



Comer me mata

Gonzalo Sanz Larrey

Había acudido a aquellas jornadas gastronómico-literarias habiéndome preparado concienzudamente, -de memoria y después de haberlas practicado en casa más de una docena de veces- las dos recetas que había seleccionado de las novelas de *Gianrico Carofiglio* (*Las perfecciones provisionales. Un nuevo caso de Guido Guerrieri*) y *Qiu Xialong* (*El caso Mao*). Si bien es cierto que también ojeé el libro de Manuel Vicent, “*Comer y beber a mi manera*”, editado por Alfaguara (2006),



ideal para seleccionar buenos aceites, y el de Domingo Villar, “*Ojos de agua*”, en caso de preparar algo más fresco, como unas empanadas de vieiras (hechas con masa hojaldrada fina y crujiente con cebolla confitada), rociadas con un buen albariño.

Nada más llegar a la estación del Ave a primera hora de la tarde de aquel viernes, con mi maleta Samsonite tamaño cabina de avión y otra en la que guardaba todos aquellos ingredientes básicos que no necesitaría adquirir durante el concurso, me dirigí a la pensión “*Moderna Abacería*”.

Como su nombre indica, había servido, antes de ser casa de huéspedes, como puesto o tienda donde se vendían al por menor aceite, vinagre, legumbres secas, bacalao y otras viandas.

La pensión estaba cerca de la Universidad, donde se iba a celebrar durante los dos días siguientes el concurso gastronómico, así que podía dejar el equipaje, asearme un poco e ir a la cocina de la dueña de la pensión, con la cual había llegado a un acuerdo (me cobraría la mitad si compartía con ella mis platos). Quería cocinar por última vez las recetas que iba a presentar a concurso.

Mi amigo Diego, natural de Sevilla, iba a venir a última hora de la tarde a dar su opinión y último veredicto antes de ir a escuchar la primera de las charlas literarias.

Esa era mi intención al llegar a la pensión y así empecé a preparar el primer plato: *Tiella de arroz, patatas y mejillones*, receta que come el abogado Guerrerri en el restaurante de una cliente suya por la noche; es un plato parecido a la paella valenciana, aunque cualquiera de Bari –según el autor- diría que mucho mejor.

Se prepara superponiendo en una cacerola especial –la tiella, que había traído desde mi casa y que años atrás había comprado en un viaje a Palermo- capas de arroz, mejillones, patatas, calabacines, tomates frescos cortados en trozos o rodajas, condimentados con aceite, pimienta, cebollas trituradas y perejil también triturado. Se le añade el agua después de haber lavado los mejillones y se mete al horno durante unos cincuenta minutos. El resultado, salvo que seas de Bari, nunca está garantizado, pero su sabor no te deja indiferente; plato único si se quiere, siciliano a más no poder y que nunca cansa.

La gastronomía, desde tiempos de Manuel Vázquez Montalbán, se había convertido en un recurso importante, por no decir de casi co-protagonista en muchas novelas. Lo cierto es que en ocasiones he pensado que es una forma de promocionar una región, un país fuera de sus fronteras (aunque ahora que lo pienso, quizás sean los suecos los únicos que apenas hablan de comida en su literatura, será porque prefieren una buena botella de alcohol para llenar su estómago). Por eso aquellas jornadas en las que se mezclaban las charlas de escritores famosos tanto nacionales como internacionales, con degustaciones a concurso de platos basados en sus éxitos literarios, atraía tanto a expertos como a cualesquiera que quisieran estar informados de las últimas novedades literarias (de género policíaco o histórico sobre todo) y de paso llenar el estómago de platos exquisitos.

Parecerá increíble pero, tras dos horas de viaje en tren un viernes por la tarde, con todo el cansancio de trabajo acumulado de la semana, *la tiella* estaba acabada; Diego no había aparecido aún y en ese momento apareció la dueña de la pensión acompañada por un par de hombres, vestidos de sport y bastante cachas que yo no conocía de nada.

- Buenas tardes, ¿es usted Julián Castellanos? –me preguntó uno de ellos, el mayor de los dos que rondaba los cuarenta y al que le olía el aliento a *Pall Mall* mezclado con toda probabilidad con una cerveza bien fría y una tapa de boquerones en vinagre. Yo habría contestado, pero antes tenía que quitarme el delantal y limpiarme las gafas del aceite que me las había salpicado y me hacía ver con dificultad.

- Bueno, debe de serlo sino, esta amable señora no nos habría llevado hasta usted. Por cierto, ¿qué está cocinando?

- Arroz con mejillones y verduras frescas. Un plato típico de Sicilia. – respondí- ¿Y ustedes son?

- Comisario Ventura, de homicidios, y este mi compañero, el agente Midas.

- ¿Han cenado ya ustedes? –fue lo que se me ocurrió preguntarles-. Lo digo porque esto se va a enfriar y sería una lástima no probarlo ahora. Al menos coman un poco. Es importante que me digan qué tal está.

Aquella no era una situación normal. La verdad es que el asunto debía de ser serio pero yo no le veía sentido en ese primer instante a que la policía fuera a verme lejos de mi ciudad y por el motivo que fuera. Además, nunca había tenido la necesidad de verles ni ellos a mí.

- Solo por lo bien que huele me encantaría probarlo pero, mientras la señora nos pone unos platos, ¿podría contestarme a unas preguntas?

- Pues vd. dirá.

- Venimos de un piso de la calle de Guzmán el Bueno, donde hemos encontrado muerto a un tal Diego Quijano, natural de aquí, de Sevilla. Su fallecimiento ha sido, creemos, por causas naturales; mientras comía algo se le quedó en la garganta y se asfixió.

Aquello no me lo esperaba. Diego muerto. Si apenas, unas horas antes me había llamado por teléfono después del trabajo para decirme que no podría ir a buscarme a la estación de Santa Justa pero que quedaba en venir a cenar conmigo aquí a la pensión.

- En su teléfono móvil, la última llamada parece que se la hizo a vd., a las tres de la tarde. Además tenía un sms suyo en el que figuraba esta dirección.

- ¿No han hablado con su familia? -les dije.

- Si, y ese es el motivo por el que estamos aquí. Al parecer le han puesto a Vd., una denuncia y le incriminan en el luctuoso suceso.

- ¡¿A mí?!

- Si quisiera acompañarnos a comisaría para aclararle los detalles. Por supuesto no está detenido, por lo que no hace falta que pida un abogado.

Se me pusieron los ojos como dos sartenes y el corazón me dio un vuelco.

- ¿Dice vd., que se atragantó con algo?

- Si, aunque aún no tenemos el informe del forense, la familia nos ha podido dar detalles del objeto que acabó con su vida.

- ¿Y?

- Según ellos, cuando llegó al domicilio paterno a la hora de comer, se preparó unas mollejas de pato salteadas en aceite acompañadas de verduras.

- Si, es uno de los platos que aparecen en la novela “*El caso Mao*” de Qiu Xialong.

- Pues el pato no debía de estar bien deshuesado, porque lo que mató a su amigo fue un trocito de hueso que se le clavó en la garganta impidiendo que entrara el resto de la comida.

- Mire Comisario, Diego es, era mi amigo y lo siento como si fuera un hermano, pero, ¿qué culpa tengo yo en todo esto?

- Según su familia, usted le convenció para que cocinara las recetas de las novelas que ustedes dos se intercambiaban. Lo malo es que según sus padres, su amigo no era muy buen cocinero y ya habían tenido más de una discusión con él por el resultado final.

Entonces la dueña de la pensión habló:

- Pues si quieren ya pueden sentarse en la mesa. ¡Huele de rechupete¡.

Nadie sabe cómo pero en la cocina aparecieron de la nada la hija de la dueña con sus hijos, sus suegros, su yerno... que junto con los policías y Julián, eran al menos una docena para cenar. El comisario dijo la última palabra:

- Por esta vez haremos una excepción. No creo que pase nada porque tardemos un poco más en llegar a la Comisaria. Y si le digo lo que hoy he comido... igual me mata.
