

[ESCAPARATE](#)[CÓMO
COMPRAR](#)[CONDICIONESCONSULTAS CONTACTO](#)[QUIÉNES
SOMOS](#)

Cuadernos de Gastronomía

Sobre la paella y sus orígenes



Ocurre muchas veces que, al hablar de un producto gastronómico o de una elaboración determinada, parece inevitable recurrir a la historia de tal plato o producto por aquello de que la *antigüedad* da más importancia, supone un valor añadido, a las peculiares y encomiables características del plato o del producto en cuestión.

Sin embargo, no siempre resulta fácil determinar la *historia* de un plato. A veces, muchas veces, es algo verdaderamente difícil. Y, por contraste, no falta el erudito de turno, que recurriendo a una tradición inicialmente oral, termina determinando por escrito la certeza, sin asomo de duda, de la historicidad de tal o cual aspecto. Así, si tiene un poco de suerte y apoyo de otros nuevos y posteriores eruditos, llegará a alcanzar la categoría de historia indudable algo sobre lo que no se conoce una documentación determinada, ni localización precisa, en el tiempo o de el lugar.

La **paella** es un término que se refiere al recipiente, y al plato o guiso que en ella se hace. Como recipiente no cabe duda que su antigüedad es enorme, puesto que la palabra como tal proviene del latín (*patella*, -ae). Sin embargo como plato o guiso la cuestión es muy diferente.

En primer lugar, según yo creo, resulta ociosa la discusión con quienes sostienen que, dado que *paella* es el recipiente, *siempre* se ha de decir arroz, al modo que sea, *en paella*. Pienso que es ociosa la cuestión porque nada impide que por *metonimia* se aplique una palabra al contenedor o al contenido.

Por otro lado parece ser que cualquier guiso en paella siempre ha de contar con el arroz. Por lo que al menos ese acuerdo representa un consuelo. Existe consenso en que las elaboraciones en paella pueden suponer numerosas variaciones siempre que tengan arroz como ingrediente principal. Ahora bien, como quiera que la existencia del recipiente paella es milenaria y la del arroz no lo es menos, no veo cómo en tantos miles de años en los que el hombre, buscando no sólo la satisfacción del hambre sino la de un deseo menos primario, ese apetito

que racionalmente se transforma en algo gastronómico, no pudo lograr una elaboración en la que mezclara arroz y otros elementos del corral o de la huerta, o de ambos, y consiguiera algo que podría haber llamado arroz en paella, o por metonimia, simplemente paella.

Pero lo cierto es que hoy por hoy, no lo sabemos, no poseemos pruebas documentales que permitan asegurar tal cosa. Hechas estas reflexiones preliminares, seguramente intrascendentes para algunos, es necesario situar la cuestión en el estudio de la cocina y sus recetas, porque a nadie se le escapa que la comunicación en la cocina es algo relativamente moderno. Los libros de recetas son bastante recientes.

Sabemos qué y cómo comían los griegos, los romanos. Pero los libros o recetarios son escasísimos. En español es bastante difícil conocer los recetarios de Arquestrato o de Apicio. Una presencia romana y árabe, tan larga e influyente en España, nos ha dejado tan importantes como escasos recetarios que permiten evidenciar el modo de alimentarse los españoles a lo largo de siglos de historia tan compleja.

Muy al contrario de lo que ocurre en nuestros días, en los que autores de muy diferente profesión y dedicación, son capaces de publicar un recetario de tal lugar o sobre tal producto, hasta hace muy pocos siglos los cocineros eran muy remisos en redactar sus recetarios. En pleno siglo XIV son contados los recetarios que se conoce. Y, tras la gran transformación social que supone el Renacimiento, tampoco es mucho más abundante la presencia de recetarios. Ni siquiera con la aparición de la imprenta. Otra cosa es que la imprenta consiga una difusión y una permanencia del saber culinario que potencia enormemente la comunicación de los "secretos" de la cocina. En España algunos recetarios como el de Nola (s. XV), o el de Altamiras (s. XVIII), son verdaderos éxitos editoriales, como se diría hoy.

La historia del arroz es verdaderamente fascinante. Pocos productos hay en la alimentación del hombre que sean compartidos por culturas tan diferentes y sin perder una presencia importante a lo largo de los siglos. En tan diferentes culturas toma parte en platos salados y en preparados dulces. Muchas veces, con diferentes sistemas de cocción, incluso se puede tomar prácticamente solo, con un aliño de lo más elemental. Por contra acepta elaboraciones muy sofisticadas y complejas sin que su presencia pueda pasar desapercibida. Por ello insisto, una vez más, que alguna vez, en algún lugar, alguien pudo haber cocinado algo parecido a la paella...

Es necesario llegar al siglo XIX para que, como fenómeno característico de ese tiempo, dado el nuevo papel que juega la cocina, los cocineros, los restaurantes -de historia tan reciente-, el papel de los recetarios también alcance una nueva dimensión como reflejo de una sociedad y su modo de entender la alimentación y la gastronomía.

Es en este contexto es en el que se puede decir o aportar algo relativo a la paella como plato, como un gran plato, que goza, desde luego, desde que se conoce su redacción, su codificación, la más alta estima hasta el punto de que se puede considerar como una referencia nacional dentro de la cocina española. Tal vez como algo único. O, puede ser también, un plato entre los muy pocos que en España, (según el Dr. Thebussem, España tiene cocina federada, -suma de las cocinas regionales-) pueden representar o constituir las verdaderas señas de identidad de una cocina nacional.

Ya se sabe que desde el siglo XIX es la cocina francesa la que se impone en toda Europa. Larga e intensa presencia francesa que sólo al final del XIX se vislumbran significativos esfuerzos para sacudirse tanta influencia.

Pero la cocina española con su profundo arraigo en la cocina romana y musulmana, pone una rica historia de la que podríamos llamar cocina del arroz. Hasta el punto que los más importantes recetarios franceses del XIX dan cuenta de ella. Claro que ya no es una cocina desarrollada a partir de la cocina medieval o renacentista, sino que aparece una nueva cocina a partir del siglo XVIII que, poco a poco, incorpora también aspectos locales y regionales que cada vez tienen una presencia más importante.

Y además también se percibe en los recetarios la necesidad de dar título propio a las recetas -en no pocas dedicadas a importantes personajes o acontecimientos-, lo que, no obstante, no siempre ayuda a conocer la autoría de una determinada receta.

A la valenciana, en los recetarios franceses es una guarnición que se conoce desde 1843, desde luego a base de arroz, y que acompaña a codornices, pollos, en guisados diferentes.

Poco después, los franceses, que como escribió E. de Pomiane (1922) destaca como platos nacionales españoles el arroz a la valenciana y el bacalao a la vizcaína, divulgan desde 1856 la receta arroz a la valenciana, precisamente en un recetario tan importante como fue el de U. Dubois y E. Bernard, *La cuisine clasique*.

Sin embargo no se encuentra hasta algo después la definición de la paella valenciana en los recetarios franceses. Es precisamente en el Diccionario universal de cocina (IV) de J. Favre donde aparece por primera vez en francés la receta de la paella. La edición es de 1893. Entre sus ingredientes no falta el pollo, el pato, algo de cerdo, tomates, azafrán, cayena, pimiento, sal, cebolla, algunas verduras, marisco y pescado, caracoles y el arroz.

Me he referido con estas citas de la paella en las obras francesas como señal de que en la segunda mitad del siglo XIX la paella es algo conocido y aceptado en Europa. Ahora bien, no es difícil concluir que algo habría ocurrido en nuestro territorio previamente para que tenga fácil explicación el ingreso de la paella en tan importantes obras francesas.

En este sentido quiero ofrecer al lector mi personal aportación, que también me obligará a sacar unas conclusiones evidentes. Existe un gran recetario, por su volumen y extensión y por la importancia de sus autores, es el de Muñoz y Garciarena, cocineros de la Condesa del Campo de Alange, quienes en 1861 dieron a la luz de la imprenta, por vez primera la receta de la paella como tal, sin dejar de divulgar otros arroces a la valenciana o de diferente confección.

Para mí representa una prueba evidente de que la paella como plato circula perfectamente entre la sociedad española, aunque siempre muy ligada a la región Valenciana. Aunque esto nos llevaría mucho espacio, vale la pena recordar como aparecen relatos de episodios de cuentos, de viajes, de personalidades importantes en los que la paella ha tenido un protagonismo.

Como ejemplo citaré el que relata Juan Perucho en su *Estética del gusto*

(p. 66, La Val de Onsera, Huesca, 1998) donde da cuenta de la paella que reunió a M. Menéndez y Pelayo y al bibliófilo J.E. Serrano y Morales en una excursión a la Albufera, en compañía de otros eruditos valencianos. Una "paella descomunal con arroz de tombeta, pollo, cerdo, vaquetes, anguilas, alcachofas y orondos langostinos". Así se publicó en Las Provincias en 1903, y se comprenderá que haya elegido esta referencia para probar como se fue consolidando la idea de paella dentro de unos determinados digamos cánones en cuanto a sus ingredientes.

Pero he reservado para el final la referencia que considero fundamental en cuanto se trate de definir la existencia de la paella y que se pueda considerar como tal, a diferencia de otros arroces en paella, cazuela o lo que se quiera.

Se debe a la pluma de otro gran bibliógrafo y bibliotecario, valenciano también, la mejor y más literaria descripción de la paella. Se trata de don Felipe-Benicio Navarro, a quien los avisados en la gastronomía ya conocerán por ser el editor, con anotaciones de un gran valor, del Arte Cisorio del Marqués de Villena. Felipe-Benicio Navarro, es hombre de gran cultura y oficio, precisamente muy relacionado con Serrano Morales en cuanto a la valoración del manuscrito valenciano del Sent Sovi (1324). Pues bien, don Felipe-Benicio, en 1879 escribió un precioso artículo que tituló La paella, en el que define muy fundamentadamente a la paella como "vianda esencialmente española". Más aún, en la paella encuentra que se resume "la historia toda del hombre". Reconoce que antes (ahora tampoco) no se ha escrito todavía la historia de la paella, y que a pesar de ser muchos "los admiradores del notable guiso valenciano, tan encomiado como desconocido fuera de su país", se siente obligado a dar a conocer "pura y simplemente a los que o ignoran su existencia o no tienen de él más noticias que las que de vez en cuando suele dar algún gastrólogo, como el erudito y concienzudo Dr. Thebussem".

Otras muchas cosas dice el bibliotecario Felipe-Benicio Navarro, que califican a la paella como "única en su género y no se la puede designar con una equivalencia monónima exacta en ningún otro idioma", pero es hora de transcribir la paella de Felipe-Benicio Navarro:
"Entran en la paella la tierna y sabrosa alcachofa, el guisante primerizo, los irremplazables fesòl amples y tabelles, desconocidos por lo común en las tierras altas, y que pertenecen a las más sustanciosas y exquisitas especies de la dilatada familia del phaseolus vulgaris; las habas nuevas desgranadas forman las guerrillas o cuerpos volantes de ese conjunto de fuerzas nutritivas fatalmente destinadas a perecer en la lucha hasta la más completa disgregación. Ocupan también muy honroso lugar entre los elementos de que la paella se compone, ya el delicado y succulento llus (sic.), el mejor de los pescados del Mediterráneo; ya las sabrosas anguilas de las marjales o de algún río, y como último toque, como pintoresco coronamiento del edificio, al lado de los cebados pollastres, algunas docenas de aquellos ricos caracoles conocidos con el nombre de baquetes, o tal cual cangrejo cuyo rojo caparazón distrae agradablemente la vista y completa el sabor total con ese tufillo, que otros dirían fumet, tan preciado en la gran cocina de esta enciclopédica combinación, a las que concurren los tres reinos de la naturaleza en tan variadas y diversas manifestaciones."

Como he anunciado antes unas conclusiones, me permito ofrecerlas con el eco de tan literaria redacción de la paella.

1. La paella es algo único y hay que defenderlo de otros guisos de arroz, más o menos semejantes, pero que por definición no pueden ser denominados paella.
2. Que es un guiso esencialmente estacional y muy ligado a un territorio, hasta el punto de que, a pesar de los aparentes y dudosos beneficios de la globalización, es recomendable peregrinar a los territorios levantinos, valencianos más en particular, en tiempo de Primavera, para poder dar la cuenta debida a algo que fuera de ese lugar y tiempo, probablemente no merecerá ni el respeto ni el nombre de paella.
3. El éxito del vocablo no ha podido ser mayor en cualquier idioma culinario. Pero eso obliga que se ha de exigir "a quien corresponda" la defensa de ese patrimonio cultural que representa la paella. No soy yo amigo de "cruzadas" ni de nada que se le parezca en estos tiempos, ni de favorecer actitudes "fundamentalistas" en la cultura culinaria que favorece el convite (de convivir, según Gracián). Pero, hechas esas salvedades, paella sólo es lo que ya definió Felipe-Benicio Navarro. Los otros arroces son otra cosa, y nadie debería sacar partido a costa de algo que pertenece al patrimonio común fruto de la gran cocina valenciana, del mismo modo que chilindrón, olla podrida, alfajores, pulpo a feira, bullabesa, etc. son términos que no admiten prostitución alguna.

No sé si sería el especial toque de los "baquetes", pero Menéndez Pelayo, de vuelta a Madrid, escribió a sus amigos en Valencia: *"Los días que pasé en Valencia no son de los que fácilmente se olvidan"*.

JOSÉ-M.^a PISA