

LA PAELLA

LA PAELLA NO ES SÓLO UN EXQUISITO MANJAR DE ARROZ, DE PALADAR ORIGINALÍSIMO Y SALUDABLE, SINO TAMBIÉN UN GRAN ESPECTÁCULO VISUAL DE TRADICIÓN BARROCA Y UNA ESPECIE DE RITO COLECTIVO DEL MUNDO RURAL VALENCIANO.

JOSEP PIERA ESCRITOR



© VICENT ALMAR

Los valencianos –los catalanes del sur– somos, con los chinos, el pueblo que más y mejor prepara y sabe comer el arroz. Si los italianos, otro gran pueblo mediterráneo, han sabido hacer con la harina una infinita maravilla gastronómica, la pasta, lo mismo hemos hecho con el arroz los valencianos. Puede afirmarse, sin exageración alguna, que una familia tradicional valenciana come cada día del año un plato de arroz a mediodía. Sería un gran error, sin embargo, creer que, por eso, todos los días se come lo mismo. La variedad de platos que pueden hacerse con este producto es tan grande que puede asegurarse perfectamente que en los hogares valencianos, aun preparando siempre arroz, se come cada día un plato distinto.

Cuatro son las formas básicas –caldoso, seco, al horno y en paella– que, según el recipiente empleado, resumen esta infinita variedad. Con ello, y dependiendo de las verduras de la temporada (gran parte del territorio valenciano es una huerta fertilísima que produce verduras y hortalizas a lo largo de todo el año), así como del resto de los condimentos (carne o pescado, según las zonas, las posibilidades del mercado o las condi-

ciones del momento), existen mil y una maneras, como en las leyendas orientales, de gozar el sabroso instante del almuerzo.

De entre todas las posibilidades, una es la más conocida y famosa internacionalmente: la paella. La paella no es sólo un exquisito manjar de arroz, de paladar originalísimo y saludable, sino también un espectáculo visual de tradición barroca y una especie de rito colectivo del mundo rural valenciano. Y si su nombre genérico se debe al instrumento utilizado para guisarla –una *paella* es una especie de sartén de hierro, con dos asas y del tamaño adecuado para la cantidad de personas invitadas al banquete–, su fama procede de la promoción exterior que, de su imagen colorista y casi fantástica, se ha hecho en el mundo entero desde hace unos años: la paella es casi una falla gastronómica. Y es que los valencianos, como gente sensual del sur mediterráneo, no sólo comemos con el paladar sino también, como suele decirse, con los ojos.

Sin embargo, es preciso advertir al público que va por el planeta pidiendo una “paella valenciana”, plato que suelen tener en su carta la mayoría de los restaurantes dedicados a la denominada

“cocina internacional”, que esta paella es un recentísimo y bastardo invento destinado a satisfacer la gula superficial de ciertos turistas. No existe una paella a la valenciana sino muchas, innumerables maneras –familiares, locales, comarcales– de preparar el arroz en *paella*. Y precisamente la que se presenta como típica –con poca carne y verdura, pero con mucho marisco– es la menos auténtica y tradicional de todas ellas.

La paella, que es en su origen una comida de campo, de fiesta campestre, tiene como elementos fundamentales y básicos los producidos por la antigua civilización rural mediterránea, que la imaginación gastronómica ha sabido combinar a lo largo del aprendizaje de los siglos. Así, aunque pueda parecer una “boutade” culturalista antropológica, quien esto escribe conserva en su más íntima memoria el recuerdo de una paella absolutamente genial, hecha con anguilas, ranas y pollo –como carne– y con las verduras que producen los marjales de Gandía. ¿Un exotismo local? Tal vez. Pero la buena cocina, la cocina auténtica es siempre eso: una costumbre o arte local, familiar, personal, que los demás ven, sienten, gustan como un exotismo imprevisible. ■