aventuras de su detective.

A pesar del éxito y la fortuna que le trajeron las aventuras de Holmes, Arthur Conan Doyle no se sentía cómodo escribiendo sobre el personaje. Tenía otras pretensiones literarias y ansiaba poder escribir otro tipo de novelas de temática más elevada. De hecho, se cansaría pronto de su creación y a los escasos seis años de comenzar a narrar sus aventuras le dio muerte en el relato *El problema final*, publicado en The Strand Magazine en diciembre de 1893. Holmes muere tras caer desde las cataratas de Reichenbach en un enfrentamiento con su archienemigo el profesor James Moriarty.

Pero todo buen holmesiano sabe que Reichenbach no es el final. Agobiado por las presiones de los lectores y editores, también de su madre (“te cuidarás muy mucho de causarle mal alguno a una persona tan simpática y agradable como el señor Holmes” le había llegado a escribir), volvería en 1902 con una de sus mejores novelas *El sabueso de los Baskerville*, ambientada años antes de su muerte; algo que no convenció al público que entendió que era una trampa del autor y le siguió exigiendo continuidad a sus historias.

La insistencia de sus lectores, que incluso se manifestaban frente al Strand Magazine, pero también los sustanciosos contratos que le ofrecieron sus editores en Inglaterra y Estados Unidos le llevaron finalmente a resucitar a su personaje en *La aventura de la casa vacía*, publicada en el Strand Magazine en octubre de 1903, que sería recopilada junto con otros relatos en *El regreso de Sherlock Holmes*, en 1905. Doyle seguiría escribiendo aventuras de Holmes hasta septiembre de 1927 en que aparecería en The Strand Magazine, *El último saludo*.

Arthur Conan Doyle escribió 60 aventuras, distribuidas en 4 novelas y 56 relatos, nueve libros en total, que constituyen el conocido como “Canon Holmesiano”. “Sacred writers” (escritos sagrados) los llegan a denominar algunos estudiosos de la obra de Doyle.

Si me he detenido en Sherlock Holmes es, por un lado, porque mi afición por la novela criminal surge muy de niño con Sherlock Holmes y en menor medida con Agatha Christie, pero por otro porque el Holmes de Doyle es el epítome del detective y, a mi juicio, la piedra fundacional de la novela criminal.

Cierto es que hay precedentes importantes como les he contado y que no es original en muchos de los planteamientos de su creación, pero tras Doyle surgió toda una literatura de crimen y misterio que encontró en él su máxima inspiración.

De ese elixir creativo beberían muchos de sus compatriotas: E. C. Bentley, autor de la que fue considerada hace un siglo la mejor novela policiaca de todos los tiempos, *El último caso de Philip Trent*; G. K. Chesterton creador de exquisito padre Brown; el americano S. S. Van Dine, que dio vida a Philo Vance... Y tantos y tantos otros.

Entre estos autores no faltaron mujeres, de las que habría que destacar las conocidas como las cuatro reinas de la era dorada de la novela policiaca inglesa: Agatha Christie (la más popularmente conocida de todas y creadora, entre otros, de los detectives Hercules Poirot y Miss Marple), Dorothy L. Sayers madre literaria de Lord Peter Wimsey, Marghery Allingham o Ngaio Marsh.

La mayor parte de los escritores eran británicos. Sin embargo, también Francia alumbró grandes autores como el ya citado Gaboriau, Gaston Leroux, Maurice Leblanc o George Simenon, creador del Comisario Maigret.

Casi todos estos autores clásicos (excepción entre otros de Simenon) conciben en sus novelas el crimen como un juego, como un ejercicio incluso estético. Mientras, en el plano ético, hay un enfrentamiento entre los principios del Bien y del Mal simbolizados en las figuras del investigador y el criminal. Este último transgrede las normas sociales de convivencia y ha de ser neutralizado pues es un peligro contra aquellas. El orden social infringido ha de ser repuesto con el castigo del criminal.

Según José F. Colmeneiro, en su ya citado ensayo *La novela policiaca española: teoría e historia crítica*, el éxito masivo de las historias de Sherlock Holmes trajeron consigo el afianzamiento de la novela policiaca como forma narrativa específica, la novela-enigma, capaz de llegar tanto a una audiencia mayoritaria poco exigente como a un público minoritario intelectual. Añadiría yo que sus relatos se convertirían en un modelo para toda una pléyade de autores. E iría más allá diciéndoles que como reacción frontal a ese modelo se produce el siguiente hito en la historia de la novela policiaca.

Efectivamente, de manera coetánea a la publicación de las aventuras de Sherlock Holmes y coincidiendo con una época de esplendor en cuanto a número de autores y obras, tiene lugar al otro lado del Atlántico otro hito fundamental en la historia del género literario que nos ocupa.

En el mes de abril de 1920 el periodista H. L. Mencken y el crítico George Jean Nathan fundan la revista *Black Mask*, una revista del género *Pulp* (así se les denominaba por la escasa calidad del papel empleado, que era de pulpa) donde pretenden dar cabida a distintas temáticas orientadas al entretenimiento: western, aventuras, romances, misterio, así como historias de detectives.

Al poco de su fundación fue vendida a Elinger Warner y Eugene Crow, editores del magazine *The Smart Set*. La revista, a partir de este momento, se centra en la ficción detectivesca y comienzan a escribir en ella una serie de autores que le dan un nuevo giro más realista a las clásicas historias de detectives abandonando el patrón clásico que hasta ahora se había seguido de novela enigma o de lucha contra genios del mal. La revista tuvo en esta nueva etapa varios editores, pero es durante la época de Joseph Thompson Shaw (de 1926 a 1936) cuando alcanza su máximo esplendor.

El cambio de paradigma lo encontramos a mediados de 1923 con la publicación de dos relatos de Carrol John Daly. El primero en mayo de 1923, *Three Gun Terry*, en el que crea al detective Terry Mack. El segundo en junio de 1923 con la publicación de *Knights of the Open Palm*, donde nace Race Williams. Ambos detectives, especialmente Williams, difieren de sus precedentes en su carácter, son duros y cínicos, y en los ambientes sórdidos en que se desempeñan donde la corrupción y el crimen campan a sus anchas.

Mirándose en este sórdido espejo, Dashiell Hammett, un antiguo agente de la Pinkerton, que ya había publicado algunos relatos previos en *Black Mask* publica entre 1927 y 1928, serializada en cuatro números, su primera novela, *Cosecha roja (Red Harvest)* protagonizada por un detective de la agencia Continental de San Francisco, del que nunca conoceremos su nombre. Posteriormente en la misma revista aparecería por entregas en 1930 *El halcón maltés*, donde da vida al detective Sam Spade. Ambas novelas forman parte de la semilla de una nueva era en la ficción policiaca.

Hay una clara diferencia entre los relatos de los detectives ingleses y la obra de Hammett: en este último hay una profunda crítica social, mostrándonos una corrupción sistémica y generalizada. También un gran realismo, que le viene sin duda dado por su experiencia previa en la redacción de informes para la Pinkerton.

*Cosecha roja* fue posteriormente publicada en 1929 y no es una casualidad pues es este año cuando estalla el *Crack* americano cuyas consecuencias sociales y económicas fueron devastadoras en la sociedad americana.

Como nos recuerda Román Gubern, cuando Hammett escribe se encuentra en vigor la Enmienda XVIII a la Constitución de los Estados Unidos que prohibía la venta, importación fabricación y consumo de bebidas alcohólicas en todo su territorio y que daría lugar a la Ley Volstead, popularmente conocida como *Ley seca*. Una prohibición que desencadenó una estela de corrupción por todo el país que alcanzó a todos los estamentos sociales e institucionales.

Tras la marcha de Hammett de *Black Mask* su vacío sería cubierto con Raymond Chandler, educado en Inglaterra y con fama de culto pero que al igual que Hammett arrastraba un serio problema con la bebida. Chandler crearía primero a los detectives Mallory y Carmody, precedentes de su principal creación, el detective Phillip Marlowe, uno de los personajes más importantes del género.

Chandler no oculta su admiración por Hammett. En el célebre ensayo *El simple arte de matar*, un texto cuya lectura recomiendo, nos explica la importancia del padre de Sam Spade en la evolución del género clásico a uno nuevo y lo describe con gran grafismo en una frase ya clásica: “*Hammett extrajo el crimen del jarrón veneciano y lo depositó en el callejón*”. Añadiría que “*Hammett escribió al principio (y casi hasta el final) para personas con una actitud aguda y agresiva hacia la vida. No tenían miedo del lado peor de las cosas; vivían en ese lado. La violencia no les acongojaba. Hammett devolvió el asesinato al tipo de personas que lo cometen por algún motivo, y no por el solo hecho de proporcionar un cadáver*”.

Es cierto que la influencia hammettiana en los primeros cuentos de Chandler es clara, pero pronto aportaría una nueva dimensión al relato criminal, dejando de lado la trama detectivesca para centrarse en la dimensión humana de los personajes.

Ese giro copernicano que se produce con *Cosecha roja*, como lo llama acertadamente Gubern, marcaría el devenir del género creando dentro de él un nuevo subgénero, que comenzaría llamándose *hard-boiled*.

Siguiendo la estela de Hammett llegarían el citado Raymond Chandler, Mickey Spillaine, James M. Cain, Cornell Woolrich, Hadley Chase, Chester Himes, Ross MacDonald, Patricia Highsmith, Horace McCoy o Jim Thompson. Y tras ellos muchos otros.

José Luis Garcí en su magnífica obra *Noir* (Notorius, 2013) apunta a otra obra como la seminal del género. Así nos lo cuenta con su particular estilo prístino y directo el maestro, si bien el texto viene firmado por Germán Areta, Private Investigator, su gran aportación al cine negro español:

*Me atrevo a sugerir que este caldo de cultivo, este mundo, o como queramos llamarlo, surge en Madrid, otoño de 1926 cuando Hemingway, una tarde que pensaba ir a los toros (se suspendió la corrida), decidió refugiarse en el bar del Hotel Palace y, allí, de un tirón escribió en una libreta el relato “The Killers” (“Los asesinos”). Se publicó en 1927, número de marzo de “Scribner’s Magazine”, a lo largo de seis páginas y media, a dos columnas, con tres ilustraciones de C. LeRoy Baldrige. Es un cuento directo, sobrio y rápido (...).*

*La precisión y conclusión de los diálogos en esta historia de Hemingway es prodigiosa. Tras unas pocas palabras, ocho, diez, una docena, emergen ante ti, lector, espectador, personajes reales, con su pasado, sus dudas, sus anhelos. (...) Insisto, “The Killers” es, para mí, la piedra rosetta de la “Serie Noir”.*

En el prólogo a su novela *A navajazos*, Andreu Martín escribe:

*Tanto el maestro Hammett como el maestro Chandler, en un principio querían hacer novela enigma, que era la que entonces se llevaba. Así lo demuestra la misma estructura de sus obras, que empiezan con un asesinato, nos describen una investigación consistente en una serie de entrevistas a sospechosos y terminan dándonos una solución más o menos sorprendente. Lo que ocurrió en las obras de estos maestros es que se vieron invadidas, impregnadas, de un realismo violento, de una realidad cotidiana e insoslayable que acabó relegando a segundo término el juego de enredo que había servido de punto de partida. Este afán de realismo, de verosimilitud, llevó a estos autores a desechar la posibilidad de unos crímenes sofisticados, con venenos exóticos y montajes rocambolescos. La gente, en las calles de Chicago, se mataba a ráfagas de Thompson y el realismo, por tanto, exigía, ráfagas de Thompson. Y nadie en el mundo conocía a un investigador como Hércules Poirot o Nero Wolfe o Philo Vance. Quienes salían en los periódicos eran policías o detectives más o menos listos, más o menos violentos, más o menos corruptos, y ellos debían perfilar el tipo que la gente realmente se creería.*

*(...) No digo que este juego del enigma desapareciera, como tampoco desapareció el ánimo del autor de incluirlo en la obra, pero sí es cierto que al autor (y*

*posteriormente al lector) terminó por interesarle mucho más el contenido realista y social de la novela negra que la pirueta de descubrir al asesino.*

Georg Lukács en su obra *Significación actual del realismo crítico* describe perfectamente ese cambio: “Mientras las primeras narraciones de esta índole, como las de la época de Conan Doyle, se apoyaban en una ideología de la seguridad y eran la glorificación de omnisciencia de los personajes encargados de velar por la seguridad de la vida la burguesa, en las novelas policiacas actuales priva la angustia, la inseguridad de la existencia, la posibilidad de que el espanto irrumpa en cualquier momento en esta vida que transcurre aparentemente fuera de todo peligro (...).

Javier Coma, en su célebre *Diccionario del Cine Negro*, define la novela negra como movimiento literario que surgió del enfoque realista de la temática criminal a medida que avanzaban los años veinte y que empezó a decaer tras el Macartismo. Destaca del género su atención a la actualidad histórica de un fenómeno social con amplia incidencia en la vida americana, así como el recurso de sus mejores especialistas a un lenguaje narrativo apoyado en los comportamientos físicos y en los diálogos.

Por su parte Manuel Vázquez Montalbán en el aludido prólogo con el que comenzaba esta disertación nos señala igualmente un elemento clave de esa nueva novela negra que alumbra en la América de entreguerras y que él mismo trasladaría a las historias de su célebre personaje Carvalho, la crítica social:

*He hablado de la propuesta poética planteada por la novela negra norteamericana de los Hammett, Chandler, Chester Himes, Patricia Highsmith y algunos más y no es otra que encontrar la estética literaria de una sociedad hipercapitalista e hipercompetitiva en la que el delito no quiere ser comprendido en clave lúdica (novela enigma) o en clave naturalista (como acto de excepción temperamental o psicótico), sino en íntima conexión con la organización misma de una sociedad lobuna e instalada en la doble moral y la doble verdad.*

Existe un nexo común a ambos subgéneros de los que hemos hablado: la ciudad, que además de convertirse en un personaje más de los relatos de este género -recurrente pero veraz tópico- es el elemento catalizador que primero lo alumbra y después lo transforma.

En el excelente prólogo de Ana Usero a *Cuentos de detectives victorianos* (Editorial Alba, 2014) nos dice que en los años en que surge en Inglaterra la novela policiaca, la conocida como la Inglaterra victoriana, se produce un declive de la aristocracia como clase dominante en favor de la burguesía, un desarrollo de las comunicaciones y del transporte colectivo y un declive de la potencia económica del campo en favor de las ciudades, que van adquiriendo la fisonomía actual. Les invito a que disfruten de la fuerza evocativa de este pasaje:

*Una calle de Londres al anochecer bajo una espesa niebla que apenas logra atravesar la luz de las farolas de gas, en la que coinciden caballeros, obreros y mendigos, damas, dependientas y prostitutas; donde los comerciantes y oficinistas que regresan al hogar tras su jornada de trabajo se mezclan con aristócratas y bohemios que inician su periplo festivo. (...) Es el escenario paradigmático de un*

*crimen, de un misterio, de una historia de detectives. Por estas calles se cruzan, sin reconocerse, Sherlock Holmes y Jack el Destripador.*

Por su parte, el Comisario de la Policía Nacional Ignacio del Olmo Fernández, en su ensayo *Lo policial o lo policiaco o el reflejo en un espejo oscuro*, nos apunta que el misterio necesita un entorno, un marco en el que desarrollarse y que, desde su creación, salvo excepciones, los enigmas ocurren en el entorno urbano, que en no pocas ocasiones es un ingrediente más de la historia. Nos habla del carácter profundamente deshumanizado de la ciudad moderna, capaz de desarraigar a sus habitantes y convertirlos en espectros dolientes.

También comparten ambos subgéneros el haber nacido en momentos de profunda transformación social. En este sentido Román Gubern en el prólogo de *La novela policiaca* (Ediciones del Cotal, Barcelona 1979) afirma con convicción que la novela policiaca nace en el siglo diecinueve durante el periodo de la revolución industrial y de aguda lucha de clases. Igualmente señala que surge de la desconfianza popular a la justicia oficial por la corrupción del sistema. Es ello lo que hace surgir la figura del detective privado que actúa al margen, o incluso con rivalidad, de la policía oficial. Cita como ejemplos de su tesis a Charles Auguste Dupin de Poe, al Padre Brown de Chesterton y, por supuesto, a Sherlock Holmes de Arthur Conan Doyle. Considera además el autor el género policiaco como una consecuencia de la codicia económica y de la institución de la propiedad privada, como una crónica negra y epopeya del capitalismo.

Vemos pues, concluyendo y asumiendo el riesgo de simplificar en exceso, dos grandes subgéneros dentro de la novela criminal o policiaca: el clásico y el negro. En ellos, con sus matices en algún caso, podríamos clasificar la inmensa mayoría de los textos que se han escrito hasta nuestros días empleando el elemento criminal como motivo.

En los últimos años asistimos a un auge de la novela criminal en todo el mundo, al que nuestro país no es ajeno. Son miles y miles las novelas que se han escrito, si bien con muy distinta fortuna pues junto a magníficas obras dotadas de una incuestionable calidad literaria (auténticas *delicatessen noir*), hay un conjunto numerosísimo de obras, las más diría, que ocultan su escaso interés bajo el marchamo de la etiqueta negra, como si sólo el género en sí fuera capaz de aportarles la calidad de la que carecen, no pasando de ser, siguiendo con el anterior símil, más que *junk food* (comida basura) literaria.

## **V. La novela criminal en España**

Volveré a advertirles en este punto de que, a pesar de que el motivo de esta disertación son las notas gastronómicas aparecidas en textos españoles del género criminal, no es mi intención, en absoluto, efectuar un recorrido exhaustivo por su historia en nuestro país. Más bien será algo casi testimonial. Me interesa más situarles en el género primero y después entrar a degustar algunas de las piezas que contienen referencias del mundo de la gastronomía en su sentido amplio.

Sí les apuntaré que el antecedente más claro del relato criminal lo encontramos en el cuento *El clavo*, escrito en 1853 por Pedro Antonio Joaquín Melitón de Alarcón y Ariza (más conocido por Pedro Antonio de Alarcón), aunque no es tanto una novela criminal



sino más bien, como él mismo reconoció, la narración de “una verdadera causa célebre” que le había contado de niño un magistrado. Encontramos algún elemento policiaco pues hay un crimen sí, pero se narra más bien desde la óptica del componente romántico y apasionado que del de la investigación de la muerte que desencadena el relato. Además de recomendarles su lectura, les invito a que visionen la adaptación al cine que dirigió Rafael Gil en 1944.

Según nos apunta Vicente de Santiago Mulas en *La novela criminal española entre 1939 y 1975* a nuestro país llegó en el último tercio del Siglo XIX la tradición folletinesca de las causas célebres. Igualmente recuerda que en ese período se publicaron textos de novela policiaca inglesa y francesa en las separatas que acompañaban a periódicos y revistas o que los primeros relatos de Sherlock Holmes se publicaron en 1901 en la revista literaria *La patria de Cervantes*.

Es de destacar otro hito del género en nuestro país del que hablaremos más adelante: la publicación por doña Emilia Pardo Bazán en 1911 de *La gota de sangre*, una novelita protagonizada por el detective aficionado Ignacio Selva que crea como reacción a los relatos de Holmes sobre los que llegó a escribir duras críticas en diversos artículos literarios. Además de aquel, Pardo Bazán escribiría otros relatos con tintes policiacos: *La cana*, *La cita*, *Nube de paso*, *El legajo* o *El aljófara*.

Tanto De Vicente de Santiago Mulas como José F. Colmeiro sostienen, siguiendo a doña Emilia, que gran parte del éxito que a partir de los primeros años del Siglo XX tiene el género policiaco en España se debe a las adaptaciones teatrales que se hicieron de algunos relatos, especialmente los de Sherlock Holmes. Ambos autores coinciden en destacar la importancia de una novela, *¿Quién disparó?*, de Joaquín Belda, publicada en 1909 y que aborda el género desde la parodia a través del detective Agapito Bermúdez.

De las obras de los citados De Santiago Mulas y Colmeiro, así como del ensayo *La novela policiaca en España*, de Salvador Vázquez de Parga, les extraeré por su interés cuasi arqueológico-literario un repertorio de algunas de los títulos más destacados de esta primera época: *El crimen del Kursaal* (1911), de José Francés, *La mujer del muerto* (1912), de Adelardo Fernández Arias, *El alma de don Quijote* (1916), de Antonio Pedrosa, *El crimen del Cagigal* (1918), de Vicente Díaz de Tejada, *Los experimentos del doctor Hanson* (1911), de Francisco Cossío, *Mack-Bull contra Nick Arter. Aventuras de un millonario detective*, iniciadas en 1914 por Manuel A. Bedoya, la excelente *La torre de los siete jorobados*, de Emilio Carrere publicada en 1924 o *Un cadáver en el comedor* (1936) de Wenceslao Fernández Flores, entre otras.

A efectos editoriales, es importante señalar la publicación a mediados de los años treinta de la colección *Biblioteca Oro* de la editorial Molino, que semanalmente publicaba obras del género policiaco.

Ya en la posguerra, la mayoría de los estudiosos destacan el auge que se produce en la década de los cuarenta y cincuenta con una importantísima producción editorial y consumo lector, centrados sobre todo en la novela clásica y dentro de ella la británica, destacando especialmente Agatha Christie y Edgar Wallace. La razón la explica Colmeiro: este subgénero defendía el orden establecido, la captura del criminal que había atentado contra las normas. El otro, el de la estirpe negra americana, una crítica descarnada de la corrupción de las instituciones regado con buenas dosis de sexo y

violencia, costaba encajarlo dentro de la idiosincrasia propia del régimen franquista, si bien ello no impidió que se publicaran algunos de los títulos de los autores más destacados.

En el plano de la creación no son pocos los autores españoles que se apuntan al policiaco en colecciones populares, aunque con un carácter marcadamente seguidista del modelo clásico británico, firmados en gran parte de los casos con sobrenombres anglosajones y ambientadas en otros países. Encajaba, quizás, difícilmente la ambientación de dichas historias en la España de aquella época.

Por lo que se refiere a sus pretensiones eran más bien pocas, de mero entretenimiento, escritas de manera masiva, casi al peso y escasa remuneración, para atender la altísima demanda de los lectores que las consumían y desecharan al instante, lo que explica a juicio de Colmeiro que no sean demasiadas las que nos hayan llegado.

Podríamos citar a Guillermo López Hipkins, que escribió varios relatos de Nick Carter y creó varios personajes como Yuma, bajo el pseudónimo de Rafael Molinero, el detective Perry Baxton o *El Encapuchado*, su creación más famosa; a Enrique Cuenca Granch, que firmaba como H.C. Granch creador de Mac Larry -un western con ciertos rasgos policiacos-, y del detective Frank G. Sullivan; Manuel Vallvé, creador de varios detectives; José Mallorquí Figuerola, quizás el más conocido de nuestros escritores populares, creador de *El Coyote*, que con el pseudónimo de Juan Montoro dio vida al investigador privado catalán Luis Cifuentes y al detective neoyorkino Sherman Ryles, esta vez con el sobrenombre de J. Figueroa Campos. Y muchos otros más. Les recomiendo a los interesados en profundizar en el conocimiento de estos autores de la novela popular patria la lectura del ya citado libro *La novela policiaca en España*, de Salvador Vázquez de Parga.

Sí merecen ser destacadas dos obras. Por un lado, *En el pueblo hay caras nuevas*, del vigués Xosé María Álvarez Blázquez, una novela de tintes policiacos ambientada en el mundo rural francés escrita con fina ironía y que llegó a ser finalista de la primera edición del Premio Nadal en 1944. Por otro, *El inocente*, de Mario Lacruz que con una muy notable calidad literaria combina el juego policiaco con trazas de realismo social.

En 1953, coincidiendo con la publicación de *El inocente*, Francisco García Pavón, quien venía de ser finalista del Premio Nadal en 1945 con su primera novela, *Cerca de Oviedo*, publica en la revista Ateneo un relato muy breve, *El Quaque*, pero que tiene su importancia por ser el primer texto donde aparecería un personaje llamado a ocupar un lugar muy destacado en el género policiaco en nuestro país. Me estoy refiriendo a Manuel González, alias Plinio, jefe de la Guardia Municipal de Tomelloso. Si bien hemos de esperar hasta 1965 para ver publicada la siguiente obra del personaje, a partir de este momento se inicia una serie que llegaría hasta finales de los setenta.

A la serie le dedicaremos un amplio apartado en este trabajo, pero diré aquí que el propósito de García Pavón era crear novelas policiacas auténticamente españolas adaptadas a nuestra idiosincrasia, concretamente a la del mundo rural, donde ambienta sus historias, y que estuvieran dotadas de calidad literaria. Consiguió ambos propósitos pues sus textos recibieron no pocos premios, además de un notable éxito popular.

En los años setenta asistiremos a una profunda transformación de la sociedad española en los distintos órdenes (social, económico y cultural) al que no es ajeno el género literario que nos ocupa. Apunta Colmeiro que la conciencia de vivir en una sociedad nueva, con nuevos valores y problemas, así como nuevas inquietudes, unidas a la desaparición de la censura despiertan el interés por la novela negra por parte de la crítica y también del público, que ya venía manifestando un decreciente interés por la novela policiaca clásica.

Surge en estos años un creciente gusto por la novela negra americana, que había pasado inadvertida en épocas previas. Son varias las editoriales que se lanzan a publicar a los clásicos del *hard-boiled* americano, que encuentra el caldo de cultivo ideal para las nuevas inquietudes autorales o de los lectores.

Es en este contexto cuando en el año 1974 asistimos a un hito clave en la novela negra española con la publicación por Manuel Vázquez Montalbán (Barcelona, 1939 - Bangkok 2003) de su novela *Tatuaje* protagonizada por el detective privado Pepe Carvalho, quien ya había aparecido previamente en otra novela, *Yo maté a Kennedy*, publicada en 1972, si bien se trataba de una obra de carácter experimental y en ella Carvalho ni siquiera es detective, sino un agente de la CIA. Con *Tatuaje* se iniciaría una serie de novelas y relatos llamada a cambiar el panorama de la novela negra en España.

De importancia notable es también la publicación en 1975 de *La verdad sobre el caso Savolta* por Eduardo Mendoza, un autor casi desconocido en aquel momento. La novela cuenta con elementos policíacos combinados con otros, conformando un collage dotado de una especial sensibilidad literaria que tuvo una extraordinaria acogida entre crítica y público. Es considerada, junto con *Tatuaje*, como una obra fundamental a la hora de la consolidación del género en España.

El mismo autor daría otra vuelta de tuerca al policíaco con la publicación de dos novelas que iniciarían una serie que llega aún a nuestros días: *El misterio de la cripta embrujada* (1979) y *El laberinto de las aceitunas* (1982), protagonizadas por un detective sin nombre, una especie de loco cuerdo casi estrambótico que investiga distintos crímenes. Mendoza nos ofrece un *coupage* muy divertido donde la novela negra se combina con el esperpento y un empleo magistral del lenguaje.

Podemos afirmar, sin temor a equivocarnos, que Manuel Vázquez Montalbán y Eduardo Mendoza constituyen la piedra angular sobre la que se edificaría el género de la novela policiaca española moderna. Cada uno tiene sus perfiles propios, cierto, pero comparten tanto el elemento de calidad literaria que deciden imprimir a sus obras, como el componente de análisis crítico de la realidad social que contienen y de la que hasta ahora habían carecido en buena medida las historias del género. Conseguirían así que los críticos, y por extensión los lectores, se fijaran de nuevo en el género policíaco, al comprobar que era capaz de ofrecer planteamientos literarios solventes, más allá del mero entretenimiento. También serían fuente de inspiración a otros muchos autores que beberían de sus historias.

En los años ochenta asistimos a un auge de la novela negra en nuestro país. Surgen muchos escritores que se centran exclusivamente en el noir y otros, algunos ya consagrados, procedentes de distintos paisajes que deciden probar a este lado del arroyo.

Tan importante llegó a ser la proliferación de autores y obras que el mismísimo Vázquez Montalbán, desde el cinismo que lo caracterizaba, llegó a decir que solo lo cultivaban dos novelistas uno era Juan Madrid, si era preguntado en Madrid, o bien Andreu Martín si se le preguntaba en Barcelona. El otro era, obviamente, él.

Defiende Colmeiro, y coincido con él, que ambos autores, Madrid y Martín, son los que mejor resumen el panorama de la novela negra en España en la década de los ochenta, consiguiendo la más genuina adaptación de los patrones y esquemas de la novela negra americana a nuestra realidad. En torno a ellos, se podría citar toda una serie de autores que desde Madrid y Barcelona cultivaron la trama negra y criminal. En el primer grupo se podría citar a Carlos Pérez Merinero, Julián Ibáñez o Jorge Martínez Reverte; en el segundo a Francisco González Ledesma, José Luis Muñoz o Pedro Casals.

Como decía al inicio de este capítulo, no es mi propósito recorrer estos pagos con detenimiento, sino establecer un marco referencial, por lo que detendré en este punto mi viaje por la historia del policiaco en España. Y lo hago no solo por evitar extenderme y de correr el riesgo de dejar sin citar obras y autores importantes, sino también porque considero que en esa década queda bien delimitado el terreno de la novela negra en nuestro país. Los autores que vinieron después han sido legión -con su idiosincrasia propia y mayor o menor acierto, claro está-, pero partiendo de las pautas que quedaron hasta aquí establecidas.

Al igual que les contaba en el anterior epígrafe, hoy asistimos a un nuevo auge del género. Centenares de títulos de autores españoles abarrotan y manchan de sangre los estantes de las librerías, como diría el maestro Paco Camarasa. Entre ellos hay auténticas exquisiteces, pero también obras de muy dudosa calidad. Pero sí podemos decir que la novela policiaca, negra o criminal cuenta en España con una excelente salud, ocupando además el lugar que se merece, superados ya aquellos iniciales prejuicios que la mantenían enclaustrada tras los barrotes de la etiqueta de literatura popular o de género destinada al mero entretenimiento sin pretensión artística alguna.

## **VI. La novela criminal y la gastronomía**

Qué duda cabe que el elemento gastronómico ha venido acompañando a la literatura desde sus orígenes con distinta intensidad o motivo, ya sea como elemento señalado en su trama, o meramente decorativo. Así ha ocurrido igualmente con el género criminal.

Si acudimos a los autores de la novela policiaca clásica anglosajona comprobamos que los apuntes gastronómicos que aparecen en sus obras no pasan de ser meros “sazoneos” que se dejan caer sobre el relato. Un *atrezzo* los llamaría Manuel Vázquez Montalbán.

Así, el maestro Sir Arthur Conan Doyle apenas introduce elementos culinarios en las historias de Sherlock Holmes y cuando lo hace son más bien de carácter anecdótico. Sí sabemos de Holmes, no obstante, que le gustan las carnes y también que aprecia disfrutar del desayuno, habitualmente preparado por la señora Hudson en sus habitaciones del 221B de Baker Street. En el relato *El tratado naval* nos confiesa, por ejemplo, que, si bien el resto de la cocina de la señora Hudson es algo limitada, como buena escocesa sabe

preparar excelentes desayunos. En el referido relato el desayuno estaría compuesto por jamón con huevos y pollo al curry, acompañados de café y té.

En el caso de la gran dama del crimen, Agatha Christie, los apuntes de comida o de bebida no son tampoco abundantes ni detallados. Más bien los emplea como otro ingrediente en la ambientación o el desarrollo de sus tramas.

Uno de sus más célebres cuentos, sin embargo, lleva el nombre de un plato de la cocina tradicional inglesa: *El Pudding de Navidad (The Adventure of the Christmas Pudding)*. En él asistimos a un almuerzo de navidad al que es invitado su célebre detective el belga Hércules Poirot. La autora nos llega a describir el menú que se sirve a los comensales:

*La comida de Navidad empezó a las dos de la tarde y fue un verdadero banquete. Unos enormes troncos chisporroteaban alegremente en la gran chimenea y el chisporroteo quedaba sofocado por la babel de lenguas hablando al mismo tiempo. Había sido consumida la sopa de ostras y dos enormes pavos habían hecho su aparición, volviendo a la cocina convertidos en esqueletos de sí mismos. El momento supremo había llegado. El pudding de Navidad fue llevado al comedor con toda la pompa. (...) En una bandeja de plata, el pudding de Navidad reposaba en toda su gloria. Un pudding enorme, con una ramita de acebo prendida en él como una bandera triunfal y rodeado de gloriosas llamas azules y rojas. Se oyeron gritos de alegría y de pasmo. (...) Después del pudding vinieron las empanadillas de frutas secas y la tarta de Navidad.*

Poirot halaga el plato llegando a decir que no hay en la gastronomía francesa nada parecido a los *puddings* ingleses.

Por lo que hace al otro gran subgénero criminal, el *hard-boiled*, surgido de las negras calles de la *ley seca* y del Crack del 29, el hecho culinario tampoco está demasiado presente. Pensemos que sus sórdidos y oscuros ambientes maridan bien poco con la alta cocina. A los detectives y criminales los vemos comiendo en locales y garitos hamburguesas, perritos calientes, huevos con tocino y otras tantas lindezas depurativas. Eso sí, no faltarán ni los cigarrillos ni una buena copa, sin importar el momento del día, como en el caso de los dos más importantes detectives del género: el Sam Spade de Dashiell Hammett, consumidor habitual de whisky Johnny Walker, o el Philip Marlowe de Raymond Chandler, muy aficionado al gimlet, un combinado de ginebra con un chorrito de lima y unas gotas de soda.

Sin embargo, sin dejar los años treinta encontramos, a uno y otro lado del Atlántico, dos personajes que, siendo muy distintos, quiebran esa tendencia que se había instalado en ambos subgéneros del policiaco. Me refiero al comisario Maigret y el detective Nero Wolfe.

El comisario de la Policía Judicial de París Jules Maigret, la genial creación de George Simenon, aparece por primera vez en la novela *Pietr el letón*, publicada en 1931.

Simenon concibe a su detective como un hombre tranquilo, paciente y dotado de una marcada bonhomía y un profundo conocimiento del carácter humano, de sus flaquezas, impulsos y deseos.

Simenon era un maestro en la recreación de ambientes, en especial de los barrios, sus calles, comercios... En sus investigaciones conducirá a Maigret por ciudades y pueblos de toda Francia y en casi todos ellos recalca en bares y tabernas, donde gusta de comer ya sea bocadillos, ya la cocina del lugar. También beber cerveza, vino o calvados, al que es muy aficionado.

Simenon era también un amante de la buena mesa y traslada su pasión a sus novelas, en las que el elemento gastronómico está muy presente. Así, Maigret es habitual de restaurantes, en especial pequeños bistrot y brasseries, donde suele disfrutar de platos de la gastronomía tradicional y lo hace con especial fruición y delectación. Muchos de ellos son lugares reales de los que era habitual el propio Simenon, como el Fouquet's que hoy día aún permanece abierto. Pero si hay algo que le apasiona son las exquisitas recetas que le prepara su mujer Louise Leonard, de origen alsaciano, en el domicilio familiar, el ya mítico 130 del Boulevard Richard-Lenoir de París. De sus fogones salen los más deliciosos platos de la mejor tradición culinaria francesa: sopa de cebolla, tortilla a las finas hierbas, cassoulet, caracoles a la manera de Alsacia...

Maigret acude muchas veces a la comida para relajarse y encontrar en ella la inspiración para resolver los crímenes que investiga. Por otro lado, la gastronomía actúa como un elemento que contribuye a enriquecer la ya de por sí cuidada ambientación de las novelas de Simenon y además para configurar al personaje, un hombre del pueblo, de gustos sencillos, cercano a la calle.

Como curiosidad les diré que en 1975 el crítico gastronómico Robert J. Courtine, amigo de George Simenon, publicó un interesante libro: *Cahier de Recettes de Madame Maigret*, donde recogía muchas de las recetas que aparecían en las novelas. El prólogo corrió a cargo del propio Simenon.

El siguiente gran personaje de la novela criminal asociado a la gastronomía y al buen comer es el detective Nero Wolfe, creado por el escritor estadounidense Rex Stout en 1934.

Wolfe es un tipo dotado de una inteligencia extraordinaria, tanto como pueda serlo su carácter excéntrico. Nuestro detective no sale de su casa y suele estar acomodado en un enorme sillón- hecho a medida para soportar su inmenso cuerpo de casi 150 kilos- del que apenas se levanta y desde el que resuelve los casos que se le plantean.

Wolfe, de origen montenegrino, vive en un edificio antiguo de piedra en una zona privilegiada de Nueva York en la que además de investigar sus casos, cultiva orquídeas. Le acompañan su asistente Archie Goodwin, narrador de sus historias y su cocinero alsaciano (otro alsaciano, sí) Fritz Brenner, quien le prepara platos de lo más sofisticado y refinado, que el detective suele acompañar de cerveza o de vino francés. La mismísima Agatha Christie llegó a decir en cierta ocasión que le encantaría probar las exquisitas recetas que aparecían en las novelas de Stout.

Si desde el punto de vista del carácter ambos detectives tienen poco que ver, el empleo de la gastronomía en las obras de Simenon y Stout es igualmente bien distinto. En las historias de Wolfe, el componente culinario se nos presenta más bien casi como una excentricidad, buscada por el autor para dotar a su personaje de unos rasgos

reconocibles que lo diferenciaran del resto de las decenas de detectives que recorrían en aquellos años las páginas de los *pulps* americanos.

Daremos ahora un curioso salto pues pasaremos del *Village* neoyorkino a las tierras de La Mancha, más concretamente a la localidad de Tomelloso donde nos espera don Manuel González, alias Plinio, jefe de su Policía Municipal.

Plinio es una creación del escritor manchego Francisco García Pavón y su obra es tenida como el primer intento serio de crear una novela policiaca de calidad en España, algo que consiguió el autor granjeándose el reconocimiento del público y también de la crítica.

La originalidad de su creación merece también ser destacada pues Plinio se aleja no sólo de los detectives del subgénero clásico sino también de los americanos del *hard-boiled*. García Pavón crea un “rural policiaco” donde junto a la investigación del crimen, el autor aprovecha para darnos a conocer los ambientes, paisajes y costumbres rurales de su pueblo, ocupando la gastronomía un lugar muy destacado, sobre todo la relacionada con la cocina rural manchega.

En las historias de Plinio asistimos tanto a la preparación como a la degustación de recetas tradiciones, estando muy presente también la cultura del vino, tan propia de aquellos lares. Juega aquí el elemento culinario un valor casi etnográfico constituyéndose en uno de los elementos clave de la ambientación y contribuyendo a dar verosimilitud a las historias.

Nuestra siguiente escala nos conducirá a la ciudad de Barcelona para encontrarnos con uno de los autores más importantes de la novela negra en nuestro país, Manuel Vázquez Montalbán, creador del detective Pepe Carvalho, en cuyas novelas la gastronomía y el género policiaco se funden alcanzando un maridaje casi paroxístico.

Manuel Vázquez Montalbán compartiría con Francisco García Pavón el empleo en sus novelas de la gastronomía como ingrediente clave y también el intento de describir y representar la idiosincrasia y costumbres de la sociedad en la que viven, aunque desde perspectivas bien distintas.

Vázquez Montalbán era un amante de la gastronomía. Disfrutaba de ella como comensal (amaba comer y beber), pero también como cocinero. Era asiduo del mercado de la Boquería en plenas Ramblas, al que dedicó incluso un libro, *La Boquería: catedral de los sentidos*. Le encantaba comprar sus ingredientes en ese templo maravilloso y transmutarlos después en su casa de Vallvidrera, donde podía contemplar, desde lo alto, su amada Barcelona.

Pero además de ello abordó el hecho culinario desde una vertiente intelectual. Escribió centenares de páginas distribuidas en novelas, artículos y varios libros temáticos dedicados al fenómeno gastronómico. Esa pasión por la gastronomía la trasladó a su personaje literario, quien se convertiría en casi un trasunto del autor.

Contaba Paco Camarasa, propietario de la mítica librería *Negra y Criminal*, hoy tristemente desaparecida que, mediante Carvalho, Vázquez Montalbán introduce la cocina, tanto la popular como la más sofisticada, en la novela negro criminal. Ya estaba,

dice, en las novelas de Nero Wolfe, pero éste tenía un cocinero; también en las novelas de Maigret, pero era madame Maigret quien cocinaba. Añade que hay más personajes en la novela negra mediterránea actuales que comen bien, que saben comer. Pero, concluye, “*Carvalho es el único que sabe comer y que sabe cocinar. Introduce no la comida, sino la gastronomía, el rito culinario*”.

En el prólogo de su obra *Carvalho gastronómico. Saber o no saber. Manual imprescindible de la cultura gastronómica española*, Vázquez Montalbán nos dirá algo parecido:

*Los placeres normalmente se convierten en material literario para estigmatizarlos, y no sólo la lujuria, que ha llevado al infierno de las escrituras a buena parte de los mejores personajes, sino también la comida, utilizada sólo como paisaje por los grandes escritores o a lo sumo como dato naturalista. Lo que ha sido relación general comida-literatura en las obras literarias sin adjetivar se extrema en la llamada novela policiaca, en la que normalmente los personajes comen poco y mal.*

Según J.F. Colmeiro, “*la descripción de la preparación y degustación de platos por Carvalho cumple primeramente una función referencial doble como reflejo del mundo real que ayuda a la construcción del mundo novelesco representado, proporcionando un detalle de color local pintoresco a la manera costumbrista, y literalmente como receta culinaria cuya lectura es degustada con placer en anticipación de su degustación real (como un libro de gastronomía)*”.

Pero añade algo mucho más interesante pues nos pone en relación las intenciones del autor al escribir novela negra con el valor que aporta el factor culinario a esa intención literaria: “*lo gastronómico sirve como radiografía analítica de la variada cultura popular de una sociedad determinada —primitiva y auténtica en Albacete, cosmopolita y consumista en Barcelona, copiosa y sibarita en Vallvidrera, exótica y occidentalizada a la vez en Tailandia. A través de la gastronomía se emprende la crónica antropológica de la sociedad española contemporánea*”.

De Carvalho escribió el propio Vázquez Montalbán que es “gastronómicamente ecléctico” y que “*la base de sus gustos la forma una materia esencial: el paladar de la memoria, la patria sensorial de la infancia. Por eso sus gustos fundamentales proceden de la cocina popular, pobre e imaginativa de España, la cocina de su abuela, doña Francisca Pérez Larios.*”

Merece la pena detenerse en unas palabras que el autor recoge en el prólogo de *Las recetas de Carvalho* que contienen unas interesantes reflexiones sobre la cocina, pero también sobre las motivaciones últimas de su creación:

*Yo suelo plantear la cocina como una metáfora de la cultura. Comer significa matar y engullir a un ser que ha estado vivo, sea animal o planta. Si devoramos directamente al animal muerto o a la lechuga arrancada, se diría que somos unos salvajes. Ahora bien, si marinamos a la bestia para cocinarla posteriormente con la ayuda de hierbas aromáticas de Provenza y un vaso de vino rancio, entonces hemos realizado una exquisita operación cultural, igualmente fundamentada en la brutalidad y la muerte. Cocinar es una metáfora de la cultura*



*y su contenido hipócrita, y en la serie Carvalho forma parte del tríptico de reflexiones sobre el papel de la cultura. Las otras dos serían esa quema de libros a la que Carvalho es tan aficionado y la misma concepción de la novela como vehículo de conocimiento de la realidad, desde el mestizaje de cultura y subcultura que encarna la serie Carvalho.*

En el citado prólogo el autor hace un ejercicio metaliterario desdoblado a personaje y autor, criticando los gustos del primero:

*Otra cuestión generadora de discusión, esta vez ajena a la que repetidamente nos enfrenta a Carvalho y a mí, es el juicio sobre el real saber gastronómico y culinario de Carvalho. Yo le he pillado en varios fallos provocados por la plebeyez de su paladar original y por una progresiva asimilación de conocimientos que no siempre llegaron a tiempo. Por ejemplo, en las primeras ediciones de Tatuaje, recomienda un Sauternes cuando debería recomendar cualquier blanco no moellé, y en cambio en Los mares del Sur pone en labios del marqués de Munt una pedante glosa del morteruelo, regado con Chablis. Craso error. Al morteruelo, como a cualquier paté o mousse o engrudo de estas características, le va bien el Sauternes o el Montbrazillac, nunca el Chablis. Igualmente merece reprobación la fideuá que realiza en Los pájaros de Bangkok, verdadero atentado contra este exquisito plato, que él convierte en un extraño hormigón compuesto de masas de harina de arroz y toda clase de bestias, cuando la fideuá se hace con pasta de harina de trigo, a ser posible con fideos del tipo «cabello de ángel», y los tropezones han de ser escasos (...)*

Pepe Carvalho es el detective gastronómico por excelencia. Tanto es así que cuando se vinculan ambos mundos, el de la novela negra y el de la cocina es Carvalho quien primero nos viene a la mente.

Hay además un antes y un después en el género negro desde la aparición del detective barcelonés. Por un lado, marcará la posterior evolución de la novela negra en nuestro país sentando sus bases. Por otro, ya en el plano culinario, el elemento gastronómico será una especie de marchamo que inspirará a muchos autores dentro y fuera de nuestras fronteras. En algunos casos el homenaje es expresamente reconocido, no así en otros.

En España el ejemplo más inmediato lo tenemos en Juan Madrid quien como sus maestros del *noir* americano (tanto él como Andreu Martín son los mejores exponentes de la traslación del *hard-boiled* americano a nuestro país) presta una cuidada atención a la descripción de los ambientes de los barrios de Madrid, en especial sus bajos fondos, por los que se mueve su principal creación, el detective Toni Romano. Ahora bien, a diferencia de aquéllos, en la prodigiosa descripción de escenarios de Juan Madrid serán muy habituales los bares, tabernas o casas de comidas a los que su personaje acude con mucha frecuencia a comer y beber.

De todas las influencias proyectadas por Vázquez Montalbán la más internacional, y a la vez más importante, se da en el italiano Andrea Camilleri, creador del comisario Salvo Montalbano.

Montalbano es un policía destinado en la Comisaría de Vigàta, una localidad ubicada en la costa siciliana, aunque creación literaria del autor. El nombre del policía es un declarado homenaje al autor barcelonés. Camilleri reconoció que le surgió la idea de su creación tras leer *El balneario*, una de las novelas de Carvalho. Si bien no hay demasiados elementos en común entre uno y otro personaje, sí comparten una pasión vital por la gastronomía, no exenta de diferencias. Así, en la segunda de las novelas de la serie, *El perro de Terracota*, nos dice que en cuestión de gustos estaba más próximo a Maigret que a Pepe Carvalho, del que comenta se daba unos atracones de platos capaces de prender fuego al vientre de un tiburón.

Montalbano es un gastrónomo pasivo que disfruta sentándose a comer, preferiblemente solo y en silencio, a disfrutar de una buena pero sencilla y tradicional comida siciliana en Enzo, su trattoria de referencia, o en su casa de Marinella, a orillas del mar, cocinada por su asistente Adelina. De ella nos dice en la citada obra que solía fiarse totalmente de su “fantasía culinaria sabrosamente popular”.

En las historias de Montalbano se escucha el canto de las gaviotas, el viento y el sonar del Mar Mediterráneo. Y casi se diría que nos llega el sabor de los manjares sicilianos que Montalbano degusta con fruición: el ragú y la caponata de berenjenas, los salmonetes fritos, la pasta n’casciata...

Casi se diría que es el Mediterráneo el elemento aglutinador que recoge las más reconocibles influencias de Carvalho en el plano internacional en la creación de otros personajes del género criminal asociados a la gastronomía y el buen comer. Al aludido Camilleri podemos añadir el comisario griego Kostas Jaritos, creación de Petros Márkaris; el policía marsellés Fabio Montale, de Jean-Claude Izzo; el romano jefe de policía Rocco Schiavone, de Antonio Manzini o el veneciano comisario Guido Brunetti, creación de Donna Leon...

También otro mar, el Caribe, rodea las costas de la isla de Cuba donde vive el inspector de policía Mario Conde, la genial creación del cubano Leonardo Padura.

En las novelas de Mario Conde la cocina está muy presente, fundamentalmente que le cocina Josefina, alias Jose, la madre de su mejor amigo el *Flaco Carlos*. Jose prepara unos sabrosísimos platos de cocina tradicional cubana que nos son descritos de manera detallada por el autor despertándonos primitivos instintos: ajiaco a la marinera, tamales en cazuela, pavo relleno con congri, arroz frito y con pollo, quimbombo con carne de puerco y jamón, cazuela de malanga rociada con mojo de naranja agria...

El origen de los ricos y variados ingredientes que emplea la madre del *Flaco* es un auténtico misterio y la interrogante planea constantemente sobre la serie: “- ¿Y de dónde tú sacas todo eso, Jose?”, le pregunta en cierta ocasión Conde: “Mejor ni averigües, Condesito” le contesta aquella.

Y les digo esto último porque Leonardo Padura no esconde su desencanto con la situación en Cuba. Su personaje es melancólico y fatalista. “*En la isla nadie se ha muerto de hambre, pero nadie ha comido lo suficiente ni ha comido lo que quería comer*”, dijo en cierta ocasión. Padura es un ejemplo de dignidad y resistencia dentro de las posibilidades reales que le permite la situación de su país, en el que continúa viviendo. Si algún día hay justicia para la novela negra y para un autor cuya calidad literaria y

compromiso personal están fuera de toda duda, le acabaremos viendo recoger el Premio Nobel de Literatura, como ya hiciera en 2015 con el Princesa de Asturias de las Letras.

Tras el Mediterráneo y el Caribe viajamos a las tierras gallegas bañadas por el Atlántico para encontrarnos con otra de las grandes creaciones del género criminal asociadas a la gastronomía: el inspector Leo Caldas, inspector de Policía en la ciudad de Vigo, creación del vigués Domingo Villar.

Villar señala a Andrea Camilleri como su principal influencia a la hora de crear a Leo Caldas y no es por ello casualidad que casi al inicio de su primera novela, *Ojos de agua*, al visitar el escenario de un crimen, la vivienda del saxofonista Reigosa, encontremos junto a obras de Vázquez Montalbán, James Ellroy, Raymond Chandler y Dashiell Hammett, un ejemplar de *El perro de terracota*, de Camilleri.

Bebiendo de Camilleri, pero también de Carvalho, en las novelas de Leo Caldas la gastronomía tiene una presencia constante. Al igual que en los citados autores, Villar disfrutaba del buen comer y del buen vino. Sin embargo, Caldas está más próximo a Montalbano que a Carvalho en sus preferencias gastronómicas. El inspector es de gustos sencillos y en sus novelas lo acompañaremos por bares y tabernas de su tierra, en especial dos, la *Taberna de Eligio* y el *Bar Puerto* que no son creación literaria sino dos locales de la ciudad de Vigo que se encontraban entre los preferidos del autor. “Me gusta contaminar la ficción con la realidad”, me confesó en cierta ocasión.

El vino, también la viticultura, aparecen con frecuencia en sus novelas, una aportación con origen autobiográfico. Así, al igual que el padre de Domingo Villar, el de Leo Caldas decidió retirarse en edad madura al campo a cultivar viñedos y producir vino. El autor comparaba ambos mundos, el literario y el vinícola diciendo que no se diferenciaban tanto y compartían “*constancia, cariño, paciencia y dejar que se vayan decantando los aromas y los sabores*”.

Son muchos otros autores de dentro y fuera de España que introducen apuntes del ámbito gastronómico en sus novelas criminales, con mayor o menor fortuna o importancia. No en vano es casi una consecuencia lógica pues, como decía Domingo Villar, en la novela negra acompañamos habitualmente a un personaje todo el tiempo por lugares y ambientes diferentes y ese personaje ha de detenerse en algún momento a alimentarse.

Ese componente gastronómico en la novela criminal salpimentará unas veces la trama y en otras será un ingrediente fundamental (normalmente como una proyección de los propios gustos del autor y/o de sus influencias literarias), pero lo cierto y verdad es que ambos mundos presentan los perfiles óptimos para ofrecernos el más refinado maridaje.

## **VII. Algunos apuntes gastronómicos en textos de novela policiaca, negra o criminal española**

Habré de detenerme aquí para advertirles de que la selección de obras que hago es meramente caprichosa, como lo son siempre nuestros gustos y apetencias.

El principal criterio que he seguido es que se tratara de obras del género criminal que contaran con cierta calidad literaria, que hubiera leído y con las que hubiese disfrutado. Además, habían de contar, naturalmente, con los suficientes elementos culinarios para extraer de ellas unos mínimos apuntes. Por otro lado, la selección tenía ser necesariamente finita, por razones obvias. Ello ha traído consigo el efecto negativo, pero involuntario, de que quedaran fuera autores y obras muy interesantes.

Encontrarán, por tanto, muchas ausencias. Algunas son involuntarias, pero en otras ha existido una consciente voluntad omisiva por entender que la fama del título, serie o autor no se corresponde, en mi humilde parecer, con el éxito de ventas que las ha acompañado. Demasiada morralla para caldo barato lleva hoy la etiqueta de *noir*. Me disculparán si no identifico aquí ni a unas ni a otras.

No obstante, sí he buscado una cierta coherencia en la selección de los títulos, de manera que encontrarán obras de los precursores del género, obras de la posguerra, textos de la transición, de los años ochenta (la época dorada del género en nuestro país) y de algún autor actual. Finalmente hay una selección de autores murcianos pues no en vano esta Real Academia a la que me incorporo lo es de la Región de Murcia.

### ***1. La gota de sangre y Los misterios de Selva, de Doña. Emilia Pardo Bazán***

Comenzaremos este periplo con lo que podríamos llamar una rara avis literaria que es considerada por la crítica el primer antecedente del género policiaco en España.

Les hablo de *La gota de sangre*, novela corta escrita en el año 1911 por Doña. Emilia Pardo Bazán, a la que seguiría otra, algo más extensa, que quedó inconclusa, con el título *Los misterios de Selva*.

Doña Emilia fue desde muy pequeña una gran lectora. Esa afición, junto con una enorme curiosidad intelectual -despertada en gran medida por sus viajes y estancias en el extranjero-, la llevarían a escribir primero poesía y luego cuentos. Amante de la cultura y con un ansia constante de conocimiento consideraba la novela como un género menor, un mero entretenimiento y la abordó por primera vez ya algo avanzada su vida de escritora.

Sus inquietudes le hacían estar muy atenta a las tendencias culturales y filosóficas contemporáneas lo que le permitió conocer los relatos de Sherlock Holmes. Estos llegaron a España a los pocos años de su publicación en Inglaterra, experimentando un gran auge e interés en la primera década del Siglo XX. A la edición de los relatos se le añadió la de los textos apócrifos y distintas obras de teatro que, unas veces de manera directa y otras tangencial, se inspiraban en el detective londinense. Sabemos que también leyó a Poe porque en el catálogo de su biblioteca aparecen varias de sus obras.

El 15 de febrero de 1911 Pardo Bazán les dedica a Sherlock Holmes y su autor su columna “La vida contemporánea” en la revista *La Ilustración Artística*. En ella califica la obra de Conan Doyle como “espeluznante”, “abracadabrante”, “una cosa muy lánguida” escrita con “procedimientos de monotonía infantil”. Habla incluso de “novelejas”.

*“En las novelas de Conan Doyle el fondo, los tipos, los personajes, las decoraciones, lugares, muebles, armas [...] son genuinos y castizos de Albión y, sin*

*embargo, al acabar de leer, no ha penetrado en nosotros ni un átomo del sentido íntimo del alma inglesa. Creemos salir de un bazar de Vigo, de esos donde se expenden objetos ingleses auténticos [...]*”, escribe.

Son esos errores que achaca al género detectivesco los que le llevan a escribir la novela *La gota de sangre*, casi como un experimento. En ella crea al personaje de Ignacio Selva, un burgués acomodado que por accidente (es considerado sospechoso de un asesinato) se inicia en la actividad de detective aficionado.

El Selva de Pardo Bazán abordará sus indagaciones desde el punto de vista psicológico, tratando de encontrar las causas, las motivaciones que llevaron a cometer el crimen, distanciándose así de Conan Doyle y otros correigionarios.

Al finalizar *La gota de Sangre*, Selva confiesa que ha descubierto su vocación, la de policía aficionado y decide marchar a Inglaterra para tomar lecciones de los maestros y volver después a Madrid donde dice que tendrá campo ancho pues en él “reinan el misterio y la impunidad”.

Como apuntaba antes, Dña. Emilia escribiría otra novela que comienza precisamente tras la vuelta de Selva de su viaje por las tierras de Albión. Se trata de *Los misterios de Selva* que había quedado inconclusa, pero cuyos originales fueron descubiertos en 1972 en uno de los baúles con objetos personales de la autora que fueron donados por su hija a la futura Real Academia Gallega. Tras una interesante historia de investigación y reconstrucción literaria del texto, la editorial Ézaro publicó la novela en 2021 con un prólogo cuya lectura recomiendo.

Es Selva un detective castizo que se moverá por las calles y los distintos ambientes de la ciudad. Doña Emilia busca la autenticidad en la narración dotando sus historias de elementos reales que la hagan reconocible al público al que van dirigidas, no faltando tampoco las referencias gastronómicas, aunque sean menores, para enriquecer la ambientación. Así, veremos a Selva recorrer Recoletos o Alcalá, pasear por el Retiro, acudir a museos, al teatro, domicilios privados; también a cafés y restaurants (así los llama la autora).

En *La gota de sangre*, Selva investiga el asesinato de Francisco Grijalba, cuyo cadáver es descubierto por el protagonista junto al solar de su casa, lo que lo convierte de manera inmediata en sospechoso del crimen, razón por la que comienza sus investigaciones, como les indicaba.

Cuando Selva recibe la confesión de una de las culpables, *Chulita*, ésta nos cuenta los preparativos del crimen, que comienzan con una cena ofrecida al futuro finado en casa de aquella: “*Le serví aquí mismo una cena fiambre, y procuré que bebiese la mayor cantidad de Champagne y de licores posible. No diré que se achispase, pero algo se mareó.*”

Juega aquí la escritora con dos de las acepciones que del término fiambre recoge la RAE. Como adjetivo en la primera: “*Dicho de la carne: Que, después de asada, cocida o curada, se come fría y puede conservarse durante bastante tiempo*”. Cadáver, como sustantivo, en la tercera, pues no fue sino éste el fin que esperaba al pobre Grijalba.

En uno de sus acechos para tratar de atrapar al asesino, se resguarda en una portería. En el bolsillo de su abrigo lleva un paquete de pasteles y emparedados para entretener el hambre si se prolongaba la guardia. Poco a poco los irá “*despachando a la sordina, con la glotonería de hombre sujeto a un ayuno que agudizaban emociones intensas*”.

En *Los misterios de Selva* investigará el robo de un crucifijo y otros objetos de arte en una historia de claros tintes folletinescos. La historia comienza una mañana de domingo con nuestro investigador recién llegado de Inglaterra:

*Al despertarse, olvidando en un minuto su vida londinense de año y medio, las tostadas de manteca y el té Lipton y el excelente jamón asado, y los cánticos del Ejército de Salvación, las correrías por la enorme ciudad buscando su tuétano de veleidades, averiguando cómo se defiende contra las enfermedades que la corroen, las noches de orgía y las sorpresas de las tabernas y antros que frecuentaba, pidió a su fiel sirviente, Remigio, como el más honrador burgués madrileño, un chocolate con buñuelitos, y el agua caliente para afeitarse.*

En cierta ocasión es invitado a casa de su amigo Leonardo Chaves. De este encuentro, en lo que aquí nos atañe nos refiere que “*Chaves tenía un cocinero muy aceptable, surtido, algunos vinos extraordinarios, sin pretensiones de cava, y los mejores cigarros -su secreto, pues no había quien se lo sacase del cuerpo de dónde los traía, y él, enemigo de confidencias, se guardaba de decir que era gran accionista de una fábrica en Cuba*”.

Selva visita asiduamente los cafés de la capital. En alguna ocasión le acompañamos a tomar un café, otras un *cognac* o, incluso, una taza de achicoria acompañada de una copa de ojén, un aguardiente.

Sí sabemos por la autora que Selva es de gustos sencillos, le gustan poco las alharacas culinarias. Así, en cierta ocasión almuerza en el *Ideal Room* con el citado Chaves. Nos dice que por ser poco amigo de las cosas materiales y dada la condición de artríticos de ambos comensales piden agua mineral de Mondariz y evitan las carnes sangrientas. El menú: puré Soubise y un lenguado a la *Mornay*, para el que Chaves decide pedir una botella de Liebfraumilch.

Días después come de nuevo en casa de su amigo y en esta ocasión le vemos apartar sobriamente de sus escalopes de salmón las gruesas trufas que lo acompañan pues solía evitar los platos succulentos.

Sus gustos son de índole más bien castiza, como se reconoce en uno de los pasajes:

*Remigio entró con la bandeja del desayuno. (...) Depositó la batea sobre una mesa chica y rodó delante del sillón.*

*-Señorito, el chocolate...*

*Aquel semicosmopolita de Selva, en sus gustos, seguía siendo el madrileño más castizo, no perdonaba el Caracas, con sus buñuelos correspondientes o cosas parecidas. Dio aún dos tajos rápidos de navaja, se limpió el rostro y se sentó. Bebió primero, con delicia, un sorbo del agua delicadísima de la madre Cibeles, en cuyo cristal empezaba a disolverse vaporoso bolado*

(en las notas se nos aclara que es un azucarillo) *que trascendía a limón, y luego ensopó la delgada golosa torta de Alcázar en el hirviente líquido que contenía el pocillo.*

*-El señorito irá a misa...*

*-Naturalmente.*

El chocolate suele ser su desayuno habitual, preparado por su buen Remigio y acompañado de tortas de Alcázar como hemos visto en el anterior pasaje y confirmaremos en otro:

*Mientras saboreaba aquel monacal, incomparable chocolate ilustrado de Teresa, Selva meditaba, refrescada la cabeza por el reposo del sueño, después de tan agitada noche. (...)*

*Selva terminaba su Alcázar, y con cierta fruición golosa. Había determinado que los goces pequeños, en que no existe emoción, sino solamente una delicada complacencia de los sentidos o del espíritu, eran los únicos en armonía con su condición de curioso aficionado y trataba de sacar jugo de las pequeñeces, que integran el tejido de la vida.*

Concluiré diciéndoles que Dña. Emilia, a quien debemos otras piezas literarias verdaderamente exquisitas, no consiguió con su detective Selva lo que pretendía. Lejos de mejorar el género detectivesco que tan pueril le parecía, el interés de sus historias no pasa de la mera curiosidad literaria. Son un intento fallido, con tramas por momentos confusas y sin una coherencia narrativa sólida. A pesar de ello aparecen referenciadas aquí por su importancia como obra precursora del género policiaco en España y por su valor anticipativo pues Pardo Bazán las escribe años antes de que la gran dama del crimen Agatha Christie, quien también había leído a Conan Doyle, publicara en 1920 su primera novela, *El misterioso caso de Styles*, en la que daría vida a su célebre detective belga Hércules Poirot.

## ***2. Las Novísimas aventuras de Sherlock Holmes, por Enrique Jardiel Poncela***

Continuaremos con otra pieza de perfiles muy particulares en nuestra literatura policiaca, pero también en la producción de su autor. Me refiero a los siete relatos humorísticos que Eduardo Jardiel Poncela dedicó a Sherlock Holmes y que fueron publicados en distintas revistas de la época en el año 1928.

En 1930 fueron recopilados bajo el título *Novísimas aventuras de Sherlock Holmes* en *El libro del convaleciente*, una miscelánea sobre el autor publicado por Biblioteca Nueva que llevaba por subtítulo un sugerente: *Inyecciones de alegría para hospitales y sanatorios*.

En el año 1936, dado el interés despertado, decide escribir una pequeña novela corta tomando como base el último de los relatos y la tituló *Los 38 asesinatos y medio del castillo de Rock*. Posteriormente fue rebautizada como *Los 38 asesinatos y medio del castillo de Gull* y recogida en *Exceso de equipaje*, otro libro de miscelánea publicado en 1943 por Biblioteca Nueva.

La edición que he manejado es la de *Rey Lear* que publicó los relatos y la novelita en dos pequeños tomos de menos de un centenar de páginas cada uno publicados en 2007 y 2008 en su colección *Relatos del Rey Lear* con las ilustraciones que el propio Jardiel Poncela había efectuado para *El libro del convaleciente*.

Los relatos tienen un marcado carácter paródico y escritos con un tono de humor absurdo. En ellos Jardiel sustituye a John Watson tanto en su papel de acompañante como narrador de las aventuras que comparte con el detective, si bien en ellas, a diferencia de las originales, su participación activa es prácticamente nula, limitándose a ser un mero testigo de cuanto acontece.

Jardiel, a quien Holmes a pesar de deducir que su nombre es Enrique lo llama Harry, conoce casualmente en 1925 al detective en Hyde Park en Londres, a donde había acudido a que le planchasen en una sombrerería de la ciudad un sombrero flexible. Sherlock le traslada que desea retomar sus aventuras tras el falso rumor de su muerte en las cataratas del Niágara (Reichenbach en las aventuras originales) pero que se lo había impedido carecer de un ayudante, cometido que ofrece a Jardiel quien presto acepta.

A partir de aquí se suceden las aventuras que discurren con ritmo raudo y donde se suceden las situaciones y también los comentarios disparatados y absurdos: *“pasaron seis horas largas como túneles suizos”*, *“he deducido que se llama usted Enrique porque lleva calcetines grises”* o *“como en Londres no se mide por kilómetros, sino por millas, las distancias son terriblemente largas.”*

En estas historias no faltan las referencias gastronómicas tanto las propias de aquellas islas como combinadas con otras de nuestra tierra, lo que contribuye a reforzar el tono paródico de la obra.

Así nos cuenta el narrador que en cierta ocasión Holmes le invita a un ponche que prepara su ama de llaves, pero que el autor confiesa detestar lo que le lleva a consumirlo apretándose la nariz con los dedos en la postura, dice, en la que se consume el castor oil (el aceite de ricino londinense).

En uno de los relatos investiga la muerte de un joven. Sherlock interroga al afligido padre. La pregunta que reserva para el final no tiene desperdicio:

- *¿Su hijo tomó alguna vez vermouth con anchoas desde que regresó de la India?*

-*Lo tomaba con aceitunas.*

-*Es todo cuanto necesitaba saber.*

O el diálogo entre el investigador y un cliente que acude en busca de ayuda para resolver un caso de extraños perfiles donde se encuentra involucrada una momia:

- *El espíritu de la momia ronda mi casa; se me aparece por las noches, toca la Danza macabra en mi piano y hasta se fríe huevos en mi propia cocina. Aun cuando esto es terrible y me obliga a pagar cuentas de gas crecidísimas, no osaría molestar a usted si no fuera porque la momia ha ido más allá.*

- *¿Y eso? ¿Es que se fríe patatas?*



-No señor Holmes, sino que asesina por la tarde a los conserjes del Museo que se hallan de servicio en la Sala VI.

O el cómico diálogo que mantienen en mitad de una aventura tras tomarse unos sándwiches preparados por su “ama de llavines”:

- ¡Qué vergüenza! Dice Holmes

- ¿El qué, maestro?

-Los sándwiches que nos hemos tomados eran de carne de caballo.

Quedé asombrado.

- ¿De carne de caballo? ¿Y en qué lo ha notado usted?

-Lo he deducido -repuso con su sencillez habitual Sherlock- porque al masticar me he encontrado un trozo de espuela.

Estas “novísimas aventuras” son de lectura ligera y amable, además de muy divertidas como en general el grueso de su extensa producción literaria, fundamentalmente en teatro. Jardiel Poncela tenía un finísimo sentido del humor, que no siempre fue bien entendido y hoy permanece casi en el olvido. Pero nadie puede negarle su extraordinaria calidad literaria y que fue un maestro del ingenio. Jardiel Poncela es nuestro Wodehouse patrio. Su obra literaria merece ser reivindicada.

### **3. El policiaco rural: Francisco García Pavón y sus historias de Plinio**

Entramos de lleno en una de las líneas vertebrales de la historia de la novela policiaca en nuestro país. Me refiero a las historias que Francisco García Pavón (Tomelloso 1919, Madrid 1989) dedicó a Manuel González, alias *Plinio*, jefe de la G.M.T., la Guardia Municipal de Tomelloso.

Como decíamos al inicio de nuestra disertación, el género policiaco suele desarrollarse en ambientes urbanos. Sin embargo, García Pavón abandona la urbe y sitúa su creación en el pueblo que le vio nacer, Tomelloso, en la provincia de Ciudad Real.

El primer cuento en el que aparece Plinio, titulado *El Quaque* fue publicado en la revista Ateneo en 1953 y obtuvo un premio otorgado por la propia revista en un concurso de relatos. En él se nos presenta a Plinio que resuelve un asesinato basado en unos hechos reales acaecidos tiempo atrás en su pueblo natal. Años después, ya en 1965, publicaría el cuento *Los jamones*, también basado en una historia real ocurrida en su propia familia y *Los carros vacíos*, su primera novela corta de Plinio. En 1968 aparecen *El carnaval* y *La mancha de sangre*, dándose así inicio a una serie que continuaría hasta los principios de los ochenta.

Las primeras historias de la “rural epopeya de Plinio”, como el propio García Pavón las describe en su prólogo a *Nuevas historias de Plinio*, se ambientan en los años 20, durante la dictadura de Primo de Rivera. A partir de *El reinado de Witiza*, publicada en 1968 se orientan en la época contemporánea del autor, los años sesenta y setenta.

Es de destacar que *El Reinado de Witiza* fue finalista del Premio Nadal de 1967, galardón que sí que obtendría, sin embargo, en 1969 con *Las hermanas coloradas*. Entre medio de ellas, *El rapto de las Sabinas* obtuvo el Premio de la Crítica de narrativa de

1969. Una buena muestra de la calidad literaria de la obra de García Pavón quien igualmente en 1945 había quedado ya finalista de la II Edición del Nadal con *Cerca de Oviedo*.

En el prólogo a *Historias de Plinio* García Pavón afirmaba que al escritor español nunca le tentó el género policiaco a pesar de que podía distraer a infinidad de lectores. Él, sin embargo, siempre había tenido la vaga idea de escribir novelas policiacas muy españolas y con el mayor talento literario que Dios se permitiera prestarle. Novelas que al lector sensible no se le cayeran de las manos.

Nos dice Colmeiro que con Plinio el género policiaco “abandona el rincón de lo subliterario al que estaba prácticamente relegado entre crítica y público lector españoles”.

Plinio se caracteriza por su bonhomía y rectitud, su sentido común y por un extraordinario conocimiento de la psicología humana en general y del de sus gentes del mundo rural en particular. Es ese bagaje el que aplica a la investigación de los crímenes o misterios a los que se enfrenta. Eso y una intuición que le llega a veces de pronto a modo de “pálpitos”, como él mismo los llama.

Plinio confía mucho en las habilidades intelectuales para desentrañar sus crímenes: “*Ya le tengo dicho que la ciencia no puede dar a la Policía otra cosa que auxiliares insignificantes. Un policía de verdad es un cerebro activo. Lo demás pedanterías, cuento...*” reflexiona en *El charco de sangre*.

García Pavón hace acompañar a Plinio de un fiel escudero y amigo, -su Watson si se quiere-, el veterinario, o albéitar como gusta de llamarlo, don Lotario. En el relato citado de *Los jamones*, lo describe como, pequeño morenísimo, de nariz aguileña y ojos saltones, siempre vestido de negro. Un claro contraste con la fisonomía de Plinio, alto y delgado.

Junto a don Lotario son habituales otros personajes, como Braulio, filósofo autodidacta que siempre tiene una enseñanza para todo, la buñolera Rocío, gitana simpatiquísima que siempre está de guasa, el cabo Maleza o Antonio el Faraón, que gusta de hacer bromas de mal gusto.

Las historias de Plinio están plagadas de referencias al mundo rural, a sus costumbres, su idiosincrasia o su verbo, empleando un castellano riquísimo habitualmente acompañado de vocablos y expresiones tomelloseras.

El componente criminal, con ser importante, no aparece en todas las historias, incluso en algunas se nos antoja como una mera excusa para su auténtica motivación: un muy personal homenaje al mundo rural de su infancia. Hay algo proustiano, de vuelta al hogar en sus textos no exento de cierta nostalgia e incluso amargura por un mundo que, poco a poco, se va transformando merced a los nuevos tiempos.

Sus obras tienen un marcado carácter realista, costumbrista, pero no están exentas de cierta crítica social. García Pavón aprovecha en no pocas ocasiones para poner en boca de Plinio, a modo de trasunto del autor, sus propias reflexiones vitales sobre la sociedad en la que vive.

No faltan dentro de ese realismo rural las referencias a la gastronomía, muy abundantes a lo largo de la serie. Y de las que se ofrecerá una buena muestra seguidamente.

Comenzaremos con la novelita *El carnaval*, en la que Plinio investiga la muerte de Antonia, una criada de la familia Calabria, la más rica de Tomelloso, que ha sido asesinada con extraordinaria violencia la tarde del Domingo de Piñata de 1925.

Las gentes del pueblo achacaban la muerte a los “desafueros báquicos de la fiesta demoniaca”. Pero Plinio no. Él está convencido de que algo siniestro se esconde tras esa muerte. Su conocimiento de la psique humana le hace intuir que no es una muerte accidental causada por la acción de un beodo: “En estas familias de los pueblos..., y de todos los sitios, los odios, las venganzas...y los amores tienen un proceso muy largo. Los disimulos, las conveniencias, la vida dentro de casa, los retarda y disimula durante años y años.”

Plinio acude a la casa Calabria para hacer sus primeras pesquisas. Al llegar a ella le acompañan a ver al señorito de la casa, don Onofre:

*Don Onofre, bajo la escasa luz cenital que entraba por una claraboya que había en el techo del comedor, con sus ademanes delicados y suaves, mojaba bizcochos en una gran copa de jerez.*

*-Joaquinita, trae una copa de jerez a Manuel.*

*Plinio lamentó que no le trajesen también bizcochos, pues él consideraba que la merienda más exquisita que podía tomar un mortal era mojar bizcochos de limón en jerez, ágape que él jamás se pudo permitir.*

*Joaquinita le puso delante una copa mediana y se la llenó de jerez. Cuando Plinio se había resignado a tomar jerez solo, Joaquinita volvió con una bandejita de plata cargada de seis u ocho bizcochos. Plinio, sorprendido, la miró, y Joaquinita le sonrió confidencialmente.*

*(...)*

*Cuando acabó la merienda, don Onofre se levantó envuelto en su bata de seda, y entró en el despacho próximo. En seguida volvió con un gran puro habano que puso en las manos de Plinio. Don Onofre no fumaba.*

*Plinio lo encendió y comenzó a fumarlo con el mayor deleite. El olor a jerez esparcido por la habitación, el aroma del puro, la suave penumbra que permitía la claraboya, y la luz rojiza de la salamandra próxima, invitaban al silencio y a la quietud más que a empezar con averiguaciones y preguntas.*

Plinio frecuenta habitualmente en sus historias una buñolería del pueblo regentada por la Rocío, una gitana muy salada. Habitualmente consume allí buñuelos y churros acompañados con café.

La buñolería, situada en la calle de la Independencia, ya la encontramos en el relato *Los carros vacíos*, la primera novelita dedicada a Plinio. En ella nos presenta a la Rocío con su mandil blanco y manguitos cortando buñuelos con una navaja de la rueda que tenía sobre el mostrador de mármol. El local se convertirá en un lugar de encuentro habitual en casi todos relatos.

En el citado relato *El carnaval* vemos a Plinio mojando con delectación sus buñuelos en el café solo. La Rocío, siempre con ganas de guasa, le suelta de pronto:

*Le arvierto que a mí no me importaría que me mataran estando usted vivo, porque tarde o temprano daba con er criminá...*

*Ponme otro café gitana, le dice Plinio sonriendo.*

*¡Ay Manuel de mi arma! Si no estuviese ya casao y tan pochito, que se casaba usted conmigo lo saben los guardias, ¡digo!*

En *Los carros vacíos* se investiga el asesinato de varios meloneros de Tomelloso en la carretera de Argamasilla. La investigación lleva como es lógico a nuestro Plinio al mercado, el lugar donde venden los meloneros sus mercancías.

Los hechos transcurren en agosto y el calor en La Mancha, abrasador. “*En los puestos de carne, las piernas de cordero, y los tocinos, parecían resudar. El carnicero sobre el tajo hacía relumbrar su hacha bajo el sol*”, describe García Pavón. Por lo que hace a los meloneros, nos relata se encontraban todos junto a su montón de sandías - todavía no era tiempo de melones chinos- y voceaban su mercancía:

- *¡A perrilla el kilo!*

- *¡A cata y cala!*

- *¡Dulces como la miel”*

*Pesaban con romanas las sandías brillantes, hacían “catas” que, si salían rojas, las mostraban con orgullo; echaban el dinero sobre un cajoncillo.*

- *¡Vaya melón de agua que te llevas parroquiano! -gritaban al cliente que marchaba con su sandía*

*En los momentos de descanso, los meloneros hablaban con sus amigos próximos y con los mirones; bebían vino de grandes botas y algunos almorzaban pan y tocino.*

Más tarde, Plinio y don Lotario se llegarán al cementerio de Tomelloso a continuar con sus indagaciones. Se desplazan en un Ford, modelo T, matrícula de Ciudad Real número 102. El calor, les recuerdo, era abrasador esos días y ambos amigos se encuentran con los labios resecos. Pero el buen albéitar ha pensado en todo y para aliviar la tarde ha preparado una “*garrafillo de vino de un cuarto de arroba*”. “*-Bebe Manuel, que está muy fresco...y le he puesto unos melocotoncillos*”.

Dedica García Pavón un relato a investigar un crimen que nos viene muy bien traído a nosotros: el robo de once jamones. Una historia que le inspira un suceso real sufrido por su propia abuela doña Emilia Salinas, si bien ella no tuvo la suerte de contar con un Plinio que resolviera el caso, como don Francisco nos recuerda en el citado prólogo a *Nuevas historias de Plinio*.

*La cosa fue que al abuelo se le presentó la ocasión de comprar once jamones a un precio irrisorio. Muchos jamones eran para las pocas personas que entonces habitaban su casa, pero por aquello de no desperdiciar el lote y presumir de comprador cargó con ellos.*

*La abuela también estaba gozosa con aquellas once bendiciones pendientes de las vigas de aire del sobrado. Bien abrigaditos con pimentón, arrancaban las más gritadas alabanzas a los pocos que tuvieron ocasión de asomarse a aquel paraíso jamonil.*

*La abuela se quejaba a veces por compra tan abundante, pero con la boca chica, pues sabía para sus adentros que aquel lote cubriría un invierno de bien comer y poco gastar. (...)*

*...Y una mañana, cuando la abuela subió a la despensa para efectuar el examen ocular que tenía por costumbre, vio con espanto que aquellas once bendiciones, que aquellos once cuerpos bien salados, que aquellas once glorias jamonales, habían volado sin dejar corteza, tomiza, hueso, tocino...ni casi olor. Aunque la abuela al lamentarlos llorando dijese: “Si aún parece que los veo, si aún les huelo aquel aliento pringoso que tenías... Si parece mentira, Dios mío, que hayan podido irse. (...)*

“Milenta cocidos me habrían salido este año con esas hermosuras”, lamenta la abuela más adelante en el relato señalando al techo como si aún permaneciesen allí prendidos del techo. (...)

Otro de los personajes comenta que once jamones provocan al más ahíto. A lo que el abuelo contesta *“No creas que no pensé yo en eso cuando compré el lote. La carne de jamón, como la de mujer en cantidad, tienta mucho. Por ninguna mujer delgada fue a la guerra de Troya; y el mejor ladrón se resiste a echarle la zarpa a un jamón solitario o a dos, remedio de pobres. Pero ¡once!, ni San Antonio se resiste”*.

Plinio acabará resolviendo el caso, pero el ladrón que ya se había deshecho de los jamones y cobrado por ellos dijo que de pagar nada, que prefería la cárcel y lo mandaron con su cómplice una quincena a la cárcel del Partido de San Juan, para disgusto de la abuela que se quejaba compungida por el desenlace tan desafortunado para ellos:

*Menudo pleito nos ha resuelto el tal Plinio; que ellas no comían con las prisiones de nadie; que eso de que la autoridad castigase al delincuente está bien; pero que no beneficie, o al menos repare al perjudicado, es señal de que la justicia es mala, como hecha para hombres que no ven más allá de sus narices.*

En *El huésped de la habitación número cinco* nos cuenta el maestro Pavón que los domingos por la mañana gustaba Plinio de tomar el aperitivo en el bar Alhambra:

*A eso de la una y media sentía el arregosto de aquel viejo bar que está en la plaza, junto a la casa de Luis Marín (...) Sentía el arregosto, digo, y se plantificaba en la “barra” con un codo sobre la tabla de plástico y un pie, el derecho, sobre el tubo de hierro que está allá abajo para eso, para servir de pedal. Le ponían una caña de cerveza para regar la plaza o quitarse la sed gorda -la sed fina se apaga con vino-: le daba el primer trago y mientras reliaba el “caldo”, no fallaba, llegan sus contertulios.*

La novela *Vendimiario de Plinio* se enmarca en la época de la vendimia en Tomelloso. Plinio y don Lotario investigan la aparición y sucesivas desapariciones de un cajón con una mujer anciana muerta dentro de él.

Ya desde el principio del relato nos sitúa García Pavón en el momento estacional y agrario en el que nos encontramos:

*Que cada vendimia trae su almanaque, según los corrimientos de nubes y de ábregos, de soles y ponientes; de los profundos y misteriosos dolores partiles de la tierra. Es mentira que en los pagos de Tomelloso estén las uvas maduras para la Virgen de Agosto, como dice el folklore ni al remate de ferias. De las ferias antiguas se entiende. Y así, en el año que cuento sin ir más lejos, hasta entrado octubre no se abrieron las piqueras madrugadoras.*

Este tiempo de vendimia es una buena nueva excusa para pasearnos por las costumbres de las gentes del campo y, entre ellas, claro está en lo que nos ocupa: las culinarias.

Asistimos, por ejemplo, a la preparación y degustación de unas migas con las que se desayunan los labradores manchegos. De ellas nos dice el autor que tienen su rito y su mecánica. Veamos alguno de los párrafos que dedica a ello:

*El mayoral que no es buen miguero baja mucho de categoría. Y Zullo, por su parte, entre otras cosas, está considerado mayoral de mayorales. No había más que verlo. Puesto medio pan sobre los muslos, encima del colgadero de la alforja, como se dijo. A raso del dedo índice de la mano izquierda, que retrocedía centímetro a centímetro, daba en el pan cortes largos y rápidos. Cuando toda la anchura de la miga estuvo llena de rajadas verticales, equidistantes, hizo unas transversales para sacar los cuadraditos de miga y corteza, las migas, que caían a la tela de la entrealforja y luego volcaba en la alforja vacía”. (...)*

*“Dentro, la casera, fritos el tocino y los ajos, éstos sin pelar y partidos, movía los chicharrones en el aceite. El mayoral ya tenía la alforja llena con las migas de los tres panes”*

*-Chica, que ya hay hartas gritó Zullo-. Voy.*

*Y acercó la sartén sin chicharrones. Echó en el aceite un puñado de sal y, en seguida, medio jarro de agua. El aceite, al sentir el líquido, gritó y dio una fogarada que aniebló la cara del miguero. Y así que se calmó la mezcla, deshizo bien la sal y echó la alforja de migas. La casera empezó a mover el cucharón con presteza para empaparlas. Cuando estuvieron bien adobadas, volvió la sartén al fuego lento.*

*El mayoral, acabada su faena cortadora, tomó una tajada de tocino tostón, la comió ronchando, bebió un trago y echó el primer pito de la jornada. La casera, tomando la sartén del mango con las dos manos, volteaba las migas. El mayoral con el pito entre los labios vigilaba atento a la manipulación.*

*-Venga, échale los ajos, que ya se doran.*

*El punto de las migas es muy fino y hay que andar con ojo perito para dejarlas con la soltura necesaria. Si se pasan de agua, forman un engrudo o “migote” que no hay quien se lo trague”. (...)*

*Las mozas más impacientes sacaron platos con uvas, una botella de vino y una fuente de tajadas para cada corro.*

*La casera, cuando el mayoral dijo que las migas estaban doradas y sueltas, echó los chicharrones. Luego dividió toda la pitanza en dos sartenes. Había en la cocina un suave olor a ajos y a tocino.*

En *El caso de la habitación soñada*, nuestro Policía no investiga crimen alguno, sino la historia que oculta una carta llegada a Tomelloso muchos años después de haber sido escrita en plena Guerra Civil.

Plinio y don Lotario se acercan a la casa de doña Matilde Manrique, un caserón antiguo de patio grande y posible trazado del siglo XVIII con columnas de madera, bovedillas y galerías con barandas antaño pintadas de almagre. El autor nos describe la casa, que conoció tiempos mejores, pero sobre todo nos interesa su cocina, en la que la dueña de la casa estaba preparando de comer:

*La cocina también era enorme con el suelo de yeso y una chimenea pintada de verde sucio y antiguo. Era, sin embargo, la pieza más cuidada. Sobre el fogón aceiteaba una sartén sobre lumbre de leña. Toda la casa tenía aire de cuartel abandonado.*

*Matilde, de manera mecánica, se acercó al fogón y movió con el cucharón las asadurillas que se freían en la sartén. Eran asadurillas, bofes, riñones y criadillas con ajos. La fritanga quedaba un poco oscura, sin más animación que el verde de los ajos. Sin embargo, esparcía un olor tan apetitoso que Plinio no pudo remediar un ligero arremaque de nariz.*

En *Voces en Ruidera* Plinio y don Lotario investigan en las Lagunas de Ruidera unos extraños gritos que se escuchan por la noche. En sus andanzas por la zona de las lagunas, practican turismo local de piedras y también gastronómico: visitan el famoso Castillo de Rochafriada y la Cueva de Montesinos, ambos en Ossa de Montiel; después se acercarán a comer en un restaurante famoso por sus galianos:

*Para hacer boca pidieron vino de la Cooperativa de Tomelloso y berenjenas de Almagro, que vieron comían los de una mesa próxima, con muchos chorriteos y colgar de picante.*

*-Galianos. ¡Huy que buenos, madre!*

*-Espérate que los arreglen y luego hablas.*

*-Es que hace mucho tiempo que nos los comemos.*

*-Es muy difícil hacerlos bien. Mi abuelo fue maestro galianero.*

*-Tu abuelo Matías fue perito en tortas de pastores (siempre lo decía mi padre), pero en el pueblo, el verdadero maestro en la cocción y punto del guiso fue mi abuelo Plinio el Viejo.*

*-Hombre, ¿cómo no? ¡Estaría bueno que mi familia ganase en algo a la tuya!''*

*-Si no es que lo diga yo, Gregoria. Había un refrán en verso que se cantaba en las quinterías:*

*Al mejor galianero de Tomelloso*

*Le llaman Plinio el Viejo,*

*...aunque sea mozo.*

Plinio nos relata entonces como los hacía su abuelo:

*- Escucha, Alfonsa. Primero, en la sartén grande, hacían un sofrito de jamón y cebolla. Cuando estaba en su punto, le echaban los conejos, perdices y liebres, en la cantidad que pedía el número de comensales. (...)*

*Cuando los trozos de casa empezaban a dorarse, echaba un tomate, y en seguida lo rehogaba todo con un vaso de vino. Y ya así, apaciguado el freír con el blanco, cubría bien con agua toda la fritanga de caza y tomate, le echaba una*

*cabeza de ajos, un ramillete de tomillo y dos hojas de laurel, y lo dejaba cocer todo tres o cuatro horas... entonces, apartaba la sartén, sacaba las tajadas de carne, y echaba al caldo sólo las tortas troceadas a pellizcos. Luego los conejos, liebres y perdices deshuesados y ya dejaba hervir todo hasta darle punto cabal.*

*Punto que estriba en no dejarles secos ni caldosos, sino asociación muy aparente de trozos de carne y de torta, entre una sustancia espesora y sabrosa. Los galianos son comida de molas, porque los huesos de la caza quedan fuera, y sólo conviven entre tantos sabores la carne blanda, casi filachá y las tortas hechas son blandorras y sustanciosas.*

Tan abundantes son las referencias gastronómicas en la obra de García Pavón que bien pudieran haber dado lugar a una lección centrada exclusivamente en su obra.

Esta circunstancia no se le escapó a la hija del autor, la también escritora Sonia García Soubriet, que decidió rastrear en su obra buscando los elementos culinarios que en ella se citan. Fruto de ello es el libro *La cocina de Plinio. Con todas las recetas*, editado por Rey Lear en su colección *Breviarios del Rey Lear*. La antología y la edición corren a cargo de García Soubriet, que recoge pasajes literales de las obras de su padre acompañados, y aquí está el componente original, con recetas del afamado cocinero madrileño Miguel López Castanier, propietario del restaurante *La taberna de Liria*, que se encarga de poner al día los platos.

Aquí les haré una confesión en el plano personal. Muchos de los mayores placeres que me ha regalado en la vida mi afición por la lectura, que no son pocos, los he encontrado leyendo las historias de Plinio. Háganme caso y al menos llévense de estas páginas un consejo que seguro les hará bien, tanto si son letraheridos como yo, como si son lectores esporádicos: lean el Plinio de García Pavón; disfrutarán de toda una experiencia literaria al alcance de pocos autores.

Igualmente he de recomendarles la serie de televisión producida por Televisión española allá por los años setenta dirigida por Antonio Giménez-Rico con guion del propio director y de José Luis Garcí, amigo de Francisco García Pavón y quien tuvo la genial idea de realizar la adaptación televisiva, que contaría con Antonio Casal y Alfonso del Real en los papeles respectivos de Plinio y don Lotario.

#### **4. Manuel Vázquez Montalbán y su detective Pepe Carvalho**

Dejamos el mundo rural de Tomelloso, que con tanta maestría nos había narrado García Pavón, para volver al escenario natural de la novela policiaca, la ciudad, y más en concreto Barcelona. Allí nos encontraremos con la otra gran línea vertebral de la historia de la novela criminal en España: las novelas del detective Pepe Carvalho escritas por Manuel Vázquez Montalbán.

Les hablaba en la breve referencia histórica del género en España que en los años setenta los importantes cambios de la sociedad vienen acompañados de un auge de la novela negra americana, motivado en cierta medida por la relajación de la censura de la época franquista. De ese caldero donde se mezclaban en ebullición los cambios sociales



con los autores clásicos del *hard-boiled* americano surge en 1974 la novela *Tatuaje*, una obra seminal para el futuro desarrollo de la nueva novela criminal en España.

Sí merece la pena detenerse en la génesis de *Tatuaje*, pues la anécdota forma ya parte de la historia de la novela criminal en nuestro país. Según contaban ambos, durante una juerga con amigos, Vázquez Montalbán se apostó con el poeta y editor José Batlló que sería capaz de escribir una novela negra en apenas quince días. El resultado: *Tatuaje*, que el mismo Batlló le editaría.

En *Tatuaje*, Carvalho es contratado para averiguar la identidad de un joven que ha aparecido asesinado flotando en el mar con una seña muy característica que lo identifica, un tatuaje que reza: “He nacido para revolucionar el infierno”. Frase que, sin pretenderlo probablemente el autor, ocultaba un significado mucho más profundo, porque *Tatuaje* iniciaría la serie de Carvalho revolucionando con ella el panorama de la novela negra en nuestro país.

Barcelona, la ciudad que vio nacer al detective y a su autor, es el lugar por el que transcurren normalmente sus historias. Su oficina se encuentra en la zona baja de las Ramblas y el Raval es su territorio habitual, pero vive en una casa en Vallvidrera, atalaya desde la que contempla la ciudad a lo lejos. En su casa quema libros en una chimenea, un vicio iconoclasta que acomete, según confiesa, en venganza de la poca verdad que contienen y lo poco que le han enseñado a vivir. “Un montón de palabras olvidadas” diría de ellos en *Tatuaje*.

Carvalho es un personaje cínico, iconoclasta y desencantado que se mueve por los distintos ambientes de la sociedad barcelonesa de su época, desde los barrios más bajos hasta los de la burguesía más elitista, describiéndolos con gran realismo y una muy marcada conciencia crítica.

Sus novelas están dotadas de una extraordinaria calidad literaria y referencias culturales y el crimen que suele investigar en ellas no es sino una excusa para el propósito superior del autor: escribir sobre la sociedad en la que vive bajo el tamiz de sus obsesiones y planteamientos personales.

Son tres los personajes que lo acompañan habitualmente a través de sus novelas, su novia Charo, una prostituta que ejerce en el Raval; Biscuter, su ayudante y cocinero, ladrón de coches, expresidiario; y Bromuro, un limpiabotas que suele andar borracho y que le hace las veces de soplón. Toda una declaración de intenciones la que nos ofrece el autor con tan peculiar familia.

Escribe Juan Madrid en el prólogo de *Los mares del Sur* (Biblioteca El Mundo, Colección Las mejores novelas en castellano del Siglo XX, 2001): “*El dedo de Manuel Vázquez Montalbán manchado de tinta es un bisturí que además de meterse en algunos orificios, señala con ternura llagas, accesos, tristezas y mentiras. Unas dulces y otras terribles*”.

Por su parte, el escritor Mariano Sánchez Soler diría que “*con las novelas de Carvalho, desde Tatuaje hasta Milenio Carvalho, Vázquez Montalbán diseñó una crónica de España desde los estertores del franquismo hasta la actualidad. Novelas-crónica que*

*rezuman bondad literaria, memoria sentimental y balance honesto de la sociedad española”.*

Carvalho, al igual que su autor, es un gran amante de la gastronomía y las referencias a la cocina pueblan sus páginas.

Veamos algunos de los muchos exquisitos apuntes con los que riega el maestro barcelonés las novelas de Carvalho. Obviaremos la primera novela en la que aparece Carvalho, *Yo maté a Kennedy* (1972) pues, aunque no faltan en ellas las referencias gastronómicas, esta novela se considera que se encuentra fuera de la serie no teniendo apenas que ver con ella. Les diría, en un ejercicio casi herético tratándose de una obra del maestro Vázquez Montalbán, que es dura de digerir.

Es a partir de *Tatuaje* (1974) cuando la serie adquiere cuerpo y consistencia. En ella encontraremos ya todos los elementos característicos de la serie y, por supuesto abundantes referencias al mundo de la gastronomía en general, de la que seguidamente extraeremos algunas.

Así, tras volver de viaje de Ámsterdam, donde se ha desplazado a realizar unas investigaciones invita a Charo a su casa de Vallvidrera. Les recuerdo que una de sus extrañas costumbres es la de quemar libros. En esta ocasión, es un Quijote de la Editorial Sopena el que prepara para el sacrificio. Nos dice que esa edición la guardaba por una vieja manía “sintiendo un deleite previo por el simple hecho de ir a sacrificarla”. Pero nos confiesa que tenía un reparo, para ello: las ilustraciones “que acompañaban las aventuras de aquel imbécil”.

Tras el ritual se dirige a la cocina:

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

Descubrimos también en esta novela que es amante de los vinos y que tiene incluso una bodega en casa:

*Había hecho derribar un tabique de unión de dos paredes maestras para dejar al descubierto la tierra y la piedra de la montaña. Allí habían excavado una cueva en la que se descubrían los lomos polvorientos de las botellas de vino iluminadas por una bombilla cuyo brillo era casi sonoro. Buscó la hilera de los blancos y escogió un Fefiñanes entre otras variedades hispánicas escasamente representadas. Ya con el Fefiñanes en la mano, la otra se acercó tentadora a un Blanc de Blancs de Bourdeaux. Pero la cena no merecía ni siquiera ese gran vino*

*francés de segunda clase. Siempre que bajaba a la bodega cogía con cuidado una de las tres botellas de Sauternes que dejaba dormir para el marisco navideño. Era el Sauternes su vino blanco preferido, en evitación del intocable Pouilly-Fuissé, un vino que, según Carvalho, merecía ser reservado exclusivamente para las últimas voluntades de los gourmets inteligentes en apuros. Suspiró resignado con su Fefiñanes en la mano y subió nuevamente a la cocina.*

Durante sus pesquisas, se cita con Teresa Marsé, a la que invita a comer para poder interrogarla. La tal Marsé propone quedar en un sitio donde puedan comer “cualquier cosa”. Esto ya pone en guardia a Carvalho que nos revela que es “lo único que jamás quería comer”.

Durante la comida, que tiene lugar en una cafetería de la calle Muntaner, su acompañante le acaba demostrando todo lo que de ella se había imaginado y reflexiona con estas palabras sobre ella:

*Pertenecía a ese sector social que ha aburrido el pato a la naranja a los diez años y en cuanto se ha empapado de buen vino, se desgana y llega a equiparar el vino pelón con el Château Laffitte cosecha 1948, completamente hastiado el paladar por la evidencia de que se ha llegado al techo. Con este espíritu es cuando se puede acometer una comida de cafetería compuesta por alcachofas de lata y un cuarto de pollo al ast acompañado de patatas fritas.*

Nuestra siguiente etapa es *Los mares del Sur* (1979), una de sus mejores novelas y por la que obtuvo el Premio Planeta, que en esta ocasión sí tuvo el acierto de conceder el galardón a una obra con una incuestionable calidad literaria. Igualmente recibiría el prestigioso Prix International de Littérature Policière en 1981.

En la novela Carvalho investiga la muerte de Carlos Stuart Pedrell, un hombre de negocios a quien se presumía de viaje por la Polinesia desde hacía tiempo pero que es encontrado muerto a navajazos en un solar de un barrio miserable de las afueras de Barcelona.

Juan Madrid escribiría de ella en el ya citado prólogo que “*Si toda novela es un viaje fuera de la cueva, una vuelta a casa, Los mares del Sur es el viaje de un viaje a la vuelta de la esquina*”.

No faltan tampoco las referencias a la cocina en sus páginas, como éstas que les destacaría:

En la primera de ellas, se nos ofrece a Carvalho preparando una comida para una invitada especial, de nombre Bleda a la que prepara la que sin duda reconocerán como una ofrenda de tintes murcianos:

*Cortó tres berenjenas en rodajas de un centímetro, las saló. Puso en una sartén aceite y un ajo que sofrió hasta casi el tueste. Pasó en el mismo aceite unas cabezas de gambas mientras descascarillaba las colas y cortaba dados de jamón. Retiró las cabezas de gambas y las puso a hervir en un caldo corto mientras desalaba las berenjenas con agua y las secaba con un trapo, lámina a lámina. En el aceite de freír el ajo y las cabezas de las gambas fue friendo las berenjenas y*

*luego las dejaba en un escurridor para que soltaran los aceites. Una vez fritas las berenjenas, en el mismo aceite sofrió cebolla rallada, una cucharada de harina y afrontó la bechamel con leche y caldo de las cabezas de gambas cocidas. Dispuso las berenjenas en capas en una cazuela de horno, dejó caer sobre ellas una lluvia de desnudas colas de gambas, dados de jamón y lo bañó todo con la bechamel. De sus dedos cayó la nieve del queso rallado cubriendo la blancura tostada de la bechamel y metió la cazuela en el horno para que se gratinara. Con los codos derribó todo lo que ocupaba la mesa de la cocina y sobre la tabla blanca dispuso dos servicios y una botella de clarete Jumilla que sacó del armario-alacena situado junto a la cocina.*

En el transcurso de sus indagaciones se traslada a la antigua barriada de Tres Torres al domicilio de un curioso personaje, el marqués de Munt, al que describe como “setenta años de vida esnob reducidos a un anciano esquelético, blanco, pulcro con los ojos convertidos en dos ranuras brillantes” que le recibe con una copa en la mano y en la otra un ejemplar de *La Grande Cuisine Minceur* de Michel Guérard. Las páginas que recogen este encuentro están plagadas de textos gastronómicos:

De su socio, el marqués dirá que “no ha descubierto el placer de comer”. Un placer, afirma que “hay que descubrir a los treinta años”, “la edad en que el ser humano deja de ser un imbécil y a cambio paga el precio de empezar a envejecer”.

La merienda que tiene preparada para la tarde es un «morteruelo» que pretende acompañar con Chablis. Pregunta al detective si conoce el plato:

—*Una especie de paté castellano.*

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

O sus reflexiones sobre el vino y la forma en que ha de ser bebido:

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

—“Beba. Beba, señor Carvalho, antes que el vino se acabe. Antes de que se acabe el mundo”, llega a decir a nuestro investigador.

Si antes les he hablado de los tintes murcianos, como he llamado a las referencias a la berenjena a la crema y el vino de Jumilla, el autor no pierde la oportunidad de apuntarnos el origen de esas influencias en este pasaje que es todo un homenaje a la cocina de nuestra tierra, aunque no será la única, como veremos:

*Dos semanas atrás había cogido el coche y se había dejado deslizar hacia las carreteras del sur en busca de un restaurante murciano, El Rincón de Pepe. Dormir por el camino fue un pretexto para comer en Denia un arroz a banda, y nada más llegar a Murcia saltó del asiento del coche al asiento del restaurante para pedir al maître un menú que le dejó perplejo: un plato de embutidos de la región, berenjenas con gambas a la crema, perdices a la tía Josefa, leche frita. Bebió cuatro jarras del Jumilla de la casa, pidió la receta de las berenjenas para darse una vez más cuenta de que si la guerra de los Treinta Años no hubiera sentenciado la hegemonía de Francia en Europa, la cocina francesa a estas horas padecería la hegemonía de las cocinas de España. Su único patriotismo era gastronómico.*

*Asesinato en el Comité Central* (1981) sería su próxima novela. En ella su militancia pretérita hace que sea contratado por el Partido Comunista para descubrir quién ha asesinado a su secretario general, Fernando Garrido.

Con su sorna habitual, una de las primeras preguntas que hace es si el encargo es para descubrir al asesino o para tapar su asesinato. Es por lo primero por lo que dicen contratarlo, un encargo que se le antoja excede sus capacidades: “Yo suelo protagonizar películas en blanco y negro. Ustedes me ofrecen una producción en Technirama”, les contesta irónico. Por otro lado, la investigación será en Madrid y esto no acaba de gustar a Carvalho.

Pronto se entabla un diálogo gastronómico entre Carvalho y uno de los emisarios, Salvatella, que comienza a recomendar tascas y casas de comidas. Le habla de casa Togores y le recomienda la de María de Cebreros, donde dice que hacen unos riñones de cordero deliciosos. La cosa más sencilla del mundo le dice: Sal, pimienta, a la parrilla y un chorro de limón. Eso sí, apunta, han de ser frescos.

Carvalho se cuestiona si pretende hacer con él “apostolado” o si es de su “mafia”, apreciando la complicidad gastronómica que se ha creado con Salvatella. Complicidad que aprovecha para iniciar con él un debate sobre los callos ante la desorientación del otro emisario, Santos Pacheco:

*-No le discuto lo que me dice, porque hace ya tiempo que no voy a Madrid, pero la última vez me metí por el barrio de los Austrias. Donde había una tasca ahora hay una cafetería y te sirven unos callos a la madrileña hechos con cubitos de caldo concentrado y chorizo de burro.*

*-Lo de los callos es un capítulo aparte. En eso sí hay que reconocer, y no es un tópico periférico ...*

*Santos Pacheco se encogió de hombros ante la alusión de Salvatella.*

*-... que han perdido mucho. A los callos a la madrileña les pasa lo mismo que a la fabada asturiana. Son de lata. De lata.*

*Salvatella ofrecía, duramente, a Santos Pacheco aquella verdad objetiva, como si le estuviera enseñando la mismísima herida causada por el piolet de Mercader en el cráneo de Trotski.*

Finalmente acepta el encargo, pero antes de desplazarse a Madrid todavía tiene tiempo de algún disfrute culinario. Así, nos cuenta que Carvalho intentó comer en *Les*

*Quatre Barres* “reclamado por el «rape al ajo quemado», pero la calle estaba llena de putillas en paro y las cuatro mesas del restaurante iban a ser ocupadas por la cola de funcionarios del Ayuntamiento, de la Generalitat, que iniciaban la reconstrucción de Catalunya a partir de la reconstrucción de sus propios paladares”. Refiere irónicamente.

Igualmente aprovecha para pasar por la Boquería donde compra dos kilos de escupiñas y pescado para hacer caldo. En su cabeza: hacer un arroz con las escupiñas parecido al que hace Arzak, nos refiere. E invita a su casa a Salvatella quien tras escuchar el menú le contesta que en realidad Arzak lo hace con kokochas. Y con almejas, sentencia Carvalho, quedando zanjada la cita para el condumio en Vallvidrera.

A la cena nuestro detective invita a su vecino y gestor Enric Fuster, personaje habitual de la serie:

- ¿Te interesa cenar con un comunista?
- Depende de lo que se cene. Además, tú ya sabes que no voto a los comunistas.
- Arroz con escupiñas.
- ¿Vino?
- Viña Esmeralda o Watrau, según tengas un talante adolescente o maduro.
- Adolescente hasta la muerte.
- Entonces Viña Esmeralda.
- ¿El comunista ese es de la facción rollo o de la facción nostálgica?
- De la facción gastronómica.
- Ya no saben qué hacer para ganar votos. Iré. ¿Smoking?
- Traje oscuro.

En la capital no faltan tampoco las visitas a distintos restaurantes, entre las que podríamos destacar la que efectúa al célebre Lhardy, acompañado por un personaje llamado Leveder:

- Leveder sabía escoger un menú, pero hacía esfuerzos expiatorios para olvidarlo. Reprimió su impulso inicial de asesorar a Carvalho y le dejó escoger con una cierta inquietud a distancia. Aprobó con los ojos las elecciones de Carvalho y él pidió un caldo de rabo de buey y salmón fresco a la parrilla.*
- Tengo úlcera. Si no ya me apuntaría a su menú.
- Carvalho había pedido caviar iraní y callos a la madrileña.*
- Bien hecho —aseguró Leveder muy convencido—. Puesto que el mejor caviar es el iraní y los mejores callos son los de Lhardy. Cuando vuelva a Barcelona puede llevarse un taco de callos en gelatina. Los venden abajo, en la tienda. ¿Se irá pronto?
- En cuanto termine, no me quedo por gusto.
- La ambientación de Lhardy enmarcaba la comida en un satisfactorio ambiente de club privado inglés decorado por un interiorista francés, neoclásico, de mediados del XIX tardío, de discreto gusto. Un ambiente ideal para platos humeantes, pero tal vez poco adecuado para platos fríos.*
- Excelente marco para hablar del partido.

En 1983 publica otra de las novelas míticas de la serie *Los pájaros de Bangkok*. En ella Carvalho nos cuenta a la vez varias historias, una de ellas le lleva a investigar la muerte de una mujer con una botella de champán; otra le hace abandonar Barcelona para

desplazarse a la capital de Tailandia para acudir a la llamada de socorro de Teresa Marsé, una vieja conocida. De los muchos apuntes gastronómicos que nos ofrece la obra, destacaría dos:

En el primero de ellos, aprovecha una visita al bar Egipto, en la plaza de la Gardunya, para hacernos una auténtica disertación sobre los buenos almuerzos con tortilla de patatas o albóndigas:

*En el bar Egipto (...) solían tener ya tres o cuatro excelentes cazuelas de buena mañana y tortillas frescas y españolas, sin nada que ver con las momificaciones tortilleras que suelen servirse en los bares de España antes del mediodía. Carvalho huía de las albóndigas de bar y restaurante porque las amaba y era conocedor de las peores carnes que suelen utilizarse en este plato ibérico, sin las redecillas de grasa de cerdo que utilizan los franceses, harina y huevo, una película de sinceridad para que la bolita sea lo que tiene que ser, bolita, y no sea, como no lo es la Tierra, redonda. Casi todas las buenas albóndigas están achatadas por los polos. Las albóndigas del Egipto eran exactas en la textura, porque exacta era la proporción de carne y miga de pan. Si la albóndiga tiene demasiada carne semeja un oscuro tumor de bestia, y si es el pan es excesivo, uno tiene la sensación de que mastica algo previamente masticado. Requisito indispensable para la albóndiga es el buen uso que se haga del tomate en su salsa. Aunque Carvalho era partidario del tomate, porque era partidario de los mestizajes culturales, no podía tolerar la solución tomate aplicada como recurso de color y sabor para que en él naufragaran los restantes sabores del cuerpo y el alma de los seres vivos. Y cuando un guiso tiene el tomate justo entonces, y sobre todo de mañana, el consumidor puede pedir esa leche fresca que es el pan con tomate, acompañante exacto de una buena tortilla de patatas y cebolla e incluso de un guiso de albóndigas como las del Egipto, levísimamente atomatadas.*

En el segundo apunte nos trae de vuelta a nuestra tierra murciana haciendo gala, de nuevo, del gusto por ella y su gastronomía:

*Y durante años, el anuncio de mayo era la repetición del viaje hacia el sur al alcance de fines de semanas de tres días: el sur del mar Menor, la barra entremares, las dunas, los pueblos muertos que apenas parpadeaban entonces ante los primeros turismos que llegaban del norte del universo, acostumbrados pueblos al espectáculo de los viajeros de Cartagena, con un pañuelo con cuatro nudos en la cabeza, faldas o pantalones subidos, silla de enea con las cuatro patas en el agua y los pies desnudos que juegan con un mar cálido que se lleva el espíritu del reuma. Desde Alicante al mar Menor se reunía el primer calor de España, calor de mayo, sol de mayo, mar de mayo, un anticipo del esplendor del verano, doradas en su sal, vinos rojos de sangre de Jumilla necesariamente fríos, calderos de arroz y alioli, arroz con costra en Elche, embutidos aromatizados por la matalahúva, flor de anís.*

En 1984 llega *La Rosa de Alejandría* donde el detective investigará la muerte de Encarnación Abellán, cuyo cadáver ha aparecido descuartizado tras haber sido molida a palos. La investigación la inicia a petición de Charo y de la hermana de la finada, Mariquita, primas ambas de aquella. Encarna muere en Barcelona, pero vivía en Albacete

con su marido. Sus orígenes eran levantinos: había nacido en Águilas, de donde era igualmente el abuelo de Charo.

Les hago el anterior introito geográfico porque la investigación de la muerte de Encarna lleva a Carvalho primero a Albacete y después a Águilas. Un viaje en el que no faltarán las referencias gastronómicas. Obviaré las manchegas para centrarme, por razones patrias, en las murcianas ofreciéndoles un pasaje que comienza así con Carvalho dirigiéndose a Águilas procedente desde la Sierra de Alcaraz, en la provincia de Albacete:

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

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

*—No puedo desviarme.*

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

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

Por lo que hace a la localidad de Águilas, aparece referida en las dos historias que se cruzan en el relato, la del pasado de Encarna y la que visita Carvalho para recomponer la historia vital de aquella. No encontramos apuntes gastronómicos salvo uno casi anecdótico sobre Mariquita, de la que nos dice que ya de niña trabajaba en las fábricas de la zona, aunque no recordaba si eran de salazones o de higos secos o de conservas de alcaparras y alcaparrones. Sí, en cambio, recoge múltiples referencias geográficas de la zona: la playa del Hornillo, la Casita Verde, la Glorieta, las calles Sagasta o Carlos III, helados Sirvent, Cabo Cope, Calabardina, la peña de la Aguilica...

Encontramos en la novela un viaje al pasado y a los orígenes, reales o recordados. Quizá por ello, nos deja caer un apunte culinario nostálgico que nos pasaría totalmente desapercibido de no haber leído el prólogo del autor a *Las recetas de Carvalho*.

Les recuerdo que en dicho prólogo nos decía que la base de los gustos de Carvalho la forma una materia esencial: *“el paladar de la memoria, la patria sensorial de la*



infancia. Por eso sus gustos fundamentales proceden de la cocina popular, pobre e imaginativa de España, la cocina de su abuela, doña Francisca Pérez Larios, a la que dedica el nombre de un bocadillo notable, recogido en este recetario”. Y este bocadillo aparece en un pasaje de *La rosa de Alejandría*:

—¿Le recaliento las crêpes de pie de cerdo y alioli que sobraron de ayer?  
—Prefiero un bocadillo de pescado frito, frío, con pimienta y berenjena. El pan, con tomate.  
Biscuter emitió el sonido de un motor de explosión en el momento de enfilear la recta final del Gran Premio de Montecarlo y corrió hacia la cocina.

Por su parte, en el famoso recetario nos describe así su preparación don Manuel:

***Bocadillo de pescado «señora Paca»:***

*Merluza o rape o filetes de lenguado; berenjenas; pimientos verdes; panecillos; tomate; mayonesa con un suave toque de ajo; sal, aceite. Se fríe el pescado rebozado sólo en harina o harina y huevo, es potestativo. Se hace lo propio con la berenjena, a ser posible sin enharinar, y los pimientos. Se hace pan con tomate con los panecillos abiertos. Sobre los panecillos así untados se pone una leve película de mayonesa. Sobre la barquilla del pan se pone una tira de berenjenas fritas, otras de pimientos y el pescado en pedacitos. Se cubre con la otra parte del panecillo y se presiona para acomodar la mezcla. Se come.*

Referiré finalmente dos obras por el interés especial de algunas de las notas culinarias que contienen.

En la novela *El balneario* (1986) Carvalho se ve envuelto, sin pretenderlo, en la investigación de la muerte de una octogenaria americana cuyo cadáver aparece en la piscina de un balneario en el que se encuentra “purificándose algunos días”, como él mismo nos describe. Pero no nos engañemos, el propósito de Carvalho se nos ofrece prístino desde el segundo párrafo de la novela: “*Dos semanas de purificación me permitirán otros dos años de pecado*”. Lo cierto y verdad es que no se nos antoja complicado imaginar que esos días a base de comida vegetariana y saludable harán sufrir a nuestro personaje hasta extremos insoportables.

En este pasaje que reproduzco por el interés de los lugares que cita el maestro, evoca los templos gastronómicos que visitará tras salir de esa prisión que lo recluye:

*El final de la cuarentena coincidiría con el final de su ayuno, luego tres días de aclimatación a la alimentación sólida y otra vez a casa, a los guisos de Biscuter, o a los suyos propios o a una peregrinación por restaurantes que había soñado, en busca de platos concretos que se le habían aparecido entre nubes rosas y de un blanco angélico. Lo primero que haría sería dar una vuelta gastronómica a Cataluña, una suicida Grand Bouffe que empezaría por la*

*Cerdaña, en el hostel del Boix, en Martinet de Cerdaña; luego Can Borrell, en Meranges; el Bulli, en Rosas; el Cypsele, en Palafrugell; Big Rock, en Playa de Aro; Eldorado Petit, en San Feliu de Guíxols; la Marqueta, en La Bisbal; antiguas y nuevas querencias que sabían a trinxat, macarrones al romero, nouvelle cuisine perfumada por el Mediterráneo, sepias con habas tiernas, pies de cerdo con caracoles, bacalao al Roquefort, arroces negros. Inevitable el arroz caldoso de la María de Cadaqués o del Peixerot de Vilanova o el de Els Perols de l'Empordá en Barcelona. Pero antes, antes se iría al Hispania y le diría a la señora Paquita: Póngame de desayunar todo lo que pueda cenar en un mes con una cierta desgana, y saltaría como Peter Pan por los cielos en busca de las mesas barcelonesas de Casa Leopoldo o La Odisea o el Botafumeiro o La Dorada o Casa Rodri, en busca de conversación y paisajes gastronómicos.*

Finalmente, en *Buscando a Sherezade*, relato contenido en *Historias de padres e hijos*, publicado en 1987, emprende por encargo de la madre, la búsqueda de una bailarina contorsionista cuya última pista se pierde en Marbella.

El viaje al sur (“en España solo hay un sur”, le dice a Charo) lo realiza por carretera, lo que le lleva a efectuar alguna parada gastronómica: en Benisanó primero y después, de nuevo, en Murcia:

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

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

*—He comido paella. No voy a tomar caldero.*

*—Ni el saber ni el arroz ocupan lugar.*

He decirles que la lectura de las novelas de la serie Carvalho constituyeron un auténtico revulsivo en mi formación como lector, dicho esto en un doble sentido, pedagógico y estructural. Llegué a ellas recién comenzada la Universidad y provocaron en mí un gran impacto. Nunca había leído escrita con tan literaria belleza una crítica tan mordaz y afilada acerca de la sociedad en que vivía, ayudándome a relativizar, algo que se ha mantenido después en el tiempo, planteamientos y posiciones en distintos órdenes.

Algo parecido me ocurrió con la lectura de otra serie mítica, pero esta vez del cómic: las historias de Corto Maltés del italiano Hugo Pratt. A ambos, al barcelonés y al veneciano, les debo la apertura a otras ideas, a otros mundos...

El 18 de octubre de 2003 moría de un infarto, demasiado joven, el maestro Vázquez Montalbán dejando un hueco irreplicable en la novela negra. Quiso la casualidad que ocurriera en el aeropuerto de su amada Bangkok, escenario también de una de sus más reputadas novelas.

La importancia de la obra de Manuel Vázquez Montalbán es monumental en el género negro. Y así es reconocido por todo el orbe por lectores, creadores y críticos. De él han bebido muchos autores del panorama nacional e internacional. Su negra sombra es alargada.

Escribe Juan Madrid en el prólogo de *Los mares del Sur* sobre la serie de Carvalho: “Como con los jamones de pata negra, el aroma y la marca están garantizados de antemano antes del corte, después del corte y durante el corte”. Y la califica como una “serie mayor en la historia de la literatura contemporánea en lengua española”.

### **5. Juan Madrid y la serie del detective Toni Romano**

Pasaremos a hablar de la gran creación literaria de uno de los mejores autores de novela negra que ha dado nuestro país: el detective Toni Romano, de Juan Madrid.

Juan Madrid (Málaga 1947) publica en 1980 su primera novela *Un beso de amigo* donde da vida a Antonio Carpintero, alias Toni Romano, investigador privado, exboxeador y antiguo policía de la época franquista retirado.

Toni Romano tiene “una cara muy rara, como de mongol”, como lo define una prostituta a la que conoce en *Un beso de amigo*. Y “unos brazos demasiado grandes para la chaqueta que viste”. Toni es un tipo duro, cortante, de trazos muy chandlerianos, que se mueve en el mundo del lumpen como pez en el agua, lo que le resulta de gran utilidad para desarrollar sus investigaciones.

Madrid escribe con un estilo directo, rápido, sin concesiones. Las novelas de la serie están dotadas de una profunda carga de crítica de la sociedad que describe de la que afloran, rezumando, los abusos de los poderosos y la corrupción del sistema. Hay en Juan Madrid una consciente y continua conciencia crítica, hasta el punto de que hay quien ha calificado sus primeras novelas de Toni Romano como verdaderas crónicas de la Transición.

Paco Ignacio Taibo II en el prólogo a *Un beso de amigo* en la edición de Círculo de lectores del año 1988 nos dice de él que es un “conocedor de los bajos fondos y de la policía” y “el retratista del mundo que no aparece en la superficie, de las cosas que uno se calla”. Como “pionero, maestro y referente imprescindible de la novela negra española” lo define Mariano Sánchez Soler en *Anatomía del Crimen. Guía de la novela y el cine negro* (Reino de Cordelia 2011).

Con Toni Romano recorreremos los bajos fondos de Madrid, que se nos ofrecen con una prodigiosa descripción de sus calles, barrios y ambientes: gimnasios, billares, oficinas, pensiones... En sus descripciones casi puedes ver la mugre u oler el hedor que impregna las paredes.

Ese constante peregrinaje por la ciudad negra y enferma le lleva a visitar, por supuesto, bares o restaurantes y garitos de toda suerte y jaez, siendo bastante abundantes las referencias gastronómicas en las novelas de la serie de Romano.

Así, por ejemplo, sabemos de Toni Romano que gusta de beber la ginebra con hielo, que es bebedor habitual de cerveza o de güsqui y que consume de manera constante café, que a veces acompaña de *coñá*.

Suele frecuentar la *Cervecería de Hamburgo* en la Plaza de Santa Ana, un lugar al que acude desde niño pues en él trabajó su padre de limpiabotas casi veinte años, como nos recuerda en *Un beso de amigo*. El *Hamburgo* es un local agradable, fresco en verano y acogedor en invierno, donde los camareros conservan la vieja tradición de ser atentos sin molestar. Precisamente en ese bar se cita con la primera clienta que le conocemos. Ella toma un Martini seco. Él un café que le acompañan con unas gotas de aguardiente tras sugerencia de Casto, el viejo camarero de la cervecería.

Otro de los locales que visita en su primera novela es el *Bar Durán*, un local amplio y luminoso con un mostrador en forma de ele, donde la gente bebía de pie por no haber sillas ni taburetes. Por su cercanía al mercado era muy frecuentado por camioneros. Estaba regentado por Fernando, su hija Isabelita y su yerno Luis. En él se ofrecían buenas tapas, fundamentalmente pescado fresco, muy fresco señala, procedente del mercado, callos y pulpo que preparaba Fernando con una receta propia para que el pulpo estuviese blando y sabroso.

En sus correrías por Madrid no todo son casas de comidas o bares al uso, también hay locales infames, como el Merco's al que llega buscando a un tal Botines, un macarra que controla la famosa calle Montero. El Merco's es un local ubicado en unos soportales donde vendían hamburguesas y perritos calientes. Un antro decorado en blanco y naranja, todo de plástico. Allí no había hamburguesas gourmet como gustan algunos de decir ahora: la lechuga era, nos cuenta, como una lija del tres para metales y lo que la acompañaba, nos dice, si era carne, él era el amante de Carolina de Mónaco. Al Botines no lo encuentra allí sino en otro bar, el *Sonia* donde aquel le invita a tomar lo que quiera y le ofrece acompañarlo con unas magníficas naranjas de Alicante. Un vodka con su zumo será la elección de nuestro detective.

En otra de sus pesquisas visita *Casa Gallega*. Allí se cita con Vasco Recalde en busca de información. El tal Vasco se había criado en la Cuba de Bautista y al recalar en España se había dedicado al digno oficio de reventador de huelgas y confidente de la policía. Con él Toni se toma un café que el Vasco acompaña de un puro Montecristo. Según él, el mejor puro que existe. Y Davidoff un embustero, como le expone a Romano.

Otro sitio que frecuenta es el *Torre dorada*, regentado por unos familiares lejanos. El Rubio manda en la barra, su mujer, Dora, en la cocina. Allí vemos en alguna ocasión al detective beber con el Rubio una botella de Montilla Moriles. Otra comer un castizo cocido.

Una noche conoce a una prostituta de nombre Isabel, a la que le confiesa que quiere emborracharse. Ella acepta la invitación y comienzan a beber una cerveza tras otra en distintos bares de Madrid. Después, con el apetito abierto recalcan en un bar, *La Carmencita* donde cenan sesos, chuletas de cerdo y ensalada y beben el vino tinto que su amigo Rafa sirve en botellas verdes de vino. Después, bailes pegados en otro local, el *Can Can*, donde bailan “pensando cada uno en otra persona y otro tiempo y en lo que pudo haber sido y no fue”. La poética urbana del maestro Madrid...

En *Las apariencias no engañan*, la segunda novela de la serie, nos trasladamos a *El Danubio*, un local al final del Callejón de Cádiz, esquina a Espoz y Mina. Lo describe como un bar amplio en forma de ele en uno de cuyos lados está el mostrador. Frente a la puerta que da al callejón hay una pequeña tarima de madera donde se toca el acordeón y, en el otro lado, cinco o seis mesas con manteles a cuadros azules y rojos. Allí descubre que un amigo, el *Boleros*, tras salir del trullo estuvo comiendo de gorra varios días apuntando las cuentas a nombre de Toni, al que decía estar esperando cada día. Así hasta alcanzar la nada despreciable cifra de tres mil cuatrocientas pesetas de las de entonces.

Allí se aposta esperando la llegada del acordeonista, un tal Zazá Gabor, del que quiere obtener cierta información y mientras lo espera almuerza guiso de patatas con costillas, que confiesa disfrutar, chuletas de cerdo con ensalada y una naranja. Sumado a una botella de Valdepeñas paga por todo doscientas cincuenta pesetas. Finaliza con un café, como suele gustar en sus comidas y lo remata con una *Faria*.

El *Casa Justo* es otro local que nos muestra. En él se despacha un almuerzo de un par de huevos duros, una ración de callos y un tomate abierto con sal. Rematará con otro café y la *Faria*. Como le sobraba tiempo y *Casa Justo* es de esos locales donde no te meten prisa para terminar, se toma otro café, esta vez de pucherillo, como lo llama, seguido de una copa de aguardiente de hierbas. El tal Justo, un viejo flaco, veterano de la guerra con Marruecos, que portaba un ojo de cristal y que parecía se afeitaba con guadaña le ofrece adquirir a mitad de precio unos puros y unas botellas de güisquí. El material no es de contrabando, sino robado. Eso sí, Toni nos matiza que Justo es perista, pero honrado. El Romano zanja el trato adquiriendo cuatro Montecristos del cuatro y otras tantas botellas de espirituoso.

En su tercera novela, *Regalo de la casa*, continúa acompañando sus investigaciones Toni con visitas a todo tipo de locales. Entre ellos, en esta novela nos presenta el *Kiosco de Paco*, ubicado en la Plaza del Dos de Mayo, un pequeño local al que solía acudir en sus tiempos de policía cuando estaba destinado en la Comisaría de la calle Daoiz. En él, el Grupo Operativo organizaba partidas de mus. En el *Kiosco* Toni se despacha con un bocadillo de tortilla y una cerveza. Finalizará con un café y una *Farias*.

La siguiente novela de la serie, *Mujeres y mujeres*, arranca también en un bar. Esta vez es el *Zacatín*, un bar de la calle Andrés Borrego. Su especialidad es el cocido con yema, pero en esa ocasión se había agotado, lo que provoca una extraña histeria en una fémica que acude al local en busca de este condumio a modo de reconstituyente. Nuestro amigo Toni recomienda que se le prepare un caldo con dos yemas batidas con azúcar, mezcladas con una copita de jerez dulce. Una maravilla de tonificante, le dice a la extraña.

En otra ocasión lo acompañamos a *La Tienda de Vinos*. Por cien duros se le ofrecen unas lentejas más que buenas, un pisto con huevos revueltos, pan y media de vino. Una buena muestra de que la inflación es uno de los males de nuestra era es que calcula que la misma cena, un año atrás le hubiera costado cuatrocientas pesetas. Pero lo acepta con resignación y sin culpar a Ángel el dueño, porque todo sube...

De la *Venta del Gato* nos cuenta que es un local con tablao a imitación de las tabernas andaluzas frecuentado por turistas japoneses. Allí se ofrece un buen surtido de vinos finos y manzanillas, jamón del que Toni dice que por su aspecto y olor debían ser pata negra auténtico, varias cañas de lomo, queso manchego curado, pan de pueblo, aceitunas negras y tronchos de lechuga. Trazas de *colmao* andaluz de principios de siglo nos dice que presenta el bar al que acude Toni para asistir a una cita de trabajo. Un sitio que le deja buen recuerdo “*el jamón, el lomo, el queso, las aceitunas y la lechuga formaban un cuadro que podría haber firmado cualquier pintor*”, llega a decirnos de la presentación del plato de entremeses que se le ofrece.

En el bar de Inchausti comienza su cuarta novela, *Cuentas pendientes*. Un bar que ni siquiera tenía nombre. Estaba en un callejón entre las calles Santa Isabel y Atocha, al lado del Mercado. Era una vieja taberna oscura y fresca con mesas de formica y comida casera a seiscientas pesetas el cubierto, con postre y vino incluido. En este bar encontramos en un rincón a Toni al inicio del relato bebiendo vino blanco de Colmenar de Oreja, un vino suave y ligero, con su amigo Inchausti, recordando los viejos tiempos.

También conoceremos en esta novela *La Gastroteca*, un local fino y sobrio, con la fachada decorada en negro y maceteros en la puerta. O la taberna de Ángel Sierra, situado enfrente del primero, donde Toni degusta unos vermús y boquerones en vinagre, la especialidad de la casa.

No faltan las referencias a locales bien conocidos de Madrid, como *La Mallorquina* en la Puerta del Sol. En su escaparate, describe, se acumulaban bollos, pasteles, tartas de todas clases, cruasanes rellenos de jamón, lomo, queso y empanadas de carne y verduras. La gente, describe, salía masticando y relamiéndose los labios. Y nos dice que sus respiraderos lanzaban al exterior todos los aromas mezclados.

Retornará Toni a la *Cervecería de Hamburgo*. Allí rememoraré sus recuerdos de niñez, cuando su madre le cogía de la mano y le empujaba al “bosque de piernas, risas y bullicio”. Un sitio al que años después acudiría cuando no tenía dinero para comer. Paco, el camarero de casi ochenta años que le conoce desde niño y le llama cariñosamente Antoñito, le ofrece unos trozos de bacalao rebozado que estaban de miedo, nos dice, una poquita de ensalada y unos trocitos de jamón que Toni acepta gustoso.

Juan Madrid es un autor para reivindicar y su serie sobre Toni Romano de lo mejor que ha dado el género en España. Un clásico de nuestra novela negra.

## **6. Domingo Villar y el Inspector Leo Caldas**

Domingo Villar (Vigo, 1971- 2022) estudió Historia en la Universidad de Santiago de Compostela, pero orientó sus caminos a la elaboración de guiones para cine y

televisión. También fue colaborador habitual de medios de comunicación como crítico gastronómico y literario.

Pero lo que nos lo trae aquí es por haber sido uno de los grandes escritores de novela negra en nuestro país y creador del inspector Leo Caldas, quien aparecería en apenas tres novelas pues Villar se fue muy pronto, con apenas 51 años: *Ojos de agua* (2006), *La playa de los ahogados* (2009) y *El último barco* (2019).

Su vocación literaria fue temprana, pero en casa le convencieron para que se dedicara a ocupaciones más lucrativas, lo que le llevó a estudiar empresariales y a trabajar en la empresa familiar. Después de ello pasaría al sector audiovisual, un mundo que, se decía, le llevaría más fácilmente a la literatura, un sueño que no abandonaba. Y así fue que, tras leer una entrevista al pintor tarifeño Guillermo Pérez Villalta, quien confesaba que pintar siempre fue su sueño pero que su familia no lo veía con buenos ojos, decidió finalmente trasladar a la pluma una historia que llevaba tiempo rumiando sobre un personaje llamado Leo Caldas inspirado en las novelas del Comisario Salvo Montalbano, de su admirado Andrea Camilleri.

El inspector Leo Caldas es un personaje honesto, reflexivo, pausado, meticuloso, también alguien solitario y diría que algo melancólico con una personalidad muy marcada por la muerte temprana de su madre y una particular relación con su padre. Caldas es alguien a quien no le duelen los muertos, sino los vivos, como el mismo autor describe. Introspectivo y a quien no le gusta demasiado hablar.

Es un buen policía al que crimen interesa desde la óptica de los motivos que impulsaron al criminal a matar. Y sabe, como él mismo nos dice, que el crimen es algo humano y que cualquiera puede matar: “había mirado muchas veces a los ojos de un asesino y sabía que eran idénticos a los de los demás”.

Leo Caldas vive y trabaja en Vigo, la propia ciudad natal del escritor. También cuenta como Villar con un padre que a una edad ya madura decidió retirarse al campo, a un pazo, a dedicarse a la viticultura. Comparten igualmente Villar y Caldas el amor por la gastronomía sencilla, la de los bares y tabernas de su ciudad natal. Ambos, también, disfrutaban del buen vino.

"Yo escribo novelas negras por fuera, pero por dentro son cuentos de amor a mi tierra y a una forma de ver la vida apacible" declaró en cierta ocasión. Y, en efecto, en sus novelas, quizá de manera más acusada en *El último barco* hay una constante referencia al paso del tiempo, a los cambios que éste provoca en los lugares y en las personas. También una loa a las costumbres, las tradiciones, los oficios (pescadores, ceramistas, carpinteros, luthiers, bodegueros...). Y una mirada romántica a ese mundo que va desapareciendo donde todo era más lento, más pausado, más estable y quizá más auténtico.

Procedemos a sumergirnos en algunos de los muchos pasajes que dedicó Villar a la gastronomía en las novelas de Leo Caldas.

Villar comenzaba los capítulos de sus novelas con la definición de algún vocablo que guardara especial relación con la trama contenida en aquel. Uno de los primeros capítulos de *Ojos de agua* llevaría por título un significativo: *Tabernas*, que aparece definido como “establecimiento público donde se sirven bebidas, generalmente de

carácter modesto y popular, o bien de estilo rústico”. Toda una declaración de intenciones pues conoceremos en él uno de los santuarios culinarios para el inspector, la taberna *Eligio*, un establecimiento real ubicado en la Travesía de la Aurora fundado en 1920 por Eligio González, natural de Orense. Así nos lo describe Villar:

*Desde que varias décadas atrás Eligio se hiciera cargo del establecimiento, sus paredes rústicas venían siendo refugio de lo más excelso de la ciudad. La redacción del diario Pueblo Gallego, a pocos metros, había atestado la taberna de periodistas atraídos por el buen vino de la casa. Poco a poco, se habían acercado a la estufa de hierro del local juristas, intelectuales, políticos, poetas y pintores.*

*Desde su rincón, Lugrís había dibujado medusas, caballitos de mar y barcos sumergidos en el mármol de la mesa. Algunos de sus colegas, tan largos de talento en la paleta como escasos de fondos en la cartera, habían dejado su legado en las paredes del local, vinculándolas para siempre al arte gallego del siglo XX. Unos lo habían hecho en señal de amistad, otros para satisfacer las tazas bebidas al fiado.*

*Junto a los barriles de roble apilados en el suelo irregular, habían conversado Álvaro Cunqueiro, Castroviejo, Blanco Amor y otros hombres insignes. Sus parlamentos tabernarios habían dado lustre al gris industrial en el que la ciudad estaba creciendo en aquellos años.*

*Borobó fabulaba en una de sus crónicas el final de aquellos tiempos. Contaba que el Señor, sabiendo de la extinción de los salmones en los ríos gallegos, había convidado a don Álvaro a mesas más elevadas. Los demás, pensando que era de balde, habían acompañado al escritor. Para regar el banquete, habían pedido vino desde arriba. Se conoce que Eligio, con tantos amigos en aquella parranda, no había tenido más opción que acudir a servirlo. La crónica no lo dice, ni Eligio regresó jamás para contarlo, pero se cuenta que no fue de muy buen humor.*

*Con Eligio en el cielo, la taberna había pasado dignamente a manos de Carlos sin perder el espíritu antiguo de su suegro ni el ambiente ilustrado que con él había adquirido. El vino ya no sanaba las gripes, pero aquello era más atribuible a los bodegueros de la comarca que al alma del lugar. Las tazas aún eran de loza blanca y los bancos, de la madera recia de siempre. Unas pequeñas placas remachadas seguían recordando los nombres de los habituales más insignes.*

En otro pasaje nos relata una cena de Caldas en él y se deleita en los calificativos:

*Eligio no sólo era una especie protegida por el aroma a piedra, madera y sabiduría. Su secreto mejor guardado no estaba a la vista, sino en la pequeña cocina apartada de los ojos del visitante, en la que se preparaba el pulpo más tierno de la ciudad. Leo Caldas había cenado en la barra, charlando con Carlos, mientras los catedráticos debatían en la mesa contigua.*

*Había tomado un plato pequeño de carne al caldero, ternera hervida a fuego lento con patatas aderezada con aceite de oliva y una mezcla de pimentón dulce y picante, y un pedazo de empanada de vieiras hecha como le gustaba: con la masa hojaldrada fina y crujiente, y el relleno con las vieiras simplemente acompañadas de cebolla confitada. Carlos había abierto una botella de blanco para los dos antes de la cena. En medio de la conversación tuvo que abrir otra.*



También nos presenta en esta primera novela otro de los lugares favoritos de Domingo Villar y de Leo Caldas y que aparecería en el resto de las novelas de la serie, el Bar Puerto, situado hasta su traslado en la calle Arenal de Vigo:

*En el Puerto se comía sobre mantel de papel, soportando un ruido excesivo, y en muchas ocasiones en mesas compartidas; pero los fresquísimos pescados y mariscos procedían siempre de las aguas generosa de las rías gallegas y no eran los insulsos peces emigrantes traídos en camión desde pobres mares lejanos que ofrecían otros.*

Al Bar Puerto acude a comer un día con su padre. Ambos se reparten los papeles, el padre elegirá el vino, Caldas la comida. Tras comprobar que no hay del vino del padre, la camarera le ofrece elegir y tiene lugar una graciosa discusión sobre la química en el vino:

—*Si quiere puedo traerle otro. No son tan exquisitos, claro, pero tampoco están mal. Puedo ofrecerle vino etiquetado o casero* —le aclaró la mujer, que había sacado a Leo con solvencia del apuro.

—*¿Cuál está mejor?* —preguntó el padre del inspector.

—*El casero no tiene química ninguna* —comenzó a explicarle Cristina.

—*¡Qué carallo no va a tener química!* —le cortó el viejo—.

*A ver si piensas que la fermentación es literatura. Química tiene todo, neniña, todo. Lo que ni tiene ese vino que llamas casero es fermentación controlada, ni filtros bacterianos, ni reposo en cubas como es debido, ni muchas otras cosas tan necesarias como la misma uva para hacer vino. Pero química...*

- *¿Entonces cuál les traigo?*

- *¡Qué se le va a hacer!* -dijo teatralmente el padre-Trae el casero.

El vino no iría mal acompañado. Caldas elige un lenguado gigante que se ofrecía en la exposición del mostrador que tomará con unos percebes que había reservado por teléfono. Disfrutan con delectación de la comida lo que brinda al padre ocasión para hacer algunas reflexiones acerca de la vida y el vino:

*En el transcurso de los primeros quince minutos, padre e hijo apenas intercambiaron algún monosilabo. Se centraron en hender las uñas en los percebes para retirar la monda que los cubría y comerlos aprisa, antes de que se enfriasen. Leo Caldas bajaba los párpados cada vez que se llevaba uno a la boca, como si el sabor a mar de los negros crustáceos pudiera escapársele por los ojos de haberlos mantenido abiertos.*

*Ya con el lenguado en la mesa, el padre del inspector le insistió en la estulticia que, según su criterio, suponía vivir en la ciudad, y en la degradación acelerada que producía en el hombre la falta de tiempo hasta para beber una copa de vino a la sombra de un árbol. Había encontrado a su hijo algo abatido, y su diagnóstico atribuía aquel estado lánguido a las prisas, el ruido y el humo tóxico de los coches.*

*El inspector no le quiso preocupar contándole que, salvo milagro, venía de arruinar su fulgurante carrera policial. Calladamente, escuchó a su padre relatar cómo las lluvias recientes habían coincidido con la floración de la vid causando estragos en la futura cosecha. La del otoño siguiente, se lamentaba, iba a ser menor que las precedentes.*

—Dios va a tener que hacer algo al respecto —exclamó con semblante serio—. Menos vino es sinónimo de menos alegría en el mundo.

Aprovechando una de sus salidas de Vigo por la investigación del asesinato sobre el que versa la trama, deciden comer en Porriño en un lugar que les había sido recomendado por un compañero. El menú: sardinas.

*Rafael Estévez se lamió las puntas de los dedos y escogió otra. Para Leo Caldas eran las primeras sardinas de la temporada, para Estévez las primeras de su vida.*

*No habían previsto comer allí, pero la llamada de Guzmán Barrio confirmando la hora del entierro les había obligado a cambiar de planes. Decidieron no volver a Vigo, comer algo por el camino y acudir directamente al sepelio del músico.*

*El restaurante de Porriño se lo había recomendado Ríos, que había preferido la pesca de altura en lugar de acompañarles en la degustación de las sardinas. Rafael Estévez había insistido en desafiar el calor comiendo bajo el emparrado, a un lado de la parrilla en la que, sobre brasas hechas con carozos de maíz, se asaban lentamente los pescados y las patatas con piel.*

—*Están cojonudas, jefe* —Estévez habló con la boca llena—. *Mire que me daba un poco de asco esto de sujetar un pescado con los dedos, pero la verdad es que tenía usted razón, están mucho más ricas así.*

—*Ya te lo dije.*

*Rafael dejó la espina en la fuente y atacó la siguiente pieza.*

—*¿No le parece que son un poco pequeñas, inspector?*

—*Aquí decimos que «a muller e a sardiña, pequeniña».*

—*Pues no estoy yo tan de acuerdo.*

—*Ya me extrañaba a mí* —murmuró Caldas sirviéndose un cachelo de la fuente y colocando una sardina sobre la patata para que se empapara de la grasa y la sal del pez.

*Se limpió las manos en una servilleta de papel para alcanzar la helada jarra de barro que contenía el vino blanco y volver a llenarse la copa. Encontraba aquel vino casero demasiado ácido, pero agradecía su frescor. Después sujetó el pescado con una mano por la cabeza y con la otra por la cola, se lo acercó a la boca y mordió con fruición la carne salada. Dejó el pez a medio comer en el plato y aplastó con el tenedor el cachelo sobre el que había reposado la sardina. Colocó la patata deshecha en una rebanada de pan de maíz y le dio un bocado. Luego volvió a la sardina y le hincó el diente a la otra mitad. Después de casi un año sin probarlas, le sabían a gloria.*

*Cuando, saciados de sardinas, cerraban el almuerzo con un poco de queso del país, Rafael Estévez aproximó la banqueta en que se sentaba a una de las columnas de piedra que sostenían el emparrado y apoyó su espalda en ella.*

En la segunda novela de la serie, *La playa de los ahogados*, se nos relata cómo surge la dedicación del padre a la viticultura, en un pasaje cargado de fuertes connotaciones personales del propio autor:

*Algunas veces, en los meses de zozobra que siguieron a la muerte de su mujer, el padre de Leo Caldas había visitado la antigua casa solariega que ella había habitado de niña, una vivienda en ruinas que apenas mantenía los muros*

*de piedra de su esqueleto. Sólo había resistido los años de abandono la bodega anexa a la casa, que, semihundida en la tierra para evitar cambios bruscos de temperatura, todavía conservaba en su interior varias cubas, una arcaica prensa de madera, una embotelladora de mano y otras herramientas rudimentarias. Paseando por la finca, por los bancales que descendían como un anfiteatro hasta el río Miño, el padre del inspector había hallado un bálsamo para su abatimiento, un alivio que la ciudad le negaba.*

*Un mes de octubre, viendo las uvas madurar hasta pudrirse en las viñas y estimulado por la idea de pasar más tiempo en aquel lugar, se propuso volver a elaborar vino en la vieja bodega. Así, tras varios meses de lecturas y asesoramiento, comenzó a cultivar una porción de terreno reducida, la más cercana a la casa.*

*Con la excusa de atender las viñas, todos los sábados y domingos madrugaban para desplazarse en coche hasta la finca. Casi cincuenta kilómetros de viaje por carreteras sinuosas que el estómago del pequeño Leo les obligaba a recorrer por etapas y con las ventanillas abiertas.*

*Durante los fines de semana de marzo desbrozaban el terreno, y en abril y mayo arrancaron las cepas inservibles. En verano, aprovechando las vacaciones y los días más largos, colocaron los postes y alambres que guiarían las cepas sanas y las que habrían de plantar tras la vendimia, en invierno.*

*Los primeros años, mientras ampliaba el cultivo a otros pagos de la finca, el padre de Leo Caldas había vendido el vino a granel o lo había repartido entre sus conocidos. Luego, cuando las cepas nuevas comenzaron a dar frutos, invirtió sus ahorros en mejorar la bodega para poder embotellarlo y venderlo etiquetado. Pronto recuperó lo invertido, pues su vino iba adquiriendo prestigio y, aunque los litros aumentaban en cada vendimia, vendía sin esfuerzo todas las cosechas. (...)*

*Las tierras que en principio habían supuesto un sosiego para su postración se habían convertido en un negocio próspero, y las noches de llanto eran sólo una sombra en la memoria.*

*El mismo vino que había hundido a tantos hombres lo había salvado.*

No faltan en esta novela las visitas al *Eligio* y al *Bar Puerto*. En el siguiente apunte acompañamos a Caldas y su compañero Estévez a comer al *Puerto*:

*Al dirigirse hacia su mesa pasaron junto a la cocina. Varios pucheros pendían sujetos por unos ganchos en la pared de azulejo blanco, como esperando su turno para hervir sobre los fogones. Las mellas del metal revelaban que aquellas ollas habían sido utilizadas durante años, pero relucían como si hubiesen sido sumergidas en abrillantador.*

*Se detuvieron ante el mostrador de un metro escaso de altura que separaba el comedor de la cocina. El inspector se agachó para observar el expositor donde habitualmente se exhibían los mariscos. Estaba vacío.*

*—No busque. Los lunes no hay marisco —Le advirtió una de las cocineras desde el otro lado del mostrador.*

En su lugar se les ofrece una sopa de pescado. Cuando Cristina la camarera se la lleva a la mesa coloca la sopera entre los dos: “*al destaparla, un humo blanco repleto de aromas marinos se derramó sobre el mantel e hizo que Estévez se incorporara moviendo las aletas de la nariz*”.

Tras el primer plato Cristina se les acerca a tomar nota del plato principal. Asistimos aquí a uno de los frecuentes choques que se producen en la serie entre su compañero Estévez, un aragonés rudo y sobre todo muy directo, y el carácter gallego dotado de una especial y característica ambigüedad:

*Les ofreció bacalao a la gallega o chocos en su tinta con arroz. Leo Caldas pidió los chocos.*

*— ¿Usted va a querer algo más? —Preguntó Cristina a Estévez.*

*La sopa había arrinconado el recuerdo de la espuma del ahogado y devuelto al policía su voracidad habitual, de manera que contestó:*

*— ¿Qué me recomienda?*

*—Los choquitos están saliendo muy buenos —dijo Cristina. Y casi al instante añadió—: Y el bacalao tiene mucho éxito también.*

*Dejó colgando las palabras y Estévez la miró fijamente esperando su veredicto. Tras unos segundos, viendo que éste no se producía, preguntó:*

*— ¿Entonces?*

*—Son distintos —se limitó a decir la camarera.*

*—Eso ya lo sé. Pero alguno estará mejor —insistió el aragonés.*

*—Los dos están muy ricos —contestó Cristina con una sonrisa franca—. ¿A usted qué le gusta más?*

*—Olvidelo —refunfuñó el policía al ver que no iba a obtener la respuesta que buscaba—. Tráigame lo mismo que a él: los chocos ésos..., y un poco de ensalada.*

*En cuanto Cristina se perdió en el vocerío del comedor, Rafael Estévez protestó:*

*—No sé para qué coño pregunto nada a esta gente.*

*Estévez reparó en que Caldas le miraba en silencio desde el otro lado de la mesa.*

*—Perdone, jefe —se disculpó—. A veces se me olvida que es usted uno de ellos.*

Les recuerdo que estamos en Galicia y que Villar disfruta recorriéndola con Caldas. No podía faltar la visita a un pueblo pesquero y a su lonja, a la que acuden a buscar pistas sobre la muerte de un marino que ha aparecido muerto, aparentemente ahogado, con un golpe en la cabeza:

*Sobre la puerta de la lonja, en letras en relieve, se leía: «Plaza de abastos municipal, 1942». La fachada de piedra, de una sola altura, escondía una nave diáfana con el suelo de cemento pintado de verde. Una mesa de metal alargada ocupaba el centro de la sala, bajo un letrero que advertía: «Prohibido comer, beber, fumar y escupir».*

*Junto a la báscula, José Arias estaba arrodillado sobre uno de sus capazos. Los policías se acercaron y vieron que en el cesto se apiñaban decenas de nécoras. El enorme marinero las iba levantando una a una sujetándolas con firmeza por las patas traseras para evitar la amenaza de sus pinzas y las distribuía en diferentes bandejas de plástico en función de su tamaño y estado. Las más grandes en una bandeja y las medianas repartidas en dos. Las de menos valor, las menudas o aquellas que habían perdido alguna pata, en otra. Separó unas pocas en una bolsa de plástico que cerró y dejó en el suelo, apoyada contra la pared. Caldas supuso que las de la bolsa serían para su casa.*

*Después de clasificar las nécoras, se acercó al otro cesto, en el que saltaban cientos de camarones. Los repartió volcándolos en tres bandejas que luego limpió minuciosamente, desechando los ejemplares muertos y apartando algas, cangrejos pequeños y estrellas de mar. Cuando terminó, fue subiendo cada*

*bandeja a la báscula para que el subastador marcara su peso. Luego las colocó sobre la mesa de metal.*

*A pocos metros, Ernesto Hermida y la mujer del mandil también separaban sus capturas. En sus nasas sólo habían entrado nécoras. Las repartieron, pesaron y trasladaron a la mesa junto a las de Arias. El viejo también había sacado del mar algunos pescados, seis abadejos y dos reos que colocó en otra bandeja antes de apartarse con la mujer a esperar el comienzo de la subasta.*

Finalizaremos los apuntes de esta novela con otra referencia culinaria muy característica de las costas gallegas: los percebes. En el pasaje que les brindo a continuación Caldas y Estévez se topan con unos percebeiros:

*Tal y como había dicho Estévez, había un hombre a bordo de una lancha neumática y otro encaramado a una roca entre la espuma del mar. Éste estaba unido a la barca por un cabo asegurado al arnés que llevaba puesto sobre el traje de neopreno. Tenía una espátula en una mano y dos bolsas de plástico sujetas al cinturón.*

*El otro mantenía la embarcación a pocos metros de su compañero. Sostenía el otro extremo del cabo y jugaba con el motor para evitar que un golpe de mar lo lanzase contra la escollera.*

*—Recogen percebes —dijo Caldas.*

*Cada vez que una ola se retiraba, el hombre de la roca descendía hasta la franja oscura descubierta por el reflujó y raspaba la piedra con la espátula para desprender los percebes adheridos a ella. Luego, cuando su compañero avisaba desde el barco de la llegada de una nueva ola, el percebeiro subía a toda prisa para ponerse a salvo. Unas veces lo hacía con las bolsas de la cintura más llenas, otras sólo con el alivio de haber salvado la vida.*

*—¿Se pescan así —preguntó el aragonés atónito?*

*Caldas asintió.*

*—Los percebes forman colonias en las rocas, en los sitios más batidos por el mar. De ahí hay que arrancarlos.*

*El aragonés dio un silbido.*

*—No me extraña que sean tan caros.*

*—Y tan ricos —añadió Leo Caldas, para quien no existía mejor compañía en una mesa que la de los percebes. Disfrutaba como un chiquillo hendiendo la uña en su monda oscura y retirándola para extraer de su carne el sabor intenso del mar.*

*—¿Y con mal tiempo cómo los pescan? —preguntó Estévez.*

*—Con mal tiempo no se comen percebes —respondió Caldas, quien hacía semanas que no veía aquellos crustáceos expuestos en la vitrina del bar Puerto.*

*—No lo entiendo —dijo Estévez después de que el percebeiro se descolgase de nuevo por la piedra y, en el último momento, volviese a trepar huyendo de la ola.*

*—¿No entiendes qué?*

*—Que se jueguen la vida de esa forma.*

*Leo Caldas se encogió de hombros.*

*—Tienen que comer.*

*—Pues que coman otra cosa —dijo muy serio el aragonés.*

*El inspector miró de reojo a su ayudante y Estévez soltó una carcajada.*

Los percebeiros resultan ser unos furtivos, pero los policías andan a la caza de presas mayores y tranquilizan al pescador, llegándole incluso a comprar una buena remesa, lo que da pie a Caldas para explicarnos cómo se han de preparar:

- Nunca los he probado* —confesó Estévez.  
—*Pues un kilo no está mal para ser la primera vez* —bromeó Leo Caldas—. *¿Te explico cómo se preparan?*  
—*Si no le importa...* —respondió.  
—*Es muy fácil: poner a hervir agua de mar con una hoja de laurel...*  
—*¿Tengo que ir a buscar agua de mar?* —le interrumpió el aragonés.  
—*Puede ser agua del grifo con sal* —dijo el inspector—. *Cuando hierva a borbotones, echas los percebes y esperas hasta que el agua rompa a hervir otra vez. Entonces cuentas hasta cincuenta, escurres el agua, vuelcas los percebes en una fuente y a la mesa.*  
—*¿Calientes?*  
—*Calientes* —confirmó—. *Tapados con un paño para que no se enfríen.*

Finalmente me referiré a *El último barco* la tercera novela de la serie y con un título desgraciadamente premonitorio de lo que había de venir pues sería la postrera. Fue publicada en 2019 y Villar moriría apenas tres años después, con otra historia de Caldas ya avanzada.

Esta novela es la más extensa de la serie por lo que podrán imaginar que los párrafos culinarios son muy abundantes. Para no alargarme demasiado les aportaré dos interesantes visitas al *Bar Puerto*. En la primera de ellas, Caldas y Estévez acuden al local de la calle Arenal a comer. A pesar de lo avanzado de la hora el comedor es un hervidero de estibadores, comerciantes y ejecutivos:

- Hombre, mi locutor favorito* —dijo Cristina al verlos llegar.  
—*¿Aún podemos comer?*  
—*Algo habrá para daros* —respondió ella. (...)  
*Estévez se relamió al ver el género expuesto en el mostrador que separaba el comedor de la cocina. Al otro lado, dos cocineras vigilaban los fogones. Una tercera mujer sacaba brillo a un puchero antes de colgarlo con los otros en un gancho de la pared.*  
—*De primero tenéis sopa de la abuela o empanada.*  
—*Sopa* —dijo Caldas. *Llevaría toda la mañana cociendo a fuego lentísimo. No se le ocurría un primero mejor.*  
—*¿Qué lleva la sopa de la abuela?* —quiso saber Estévez.  
—*Abuela, patatas, pimienta y perejil.*  
*Estévez la miró a los ojos. Tenía demasiada hambre como para celebrar chistes fáciles.*  
—*Es broma* —dijo Cristina, como si la mirada hosca de Estévez la hubiera hecho recular—. *No lleva perejil.*  
—*Es de pescado* —intervino Caldas—. *Muy buena.*  
—*Está bien* —accedió Estévez.  
—*Dos sopas de abuela bien hecha...* —Anotó Cristina—. *¿Y de segundo?*  
*¿Brocheta de pollo o bacalao?*  
—*Bacalao* —dijo Leo Caldas sin dudar.  
*El ayudante no estaba tan seguro.*

—El bacalao ¿cómo lo preparan?  
— ¿Cómo lo prefiere?  
—La jodimos... —murmuró Estévez, y Leo Caldas volvió a terciar:  
—A la plancha, como el mío. Pero el suyo con ensalada en vez de patatas fritas, ¿no?  
—No, no —le contradijo Estévez—. Yo también quiero patatas.  
— ¿Tú no estabas a dieta?  
—A ratos.  
— ¿A ratos? —preguntó Caldas.  
Cristina ya se acercaba con la sopera.

En la segunda visita, es Caldas el que acude solo al bar y Villar aprovecha para traernos una vieja pugna que se da igualmente en nuestras tierras murcianas a propósito de los añadidos cítricos a ciertos manjares:

*Leo Caldas entró en el Bar Puerto y se apostó en la barra situada a la izquierda, junto a la entrada, esperando a que lo sentasen. En la mesa más próxima, un cliente solitario, también habitual de los mediodías, se daba un festín ante unos mejillones abiertos al vapor que iba regando con unas gotas de limón antes de llevárselos a la boca.*

*Caldas recordó una tarde en el Eligio, cuando uno de los catedráticos había exprimido medio limón sobre una fuente de berberechos y había provocado un altercado entre partidarios y detractores de verterlo. Los primeros argumentaban que el ácido cítrico potenciaba el sabor de los moluscos y los otros defendían que aquella era una costumbre de tiempos en que era preciso enmascarar el mal olor de los productos menos frescos, y que el limón igualaba el sabor de los mariscos e impedía disfrutarlos en su esplendor. La discrepancia fue subiendo de tono y amenazaba con llegar a las manos, cuando Carlos colocó sobre la mesa otra fuente de berberechos para que los agraviados pudieran comérselos al natural y la discusión se atemperó. Los insultos cesaron y comenzó un concurso de gemidos de placer entre los miembros de ambos bandos que atrajeron las miradas del resto de la concurrencia.*

*Alba también solía exprimir limón sobre los berberechos. A Leo Caldas no le importaba siempre que no lo derramase también sobre los suyos.*

Escribió Domingo Villar en *El último barco* una de esas frases que han de disfrutarse como el buen vino: paladeándola y recreándose en ella buscando cada lector sus notas evocativas: "*Lo malo no es entregarse a una pasión con más o menos años. Lo terrible es morir sin haberla buscado. Por desidia o porque la vida no le haya permitido a uno hacerlo*"

Domingo Villar desarrolló esa pasión -la escritura- tardíamente, como le ocurriera a su padre con el vino. Pero ellos tuvieron la suerte de dedicar sus últimos años a disfrutar de aquello que amaban y les llenaba. Algo que no puede decir todo el mundo. En nuestro caso, como lectores, esa pasión de Villar cristalizó en un regalo: sus novelas, que siempre estarán en nuestros anaqueles dispuestas a ser abiertas y disfrutadas como si de la botella de un buen vino se tratara.

Finalizaré diciéndoles que a pesar de su escasa producción novelística Domingo Villar llegó a recibir numerosos galardones por su obra, entre ellos: el Premio Antón

Losada Diéguez, Premio de la Federación de Libreros de Galicia, Premio Frey Martín Sarmiento, el Premio Sintagma o el Brigada 21, siendo finalista de los Crime Thriller Awards y el Dagger International en el Reino Unido, el Le Point du Polar Européen en Francia y el Premio Martin Beck de la Academia Sueca de Novela Negra.

*La playa de los ahogados* se llevó al cine en 2015 bajo la dirección de Gerardo Herrero, con guion a cargo de Felipe Vega y el propio Villar. El actor Carmelo Gómez interpretó en la cinta al inspector Caldas.

## **VIII. Algunas referencias gastronómicas en textos criminales de autores de la Región de Murcia**

### **1. Apuntes holmesianos: Víctor Ros, de Jerónimo Tristante**

El novelista Jerónimo Tristante nace en Murcia en 1969. Tras escribir dos novelas publica en 2007 en la editorial Maeva *El misterio de la casa Aranda*. Título que contará con un subtítulo añadido: *Víctor Ros, un detective en el Madrid de finales del Siglo XIX*.

El nombre del relato es en sí mismo revelador de varios elementos que caracterizan a la novela que no escapan al amante del género que nos ocupa: el autor nos está ofreciendo una novela policiaca del subgénero clásico ambientada en su etapa gloriosa.

La historia transcurre en Madrid en el año 1877. El protagonista, Víctor Ros, es un joven policía de origen extremeño que llegó a Madrid con su madre, ya viuda, para huir del hambre. A pesar de que su madre se deja la piel trabajando como costurera en jornadas agotadoras, el joven Víctor se ve pronto tentado por el dinero rápido y fácil, convirtiéndose en un raterillo.

Quiere la mala suerte, o la buena, como veremos, que al cumplir los dieciocho años sea detenido tras robar un monedero. En la comisaria conoce al sargento Armando Martínez que tras comprobar su gran inteligencia lo convence para que se haga policía, iniciando así una carrera que le llevaría a convertirse en subinspector más joven de España, mérito que repetiría como inspector. En su primera historia, Tristante apunta de manera precisa la personalidad e idiosincrasia del personaje y le dota de unas características que se mantienen a lo largo de la serie, que actualmente cuenta con seis títulos.

Víctor Ros es un policía con marcados rasgos holmesianos: es tremendamente observador, aplica el razonamiento deductivo y modernas técnicas de investigación al crimen, cuenta con una red de confidentes y emplea el disfraz para moverse libremente por ciertos ambientes marginales o criminales. Estas dos características, unidas a su pasado criminal, le emparentan con otro personaje real y folletinesco a la vez: el francés Vidocq.

El propio autor ha reconocido en numerosas ocasiones su devoción por la literatura folletinesca francesa, pero, sobre todo, por Sherlock Holmes, hasta el punto de que en una de sus historias Víctor Ros llega a mantener un encuentro con el detective



victoriano en Londres. Con el tiempo Ros dejaría la Policía y pasaría a ejercer de detective privado, remarcando así, aún más, su influencia holmesiana.

Las novelas se desarrollan a finales del Siglo XIX, una época que fascina al propio autor. Madrid es el lugar donde reside y trabaja su personaje, pero le veremos igualmente viajar a otros lugares: Barcelona, Córdoba, Londres... Tristante ha llegado a decir que la intención al escribir sus historias era emplearlas como una auténtica máquina del tiempo. Y se le ha de reconocer el notable ejercicio de documentación que realiza para ofrecernos una ambientación veraz y creíble tanto de personajes, lugares o ambientes. En la búsqueda de esa verosimilitud no faltarán en sus novelas tampoco referencias gastronómicas, de ahí que la hayamos incorporado en nuestro viaje.

La serie de Víctor Ros contaría entre 2014 y 2017 con una adaptación televisiva bastante fiel a cargo de Televisión Española. La Dirección corrió a cargo de Carlos Navarro Ballesteros, con guiones de Luis Moya, Agustín Martínez y Javier Olivares y con Carles Francino en el papel del detective.

Si bien las aventuras de Víctor Ros alcanzan ya en este momento las seis novelas, tan solo haremos parada y fonda en las dos primeras, la citada *El misterio de la casa Aranda* y *El caso de la viuda negra*, publicada también por Maeva en 2008.

En *El misterio de la Casa Aranda* investiga los asesinatos de varias prostitutas, un caso por el que nadie, salvo él, se interesa. Paralelo a aquellos se ocupará de unos extraños hechos que parecen tener tintes sobrenaturales: varias mujeres, en el transcurso de los años, han intentado matar a sus maridos tras la lectura de *la Divina comedia*, de Dante.

En uno de los primeros pasajes acompañamos a Víctor Ros caminando por una Puerta del Sol llena de gente y de vida en ebullición:

*Se veía pasar aquí y allá a los pudientes huéspedes de hoteles como el Londres, el Príncipes o el Universo acompañados por criados y mozos de carga que portaban enormes baúles, amplios sombrereros y todo tipo de bagajes. Los gritos de los aguadores ofreciendo agua, azucarillos y aguardiente resonaban entre los de los vendedores de prensa, que a voz en frito pregonaban los titulares de los periódicos. Había mucho trasiego de paisanos a aquella hora de la mañana y el café Levante estaba casi lleno. Tuvieron suerte y encontraron una mesa libre. Don Alfredo pidió café y churros para los dos al camarero (...)*

Los cafés de la capital eran lugares de encuentro y tertulia en Madrid. Y Víctor Ros no es ajeno a esas modas. Tristante nos habla de algunos de sus preferidos:

*Solía frecuentar, en efecto, las tertulias de los cafés madrileños, iba a escuchar y aprendía, gozando de veras con la compañía y las peroratas de las más abiertas y progresistas mentes del país. El subinspector aprovechaba también aquellos primeros días de su estancia en Madrid para disfrutar de la primavera, paseando al atardecer por Recoletos, el Paseo del Prado o el Retiro. Después frecuentaba el café Universal en la calle de Alcalá que le agradaba por sus parroquianos republicanos y progresistas, aunque lo mismo le ocurría con el Iberia, en la Carrera de San Jerónimo. Casi todos caían cerca de su pensión y allí escuchaba, leía la prensa y se cultivaba a diario.*

*Conoció a un tal Galdós y a Pablo Iglesias. Ambos le causaron una gratísima e imborrable impresión. A veces se acercaba al café Levante, situado en la misma Puerta del Sol, y en otras ocasiones frecuentaba el Lorencini (quizá su preferido) o el San Sebastián. También le gustaban la Fontana de Oro y el Gato Negro.*

Ya hemos comentado que nuestro investigador no eludía los ambientes marginales si era menester para sus indagaciones. Les traigo por caso una entrevista que mantiene con varias prostitutas amigas de una de las meretrices asesinadas en la novela por una especie de asesino en serie:

*Después de preguntar unas cuantas veces pudo identificar a cuatro compañeras de la asesinada, que se empeñaron en hablar con él en lo que llamaron «un lugar más tranquilo». Lo llevaron a toda prisa hasta una taberna de la calle Humilladero, El Burladero, donde la entrada de aquel señoritingo acompañado de las cuatro mozas causó cierto revuelo entre la concurrencia. Un amplio mostrador de cinc presidía el centro de la taberna, cuya fachada se hallaba decorada con bellos azulejos pintados al fresco con motivos taurinos. El dueño, Moisés, el «Chispi», los situó en una mesa del fondo y les envió a un zagal medio atontado para que les sirviera. Pese a ser muy amigas de la muerta, a Víctor le costó tres raciones de callos, dos de riñones, una jarra de vino, tres de cerveza y ocho cafés con chispazo el que aquellas atolondradas jóvenes accedieran a contarle —entre proposiciones de amor eterno y matrimonio que el policía eludía con rubor— algunos detalles sobre la vida y milagros de la pobre muerta, Eva.*

Uno de los escenarios gastronómicos por excelencia es el mercado. Al de la Cebada se acerca Víctor Ros en uno de los pasajes de la novela:

*Salieron de Sol y atravesaron la calle Carretas para dirigirse a través de la calle Concepción al bullicioso mercado de la plaza de la Cebada. Aquel espacio debía su nombre a que desde hacía mucho tiempo era el lugar indicado para la compraventa de cereales, legumbres y grano en general, y era allí donde históricamente se separaba la cebada de los caballos del rey de la de los regimientos de caballería.*

*Al principio los puestos estaban todos al aire libre o cubiertos por un inmenso toldo, pero desde hacía apenas un año se había construido un moderno y enorme edificio de hierro que albergaba al mercado. Era como un inmenso quiosco, construido con piezas traídas desde París. Al parecer estaba inspirado en el mercado de Les Halles, sito en la ciudad del Sena. El ambiente era colorista y los fardos con los géneros descansaban sobre el suelo, delante de sus vendedores.*

*Las moscas revoloteaban alrededor de las enormes piezas de carne que colgaban de ganchos aquí y allá y el cacareo de las gallinas, que se vendían vivas, como los conejos y las palomas, contribuía a acrecentar el bullicio general que caracterizaba la plaza donde se había ejecutado al general Riego y dado garrote a Luis Candelas.*

*Había multitud de carretas vacías alienadas esperando el fin de la jornada, y muchos pregonaban su mercancía a voz en grito:*

— ¡Arrope de la Mancha! —gritaba una mujer con la cabeza cubierta con un pañuelo negro.

— ¡Melón de Torre Pacheco a la cata! —ofrecía un paisano vestido con gorra y amplio blusón negro.

*Todas aquellas figuras confluían, como las hormigas de un inmenso hormiguero, en el enorme edificio que alojaba el mercado, el centro de aquel colorido y popular universo.*

Les hablaba antes de esa especie de máquina del tiempo que el autor pretende que sean sus novelas. Y si hablamos del Madrid de finales del XIX no podían faltar las referencias taurinas. Víctor Ros acude a la plaza de toros acompañado de su compañero Blázquez. La ciudad se encuentra casi paralizada por el evento, a pesar de que es día laborable. Pero no es para menos, reaparece el mítico Frascuelo tras una grave cogida. Completan el cartel Hermosilla y Currito.

No se les escapará que muchas de las liturgias que acompañan, también hoy, a la Fiesta nacional, tanto dentro como fuera de la plaza, tienen que ver con la gastronomía. Encontramos varias de ellas en el pasaje que nos relata Tristante:

Blázquez lleva una bota de vino que ofrece a Ros: “-Toma, toma. Endíñale”, le dice con entusiasmo, “es de Cariñena”.

*En el descanso, el trío se puso a comer. Don Alfredo pidió unos pepitos de lomo y tiraron de la bota. Luego, Víctor adquirió tres aguardientes para Alfredo, Leandro y él mismo. Degustaron unos bartolillos de crema y se dispusieron a presenciar el cuarto toro, cuya lidia ya estaba avanzada.*

*La gente lanzaba improperios y golpes certeros de ingenio, y se recitaban poemas aquí y allá, chanzas en contra del marqués de San Carlos que preparaba un proyecto de ley para prohibir la fiesta nacional. Un indocumentado, eso era aquel pisaverde, decían las comadres. ¡Prohibir los toros en España!*

No faltan tampoco los escenarios de oropeles en la novela, como por ejemplo el palacete del excéntrico don Alberto Aldanza, conde del Rázes, ubicado en el barrio de Salamanca al que acude varias veces en la historia pues aquel se convertiría en una suerte de mentor que le introduciría en las modernas técnicas de la investigación científica, que tan bien le valdrían en el curso de sus aventuras.

En cierta ocasión le ofrece el conde para merendar una limonada y unas pastas holandesas. En otra es invitado a cenar al palacete, donde degusta un menú que le deja gratamente sorprendido:

*No pudo rehusar la invitación a cenar que el conde del Rázes le hizo. Tras asearse, pasaron a un cómodo pero elegante salón de la planta baja donde les sirvieron una extraña carne poco hecha y sabrosa que el noble llamó «roastbeef». El vino era exquisito («Borgoña», aclaró Aldanza) y la tertulia que siguió a la cena resultó deliciosa. Fumaron dos cigarros habanos con sus correspondientes copas de coñac al fresco del velador de don Alberto, hablando y hablando sobre las correrías de su mutuamente admirado y ya fallecido don Armando Martínez.*

Una de las veces acude a la mansión de Ardanza acompañado de su compañero Blázquez y el conde les invita a cenar: “-*Tomemos primero una ligera cena. Los enigmas se resuelven mejor con el estómago lleno*”, les dirige.

Esa frugal cena estaría compuesta de unas perdices en escabeche acompañadas de unos excelentes vinos de la bodega de Ardanza servidos en repujadas copas de cristal de Bohemia. Tras la cena, una copa de jerez en el salón fumador.

No faltan tampoco las referencias a tabernas, fondas o posadas, como en este pasaje en el que nos habla de la conocida zona de la Cava, que aún hoy día es un magnífico lugar para disfrutar de un buen refrigerio:

*Tanto la Cava Alta como la Baja surgieron extramuros de la ciudad medieval como fosos destinados a evitar posibles ataques. Por ellas se podía acceder a la ciudad incluso cuando estaban cerradas las puertas de la misma. La Cava Baja en especial, que se extendía desde la plaza de Puerta Cerrada hasta la del Humilladero, era el área en que más habían proliferado las fondas, tabernas y posadas donde recalaban los vendedores que venían de Toledo y Segovia a vender sus mercancías en el mercado de la Cebada o en el de San Miguel. (...) Había en la zona buenos lugares en los que comer o beber unos chatos: El León de Oro, las posadas de San Pedro y de la Villa...*

*Salió a comer algo primero. Se encaminó hacia la taberna del conocido Colita, en la calle de Mesonero Romanos. Estaba decorada en el exterior con paneles de color rojo vino y azulejos ilustrados con escenas varias, todas del mundillo del toro. Dentro, se sentó a una de las mesas de mármol con banco corrido y pidió bacalao con tomate. El mostrador era de madera, oscuro, con la parte superior de cinc. Había mucha bulla en el local, pues varios parroquianos estaban enzarzados en una polémica sobre si Lagartijo era o no mejor que Frascuelo. Víctor sonrió divertido ante aquellos grandes dilemas que eran lo que de verdad importaba en el país. Aquello no tenía arreglo.*

*Pidió la cuenta y reparó en un lema inscrito en azulejos tras la barra, que decía: «La política p'a los políticos, las mujeres a ratos y el vino a todas horas». Sonrió.*

En su siguiente aventura, *El caso de la viuda negra*, Víctor Ros investiga el asesinato del Marqués de la Entrada que parece haber sido envenado por su esposa, mezclándose la trama con otra serie de misterios que le llevarán a visitar Córdoba.

Les referiré, en primer lugar, un pasaje que merece la pena ser destacado por cuanto que en él Víctor Ros aplica su particular método deductivo holmesiano a un cotidiano episodio de su vida hogareña el día de Nochebuena:

— *¿Y qué cenaremos hoy, hija?*

*El inspector Ros, sin levantar apenas la mirada de La Época, respondió por su esposa:*

— *Pavo relleno con salsa de nueces, aderezado con guarnición de patatas a la pobre, ensaladas varias y turrone y mazapanes, lo típico de la época. Ah, y se me olvidaba, unos dulces característicos de la tierra de mi mentor, don Armando, llamados «cordiales».*

*Doña Ana, que era más parecida a su otra hija, Aurora, de rasgos físicos fuertes, gran nariz y mandíbula algo masculina, miró a su hija como sorprendida, esperando una respuesta, así que Clara contestó al momento:*

*— Sí, mamá, tu yerno ha acertado. ¿Es que no lo conoces?*

*— Sí, hija, sí, pero siempre que adivina así las cosas me parece propio de brujas. No me acostumbro —repuso la dama visiblemente impresionada.*

*— Doña Ana —terció sonriente el detective dejando el periódico a un lado—, yo no adivino nada. Las cosas son más sencillas de lo que parecen. Nada de brujas, no existen.*

*— Ya, has estado en la cocina.*

*— Pues no.*

*— Mi hija te habrá contado el menú que había pensado servir esta noche...*

*— Tampoco.*

*— ¿Entonces?*

*— Todo está aquí —contestó señalándose la testa con el índice.*

*Clara rió divertida al ver que su madre se santiguaba y tomó a su pequeña en brazos. Víctor se incorporó, se alisó la elegante levita azul marino, se atusó la recortada barba negra que curiosamente había empezado a clarear, y, mirando a su suegra con sus profundos ojos pardos, dijo:*

*— Me temo, querida suegra, que la explicación es bien sencilla. Veamos, ¿qué suelen cenar todas las familias de bien de Madrid en noche tan señalada como ésta?*

*— ¿Pavo?*

*— Exacto, así que si a ello unimos que esta mañana me he cruzado en esta misma calle con un vendedor de los que pululan por Madrid en estas fechas guiando un grupo de dichas aves...*

*— Eso no quiere decir nada —comentó Clara sin dejar de hacer carantoñas a su hijita.*

*— Ya, querida, ya, pero es que éste regalaba una cinta de terciopelo para el pelo con cada ejemplar y nuestra asistente, Nuria, lleva una idéntica a ellas desde este mediodía.*

*— ¿Y la salsa de nueces? —preguntó de nuevo doña Ana.*

*— Querida suegra, si usted hubiera sido despertada hoy como yo, muy temprano, por los tremendos golpetazos que daban en la cocina mi asistente y mi cocinera, no le hubiera quedado duda de que en esta casa se cascaban nueves como para alimentar a un regimiento de infantería.*

*— Vaya... ¿Y las patatas a lo pobre?*

*— Muy sencillo: esta noche cenan con nosotros mi amigo y compañero Alfredo Blázquez y su esposa, doña Amalia, y sé con certeza que al bueno del inspector le encantan las patatas a lo pobre que prepara como nadie mi cocinera, Blasa. Era de prever que mi esposa, como buena anfitriona, tuviera presente este detalle.*

*— Hasta aquí, de acuerdo; pero ¿y eso de los cordiales?*

*— Ah, eso. Mi admirado protector, el ya fallecido don Armando, era murciano. Son unos dulces típicos de su tierra y hace dos días que mi esposa visitó a su viuda, doña Angustias. Esos deliciosos pasteles rellenos de cabello de ángel llevan una base de oblea y hoy he visto a mi cocinera, Blasa, entrar en casa portando varias láminas de pan de obleas. Me pareció obvio que la viuda de mi amigo había dado la receta a Clara, pues mi querida esposa sabe que esas delicias me encantan.*

— *Pues deberían encantarte menos porque te estás poniendo fondón* —se burló Clara de su marido, mientras doña Ana se quedaba boquiabierta.

Como les contaba, el curso de la trama le lleva a desplazarse a Córdoba, ciudad que recorre el detective y sobre la que no faltan referencias a decires, usos o costumbres. Tampoco, claro está, las gastronómicas.

Vicente Sánchez, compañero inspector, le invita en cierta ocasión a cenar en casa donde vive con su madre. El menú que se le ofrece no puede ser más cordobés:

*Le sirvieron una especie de filete alargado rebozado, que los lugareños llamaban flamenquín e hizo las delicias del detective madrileño.*

— *Es un filete de ternera que envuelve otro de jamón, se reboza y se fríe* —aclaró doña Irene.

— *Está delicioso* —señaló Víctor.

*A continuación, le presentaron unas fantásticas chuletas de cordero de Pedroches con patatas a lo pobre, todo regado con un excelente caldo de Montilla-Moriles que Víctor, algo hambriento tras el viaje, devoró para satisfacción de la anfitriona. (...)*

*Se sirvieron los postres: alfajores que sabían a clavo, pestiños de canela y hojaldres rellenos de cabello de ángel. Todos muestra del pasado esplendor árabe de aquella maravillosa ciudad.*

El Montilla Moriles volverá a aparecer en alguna otra ocasión durante la estancia cordobesa de Ros, lo que nos hace intuir que no desagrada tampoco a Tristante:

*El carácter del cordobés es más callado, típico del buen observador, algo sensual y melancólico, o eso dicen. Un cordobés está en silencio, degustando un fino o un Montilla-Moriles y de pronto te larga una sentencia de las que hacen historia, ya sabes.*

Ahora bien, todo buen amante de los finos, entre los que me encuentro, es conocedor de los peligros que entraña este vino algo traicionero, pues si uno se despista es fácil excedernos con él. Así le ocurre a nuestro personaje:

*Víctor despertó con un fuerte dolor de cabeza. De inmediato lamentó haber bebido tanto vino de Montilla-Moriles la noche anterior, acompañado por Sánchez, en una pintoresca taberna de la calle Luna, en plena judería. Recordó que su nuevo amigo le había reprochado de manera continua lo inconsciente de su comportamiento. (...)*

*El salmorejo que les sirvieron era excelente y el rabo de toro, el plato por excelencia de la gastronomía cordobesa, exquisito, por lo que al menos ahogó las penas entre la cena y el alcohol. De ahí el dolor de cabeza y la monumental resaca que ahora arrastraba.*

## **2. Entonces supe que iba a morir, de Fernando de la Cierva**

Fernando de la Cierva Bento nace en Murcia en 1958. Es médico de profesión con la especialidad de Otorrinolaringología.

Gran aficionado a la lectura comenzó a escribir relatos pronto y es autor además de varias novelas. Destacaría de su obra *Un invierno en Filadelfia*, *Juan de la Cierva y su autogiro* una suerte de biografía novelada de su abuelo el insigne inventor murciano escrita y publicada con acierto en un momento en el que, de manera incomprensible, su figura era cuestionada desde determinados ámbitos servidos por acólitos vestidos con el traje de la ignorancia y el sectarismo.

Pero la razón por la que se incluye en estos apuntes, aparte de la amistad que nos une, es porque tras ser infectado por el virus del noir, decide escribir una novela policiaca y ambientarla en su ciudad, Murcia. Les hablo de *Entonces supe que iba a morir* publicada por Alfar en 2022.

Fíjense que les he dicho policiaca, pero también podría haberles dicho negra o criminal pues encajaría en las tres acepciones. Si he empleado el primer término es porque el autor inconscientemente así la define al dedicársela a su madre, aficionada a las novelas policíacas. Pero también porque quienes investigan los crímenes que en ella se producen, el inspector Óscar Ramos y la subinspectora Isabel Fajardo, pertenecen a la Policía Nacional.

La trama gira en torno a la búsqueda de un peligroso delincuente que ha violado y tratado de asesinar a una joven a la que aborda mientras corre por la ciudad de Murcia. Al lado de su víctima aparece una bola de billar. Pronto se producen otros crímenes en circunstancias similares tanto en la ciudad como fuera de España, lo que hace pensar en la posible existencia de un asesino en serie.

Desde el primer momento se advierte la voluntad del autor de dotar de gran realismo a la historia pues es generoso en la descripción de los paisajes, ambientes y lugares por los que discurre la trama, como es el caso del propio Hospital Reina Sofía que bien conoce por ostentar el cargo de director médico del mismo, puesto que ocupa en la novela la protagonista, o coprotagonista Rebecca Pearson.

El ambientarla en su ciudad, además de un homenaje a Murcia, es un claro intento de aportar un escenario que sea lo más creíble para la trama que aborda. Quizá con ello nos quiera mostrar también inconscientemente que tras esa pátina de normalidad de nuestra vida cotidiana pueden encontrarse monstruos que se mueven y acechan desde las sombras.

Ese realismo que el autor busca hará que no falten las referencias gastronómicas en la trama, casi todas ellas locales y más en particular de la ciudad de Murcia. En todas ellas intuimos los gustos personales del autor. Les ofreceré seguidamente alguna muestra:

Así la primera vez que los dos protagonistas, Rebecca y Oscar, salen juntos acuden a cenar al restaurante Alborada, uno de sus preferidos de Murcia confiesa Rebecca:

*Bueno, pues ahora a disfrutar. Vamos a pedir la cena y después me cuentas dónde nos conocimos, que sigo sin caer y estoy muy intrigado. Por cierto, te recomiendo el tataky de atún. Es delicioso.*

*Pedimos al centro para compartir unas alcachofas salteadas con gambas y foie micuit. Como plato principal los dos tomamos el tataky. Para beber, decidimos continuar con el mismo vino que nos habían traído, un Juan Gil de etiqueta azul.*

Tras la cena dan un paseo por conocidas calles de la capital y ponen fin a la noche tomando unos gin-tonics.

En otra ocasión quedan para cenar en la zona de la Plaza de las Flores por indicación de Rebecca:

*Era una de esas noches serenas y templadas en las que la ciudad empezaba a oler a primavera. Alrededor de la fuente, unos cuantos toldos de los que colgaban pequeñas estufas cobijaban las mesas de los restaurantes de la plaza. Después de sentarnos en una, se nos acercó un viejo camarero, con aspecto de cascarrabias, que empezó a recitar de forma cansina una interminable lista de tapas.” [...]*

*Nos dimos un respiro en la conversación para probar el pulpo al horno y tomarnos las marineras que ya nos habían dejado en la mesa. Después de echar un trago de vino me tocó a mí preguntar.*

Tampoco falta una cena en otro de los restaurantes clásicos de la ciudad de Murcia, el Salzillo. Aquí además de señalar algunos platos que habitualmente pueden degustarse en el conocido restaurante, uno de mis preferidos de la Región de Murcia les diré, se permite bromear nada sutilmente con los precios de su carta:

*Quiso compensarme el plantón del cine invitándome a cenar en el Salzillo, uno de mis restaurantes favoritos. Una vez nos sentamos, y después de servirnos el primer plato, él se limitó a pasear el tenedor sobre las alcachofas salteadas con gulas y gambas sin llegar a echárselas a la boca. Eso sí, de vez en cuando le pegaba un trago a su copa de Juan Gil, que ya había rellenado un par de veces. Pensé que a ese paso me lo iba a tener que llevar a rastras hasta su casa, y eso es algo que no estaba dispuesta a hacer.*

*— ¿Es que no están buenas? A mí me encantan.*

*Óscar salió repentinamente de su ensimismamiento.*

*—La verdad es que no tengo mucha hambre —me dijo.*

*—Pues a ver qué puñetas haces con el entrecot con patatas a lo pobre que te has pedido de segundo, que aquí ya sabes que las raciones suelen ser tan grandes como la cuenta.*

*Pareció espabilarse un poco. De hecho, atinó a pinchar una gamba y una alcachofa y se las metió en la boca.*

Igualmente se narra una visita al restaurante *La pequeña taberna*, en la Plaza de San Juan de Murcia:

*Llegué a La Pequeña a las dos y media en punto. Nuria me esperaba en una mesa al fondo del restaurante, tomándose un vermú. (...)*

*No quedaba un asiento libre en toda la sala. En una mesa próxima a la nuestra, cuatro ejecutivos bien trajeados entrechocaron las copas de vino. Los camareros zigzagueaban por todo el local haciendo verdaderos equilibrios con las bandejas”. (...)*



*El camarero llegó con los dos vermús en la mano. El maître vino poco después y tomó nota de nuestros platos. Decidimos pedir las dos lo mismo: pulpo al horno para compartir, berenjenas de la abuela y chuletas de cabrito al ajo cabañil. Añadimos una botella de un buen tinto de la tierra”. (...)*

*Los platos empezaron a llegar a la mesa. El maître descorchó el vino y me lo dio a probar.*

*— ¡Excelente! —exclamé al saborearlo.*

*— ¿Por qué me gustará tanto el pulpo? De niña no lo soportaba y ahora sueño con él —dijo Nuria después de pinchar con su tenedor un trozo humeante. Estaba crujiente, tierno y recién sacado del horno.*

### **3. Los señores del humo, de Claudio Cerdán**

De la comarca del Altiplano de la Región de Murcia nos llega un autor con una trayectoria ya consolidada en el ámbito de la novela negra, a pesar de su juventud. Se trata de Claudio Cerdán, nacido en Yecla en 1981 y que cuenta en su haber con casi una decena de novelas enmarcadas en este género.

Con su primera novela, *El país de los ciegos* obtuvo en 2012 el Premio Novelpol a la Mejor Novela Negra del año y fue finalista del XIII Premio Lengua de Trapo y del Silverio Cañada de la Semana Negra de Gijón. Le seguiría *Cien años de perdón* que también obtuvo varios premios.

Es autor de varios títulos más del género negro como *Un mundo peor* o *El club de los mejores* escrito, bajo el seudónimo de **Arthur Gunn**. También merece destacarse *Nunca mires atrás*, cuarta entrega de la detective Sonia Ruiz, serie iniciada por Lorenzo Silva y Andreu Martín entre otros reconocidos autores.

La obra que visitaremos aquí lleva por título *Los señores del humo* (Ediciones B, 2019), una ambiciosa novela coral aclamada por la crítica por la que ha obtenido el Premio Negra y Mortal 2019 siendo finalista del Premio Novelpol y del V Premio Tenerife Noir.

*Los señores del humo* es una novela negra escrita con un ritmo trepidante en la que se ve una clara influencia del maestro americano James Ellroy, reconocida por el propio autor: personajes desesperanzados superados por las circunstancias y una contundente y dura crítica social no exenta de humor, al que Cerdán da un tono sarcástico con ciertos tintes esperpénticos.

La trama está ambientada en Madrid en plena crisis económica. Allí se desplaza Harrelson Levy, un magnate americano del juego con la intención de desarrollar un macroproyecto que replique su emporio de Las Vegas de hoteles y casinos en unos terrenos situados a las afueras de la ciudad. Coincidiendo con ello aparecen varios cadáveres decapitados, en lo que parece la actuación de un asesino en serie.

Tres personajes muy dispares cruzan sus caminos: Francisco Faura un viejo policía ya retirado que hace trabajos de detective, pero sin licencia; MJ, un exmilitar,

mercenario que trabaja para Levy; y Aldo, un antiguo sicario de un cartel mejicano que tuvo que huir de México perseguido por sus antiguos jefes, una máquina de matar al que las drogas y el alcohol han trastornado hasta tal punto de que parece por momentos un muerto viviente.

Cerdán nos describe una ciudad despiadada que rezuma excrecencias por una huelga de basura y una contaminación perenne sobre sus cielos. Los desahucios se suceden uno tras otro y la corrupción campa a sus anchas por todos los órdenes, preguntándose el autor en ocasiones quiénes son los verdaderos delincuentes. El caldo de cultivo perfecto para una novela *hard-boiled*.

El autor nos sumerge en los ambientes más turbios del lumpen madrileño que se ocultan a los ojos del ciudadano común: prostíbulos, morgues, el poblado chabolista de la Cañada Real, conocido como el supermercado de la droga... No falta un solo ingrediente bizarro en el *cocktail* que nos ofrece Cerdán con ciertas notas hiperbólicas: timbas de póker, drogas y yonquis, prostitutas, sicarios, vagabundos, policías corruptos, asesinatos, mercenarios, escenas de acción sangrienta... En ese recorrido habrá también notas culinarias, la mayoría no aptas para sensibles, pues se nos servirán en sintonía con la sordidez del ambiente.

Así, Aldo, suele acudir al antro de Habib, un marroquí de la localidad de Chauen que había estado procesado en el 11-M como colaborador necesario, pero al que no se había podido probar nada. Su local es minúsculo, de apenas tres taburetes y la barra. Un antro al que iba a comer gente con el estómago de hierro. Ofrecía un kebab grasiento que Habib cortaba con una cuchilla de un cilindro de casi veinte kilos. Aldo se preguntaba al ver los enormes rulos de carne apelmazada si aquello era comestible. Pero luego se hizo adicto a su consumo, nos cuenta Cerdán.

Por su parte, Paco Faura, gusta de acudir a otro bar de barrio en Alcorcón al que ni los barrenderos se acercan, según describe. El local ofrece un suelo alfombrado de servilletas sucias de antes del diluvio regentado por Esteban, un tipo con aspecto de simio al que todos llaman *Chimpancé*. Un antro de mala muerte donde los parroquianos tomaban carajillos con legañas y donde se sirven churros del día fritos en el mismo aceite que las sardinas y las orejas de cerdo. El plato estrella del bar es unos mejillones fritos en un aceite que más bien parecían una especie de caldo antediluviano donde se habían cocinado sardinas, churros y algunos ratones suicidados. Cocina-fusión como en tono de chanza los define Faura. En el bar se sirven cafés de esos que limpian las cañerías. Mejores que cualquier laxante, nos dice el viejo policía, quien confiesa en otro pasaje que le gustan los bares de mierda.

En otro de los bares, en el que desayuna habitualmente Faura, la recomendación del chef es un bocadillo de altramuces con panceta con la dudosa virtud, nos expone, de fortalecer los pelos del sobaco y endurecer las almorranas.

Aldo tendrá la oportunidad de probar otros menús de dos ambientes bien dispares. El primero de ellos en un avión con destino a París en el que le meten a la fuerza para sacarlo del país. Viaja en clase *business* y da buena cuenta de un buen churrasco al microondas y varios botellines de alcohol.

El segundo menú, algo menos exclusivo, se lo ofrecen en los calabozos de una comisaría de Madrid donde le encierran. Les referiré la minuta que le presentan a maese Aldo y los comentarios que acompaña el autor en su exposición:

*Desayuno: un par de galletas y un zumo de brik. La tribu quería mear en todo momento.*

*Comida: garbanzos servidos en bandeja de corcho que despertaron la ira de los magrebíes enjaulados por la carne de cerdo.*

*Cena: cacahuets con compota. El yonqui se vomitó encima. Tuvieron que sacarlo a las duchas.*

Espero que sepan perdonar algunos de los excesos expuestos, pero son propios de la sordidez de los terrenos por los que transita la trama y Cerdán los emplea de manera efectista para lograr una ambientación creíble en su novela, algo que consigue con creces.

#### **4. *El velador de mármol, de Julio César Rivera: un rural policiaco murciano***

El siguiente título que les traigo, último dedicado a autores murcianos y puerta de embarque para nuestro último viaje, tiene unas marcadas connotaciones personales, pues está escrito por mi tío y se refiere a lugares, personas y recuerdos con los que me unen especiales lazos.

Hay pues en su inclusión razones “nepotímicas”, si me permiten la expresión, pero sólo en su estricto significado original latino de relación familiar tío/sobrino y despojada, por tanto, de las connotaciones negativas que acompañan hoy al vocablo. La obra cuenta con la calidad literaria para merecer ser destacada y recomendada, a lo que se añade que cuenta con abundantes elementos culinarios que he tomado como buena excusa para referenciarla.

El autor Julio César Rivera Rocamora nace en Abanilla (Murcia) en 1948, es Licenciado en Medicina, con la especialidad en gastroenterología, una carrera que unió a la militar al ingresar en la Armada en 1974, en la que ocupó distintos destinos, entre ellos la Dirección del Hospital del Mediterráneo en Cartagena, como coronel. Posteriormente fue ascendido a general, siendo su último destino, antes de su retiro, el de director médico del Hospital Militar de Zaragoza. *El velador de mármol* es su primera novela, publicada en 1999. Le seguirían *El patio y otros relatos* y *Tapas de nácar*, con la que quedaría finalista del Premio Azorín de Novela en el año 2005.

Podríamos definir *El velador de mármol* como una novela policiaca con tintes rurales, pues se encuentra ambientada en un pueblo, Parranda -nombre figurado que esconde el de Abanilla– en el que se produce un crimen en el otoño de 1934, en plena República. La investigación correrá a cargo de Pedro, el jefe de la Policía Municipal.

En el pueblo conviven inicialmente de manera pacífica los habitantes de distintas ideologías, pero pronto el ambiente comienza a enrarecerse. A Parranda van llegando los mismos vientos que azotan la política nacional: la Revolución de Asturias y la reacción de la República frente aquélla. Parranda se convertirá así en una especie de microcosmos donde se trasladan las pasiones que se vivieron en nuestro país en aquellos años y que desembocarían en la guerra civil.

El crimen será la excusa, como suele ocurrir en muchas novelas criminales, para que el autor explore los conflictos, pasiones y motivaciones humanas. También para proyectar sobre el texto recuerdos y vivencias personales y familiares. Se intuye, además, una intención clara de recoger la vida del pueblo, sus lugares, costumbres e idiosincrasia, lo que contribuye a reforzar la credibilidad de la trama, a lo que ayuda también la buena construcción de sus personajes. La prosa es sencilla, pero rica en elementos líricos y evocativos, especialmente cuando se detiene en la descripción de paisajes y ambientes.

En esa intención de recoger el universo del pueblo y sus campos hace que no falte en la novela el componente gastronómico. Veamos algunos apuntes:

Así, casi al inicio de la obra conoceremos los hábitos alimenticios del párroco don Marcial en el desayuno:

*A esa hora, serían las nueve y media, don Marcial, el párroco, paseaba arriba y abajo por la puerta de la iglesia, una construcción barroca del siglo XVIII ya herida por algún desconchón en sus fachadas; el cura leía el breviario como cada mañana después de haber celebrado misa de ocho. Ya había tomado el desayuno, siempre el mismo: café de recuelo con leche de cabra y pan tostado con un aceite denso y fuerte que le producía ardores a media mañana. Juana, la mujer que atendía su casa parroquial, era inflexible en ese punto: los señores —y se refería a los que tenían estudios—, deben desayunar tostadas; los trabajadores, y se refería entonces a los manuales, almorzaban —éstos no desayunaban—, pan y tocino. Era inútil intentar cambiar el desayuno. El sacerdote ya lo había aceptado como inevitable; además esto le proporcionaba un motivo para ir a la botica a tomar bicarbonato y así pegar la hebra con don Pablo, el farmacéutico, aunque ambos sabían que era un pretexto para hablar de lo divino y de lo humano”.*

También asistiremos en su casa al desayuno de Alfredo, jefe del PSOE y la UGT en el pueblo:

*Alfredo se sirvió azúcar en el café y le dio vueltas con la cucharilla distraídamente. ¿Quién le habría metido aquella idea de estudiar una carrera a la niña? De forma casi automática retiró el papel de seda que, como una cuna, envolvía la madalena por la parte inferior y a la que siempre se quedaban adheridas migajas del esponjoso bizcocho. Olía discretamente a limón por la raspadura que se le añadía en su elaboración. Era un olorcillo hogareño, casi íntimo. Troceó una parte y la mojó desde arriba en el café caliente. La extrajo y acercándosela a la boca la iba a introducir cuando se desprendió, como tantas veces, salpicando la bandeja y parte de la mesa”.*

O al almuerzo de los hombres en el campo:

*Los hombres habían hecho un alto en el quehacer para tomar el almuerzo, siempre el mismo: tocino salado y pan casero de hogaza, cortados ambos con sus navajas propias, en amplias rebanadas, y regados con el vino fuerte de la tierra que, en minúsculos y manejables tonelillos, se pasaban unos a otros.*

Conocemos asimismo la taberna de Gonzalo (unas veces llamada café y otras bar), lugar de encuentro de las gentes del pueblo. De ella nos dice que presentaba ese olor característico en el que se mezclan el olor del café, el tabaco negro, coñac, vino y sudor. También que se acompañaba el cuadro con humo y moscas zumbando. No olvidemos que nos encontramos en 1934.

En cierta ocasión acude a la taberna Pedro, el jefe de la Policía:

*-Ponme algo de comer.*

*- ¿Hace vino y queso?*

*-Venga....*

*Mientras Gonzalo se introducía en la cocina para sacar el queso de la fresquera, Pedro se apoyó desganadamente en la barra. (...)*

*—Aquí tienes —dijo Gonzalo poniendo sobre la barra un plato de loza blanca en el que había extendido trozos de queso cortados en forma triangular. Se giró y abriendo el grifo del barril le llenó un vaso del denso vino de la tierra. Con un enorme cuchillo troceó una hogaza del pan redondo que se desmigajó al corte.*

*Pedro tomó un sorbo generoso de vino que inmediatamente le excitó la salivación. Mordió el queso y arrancó un trozo de pan”. [...]*

Tras su paso por la taberna, Pedro se dirige a casa, donde le espera la cena:

*Cuando llegó a su casa ya estaba Carmen en la cocina preparando la cena.*

*— ¿Eres tú? Te he hecho una tortilla de patatas y una ensalada, pero como no has comido si quieres te frío unas morcillas —el tono no la voz mostraba que ya no estaba enfadada, seguro que había satisfecho su curiosidad en el velatorio.*

*—No, está bien con la tortilla —y añadió—: ¿Vas a volver al velatorio?*

*—Claro —Carmen asomó la cabeza por el marco de la puerta—. Debes venir conmigo. Estaba todo el pueblo, también tú deberías ir, debes ser el único que aún no ha pasado por la casa.*

*—Sí. Iré contigo después.*

*Carmen volvió a meterse en la cocina. Pedro se sentó en una de las sillas de la mesa donde solían comer. Estaba cubierta por un hule de cuadros rojos y blancos, viejo pero limpio. En el centro, una maceta con una planta verde y sin flores que no supo identificar y que Carmen decía que ahuyentaba a las moscas; debía ser cierto porque había moscas en toda la casa menos allí donde comían. Es un detalle de agradecer, pensó, a él nunca se le hubiera ocurrido. Las mujeres, tan detallistas, servirían más que muchos hombres para un trabajo de investigación que exigía fijarse en muchas cosas aparentemente sin importancia.*

*—Quita la albahaca de la mesa y pon los platos, que esto ya está.*

*Eso era: albahaca. Le gustaba el nombre de la planta, sonaba bien.*

Don Pablo el farmacéutico, cuya farmacia, más en concreto su rebotica, es lugar de encuentro y tertulia, invita en cierta ocasión a comer a varios de los personajes de la novela:

*— ¿Tomamos un vermut o pasamos directamente a comer...?*

*Aún no había terminado la frase cuando ya apareció Pura por la puerta que comunicaba la rebotica con el patio de la casa para indicar:*

*—Don Pablo, la comida ya está lista.*

*—Entonces no hay caso —*

*Dijo el juez—: A comer.*

*—Pues vamos.*

*Salieron por la misma puerta que usara Pura y siguiéndola llegaron al patio y por la galería que lo circundaba alcanzaron el comedor de la casa. Un blanquísimo mantel de hilo cubría la amplia mesa rectangular, donde había sido dispuesta la cubertería con primorosa precisión. Platos de cerámica Pickman, cubiertos de plata y dos copas por comensal, conformaban la distribución.*

*Quedaron esperando hasta conocer los lugares que les habrían asignado a cada uno de los presentes.*

*—Sentaros como queráis...*

*—Como tú nos ditas, Pablo —intervino el juez—. ¿No sueles ocupar tú la cabecera de la mesa en tu casa? Tú presides.*

*—Sí, suelo ocupar ese lugar, pero, aunque parezca una redundancia, siempre digo que: la presidencia está donde se sienta el que preside, sea cual sea su posición en la mesa. No se preside una reunión por ocupar un lugar determinado... Pero vamos allá o permitiremos que se enfríe la comida.*

*Efectivamente ocupó el farmacéutico la cabecera de la mesa, a su izquierda se sentó el juez, a la derecha Alfredo y a continuación de éste, Enrique quedando descubierto el otro extremo de la mesa.*

*Se sirvió la sopa del cocido con los menudillos y los garbanzos con la carne de pollo y cordero, después. Vino local y fruta de postre.*

*— ¡Cuántas veces hemos tomado esto en Madrid siendo estudiantes! ¿verdad, Pablo? —comentó el juez—. Allí no se solía poner cordero, sino vaca o buey...*

*—Sí. Aquí, tú lo sabes, no es fácil obtener carne de vacuno. Pero, quizá porque me haya acostumbrado, ahora lo prefiero así, el cordero tiene un sabor más intenso que la ternera, y por aquí nos gustan las comidas fuertes.*

*—También el vino tiene cuerpo... —lisonjeó Ramiro.*

*—Eso es mérito de Alfredo. Es de su cosecha, y tiene el detalle, que le agradezco, de no permitir que me falte en todo el año.*

*—Eso son las cosas de los pueblos. Yo, que conozco muchos, he podido comprobar que se suelen apañar con lo que producen las tierras y, por pobres que sean, acaban por encontrar una cocina autóctona muy sabrosa.*

Para concluir les traeré un pasaje descriptivo del estado de los campos circundantes al pueblo y sus distintos frutos (uvas, granadas, membrillos...) a la llegada del otoño, narrado con una serena belleza:

*Los campos, agostados por el verano, tenían el color del oro viejo que daban los trigos ya segados. La fuerza de la naturaleza se mostraba especialmente viva en el verdor impetuoso de los pámpanos en viñas y parrales. Los viñedos en su esplendor ocultaban troncos y sarmientos con hojas y racimos. Las uvas, en toda su gama de colores: doradas, rosadas, verdosas o negras, eran codiciadas por enjambres de avispas que curvaban sus listados vientres, negros y amarillos, para succionarles con avaricia el jugo dulce que pujaba bajo sus pieles tersas.*

*Los parrales, que techaban los porches de no pocas casas, enroscaban sus troncos en las pilastras, serpenteando desde el suelo hasta los travesaños en una maraña que los atenazaba y sombreando con sus hojas, dejaban pender sus enormes racimos, de arracimadas uvas, exponiendo orgullosos el fruto largamente elaborado.*

*Ya se habían recolectado los membrillos, gruesos, casi voluptuosos en su tamaño. De una piel verde como sapos, cubierta de una suave pelusilla blanquecina que los aterciopelaba, dándoles un falso tacto blandengue, pero eran duros como piedras. Marcaban un tiempo concreto y ripioso: el veranillo de los membrillos, y entonces eran arrancados de los árboles retorciéndoles por el tallo hasta separarlos dolorosamente. Tienen un doble destino, ser cocidos y endulzados para hacer el dulce delicioso, o entregarlos amorosamente, a los armarios de las casas donde perfumarían la ropa blanca con un inconfundible olorillo a limpio que perduraría todo el año.*

*En los campos ya sólo quedan unos árboles por recolectar, los granados. Sufrido como pocos, de las ramas escuálidas del granado cuelga el fruto coronado que pende vencido por su propio peso. Ha pasado por muchos colores, el verde inicial, el amarillo y ahora, en su madurez, ha adoptado un tono rojo casi sangriento. Algunas parecen reír por las rajaduras que, de plenitud, se han abierto en su piel y asoman, tímidos, sus múltiples granos piñoneros.*

*El aire septembrino, más fresco, orea los árboles agitando con mimo las hojas que aletean como mariposas prendidas por la cola. La huerta está entregada. Ya no dará más fruto hasta el siguiente año. Pero palpita satisfecha como la mujer parida. Ahora aguarda los cuidados del hombre, será labrada, estercolada, regada y podada, para que soporte el paso del invierno que ya anuncia el otoño.*

## **IX. Un epílogo estrambótico: *Las Historias del Savoy*, de José Luis Alvite**

Nos acercamos al final de este viaje, para el que les reservo una exquisitez antes de despedirnos. Pero no piensen con ello que les dejaré a la mesa con un postre que les endulce el paladar tras este recorrido gastronómico que hemos compartido. No será así.

Ahora me acompañarán a la biblioteca, donde nos serviremos un buen whisky del mueble bar en vasos de cristal esmerilado y tomaremos asiento en cualquiera de los viejos sillones Chester de cuero de la sala. La estancia huele a habano y se encuentra sumida en la penumbra. Fuera llueve y desde nuestra posición vemos las gotas de agua golpear el cristal cayendo desde la negra noche. Alguien se acerca a una estantería y enciende una vieja radio. El sonido metálico y húmedo de un saxofón corta el silencio y casi surgiendo de la bruma nos llega una voz quebrada por muchas madrugadas de alcohol y humo. Estamos entrando en el *Savoy* de José Luis Alvite.

Dirán ustedes que traiciono mi propósito inicial claramente expuesto en el título: los apuntes gastronómicos provendrían de novelas. Pero no he podido resistir la tentación de visitar uno de esos templos del *noir* de nuestras letras y de nuestras ondas. *Las historias del Savoy*, de José Luis Alvite, servirán de epílogo estrambótico -por irregular respecto de la homogeneidad de las otras obras- a este texto.

El periodista y escritor José Luis Rey-Alvite Martínez (Santiago de Compostela 1949-2015), más conocido como José Luis Alvite, comenzó a publicar allá por aquel lejano 1998 en la última página de *Diario 16* una columna donde nos narraba, con tintes de género negro, las vivencias de distintos personajes que pululaban en torno a un garito que llevaba el nombre de *Savoy*. El propio Alvite nos describe el *Savoy*, el local de Ernie Loquasto, con estas palabras:

*Comercialmente, un local nocturno, una mezcla de music hall y casa de comidas, “un poco de luz a oscuras” en medio de la gran ciudad por el que desfilan tipos corrientes y fulanas pasmadas, coristas y matones, músicos y actrices y, sobre todo, esa clase de hombre para quien la muerte no es más que una mala postura en la que matar el rato. A menudo la cena es más dura que la vajilla y la vajilla mejoraría si la limpiasen con el mismo esmero que suelen limpiar los ceniceros.*

Quiso la suerte que sus escritos despertaran el interés del periodista Carlos Herrera, quien se interesó por conocerlo y entrevistarle en Radio Nacional de España donde por aquel entonces trabajaba. Acto seguido le propuso que escribiera una columna diaria para su programa. A partir de ese momento a la pluma irónica, llena de metáforas y giros imposibles se le sumó la voz inconfundible de Alvite. Una voz ronca, casi herida, dotada de una cadencia inconfundible.

Aún fuimos más afortunados cuando la editorial Ézaro en un ingente esfuerzo casi arqueológico, pues Alvite desechaba sus escritos, decidió recuperar sus historias y recopilarlas en distintos volúmenes, algunos de ellos acompañados de un soporte digital que recogía las crónicas del *Savoy* primero en Radio Nacional y después en Onda Cero.

Carlos Herrera describe a Alvite en el prólogo del primero de los recopilatorios, *Historias del Savoy*, como un tipo con el aspecto de haber salido de las entrañas de una noche agitada. Por su parte, el tristemente desaparecido David Gistau escribe en el epílogo del mismo volumen que la joyería literaria de Alvite proviene de ir engarzando metáforas que uno bien podría llevar prendidas en la solapa. Añade que es un inventor de aforismos, pero que sus aforismos no son chistes como los de Óscar Wilde. Los suyos son “*frases regurgitadas antes que escritas, son aforismos desesperados y urgentes*”.

En una de sus crónicas el maestro Alvite ironizaba magistralmente sobre el oficio de escribir, en el que era un maestro:

*Me dijo un tipo en el Savoy: “Muchacho, la literatura es en apariencia algo tan sencillo como poner las palabras en cierto orden. Lo malo es que pruebas y nunca aciertas. Y entonces, maldita sea, comprendes que en acertar con el orden consiste también la lotería.*

Encontramos no pocas referencias culinarias en las crónicas del *Savoy* de Alvite. Las que expondremos han sido extraídas del primero de los volúmenes recopilatorios comentado. Como dice Carlos Herrera en el citado prólogo sobre la obra de Alvite, “*tienen ante ustedes el delirio genial de muchas noches de barra y piano. Saboréenlo como solo se paladean las gotas de elixir*”.



*Cada uno afronta como puede los fracasos del amor. Ernie sabe mucho sobre ello. Cuando rompió con su tercera esposa me dijo: “Me costó superarlo, amigo. La primera noche a solas cené algo que parecía el neceser de la ternera. Me quedé sumido en la pobreza. Como no tenía dinero adelgacé tres kilos, muchacho. Mi mujer lo llevó mejor, superó el divorcio comprándose un vestido que la hacía más delgada.*

*(Extracto de Una mujer deja de interesarte cuando te olvidas de intuir su desnudo y empiezas a imaginar su autopsia)*

*No conocí personalmente a Mel Slazenger pero por lo que supe de él, era como esos remilgados tipos ricos de Sanxenxo que alían la ensalada con un hisopo. (...)*

*Así fue Kate antes de su fogosa rebelión. Me lo recordaba mientras paseaba frente a nuestra terracita toda aquella gente con un perejil entre las piernas: “A mi madre les daban asco las ostras; decía que estaban en pelotas.*

*(Extracto de Creo que salir con mujeres buenas sólo perjudicaría mi mala reputación)*

*Dice Vera que “de madrugada lo que un hombre aprecia realmente de una mujer es que su vida interior incluya algo de comida en la nevera”. (...)*

*Se alcanza el equilibrio de pareja cuando sobre los cuerpos pasaron los años y los antibióticos y una noche frente al televisor ambos aceptáis que lo más sólido del matrimonio son las patatas de bolsa. Es el momento culminante de la vida matrimonial.*

*(Extractos de El matrimonio es el estado ideal para los amantes del divorcio)*

*Lorraine extremó sus conquistas masculinas después de conocer a Bogart. Nunca soportó a los tipos blandos. “detesto cenar con alguien que huele mejor que el postre”. Años después de sus noches con “Boggey”, la boca de Lorraine recordaba los labios de aquel tipo cuyos besos eran culetazos de azúcar”. (...)*

*(Extracto de Lorraine Webster tenía una cicatriz en el vientre que le sentaba como la ortografía de un mohín)*

*Decía el saxofonista del Savoy que llega un momento en el que cambiar de mujer es tan arriesgado como cambiar de ginebra: “Jamás conocerás a dos mujeres destiladas de la misma manera”. Exageraba el bueno de Larry al final de sus días: “Moriré convencido de que todas las mujeres que conocí fueron puro granel, garrafón, como dicen los españoles de Astoria.*

*(Extracto de Tres mujeres determinantes: Susana Estrada, Julia Otero y Florinda Chico)*

O esta pieza exquisita, que forma parte también del texto *Lorraine Webster tenía una cicatriz en el vientre que le sentaba como la ortografía de un mohín*, con la que me despediré de ustedes y que revela como pocas la maestría de Alvite:

*Fue hace muchos años, el día que Lorraine Webster cenó con Cary Grant en Trocadero. Ella no se consideraba a la altura del elegante astro de la pantalla.*

*A mi querida Lorraine el lujo del cine le venía algo grande. En aquel restaurante de París incluso la mantelería era alta costura. A Lorraine podías impresionarla invitándola a cenar en cualquier sitio en el que no hubiera un cadáver boca arriba en la mesa de billar.*

*(...) En una mesa contigua cenaba una pareja de refinados ancianos que masticaban en un silencio tan recogido como si masticasen al oído. Lorraine estaba aturdida. Leyó la carta sin enterarse de nada. Entonces el maitre se inclinó a su lado para recoger la sugerencia. “Tomaré eso que hay escrito arriba a la derecha”. El maitre carraspeó con una mezcla de laconismo y resignación: “eso de arriba a la derecha es una cita de Rimbaud, madame. Seguramente la señora preferirá algo más fresco”.*

*Cary Grant se sonrió con exquisita discreción, como si estuviesen superando juntos una frase de Groucho Marx y una embolia. Lorraine se hizo con el aplomo callejero adquirido en sus noches en el Savoy: “está bien, me tomaré cualquier cosa que no salpique”. Cary Grant le ayudó a salir del apuro con una ocurrencia: “para mí, amigo Marcel, algo con la salsa a juego con la corbata”.*

*Años después de aquello Lorraine me escribió una carta en la que el episodio parisino era como si acabara de ocurrir. “Mientras miraba a Cary Grant pensé que nada malo podría ocurrirme al lado de un hombre que llevaba años pillando en verde los semáforos. Del menú recuerdo que me dejó la sensación de que los franceses cocinan con dentífrico. Pero en la boca de aquel dios del celuloide la carta sonaba como a una canción de Brel escrita en papel de regalo. Fue ese día con Cary Grant en Trocadero cuando comprendí por qué en Francia la comida la mastican como si la pronunciasen.*

Habiendo llegado al final de nuestro viaje, este humilde lector y gastrónomo se despide de ustedes desde el Savoy con una frase del gran Manuel Vázquez Montalbán quien supo combinar, como nadie, el género negro o criminal y la gastronomía y alcanzar con ese extraordinario *coupage* la gloria literaria:

*“Beban para recordar y coman para olvidar”.*

## **X. Bibliografía**

- Alvite, José Luis. *Historias del Savoy*. Ensenada de Ézaro Ediciones, Madrid 2004.
- Brito Medina, Luis Fernando. *Black Mask. Un poco de historia*. Artículo publicado en el Blog *L.B. Confidential*: <http://lbconfidential.blogspot.com/p/black-mask.html>
- Camarasa, Francisco. *Vázquez Montalbán y Carvalho, en Sangre en los estantes*, Artículo publicado en revista Zenda: <https://www.zendalibros.com/vazquez-montalban-carvalho-sangre-los-estantes-paco-camarasa/>.
- Camilleri, Andrea. *El perro de terracota*. Ediciones Salamandra, Barcelona 1999.
- Cerdán, Claudio. *Los señores del humo*. Ediciones B, Barcelona 2019.

- Colmeiro, José. F. *La novela policiaca española: teoría e historia crítica*. Editorial Anthropos, Barcelona 1994.
- Coma, Javier. *Diccionario del Cine Negro*. Plaza Janés Editores SA, Barcelona 1990.
- Coma, Javier y Latorre, José María. *Luces y sombras del Cine Negro*. Ediciones Fabregat, colección Dirigido Por, Barcelona 1981.
- Collins, Wilkie. *La piedra lunar*. Ediciones B, Colección clásicos afluentes, Barcelona 2000.
- Cuentos de detectives victorianos*. Selección de Ana Useros. Editorial Alba, Barcelona 2014.
- De Alarcón, Pedro Antonio. *El clavo y otros cuentos*. Editorial Anaya, Colección *Tus libros*, Madrid 1985.
- De la Cierva, Fernando. *Entonces supe que iba a morir*. Ediciones Alfar, Sevilla 2022.
- De Santiago Mulas, Vicente. *La novela criminal española entre 1939 y 1975*. Asociación de librerías de viejo, Madrid 1997.
- Del Olmo Fernández, Ignacio. *Lo policial y lo policiaco o el reflejo en un espejo oscuro*.
- Doyle, Arthur Conan. *Todo Sherlock Holmes*. Ediciones Cátedra, Madrid 2007.
- Ferrer, Rai. *La novela policiaca*. Ediciones del Cotal, colección Onomatopeya. Barcelona 1979.
- Gaborieau, Emile. *El expediente 113*. Editorial Anaya, Colección *Tus libros*, Madrid 1985.
- Garcí, José Luis. *Noir*. Notorious Ediciones SL, Madrid 2013.
- García Pavón, Francisco. *Las hermanas coloradas*. Biblioteca El Mundo, Colección Las mejores novelas en castellano del Siglo XX, 2001.
- García Pavón, Francisco. *Historias de Plinio*. Plaza & Janés, Barcelona 1972.
- García Pavón, Francisco. *Obras completas III*. Ediciones Soubriet SL Tomelloso, 1996.
- García Pavón, Francisco. *Plinio, policía de Tomelloso*. Ediciones Destino 1972, edición especial para Discolibro.
- García Pavón, Francisco. *Una semana de lluvia*. Editorial Destino, Colección Áncora y Delfín número 366, Barcelona, 1971.
- García Pavón, Francisco. *Vendimiario de Plinio*. Editorial Destino, Colección Áncora y Delfín número 398, Barcelona, 1972.
- García Pavón, Francisco. *Voces en Ruidera*. Editorial Destino, Colección Áncora y Delfín número 425, Barcelona, 1973.
- Jardiel Poncela, Enrique. *Los 38 asesinatos y medio del Castillo de Hull*. Breviarios del Rey Lear, Editorial Rey Lear, 2008.
- Jardiel Poncela, Enrique. *Novísimas aventuras de Sherlock Holmes*. Breviarios del Rey Lear, Editorial Rey Lear, 2008.
- La cocina de Plinio con todas las recetas*. Antología y edición de Sonia García Soubriet, con ilustraciones de Kim y recetas de Miguel López-Castainer. Colección Breviarios del Rey Lear, Rey Lear 2009.
- Madrid, Juan. *Cuentas pendientes*. Editorial Alfaguara, Madrid, 1995.
- Madrid, Juan. *Las apariencias no engañan*. Círculo de Lectores, Barcelona 1988.
- Madrid, Juan. *Mujeres y mujeres*. Ediciones B, Zeta Bolsillo, Barcelona 2009.
- Madrid, Juan. *Regalo de la casa*. Ediciones Júcar, Colección Etiqueta negra, Madrid 1986.
- Madrid, Juan. *Un beso de amigo*. Sedmay Ediciones, Madrid 1980.

- Martín, Andreu. *A navajazos*. Ediciones Júcar, Colección Etiqueta negra, Madrid 1988
- Nijensohn, Camila. *Los prólogos de Baudelaire a sus traducciones de Poe. Un estudio traductológico*. Universidad de Buenos Aires (UBA). VIII Congreso Internacional de Teoría y Crítica Literaria Orbis Tertius. Centro de Estudios de Teoría y Crítica Literaria - IDIHCS/CONICET. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación Universidad Nacional de La Plata.
- Pardo Bazán, Emilia. *Los misterios de Selva*. Ensenada de Ézaro ediciones, Santiago de Compostela, 2021.
- Plinio. *Notas sobre la serie con textos de Carlos Manuel Cotillas López, Sonia García Soubriet, Antonio Giménez-Rico, José Luis Garci, José Luis García Sánchez*. Separata que acompaña el DVD conteniendo la serie completa, 39 Escalones Films.
- Rivera Rocamora, Julio. *El velador de mármol*. IJK Ediciones SL, Murcia 1999.
- Sánchez Soler, Mariano. *Anatomía del Crimen. Guía de la novela y el cine negro*. Reino de Cordelia, 2011
- Tristante, Jerónimo. *El misterio de la casa Aranda*. Maeva Ediciones, Madrid 2007.
- Tristante, Jerónimo. *El caso de la viuda negra*. Maeva Ediciones, Madrid 2008.
- Vázquez de Parga, Salvador. *La novela policiaca en España*. Ronsel Editorial, Barcelona, 1993.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Asesinato en el Comité Central*. Colección Biblioteca Carvalho. Editorial Planeta, Barcelona 2000.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Carvalho gastronómico. Saber o no saber. Manual imprescindible de la cultura gastronómica española*. Ediciones B, Barcelona 2002.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *El balneario*. Serie Carvalho número 13. Editorial Planeta, Barcelona 1986.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Historias de padres e hijos*. Serie Carvalho número 9. Editorial Planeta, Barcelona 1987.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *La rosa de Alejandría*. Círculo de lectores SA, Barcelona 1988.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Las recetas de Carvalho*. Colección Biblioteca Carvalho. Editorial Planeta, Barcelona 2000.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Los mares del sur*. Biblioteca El Mundo, Colección Las mejores novelas en castellano del Siglo XX, 2001.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Los pájaros de Bangkok*. Colección Narrativa Actual, RBA Editores SA, Barcelona 1994.
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Tatuaje*. Biblioteca El Mundo, Colección Las mejores novelas en castellano del Siglo XX, 2001
- Vázquez Montalbán, Manuel. *Yo maté a Kennedy*. Serie Carvalho 1. Editorial Planeta, Barcelona 1987.
- Villar, Domingo. *El último barco*. Editorial Siruela, Madrid 2019.
- Villar, Domingo. *La playa de los ahogados*. Círculo de lectores, Barcelona 2010.
- Villar, Domingo. *Ojos de agua*. Editorial Siruela, Madrid 2009.

## DISCURSO DE CONTESTACIÓN DEL ACADÉMICO DE NÚMERO EXCMO. SR. D. RODRIGO BORREEGA FERNÁNDEZ

Excmo. Sr. Presidente de la Academia de Gastronomía de la Región de Murcia

Excmo. Sr. Presidente de Honor

Ilustrísimos. Sres. Académicos

Excelentísimas e Ilustrísimas Autoridades

Familiares y amigos

Señoras y Señores

Buenas tardes a todos. Me corresponde, como no podía ser de otra manera, realizar el discurso de contestación a la brillante disertación pronunciada por D. Pedro Rivera Barrachina. A pocos sorprenderá que lo haga con enorme felicidad ya que nos une la amistad que se alimenta de innumerables oportunidades compartidas que la forjan y solidifican en el tiempo.

Primeramente, les expondré que nuestro nuevo Académico de Número es licenciado en Derecho por la Universidad de Murcia y Máster en Estudios de Derecho Urbanístico e Inmobiliario por ENAE Business School, con mención de honor. Es abogado en ejercicio con casi veinte años de experiencia profesional y, actualmente, ejerce como socio director del despacho *Aethicus*, especializado en Derecho Inmobiliario y de la Construcción.

Ha desempeñado diversos cargos en la Abogacía Institucional y es un defensor convencido de que el ejercicio de la profesión de Abogado se ha de desarrollar conforme a sólidos y firmes principios éticos. De ahí su innumerable lista de responsabilidades con compromiso permanente con su vocacional profesión:

- Miembro de la Junta directiva de la Agrupación de Jóvenes Abogados del Colegio de Abogados de Murcia durante casi una década donde ejercí las funciones de Presidente y Secretario.
- Miembro de la Junta de Gobierno del Colegio de Abogados de Murcia durante dos mandatos
- Coordinador de la Comisión del Turno de Oficio y Justicia Gratuita del Colegio Abogados de Murcia

- Miembro de la Comisión de Justicia Gratuita del Consejo General de la Abogacía Española
- Miembro del Consejo de Administración de Radio Televisión de la Región de Murcia
- Vocal de la Comisión Justicia Gratuita de la Comunidad Autónoma de Murcia en representación de los Colegios de Abogados de la Comunidad.
- Miembro de la Junta Directiva de la Asociación de Directivos de la Región de Murcia (Adimur)
- Profesor de los Máster de Acceso a la Abogacía de la Universidad de Murcia y de la Católica San Antonio
- Profesor de Prácticas de ambos Máster citados.
- Miembro redactor del "Vademécum de cooperación jurídica internacional" elaborado en el seno del Colegio de Abogados de Murcia dentro del "Foro de Estudios Judiciales Europeos" que ejecuta el Consejo General del Poder Judicial con la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia
- Autor del capítulo "Historia de Turno de Oficio del Colegio de Abogados de Murcia" contenido en el libro editado por la institución con motivo del 175 Aniversario del Colegio.

También es un claro valedor del importante papel que la sociedad civil ha de cumplir en la mejora de la calidad de nuestra democracia y de los derechos de los ciudadanos, así como en la necesidad de comprometernos para devolver a la sociedad parte de lo que ésta nos ha dado. Igualmente, cree en la fuerza transformadora de la Educación y la Cultura.

Su vocación de servicio público se materializó en responsabilidades públicas que desempeñó entre 2016 y 2019 abriendo un intenso paréntesis en su vida profesional para incorporarse al Gobierno de la Región de Murcia, donde asumió distintas competencias, entre ellas las relativas a infraestructuras, vivienda, relaciones con la Unión Europea, cooperación al desarrollo, relaciones institucionales y seguridad ciudadana y emergencias, desempeñando los siguientes cargos: Consejero de Fomento e Infraestructuras, Consejero de Presidencia y Fomento y Consejero de Transparencia y Participación.

El cargo de Consejero de Presidencia es el último que desempeñó. Una etapa que define como apasionante y enriquecedora ante el enorme privilegio de servir a sus conciudadanos. Aunque no se ha desvinculado del todo de la actividad política ya que sigue desarrollando labores como Coordinador de la asesoría jurídica del Partido Popular de la Región de Murcia.

Tras esta etapa pública volvió al ejercicio de la Abogacía fundando Aethicus, un despacho que ofrece en el ámbito del Derecho Inmobiliario un asesoramiento legal profesional, cercano y basado en la excelencia, la transparencia y la honestidad.

Su compromiso público le valió la Gran Cruz de reconocimiento de las Policías Locales, la máxima distinción que concede la Unión Nacional de Jefes y Directivos de Policía Local.

En el plano cultural es un gran aficionado al cine, a la literatura en general y al cómic. Se confiesa herido por el virus del *tsundoku*, o bibliomanía, el impulso de acumular libros o cómics. En mi biblioteca hace tiempo que los estantes se llenaron, tanto en su posición vertical ortodoxa como en distintos niveles algo más heterodoxos (en cascada dice su hija Blanca que los coloca). Ahora forman montones por el suelo, eso sí convenientemente ordenados.

Ha sido miembro del Jurado del Concurso de narrativa de ficción científica de la revista cultural Jot Down, así como colaborador del diario La Verdad en artículos de cine, cómic o literatura: El Padrino, Andrea Camilleri, Uderzo, Corto Maltés, El Crack de José Luis Garcí, y un largo etcétera.

Si son asiduos de los actos en torno al cine, lo podrán escuchar en directo realizando presentaciones de películas en la Facultad de Derecho de la Universidad de Murcia, en el Real Casino de Murcia, en la Fílmoteca Regional de Murcia o en el Colegio de Abogados, entre otras: *Matar a un ruiseñor*, *El hombre tranquilo*, *El hombre que mató a Liberty Valance*, *Veredicto final*, *El Crack* o *El Crack Cero...*

*El hombre tranquilo* y *Matar a un ruiseñor*, son dos de sus películas preferidas. La primera, de John Ford, la considera medicina para el alma, un refugio al que acudir

cuando se está de horas bajas. Del abogado Atticus Finch (el modelo de padre y abogado que siempre me hubiera gustado ser), protagonista de *Matar a un ruiseñor* de Robert Mulligan (también la novela de Harper Lee es de mis preferidas), tomé mi nick de Twitter, @pedroatticus, donde es muy activo y en el que suele hablar sobre Derecho, libros, cine, cómic y gastronomía. Y también de política... cómo no. Aunque sus publicaciones más frecuentes son fotografías que hace desde el móvil. Aunque es autodidacta en el mundo de la fotografía, gusta de andar por la ciudad, ir observando detalles y fotografiarlos. De ahí el término “apuntes”, como los llama. Además de los #ApuntesUrbanos, con los que empezó, también los hay rurales y, por supuesto, gastronómicos.

La frase que tiene grabada en su perfil es toda una gráfica declaración de intenciones: "Levanta la cabeza y no levantes los puños. Sea lo que fuere lo que te digan, no permitas que te hagan perder los nervios. Procura luchar con el cerebro, para variar... Es un cambio excelente aunque tu cerebro se resista a aprender". Atticus Finch, dixit, en "Matar a un ruiseñor".

Es colaborador habitual de la Semana Internacional de las Letras de la Región de Murcia (*Ex Libris*) donde ha participado en diálogos con Oti Rodríguez Marchante, Eduardo Torres Dulce o Domingo Villar entre otros.

Pero no sería completa esta laudatio sin entrar en materia gastronómica, de la que declara es una de sus grandes pasiones y de las que más le hacen disfrutar. Le hace especialmente feliz acudir a una barra a tomarme un vermú o unos vinos (no es muy cervecero) pero, sobre todo, sentarse a una mesa acompañado de buenos amigos a comer, beber y charlar.

Es por ello que forma parte de distintos y variopintos grupos, unos más “institucionalizados” que otros, con los que quedo periódicamente a comer. O a beber buen Whisky, como le ocurre con un selecto grupo de amigos liderado por Paco Giménez que no con tanta frecuencia como les gustaría se citan en el Real Casino de Murcia junto con su presidente, Juan Antonio Megías, para hablar de lo divino y humano alrededor de una botella de Whisky convenientemente seleccionada en cada ocasión por uno de los contertulios.



Es secretario general de la Asociación Gastronómica Murcia Club Gourmet desde su fundación en el año 2003. Comparto con él inmejorables recuerdos de esos comienzos cuando fundamos la hoy entidad gastronómica decana en nuestra región. Sin aquella experiencia de enorme trabajo y también de gran amistad que compartimos Pedro Rivera, José Ramón Carrasco, José Luis Durán y unos pocos más, hubiera sido imposible años después fundar la Academia de Gastronomía que tantos sacrificios nos ha exigido, incluido el de tener que elegir donde tener que dedicar nuestro exiguo tiempo libre robándolo a la familia y a uno mismo. No haber podido seguir en el Club Murcia Gourmet siempre ha sido un sacrificio que he intentado endulzar promoviendo la colaboración entre ambas entidades.

En su discurso de ingreso, nuestro nuevo Académico de Número declara *no ser hombre de gustos complejos -tampoco inconfesables - sino más bien sencillos*. El cine, la literatura -y dentro de ella el género criminal-, así como la gastronomía forman parte de sus pasiones vitales. Por ello no ha de extrañarles que casi de manera inmediata le viniera a la mente combinar dos de esas pasiones: la literatura y la gastronomía.

Es clarividente su afirmación de que ambas le han regalado momentos inolvidables, pero las ha disfrutado de manera bien distinta. Así, la literatura la degusta en soledad. Leer es para mí un placer solitario, casi introspectivo. Le gusta sentarse con un libro y abstraerse por completo del mundo que le rodea.

La gastronomía, sin embargo, la concibe como una actividad social. Salvo excepciones, casi todas ellas forzadas, le gusta comer y beber acompañado. Algunas de sus mejores amistades se han fraguado en torno a una buena mesa o se han robustecido tras compartir aquélla y sus posteriores sobremesa o velada. Comer, beber y conversar con amigos es el perfecto coupage.

Confiesa, sin embargo, que no es un buen cocinero, cosa que puedo certificar, antes bien todo lo contrario. Lejos de parecerse a su admirado detective Pepe Carvalho de Manuel Vázquez Montalbán, un gastrónomo exquisito que gusta tanto de cocinar como de comer, se inclina por el gusto de comer lo cocinado por otros especialmente la cocina sencilla, tradicional y auténtica, eso sí, sin poner reparos a la más elaborada o vanguardista.

Le gusta decir que somos lo que somos por nuestras vivencias, nuestras lecturas y las películas que visionamos. También por lo que bebemos y comemos. Pero, sobre todo, por quienes nos rodean.

Nuestro nuevo académico de número confiesa al inicio de su trabajo:

*“Fue precisamente la relectura de una de las últimas novelas de la serie de Montalbano -sigan mi consejo y léanlo frente al mar- la que me dio la idea de este texto que les presento. Hablaría del elemento culinario en autores y textos españoles de novela criminal, pero acabaría mi faena con el comisario siciliano. “Y un estrambote siciliano” llevaría por título el cierre. Sin embargo, a pesar de mi propósito inicial, traicioné inmisericordemente al comisario ya que los derroteros de mi pluma me llevaron por distintos pagos.”*

Si bien nuestro nuevo miembro ha salido más que airoso de su traición al ínclito comisario Montalbano con su sobresaliente exposición, yo también quisiera confesar que con el presente discurso de respuesta he traicionado a Montalbán y mi propósito inicial de desgranar el protagonismo de la gastronomía en la cultura mediterránea que la insaciable curiosidad del reconocido periodista y gastrónomo catalán de raíces murcianas tiene repartidas entre su notable obra de ensayos culinarios.

Ya saben que el siciliano Andrea Camilleri apellidó Montalbano a su comisario en homenaje a su colega español, creador del detective Pepe Carvalho. Ambos personajes, igual que sus creadores, comparten la pasión por la cocina y el rito de la mesa, faceta cultural de primera importancia que compartimos los pueblos en torno al mar mediterráneo.

Fue otro autor siciliano el que me ha complicado la existencia de alguna manera al tener que dejar a un lado la documentación que había reunido en torno a la obra de Vázquez Montalbán y afrontar una tarea más íntima para hacer esa exploración de cómo y por qué la gastronomía es un hecho capital de nuestra cultura social y familiar, y hacerlo, además, a través de un libro que, al igual que para nuestro nuevo académico, signifique mucho para mí personalmente en un período que valoro cada día mi tiempo y el de los demás, y por lo tanto compartirlo con ustedes con sincero entusiasmo.

Releer de nuevo ‘El gatopardo’, en su 65 cumpleaños, me ha permitido descubrir a lo largo y ancho de sus páginas cuán importante es compartir mesa y mantel en el día a día de nuestra cultura mediterránea. Hasta ahora no había realizado una lectura de la novela desde un punto de vista netamente gastronómico, y tengo que decir para mi disfrute, que me ha permitido evocar con mayor detalle y sugestión el devenir de la trama. Con la obra maestra del príncipe de Lampedusa, Giuseppe Tomasi, mantengo una duradera relación de fiel admiración y afición que me anima a disfrutar de sus páginas cada cierto tiempo, adquirir ejemplares que me encuentre de diversas ediciones y leer cuanto se escribe de los lugares, personas y época que aportaron a la delicada inspiración del siciliano para escribir esta obra universal que reconozco alucinantemente vigente y cercana. Incluso, mi primer viaje a Palermo estuvo especialmente guiado por esta novela y la oportunidad de compartir una larga velada con el profesor Gioachino Lanza, sobrino de Tomasi y quien hizo posible que finalmente se llegara a publicar y se consagrara como la novela más importante y más leída de las letras italianas del siglo XX.

Así que no puedo menos que aspirar con este discurso de respuesta a confirmar humildemente lo que el discurso de ingreso ha expuesto con brillante rotundidad: que la literatura y la gastronomía son disciplinas que cuando comparten escenario en la creación humana son la más preclara manifestación de la vida misma. Y es por eso que esta ocasión es una irrepetible acumulación de giros inesperados que nos regalan una sesión de la Academia en la que la gastronomía es anfitriona de la mejor literatura, y con ello de la amistad que solo se consagra y forja al compartir buena mesa y mejores lecturas, a través del tiempo.

Y dicho esto, abramos las páginas en la Sicilia de 1860, para adentrarnos en el universo de Don Fabrizio Corbera, príncipe de Salina y grande de España, a través de los momentos claves de la novela que se suceden uno tras otro en torno a la mesa y la gastronomía.

Estamos en la Italia del ‘Risorgimento’, movimiento que apuntaba a la creación de una Italia unida y libre de la dominación extranjera. Por un lado, este movimiento era conducido por las fuerzas políticas y militares del Rey de Cerdeña y, por el otro, por las Sociedades Secretas como la "Carbonería" y la "Joven Italia", que promovían insurrecciones para realizar la unificación. Protagonistas de la política italiana en ese

período fueron Giuseppe Mazzini y Giuseppe Garibaldi, animados por ideales republicanos, y los Saboya (reyes de Cerdeña primero, y luego de Italia) que tuvieron en el ministro Cavour, a uno de los mayores artífices de la unificación de Italia.

Después de tiempos de rebeliones y guerras, Víctor Manuel II de Saboya reunió los diversos estados italianos, fundando en 1861 el Reino de Italia.

En las primeras páginas la cena nos permite adentrarnos en el hogar de los Salina, en una villa a las afueras de Palermo. Los detalles de la mesa, los ornamentos, el menaje, y sobre todo el estado de los objetos es clarividente para darnos una primera señal de una época con visibles señales decadentes y un momento de gran incertidumbre, como ahora veremos, que sin embargo no altera el rito de compartir mesa, aunque ésta desprenda en sus elementos un halo de inquieta desesperanza:

*La cena, en Villa Salina, se servía con el malparado esplendor que constituía entonces el estilo del reino de las Dos Sicilias. El número de comensales — eran catorce, entre los dueños de la casa, institutrices y preceptores — bastaba por sí solo para dar un carácter imponente a la mesa. Cubierta con un finísimo mantel remendado, resplandecía bajo la luz de una potente carsella precariamente colgada bajo la ninfa, bajo la lámpara de Murano. Por las ventanas entraba todavía mucha luz, pero las figuras blancas sobre el fondo oscuro de los cornisamentos, que simulaban bajorrelieves, se perdían ya en la sombra. Maciza la vajilla de plata y espléndida la cristalería, destacándose en un medallón liso entre los grabados de Bohemia las letras F. D. (Ferdinandus Dedit) como recuerdo de una munificencia real; pero los platos, cada uno con un monograma ilustre eran tan sólo supervivientes de los estragos llevados a cabo por las fregatrices y procedían de juegos descabalados. Los de mayor tamaño, bellísimos Capodimonte con una ancha orla verde almendra decorada con pequeñas anclas doradas, estaban reservados al príncipe a quien le gustaba tener en torno suyo las cosas a escala, excepto su mujer.*

Comparten las lenguas maternas mediterráneas un rico vocabulario en torno a la cocina y la mesa y todos sus oficios, componentes y utensilios que si lo miran ustedes bien no se da en lenguas de otras latitudes donde el hecho gastronómico no es capital.

En la segunda referencia, ya en la comida del día siguiente, la reunión en torno al almuerzo que se sirve es el escenario para adentrarnos en el palpitar de la familia y delatar la diversidad de estados de ánimo de los protagonistas metafóricamente abordados como si cada uno de ellos fuera un ingrediente de un complejo menú familiar servido a la mesa y degustado con la sensación de que esta comida es un preludio de algo importante por acontecer, como así será.

*La comida del mediodía era la principal de la jornada, y fue, a Dios gracias, todo muy bien. Imaginaos que a Carolina, la hija de veinte años, se le desprendió uno de los rizos que le enmarcaban el rostro, sujeto por lo que parece por una horquilla mal puesta, y fue a caer en el plato. El incidente que, otro día, hubiese podido ser desagradable, esta vez aumentó, en cambio, la alegría: cuando el hermano, que se había sentado cerca de la muchacha, tomó el rizo y se lo puso en el cuello, de modo que parecía un escapulario, hasta el príncipe se permitió sonreír. La partida, el destino y los propósitos de Tancredi ya eran de todos conocidos, y todos hablaban de ello, menos Paolo que continuaba comiendo en silencio. Por lo demás, nadie estaba preocupado, excepto el príncipe, que, no obstante, ocultaba la no grave ansiedad en las profundidades de su corazón, y Concetta que era la única en conservar una sombra sobre su hermosa frente. “La chica debe de sentir algo por ese bribón. Sería una bonita pareja. Pero me temo que Tancredi mire más alto, que quiere decir más bajo.”*

La primera referencia a un plato concreto se afronta con un postre, y esto no debemos tomarlo como casual sino como reflejo de la importancia del plato dulce en las mesas pudientes (y menos pudientes), pero en todo caso reflejo del abundante y riquísimo repertorio de lo dulce en las naciones mediterráneas. Y no digamos, en este caso específico, de ejemplificarlo con el postre favorito del príncipe, la gelatina al ron, cuyo simple nombre engaña respecto de la ostentosa y abigarrada composición. Su degustación se describe con suma originalidad como una verdadera hazaña militar de conquista de un bastión inexpugnable.

*Terminado el almuerzo se sirvió la gelatina al ron. Éste era el dulce preferido del príncipe, y la princesa, agradecida por los consuelos recibidos, tuvo el cuidado de ordenar muy temprano su preparación. Presentábase amenazadora, con su forma de torreón apoyado sobre bastiones y taludes, de paredes lisas y resbaladizas imposibles de*

*escalar, defendida por una guarnición roja y verde de cerezas y alfóncigos, pero era transparente y temblorosa y el cuchillo se hundía en ella con una sorprendente comodidad. Cuando la fortaleza ambarina llegó a Francesco Paolo, el muchacho de dieciséis años, el último servido, se había convertido ya en glacia cañoneados y gruesos bloques arrancados. Regocijado por el aroma del licor y por el sabor delicado de la multicolor milicia, el príncipe gozaba realmente asistiendo al rápido desmantelamiento de la fosca fortaleza bajo el asalto de los apetitos.*

Entenderíamos que aun en una mesa venida a menos como pareciera ser la de los Salina, a lo que no se renuncia es al placer del paladar y la última rendición vendría dada por no poder disfrutar del postre favorito del *pater familias*.

Avanzamos en la novela y, entrando la época estival se acrecienta la inestabilidad en la isla y se multiplican los combates entre las fuerzas realistas, fieles a la corona de las Dos Sicilias, y los soldados garibaldinos. La familia Salina toma prudente distancia y realiza un largo y agotador viaje hacia el interior de la isla hasta su residencia de verano, un destartalado palacio en la pequeña villa de Donnafugata.

Quién no inaugura sus vacaciones con una comida especialmente preparada para celebrar con aquellos que nos rodean y que simbolice un tiempo nuevo.

*El príncipe quería que la primera comida en Donnafugata tuviera siempre un carácter solemne: los hijos, hasta los quince años, eran excluidos de la mesa, se servían vinos franceses y el ponche a la romana antes que el asado, y los criados, con peluca empolvada y calzón corto, servían a la mesa. Solamente transigía en un detalle: no se ponía el traje de etiqueta para no embarazar a los huéspedes que, evidentemente, no lo poseían.*

El viaje por caminos polvorientos ha durado varios días. En el palacio les espera una cena prototípicamente meridional (los cocineros han llegado dos días antes), que en su esplendorosa disposición y generosidad nos resulta familiar. Es esta cena uno de los momentos protagónicos de la novela, donde por primera vez coinciden todos sus personajes clave y en la que dos mundos antagonistas se encuentran y se toman la medida durante una larga velada en torno a la mesa.

Nos encontramos en esta escena con una de las más genuinas descripciones que pueden encontrarse en la literatura universal sobre un plato de la cocina popular, en este caso italiana: el timbal de macarrones.

*“Abrióse la puerta central del salón y:*

*—Cenn sirv —declaró el mayordomo.*

*Misteriosos sonidos mediante los cuales anunciábase que la cena estaba servida. Y el heterogéneo grupo se dirigió hacia el comedor.*

*El príncipe tenía demasiada experiencia para ofrecer a huéspedes sicilianos, en un pueblo del interior, una comida que se iniciase con un potage, e infringía tanto más fácilmente las reglas de la alta cocina cuanto que esto se correspondía con sus propios gustos. Pero las informaciones sobre la bárbara costumbre forastera de servir un bodrio como primer plato habían llegado con demasiado insistencia a los personajes importantes de Donnafugata para que cierto temor no se ocultase en ellos al comenzar aquellas comidas solemnes. Por esto cuando tres criados vestidos de verde y oro y con los cabellos empolvados entraron llevando cada uno una desmesurada bandeja de plata que contenía un alto timbal de macarrones, sólo cuatro de los veinte invitados se abstuvieron de manifestar una alegre sorpresa: el príncipe y la princesa porque lo esperaban, Angelica por afectación y Concetta por falta de apetito. Todos los demás — hay que decir que Tancredi comprendido — manifestaron su alivio de diversos modos, que iban desde los aflautados gruñidos de éxtasis del notario hasta el estridor agudo de Francesco Paolo. La mirada circular del dueño de la casa truncó, repentinamente, aquellas manifestaciones indecorosas. Pero dejando aparte la buena crianza, el aspecto de aquellos monumentales pasteles era bien digno de evocar estremecimientos de admiración. El oro bruñido de la costra tostada, la fragancia de azúcar y canela que trascendía, no eran más que el prelude de la sensación de deleite que se liberaba del interior cuando el cuchillo rompía la tostadita capa: surgía primero un vapor cargado de aromas y asomaban luego los menudillos de pollo, los huevecillos duros, las hilachas de jamón, de pollo y el picadillo de trufa en la masa untuosa, muy caliente, de los macarrones cortados, cuyo extracto de carne daba un precioso color gamuza.*

El timbal en su acepción culinaria es una masa de harina y manteca, por lo común en forma de cubilete, que se rellena de macarrones u otros manjares". El periodista y

gastrónomo milanés Marco Guarnaschelli, en su *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia* lo define como un "molde ligeramente cónico, cuya altura viene siendo igual a su diámetro, hecho de hierro estañado o acero inoxidable". Evidentemente, se trata de una derivación, por similitud formal, del timbal musical.

Este plato icónico de la cocina napolitana, no olvidemos que Sicilia era por entonces parte del reino de Nápoles, está compuesto de un pastel formado por diversas capas de macarrones y diferentes rellenos, envuelto en masa quebrada y dentro de un molde más o menos semiesférico o, tirando a cónico, que se hace al horno.

Lo maravilloso, sinceramente, es la descripción que Lampedusa hace de ese timbal, que los invitados de don Fabrizio Salina, en su mayoría habitantes del pequeño pueblo de interior, acogen con alegría al temer que la cena del príncipe de Salina comenzase, según la moda francesa de la época, con un *potage*, una sopa siguiendo, como expresa la novela "la bárbara costumbre extranjera de servir un calducho como primer plato". Y esa barbarie no es otra que la influencia caricaturizada de la cocina francesa que tras la desaparición de Marie Antoine Careme había ido quedando desdibujada y era solo una mala copia de los sabores y saberes que, hasta la profunda renovación que consigue realizar Escoffier a final del siglo XIX, habían ido perdiéndose. Es por tanto, un plato popular el que relaja las tensiones entre los comensales. Una vez más, un plato laborioso de preparar con ingredientes sencillos ejemplifica la vigencia atemporal de la cocina popular y su indudable protagonismo como matriz de los platos que reproducen las cocinas burguesas y nobles. Porque un factor común en todas las cocinas mediterráneas es que la cocina popular es la columna vertebral de las gastronomías nacionales y cada cambio, renovación o revolución culinaria que se ha producido a través de la historia siempre tiene su fundamento en la recuperación y actualización del recetario y los sabores populares. Y de esto tenemos claros ejemplos a lo largo de los siglos en nuestra cocina regional y nacional.

Estimados académicos e invitados llegamos al final de esta lectura con la que seguramente es una de las escenas más minuciosas y reveladoras que podemos encontrar en la literatura contemporánea sobre un banquete, con toda su carga de simbólica y de representación. Fijaremos nuestra atención en la majestuosa mesa que ofrece un sinfín de platos para degustar a los invitados. En el baile de los príncipes de Ponteleone, que ocupa todo el capítulo seis, aparece el segundo momento gastronómico, opulento y refinado, de la obra.



Tras los primeros bailes, el príncipe se acerca al buffet servido en una interminable mesa decorada con los doce candelabros que el abuelo del anfitrión había recibido como regalo de la corte española al finalizar su embajada en Madrid:

*Por debajo de los candelabros, por debajo de los fruteros de cinco pisos que elevaban hacia el techo lejano las pirámides de los ‘dulces para adorno’ nunca consumidos, extendíase la monótona opulencia de las tables à thé de los grandes bailes: coralinas las langostas hervidas vivas, céreos y gomosos los chaud-froids de ternera, de tinte de acero las lubinas sumergidas en suaves salsas, los pavos que había dorado el calor de los hornos, los pasteles de hígado rosado bajo las corazas de gelatina, las becasas deshuesadas, yacentes sobre tumbos de tostadas ambarinas, decoradas con sus propios menudillos triturados, las galantinas de color de aurora, y otras crueles y coloreadas delicias. En los extremos de las mesas dos monumentales soperas de plata contenían el consomé ámbar tostado y límpido.*

*Los cocineros de las vastas cocinas habían tenido que sudar desde la noche anterior para preparar esta cena.*

*“¡Cáspita, cuántas delicadezas! Donna Margherita sabe hacer bien las cosas. Pero mi estómago no está para estos trotes.”*

*Despreció la mesa de las bebidas que estaba a la derecha resplandeciente de cristales y plata y se dirigió a la izquierda, a la de los dulces. Había allí babà tostados como la piel de los alazanes, Monte Bianchi nevados de nata, beignets Dauphin que las almendras salpicaban de blanco y los pistachos de verde, pequeñas colinas de profiteroles al chocolate, pardas y grasas como el humus de la llanura de Catania de donde, de hecho, provenían después de un largo proceso, parfaits rosados, parfaits al champaña, parfaits dorados que se deshojaban crujiendo cuando el cuchillo los dividía, golosinas en tono mayor de guindas confitadas tonos ácidos de las piñas amarillas, y “triumfos de la gula” con el verde opaco de sus alfóncigos picados, impúdicas “pastas de las vírgenes”. Don Fabrizio se hizo servir de éstas y, con ellas en el plato, parecía una profana caricatura de santa Ágata exhibiendo sus senos cortados.*

*“¿Cómo el Santo Oficio, cuando pudo hacerlo, no pensó en prohibir estos dulces? Los "triumfos de la gula" (la gula, pecado mortal), los pechos de santa Ágata vendidos por los monasterios, devorados por los juerguistas. ¡Vamos!”*

Con exhaustivo detalle parece que paseamos por la mesa en un recorrido reverencial a la monótona opulencia de un evento en todo punto decadente y fútil. Es en esta escena que la gastronomía se muestra como testimonio de esa oquedad, de un mundo en plena desaparición que celebra un último acontecimiento para brillar justo antes de apagarse definitivamente.

El amplísimo menú parece describirse como un recorrido por un campo santo, repleto de platos con cierto aire fúnebre, faltos de la aparente despreocupación y la necesaria alegría que de un banquete cabe esperar.

*En la sala del buffet, vacía, había solamente platos desmantelados, copas con un dedo de vino que los camareros se bebían apresuradamente, mirando en torno suyo. La luz del alba insinuábase plebeya por las rendijas de las ventanas.*

*La reunión se iba desmoronando y en torno a Donna Margherita había un grupo de gente que se despedía. —¡Ha sido magnífica! ¡Un sueño! ¡Como antiguamente!*

Concluyo estas líneas agradecido por su atención y con el deseo de que sea una invitación a recuperar algo del tiempo personal para dedicarlo a dos grandes manifestaciones de nuestra humanidad como son la literatura y la gastronomía.

Querido Pedro, es para nuestra Academia un honor tu incorporación como nuevo Académico de Número.

Muchas gracias.

