

***El bouquet del miedo* de Xabier Gutiérrez,
la construcción de un crimen a través de la gastronomía**

Vanessa Rodríguez de la Vega
Missouri State University

Xabier Gutiérrez, afamado cocinero del restaurante *Arzak*, inicia su carrera literaria allá en el 2015 con su novela *El aroma del crimen* (2015) aunando dos espacios como son la gastronomía y la novela negra para dar lugar a un nuevo género literario: el *noir gastronómico*. Como es normal, la novela negra ofrece el tapiz adecuado para hibridarse con otros géneros o temáticas tal y como señala José Colmeiro con el propósito de ofrecer una reivindicación social, política o cultural. En el 2016 Gutiérrez continúa su obra y lanza *El bouquet del miedo* donde de nuevo se mantienen los mismos personajes que en *El aroma del crimen*, pero puede completarse su lectura de manera independiente. En este caso, el detective Vicente Parra se enfrenta a la resolución de un crimen donde una prestigiosa enóloga, ha sido asesinada de forma violenta en su acomodado apartamento de San Sebastián. El subcomisario Parra por medio de sus dotes culinarias conseguirá resolver tanto este crimen como la desaparición del compañero sentimental de la enóloga.

El presente artículo pretende analizar primeramente el formato del *noir gastronómico*. Posteriormente, se explorará el papel actante de la comida dentro de la historia ya que, en principio, las virtudes gastronómicas del subinspector le permiten descifrar el papel que juega la comida dentro del escenario del crimen. Los olores, la cromaticidad de la comida o el propio conocimiento culinario del detective Parra hacen que la escena del crimen se convierta en una experiencia sensorial y estos factores, jugarán a su favor para descifrar el asesinato. De igual manera, la presencia de elementos culinarios no se limita a ejercer de protagonista en la resolución del caso, sino que, a través de los mismos, se pueden observar las relaciones familiares, es decir, las experiencias culinarias contribuyen a reforzar la herencia patrimonial familiar y el recuerdo. Por último, puesto que la novela de Gutiérrez también se centra en el mundo vinícola, conviene estudiarlo, porque al igual que la gastronomía, refuerza la identidad cultural de una región. En este caso, los rituales y descripciones rememoran el proceso de

la vendimia en La Rioja y el País Vasco, escenarios donde queda ambientada la novela y que son claves para entender la identidad de estas dos regiones.

El maridaje entre las letras y la gastronomía no es algo nuevo, sirva a modo de recordatorio que tan ilustre unión lleva una singladura remontable a obras como por ejemplo *Don Quijote de la Mancha* donde Cervantes se sirve de las lides culinarias para ofrecer un boceto costumbrista del Siglo de Oro. Incluso referentes literarios del siglo XIX como es el caso de Emilia Pardo Bazán compilan una serie de recetarios tradicionales de la época donde de nuevo, se aborda la conexión identitaria de una nación con la gastronomía y en el caso de la gallega, aporta su granito de arena en la difusión de su mensaje feminista: “en esta cuestión de la cocina, como en todas las que a la mujer se refieren, la gente suele equivocarse. Sin recordar la superioridad de los cocineros respecto de las cocineras, se da a entender que la cocina es cosa esencialmente femenil” (Pardo Bazán, 4). Y es que esta fructífera relación permite la creación de un discurso donde es posible observar cómo permea la cultura, la identidad de una nación. Tanto la gastronomía como la literatura producen un efecto similar, transformándose en un perfecto lienzo de gran valor efectista como indica José Manuel Villabella: La creación culinaria es equiparable a la creación literaria y una receta original y divertida puede ser tan sustanciosa para el alma como un buen soneto” (179). El efecto que ambas disciplinas ocasionan en sus lectores o comensales permite transmitir el bagaje etnográfico y cultural de una región en particular.

Por supuesto ya en el siglo XX, concretamente durante el periodo de la Transición, no podemos obviar la genialidad creada por Manuel Vázquez Montalbán a través de su personaje Pepe Carvalho donde el ámbito culinario reflejaba el lado cotidiano del detective y de los personajes que desfilan por la propia serie detectivesca.

A pesar de que la unión entre la gastronomía y la ficción no es algo nuevo, esta simbiosis ha sido desprestigiada al considerarse una unión típica de la literatura de baja cultura y por lo tanto carece del merecimiento para ser estudiada tal y como indica Baučeková “this dismissal of food as not serious enough stems from traditional Western philosophy, . . . in which food was considered to be too trivial to be of interest to highbrow critics and theoreticians” (76). Es más Kerri Majors en su artículo “Out of the Frying Pan: Food in Fiction” intenta desestigmatizar esta unión que comúnmente se ha entendido como literatura de entretenimiento o “beach reading” (67) y es que en términos de Majors, el uso de la comida en la ficción permite al autor reforzar ciertos puntos como son la caracterización de los personajes, los paisajes o escenas, también ayuda a entender el comportamiento

entre los personajes de la novela: "Taking a closer look at several contemporary novels that are ostensibly not about food, but rather anointed themes of literary fiction—family, love, nationality, displacement, otherness, loss—I hope to show that food can work seamlessly with those themes to produce a richer, more textured novel" (67). En efecto, uso de elementos gastronómicos en la ficción constituye otro nivel más en favor del embellecimiento de la narrativa.

Por otro lado, Silvia Baučková realiza un exhaustivo cribado de textos académicos que destacan la importancia de la gastronomía en el mundo literario y social. Desde importantes críticos como Mijail Bakhtin, Roland Barthes o Julia Kristeva con títulos como *Rabelais and his World* (1965), *Mythologies* (1957), *Powers of Horror: an Essay of Abjection* (1982) donde se analiza la importancia de la comida o gastronomía como signo cargado de significado cultural o social (76-77).

Sirva pues de punto de partida para abordar el trabajo de Xavier Gutiérrez la aplicación del mundo culinario que realiza Montalbán ya que ambos textos se enmarcan en la categorización taxonómica de la novela negra. Tal y como apuntaba José Colmeiro, la novela negra ofrece un espacio idóneo para la crítica social y para expresar las transformaciones culturales, políticas o sociales de un determinado lugar o periodo histórico: "la moderna novela policiaca española . . . se ha utilizado a menudo como instrumento de observación social y crítica cultural, así como un espacio de resistencia política y subversión ideológica del statu quo por parte de muchos escritores españoles, durante y después del régimen de Franco" (17). Igualmente, es un género muy propenso a dar cabida la hibridación y otras artes, de ahí que la gastronomía se convierta en peón de gran utilidad para desgranar la identidad cultural y etnográfica de un región o incluso para brindar crítica social: "pasó de ser un género popular menor. . . a una nueva forma híbrida, mezcla de thriller urbano, relato de investigación, reportaje y denuncia política, sin las limitaciones del realismo social, que ganó un amplio número de lectores y el reconocimiento de la comunidad literaria y la industria cultural (Colmeiro, 21-22).

Bien es sabido que, en cuanto a la categorización de la novela negra en el primer tercio del siglo, la incursión de elementos provenientes del ámbito culinario, ejercen un factor diferenciador al respecto de la novela negra europea actual. Este factor reafirma la creación de un tipo de novela negra mediterránea con una serie de características comunes a la producción de esta narrativa en países bañados por el Mediterráneo. De esta forma, autores como el griego Petros Márkaris o el italiano Andrea Camilleri se sirven, al igual que Montalbán, de la gastronomía para ofrecer al lector un lado más intimista y personal del investigador. En las clásicas

novelas nórdicas el lector es testigo de la reflexión del detective al amparo de unos tragos de alcohol. En el caso de los autores mediterráneos, el investigador se recrea en sus recetas para ofrecer al lector sus mejores reflexiones y así poder averiguar el entuerto de su investigación. A su vez, la incursión de elementos culinarios o la propia ciudad constituyen un común denominador que permite a estos autores recrear de forma costumbrista una crítica social y política al entorno que les rodea: “la cocina también unida a la ideología: la cocina como símbolo de una posmodernidad traída después del franquismo y que nada tiene que ver tampoco con la idea de una izquierda ascética y anticapitalista” (Galán Herrera, 71).

La unión entre la gastronomía y la ficción permite a los autores afianzar el realismo de sus obras, así como también se transforma en un elemento crucial para entender las relaciones personales de los personajes que cohabitan en la ficción. Por otro lado, el mundo culinario ofrece una versión no tan cándida ya que puede transformarse en un arma de doble filo, es decir, al igual que da vida, puede quitarla: “food can also be ‘bad’ since innocuous culinary items are laced with poison, allowing some characters to neatly dispose others” (Franks, Lee Brien & Usiekiewicz, 42). Como es natural, en esta faceta maligna de la comida, el mundo podemos olvidarnos del uso que hacen Agatha Christie o Arthur Conan Doyle del veneno¹ en obras como en *El signo de los cuatro* (1890), *Y no quedó ninguno* (1939) o *Cinauro espumoso* (1945). Los autores de ficciones criminales donde la comida se convierte en un elemento prevalente, constantemente recuerdan al lector de sus peligros, debido a su poder transformador en arma criminal, como acabamos de ver, así mismo puede despistar al detective en su investigación, o incluso distraer a la víctima como indica Baucékova en su artículo “The Flavor of Murder: Food and Crime in the Novels of Agatha Christie”: “Food, crime authors remind the reader, can be dangerous: it can conceal the criminal, distract the victim, or it can even be transformed into a murder weapon” (36). Del mismo modo, el mundo culinario brinda su lado más reparador para el investigador ante el tumulto criminal: “while the dinner table represent the initial stage of calmness, which is about to be broken by crime, food can also become the means of restoring peace and calmness after the crime has been committed” (Bauceková, 38). Así, por ejemplo, el gusto por el mundo culinario abre el lado más personal de los protagonistas investigadores como sucede con Pepe Carvalho o incluso en la novela que se analiza en este artículo.

1 Para más información sobre el uso de venenos en la literatura, remítase al artículo “Murder, they cooked: the role of food in crime fiction”.



Considerando la novela negra mediterránea, el mundo culinario es uno de sus grandes exponentes diferenciadores del resto de la producción europea como recoge David Morán en su artículo periodístico “La novela negra mediterránea construye su identidad en torno a la gastronomía” donde en la apertura del Primer encuentro Europeo de Novela Negra el autor griego, Petros Márkaris, afirma que “la cultura del comer es el hilo conductor de todas las novelas del área mediterránea. La novela nórdica, en cambio, tiene un vacío gastronómico. ¿Qué comen los personajes de Ian Rankin? ¿Bocadillos y cervezas? Pobrecillos” (Morán, 1). Críticos como Germán Cánovas, Martínez Laínez o Sánchez Zapatero coinciden al definir los parámetros característicos de este tipo de novela mediterránea donde al origen de los autores, hay que sumar elementos típicos culturales como la gastronomía o la propia ciudad: “las calles, el ajetreo del tráfico y los reconfortantes paseos junto el mar” (Cánovas, 49). También definida como “novela negra de la Europa del Sur” (Martínez Laínez, 15) aboga por presentar los espacios domésticos y personales de sus investigadores a través del mundo culinario confiriendo a la obra de un “halo costumbrista” (Sánchez Zapatero & Martín Escribá, 46) que interpela lo tradicional con el objetivo de reforzar la identidad de esa región: “ [es]. . . una voluntaria defensa de los elementos de la cultura popular, que les lleva a reivindicar la cocina tradicional frente a las veleidades de los gourmets exquisitos como ‘vía de recuperación de las señas de identidad colectivas’” (Colmeiro, 1994, 87)

El bouquet del miedo (2016) forma parte de una tetralogía donde el mundo gastronómico se convierte en el epicentro de la trama. Compuesta por *El Aroma del crimen* (2015), la obra que se analiza en esta discusión, *Sabor crítico* (2017) y *De entre el humo* (2019) conjugan magistralmente, el fino arte del buen comer con el crimen, el lector es testigo del mundo gastronómico del País Vasco, asiste a la cultura culinaria de San Sebastián, símbolo identitario de la región y de igual forma, la propia ciudad cobra vida y se convierte en actante de primera mano, al igual que en el resto de las novelas mediterráneas.

Xabier Gutiérrez se siente como pez en el agua a la hora de confluir el mundo gastronómico con la ficción ya que el creador del *noir gastronómico* o *gastro noir* inicia su aventura laboral de la mano del afamado chef vasco Jose Mari Arzak. Gutiérrez ha formado parte del equipo de creatividad culinaria del restaurante Arzak, pero también se ha vinculado al mundo de la escritura gracias a sus libros que varían desde cocina más básica hasta cocina más compleja, solo apta para profesionales. El propio autor comienza su andadura en el mundo de la ficción negra tras un largo bagaje en el mundo de los libros culinarios, y es que, para Gutiérrez, el aunar la gastronomía con la literatura es sin duda alguna,

una de las tareas más sencillas debido a su excelente formación gastronómica: “Los libros de cocina y de arte que publicaba eran grandes y con muchas imágenes. Ya estaba cansado de que me dijeran ¡qué bonitas fotos! y se olvidaran de lo que me había costado escribir ese pequeño texto; así que un día empecé a dar vueltas a una novela sobre el mundo de la gastronomía para el que no necesito documentarme” (Plaza, elmundo). Igualmente, su carrera está ligada al Basque Culinary Center donde imparte instrucción. A través de sus novelas, Gutiérrez consigue crear un producto que constituye una perfecta simbiosis entre el mundo de la alta cocina y el crimen. De esta forma y en palabras de Xabier Gutiérrez, el *noir gastronómico* podría entenderse como la confluencia de una trama criminal entre fogones, cocinas o elementos propios del ámbito gastronómico. Las novelas que forman parte de la tetralogía “Los aromas del crimen” se adentran en los asesinatos de un crítico culinario, una enóloga o de un empleado de una empresa de catering.

La trama de *El bouquet del miedo* discurre a medio camino entre el País Vasco y la Rioja en torno al mes de septiembre, momento cumbre en lo tocante a las citas vitivinícolas ya que es ese mes donde la maduración de la uva aguarda lentamente el momento en que será recolectada. La ciudad de Donostia se verá sacudida por el extraño crimen de Esperanza, una enóloga al servicio de una de las mejores bodegas de Laguardia, pueblo vitivinícola por excelencia. A cargo de la resolución del crimen, en un principio pasional pues también ha desaparecido el novio de la joven enóloga, se encuentra el subinspector de la Ertzaintza, Vicente Parra, y su equipo. No obstante, la aparición del cadáver del novio en circunstancias extrañas en una laguna emplazada en un paraje escarpado y próximo a la zona de Laguardia, siembra nuevas dudas en el caso apuntando al lugar de trabajo de la enóloga. Y es que Bodegas Sáenz y su impresionante mansión pétreo, Marbil, esconden uno de los secretos mejores guardados en la elaboración de su vino VVV, “Verónica, Vid de Vides” y de la resolución del crimen.

El papel de la comida y el mundo gastronómico en *El bouquet del miedo* podría analizarse desde distintos ángulos. Por un lado, contribuye al costumbrismo de la obra, por otro lado, se transforma en otro personaje más e incluso despliega una serie de connotaciones metafóricas y simbólicas para entender el comportamiento de los personajes. Igualmente, la gastronomía tal y como Gutiérrez la desdobra en la obra ofrece matices didácticos a sus lectores, incluso podría hablarse de su utilización como capital cultural personal para comprender una de las principales industrias en la Península Ibérica.

Iniciando este recorrido en *El bouquet*, desde las primeras páginas de la novela, el lector es testigo del importante papel que desempeña la gastronomía en el texto de Gutiérrez, es como si se convirtiera en otro de los actantes principales de la historia puesto que su aura permea toda la historia. Por un lado, es evidente que varios de los personajes están relacionados con el mundo de la gastronomía como sucede con la joven enóloga asesinada, Esperanza Moreno, su novio que es camarógrafo en programas de cocina, Roberto Parra, hijo del comisario y dueño de un restaurante Michelin, o el chef televisivo Aitor Zubillaga.

Por supuesto, la escena del crimen de la joven Esperanza Moreno cobra más profundidad al mezclarse en ella el cromatismo y los olores del crimen provenientes del cadáver de la joven y de restos de comida: “se percató también de un olor rancio flotando en el ambiente., parecido al del vino derramado (Gutiérrez, cap. 2, loc. 475) . . . la mezcla de alcohol agrio con el tufo acre de la sangre producía una atmósfera opresiva” (Gutiérrez, cap. 2, loc. 480). El narrador no es ajeno a la descripción de la cocina completamente equipada y de diseño en el piso de la asesinada, y recoge con todo lujo de detalles la inspección que realiza uno de los oficiales y el subinspector Parra. Así mismo, se detalla la importancia de los productos que hay en el frigorífico de la finada y los restos de basura que con todo detalle en su descripción cobran vida y se convierten en actantes cuya misión, naturalmente, es desentramar el crimen: “con ayuda de su bolígrafo presionó el paquete amarillo sin tocarlo. . . Presionó el pan y tuvo la sensación de que era del día anterior” (Gutiérrez, cap. 2, loc. 560). En estos primeros compases, el lector se da cuenta de los conocimientos culinarios del subinspector Vicente Parra al corregir al oficial Arkaitz quien desconoce de la importancia del vino que hay en la sala donde aparece degollada Esperanza e incluso le corrige al confundir los carabineros – un succulento y apreciado crustáceo de gran calidad culinaria – con langostinos: “son carabineros, Arkaitz. Mira el cabezón que tienen y el tono rojo de sangre tan acentuado” (Gutiérrez, cap. 2, loc.549). Naturalmente, Vicente Parra ofrece trazas a lo Pepe Carvalho ya que igualmente es un *connoisseur* y amante del mundo de la gastronomía.

Por otro lado, no resulta curioso que el arma empleado en el crimen tenga que ver con la propia profesión de la enóloga, aunque en un principio el subcomisario Parra no acierta a reconocer de dónde viene ese utensilio: “parece un puñal curvo. Qué cosa más rara. Como si fuera una hoz pequeña. Una hoja en forma de media circunferencia con un mango de madera de tamaño reducido” (Gutiérrez, cap. 2, loc. 512). Consecuentemente, gracias a sus conocimientos enológicos tras un curso de cata que hizo con su hijo, posteriormente Vicente consigue relacionar el extraño objeto con una herramienta que se utiliza en la vendimia:

un corquete: “esto es un corquete. . .ya me ha costado, ya, llevo desde ayer intentando acordarme de dónde había visto esto. . . es una pequeña hoz que se utiliza para cortar el raspón en las vides” (Gutiérrez, cap. 5, loc. 1071).

Lo interesante del corquete es que es un objeto que se utiliza para quitar y dar vida; de manera metafórica, este utensilio es el encargado de separar el racimo de uvas una vez madurado de la cepa. Por lo tanto, en ese rito que constituye la vendimia, el corquete pone fin al ciclo de la vid y a su vez, abre la puerta a una buena cosecha. De igual manera podría interpretarse el uso del corquete en el crimen de la joven enóloga, ella es una de las piezas claves para la bodega Sáenz en la producción de sus mejores vinos, y su sacrificio, como se verá al final de la novela, va de la mano con el extraño crimen que sucede en la década de los 60 y que inició la producción del vino “VVV”, uno de los vinos más apreciados mundialmente y que curiosamente también aparece en la escena del crimen.

El mundo culinario que plantea Gutiérrez en *El bouquet* también viene a reforzar la identidad cultural de la región donde se ambienta la historia, Bárbara Fraticelli señala que “es sabido que una de las mejores, y más placenteras maneras de acercarse a otro país es conociendo de cerca su cocina y sus costumbres alimenticias” (2). A su vez, la gastronomía, además de ofrecer un variopinto discurso culinario vinculado a una región, refleja las prácticas culturales y de producción de los productos autóctonos provenientes de una determinada región: “they reflect the varied regional climates, crops, cultures, and tastes within the vast nation” (Guptill et.al, 23) En efecto, el mundo culinario ofrece un sinnúmero de connotaciones sociales y culturales contribuyendo a la definición de identidad regional de un determinado lugar. Por medio del referente gastronómico que actúa como signo y significante, el lector es consciente al respecto de la importancia de ciertos productos, ya que, tras ellos, se esconden tradiciones o prácticas culturales que refuerzan la identidad de un lugar en particular. En el caso del País Vasco, la gastronomía se convierte en seña identitaria de la región, por medio de los txokos, es decir sociedades culinarias privadas, sus tradicionales pintxos gastronómicos, cuadrillas, restaurantes avalados por la prestigiosa guía Michelin, la cultura del vino, etc, se exhiben comportamientos sociales y culturales que refuerzan el carácter peculiar de esta región.

El bouquet del miedo, acerca al lector dos referentes exponenciales de la identidad vasca: la calidad gastronómica y su industria vitivinícola. Como ya es conocido, la ciudad de San Sebastián se ha consolidado como referente gastronómico mundial, y en cierta manera la tetralogía de Gutiérrez contribuye a lo que se conoce como *food tourism* o turismo gastronómico. En

palabras de Rachel Frank “some readers believe food is such an important aspect of fiction, they seek out meals from the pages of their favourite novels in bars, cafés and restaurants around the world, contributing to the burgeoning food tourism market” (6). En efecto, los espacios geográficos que aparecen en la novela enfatizan este aspecto cultural e identitario del País Vasco por medio de referencias a restaurantes de alta cocina o al celebrado Festival de Cine de la Concha:

“El volumen de música de la Gin-Tonería en pleno barrio de Gros había subido y el tono de las palabras, también. . . El sonido de la máquina de anhídrido carbónico enfriando las copas de los combinados de diseño añadía unos decibelios a la estancia. . . Aitor miró sus minifaldas y supuso que venían de la clausura del Festival de Cine. Una acreditación en una de las cazadoras de uno de sus acompañantes lo confirmó (Gutiérrez, cap. 24, loc. 2022).

Por otro lado, Xabier Gutiérrez no deja de lado las complicaciones y dificultades que existen en el mundo de la alta cocina, ambiente que conoce de primera mano, y lo traslada al lector a través del joven Alberto Parra. Con Alberto, el lector se adentra en la cocina del restaurante Michelin que dirige, es fácil entender el estrés y la presión que experimentan estos trabajadores por ofrecer el mejor servicio a sus comensales. Igualmente, las preparaciones que desarrolla el joven en las celebraciones familiares dejan entrever ese profesionalismo y halo proveniente de la alta cocina con platos como: “Bacalao en sal. . . y también unos bombones de cereza. . . un interior de tarta de limón con toda su potencia ácida combinado con un exterior graso pero muy fino de un chocolate mono varietal muy aromático. . .” En este caso, al igual que en otros pasajes de la novela, el lenguaje desvela tecnicismos descriptivos propios del mundo de la gastronomía. Además, Gutiérrez, no deja de lado aspectos relacionados con el emplatado o técnicas derivadas de los fogones en los que se ha formado. En cierta manera, el papel de la gastronomía en estos ejemplos aludiría no solo papel lúdico y placentero del arte del comer sino también a su papel didáctico. Desde esta perspectiva pedagógica, podría indicarse que su autor, está abriendo las puertas de la cocina molecular reconocida a través de la guía Michelin a un público más convencional. Cabe recordar, que la alta cocina siempre ha respondido a un público más exclusivo y refinado, pero, sin embargo, en la última década, la alta cocina ha eliminado fronteras permitiendo que sus menús sean más asequibles para todos los bolsillos. De igual forma, cada vez, más hogares españoles comienzan a deleitar a sus familiares con técnicas resultantes de la cocina molecular y es que los programas televisivos gastronómicos han contribuido a esta expansión. Existe pues una necesidad por parte del público que

lee esta novela en formarse en el mundo de la alta cocina y de este modo aumentar su capital cultural personal. Tal y como lo define Pierre Bourdieu, el capital cultural personal responde a una serie de comportamientos, habilidades o conocimientos que posee un individuo y que son indicadores de una determinada clase social: “instruments for the appropriation of symbolic wealth socially designated as worthy of being sought and possessed” (1977:175). Textos como el de Gutiérrez permiten que sus lectores amplíen su capital cultural porque son partícipes de las experiencias y técnicas del mundo de la alta cocina.

En los mismos términos se interpreta la incursión del afamado chef televisivo, Aitor Zubillaga. Prácticamente, el autor de *El bouquet del miedo* estaría haciendo un guiño a los chefs televisivos como sería el caso del vasco, Karlos Arguiñano. La novela trasporta al lector hacia la figura del chef televisivo con sus entrevistas, sus relaciones con el equipo de producción, sus viajes cuyo propósito es afianzar contratos en otros países o el funcionamiento de un estudio de grabación específico para programas gastronómicos.

Incluso Gutiérrez se atreve a hacer un guiño metaficcional a su tetralogía “Los aromas del crimen” cuando el aita de Alberto le regala, curiosamente una novela noir gastronómica:

— es un libro de hace cuatro años. El aroma del crimen. Me lo pasaste tú. ¿Te acuerdas?

— Ah sí. Ese era el que transcurría entre restaurantes, en el mundo de la gastronomía.

— No me adelantes nada, aita, por favor. (Gutiérrez, cap. 29, loc.3670)

En otro orden de ideas, la gastronomía ofrece un espacio en la novela en lo tocante al desarrollo de las relaciones personales. De este modo, las escenas familiares donde la comida se transforma en el personaje principal permiten acercarse al lado más humano del subcomisario Parra tras los duros vaivenes en la resolución criminal: “Mientras terminaba de cuajar la tortilla de patata con cebolla, Alberto se puso a pelar los tomates que tenía preparados. Su padre lo observaba desde la distancia sentado en la silla del comedor, ensimismado en los pensamientos de su trabajo” (Gutiérrez, cap.1, loc.309-310). Esas reuniones familiares donde la familia Parra celebra los eventos más representativos de su clan con un festín culinario como epicentro evocan felicidad, recuerdos y refuerzan los vínculos familiares.

Asimismo, el acto de cocinar aviva el recuerdo protector familiar como sucede con la madre del chef televisivo Aitor Zubillaga cuando elabora unos chipirones en salsa. En este caso, Isabel rememora la importancia de cocinar a través del legado familiar que le deja su madre con un viejo recetario, y al igual que la magdalena en *El tiempo perdido* de Marcel Proust, el ajado

recetario surte en el mismo efecto en Isabel y le recuerda a pesar de su desmejorada memoria, a su hijo Aitor:

Cuando entró en la cocina con el vetusto tomo en la mano pensó que para cocinar no lo necesitaba, no obstante, le gustaba tenerlo cerca y sentir su presencia. Eran como dos viejos jubilados repletos de historias y sufrimientos, pero también de incontables alegrías y mucho trabajo. El libro y ella se miraron como dos ancianos al final de sus vidas, un ritual mil veces repetido que le daba la tranquilidad que necesitaba para cocinar, para ejercer de sacerdotisa y oficiar el ceremonial de la comida. (Gutiérrez, cap. 21, loc. 3651)

Naturalmente, el recetario actúa como catalizador de los mejores recuerdos familiares en una Isabel sumida en la soledad de la vejez y la enfermedad. El arte de cocinar reconforma a la anciana y ofrece un halo de esperanza puesto que los chipirones que prepara con mimo despiertan felicidad en sus seres queridos.

En lo referente al clan Sáenz, dueño de las prestigiosas bodegas Sáenz, el vino se conforma como el elemento que aglutina a toda la familia: “cada botella es un hijo y merece todo el respeto del mundo – pensó Merche –. Ellas nos han llevado a lo que somos hoy” (Gutiérrez, cap.6, loc.1068-1069), y es que, aunque en los últimos compases de la novela, el lector conoce que los asesinatos son obra de Araceli, ante el temor a ser desbancada del liderazgo por Esperanza Moreno quien mantiene una relación con Julián, el hermano de su marido. La utilización del mundo vinícola en la novela responde a varias razones. Primeramente, la industria vitivinícola refuerza ese activo cultural propio de la región del País Vasco. A través de este mundo, el autor no solamente refuerza el carácter identitario del lugar, sino que, además, de forma didáctica instruye al lector en las artes vinícolas. Gutiérrez recrea minuciosos pasajes que recogen el laborioso proceso de la vendimia y la transformación del fruto de la vid en caldos de alta calidad. La precisión con la que Gutiérrez aborda estos pasajes queda enmarcada por su magistral dominio con los tecnicismos y procedimientos relacionados en la elaboración del vino:

He leído que el vino se elabora seleccionando las uvas una por una. Las dejan macerar enteras y si se les rompe alguna al sacarla del hollejo la rechazan y la destinan a otra de sus no tan exclusivas . . . (cap.28, loc.3597-3598)

. . . cuando llegue el momento un veterano ha de ir con uno nuevo para que le vaya enseñando cómo se coge el racimo para que no rompa ni un solo grano y también mostrarle cómo se deposita la uva en los capachos (cap.6, loc. 1133-1134).

Igualmente, el cosmos creado en la bodega Sáenz se transforma en el médium ideal para la construcción del crimen, en cierto modo, este escenario rezuma un halo de misterio, en ocasiones un tanto gótico al mezclarse elementos propios de la narrativa

gótica: los espectros de la abuela Verónica, la cripta donde guardan botellas de las mejores añadas, la propia mansión de Marbil, la iluminación de sus espacios, etc. Obviamente, como críticos, no podemos olvidar que los orígenes de la novela negra se hallan enraizados con el género gótico: The word 'noir', meaning 'black', codifies the dark, shadowy atmosphere and setting of hard-boiled fiction, which is a clear indicator of the Gothic heritage of crime fiction" (Scaggs, 69). Como indica Scaggs, una de las características prototípicas de la narrativa gótica es la confluencia del pasado y el presente: the Gothic novel is characterized by the disruptive return of the past into the present, particularly in the form of hidden family secrets and ghosts, and the narrative tension between the past and the present reflects the social and intellectual tension" (17). En *El bouquet del miedo*, es evidente el misterioso pasado de la familia Sáenz regresa al presente acechando a sus protagonistas, Merche, Julián, Araceli y Andrés son conscientes del secreto mejor guardado, la muerte de la matriarca Verónica María de los Ángeles González en circunstancias no muy esclarecedoras. No obstante, este secreto está abocado a repetirse con la llegada de la joven enóloga quien se interpone a los planes de Araceli y, por lo tanto, necesitará ser eliminada.

Evidentemente, el mundo vinícola recreado en la novela no deja de lado la dureza en cuanto a la supervivencia profesional con su enfrentamiento con la bodega Milos, el más directo competidor de los Sáenz. Obviamente, los Sáenz personifican las más crudas relaciones de poder donde la avaricia y el todo vale son su causa con tal de mantener su prestigioso estatus en la industria vinícola.

Otro de los aspectos que merece digno de mención en *El bouquet del miedo* es el carácter ritual de la comida. Así, en el caso de la vendimia, el lector asiste al tradicional ritual que se repite año tras año con el objetivo de bendecir las vides y la producción del vino:

– No se bendicen las vides, Josu, lo que se bendicen son las uvas, la cosecha que se va a recoger ahora. Todos los años son distintas, por eso el vino tiene el hechizo que tiene. Y por eso estoy yo aquí todos los años, porque las uvas son nuevas, son los retoños recién nacidos de la madre vid. (Gutiérrez, cap. 35, loc. 4815-4817)

La manera en que se corta el primer racimo, el corquete que se utilizará para tal menester, el acto de pisar el primer racimo, todos estos detalles contribuyen a dar un aspecto simbólico y ritual, que analógicamente, se relacionan con la muerte de la enóloga: "... la enóloga tumbada en un mar de sangre, abierta su garganta como si la hubieran descorchado en un ritual macabro; la melena oscura coloreada por su propia melanina y los taninos del vino; rígido su

cuello como un corcho negro, la postura imposiblemente cruel. El escenario de un vino mortal” (Gutiérrez, cap.29, loc.3716-3719). Su muerte, al igual que la recogida del primer manojo de uvas se ritualizan para completar el ciclo de la vid, el mismo corte certero que separa el racimo de la vid simboliza el degollamiento de Esperanza, quien da su vida para continuar el secreto mejor guardado y el prestigio de las bodegas Sáenz. En cierto modo, como se recoge en la historia, estos asesinatos están articulados bajo el aura de la supervivencia ya que para subsistir es necesario matar.

A modo de conclusión la novela de *El bouquet del miedo* de Xabier Gutiérrez construye su trama teniendo muy presente el mundo de la gastronomía como se observa en este artículo. El mundo culinario y vinícola se transforman en un personaje más para ensamblarse perfectamente en la trama criminal, así estos elementos tan característicos en la ficción noir gastronómica, constituyen un activo a la hora de reformar la identidad cultural de la región del País Vasco. Igualmente permiten que el lector se deslice por el complicado mundo de la alta cocina, símbolo hoy día de la Marca España e ilustran al lector en técnicas y comportamientos culinarios propios de este campo. A modo didáctico, *El bouquet del miedo* consigue que el mundo de la alta cocina se despoje de su etiqueta elitista para acercarse al público corriente y de este modo, enriquecerlo.



REFERENCIAS

- Baucékova, Silvia. "The Flavour of Murder: Food and Crime in the Novels of Agatha Christie". *Versita: Prague Journal of English Studies*, vol. 3, no. 1, 2014, pp. 35-46.
- Bourdieu, Pierre. *Outline of a Theory of Practice*. Trad. Richard Nice. Cambridge University Press, 1997.
- Cánovas, Germán. "La novela negra mediterránea. Los placeres del de-sencanto". *Quimera*. 259-260 (2005): 45-50.
- Colmeiro, José F. *La novela policiaca española: teoría e historia crítica*. Barcelona: Anthropos, 1994.
- . "Novela policiaca, novela política". *Lectora: revista de dones i textualitat*, 21, 2015, pp.15-29.
- Franks, Rachel, Lee Brien, Donna & Usiekiewicz, Marta. "Murder, They Cooked: the Role of Food in Crime Fiction". *Proceedings of the 4th Annual Conference, Popular Culture Association of Australia and New Zealand (PopCAANZ)*, 2013, pp.41-51.
- Fratlicelli, Barbara. "La gastronomía como elemento narrativo: olores y sabores en las novelas de inspiración portuguesa de Antonio Tabucchi". *Espéculo: Revista de estudios literarios*, no 20, 2002. <http://webs.ucm.es/info/especulo/numero20/gastrono.html>.
- Galán Herrera, Juan José. "El canon de la novela negra y policiaca". *Tejuelo*, vol.1, 2008, pp.58-74.
- Guptill, Amy E., Copelton, Denise A. and Lucal, Betsy. *Food and Society. Principles and Paradoxes*. Polity Press, 2013.
- Gutiérrez, Xabier. *El bouquet del miedo*. E-book (kindle). Ediciones Destino, 2016.
- Majors, Kerri. "Out of the Frying Pan: Food in Fiction". *Midwest Quarterly* 54 (1), 2012, pp. 67-81.
- Martínez Laínez, Fernando. "La novela negra europea: una aproximación". *Quimera*, vol 259-260, 2005, pp. 15-16.
- Morán, David. "La novela negra mediterránea construye su identidad en torno a la gastronomía. ABC, 21 de enero de 2005. https://www.abc.es/espana/catalunya/abci-novela-negra-mediterranea-construye-identidad-torno-gastronomia-200501210300-20126719422_noticia.html. Consultado 2 de septiembre de 2019.
- Pardo Bazán, Emilia. *La cocina española antigua*. Poniente, 1981.
- Plaza, J.M. "Xabier Gutiérrez, de los fogones a los libros". *Elmundo*, 30 de enero del 2016. <https://www.elmundo.es/cultura/2016/01/30/56ab8cd8268e3e3a678b45d0.html>. Consultado 2 de septiembre de 2019.
- Scaggs, John. *Crime fiction*. Routledge, 2005.

El bouquet del miedo de Xabier Gutiérrez

Sánchez Zapatero, Javier y Martín Escribá, Álex. "Manuel Vázquez Montalbán y la novela negra del desencanto". *CEMVUM*, vol.1, 2003, pp. 46-62.

Vilabella, José Manuel. *La cocina extravagante o el arte de no saber comer*. Alianza Editorial, 2001.