

Cocinar y escribir: Gastrobibliografía de Manuel Vázquez Montalbán

JOSÉ COLMEIRO

“Si ese mal salvaje que es el hombre civilizado arrebatará la vida de un animal o de una planta y se comiera los cadáveres crudos, sería señalado con el dedo como un monstruo capaz de bestialidades estremecedoras. Pero si ese mal salvaje trocea el cadáver, lo marina, lo adereza, lo guisa y se lo come, su crimen se convierte en cultura y merece memoria, libros, disquisiciones, teoría, casi una ciencia de la conducta alimentaria. No hay historia sin dolor”.

M. Vázquez Montalbán, *Contra los gourmets*

Cocinar y escribir, dos actividades complementarias que ocupaban buena parte de la vida diaria de Manuel Vázquez Montalbán, muchas veces compaginadas de manera simultánea. Como muchos recuerdan, el polifacético autor solía tener una cazuela a fuego lento en el fogón de la cocina mientras escribía en su estudio, tal como Cristina Jolonch recientemente comentaba (“Vázquez Montalbán, el genio que controlaba los fogones mientras escribía”). Ambas actividades creativas e imaginativas, donde se cruzan memoria, identidad y pasión, también resistencia y placer.

Gastronomía y literatura se cruzan continuamente en la obra de MVM. Al igual que en otras áreas de la ingente producción creativa de MVM, tratar de acotar su obra en el terreno de la gastronomía resulta una empresa difícil de abordar, no solo por lo voluminoso de la misma, sino porque esta faceta de su obra desborda los tradicionales límites genéricos. Así es que el ensayo político y cultural, la novela con o sin adjetivos, el periodismo, e incluso en ocasiones su poesía, tienen una significativa carga gastronómica. De hecho, se puede decir que una gran parte de la obra montalbaniana está sazonada con abundantes ingredientes culinarios.

Si bien en principio resultaría relativamente sencilla la labor de recopilar los libros y ensayos del autor catalán relacionados explícitamente con la gastronomía (recetarios, artículos, reportajes, entrevistas), lo cierto es que lo gastronómico impregna muchas otras facetas de la obra creativa del autor, a veces de manera determinante. Es evidente que todas las novelas de Pepe Carvalho desde *Tatuaje* (1974) a *Milenio* (2004) poseen

un elemento gastronómico especialmente significativo y distintivo. De hecho, se trata de una característica diferencial de la personalidad del protagonista y de la confección de toda la serie narrativa, que retrata los grandes cambios de las costumbres gastronómicas acaecidos entre el fin del franquismo y el comienzo del nuevo milenio globalizado. Esta integración de materiales tan diversos, política y gastronomía, ha sido una influencia determinante en la evolución del género policial.

Igualmente, su innovadora obra *Crónica Sentimental de España* (1969, 1971), pieza inaugural de una serie de crónicas culturales, contiene varios textos significativos sobre los “años del hambre” en la España de la posguerra. Se trata de un interés en relacionar cultura gastronómica y política que se verá en inclasificables obras posteriores como *Mis almuerzos con gente inquietante* (1984) o *Y Dios entró en La Habana* (1998). También se observa esta integración en el terreno de la narrativa no policial, desde su temprano relato “1945” (escrito en 1965) o en su novela *El pianista* (1985), que constituyen auténticas viñetas en blanco y negro de memorias de los años duros del franquismo. Incluso en el terreno de la poesía, que en principio podríamos considerar antitética a las preocupaciones gastronómicas, encontramos múltiples referencias. Así, los recuerdos de la gastronomía de subsistencia de la posguerra son especialmente abundantes en sus *Coplas a la muerte de mi tía Daniela* (1973).

La gastronomía está presente también en una buena parte de la escritura periodística montalbaniana. Es interesante resaltar que dos de sus primerísimas colaboraciones periodísticas, en las páginas de *El español* en 1960, son sobre temas gastronómicos: “De la panera, pan. Agua, técnica y trabajo en el balance de la buena cosecha” (3 de julio) y “El arte del bien guisar. Ezequiel Santos Fernández, primer cocinero español” (14 de julio).

El discurso gastronómico representa una fuente inagotable de imágenes metafóricas a lo largo de su obra periodística, ya sean metáforas con temática política, erótica, histórica o cultural, desde una breve columna periodística sobre la actualidad política catalana, un artículo sobre el franquismo o una disquisición sobre la política de bloques internacional. Un artículo de política nacional puede estar repleto de irónicas metáforas gastronómicas en cada frase. Tal es el caso de la succulenta columna irónica “El potaje”, sobre la refundación de Alianza Popular como Partido Popular en 1989 por parte de Manuel Fraga, o “La cocina española”, acompañada de una viñeta satírica creada al alimón con la humorista

gráfica Núria Pompeia (fig. 2). En esta columna el autor juega magistralmente con la poética de la ambigüedad y la ironía en los enunciados gastronómicos, reflexionando a partir de “la lengua del imperio” gastrocastellano sobre la salida de la ranciedad gastronómica autárquica y la apertura a influencias ilustradas extranjeras.

Por supuesto, esta gastro-bibliografía no constituye un catálogo completo, ni de su obra gastronómica ni de la crítica existente en torno a ella, pero sí una base comprensiva sobre la que sin duda se habrán de ir añadiendo otras fuentes en el futuro. He incluido datos bibliográficos adicionales en el caso de ciertas obras que han sido reeditadas en diversas publicaciones o están disponibles en plataformas online. Para más información he incluido las traducciones de las obras relevantes realizadas a otras lenguas. En cuanto a fuentes secundarias, un mundo casi infinito de referencias en múltiples soportes, me he limitado a aquellas especialmente relevantes tanto de carácter periodístico como académico, pero en general no he incluido páginas generalistas, noticias o blogs, por tratarse normalmente de contenidos muy reciclados.

La información obtenida para este trabajo proviene de fuentes muy diversas, tanto personales como institucionales, impresas y digitales. Dos fuentes bibliográficas destacadas son las reproducciones de artículos en la página web de Carlos Andreoli (www.vespito.net) y los recursos bibliográficos compilados por José María Izquierdo en el Banco de datos bibliográficos de la Universidad de Oslo “Bibliografía sobre la obra de Manuel Vázquez Montalbán” (<https://ub-baser.uio.no/bibliomanuel>).

Fuentes primarias

Libros:

L'art del menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana. Prólogo de Néstor Luján. Barcelona: Edicions 62, 1977. 2a edición. *L'art del menjar a Catalunya. El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana.* Barcelona: Edicions 62, 1984. Traducido al castellano. *La cocina catalana: El arte de comer en Cataluña.* Península, 1979.

Las Cocinas de España: Cataluña. Madrid: Sedmay, 1980.

Las Cocinas de España: Extremadura. Madrid: Sedmay, 1980.

Las Cocinas de España: Galicia. Madrid: Sedmay, 1980.

Las Cocinas de España: Valencia. Madrid: Sedmay, 1981.

- Las recetas inmorales*. Barcelona: Oh, Sauce: 1981. Traducido al francés (Burdeos: Le Mascaret, 1988), italiano (Milán: Feltrinelli, 1992), griego (Atenas: Delfini, 1995), alemán (Munich: Piper, 2001).
- Mis almuerzos con gente inquietante*. Barcelona: Planeta, 1984.
- Contra los gourmets*. Barcelona: Difusora Internacional, 1985.
- Tiempo para la mesa*. Barcelona: Difusora Internacional, 1986.
- Las recetas de Carvalho*. Serie Carvalho 15. Barcelona: Planeta, 1989. Reeditado como *Carvalho Gourmet. Las recetas de Carvalho*. Barcelona: Planeta, 2012. Prólogo de Pau Arenós, “El mundo está bien hecho”. Traducido al italiano (Milán: Feltrinelli, 1994; Gribaudo 2012), francés (París: C. Bourgois, 1996), alemán (Taschenbuch, 2001).
- Les meves receptes de cuina catalana*. Barcelona: Edicions 62, 1995.
- La gula*. Barcelona: Lumen, 1995. Traducido al francés (París: Textuel, 1995).
- Receptari de cuina catalana*. Barcelona: Edicions 62, 1997. Suplemento de la revista *Descobrir Catalunya* 2 (mayo/junio 1997).
- Y Dios entró en La Habana*. “Las comidas profundas”. Madrid: El País/Aguilar, 1998.
- Reflexiones de Robinsón ante un bacalao*. Madrid: Difusión Directa Édera, 1998. Traducido al italiano (Milán: Frassinelli, 2000), alemán (Berlín: Wagenbach, 1997).
- La Boquería: la catedral de los sentidos*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, 2001. Traducido al catalán (Ajuntament de Barcelona, 2001).
- Saber o no saber*. Barcelona: Ediciones B, 2002. Carvalho gastronómico 1.
- La cocina de autor en España*. Barcelona: Ediciones B, 2002. Carvalho gastronómico 2.
- La cocina de los mediterráneos*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 3.
- Beber o no beber*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 4.
- Guía de restaurantes obligatorios*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 5.
- La cocina de la harina y el cordero*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 6.
- La cocina del mestizaje*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 7.
- La cocina de los finisterres*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 8.
- Diccionario indispensable para la supervivencia*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Carvalho gastronómico 9.
- El otro recetario*. Barcelona: Ediciones B, 2003. Barcelona: Carvalho gastronómico 10.

Comiendo con Carvalho. Vol 1. Las recetas de carne de Manuel Vázquez Montalbán. Prólogo de Ferran Adrià. Barcelona: Planeta, 2004.

Comiendo con Carvalho. Vol 2. Las recetas de pescado de Manuel Vázquez Montalbán. Prólogo de Sergi Arola. Barcelona: Planeta, 2004.

Las cuevas de Orotava. 75 años de buen comer en Cataluña. Barcelona: Planeta, 2004.

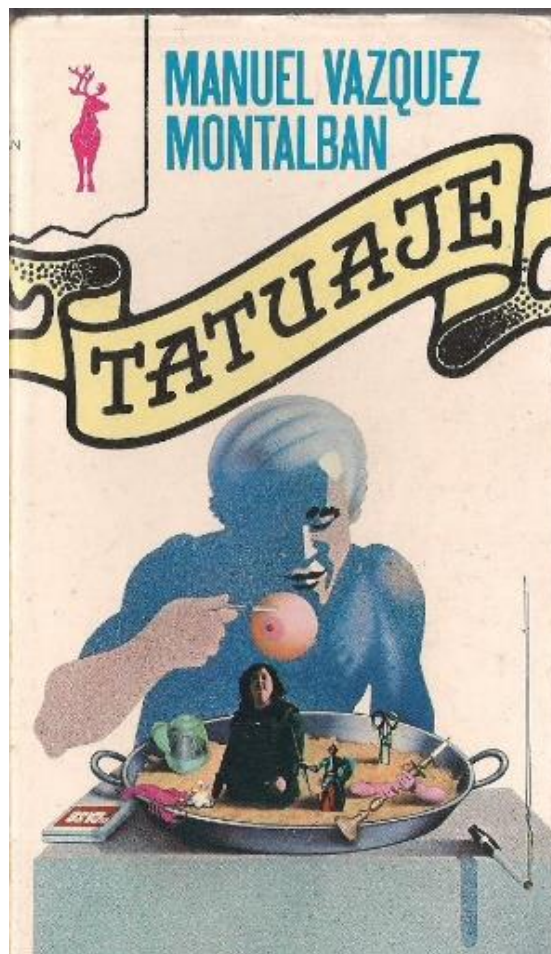


Fig 1. Edición de Plaza y Janés, 1976.

Artículos, capítulos, relatos y prólogos:

- “De la panera, pan. Agua, técnica y trabajo en el balance de la buena cosecha”. *El español*, 3 de Julio 1960. 3-8.
- “El arte del bien guisar. Ezequiel Santos Fernández, primer cocinero español”. *El español*. 14 Julio 1960. 56-59.
- “Museo del Vino. Villafranca del Panedés, gran centro vitícola”. *El español*, 17 septiembre 1961. 22-26.
- Sixto Cámara, “Las cenas”. *Triunfo* 26.471 (1971): 6.
- Sixto Cámara, “La cocina española”. *Triunfo* 26.484 (1972): 13.
- Sixto Cámara, “Nuestra dieta de cada día”. *Triunfo* 27.498 (1972): 12.
- Sixto Cámara, “España y las berzas”. *Triunfo* 27.499 (1972): 11.
- Sixto Cámara, “España, tomate mío”. *Triunfo* 27.516 (1972): 11.
- Sixto Cámara, “El bocadillo político”. *Triunfo* 29.614 (1974): 8.
- Sixto Cámara, “La cena”. *Triunfo* 29.634 (1974): 22.
- Sixto Cámara, “La matanza del cerdo”. *Triunfo* 29.640 (1975): 21.
- Sixto Cámara, “La tortilla”. *Hermano Lobo*, 29 noviembre 1975.
- “Cocinad, cocinad, malditos”. *La Calle*, 26 junio 1979.
- “Gastronomía”. *El periódico de Catalunya*, 20 abril 1979.
- “Los huevos”. Serie “Los placeres capitales”. *Interviú* 6 diciembre 1979.
- “Contra la tuberculosis y la esquizofrenia”. *Camp de l’arpa* 70 (diciembre 1979).
- “Yo liberal me confieso”. Serie “Los placeres capitales”. *Interviú* 21 febrero 1980.
- “La alta montaña”. Serie “Los placeres capitales”. *Interviú* 24 junio 1980.
- “Piña colada”. Serie “Los placeres capitales”. *Interviú* 10 enero 1980. *La mirada inconformista*. Ed. Francesc Salgado. Barcelona: Literatura Random House, 2019.
- Prólogo a *Comer en el País Valencià* de Antonio Vergara. Madrid: Penthalon, 1981. Vespito.com
- “Una interpretación de la autarquía en la cocina española.” *Conferencias culinarias. Universidad Internacional Menéndez y Pelayo 1981-1982*. Barcelona: Tusquets, Los 5 sentidos, 2002. 123-36.
- “La izquierda que escapó del arroz blanco”. *Sobremesa* 2 (marzo 1984).
- “Las masas gastronómicas”. *El País*, 14 mayo 1984.
- “Pan y queso”. *El País*, 6 septiembre 1984.
- “Una cuina que ve de lluny”. Prólogo a *Cocina medieval catalana* de Eliana Thibaut i Comalada. Barcelona, Cossetània Edicions, 1985. 15-17.

- Prólogo a *Primer libro de cocina y Segundo libro de cocina*. Barcelona: Muchnick, 1985.
- “Las recetas inmorales”. *Sobremesa* 34 (febrero 1987).
- “Caracoles”. *El País*, 2 noviembre 1987. *La mirada inconformista*.
- “El potaje”. *El País*, 23 enero 1989.
- “Cocina catalana en Barcelona: Nacionalismo a la carta”. *Sobremesa* 60 (junio 1989)
- “El festín de Pierre Ebuka o Reflexiones sobre los riesgos de la decadencia europea”. *Revista de Occidente* 98-99 (1989): 256-266. Reeditado en: *Theatrum* 1 (2000): 12-13; *La próxima luna: Historias de horror*. Barcelona: Tanagra, 1990 195-207; *Cuentos blancos*. Ed. Georges Tyras. Barcelona: Galaxia Gutenberg, 2011: 67-78.
- “Entre el canibalismo y la gastronomía.” *El País*, 27 abril 1990: 18.
- “Contra los gourmets”. *Sobremesa* 70 (mayo 1990).
- “Ver, comer, beber”. *El País*, 13 octubre 1990.
- “La soledad acompañada de pavo asado.” *Sobremesa* 76. Diciembre 1990.
- Prólogo a *Cuina catalana: el darrer secret culinari d'Europa* de Colman Andrews. Barcelona: Martínez Roca, 1990.
- Prólogo a *Los cócteles del Boadas Cocktail Bar*, de María Dolores Boadas. Barcelona: Muchnik Editores, 1990.
- “Memoria y gastronomía”. *El País*, 9 marzo 1991.
- Prólogo a *Cocina gallega* de Xavier Costa Clavell. Barcelona: Altorrey, 1991. Vespito.com
- “Milagro en Vallvidrera”. Prólogo a *Primer libro de cocina de Marta* de Àngels Maragall y Núria Bacquellaine. Barcelona: Destino, 1991. 9-14. Vespito.com; *Primer llibre de cuina de la Marta* (Destino, 1991)
- “La croqueta”. *El País*, 13 abril 1992.
- “Non solo paella”, *Sette*, 18 abril 1992. Vespito.com
- “El loro y los Juegos Olímpicos”. *Perfil* 14 septiembre 1992. Fons Manuel Vázquez Montalbán. Biblioteca de Catalunya. Capsa 19/II.
- “El estómago transparente” (Cuento de terror). *Relatos en torno al estómago*. Laboratorios Alonga, Madrid. 5 noviembre 1993.
- “Pan con tomate”. *El País*, 7 abril 1994.
- Especial “Barcelona 92”. *Sobremesa* 94 (julio/agosto 1992).
- “Entrevista con Manuel Vázquez Montalbán”. *Sobremesa* 122 (febrero 1995).
- “Verano a la española: la comida, el gazpacho, ese océano”. *El País dominical*, 13 agosto 1995.

- “Cocina, experiencia y memoria”. Prólogo a *La cocina catalana* de Marimar Torres. Barcelona: Ediciones B, 1995. Vespito.com
- “El hombre es lo que come”. *El País Babelia* 225. 23 marzo 1996.
- “Roast Beef”. *El País*, 1 abril 1996.
- “Contra la teología de la alimentación”. *Sobremesa* 138 (julio/agosto 1996).
- Prólogo a *La dieta de la buena mesa* de Paul Bocuse. Barcelona: Martínez Roca, 1996.
- Prólogo a *Guia de les cases fonda de Catalunya* de Dolors Tubau. Barcelona: Altair/Associació Fondes de Catalunya, 1996.
- “La memoria del palato o il palato della memoria”, prólogo a *Pane e companatico* de Marco Noferi y Luca Fabbri. Edizioni Cartaverde, 1996. Vespito.net
- “El universo caldeo de Josep Pla”. *El escriba sentado*. Barcelona: Crítica, 1997. 107-11.
- “El profeta de la dieta mediterránea en el supuesto caso de que exista la dieta mediterránea. Prólogo”. *Lo que hemos comido* de Josep Pla. Barcelona: Editorial Destino, 1997: 11-14. Vespito.com
- “El pescadito frito”. *Avui*, 8 noviembre 1997. *La mirada inconformista*.
- “Vengo de parte de Pepe Carvalho”. 1997. Vespito.com. Traducido al italiano: “Mi manda Pepe Carvalho”. *Bell'Europa* 7, octubre 1997. Vespito.com
- “De viaje con: M. Vázquez Montalbán y J.M. Vilabella”. *Sobremesa* 153 (diciembre 1997).
- Prólogo a *1080 recetas literarias para mejorar tu vida* de Teodoro Izquierdo. Madrid FNAC, 1998.
- “La prisa como cultura”. *Exceso* 107 (Abril 1998): 6.
- “Pasodoble de aniversario”. *El País, Cataluña*, 6 junio 1999. Sobre Casa Leopoldo. Vespito.com
- “Animales”. *El País*, 27 octubre 1999.
- “Animali”. *La Repubblica*, 2 noviembre 1999. Vespito.com
- “Culinaria: A la medida de la gente inteligente.” Prólogo a *Culinaria* de José Rondisoni. Barcelona: Antoni Bosch, 1999.
- Prólogo a *Els Genis del foc: qui són, com creen i què cuinen deu xefs catalans d'avantguarda* de Pau Arenós. Barcelona: Empúries, 1999.
- “Rosebud antes que llegue el año 2000”. *Sobremesa* 175 (1999).
- “Verano y humo”. *Sobremesa* 182 (julio/agosto 2000).
- “Il cibo pret-à-porter non sfama il mondo”, *La Repubblica*, 30 julio 2000. Vespito.com

La vuelta a la cazuela de España. De Port Bou a Hendaya, en El País.

Revista de Verano, agosto 2000:

“Ferrán Adriá, el señor de las probetas” (1 agosto 2000)

“No lo toquéis más: así es el ‘platillo’” (2 agosto 2000)

“‘Es niu’: defensa del comistrajo” (3 agosto 2000)

“Elogio de la ciudad viuda” (4 agosto 2000)

“De la tierra el cordero y de la mar el bacalao” (5 agosto 2000)

“No sólo de arroz vive el hombre” (6 agosto 2000)

“Su majestad el arroz” (7 agosto 2000)

“Así, así es la sobrassada” (8 agosto 2000)

“El caldero como polémica” (9 agosto 2000)

“La berenjena por bandera” (10 agosto 2000)

“En el principio fue ‘el Andalus’” (11 agosto 2000)

“Sobre la Atlántida y los gazpachos, (12 agosto 2000)

“Elogio sentimental de la tapa” (13 agosto 2000)

“Jamón, Jamón” (14 agosto 2000)

“El paladar de los godos” (15 agosto 2000)

“Soledades isleñas” (16 agosto 2000)

“Comer como canónigos” (17 agosto 2000)

“Y luego dicen que el pescado es caro” (18 agosto 2000)

“Cocina, Cocina” (19 agosto 2000)

“Asturias, patria querida” (20 agosto 2000)

“Quesos al borde del mar” (21 agosto 2000)

“La ‘isogastria’ asturiana” (22 agosto 2000)

“Cantabria no se discute” (24 agosto 2000)

“Cuentos desde el molino” (25 agosto 2000)

“Norte y Sur” (26 agosto 2000)

“Una nación gastronómica” (27 agosto 2000)

“Más vale comer de pie que vivir de rodillas” (29 agosto 2000)

“Las angulas y la bondad de la creación” (30 agosto 2000)

“Maestros vascos” (31 agosto 2000)

“L’impotenza carnívora”, *La Repubblica*, 29 noviembre 2000. Vespito.com

“El corazón como fruto amargo o como cazador solitario.” *Revista Española de Cardiología* 55 (2002): 1169-72.

Prólogo a *El libro de la cocina española. Gastronomía e historia* de Néstor Luján y Juan Perucho. Barcelona: Tusquets, 2003.

Sin fecha:

“España: el estado de las cocinas autonómicas”. Artículo publicado en un número especial sobre España del *Corriere della sera*. Fons Manuel Vázquez Montalbán. Biblioteca de Catalunya. Capsa 19/1 19/II. s/f

“La fonda: Manifiesto por un estilo de hospitalidad”. Propuesta de texto para traducir al catalán. Mecanoscrito. Fons Manuel Vázquez Montalbán. Capsa 19/II. s/f

“A los gastrósofos del futuro.” Fons Manuel Vázquez Montalbán. Biblioteca de Catalunya. Artículo sin fecha enviado a *Il Cibo*.

“Cuando lo más inteligente es la nostalgia”. Fons Manuel Vázquez Montalbán. Biblioteca de Catalunya. Artículo sin fecha para *Il Manifesto*. Capsa 19/1.

La Capilla siXtina

LA COCINA ESPAÑOLA

MI compañera y amiga Nuria Pompeia me ha regalado un libro titulado «La cocina española». Como las artísticas que un libro así cumple en lo cotidiano de un hogar que suele preferir la cocina casera a la de los restaurantes, más por cuestión de presupuesto que de paladar. Nuria Pompeia, cada vez que viene a Madrid a entregar su Ediciones de Padres, me consulta hechuras culinarias, pues conoce mis aficiones y apatitos. Ahora leo con mucho gusto este libro y descubro en él una poética especial, nacida de la ambigüedad de su enunciado.

Vieiras Carlos III. He aquí un plato ilustrado, reformista, que en su elaboración ya evidencia el gesto manoseo que aquel monarca introdujo en la España eterna. Primero se pasa por la sartén, en aceite de oliva, naturalmente, un poquito de cebolla, cocino entrecerado y guindilla. Se saltan las vieiras, y hasta aquí nada más hispánico. Es cuando cuando continúa, se añaden con nos o tres copitas de coñac. Nunca fue el uso del coñac peculiar de los valores tradicionales de la cocina española. Su uso representó un soplo de afrancesamiento de lo que luego sería el ventiduro de la Enciclopedia. Brigitte Bardot y el queso en porciones. De la misma manera que uno de los ministros de la Ilustración española, Aranda, no sólo se cartó con Diderot, sino que también redactó voces para la Enciclopedia, es muy probable que en su insensatez se atreviera al sacrilegio de echar coñac a las vieiras. Ya sé que hay que transigir con lo accidental y mostrarse intolerante con lo sustancial. Pero las manifestaciones de Satanás son imprevisibles. Omnipotentes, omniscientes y omnipresentes, las fuerzas del mal han tratado de destruir el alma de los hombres y los mariscos de España.

Luego después al pastel Clero, de mucho culto en Murcia y sus alrededores, y según parece empapado o con el político o con el ingeniero. Es un pastel sólido, conservador, duro y salado, con mucha manteca de cerdo mezclada con la harina y un relleno de pollo, pilones, vino y perejil. La masa de harina ha de tener azúcar, yemas y mantequilla de cerdo, y cuando se llena la boca y los caminos del vientre, como todas las buenas cosas que nos dan peso y nos arragan.

Hay unos filetes de lenguado floridablanco. Incluso la memoria de este político, si y no, irremediable. Otra vez la extranjera penetra en el alma del país, en este caso en el alma leonesa. La extranjera se viste ahora de col lombarda, perfida aplicación que, sin duda, trivializa los gestos españoles en Lombardía.

(Cómo me enternecen, en cambio, el «poete Javert»! Qué emocionados eoca de impeto y apocelado despiertan en el dueño de mi memoria infantil! Y nada, un sencillo, y al mismo tiempo sólido, como este postre, se hace un flan bastante grande y en un plato llano de cristal se coloca el flan. A su alrededor se disponen tres lonchitas de naranja, debidamente cortadas en trozos de longitud, tres lonchitas alargadas de plátano y luego media guinda, que se pone en el centro de cada lonchita de naranja, que ha de ser redonda y un poquito gruesa. Luego se rocían los frutos con una mezcla de azúcar, maizlocón y kirsch; en uno de los lados se dispone una bola de manteado y fresco. Sirvas bastante frío. Sección e interpreté, canosa y horizontal, curva e impenio, todos estos sabores están en el postre Javert, para descomposición de Satanás. Y aunque se haya salido con la suya y haya metido unas gotitas de modificación (bebida del Eise con el que no debemos ni comerciar, ni saludarnos, ni compartir recetas de cocina), que sean pocas, y la confabulación antiespánica ha de fracasar otra vez más.

Y nuestra cocina es prodiga en equiparaciones. Lenguado «Don José», cordero asado a la cosellana, espáñol soltero, angustias de maragato, figados de cabrito con rubarbo. Mientras la lengua siga siendo la compañera del impero de los imperiales, dará gusto cocinar, comer y lo que venga. Incluso pensar. Dará gusto pensar guisados y descomponerlos de homenaje.

SIXTO CAMARA

LA EDUCACION DE PALMIRA

Nuria Pompeia e Manolo V



PALMIRA, SABER COCINAR ES FUNDAMENTAL PARA LA MUJER.



CUANDO YO ME CASÉ NO SABÍA COCINAR Y TU PADRE SIEMPRE ESTABA MUY CARIÓSO.



DESPUÉS APRENDÍ A COCINAR Y TU PADRE DEJÓ DE ESTAR CARIÓSO.



FINALMENTE YA SE COCINAR MUCHO, TU PADRE ESTÁ GORDO COMO UNA VACA, ME MIRA CUANDO ME DA LOS BIENOS DIAS, PERO EN CAMBIO VA DECIDIENDO POR AHÍ QUE SOY UNA EXCELENTE COCINERA.

JAVIER BARRAL

Triunfo 13

Fig. 2. *Triunfo* 26.484 (1972): 13.

Fuentes secundarias

Reseñas, entrevistas y crítica.

- Acosta Meneses, Yanet. "El uso literario de la gastronomía en la construcción del detective en la novela negra mediterránea." *The Foodie Studies Magazine* 2 (2017).
- Adrià, Ferrán. "Un intelectual de la cocina." *El País* 20 octubre 2003: 40.
- Alonso, Luis. "La memoria del paladar". *La nueva España*. 13 noviembre 013.
- Aranda, Quim. "Carvalho y la cocina". Epílogo de *El balneario*, edición 25º aniversario de Carvalho. Barcelona: Planeta, 1997.
- Arenós, Pau. "Manolo aún no ha llegado". *El periódico de Catalunya* 19 octubre 2003.
- Bakhtiarova, Galina. "Food Education: Manuel Vázquez Montalbán and the Invention of Contemporary Spanish Cuisine". *Il capitale culturale*, Suplemento 10 (2020): 73-83.
- Barrau, Jacques. "Un cocktail, Molotov." *Révolution* 203 (20 enero 1984): 35.
- Bauer, Evita. "Ich kann nur zwei Dinge: schreiben und kochen". *Süddeutsche Zeitung*, Múnich, 21 marzo 1995. 13.
- Calpena, Mar. "Sopa de letras". Entrevista con Vázquez Montalbán y Ferran Adrià. *Woman*, 1 mayo 2002. 62-66.
- Camarasa, Paco. "Vázquez Montalbán y Carvalho, en *Sangre en los estantes*". 23 noviembre 2016. www.zendalibros.com
- Cano, Carlos G. "La sabiduría de Manuel Vázquez Montalbán 'Contra los gourmets' que se convierten en 'pedantes árbitros de la nada'". *The Foodie Studies Magazine* 7, (2022-2023).
- Chirbes, Rafael. "El escritor gastronómico. Un zapador en la cocina." Angel Facio, ed. *Groucho me enseñó su camiseta. Un espectáculo musical con Manuel Vázquez Montalbán*. Madrid: Teatro Español, 2010: 137-155.
- Clavé, Montse. "'Hay que beber para recordar y comer para olvidar'. Pepe Carvalho". Blog. gastronomianegraycriminal.wordpress.com 31 enero, 2012.
- Colmeiro, José. "Pan blanco y aceitunas negras: Gastronomía y memoria cultural en Manuel Vázquez Montalbán". *Cultura Gastronómica*:

- Representaciones Identitarias en España*. Ed. Jorge González del Pozo. Valladolid: La Nueva Literatura Hispánica, 2019: 223-38.
- . "The Palate of Memory: Gastronomy and Cultural Critique in Manuel Vázquez Montalbán". *The Gastronomical Arts in Spain: Food and Etiquette*. Eds. Frederick de Armas and James Mandrell. University of Toronto Press: 2022. 247-77.
- De Sanctis, Daniele. "La Paella secondo Manuel Vázquez Montalbán." *Agrodolce. Come cibo comanda*. 2014. <https://www.agrodolce.it/2014/08/28/la-paella-secondo-manuel-vazquez-montalban/>. Web
- Díaz Arenas, Ángel. "Platos y vinos en la obra narrativa de Manuel Vázquez Montalbán". *Introducción a la lectura de la narrativa de Manuel Vázquez Montalbán*. Kassel: Reichenberger, 1995. 84-145.
- . *La nueva fisiología del gusto (según Vázquez Montalbán): paseo gastronómico de la mano de Pepe Carvalho, Sánchez Bolín y Biscuter*. Madrid: Editorial Verbum, 2017.
- Doria, Sergi. "Carvalho, Marx, La filosofía del gusto y Montse Clavé". *ABC* 9 noviembre 2012.
- "Entrevista: Manuel Vázquez Montalbán". *Revista de gastronomía y enología*. 21 (Diciembre 1987).
- "Eros e Montalbán". Reseña de *Ricette Immorali*. *La Stampa, Tuttolibri*, 9. Diciembre 1992.
- Ezquerro, Iñaki. "El antidandi sibarita". *El correo español e Ideal de Granada*. 10 diciembre 1995. Vespito.com
- Fallarás, Cristina. "Esta salsa naranja, ¿qué es?". *El Mundo*, 9 agosto 1996. Vespito.com
- Febrés, Xavier. "La cocina según Josep Pla". *La Vanguardia*, 10 noviembre 2019.
- Fehlig, Juliane. *Die Küche Kataloniens in Manuel Vázquez Montalbáns Kriminalroman "La soledad del manager"*. Munich: GRIN, Verlag für akademische Texte, 2007.
- Fernández-Recatala, Denis y Pedro Roque. "Montalbán se met à table" *Révolution* 203 (20 enero 1984): 32-36.
- Galindo, Juan Carlos. "Vázquez Montalbán le quitó a la burguesía el fútbol y la comida. Lo meneó todo desde la izquierda". *El País* 1 febrero 2017.

- Gasull, Carme. "La Barcelona gastronómica de Pepe Carvalho". *Gastronomistas.com*. 27 junio 2013. <https://gastronomistas.com/barcelona-gastronomica-pepe-carvalho>.
- Geli, Carles. "La memoria del paladar de Montalbán, en bolsillo". *El País*, 26 septiembre 2008.
- . "A la mesa con Vázquez Montalbán". *El País. Cataluña*. 21 noviembre 2018.
- Géné, J.P. "La «comida» de Pepe Carvalho". *Le Monde*, 3 agosto 2015.
- Gómez, Óscar. "Carvalho gastronómico: saber o no saber, de Manuel Vázquez Montalbán" *Gastronosfera*, Blog. Barcelona. 8 agosto 2017. <https://www.gastronosfera.com/es/tendencias/carvalho-gastronomico-saber-o-no-saber-de-manuel-vazquez-montalban>
- González, Juan Manuel. "Vázquez Montalbán. La amplitud del impulso literario". *El Urogallo: Revista literaria y cultural* 52-53 (1990): 26-27.
- Jolonch, Cristina. "Vázquez Montalbán, gastrònom". *La Vanguardia, Cultura/s*. 17 noviembre 2018. 20-23.
- . "Vázquez Montalbán, el genio que controlaba los fogones mientras escribía". *La Vanguardia*. 18 noviembre 2018. Web.
- Li Pira, Simoneta. "Per palati sofisticati". Reseña de *Ricette Immorali. Anna* (enero 1993): 26.
- Loewenthal, Elena. "Dalla Bibbia a Boccaccio, da Pinocchio a Montalbán: la dipendenza reciproca di cibo e letteratura SCRIVI come MANGI". *La Stampa*, 22 julio 2000: 23.
- Malatesta, Giuliano. "Un tavolo riservato per Montalbán". *Il manifesto* 3 febrero 2016.
- Márquez Sánchez, Javier. "Vázquez Montalbán o la gastronomía como provocación", *Tapas* 22 (abril 2017).
- Martínez Iturrioz, María Teresa. "Hay que beber para recordar y comer para olvidar: Pepe Carvalho." *Codici del gusto*. Ed. Maria Grazia Profeti. Milán: Francoangeli, 1992. 445-51.
- Martínez Peiró, José Ramón. "Vázquez Montalbán." *Sobremesa* 218, 20 noviembre 2003.
- Mora, Rosa. "Manuel Vázquez Montalbán dejó un libro inédito de Poemas, 'Rosebud'". *El País*, 17 octubre 2004.
- . "Un libro de gran formato celebra los 75 años del restaurante Orotava". *El País Cataluña* 9 enero 2005.

- Muñoz, Ramón. “Tres pasiones: Barcelona, el fútbol y la gastronomía”. *El País*, 17 octubre 2004. 36.
- Navarro, Justo. “El asado argentino de Carvalho”. *El País Babelia*, 25 octubre 1998.
- Peiró, Julià. “Manolo Vázquez, gourmet del año”. *El Periódico*, 13 enero 1985. Vespito.com
- Pérez Escotado, Javier. “El pensamiento gastronómico de Manuel Vázquez Montalbán.” *Crítica de la razón gastronómica*. Barcelona: Global Rhythm, 2007. 91-114. Reproducido en *Manuel Vázquez Montalbán desde la memoria. Ensayos sobre su obra*. Eds. José Manuel López de Abiada et al. Madrid: Verbum, 2010. 432-51.
- Phillips, Bill. “The Sharpest Knives in the Drawer”. Special issue: “Food for Afterthought.” *Coolabah*; 2011; 5: 195-205. <https://revistes.ub.edu/index.php/coolabah/index>
- Piera, Carlos. “Literatos en la cocina”. *Carta de España* 746 (Marzo 2018): 19. Instituto Español de Emigración.
- Piñol, Rosa María. “Una noche en ‘Casa Biscuter’”. *La Vanguardia*, 22 diciembre 1995. Vespito.com
- Pintor, Elisabetta. “Peccati di gola”. *Corriere della Sera*, 4 octubre 1992. Entrevista sobre *Las recetas Inmorales*. Vespito.com
- Preciado, Nativel. “Hay una relación directa entre comer, beber y amar”. *Tiempo*, 4 noviembre 1996. Vespito.com
- Quélin, Jean-Pierre. “Sauce suspense. Quand le roman noir pousse l’enquête du côté des cuisines”. *Le monde* 23 julio 1997: 18.
- Quevedo García, Francisco. “Identidades culinarias en la obra de Manuel Vázquez Montalbán”. *Comidas bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. coord. por Ángeles Mateo del Pino, María Nieves Pascual Soler. Santiago de Chile: Editorial Cuarto Propio, 2013. 249-268.
- Ragué, María José. “La aventura oriental de un detective gourmet”. Vespito.com.
- Rivas, Rosa. “El detective cocinillas. Las recetas del personaje de Vázquez Montalbán se reeditan en el volumen ‘Carvalho gourmet’”. *El País*. Cultura, 12 diciembre 2012.
- Rodríguez Abella, Rosa María. “*El hombre de mi vida: Análisis de la traducción de los culturemas del ámbito gastronómico.*” *La*

- comunicación especializada*. Ed. Carmen Navarro et al. Berna: Peter Lang, 2008. 319–55.
- Rodríguez-Morán, Gustavo. “Del bien comer y del bien escribir: Desestabilizando cánones culturales en la Serie Carvalho”. *Manuel Vázquez Montalbán: El compromiso con la memoria*. José Colmeiro, ed. Woodbridge: Tamesis Books, 2007. 91-102.
- Ruiz-Goseascochea, Fernando. “Manuel Vázquez Montalbán y mi padre”. *blogs.publico.es* 7 Julio 2014.
- Sánchez Gómez, Fernando. “La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán”. *Tonos digital: Revista de estudios filológicos*, 14 (2007).
- Saval, José Vicente. “La lucha de clases se sienta a la mesa en *Los mares del sur* de Manuel Vázquez Montalbán.” *Revista Hispánica Moderna* 48 (1995): 389-400.
- Silvera, Miro. “Barcellona secondo me”. *Grazia*, 9 Octubre 1998. Vespito.com
- Song, Rosi H. “Detecting Catalan Cuisine: Following the Trail of Pepe Carvalho”. *A Taste of Barcelona: The History of Catalan Cooking and Eating*, eds. H. Rosi Song y Anna Riera. Lanham: Rowman&Littlefield, 2019, 131-152.
- Umbral, Francisco. “Los bodegones de Vázquez Montalbán”. *El País*, 12 mayo 1984. Vespito.com
- Valls, Fernando. “La gula como memoria y temor”. *El Mundo*, 13 de julio de 1996 [Sobre *La gula. Reflexiones de Robinson ante un bacalao*].
- “Vázquez Montalbán, gastrónom.” *La Vanguardia. Cultura/s*. 17 noviembre, 2018. 20-23.
- Vázquez Montalbán, Manuel y Jaume Fuster. “El pa amb tomàquet i pernil, i la resta”. *Diàlegs a Barcelona*. Barcelona: Laia, 1985.
- Vázquez Sallés, Daniel. “Se vive solamente una vez. La cocina de Pepe Carvalho, el detective gourmet de Manuel Vázquez Montalbán”, *Panorama de libros Mercurio* 126 (2010): 18.
- Vega 'Biscayenne', Ana. “Berenjenas a la crema de Pepe Carvalho”. *El País. El comidista*. 23 enero 2017.
- Vergara, Antonio. “Pepe Carvalho en su cocina”. *Cartelera Turia*, No. 1.345, semana del 13 al 19 de noviembre de 1989.
- . “Carta abierta a Vázquez Montalbán”. *Levante. El mercantil valenciano*, 20 octubre 2013.

- . “El detective Pepe Carvalho”. *Blog gastronómico de Antonio Vergara*, 23 abril 2016. bloggastronomicodeantoniovergara.wordpress.com
- Viladot, Maria Angels. “Manuel Vázquez Montalbán y Pepe Carvalho”. *Letras con sabor*. Barcelona: Editorial Aresta, 2009. 77-90.
- Villena, Miguel Angel. “El gastrónomo que no pisó la cocina”. *El País*, 4 junio 1997.
- Zanón, Carlos. “Menjar per oblidar”. *La Vanguardia, Culturals*. 17 noviembre 1918. 22-23.



Fig. 3. Cortesía de Hado Lyria.