

Manual práctico de cocina Negra y Criminal

Montse Clavé

Prólogo de Carlos Zanón

Linograbados de Carlos Baonza

Índice

Adivina quién viene a cenar esta noche	11
Recetas para negrocriminales seguidas de recetas de Negra y Criminal	15
Émile Zola, Thérèse Raquin y una ensalada de raíz de apio	17
Vázquez Montalbán, Carvalho y una <i>caldeirada</i> gallega	19
Fred Vargas y María Vargas toman un <i>plat du jour</i>	23
Van Gulik, el juez Di y el lomo de cerdo con jengibre	27
Van De Wetering y unas patatas a la holandesa	31
Taibo II, Héctor Belascoarán y un bistec a la mexicana	35
Georges Simenon, Maigret y una <i>soupe à l'oignon</i>	37
Dorothy L. Sayers, las campanas asesinas y un estofado de rabo de buey	41
Ruth Rendell y su juicio de piedra en compañía de un té inglés	43
Anne Perry, alias Juliet Hulme, y una taza de chocolate	47
Padura, Mario Conde y un arroz amarillo con carne de puerco	49
Maria-Antònia Oliver, un estudio en lila y una <i>coca de trempó</i>	53
Juan Marsé, Jan Julivert y un vermut negro con anchoas	55
Andreu Martín y unos calamares a la menorquina	57
Henning Mankel, Kurt Wallander y unas gambas en el Índico	61
Ed McBain y un huachinango a la veracruzana	63
Ross McDonald, Lew Archer y un desayuno posfusión de soledades	67
Markaris, Jaritos y unos tomates rellenos	71
Alexandra Marinina y Anastasia Kamenskaia toman un <i>borchtch</i>	73
Nan e Ivan Lyons y un <i>caneton à la presse Lucullus</i>	77
Donna Leon, Brunetti, Venecia y unos <i>spaghetti alle vongole</i>	81



Kaminsky, Bela Lugosi y una María sangrienta	85
Yasmina Khadra, el comisario Llob y una <i>chorba aux vermicelles</i>	89
P. D. James, Adam Dalgliesh y un caldo de rabo de buey	91
Izzo, Fabio Montale y unos mejillones a la bretona	95
Jorge Ibargüengoitia, las momias y un mole rápido	99
Patricia Highsmith, Ripley y una excelente <i>musaka</i>	103
Chester Himes, Sepulturero Jones, Ataúd Johnson y un arroz a banda con dos secretos	107
Dashiell Hammett, Sam Spade y un Talisker <i>single malt</i> 10 años	111
Sue Grafton, Kinsey Millhone y un <i>goulash</i> a la húngara	113
Batya Gur, Michael Ohayon y un <i>baba ghannouj</i>	117
Francisco González Ledesma, Méndez, Agatha Christie y un pescado del Nilo al sésamo	121
Alicia Giménez-Bartlett, Petra, Fermín y una olla podrida	125
Erle Stanley Gardner y Perry Mason comparten un Manhattan	129
Jaume Fuster y Enric Vidal comen atún en nuestro barrio	131
Fossum y el salmón noruego	135
Rubem Fonseca y una <i>caipirinha</i>	137
Díaz Eterovic, Heredia, Simenon y un <i>pisco sour</i>	141
Conan Doyle, Sherlock Holmes, la señora Hudson y un <i>hotchpotch</i>	143
Agatha Christie, la gata cristi, mis gripes felices y una tarta sin arsénico	147
Chandler, Marlowe y un irlandés caliente	151
Camilleri-Montalbano-Montalbán, Maigret, Adelina y un conejo a la cazadora	155
James Cain, el cartero y unas tortitas de maíz	159
Eric Ambler, Dimitrios Makropoulos y una delicia turca	163
Raúl Argemí, la pampa y una salsa con chile	167
Menú de Negra y Criminal	169

Adivina quién viene a cenar esta noche

El 3 de octubre de 2015 dejó de latir un corazón en el barrio de la Barceloneta, en el número 5 de la calle de la Sal. Se trataba del corazón de una librería que había sido bautizada, dada su especialización, como Negra y Criminal. Los libros eran el añorado Paco Camarasa y su compañera Montse Clavé, la autora de este libro de recetas. Para entendernos, el primero era una suerte de Paul McCartney —jovial, hablador, vendedor, intuitivo— y la segunda, de George Harrison —discreta, irónica, militante e inteligente—.

Negra y Criminal fue algo más que una librería, fue un catalizador, una explosión, un lugar de encuentro y refugio, epicentro de un movimiento que transformó gustos, librerías y programaciones editoriales, así como a escritores, agentes y lectores. Es cierto que la Semana Negra de Gijón era, desde hacía años, una luz en el norte, pero con suficientes problemas políticos en su entorno, alejada del mundo editorial y aún hechizada por una generación pretérita de autores y libros que la hacían, de algún modo, una isla autosuficiente. Es cierto también que el fenómeno Larsson estaba a punto de estallar y mandar al género negro procedimental de una patada en el trasero al siglo XXI, pero los responsables de que, en nuestro país, la novela negra tuviera las hechuras, la altura y el peso, los vínculos con otras literaturas y el equilibrio justo entre el entretenimiento y la poética literaria fueron la librería Negra y Criminal y sus conspicuos hacedores, Camarasa & Clavé, aunque su ritual de mejillones —excelentes— y vino —mejorable— cada

sábado de presentación en la calle de la Sal les conmutaba la pena capital semana tras semana.

Muchas de las propuestas e ideas, eslóganes y aventuras de Negra y Criminal nacían de la cabeza y las manos de Montse Clavé, pero como buen tándem, todo quedaba diluido en la banda. Y una de esas ideas la tienes entre las manos, un montón de recetas asociadas, como excusa e invitación, con autores o libros de temática negra que Montse nos anima a combinar como un lujo más de la lectura. Recetas servidas en una de las siempre cuidadas ediciones de Pepitas, y con el regalazo de las ilustraciones de un artista de la talla de Carlos Baonza.

Ante la propuesta de escribir estas líneas a modo de prólogo, no dudé ni un instante. Montse —a través de una llamada telefónica— me dijo que creía que iba a decir que no porque sabe que, de la lectura de las novelas de Carvalho, uno se saltaba precisamente las recetas. No lo negaré. Por mí, Carvalho podía haber comido toda su vida pechugas de pollo rebozadas. Pero me apunté a la propuesta de este prólogo porque, en cualquier cosa en la que esté metida Montse, me resulta un privilegio acompañarla. No en vano es una de las personas más interesantes que he conocido nunca. Es inteligente, nunca pierde la compostura y tiene los ojos azules. A esas virtudes añádanle que odia los halagos y a los vanidosos, y que tiene clase y temple para, a un mismo tiempo, trabajar y hablar, leer y vivir. Freno ya —casi oigo su voz diciéndome «no te pases»—, no sin antes rogarles que lean sus notas biográficas y sepan de qué estoy hablando.

Aquí, en este libro de recetas que también es algo más, se exhibe una muestra de ese equilibrio entre placer y divertimento aliñado con un cierto punto de sofisticada invitación a leer lo que no has leído, a seguir senderos a partir de lo que una mera receta de cocina te propone. Lo sofisticado

son esos escalones, parte de la arquitectura de la vida que te lleva a tener mejores vistas, admitir lo complejo de todo, ser radicalmente tú al mismo tiempo que miembro de una comunidad desconocida. Jueguen ustedes a cualquiera de los varios juegos que les proponen Montse Clavé y Carlos Baonza en estas páginas. Cocínesse usted los libros según la receta propuesta y lea —antes, durante o después— a esos autores y autoras que no deberían caer en el olvido. Sean civilizados y disfruten como animales.

CARLOS ZANÓN

Recetas para negrocriminales seguidas de recetas de Negra y Criminal

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

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

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

Las recetas no contienen arsénico como ingrediente.

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

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

LA AUTORA
Negra y Criminal, Barcelona, 2004

(Las recetas están calculadas generalmente para 4 personas).



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

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

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

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

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

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

Raúl Argemí, la pampa y una salsa con chile

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

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

Así son también los libros de Raúl.

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

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

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

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

Salsa mexicana «picante pero sabrosa»

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

Versión fría

- 1 tomate maduro grande.
- ½ cebolla, picada.
- 3 chiles serranos, frescos o de lata, picados (se venden en comercios especializados).
- 2 cucharadas de cilantro, picado.
- 2 cucharadas de agua.
- Sal.

Mezclar todos los ingredientes y agregar sal a voluntad.

Versión caliente

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

Menú de Negra y Criminal

Nuestros aperitivos rojos como la sangre

Bloody Mary

(Ver «Kaminski, Bela Lugosi y una María sangrienta»).

Sangría

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



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

Agregar unos cubitos de hielo. Servir muy fría.

Solo si se desea una sangría más alcoholizada y «colocona», agregar una copa de Cointreau o de coñac.

Sangrita

Un clásico acompañamiento del tequila.



- 2 tazas de zumo de tomate.
- 2 tazas de zumo de naranja.
- El zumo de dos limones.
- 1 cucharada de salsa de tabasco.
- 2 cucharadas de salsa inglesa (Perrins).
- 1 cucharadita de chile piquín o chile seco en polvo (cayena o similar).
- 1 cucharadita de cebolla, muy finamente picada.
- 1 cucharadita de sal.

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

Servir bien fría.

Sangre fresca (refresco de verano)

- El zumo de $\frac{1}{2}$ sandía.
- $\frac{1}{2}$ litro de zumo de naranja.
- 2 cucharadas de azúcar moreno.
- 2 clavos.
- 1 ramita de canela.
- 100 cm³ de marrasquino.
- 100 cm³ de zumo de grosella.



Mezclar bien y poner a enfriar sobre hielo picado.