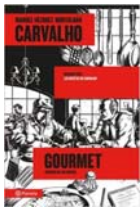


# L'H CONFIDENCIAL

el fanzine del "Club de Lectura de Novel·la Negra" de la Biblioteca la Bòbila

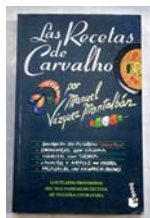
# ESPECIAL 2018

# GastroNoir



**Carvalho gourmet / Manuel Vázquez Montalbán ; [prólogo de Pau Arenós].** Barcelona : Planeta, 2012

Planeta y Pepe Carvalho celebran cuarenta años de estrecha amistad. Para conmemorarlo, la editorial reúne en ocho magníficos volúmenes las aventuras del detective barcelonés creado por Manuel Vázquez Montalbán, el autor que revolucionó el género negro y sentó las bases de la novela policíaca moderna. Pepe Carvalho es una figura que evoluciona con los años: un escéptico sentimental en sus inicios y un amargo y melancólico personaje en sus últimas aventuras. El detective gourmet es un personaje complejo y contradictorio, cuya visión existencial le sirvió al autor como álgter ego para retratar sin complejos la sociedad que le rodeaba. Este tercer volumen de la serie retoma el testigo del comisario Maigret, pues el detective Carvalho utilizó igualmente la cocina como cobijo. Carvalho y Manuel Vázquez Montalbán, Manuel Vázquez Montalbán y Carvalho, no solamente fueron buenos gastrónomos, también eran grandes cocineros que empleaban el tiempo del sofrito para sumergirse en otros mundos, quizás utópicos. En estas páginas, los lectores podrán conocer y cocinar aquellos platos que compartieron el autor y su personaje y que, merced a la literatura, lograron hacerse universales.



**Las Recetas de Carvalho / Manuel Vázquez Montalbán.** Barcelona : Planeta, 1999

La cocina es una gozosa forma de evasión para espíritus inquietos como el de Pepe Carvalho. Sus novelas ofrecen diversas muestras de la cocina tradicional española, que ahora se recogen en este libro a través de diversas secuencias culinarias de la famosa serie.



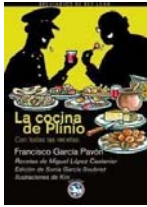
**Carvalho gastronómico / Manuel Vázquez Montalbán.** Barcelona : Ed. B, 2002 – 2003. 10 v.



Una obra maestra que el propio autor describe con inmejorable precisión: "Cuando se come se convoca la memoria del paladar, lo cual en cierto sentido es el territorio más firme de la gastronomía, donde hemos conservado las pasadas experiencias y el patrimonio de los sabores. En este libro he querido recoger lo que llamamos 'cultura gastronómica' en relación con las cocinas realmente existentes en España y teniendo en cuenta el criterio del conocer de esa cocina, sin caer en la dictadura del gourmet que suele convertirse en un teólogo poseedor de la verdad revelada sobre los sabores."

BIBLIOTECA LA BÒBILA.

L'HOSPITALET / ESPLUGUES



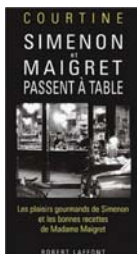
**La Cocina de Plinio : con todas las recetas / Francisco García Pavón ; recetas de Miguel López Castanier ; antología y edición de Sonia García Soubriet ; ilustraciones de Kim. [Madrid] : Rey Lear, 2009**

Antes de que *Carvalho*, el detective *gourmet* de Manuel Vázquez Montalbán, conjugase la acción con la buena mesa, Francisco García Pavón ya había aproximado el crimen literario a los fogones en su serie dedicada a las investigaciones de Manuel González, alias *Plinio*, jefe de la Guardia Municipal de Tomelloso y primer detective de la novela española. Aquí están las migas que tan sabiamente preparaba el cabo *Maleza*, los galianos a los que el abuelo de *Plinio* daba el punto mejor que nadie, los vinos y quesos de *Braulio* el filósofo y, cómo no, los buñuelos de *la Rocío*, escoltados en el mostrador de su buñolería por los churros y las tortas de Alcázar. El cocinero Miguel López Castanier se ha encargado de poner al día y de aligerar el colesterol de las recetas que García Pavón convirtió en literatura y el dibujante Kim se ha encargado de ilustrarlas, en la confianza de que sean muchos los lectores que se sienten a la mesa.



**Cocktail noir : from gangsters and gin joints to gumshoes and gimlets / Scott M. Deitch. Jericho : Reservoir Square Books, 2015**

Catering to lovers of the well-written word and the well-mixed drink, *Cocktail Noir* is a lively look at the intertwining of alcohol and the underworld—represented by authors of crime both true and fictional and their glamorously disreputable characters, as well as by real life gangsters who built Prohibition-era empires on bootlegged booze. It celebrates the potent potables they imbibed and the watering holes they frequented, including some bars that continue to provide a second home for crime writers. Highlighting the favorite drinks of Noir scribes, the book includes recipes for cocktails such as the Gimlet described in Raymond Chandler's *The Long Goodbye*, the Mojito Mulatta T.J. English drank while writing *Havana Nocturne* and the Dirty Martini favored by mob chronicler Christian Cippolini. *Cocktail Noir* also lets us in on the drinking habits of notorious organized crime figures, revealing Al Capone's taste for Templeton Rye, Meyer Lansky's preference for Dewar's Scotch and Gambino family hit man Charles Carneglia's habit of guzzling Cutty Sark. With black and white illustrations throughout, *Cocktail Noir* is as stylish and irreverent as the drinks, often larger-than-life figures and culture it explores. Authors Quoted Extensively: Dennis Lehane Patrick Downey T.J. English Scott Burnstein Christian Cippolini Chriss Lyon Gavin Schmidt Authors Discussed: Mario Puzo Gay Talese Peter Maas Raymond Chandler Dashiell Hammet Authors Honorably Mentioned: F. Scott Fitzgerald Dorothy Parker Stephen King Truman Capote.



**Simenon et Maigret passent à table : les plaisers gourmands de Simenon et les bonnes recettes de Madame Maigret / Courtine. Paris : Laffont, 2003**

Chaque soir, en accrochant son manteau, le commissaire Maigret s'amuse à deviner ce que sa femme lui a mijoté : bœuf miroton, blanquette de veau, fricandeau à l'oseille, tarte aux mirabelles... Dans toutes ses enquêtes, on retrouve cette cuisine de famille ou de bistrot, simple et savoureuse. Fin gourmet, Simenon mitonne pour son personnage ses plats de prédilection. Et il est fort rare qu'il fasse sauter un repas au commissaire : si un interrogatoire traîne en longueur, Maigret se résigne à commander des sandwiches et de la bière à la brasserie Dauphine en attendant que le suspect «passe à table».



**La Cocina de la mafia : cocina italoamericana / Joe Cipolla. Barcelona : Thule, 2008**

Joe Cipolla, un antiguo mafioso, mezcla el placer y el dolor, la muerte y la vida, en auténticas recetas italianas trufadas con interesantes anécdotas de la mafia, lo que hace doblemente divertida la lectura de este libro de cocina.

Se ofrecen 12 menús completos, con entrantes, primeros y segundos platos rematados con deliciosos postres que hubieran corrompido al propio Eliot Ness. Las recetas son sencillas y se cocinan en un santiamén.



**I Segreti della tavola di Montalbano : le ricette di Andrea Camilleri / Stefania Campo. Torino : Il leone verde, 2009**

Un'indagine sull'universo gastronomico di Andrea Camilleri, espresso attraverso il suo illustre personaggio: il commissario Montalbano, goloso e continuamente affetto da un "pittito" smisurato. Ne viene fuori un'antologia gustosa come una tavolata ben imbandita, con rievocazioni di alimenti e pietanze tratte dai suoi ricordi dell'infanzia in Sicilia. Il cibo diventa protagonista trasversale di tutte le storie, e acquista una valenza affettiva molto forte, sinonimo di materializzazione dell'amore materno. Da qui si deduce l'importanza che questa passione ha per il commissario, così prepotente da prevaricare anche la passione amorosa. Per lui, il cibo è l'oggetto del desiderio, più importante degli altri piaceri e deve essere conquistato a tutti i costi; ma i segreti delle gustose pietanze sono custoditi da altri, la "cammarera" Adelina, Calogero, Enzo. Le ricette sono svelate in queste gustose pagine da assaporare in silenzio e solitudine, con animo lieto e mente sgombra, una per volta, come quando Montalbano si siede a degustare i suoi piatti preferiti.



**Il Delitto è servito : i menù di Agatha Christie / Maurizio Gelatti. Torino : Il leone verde, 2005**

Hercule Poirot e Jane Marple, pagina dopo pagina, ricetta dopo ricetta, accompagnano il lettore alla scoperta di un protagonista discreto dei romanzi gialli più famosi al mondo: il cibo. Dal roastbeef al Christmas pudding, dallo stufato di montone alle verdure all'indiana: un vero e proprio viaggio gastronomico fra i romanzi di Agatha Christie. Un resoconto attento alla tradizione della cucina anglosassone ma dal respiro inaspettatamente etnico e internazionale. Con il fiato sospeso, fra veleni che si mischiano a bevande o pietanze, e cucine o sale da pranzo che si prestano come cornice di delitti ingegnosi, si possono rileggere i romanzi dell'autrice in un continuo svelamento di relazioni reciproche tra suspense, letteratura e piaceri del palato.



**A tavola con Hitchcock : film e ricette di un grande gourmet / Salvatore Gelsi ; con un saggio di Claude Beylie e un ricordo di Alida Valli. Mantova : Tre lune, 2004**

Davanti a una tavola apparecchiata Hitch si trovava davvero come su un set: dominava la scena, la imponeva soggiogandola alla sua volontà e ai suoi capricci. Di una cosa però tutti sono certi, del suo essere un gourmet raffinato, tanto che a Hollywood era ritenuto un evento eccezionale essere invitati a cena dalla famiglia Hitchcock. Altrettanto difficile era averlo ospite: erano ben note le sue esigenze e conoscenze in fatto di gastronomia, capaci di mettere in difficoltà

qualunque cuoco americano. "Mi è proprio impossibile venire a cena da te. Io sono un autentico buongustaio e non ho idea di cosa potrebbe mettere in tavola tua moglie", era la risposta più frequente, tra il serio e il faceto. Ossessioni, riti, manie, tormenti tra cibi proibiti e raffinate preparazioni, suspense e paura passano dalla cucina allo schermo con una facilità straordinaria, frutto del sapere di un grande gourmet.



**A tavola con Maigret : intrighi e intingoli / Guido Guidi Guerrera. Torino : Il leone verde, 2007**

Il lavoro di Guido G. Guerrera è essenzialmente un omaggio affettuoso a George Simenon e alla irripetibile invenzione della sua penna, un modo per rivivere e far rivivere, con altalenanti tuffi nel passato e occhi ben aperti sul presente, un mondo tutto speciale, intriso di odori di pioggia e di bouillabaisse, di profumi di sole e di pipa mescolati a quelli della choucroute. L'idea di fondo è stata quella di immaginare di essere portati a spasso per bistrot, brasserie, caffè e ristoranti della ville lumière da Maigret in persona, eccellente conoscitore e intenditore di cose del genere. Da questi contatti con il mondo caro al commissario (ricalcato con scrupolo dalla sua stessa 'vita') ecco nascere improvvisi accadimenti, fatti insoliti e strani intrecci di esistenze.



**Le Livre de cuisine de la Série Noire / Arlette Lauterbach et Alain Raubaud ; préface: Patrick Raynal. Paris : Gallimard, 1999**

150 extraits sélectionnés, comme autant d'étapes gourmandes, dans un univers littéraire réputé pour sa violence, sa noirceur et son réalisme. 150 passages où les personnages de la Série Noire se mettent à table devant des plats que les auteurs ont disséqués pour, en 298 recettes, en révéler toutes les saveurs. Six grands chefs - Michel Troisgros, Pierre Gagnaire, Ferran Adria, Olivier Roellinger, Alain Ducoutournier et Pierre Hermé - sont venus y mettre leur grain de sel. La Série Noire les en remercie.



**Le Livre des alcools de la Série Noire / Arlette Lauterbach et Patrick Raynal ; préface: Jean-Marie Laclavetine ; illustrations: Joëlle Jolivet. [Paris] : Gallimard, 2001**

En toute logique, cet ouvrage aurait dû précéder Le livre de cuisine de la Série Noire puisqu'il propose, selon le même principe, un certain nombre de recettes de cocktails et de breuvages à déguster avant le repas. Mais comme il se compose également de préparations à usage postprandial, le mieux serait de conserver les deux ouvrages côte à côte, et de préférence dans une cuisine bien tempérée.

Au total, 302 recettes, fruits à l'alcool, desserts, sauces, boissons fermentées, ayant toutes pour ingrédient principal l'alcool.



**À table avec Camilla Läckberg / Camilla Läckberg et Christian Hellberg ; photographies de Niklas Bernstone ; traduit du suédois par Lena Grumbach. Arles : Actes Sud, 2012**

A table avec Camilla Läckberg est un livre en forme d'hommage au petit port de pêche dont est originaire Camilla Läckberg et dont ses romans policiers ont fait l'une des villes de Suède les plus connues dans le monde, et à sa cuisine. Son originalité est de décliner dans ses différentes parties les diverses recettes dans quelques-uns des lieux marquants de la région, mise en scène à différents moments de l'année (Délices du fjord de Väderö, Pique-nique à Badholmen, Déjeuner dans la cabane de pêcheur, Barbecue à Valön, Fjällbacka en fête, etc.). Le livre fait naturellement la part belle aux poissons et crustacés, mais les thématiques du pique-nique, du barbecue, des desserts ou des plats d'hiver permettent au chef de ménager une grande palette d'ingrédients et de proposer des recettes variées, à l'occasion desquelles Camilla Läckberg égrène souvenirs d'enfance et anecdotes sur la vie à

Fjällbacka. Du cheesecake aux harengs aux krabbelures (le dessert préféré de Camilla), du filet de cerf avec crème de panais et sauce au cassis au filet de veau oscar avec homard et asperges blanches, de la bouillabaisse de Bohuslän au cabillaud poêlé avec brandade d'anguille fumée et beurre d'écrevisse, Camilla Läckberg et son compère Christian Hellberg ont concocté un livre de recettes au fil des saisons de Fjällbacka, dans lequel puise sans doute Erica entre deux enquêtes...



**El Sabor de Venecia : a la mesa con Brunetti / [historias culinarias de Donna Leon ; recetas de Roberta Pianaro] : traducción del inglés e italiano por Pedro Donoso y Guadalupe Ramirez. Barcelona : Seix Barral, 2011**

La comida juega un papel muy importante en las novelas de Donna Leon. En este volumen Roberta Pianaro invita a los lectores a adentrarse en la cocina de Brunetti para aprender cómo se preparan esas deliciosas recetas que Paola Brunetti cocina para su familia. Aquí están los secretos de la pasta favorita de los Brunetti (los penne rigate), el famoso pastel demanzana de Paola, la fórmula de la lasaña que cocina la madre de Brunetti, el plato favorito de Donna Leon (risotto de zucca) y los mejores y más apetitosos clásicos de la auténtica cocina italiana.

Todas las recetas italianas vienen acompañadas de textos inéditos de Donna Leon, en los descubrimos la destreza culinaria de la autora, paseamos por los mercados de Venecia y conocemos los secretos de un pescador de la zona, entre muchas otras sorpresas que nos esperan estas sabrosas páginas.



**Cremas & castigos : recetas deliciosas y criminales de Agatha Christie / Anne Martinetti, François Rivière ; fotografías de Philippe Asset. Barcelona : Vergara, 2007**

Agatha Christie amaba la vida y las buenas cosas de ésta, y sabía transformar los platos más apetecibles en terribles armas asesinas. En el marco de las sesenta y seis novelas de la Duquesa de la Muerte, la menor copa de coñac puede resultar fatal, el más banal sándwich de pepino puede bastar para mandar a cualquiera directamente al purgatorio... En las 88 recetas de la presente obra no hay ni rastro de arsénico o estricnina. Hay tan sólo las más exquisitas muestras de la cocina británica, de los muffins a la mermelada de naranja, pasando por el original pastel de Dartmouth. Todo el arte del desayuno a la inglesa y de la auténtica ceremonia del té evocados por la autora de novelas policíacas más leída del mundo, compilado por dos apasionados de su obra.



**The Mystery writers of America Cookbook / edited by Kate White. Philadelphia : Quirk Books, 2015**

Hard-boiled breakfasts, thrilling entrees, cozy desserts, and more—this illustrated cookbook features more than 100 recipes from legendary mystery authors.

Whether you're planning a sinister dinner party or whipping up some comfort food perfect for a day of writing, you'll find plenty to savor in this cunning collection. Full-color photography is featured throughout, along with mischievous sidebars revealing the links between food and fowl play.



**La Mafia se sienta a la mesa : historias y recetas de la "Honorable Sociedad" / Jacques Kermoal y Martine Bartolomei ; traducción del francés de Mercedes y María Corral ; prólogo de Marcelo Aparicio. Barcelona : Tusquets, 1998**

En La Mafia se sienta a la mesa se describen las comidas, cenas o banquetes que, por su importancia histórica o legendaria, por su originalidad o su cariz burlesco, ocupan un lugar preeminente en la gastronomía mafiosa desde 1738, año en que se fundó esa sociedad. Pues la Mafia organiza ágapes tanto para preparar el desembarco de Garibaldi en Marsala en 1860 como para distribuir el tráfico de caballos durante la primera guerra mundial, o para celebrar —en un famoso festín de quinientos cubiertos— la «toma» del Bronx por Maranzano. Así, los nombres de Mussolini, Roosevelt, Churchill o del general Dalla Chiesa se mezclan, entre bocado y bocado, con los de don Vito, Calogero Vizzini, Genco Russo, Lucky Luciano o el último emperador, el abogado mafioso Vito G.

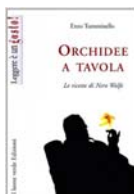


**Sabores que matan : comidas y bebidas en el género negro-criminal / Raquel Rosemberg. Buenos Aires : Catapulta, 2016**

Hay algo que emparenta al ciudadano común con los criminales más legendarios y los protagonistas de las novelas de género negro: su gusto por comer. Es que la comida y la bebida —la relación que se establece con estos actos— definen de una manera absolutamente relevante las características de una sociedad, y particularmente las de un individuo. La comida es cultura y comer es un acto cultural. Hay distintos modos de hacerlo, determinadas preferencias o desagradados en materia de platos o bebidas, deleites, rechazos, aromas y gustos que dejan huella...

Es así que la reconocida periodista gastronómica Raquel Rosemberg, como una perita experta, indaga en novelas, ensayos, películas y artículos periodísticos, y toma algunos de los casos criminales más renombrados de las últimas décadas, como el del caníbal Hannibal Lecter, acontecimientos como los que afronta el detective Philip Marlowe, sucesos fabulosos a los que se atreven héroes como Salvo Montalbano, el comisario creado por Andrea Camilleri, o fascinantes incidentes protagonizados por personajes de mafias rusas, italianas o japonesas y los vincula con el mundo gastronómico, permitiendo que los lectores interpretemos desde una perspectiva inesperada, íntima y poco común a semejantes celebridades.

Las páginas de Sabores que matan son un curioso mapa en el que la autora, además de revelarnos estas cruentas historias, nos da consejos y recetas de cocina que son los platos fuertes de cada relato y que, indudablemente, ayudarán a satisfacer el gusto de los paladares más exigentes.



**Orchidee a tavola : le ricette di Nero Wolfe / Enzo Tumminello. Torino : Il leone verde, 2009**

A diferencia del commissario Montalbano, non mangia quasi mai al ristorante né tanto meno in trattoria; ama e apprezza però la cucina raffinata e non preparerebbe mai un piatto senza l'aiuto del suo fidato cuoco Fritz Brenner. Appassionato lettore, non userebbe mai un libro per accendere il fuoco come fa invece Pepe Carvalho e non concluderebbe mai un pranzo accendendosi la pipa come il commissario Maigret. Nero Wolfe può dunque definirsi una sorta di moderno Sherlock Holmes, con al fianco il fidato Archie Goodwin nei panni di un dottor Watson certamente più atletico, più intraprendente e sicuramente più sensibile al fascino femminile. Detective tra i più

originali della letteratura gialla essenzialmente per due motivi: il modo con cui conduce le indagini, non uscendo "quasi" mai dalla sua grande casa in arenaria di Manhattan e la passione con cui cura le sue diecimila orchidee.

Resta però un elemento che lo accomuna ad alcuni famosi investigatori: l'amore per il cibo. Sei proposte di menù, sei come il numero massimo di persone che Wolfe sopporta a tavola. Un itinerario gastronomico che vuole non solo suggerire alcune delle ricette più amate dal genio investigativo del n. 918 della 35ª Strada, ma provare a raccontare anche i lati più affascinanti della sua complessa personalità.



**Les Soprano : recettes pour la "famille" sous la direction d'Artie Bucco / par Allen Rucker ; recettes de Michele Scicolone ; série créée par David Chase. Paris : J'ai lu, 2003**

Ciao! Benvenuti alla mia cucina! Bonjour, et bienvenue dans ma cuisine! À vrai dire, c'est dans plusieurs cuisines, plusieurs cuisines italo-américaines, que je vous invite. Pour nous, la nourriture, c'est la gioia di vivere, la joie de vivre. La nourriture, c'est la famille, la tradition, la naissance, le mariage, la mort —la vie, quoi!

Ce livre s'inspire de la vraie vie, la vita reale. Les recettes son authentiques, ceux qui les préparent le font pour de vraies familles! Le couche, le chef qui les prépare, est en général un ami, et dans certains cas c'est moi, le seul à en avoir fait ma profession. Nous vivons dans le nord du New Jersey et, malgré des parcours très différents les uns des autres, nous partageons la même passion pour la tradition culinaire que nos ancêtres ont emportée avec eux en quittant "le pays". C'est cette tradition que ce livre tente humblement de vous transmettre.



**L'Amore, la morte e il basilico : la cucina marsigliese di Jean Claude Izzo / Pierpaolo Pracca ; prefazione di Masimo Carlotto. Torino : Il Leone Verde, 2009**

Leggere Izzo vuol dire entrare in un rapporto di pelle con certe strade, locali, con un'umanità disperata, pulsante, che non possiamo fare a meno di amare. Vuol dire farsi assorbire dagli odori: quello del basilico, delle spezie che si trovano nei mercati rionali; ma anche odore di voluttà, di sangue. Effluvi pregnanti che ricordano l'Oriente. Esperienze estreme e accecanti: violente come la passione, la morte, il cibo. Quest'ultimo, in particolare, diventa veicolo di sentimenti, di cultura, richiamo ad un istinto primordiale; musica a cui si torna per nutrirsi come fece Ulisse con il canto di Ligea.

Il cibo nelle sue valenze allegoriche rispecchia le infinite contraddizioni di cui è ricca l'esistenza umana: amore e odio; vita e morte, bene e male, ma anche la capacità di sussumerle e quindi di superarle. Le mette insieme tutte, le comprende nel tentativo di conciliarle, alla ricerca della felicità possibile. Questo il significato della ridondante attenzione che Izzo ha nei confronti della cucina e che fa della lettura dei suoi romanzi un'esperienza anche sensuale che passa attraverso l'evocazione di continue suggestioni gustative.



març-abril de 2018

Club de Lectura de Novel·la Negra

Biblioteca la Bòbila | Fons especial de gènere negre i policíac  
Pl. de la Bòbila, 1 — 08906 L'Hospitalet | Tel. 934 032 655 | biblabobila@l-h.cat  
www.l-h.cat/biblioteques  
horaris de la biblioteca:

matins (excepte juliol i agost): dimecres, dijous i dissabte, de 10 a 13.30 h.  
tardes: de dilluns a divendres, de 15.30 a 20.30 h.

Metro L5 Can Vidalet | Trambaix T1, T2, T3 Ca n'Oliveres | Bus L'H2, EP1



Ajuntament de L'Hospitalet