



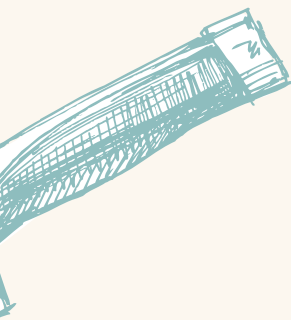
EL PALADAR DE LOS SABUESOS

*Recorrido por los hábitos gastronómicos
de los detectives más golosos en
la historia de la literatura*

JUAN
FERNANDO
MERINO

“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 dice que somos unos salvajes. Ahora bien, si marinamos a la bestia para posteriormente cocinarla 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”.

La frase, contundente como afilado cuchillo de trinchar, figura en el prólogo del escritor catalán Manuel Vázquez Montalbán a su libro *Las recetas de Carvalho*, un homenaje a su imponderable detective Pepe Carvalho, protagonista de la serie de novela negra más exitosa y prolífica de la literatura española.



¡Tal para cual y a cuál más goloso! El singular sabueso barcelonés es un hombre inquisitivo, iconoclasta, bebedor, disoluto y ante todo gastrónomo, con una afición culinaria tan desmesurada que es capaz de convocar de madrugada a su cocina a un amigo por el placer de compartir con él algún nuevo plato de su inspiración. En sus inicios, Carvalho acude a las sartenes por un impulso neurótico, cuando está deprimido o crispado; no obstante, pronto empieza a buscar compañía cómplice para comer lo que ha preparado, “para evitar el onanismo de la simple alimentación y conseguir el ejercicio de la comunicación”, según explica su propio autor. Y con el paso del tiempo, la gastronomía adquiere para él tal dimensión que llega a ser una nueva forma de conocimiento e indagación: la cocina, la manera de cocinar, de comer o no comer, le dice mucho al detective sobre los personajes que frecuentan su compañía, los que coinciden con él ocasionalmente, e incluso sobre aquellos a los que se enfrenta.

No menos singular ni menos goloso fue el creador de Carvalho, Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003), quien en una ocasión se describió a sí mismo como periodista, novelista, poeta, ensayista, antólogo, prologuista, humorista, crítico, gastrónomo, forofo del Barça y prolífico en general. Al igual que su personaje, el escritor fue

un amante apasionado de la buena mesa y de los ingredientes cuidadosamente seleccionados —ya fuesen de alcurnia o los más humildes— tanto para los platos que preparaba con asiduidad y deleite en su cocina barcelonesa, como los que probaba en las mesas ajenas o en los restaurantes de medio mundo, pues fue también un viajero incansable. Hasta tal punto que el escritor valenciano Rafael Chirbes lo describió como “un hombre que recorre el mundo armado de cuchara y tenedor, capaz de conmoverse ante la habilidad de cocineros toscanos, franceses y chinos”.

No debemos extrañarnos entonces de que en su testamento el escritor dispusiera que sus cenizas fueran esparcidas en la pequeña cala de Rosas, en la Costa Brava española, muy cerca de El Bulli, uno de sus sitios favoritos, reputado como el mejor restaurante del mundo.

Por supuesto que Carvalho y su autor no son capítulo único en el campo de la gastronomía detectivesca, ni mucho menos. Innumerables han sido en la historia de las letras universales los detectives —y sus creadores— que han sido amantes de la buena comida y con frecuencia también de la buena bebida, llámese esta cerveza, whisky, vino, vodka, ron, cachaza u otra multitud de denominaciones y de graduaciones alcohólicas. Pero aquí hay que hacer una salvedad:



no muchos sabuesos literarios —de hecho poquísimos— han sido tan amantes como Carvalho y Vázquez Montalbán de los fogones, los delantales y los utensilios de cocina, y la inmensa mayoría prefiere comer en establecimientos públicos o bien contar con una cocinera o cocinero de cabecera.

En el primer grupo, el de los patrones de buenos restaurantes, habría que empezar por el mismísimo Sherlock Holmes, a quien la autora Julia Rosenblatt dedicó el libro *Comiendo con Sherlock* (no traducido al castellano) con recorridos por los restaurantes donde solía recalar el célebre detective, solo o en compañía de Watson, así como la descripción detallada de los platos favoritos de ambos, con sus respectivas ilustraciones y recetas.

En este mismo grupo podemos incluir al comisario Salvo Montalbano, el de los epicúreos recorridos por Sicilia, del autor italiano Andrea Camilleri; al sagaz y nostálgico detective Mario Conde, del cubano Leonardo Padura; al cáustico, desengañado y voraz policía ateniense Kostas Jaritos, de Petros Márkaris; y por supuesto al rubicundo y glotón Hércules Poirot, de Agatha Christie, con sus opíparas cenas y su infaltable pipa.

No es el caso, lamentablemente, de los protagonistas de las más famosas novelas negras estadounidenses, quienes muchas veces comen en la barra de cualquier bar de barrio, engullen un perro caliente en un puesto callejero o muerden distraídamente un sándwich mientras hojean unos documentos o escuchan la grabación de un interrogatorio. Eso sí, pocas veces les falta una buena provisión de cigarrillos y tienen los gustos muy claros a la hora de tomar el primer trago del día... o el penúltimo del amanecer. Sam Spade, el genial sabueso de Dashiell Hammett, no perdonaba un Johnnie Walker con poco hielo, Philip Marlowe, de Raymond Chandler, inmortalizó el “Gimlet” —ginebra con un

chorrito de lima y unas gotas de soda— y el policía de Michael Connelly, Harry Bosch, pasaba párrafos enteros con una cerveza en la mano.

Entre los detectives de buen paladar que privilegian su propio chef, uno de los casos más memorables de la literatura es el de Jules Maigret, comisario de la policía judicial francesa creado por el escritor belga Georges Simenon, un avezado detective que encuentra uno de los mayores placeres de su existencia en los platos de la cocina tradicional francesa que le sirve su esposa al tiempo que él le comenta los incidentes del día y los avances de sus investigaciones. “La señora Maigret, Louise, es una constante en las 78 novelas en las que el inspector degusta, en el comedor de su casa parisina del Boulevard Richard Lenoir, unas caballas al horno, gallina hecha en una cazuela, brandadas de bacalao o el famosísimo pollo al horno que ha hecho a esta mujer un personaje ineludible de la novela negra europea”, escribía hace poco en su blog sobre literatura y gastronomía la periodista española Karina Sanz Borgo.

Un caso similar ocurre con el comisario veneciano Guido Brunetti, de la autora estadounidense radicada en Italia Donna Leon, un detective culto, reservado y muy recursivo, quien novela tras novela disfruta de los placeres de la mejor comida italiana gracias a los platos exquisitos que le prepara su esposa Paola, una mujer aristocrática, bien conectada, cosmopolita, que sin embargo no tiene reparo en pasar horas en la cocina preparándole hígado con polenta, risotto de calabaza y una gran variedad de especialidades mediterráneas.

Aún nos queda por visitar la cocina de un peso pesado de la novela negra —en todo sentido— y un caso *sui generis* en cuanto a los detectives *gourmets*: Nero Wolfe, del autor estadounidense Rex Stout. Wolfe es un hombre enormemente corpulento, de casi 150 kilos de peso, que en muy



La cocina, la manera de cocinar, de comer o no comer, le dice mucho al detective [Carvalho] sobre los personajes que frecuentan su compañía, los que coinciden con él ocasionalmente, e incluso sobre aquellos a los que se enfrenta.

contadas ocasiones sale de su apartamento en Manhattan, donde come toda clase de viandas, bebe más de diez litros de cerveza por día y cultiva su pasión de coleccionar orquídeas de gran valor. Como muy pocas veces pone los pies en la calle, cuenta con un eficiente colaborador, Archie Goodwin, “mis piernas”, como le llama, a quien le encarga todas las indagaciones, entrevistas y búsqueda de pistas, con las que luego resuelve los casos en la intimidad de su hogar recurriendo a métodos sorprendentes, estrictos y a veces incluso contrarios a la ley. Lo único que apasiona a Wolfe aún más que las orquídeas es la buena comida, por supuesto en abundancia, lo cual ha solucionado teniendo a su disposición permanente a Fritz Brenner, un refinado chef europeo que le prepara sus platos favoritos con gran esmero y a cuya descripción dedican las novelas de Stout numerosos párrafos.

Y a la hora del postre, por así decirlo, ¿por qué la comida y el asesinato se llevan tan bien?

“Quizás se debe a que presenta una deliciosa paradoja, una combinación de elementos de confort y alteración que juegan con la imaginación y con el paladar

simultáneamente”, explica la autora estadounidense de misterios culinarios Diane Mott Davidson. “El asesinato es la privación de la vida; hablar de comida afirma la vida”.

No le faltará razón a la erudita autora. Ni les faltará a los psicoanalistas, a los lectores o a los autores de novela negra a la hora de resolver el interrogante de por qué es tan frecuente la combinación de comida y enigmas detectivescos. Por el momento, no obstante, prefiero quedarme con la sucinta explicación del gran Pepe Carvalho, quien gusta de ir rumiando los casos que lo ocupan mientras atiende los fogones o mezcla ingredientes:

“Sherlock Holmes tocaba el violín. Yo cocino”. ■

Juan Fernando Merino (Colombia)

Escritor, periodista y traductor literario nacido en Cali. Ha obtenido varios premios literarios colombianos, así como una beca nacional de novela. En España ha sido ganador de siete concursos de cuento. Es autor del libro de relatos *Las visitas ajenas* y la novela *El intendente de Aldaz*. Durante diez años se desempeñó como jefe de traductores del Festival de Cine de Valladolid. En agosto de 2013 su volumen *Ritos de pasaje* resultó finalista del Concurso Nacional de Libros de Cuento de la Universidad Central de Bogotá.