

antropologia d'un plat camaleònic



Frédéric Duhart

*École des Hautes Études en
Sciences Sociales, Paris*

F. Xavier Medina

*Institut Europeu de la Mediterrània,
Barcelona*

La paella ha esdevingut un plat emblemàtic a tot Espanya, amb una història ben complexa. Dins la zona valenciana, el seu lloc d'origen, la paella està lligada a la identitat local. Però què passa més enllà d'aquesta àrea? L'Estat espanyol ha estat el territori principal de la seva influència més enllà del Llevant, però n'hi ha d'altres. A través de la difusió internacional de diferents receptes i del turisme gastronòmic, la paella ha influenciat també a l'estranger la representació d'una manera de cuinar "espanyola". Igualment, ha tingut una important influència en algunes tradicions culinàries euromediterrànies gràcies a l'expansió de l'alimentació i la dieta mediterrànies. La paella participa d'aquesta manera de les "cuines globalitzades" amb nous usos i noves dinàmiques.

Paella has come to be a dish that is emblematic throughout Spain, yet it is a dish with a very complex history. In the Valencia area, its birthplace, paella is bound up with local identity. But what about its spread to other areas? It has taken firmest root in the rest of Spain, but its influence has been felt further afield. With certain recipes being popularised abroad, and with the growth of gastronomic tourism, paella has influenced in the construction of what is understood to be the "Spanish way of cooking". Similarly, paella has had an important influence on certain euro-Mediterranean culinary traditions thanks to the growing interest in the Mediterranean diet and food. Paella, in this way, has become part of the 'global cuisine', acquiring, in the process, new uses and new dynamics.

INTRODUCCIÓ

1. Un plat de bon pair

La *paella*, aquest arròs guisat amb altres ingredients, és un dels plats el nom dels quals està fortament marcat per una connotació territorial: estem convençuts que dins el cap de tots vosaltres, lectors, en el moment de llegir aquesta paraula (tal com en els nostres quan l'hem escrit) han sorgit moltes imatges basades en records de les vostres vides o les vostres estades a Espanya, les vostres experiències com a gastrònoms, les setmanes europees dels vostres supermercats, les vostres lectures o les crides que la publicitat fa permanentment a la vostra imaginació.

No obstant això, seria massa fàcil d'acontentar-se atorgant a la paella l'etiqueta de «plat nacional d'Espanya». Això faria oblidar tota l'ambigüitat d'aquesta denominació¹ i retener només una representació exterior de l'art culinari espanyol, ometent els sentiments dels habitants respecte d'un «símbol nacional», de vegades feixuc, i fins i tot desinteressar-nos de les situacions originals produïdes per la seva difusió arreu del món, entre l'exotisme i l'arrelament local. La història de la paella, història d'una geografia en moviment, és també la d'un saber fer culinari, de les seves evolucions i de les seves interpretacions en l'espai i en el temps. És també la d'un plat, de les maneres de consumir-lo i dels modes de representar-se'l. En aquest article parlarem de tot això, i al final explicarem per què la paella constitueix un exemple perfecte de «plat camaleònic». Amb tot,

1. Annie Hubert, «Cuisine et politique: le plat national existe-t-il?», *Revue des Sciences Sociales*, 27, 2000, p. 10.

La paella esdevé un saber culinari a través del qual es poden analitzar aspectes com les representacions culturals i socials que ha generat al seu voltant.



abans de seguir la paella per tots els camins del món, recordarem alguns aspectes etimològics i tècnics que són necessaris.

2. La paraula i la cosa

Sovint es proposen dues etimologies del nom que es dona al plat a base d'arròs anomenat *paella*. Una d'aquestes arrela el plat en una història mil·lenària que afirma que el terme *paella* ve de l'àrab *baqiyah*, que designa les restes. Sembla que a l'Espanya musulmana, els servents i els treballadors modestos preparaven un plat combinant les restes (arròs, peix, pollastre) dels banquets dels poderosos: la *paella*.²

Aquesta llegenda és una història bonica, però la teoria se sosté difícilment, perquè els primers esments a l'arròs guisat anomenat *paella* a la regió de València no van aparèixer fins sis segles més tard de ser conquerida per Jaume I (1238).³ El veritable origen del nom del cèlebre arròs

guisat es remunta de fet a la vida quotidiana dels habitants de l'Espanya oriental del segle XIX: «A València i en tota la regió lleuantina, l'estri que es fa servir per guisar aquest plat s'anomena *paella*. D'aquí el nom genèric de l'arròs a la valenciana que es prepara en general en aquest estri.»⁴ El nom de l'estri s'inscriu en una llarga filiació llatina i fins i tot indoeuropea,⁵ però aquí és més important constatar que, quan la paella va néixer, designava invariablement per a les poblacions de llengua catalana tots els tipus de paella⁶ [estri] i el seu ús s'ha especialitzat i adaptat progressivament en castellà. Avui, el terme *paella*⁷ designa el tipus de paella rodona i amb anses que es fa servir per cuinar el plat. En castellà modern, aquest estri s'anomena també *paellera*, per referència al plat d'arròs que permet cuinar.⁸ La definició del plat en si és bastant delicada. Originàriament, era necessari caracteritzar-ne les tècniques utilitzades per preparar-

2. Buthaina Al Othman, «Origin of the word *Paella*», http://alothman-b.tripod.com/paella_arabicword.htm.

3. Un dels primers esments que es fa de la *paella* es troba en un diari valencià l'any 1840: Alan Davidson, *The Penguin Companion to Food* (1999). Londres i Nova York: Penguin Books, 2002, p. 679.

4. Ángel Muro, *Diccionario de cocina*. Madrid: J. M. Faquinetto, 1892, t. 2, p. 860.

5. Lourdes March, «The Valencian *paella* – Its Origin, Tradition and Universality», *The Cooking Pot. Oxford Symposium on Food & Cookery 1988*. Londres: Prospect Books, 1989, p. 101-102.

6. En català, el plat agafa el nom de l'estri: «arròs fet a la paella».

7. Només en castellà; en català la paraula s'utilitza també per definir l'estri comú («sartén» en castellà).

8. María Moliner, *Diccionario de uso del español*. Madrid: Gredos, t. 2, p. 534.

9. Xavier Domingo, *Le goût de l'Espagne*. París: Flammarion, 1992, p. 84.

10. Néstor Luján, «Nacimiento y evolución de la cocina mediterránea». A: F. Xavier Medina (ed.) *La alimentación mediterránea*. Barcelona: Icaria, 1996, p. 55.

11. Per exemple «Arròs bu-llit», «Harissa d'arròs», «Arròs amb mel: *La cocina hispano-magrebí durante la época almohade. Según un manuscrito anónimo del siglo XIII traducido por Ambrosio Huici Miranda (1966)*, Somonte-Cenero: Trea, 2005, p. 229, 237, 245; «Arròs amb carn», «Morterol d'arròs»: Llibre de totes maneres de potatges de menjar (segle XIV) dins Rudolf Grewe (éd.), *Llibre de Sent Soví...* (1979). Barcelona: Barcino, 2004, p. 155, 157.

12. Françoise Aubaile-Sallenave, «Alimentación mediterránea y color. La alimentación árabe». A: A. Barusi, F. X. Medina i G. Colesanti (ed.) *El color en la alimentación mediterránea*. Barcelona: Icaria, 1998, p. 71-72; Antonio Garrido Aranda, Patricio Hidalgo Nuchera i María Dolores Ramírez Ponferrada, «*Papel de hierbas aromáticas y especias en la alimentación española de los tiempos modernos*». A: A. Garrido (ed.) *El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias*. Còrdova: Universitat de Còrdova, 2004, p. 130.

13. Mestre Robert, *Libre del Coch* (1520). Barcelona: Curial, 1996, p. 59.

14. Francesc del Santíssim Sagrament, *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços (finals segle XVIII - principis segle XIX)*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat, 2004, p. 230; Jean-Pierre Piqué, *Voyage dans les Pyrénées françaises...* París: Le Jay fils, 1789, p. 176.

lo: un arròs fet en una llar oberta en una paella era una *paella* i es distingia clarament dels arrossos *tradicionals* més antics guisats en una cassola. No obstant això, en el decurs del temps, arrossos cuits de maneres diferents de les tècniques clàssiques es van presentar i consumir com a paelles. Tot i que tan sols el fet d'esmentar-les fa posar els cabells de punta a alguns gastrònoms,⁹ les considerarem al costat de les *paelles* més convencionals, perquè són actors plenament de la història i de l'actualitat d'aquest plat.

1. De València a Tenerife: una història espanyola

A. Orígens i destins valencians

La cultura de l'arròs és molt antiga a l'Espanya oriental i meridional i les primeres plantacions eren sens dubte anteriors a l'arribada dels àrabs en el segle VIII.¹⁰ No obstant això, la seva expertesa en l'explotació d'aquest cereal va exercir un paper decisiu en el desenvolupament real del conreu de l'arròs a la zona, especialment al Regne de València, on ja era pròsper en el segle X. L'antiguitat de la cultura de l'arròs transcorre paral·lela a la de l'art de preparar-lo, de la qual cosa són testimoni les receptes medievals arribades de l'occident musulmà o de la molt cristiana Catalunya.¹¹ Ben aviat, algunes preparacions afegeixen a l'arròs el safrà, una espècia amb un fort poder colorant, però cara, malgrat la producció local.¹² A principis del segle XVI, Rupert de Nola, un cuiner de la cort, utilitza el safrà per donar un color bonic al brou en què cou el seu *Arròs en cassola al forn*.¹³ Tres segles més tard, aquesta espècia forma part de les cuines de l'arròs menys refinades, com la de les

carmelites descalces catalanes o la de les posades aragoneses que ofereixen als viatgers de pas un «arròs bullit amb safrà».¹⁴ També, en el segle XIX, malgrat el preu elevat dels estigmes de safrà, no és estrany veure el safrà acolorir l'arròs de tant en tant a la cuina popular, fins i tot camperola, de l'Espanya oriental. La *paella* arriba molt més tard en aquesta llarga història espanyola de l'arròs. En efecte, no apareix fins al segle XIX al camp valencià, on l'arròs s'afirma com un aliment bàsic del camp després d'unes quantes dècades en què el conreu de l'arròs ha augmentat moltíssim.¹⁵ És bàsicament un plat de camp, nascut de la pràctica culinària dels treballadors agrícoles: la paella s'adapta perfectament al transport i a una cocció a l'aire lliure; l'arròs que es pot preparar amb aquest estri pot respondre a les necessitats d'un grup de treballadors de força i, en les seves formes millorades, especialment afegint-hi un pollastre o un conill, dels convidats d'una festa al camp. La paella original és un aliment reconstituent, un plat que es pren al migdia. A la regió valenciana, aquest fet resta plenament vigent i poques vegades se serveix al vespre (cal un cert temps per digerir l'arròs...).

Des d'abans de la fi del segle XIX, la paella adquireix una dimensió particular en el receptari culinari valencià. Als ulls dels habitants d'altres zones de la regió i dels estrangers, esdevé *una mena* de plat típic, una peça mestra principal en la identificació cultural de València i de la seva rodalia. En una carta dirigida al cèlebre gastrònom Thebussem, publicada per primera vegada el 1883, José de Castro y Serrano evoca les grans especialitats locals, «plats nacionals» d'un país, la cuina del qual manca

Des de la fi del segle XIX la paella esdevé un símbol que contribueix a l'afirmació d'un sentiment identitari local a València.



d'unitat. «L'arròs a la valenciana, que en cap província se sap fer com a València» inaugura la seva llista breu.¹⁶ El 1896 el francès Eugène Lix ja filma la preparació d'una paella a la valenciana.¹⁷ Paral·lelament, comença a agafar forma l'afirmació de la paella com un plat propi. José Antonio Giménez y Fornesa afegeix, a partir de 1887, al seu *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada* un apèndix «que, entre moltes altres coses, conté la *paella valenciana*».¹⁸ Alguns poetes, igual que d'altres abans que ells que havien honorat l'arròs local, lloren les virtuts de la pa-ella.¹⁹

Alhora que esdevé un símbol nacional, la paella no deixa de ser un plat valencià que contribueix a la construcció i l'afirmació d'un sentiment identitari local. Hi ha aquells que pensen que la paella valenciana forma part integrant de la cultura, i els altres. Saber menjar paella, com saber cuinar-la, és la prova de la pertinença al grup de les «vertaderes gents d'aquí». Yadi, una antropòloga colombiana, ho va patir a la seva pròpia pell. A principis dels anys 2000, Yadi vivia en un llogaret de la comar-

ca de València des de feia dos anys, i s'hi sentia molt integrada: hi treballava i hi tenia amics. Un dia, una família, natural de Toledo però instal·lada a València des de feia alguns anys, la va convidar a menjar una paella; el plat arribà a taula, algú preguntà a alguns convidats si volien plat –una pregunta que és més una fórmula protocol·lària que una pregunta en si, perquè l'única resposta correcta és la negativa: tots els comensals es van posar a menjar l'arròs servint-se directament de la paella comuna... excepte Yadi que, en la seva ignorància, havia demanat un plat. No es va fixar que tothom feia servir la cullera i ella, amb el reflex adquirit a la seva infantesa colombiana, va agafar una forquilla per assaborir la seva paella; aleshores un dels seus veïns de taula li va fer veure: «No, així no és com es menja la paella, es menja amb una cullera i és millor si es menja sense plat, directament de la paella,²⁰ es nota que no ets d'aquí!»... recordem que ell també era valencià d'adopció.

Que l'espai de la paella s'hagi estès a la resta d'Espanya no debilita la

15. Jean-Pierre Amalric, «Dans les Espagnes profondes: paysans et citadins». *Histoire des espagnols VIe-XXe siècle*. París: Robert Laffont, 1992, p. 554; M. Fernández Montes, «Comunidad Valenciana». A: *Etnología de las Comunidades Autónomas*. Madrid: Doce Calles /CSIC, 1996, p. 613-614.

16. Citat dins Angel Muro, *Diccionario de cocina*. Madrid: J. M. Faquinetto, 1892, t. 2, p. 997.

17. María Dolores Fernández-Figares, «La imagen cautiva: apuntes históricos sobre el cine en Andalucía», *Anuario Etnológico de Andalucía*, 1998-1999, p. 102.

18. Obra editada a València. María del Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Somonte-Cenero: Trea, 2003, p. 194.

19. Jose Guardiola y Ortiz, *Gastronomía alicantina* (1959). Alacant: Agatángelo Solar Llorca, 1972, p. 126-128.

20. Una fórmula en la variant valenciana explica molt clarament les formes correctes de comportar-se davant una paella: «Cullerà i pas enrrera», s'ha de menjar la seva part i deixar lloc als altres.

*“Saber menjar” com “saber cuinar”
la paella esdevingué a València
un element de primer ordre en la
identificació cultural dels valencians.*

21. Rafael Sánchez Ferlissio, «Situación límite: ultraje a la paella». *El País*, 1983.

22. Franck Martin, «Le sécessionnisme linguistique valencien: des dangers et des dérives d'un usage partisan de la linguistique», *La linguistique hispanique dans tous ses états*. Perpinyà: Universitat de Perpinyà, 2003, p. 401-409.

23. <http://www.virtualtorist.com/vt/3d6ac/7>
E. G., 27 anys.



inclinació de les poblacions valencianes per la seva paella; al contrari, la reforça. Al principi dels anys vuitanta, els organitzadors d'una campanya de prevenció contra els incendis forestals van triar atraure l'atenció dels seus conciutadans mitjançant dos eslògans ben trobats: «*Hi ha paelles que maten*» i «*La paella és el plat més car de l'estiu*». La reacció valenciana no es féu esperar i s'expressà per la veu del diputat Ignacio Gil Lázaro, que declarà solemnement que el «patrimoni cultural autòcton valencià» acabava de ser menyspreat ultratjosament.²¹ En situacions així, la paella es troba posada al servei, com poden ser-ho altres símbols culturals, d'una reivindicació localista, d'un valencianisme polític.²² La paella també pot permetre l'expressió d'una afeció per la *pàtria xica* d'una forma més personal. En un fòrum destinat als viatgers, un jove valencià fa un

inventari de les «trampes per a turistes» que hi ha a la seva terra natal. El paràgraf que dedica a la paella mostra una reivindicació d'autenticitat recolzada en l'oposició entre espai nacional i local, amb una interessant i perfecta assimilació del territori polític (la comunitat) a l'espai cultural valencià. En efecte, comença amb dues frases d'allò més clares («La paella no és un plat típic espanyol, és només un plat [típic] valencià. Per tant, no mengeu mai mai mai mai paella si no sou a la Comunitat Valenciana (Castelló, Alacant i València), perquè us les hauríeu amb un altre plat.») i concreta especialment que algunes persones que havien dit que no els agradava la paella després d'haver-ne menjat a Madrid, els va encantar després de tastar-la a València.²³ Una jove valenciana, evacuada del Nova Orleans inundat després del pas de l'huracà Katrina, declarà, entre

altres coses, als periodistes que l'esperaven en baixar de l'avió que l'havia tornada a la seva terra natal: «Així que pugui em menjaré una paella.»²⁴ Aquesta declaració, una autèntica reacció espontània o un joc més o menys conscient amb un símbol local, ofereix un testimoni més de l'afecció de molts valencians pel plat evocat.

B. La conquesta d'Espanya

En la segona meitat del segle XIX, quan la *paella* va entrar en la literatura culinària espanyola, s'identificava clarament amb la seva zona d'origen. Segons el gastrònom i editor gastronòmic José M. Pisa, la primera recepta d'una paella en un llibre de cuina espanyol es publicà a Madrid el 1861, en la segona edició de *La cocina moderna, según la escuela francesa y española*, una obra escrita pels cuiners de la senyora marquesa de Campo Alange, és a dir Mariano Muñoz i M. Garcíaarena.²⁵ A l'entrada «arròs» del seu diccionari de cuina, Ángel Muro celebra àmpliament la cuina de l'arròs habitual de la regió de València i comença la seva llista de receptes amb l'*arròs a la valenciana* per «retre homenatge al país de l'arròs, bressol de les vertaderes paelles».²⁶ En aquesta època la paella comença a interessar fora de la seva zona d'origen, però de tant en tant al preu de profundes transformacions. La paella, tal com l'entén el cuiner del duc de Fernán Nuñez, és un plat perfectament adaptat als dies de camp de la molt alta societat madrilenya, però guisat amb carn com aneguet, pollastre, anguila, cuixes de granota, cranc, llagosta, escalopes de bacallà, caragols, filet de porc i xoriço, i té poc a veure també amb els plats festius que poden preparar la majoria dels habitants de l'an-

tic regne de València.²⁷ El 1930 per a les cuineres que regnen a L'Amparo, un restaurant al qual assisteixen les elits de l'industrial Bilbao, la *sopa d'arròs, paella*, que es gratina, i la sopa d'arròs, paella a la valenciana que s'ha de posar al forn per coure's, són plats de primera classe.²⁸

La implantació de la paella llewantina en un dels altres sectors arrossers d'Espanya, Andalusia, es produeix al tombant dels segles XIX i XX. En aquestes terres meridionals, on hi ha tradicions culinàries de l'arròs anteriors, la paella s'afegeix al receptari, adaptant-se en alguns casos i imposant-se en d'altres: és sota la forma molt personalitzada de la *paella a lo Juanito* que un restaurador la proposa al maig de 1929 als convidats dels jugadors del Sevilla FCFC;²⁹ mentre que, pel que sembla, la paella que els jardiniers de Cabra (província de Còrdova) preparen durant la *romeria* que organitzen en honor de la Verge de la Sierra ha estat substituïda per un plat d'arròs cuit a foc lent en una cassola de fang.³⁰ La implantació de la paella passa també per una adaptació al context alimentari local. A Sevilla, se serveix especialment en forma de racions adaptades a la pràctica del *tapeo*. Al Mesón Puerta de Jerez, un establiment clàssic, els clients autòctons tasten així la *paella andalusa* del patró, mentre que els turistes se la mengen com a plat. Avui dia, prendre una ració de paella és un fet localment prou ben implantat com demostra la possibilitat de poder-ho fer en la molt funcional cafeteria de la facultat de dret.³¹ Actualment, en la majoria de ciutats andaluses es poden assaborir *tapes de paella*.

Fins ben avançat el segle XX, l'arròs ocupa només un lloc molt limitat a la cuina de moltes regions espanyo-

24. «La joven valenciana evacuada de Nueva Orleans dice que la gestión fue un desastre». *Deia*, 06/09/2005.

25. <http://www.derecoqui.naria.com/Cuadernos/paella.asp>; José M. Pisa, «Sobre la paella y sus orígenes», *Cuadernos de Gastronomía*, 2001. Precisions sobre l'obra: María del Carmen Simón Palmer, *Bibliografía de la gastronomía y la alimentación en España*. Somonte-Cenero: Trea, 2003, p. 225.

26. Ángel Muro, *Diccionario de cocina*. Madrid: J. M. Faquineto, 1892, t. 1, p. 219.

27. Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine. Encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire*. París, 2a gran edició, 1942, p. 1491-1492.

28. *El Amparo. Sus 685 platos clásicos* (1930). Bilbao: La Gran Enciclopedia Vasca, 2001, p. 10-11.

29. Isabel González Turmo, *Sevilla. Banquetes, tapas, cartas y menús 1863-1995*. Sevilla: Área de Cultura, Ayuntamiento de Sevilla, 1996, p. 145.

30. Miguel Salcedo Hierro, *La cocina familiar antigua. Recetario Andaluz*. Sevilla: Centro andaluz del libro, 1992, p. 133.

31. Observacions i entrevistes a Sevilla, 04/03. L'apartat sevillà de la nostra investigació va ser possible gràcies a la càlida acollida de Pedro A. Cantero i els membres del GISAP, i facilitat pels seus consells assenyats: *Muchas gracias a todos*.

32. Luis Haranburu Altuna, *Historia de la alimentación y de la cocina en el País Vasco*. Alegia: Hiria, 2000, p. 271.

33. Nicolasa Pradera, *La cocina de Nicolasa* (1933). Sant Sebastià: Barcino, 1979, p. 311, -312.

34. *Atlas Etnográfico de Vasconia. La alimentación doméstica en Vasconia*. Bilbao: EJ & EE, 1990, p. 322.

35. Amaia Artetxe, «El concurso internacional de paellas reúne a 40.000 personas en Aixerrota». *Deia*, 25/07/2005.

les, com ara al País Basc. A les millors taules burgeses d'aquesta contrada, l'arròs apareix de tant en tant com a primer plat en forma de plats de moda. Per exemple, el 1889 en una visita del seu bisbe a Bergara, el menú del menjar servit als notables locals consisteix en un *arròs a la valenciana*.³² Tenint en compte la seva posició en un àpat on el millor i més consistent arriba més tard, s'ha d'entendre que aquest arròs està molt més a prop dels plats que hem trobat a L'Amparo o del *Riz Valencièn* de la cuina internacional que d'una autèntica paella. Al cap i a la fi, aquest fet de recórrer a l'arròs té poca importància, tant a les cuines populars com a les d'un restaurant de renom de Sant Sebastià, ja que la introducció d'aquest cereal es limita a la preparació d'algunes postres, bàsicament arrossos amb llet.³³ És en el difícil context econòmic de la postguerra, a partir dels anys 1940, que el consum d'arròs es desenvolupa i es generalitza al País Basc. En un primer moment es fa servir per fer arrossos *au gras*, cuits en un caldo de carn o d'au. La introducció de la paella en l'art culinari dels medis populars bascos és més tardana i té el seu origen en uns quants factors: forma part del bagatge culinari d'alguns dels immigrants atrets per les possibilitats de treball ofertes per una de les regions industrials més riques del país, i salta al primer pla de les taules dels restaurants –com també en el conjunt del territori nacional– per l'estratègia de desenvolupament turístic adoptada des de la fi dels anys cinquanta pel Caudillo. No obstant això, no va ser fins a partir dels anys 1960-1970 que la paella passà a integrar plenament el corpus de la cuina familiar dels bascos. En un primer moment, es feia

exclusivament de carn, fins que va arribar el marisc per completar-la.³⁴ La paella, tot i que és molt coneguda i es consumeix a bastament, al País Basc espanyol s'identifica sovint amb un plat de la costa lleuantina, de la Comunitat Valenciana i, fins i tot, de Catalunya i de Barcelona, la ciutat cosmopolita amb una cuina integradora. Amb el temps, la paella ha perdut la seva originalitat i s'ha fos en una pila de fórmules de la cuina quotidiana. No cal dir que, sens dubte, al País Basc, s'ha naturalitzat, però no hi ha cap voluntat forta de fer-ne un «plat del país», de patrimonialitzar-la regionalment. El concurs internacional de paellas d'Aixerrota, el cinquantè aniversari del qual es va celebrar el 2005, dóna una imatge original d'aquesta situació.³⁵ Tot i que la cultura local està ben representada en les activitats relacionades amb aquest esdeveniment –que va atraure més de quaranta mil persones al juliol passat–, sens dubte és com a plat espanyol, i també universal, que es mobilitza i posa en escena la paella. Tampoc no es tracta de fer-ne un monument culinari biscaí.

El desenvolupament turístic i les polítiques que l'han encoratjat són la base de la paella elevada com a símbol de l'Espanya gastronòmica. Amb altres paraules, la paella com a monument nacional és una herència de la voluntat del general Franco, una empremta en el paisatge gastronòmic de la seva representació de la nació espanyola, una mena de Valle de los Caídos culinari. D'aquí deriva la divergència actual en l'acceptació del símbol a Espanya i fora d'aquesta. Per als estrangers, la paella és un monument típicament espanyol (més que valencià) que cal visitar amb forquilla. Això no obstant, a Espanya, de

El turisme de masses, fruit del desenvolupament espanyol de la dècada del 1960, va fer que la "paella" esdevingués símbol de l'Espanya gastronòmica i, d'una manera o altra, ha estat usat a bastament en tot tipus d'esdeveniments.



vegades es ressent com una herència pesada, un plat clixé fàcil de vendre més que de consumir-se, com ho subratlla el novel·lista Lorenzo Silva a *La niebla y la doncella*:³⁶

“Dinàvem en un restaurant funcional, amb taules i cadires de plàstic, envoltats d'alemanys que s'atracaven de paella i bevien una sangria el color viu de la qual, entre el vermell i el violeta, traïa el vi de tetrabrik que s'havia fet servir per preparar-la. L'arròs tampoc no semblava que estigués a l'altura del preu que li donava la carta; de manera que ens vam decidir per un plat de peix i per beure cervesa.”

Les operacions de propaganda i de publicitat empreses pel Ministeri de la Informació i de Turisme espanyol (1952-1977) segueixen portant els seus fruits al camp culinari.³⁷ En efecte, la paella i les altres especialitats –que van contribuir a elevar al nivell de símbols una mica artificials (perquè de seguida van rebre el suport dels desitjos que van despertar en els estiuejants)– conserven un poder d'a-

tracció real. El menú turístic ha sobreviscut a l'adveniment de la democràcia i avui dia gaudeix de bona salut. Aquest és el rètol que hi havia a l'abril del 2003 a l'entrada d'un restaurant situat prop de la Giralda, a Sevilla: «Menú del sol - menú of te sun - sonnen menu: gaspatxo sangría paella.» Tant se val el lloc on es trobin d'Espanya, els visitants estrangers cerquen la paella, aquest plat *superibèric*: un estudi recent mostra que la majoria de turistes que recorren els carrers de Barcelona consumeixen abans de res paella i sangria (nit i dia). El cas d'aquesta ciutat és molt interessant, perquè té fama de brindar la possibilitat d'assaborir algunes de les paelles més bones d'Espanya, a restaurants de gran renom. Amb la seva *paella Parellada*, el restaurant Set Portes, fundada a principis del segle XIX, forma part d'aquests establiments. Però aquest mateix desig es troba en tot el territori nacional. A les *ventas* fàcilment accessibles des del coll d'Ibardin, els turistes s'afanyen a encarregar paella i sangria. Només alguns metres els separen de França, però

36. Lorenzo Silva, *La niebla y la doncella*. Barcelona: Destino, 2002, p. 205.

37. Hervé Poutet, *Images touristiques de l'Espagne. De la propagande politique à la promotion touristique*. París: L'Harmattan, 1995, p. 27-134; Amado Millán, «L'émergence du local: identités, régions, cuisines», *Le fait culturel régional*. Nantes: CRINI, 1995, p. 226.

38. En un fòrum, un jubilat escriu (06/2005): «em recorda el col d'Ibardin al País Basc, on es menja a las *ventas* a bon preu. *La paella* costa set euros, la sangria, un euro!!!! Per un dia, és un somni...», <http://www.seniorplanet.fr/forumsp/index.php?showtopic=11813&st=1100>.

39. Aitzpea Leizaola, «Le tourisme frontalier en Pays Basque. Jeux de stéréotypes et constructions identitaires», *Six études sur la société basque*. París: L'Harmattan, 2004, p. 93.

40. Jean Girault, *Les charlots font l'Espagne*. França, 1972, 95 min.

41. Linda Waterman, «Pursuing Perfect Paella in Tenerife, Canary Islands», <http://www.travel-wise.com/africa> (10/2005).

42. Restaurante Cervantes, Ctra. a Puerto Naos, 467, Los Llanos.

43. María Mestayer de Echagüe, *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*. Madrid: Espasa Calpe, 1940, p. 400-401.

44. Francisco G. Seijo Alonso, *Gastronomía de la provincia de Valencia*. Alacant: Monografías regionales, 1977, p. 46-47; Francisco G. Seijo Alonso, *Gastronomía de la provincia de Alicante*. Alacant: Monografías regionales, 1977, p. 213-214.

45. Ignacio Méndez-Trelles et Ernesto Cantón, *100 Paellas y una fideuà*, Oviedo, Nobel, 2004, 204 p

són a Espanya... en una altra dimensió, més enllà del dia a dia, on els seus somnis d'Ibèria s'han de materialitzar tan aviat com sigui possible, amb el risc d'oferir l'espectacle d'una fantàstica disbauxa.³⁸ Quan es travessa la frontera, comença la terra de Carmen i de Manolete, i aleshores, per força, «el color de la *paella*»³⁹ no es pot evitar en el marc ofert als aficionats de les coses pintoresques. *Les Charlots font l'Espagne* (1972), una obra destinada a distraure els francesos que aprofiten la prosperitat i als quals els agrada passar els estius més enllà dels Pirineus, mostra perfectament les expectatives que desperta aquest país. L'acció es concentra en terres catalanes, no gaire lluny de la frontera. Però hi surten braus, cabres, vestits sevillans, flamenc i paella. Aquesta última apareix, flanquejada per la sangria, com el plat principal d'unes noces i dona lloc a una sèrie de gags molt col·le-gials.⁴⁰ La mateixa lògica presideix les Canàries. No hi fa res l'allunyament de la península i el sol africà: el turista es veu per moments a Espanya i per consegüent alimenta esperances legítimes com la de tastar una autèntica paella. Linda Waterman, també decidida a descobrir la paella perfecta, ha descrit les taulades de turistes nòrdics, vestits amb pantalons curts i sandàlies, assaborint el famós plat d'arròs als restaurants davant del mar, a Santa Cruz.⁴¹ El nom tan ben triat d'un restaurant de Los Llanos confereix a la paella casolana una hispanitat de les més perfectes: és la *paella Cervantes*.⁴²

El boom turístic espanyol beneficia especialment una *paella* unificada, que aquest mateix ha contribuït àmpliament a crear. Es caracteritza, perquè els ingredients que acompanyen l'arròs són mixtos, el preu és asse-

quible i, finalment, està molt estandarditzada. Aquests dos darrers trets li donen un autèntic caràcter innovador. En efecte, tot i que els ingredients de les abundants paelles servides durant els dies de camp als aristòcrates de la fi del segle XIX i començaments del segle XX ja eren mixtos, es considera sens dubte un excés d'ingredients de prestigi. Així, en la recepta d'Arròs (*paella*) a la valenciana que la marquesa de Parabere descriu el 1940, trobem, entre altres coses, pollastre, filet, anguila, crancs, gambes grosses, marisc, carxofes.⁴³ Paral·lelament, al cor mateix del bressol levantí, es podien fer paelles mixtes «tradicionalment», segons l'humor i l'atzar de la geografia. En els anys setanta, en alguns pobles costaners de la província de València, l'anguila s'unia al pernil o els musclos, al pollastre. A la Vall d'Alcalà, a la província d'Alacant, el bacallà es posava de vegades en una paella *de diario* farcida d'hortalisses (coliflor, mongeta tendra).⁴⁴ Res en aquestes mescleres elitistes o camperoles era comparable amb el caràcter compost de la paella mixta. Les poblacions locals no s'equivocaven i van expressar força escrúpols respecte a aquesta paella híbrida i ambigua, curiosa quimera massa rica i estranya alhora, perquè al cap i a la fi era massa pobra, tenint en compte els ingredients barrejats, però sense prestigi. Avui encara, els gastrònoms, a la manera dels autors del molt copiós *100 Paellas y una fideuà*, denuncien aquest plat on la gamba es combina amb el pollastre com una heretgia.⁴⁵ Tot i això, la confecció d'aquesta paella mixta s'ha estès àmpliament fora dels restaurants per a turistes. Gairebé tots els racons d'Espanya, fins i tot la regió de València menys implicada, no

Una les característiques simbòliques més significatives de la paella és que ha esdevingut un plat eminentment social que articula gran nombre d'esdeveniments socials.



estan exempts d'aquest fet: la paella mixta ha esdevingut la paella estàndard, com també la més popular. El plat creat als restaurants de turistes, pilar d'un «fals contacte»⁴⁶ a un preu assequible amb l'art culinari espanyol, ha penetrat en la intimitat de la casa i de les celebracions familiars. A milers de quilòmetres de la península Ibèrica, aquesta mateixa paella mixta, la recepta de la qual es va difondre de seguida, forma part del patrimoni culinari d'algunes famílies basques de Nevada. Gràcies al *Life en español*, la Mary, descendent d'immigrants biscaïns ha après a fer-la.⁴⁷ Cal dir que allà també la paella pintoresca s'ha arrelat amb una pràctica molt utilitzada. En tot el territori espanyol, la paella ocupa avui dia un lloc preferent entre els plats triats per les associacions i els grups més diversos (pensem en una seqüència memorable de *Jamón, jamón*⁴⁸) per als àpats conjunts. El cost de preparació de la

paella és força modulable i s'adapta perfectament a un servei ràpid, sense protocols i generós, cosa que explica en gran part aquest èxit: tot i això, no n'hi ha prou per fer-ne un plat nacional.⁴⁹ Amb tot, la posició de símbol culinari nacional conferit a la paella, sense que deixi de ser artificial, ha esdevingut ben real amb el temps, pel simple joc de la força de les representacions. També les comunitats més lligades a la seva identitat estan obligades a reconèixer-ho, a fer-s'hi. En el cas de Catalunya, l'equilibri és particularment subtil. Durant la setmana catalana organitzada a l'octubre del 2003 a Agadir, la delegació de la Generalitat de Catalunya al Marroc va oferir una gran paella de marisc. Sens dubte, calia un plat espanyol així a l'altra riba de la Mediterrània. Però aquesta paella no és només el símbol còmode de la hispanitat, és la presentació d'una catalanitat: la paella, com també l'arròs en general, ocupa

46. Franco La Cecla, «Faux contact», *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, París, Autrement, 1995, p. 82-88

47. Mary Ancho Davis, *Chorizos in an Iron Skillet. Memories and Recipes from an American Basque Daughter*, Reno i Las Vegas, University of Nevada Press, 2001, p. 142.

48. José Juan Bigas Luna, *Jamón, jamón*, Espanya, 1992, 91 min.

49. Aquestes són les observacions fetes per Carmen Ortiz García («Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España», *Alimentación y Cultura*, Osca, 1999, p. 312) a partir d'un article en què Jeanine Fribourg planteja la paella com un plat nacional d'Espanya («Fêtes et cuisine traditionnelle en Espagne», *Cuisines. Reflets des sociétés*, París, 1996, p. 354)

50. Urbain Dubois, *Cuisine de tous les pays*. París: Dentu, 1868, p. 196; *L'art culinaire français* (1957). París: Flammarion, 1959, p. 765-766.

51. Auguste Escoffier, *Le guide culinaire* (1921). París: Flammarion, 1993, p. 573, 769.

52. Menú (2000) del restaurant de l'Hotel de Famille, 20 rue des Communaux, Vevey.

53. Agafem aquí un mètode d'anàlisi utilitzat en una altra sèrie de diccionaris: Jean-François Raguét, *De la pourriture. Comparaison des deux éditions 1984 et 1993 du Dictionnaire des Philosophes*. París: L'insomniaque, 2000, 262 p.

54. Prosper Montagné i el doctor Gottschalk, *Larousse gastronomique*. París, 1938, p. 1492.

un lloc destacat en la identitat culinària catalana, i Barcelona l'ha erigit al nivell dels seus símbols alimentaris.

2. D'aquí o d'allà: els destins europeus de la paella

A. La paella a França

La paella va entrar en la literatura culinària de llengua francesa a partir de la segona meitat del segle XIX. Ocupa una funció molt definida, la de representant d'una cuina altament pintoresca i pletòrica, més digna de curiositat que d'estimació: «La paella és el plat indispensable en les grans festes dels espanyols, perquè és massa cara perquè se serveixi tots els dies; en altres casos, ella tota sola constitueix tot el sopar, si més no en els àpats de cuina. Repto els cuiners a servir aquest plat només als espanyols», escriu Urbain Dubois en la seva *Cuisine de tous les pays* (1868), abans de presentar una recepta que inclou filet de bou, de porc, xoriços, pernil, pollastres, conills, coloms, perdigons, anguiles, pagells, caragols, carxofes tendres, pebrots dolços, pèsols, faves, pastanagues i tomàquets... *l'olla podrida* ha trobat un successor digne en l'imaginari culinari francès... i per molt de temps: aquesta recepta es recupera sense cap modificació a la secció de cuina estrangera de *L'art culinaire français* publicat per primera vegada el 1957!⁵⁰

Tot i que la paella és menyspreada pels xefs francesos, la cuina llevantina de l'arròs els inspira. En la *Guide culinaire* que Auguste Escoffier publica després d'una vida passada davant de prestigiosos fogons, s'esmenten un *Riz Valenciennne* [arròs a la valenciana] i una *Pularda a la valenciana*. Si es llegeixen les receptes, es veu de

seguida que el nom no fa referència a la ciutat francesa, sinó a la València espanyola i que existeix un parentiu tan segur com llunyà entre elles i la paella. Saltejat amb mantega, abans de regar-se amb el caldo i de coure's amb daus de pernil, xampinyons, cors de carxofa saltats i, de vegades, amb un pebrot vermell, el *Riz Valenciennne* és abans de res una guarnició per a aus. Però «es pot servir com a plat especial», acompanyat en aquest cas amb salsitxes escaldades. Quant a la *Pularda a la valenciana*, es tracta d'una pularda saltejada i després presentada amb un *risotto* amb talls de pernil torrat.⁵¹ Totalment autònoms, separats de qualsevol representació espanyola, aquests plats ja formen part del receptari de la gran cuina. Avui encara, el *Riz Valenciennne* pot acompanyar una *Escalopina de vedella amb infusió de gingebre* a la carta d'un restaurant suís, sense que suggereixi res més que una subtil segona lectura dels grans clàssics de l'art culinari.⁵²

La situació d'Espanya en el discurs gastronòmic francès evoluciona lentament, però de forma destacada en el decurs del segle XX; la representació de la paella és un dels testimonis d'aquest canvi, com mostra una comparació entre les edicions successives del *Larousse gastronomique*.⁵³ Prosper Montagné n'ofereix el 1938 una recepta imponent i qualifica la paella de «menjar truculent» preparat amb «comestibles que normalment, almenys a casa nostra, no tenim costum de barrejar en un mateix plat»; presenta per tant la paella com un plat exòtic, en el sentit que pertany a la cuina de l'Altre, i feixuc, perquè acaba el seu article escrivint que constitueix «tota sola un àpat complet, i un àpat molt abundant⁵⁴». En 1960,

La paella és quelcom més que un fenomen simplement gastronòmic. Es pot dir que és quasi un «diacrític social» que crea i marca tot un conjunt d'actuacions socials.



el *Nouveau Larousse gastronomique*, revisat per Robert J. Courtine, conserva la recepta però l'afegitò d'una frase al final de l'article mostra que, tot i que la paella roman fortament associada a una representació d'Espanya, se'n redueix l'estranyesa, perquè perd la seva desmesura: constitueix «un àpat molt abundant, però sovint se serveix menys completa⁵⁵». L'edició de 2000 descriu àmpliament l'origen del seu nom i la gran varietat de receptes; la presenta com un plat espanyol, però que es matisa en funció del lloc i proposa una fórmula simple, però que mostra bé que el gust del dia ja no és pel pintoresc sinó per l'autèntic: els seus ingredients són els d'una paella mixta bàsica (pollastre, calamar, llagostí, closca, cloïsses, pebrot, ceba...), una part de la cocció es fa al forn, però en una *paellera*.⁵⁶

Quan els primers aficionats a la paella francesos van assaborit aquest plat en un restaurant, de fet el que consumien era tota una representació d'Espanya. Com ara, al Barcelo-

na, un establiment instal·lat als anys trenta al carrer Geoffroy-Marie de París. Els clients d'aquest «bar andalús» poden tastar «l'autèntica paella valenciana (arròs especial)» en un marc on sonen tots els vespres concerts de guitarra.⁵⁷ El nom del restaurant és el de la capital de Catalunya (nord-est), el bar és «andalús» i s'anima amb els sons de la guitarra (Espanya del sud) i la paella valenciana ve de les terres llewantines... Aquí tot es basa en la combinació d'elements extrets de diverses cultures, de «fragments de tipicitat» en certa manera. El producte d'aquesta barreja és una imatge sorprenent i artificial de l'Espanya feta a grans cops d'esforços, però que sedueix i que és molt fàcil de vendre. En la segona meitat del segle, el turisme de massa recicla antics clixés i en crea de nous, reforçant de fet la posició ben establerta de la paella al nivell de símbol pràctic de la cultura (culinari) del veí espanyol. Quan a Saint-Magne-de-Castillon, un poblet de Gironde, van celebrar la setmana de l'euro, es va

55. Robert J. Courtine (revisió), *Nouveau Larousse gastronomique*. París, 1960, p. 748.

56. *Larousse gastronomique*. París, Larousse, 2000, p. 745.

57. Publicitat inserida dins Association des gastronomes régionalistes. Butlletí mensual, n. 40, abril de 1935, p. 11.

58. Michèle, 61 anys, Saint-Magne-de-Castillon (Gironde), 07/2003.

59. Annie Hubert, «Destins transculturels», *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. París: Autrement, 1995, p. 118; Marie-Hélène Avalonne, «Les pratiques alimentaires dans le département de l'Hérault», *Alimentation et nourriture autour de la Méditerranée*. París: Karthala/CIHEAM, 2000, p. 107 i 111.

60. Raymond Oliver, *La cuisine*. Bordas, 1981, p. 446.

61. *Le Rennais*, 03/2005.

62. Frédéric Saumade, «L'hispanité en Languedoc et Provence. Une image de l'autre». *Ethnologie française*, 1994, p. 734.

decidir servir als nens de l'escola menes emblemàtiques d'alguns països europeus. Un dia al migdia, hi havia paella, preparada a partir d'una recepta impresa, però no es va servir sola: «Quan va tocar Espanya, vaig anar a llogar vestits. Aquell dia les *cantine-res* s'havien vestit d'espanyoles amb la faldilla i el clavellet vermell als cabells⁵⁸».

Amb l'arribada dels refugiats espanyols i després dels migrants econòmics en territori francès, en el decurs del segle xx la *paella* també va esdevenir un plat preparat per un parent pròxim, de vegades tan pròxim que acabava essent adoptat: un estudi recent mostra que a l'Erau, una generació va aprendre a fer paella en contacte amb els immigrants espanyols i que es va produir una transmissió total de la recepta entre la novinguda i la seva família d'adopció, quan l'acostament de les comunitats va agafar la forma de casament. La gran quantitat de cartes i trucades rebudes per Raymond Oliver després de la seva presentació per televisió d'una recepta de paella demostra que, en els anys setanta, el coneixement domèstic d'aquest plat (alimentat per les experiències d'immigrants, els records de les vacances a Espanya o els àpats al restaurant...) ja estava molt present a França.⁶⁰

Integrant-se lentament en el receptari culinari habitual dels francesos, la paella es fa paella, un plat vulgar, que ja no fa somiar gaire... sobretot quan se serveix als menjadors comunitaris. Amb tot, la paella vulgar conviu amb la paella carregada de promeses exòtiques més que no pas la substitueix. Els publicistes ho han entès força bé. En els anys vuitanta, l'espot d'una paella en caps deia: «*El meu fill! La paella! Aquest arròs! Aquest*

pollastre! Aquests musclos! Igual que els de la mare, és fantàstic el meu fill, i que bé fa la paella! – No sóc jo qui fa la paella, mama. / – És Garbit / – Garbit? Una altra xicota? / – Paella Garbit, tan bo com allà». El 2003 un espot lloava els mèrits de la paella congelada Maggi a través d'un personatge l'exuberància gestual del qual era més napolitana que espanyola. Això no té res de sorprenent, perquè ja no és només el desig d'Espanya que cal satisfer, sinó també el desig de la dieta mediterrània, com demostra molt explícitament la caps de dit producte: «Aquest plat típicament mediterrani i lleuger contribueix al vostre equilibri i assolella el vostre dia a dia».

Com que els seus veïns la consideren típicament espanyola, la *paella* forma part dels símbols culturals que una comunitat d'avui dia molt ben integrada utilitza per recordar d'una manera agradable el seu origen: moltes associacions culturals espanyoles, com ara la d'un barri de Rennes, al març del 2005, organitzen vespres de paella.⁶¹ Al Llenguadoc i a la Provença, la paella ocupa un paper particular en les tradicions imaginades pels espanyols molt integrats i els francesos fascinats per Espanya que formen el petit món dels aficionats a la tauromàquia. Anar a menjar paella a les avingudes Paul Riquet de Besiers o als patis Jean Jaurès de Nimes és una etapa acceptada en el recorregut d'un aficionat que «fa» seriosament les *ferias* d'aquestes ciutats.⁶² Quan el 2004 el concessionari Opel de Besiers va voler atraure els aficionats a la vetllada que va organitzar per al llançament de l'Astra, els va prometre sessions de fotos amb dos matadors, balls sevillans, sangria i paella. Així doncs, la paella forma part plenament del capítol alimentari d'una subcultura

tauromàquica. Marcadora d'una autèntica identitat grupal, la paella no deixa de ser mobilitzada en la crítica que en fan els antitaurins. Com ara, Josyane Querelle que no l'oblida en l'obscur quadre que fa de les ferias, esdeveniments dispensadors, segons ella, «d'emocions barates⁶³»:

«S'hi confon quantitat amb qualitat i et perds en les mediocres festivitats estereotipades. És l'aculturació en dosi alta amb encebament amb paella i flamenc.»

A ambdós costats de la serralada pirinenca, a les zones frontereres on es concentren els fluxos de turistes amb destinació a Espanya, la paella coneix una dinàmica particular. En efecte, de seguida va aparèixer a les cartes de nombrosos restaurants preocupats per atraure-hi els viatgers de paladars impacients. En els anys cinquanta, formava part del menú ordinari del bufet gastronòmic SNCF de Baiona o del Central Hôtel de Cerbera.⁶⁴ Avui dia figura, ineludiblement, en els menús turístics «catalans» que ofereixen els restauradors de la Costa Vermella/Costa Catalana. A Cotlliure, a Cerbera, o més a l'interior, a Ceret, els turistes vinguts del nord, els francesos especialment, s'afanyen a assaborir-la, sovint després d'haver menjat *pa amb tomàquet* amb pernil, i la reguen amb sangria, mentre que les seves parelles espanyoles cerquen més aviat plats sorgits d'una tradició més francesa. Així és com, finalment, en el marc d'un menú molt «espanyol» presentat com a «català», la paella satisfà la fam de sud dels turistes francesos.

A la costa basca francesa, en algunes dècades, la paella ha esdevingut també un plat local. Durant la primera meitat del segle xx, la paella apareixia de vegades en alguns me-

nús, i a partir dels anys cinquanta va estar cada cop més present a les taules dels restaurants de les ciutats balneari. El 1963 Odette Pannetier, en la seva crítica de la Vieille Auberge de San Juan de Luz, qualifica la paella valenciana com inevitable i és cert que apareix moltes vegades en la descripció de la seva estada gastronòmica al País Basc.⁶⁵ Tot i que el nom d'aquest plat segueix essent una referència explícita a Espanya, ja ha iniciat un procés d'arrelament local: el 1954 el restaurant parisenc Le Corsaire Basque ofereix als seus clients una paella que no és espanyola, sinó «com a San Juan de Luz».⁶⁶ A poc a poc, la paella es troba literalment basquitzada. Les postals que porten receptes de «paella basca» en són un bon testimoni. Tot i que els clixés més antics encara tenen una referència marcada a Espanya pels accessoris situats als voltants del plat, els més recents, com ara una creació sorprenent titulada *Recette régionale: la paella basca*, només recorren als símbols locals, en aquest cas al famós teixit local, el *linge basque*. Aquesta regionalització de la *paella* va més enllà d'un oportunisme comercial, perquè té una profunditat real. A la costa basca francesa, la paella ha trobat, en efecte, un ús social semblant als propis a Espanya i s'ha inscrit de forma duradora en la cultura alimentària de les famílies sense relació directa amb la comunitat immigrada ni interessos particulars pel país veí.

B. Al nord, a l'est...

No sembla que la *paella* ocupi un lloc gaire important en la cuina internacional de la segona meitat del segle xix, sens dubte perquè encara sembla més pintoresca que gastronòmi-

63. <http://www.flac-anti-corrida.org/LIENS/comethis.html>

64. Simon Arbello, *Guide des touristes gastronomes*. París: Kléber-Colombes, 1954, p. 408, 424.

65. Odette Pannetier, *Cent restaurants du Pays Basque*. París: Albin Michel, 1963, p. 55, 65, 83.

66. J. R. Robert, *Guide des touristes gastronomes: les tables de Paris et de la région parisienne*. París: Kléber-Colombes, 1954, p. 63.

*L'extensió geogràfica de la paella
ha estat ben àmplia, des d'Europa a
Amèrica, Àfrica o Àsia.*

67. Urbain Dubois, *Cosmopolitan cookery*. Londres: Longman i Green, 1872, 599 p.

68. Renée de Grossouvre, *Bakini recepti i njezini savjeti: stara francuska kuhinja*. Zagreb: Naprijed, 1983, 413 p. Per a aquest capítol de la nostra recerca, l'acollida que ens va dispensar l'Institut za etnologiju i folkloristiku (Zagreb) va ser determinant. El nostre agraïment a Ivan Lozica, Ljiljana Marks et Nives Rittig-Beljak (FD).

69. *Vamos a ver*. Govert flinckstraat 308, Amsterdam; *La Sangria* Holbergsgt 19, Oslo; *Mesón Galicia*, Maretstaýe 60, Hambourg ; *Vegamót Bistro-Bar*, Vegamótastig 4, Reikjavik.

70. <http://www.vegamot.is>; Roberta Ostroff, «Dining, Eating & Grubbing», *The Reykjavík Grapevine*, 5, 03/05/2005, p. 27.

71. Faustine Régnier, *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. París: PUF, 2004, p. 151.

72. Silke Bartsch, Barbara Methfessel i Kristen Schlegel-Mattheis, «Pizza, Pasta, Döner – Mediterranean Dishes and the Everyday-life of German Youth», *Mediterranean Food and its influences abroad. 15th International Ethnological Food Research Conference*, Dubrovnik, Set. 27-Oct. 3 2004.

73. <http://www.thepaellacompany.co.uk>.

74. *Bad tidings, Midsomer murders*, temporada 7 (2004).



cament interessant: Urbain Dubois, que l'esmenta amb tanta distància dins la *Cuisine de tous les pays*, no la fa figurar en la versió anglesa d'aquesta obra.⁶⁷ Després, l'interès pel discurs culinari francès porta a la difusió en nombrosos països d'Europa de receptes de paella especialment pletòriques. És el cas de Croàcia en particular, on, des del 1983, *Bakini recepti i njezini savjeti: stara francuska kuhinja*, una traducció de l'obra de Renée de Grossouvre *Les recettes d'une Grand'mère* –que hem descobert gràcies a Jelena Ivani_evi_– difon una recepta completa d'una paella ben feixuga.⁶⁸

L'atracció dels turistes pel sol espanyol i també, almenys en el cas d'alguns països, l'arribada d'immigrants, afavoreix en el decurs de la segona meitat del segle xx el descobriment d'una paella «típicament espanyola» al nord d'Europa. A les ciutats importants, nombrosos restaurants s'encarreguen de mantenir el record de les paelles tastades durant les vacances, com ara el *Vamos a Ver* d'Amsterdam, *La Sangria* d'Oslo o el *Mesón de Galicia* d'Hamburg.⁶⁹ A Reikjavik, la paella figura durant un temps entre els plats de la carta molt assolellada del *Vegamót Bistro/Bar*, ambaixador, entre altres, d'una molt exòtica Mediterrània.⁷⁰

Al setembre de 1976, el diari femení alemany *Brigitte* proclama: «La bona cuina alemanya ha caigut una mica en l'oblit. Anem a menjar als restaurants italians o xinesos i, a casa, es cuina paella en lloc de la tradicional olla barrejada».⁷¹ Darrere de l'exageració evident, cal llegir que l'assistència assídua a les platges espanyoles pels turistes alemanys provoca una certa familiaritat amb la paella. Per a les joves generacions alemanyes d'avui dia, el primer contacte amb la paella es produeix sovint en el marc de les seves primeres vacances passades a Espanya amb els seus pares. D'aquí la complexitat de la relació que es teixeix entre ells i la paella, plat íntimament lligat a una altra banda, però, alhora, extremament familiar, perquè es coneix ben aviat, i a més és al si del grup familiar.⁷²

Al Regne Unit, l'activitat de les diverses societats especialitzades en la distribució de paelleras i dels accessoris necessaris per a la seva utilització a l'aire lliure, com ara *The Paella Company*,⁷³ demostra l'interès per la paella, aliment mediterrani i adaptat a les festes a l'aire lliure. Per la paella assaborida durant la festa espanyola que forma l'escena d'obertura del seu episodi titulat *Bad tidings*, la sèrie *Midsomer murders* ens recorda que a Anglaterra, com en moltes regions del nord-oest d'Europa, el gust per aquest plat d'arròs conserva un bri d'exotisme o, si més no, d'originalitat.⁷⁴ En diversos llocs, a les associacions d'immigrants espanyols els diverteix l'interès, juntament amb la curiositat que desperta la *paella*. La utilitzen com un símbol federador molt útil quan es tracta de fixar discretament l'origen dels seus membres, i expressa alhora la seva bona integració a la seva terra d'acollida:

les associacions comunitàries espanyoles participen activament en les festes de Valònia... amb l'ajut de molta paella, com la de Charleroi el 2002.

3. Les paelles d'ultramar

A. La paella a Algèria

Els espanyols són alguns dels colons que es van instal·lar a Algèria després de l'entrada de l'exèrcit francès. Molts d'aquells emigrats, procedents majoritàriament de la província d'Alacant, es van instal·lar a la regió d'Oran. El 1901 la comunitat espanyola instal·lada al departament d'Oran estava formada per més de cent mil persones.⁷⁵ La cuina de l'arròs i, especialment, la de la paella formava part plenament del bagatge cultural d'aquells treballadors de la terra naturals del Llevant. A poc a poc, es va forjar el renom dels plats locals a base d'aquest cereal i la paella s'afirmà com una especialitat d'Oran. El 1931, durant el Congrés Internacional de Gastronomia, L. Isnard evocà la influència de les pràctiques dels immigrants espanyols en la cuina de l'Àfrica del Nord. Dues receptes a base d'arròs van cridar la seva atenció, *L'arròs amb pollastre* i *L'arròs amb safrà*⁷⁶. Quan ens hi vam entrevistar el 2003 en un geriàtric de Tolosa, Robert G., nascut a Alger el 1921, guardava un record emocionat de la «molt bona» paella d'Oran. Constituïa també una peça mestra de la geografia etnogastronòmica d'Algèria que guardava a la memòria després de dècades d'exili a la metròpoli: «Oran, eren els espanyols i la paella».⁷⁷

A l'Algèria colonial, la manera de preparar la paella no diferia gaire de l'habitual a València. La composició d'aquest plat confeccionat pels homes variava d'acord amb les circumstàn-

cies. A la senzillesa de les preparacions diàries fetes al camp mateix o al taller,⁷⁸ hi havia els plats una mica més ben acompanyats dels dies de festa. Nascut el 1949, Jean-Yves Salmeron recorda les paelles que el seu pare preparava amb ell per a les grans ocasions: Pasqua, Pentecosta, el catorze de juliol o fins i tot el quinze d'agost. Estaven fetes amb els ingredients d'un plat de festa: la carn de pollastre es barrejava amb altres carns i algun marisc.⁷⁹ La paella, centre de les reunions familiars a l'aire lliure, està compromesa en l'afirmació d'una comunitat, fins i tot en la definició d'una identitat colonial. No obstant això, la independència d'Algèria i l'exili dels *pièds-noirs* no la van fer desaparèixer del paisatge culinari de l'Oranais i d'altres regions costaneres del país. En el petit balneari de Tamentfoust, a una trentena de quilòmetres d'Alger, la paella de marisc encara fa feliços alguns estiuejants.⁸⁰

B. La paella de Manila a Tòquio

La cuina filipina actual és el producte d'una llarga història, de la combinació progressiva dels recursos i del *savoir-faire* local amb totes les successives aportacions exògenes: el bagatge dels venedors xinesos que eren a les seves illes des de l'alta edat mitjana, el dels hispans que van dominar la regió de 1571 a 1898 i després el dels americans, amos de les Filipines fins al 1947.⁸¹ En aquesta cuina on la preparació de l'arròs és fonamental, la paella ocupa un lloc particular.

El 1953, la recepta de la paella apareix a la part de «plats de festa» de *Recipes of the Philippines*, la descripció de les riqueses culinàries de la jove nació independent escrit per Enri-

75. Bartolomé Bennassar (dir.), *Histoire des espagnols VIe-XXe siècle*. París: Robert Laffont, 1992, p. 1025-1026.

76. L. Isnard, «Sur les produits alimentaires et la cuisine de l'Afrique du Nord (Congrés Internacional de Gastronomia de 1931)». *Association des gastronomes régionalistes*, 13, 1932, p. 5.

77. Entrevista amb Roger D., 06/2003.

78. http://perso.wanadoo.fr/bernard.venis/recetes/textes/cuisine_soleil_h12.htm (Marie Elbe, «Une cuisine plein soleil», *Historia Magazine*, 12).

79. <http://home.nordnet.fr/~jcpillon/piedgris/Souvenirs%20VO3.html>

80. Nadir Kerri, «Les dernières brasses de l'été». *El Watan*, 08/09/2005.

81. Doreen G. Fernandez, «Chinese Food in the Philippines. Indigenization and Transformation». A: *The Globalization of Chinese Food*. Honolulu: University of Hawaii Press, 2002, p. 183-186; Esteban T. Magannon et Marina Pottier, «La cuisine des Philippines», *Cuisines d'Orient et d'ailleurs*. Glénat: Grenoble, 1995, p. 144-147.

En aquelles cultures en les quals l'arròs és un element de primer ordre, la paella ha esdevingut un plat ben particular, com és el cas de les Filipines. Fotografia: cuiners filipins preparant una paella

82. Doreen G. Fernandez, «Enriqueta David Perez and the Codification of Philippine Cooking». *Oxford Symposium on Food & Cookery 1988: Cooks & Other People*. Londres: Prospect Book, 1996, p. 122.

83. <http://filipinokastila.tripod.com/jai2.html>.

84. Entrevista amb Alona D., 03/2004.

85. Rome Jorge, «The Rich Taste of Luxury». *The Manila Times*, 21/05/2005.

86. Dexter Osorio, «The Ultimate Paella». *The Manila Times*, 23/10/2005.



queta David Perez.⁸² Com molts plats d'origen europeu, la paella pertany al receptari d'una cuina selecta, apreciada per les elits. Al Manilla reconstruït dels anys cinquanta, figura al menú d'establiments de moda, com el *Keg Room*.⁸³ Encara avui dia se li atribueix un cert prestigi i la integració del plat en els usos culinaris populars encara és limitada. Alona, una jove filipina instal·lada actualment a les Canàries, ens va confiar que, en l'entorn en què va néixer, l'arròs es prenia tres vegades al dia, però que la paella no apareixia mai al menú.

L'arròs ideal dels aficionats a la paella filipins és la molt clàssica paella valenciana, de vegades acompanyada amb salsa allolió.⁸⁵ A l'octubre del 2005, quan explica com es prepara una paella gegant amb motiu d'una festa de carrer organitzada per l'ambaixada d'Espanya, Dexter Osorio concreta que no es tracta de qualsevol paella, sinó d'una *paella valenciana* preparada segons la recepta dels restaurants Alba.⁸⁶ Aquesta cadena, la història de la qual comença el 1952 quan un natiu d'Àvila s'instal·la a les Filipines, ocupa un lloc particular en

el desenvolupament del gust dels gastrònoms locals per la paella. Avui dia, ofereix als seus clients una quinzena llarga de paelles diferents. D'aquesta àmplia llista, destaquem la presència al costat de plats molt clàssics, amb la paella valenciana en primera posició, de plats més mestissos com ara la paella *filipino* amb *sisig* (picada de porc) i garrí.⁸⁷

Uns cuiners filipins exerceixen un paper gens menyspreable en la difusió de la paella en l'espai asiàtic. Luisa Ting, arribada de Manila el 1997, serveix al seu restaurant de Taipei, el *Barcelona*, unes tapes i una paella d'una factura bastant clàssica, malgrat alguns ajustaments a les condicions d'aprovisionament i als gustos insulars.⁸⁸

L'interès dels japonesos actuals per la paella s'ha de situar en la curiositat que manifesten més globalment per alguns plats mediterranis.⁸⁹ Als restaurants especialitzats en cuina espanyola que s'han instal·lat a les principals ciutats, la paella forma part dels plats més apreciats.⁹⁰ A Tòquio, figura especialment, en una forma molt clàssica, al menú del restaurant Casa Paradís Barcelona.⁹¹ Com ha passat en algunes receptes d'espaguetis, la indústria agroalimentària nacional ha posat a punt una paella en bossa, llesta per ésser assaborida en poc temps i després d'un nombre de manipulacions molt reduït. Així, tot menjant una paella com un plat exòtic que ha de ser al més «autèntic» possible, el Japó participa en el desenvolupament de les formes més contemporànies de la paella.

C. Algunes paelles d'Amèrica

La implantació de la cultura de l'arròs al Carib i després al continent

americà constitueix un esdeveniment principal del gran gir alimentari mundial iniciat al tombant dels segles xv i xvi. En efecte, tot i que els seus èxits han estat desiguals en el vast espai americà, aquest cereal ocupa ara localment un lloc considerable en la dieta. És el cas especialment d'algunes zones de Mèxic, una terra on els primers grans d'arròs van arribar oficialment cap al 1522.⁹²

A la Nova Espanya es percep ràpidament la influència, o almenys una referència, a la cuina llevantina de l'arròs. En el llibre de cuina del frare Gerónimo de San Pelayo, redactat el 1780, trobem una recepta per exemple d'*Arròs a la valenciana*. Es tracta d'un arròs bullit i després condimentat amb ceba, all, tomàquet i safrà.⁹³ Amb el temps, aquesta herència es manté i es completa, especialment amb la introducció de receptes de paella. El *Manual de cocina* de María Isla, publicat a Puebla el 1911, conté una recepta d'*Arròs a la valenciana* ben diferent de l'anterior. Algunes de les operacions que calen per fer-la i els ingredients que l'acompanyen com el pollastre, filet, xoriços, llonganissa, pernil i pebrots *huachinangos* demostren fins i tot un parentiu innegable d'aquest plat amb la paella clàssica.⁹⁴ Als receptaris de cuina redactats a principis del segle xx per Lucía Cabrera de Azcárate, una noia de Puebla que va entrar pel seu casament en una família bona de Cuernavaca, figura una recepta de *paella a la biscaïna*⁹⁵. Més que en una autèntica referència geogràfica, l'origen del nom que porta aquest plat d'arròs cal cercar-lo en la composició de la seva guarnició mixta, que conté bacallà. Aquesta recepta, per la llarga llista d'ingredients que la formen (pollastre, xoriço, pernil, carn salada, conill,

87. <http://www.alba.com.ph>.

88. Steve Price, «Restaurant: Barcelona Tapas Bar and Restaurant». *The Taipei Times*, 7/10/2005.

89. Naoto Minami, «The Introduction of Mediterranean Food Culture into Modern Japanese Society», *Mediterranean Food and its influences abroad. 15th International Ethnological Food Research Conference*, Dubrovnik, Set. 27-Oct. 3 2004.

90. <http://www-1.expo2005.or.jp/en/visitingjapan/food/international.html>.

91. Robby Swinnerton, «Tapas and Paella: Paradise in Shibuya». *The Japan Times*, 04/03/2005.

92. Frédéric Duhart, «Consideraciones transcontinentales sobre la Identidad Cultural Alimentaria». *Sincronía*, Octubre de 2004, <http://sincronia.cucsh.udg.mx/duhartf04.htm>; Te-Tzu Chang, «Rice». A: *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 149; Luis Alberto Vargas i Leticia E. Casillas, «La integración de los alimentos del viejo mundo a la dieta mexicana». A: González Turmo, I. i Romero de Solís, P. (ed.) *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1996, p. 285-286.

93. Gerónimo de San Pelayo, *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (1780), Mexico, Conaculta, 2000, p. 115.

94. María Isla, *Manual de cocina* (1911). Mèxic: Conaculta, 2002, p. 192.

95. Lucía Cabrera de Azcárate, *Recetario de Tepetitlán* (1901-1922). Conaculta, 2001, p. 89.

*Una anàlisi del que ha significat la paella
–d’apat camperol a menjar ràpid–
permet observar com s’han articulat les
representacions socials al llarg dels temps
al seu voltant i com ha esdevingut un
element cultural i socialment identificador.*

96. Entrevista amb Teresita Camacho Bernal, 10/2005.

97. Aquí trobareu moltes fotografies i declaracions d'intencions al lloc web de la Confraria nacional de l'arròs: <http://cofradianacionaldelarroz.com>.

98. Las Margaritas, 2801 Leavenworth, San Francisco; Sabor a Mexico, 1744 1st Avenue.

99. André Franqueville i Gloria Aguilar, *El Alto de la Paz: migracions et stratégies alimentaires en Bolivie*. La Paz: Orstom, 1988, p. 154.



bacallà, llagosta, calamars, faves, pèsols, mongeta tendra) mostra que les paelles que apreciaven les elits mexicanes d'aquella època eren –igual que, d'altra banda, les que apreciaven els seus corresponents europeus– plats particularment rics.

Les paelles que s'aprecien avui dia en algunes famílies de la regió de Puebla són molt més senzilles. A la família de la Teresita, instal·lada a Cuyoaco, la paella es prepara molt de tant en tant, exclusivament amb marisc i gambes, productes relativament cars en aquesta localitat interior. Uns dels seus veïns la preparen d'una altra manera, per exemple amb porc o au. En aquesta regió de Mèxic, la paella és un plat conegut, però no realment arrelat, i el seu origen espanyol llunyà sempre està present a les mentalitats.⁹⁶ Passa el mateix en altres estats. A Veracruz, la paella que serveix el bar *La Tasca* no pretén ser mexicana, sinó que es proclama orgullosament *Paella Tasca estilo valenciano*. Durant el *Festival de las paellas y de los vinos*

que se celebra cada any a Acapulco des del 1984 i les manifestacions del mateix tipus organitzades en diverses localitats del país, s'hi mostra una gran creativitat –i, fins i tot, s'encoratja–, que no exclou el recurs a receptes molt mestisses.⁹⁷ Però aquesta no desemboca pràcticament en una autèntica mexicanització de la paella. Es produeix més aviat per la mirada dels altres, especialment del veí nord-americà: la *Mexican Paella* està molt present en els menús de Las Margaritas (San Francisco), del Sabor a Mexico (Nova York),⁹⁸ etc.

Lluny de Mèxic, a les altes terres de Bolívia, a El Alto de la Paz, l'arròs a la valenciana ha esdevingut un plat popular, al final d'un procés de *criollització*. En efecte, la recepta local més apreciada inclou patates trossejades.⁹⁹ A la costa argentina, a Mar de Plata, la paella fa els honors en alguns restaurants del port i dona lloc a l'organització de concursos. La paella local porta sovint un acompanyament a base de pollastre i marisc, que també

es poden emprar sols. La implantació del famós plat d'arròs en la cultura alimentària local està íntimament lligat amb l'arribada d'una ona d'emigració espanyola produïda a la fi del primer terç del segle xx. El Centre Republicà espanyol, fundat el 1929, és un lloc privilegiat de la seva història. En efecte, els militants exiliats que el freqüentaven en un primer moment de la seva existència, es van reunir sovint entorn d'una paella. Aquesta, primer eminentment hispànica, ha esdevingut lentament *marplatense*.¹⁰⁰

4. La paella, de l'àpat camperol al menjar ràpid

A. Cuinar i menjar junts

Fer i menjar una paella a l'aire lliure són actes eminentment socials, sobretot quan el plat és de grans dimensions i són molts els convidats. El control de la cocció de l'arròs és una tasca molt delicada. Es reserva a un cuiner experimentat que coneix, literalment, fins a la punta dels dits les operacions necessàries per reeixir el plat. En efecte, es mobilitza tot el cos sensible en la preparació de la paella. Joseph Delteil ha descrit perfectament aquesta intervenció corporal en un extracte de la seva *Cuisine paléolithique*, posant no obstant això una dona allí on, clàssicament, hi havia un home:¹⁰¹

«El gest: de tant en tant, la cuinera, si és valenciana, passa ràpidament la mà damunt el plat, formant un cercle, i l'olora; amb l'olfacte, sap si va bé o no, o si s'enganxa. Qui no ha vist aquest gest no podria imaginar-se (ni inventar-lo, és de la font).»

Amb tot, es poden delegar altres tasques a altres persones menys qualificades. Jean-Yves Salmeron recor-

da que la seva primera participació en la preparació de la paella familiar va ser picar l'all en un morter, observant alhora atentament els gestos del pare centrat en les tasques prestigioses de la cocció.¹⁰² Quan hi ha força mà d'obra, l'un pot tallar la carn, l'altre pot tallar les hortalisses, etc. Per això, la preparació d'una paella pot mobilitzar un gran nombre de persones amb un objectiu comú. D'aquí l'interès que li atorguen diverses associacions, que hi troben un mitjà saborós d'acostar els seus membres. La nit de la paella del club de futbol de la unió Lahonce/Urcuit/Brisous és sens dubte un dels seus matxos més importants de la temporada. Mobilitza voluntaris durant tot un dia i reuneix més de cent cinquanta convidats entre pares i electes.¹⁰³

Un cop cuita, la paella es pot posar a la venda, per tal de recollir fons per a l'associació mateixa o amb vista de participar en una acció caritativa. A Mont-de-Marsan, el vuit de maig de 2004, una vintena de voluntaris, membres d'unes quantes penyes locals, van preparar una gran paella (seixanta quilos d'arròs, quaranta de gambes, etc.) per tal d'organitzar un àpat en benefici de l'associació Handilandes.¹⁰⁴ En efecte, la gran paella és un plat per compartir per excel·lència. Amb aquesta, la sensació de *comensalitat* és exacerbada. En efecte, tothom menja arròs agafat d'un mateix plat. Tothom agafa i menja, una mica com si es tractés d'una comunió laica. Tant a Espanya com a França, els partits polítics de tots els colors no deixen de convocar una paella amb motiu de les seves agrupacions de militants: pot aparèixer tant al menú de la Festa de la Humanitat com en un míting del Front Nacional.¹⁰⁵ La paella, bastant econò-

100. http://www.pasqualinonet.com.ar/la_paella.htm: *La cocina de Pasqualino Marchese*, Café Colomus, Mar de Plata.

101. Joseph Delteil, *La cuisine paléolithique*. París: Arléa, 1998, p. 46.

102. <http://home.nordnet.fr/~jcpillon/piedgris/Souvenirs%20VO3.html>.

103. «Bientôt la fête pour les footballeurs», *Sud-Ouest* (Ed. Pays Basque), 26/03/2004.

104. «Le cœur y était», *Sud-Ouest*, 09/05/2004.

105. Michel Guilloux, «1959, les régions pour la bonne bouche». *L'Humanité*, 09/08/2003; Christophe Forcari, «Le FN s'attribue déjà la victoire du non social national». *Libération*, 26/05/2005.

106. *Repas-de-Quartier*. Toulouse: Carrefour Culturel Arnaud Bernard/IEO, 2001, p. 63.

107. Josep Pla, «La paella valenciana». A: *El que hem menjat*. Barcelona: Ed. Destino, 1972, p. 89.

108. Juan Carlos Rodríguez, «Examen a la paella. El plato universal de los 5.000 granos». *El Mundo. Magazine*, 15/08/2004.

109. <http://listas.losverdesandalucia.org/lista/e-bole-tin/archivo/indice/451/msg/474/>.

110. Florence Faucher, «Manger vert. Choix alimentaires et identités politiques chez les écologistes français et britanniques». *Revue française de sciences politiques*, 48, 3-4, 1998, p. 437-457.

mica, amb un fort component federatiu mentre no porti *porc* o alguns altres productes carnis, ha esdevingut també un plat apreciat pels organitzadors d'alguns àpats de barris¹⁰⁶.

B. Vegetariana o en sushi: la paella als gustos del dia

Una de les característiques essencials de la paella, molt ben descrita per Josep Pla¹⁰⁷, és la seva plasticitat: al cor mateix de la seva terra d'origen, els costums en la selecció dels productes utilitzats o la forma de coure l'arròs dibuixen espais amb uns límits tan vius com imprecisos, el llindar d'una pràctica corresponent de vegades als contorns d'una família, d'un grupet. A l'origen, la paella es feia amb els productes disponibles, amb el que hi havia a mà: hortalisses, aus, conill, caça menor i més recentment, o localment, peix. En això la paella participa plenament d'una cuina camperola mediterrània frugal i sensible a les nombroses oportunitats alimentàries ofertes pels diversos entorns en el si dels quals es prepara. El 2004 Daniel Ferrando, un camperol de Sueca de 65 anys, confia a un periodista una frontera límit que no ha arribat mai a franquejar: «No he aconseguit mai menjar ratolins de l'Albufera en paella, però els he tastat fregits.»¹⁰⁸ Com que es tracta ben bé d'una confessió i no d'una broma, aquestes paraules ens podrien arrossegar a una meditació apassionant sobre les cuines masculines i els límits del que és comestible. Ara recordarem la idea que quasi tot és bo per a la paella. D'aquí l'existència d'una infinitat de receptes, totes igual de legítimes, i una gran capacitat d'adaptació d'aquest plat als nous contextos.

A primera vista, la paella vegetariana pot semblar clàssica. En efecte, la paella de verdures existeix des de fa molt de temps. Constitueix també una de les versions més antigues d'aquest plat, una de les menys costoses i més corrents. Amb tot, aquestes dues paelles no són equivalents. La principal diferència entre aquestes no és tècnica, sinó ideològica. Quan va aparèixer, la paella de verdures no contenia carn, peix o marisc per pobresa, en una cultura alimentària on els productes carnis eren molt valorats. És una paella de la manca, de la impossibilitat de fer-ho millor. Sens dubte, avui dia podem fer aquestes paelles per plaer, però això era el que passava en el seu origen. És la voluntat d'evitar el consum de carn, en un context en què els productes carnis són abundants i accessibles, el que ens porta avui dia a preparar una paella vegetariana. Quan aquesta paella s'ofereix en el marc d'un festival organitzat per les associacions ecologistes, pensem en el Màlaga Pinsapo 2003, el sentit d'aquesta tria és clarament ideològica, fins i tot política.¹⁰⁹

En aquesta situació precisa, el caràcter vegetarià de la paella participa en l'afirmació a través de les tries alimentàries d'una identitat política complexa, com passa en altres països, amb altres aliments.¹¹⁰ Una preocupació dietètica pot motivar també l'elecció de fer una paella vegetariana: com un plat que combina els efectes benèfics de la dieta mediterrània i els de l'alimentació estrictament vegetal no seria hipersà? Hi ha moltes receptes de paella vegetariana. Alguns acompanyaments molt especials demostren també el seu arrelament en la modernitat. En la recepta proposada per una associació nord-americana, apareixen, per exemple, arròs



integral, flors de bròquil, talls de carbassó, daus de tomàquet, làmines de pebrot i... nectarines.¹¹¹

La paella «bona per a la salut» no és sempre vegetariana. Alguns cuiners, professionals o aficionats, desenvolupen versions lleugeres d'aquest famós plat d'arròs, sense separar-ne dels ingredients tots els productes carnis. Un dels nostres informadors només combina l'arròs i els altres ingredients després d'haver eliminat una part important dels greixos animals i de l'oli de cocción. En un fòrum de discussió, un internauta exposa una recepta lleugera, feta amb olla a pressió.¹¹² Aquesta cerca d'un plat més lleuger és contradictòria amb els modes clàssics de fer la paella, tant per les tècniques com per la finalitat buscada. Una paella, que a més és una bona paella, havia de ser com més reconstituent millor. La seva existència mostra, no obstant això, la perfecta capacitat d'adaptació de la paella a una modernitat nutricional, caracteritzada alhora per una preocupació per la salut i l'atracció pels aliments saborosos.

Al capdamunt de la jerarquia culinària, alguns xefs refan la paella emprant-la en les seves agosarades creacions culinàries. Al seu restaurant de Dènia, Quique Dacosta torna molt explícitament al socarrat (l'arròs enrossit que s'enganxa al fons de la paella) amb una recepta anomenada molt explícitament *arròs invertit*.¹¹³ A Mougins, als Alps-Maritimes, Alain Llorca proposa un *sushi* de paella. Cada peça es compon d'arròs amb safrà regat amb sake, un musclo fresc, un llagostí i una làmina de pebrot. En lloc d'enrotllar-ho en una fulla d'alga, ho fa en un tall de pernil. Com el mateix xef explica, aquesta recepta és una variació entorn d'un clàssic espanyol.¹¹⁴ És també un toc mediterrani en una cuina de fusió, que organitza hàbilment la trobada entre dues grans tradicions culinàries de l'arròs pel xoc entre dos dels seus plats emblemàtics.

C. La paella a l'edat de la McDonaaldització

Des de fa alguns anys, a causa de l'interès que alguns industrials li han prestat, la paella es troba directament implicada per la McDonaaldització, és a dir un sistema de producció i de distribució caracteritzat, sense cap judici de valor, per una hiperracionalització.¹¹⁵

Diverses societats espanyoles s'han especialitzat avui dia en la producció i la distribució de paella industrial congelada. Meritem, SA., creada el 1992 a Barcelona, és una de les més importants. Proposa el seu *Paellador* en més de mil restaurants franquiciats instal·lats en tretze països (Espanya, França, Itàlia, Portugal, Països Baixos, Regne Unit, Suïssa, Estats Units, Mèxic, Argentina, Perú, Xile i Vene-

111. <http://www.wholehealthmd.com/hk/recipes/details/1,1465,372,00.html>.

112. http://www.forums.supertoinette.com/recettes_70848.paella.html.

113. Juan Carlos Rodríguez, «Examen a la paella. El plato universal de los 5.000 granos». *El Mundo Magazine*, 15/08/2004.

114. http://www.saveurs.sympatico.ca/ency_8/riz/llorca.htm.

115. George Ritzer, *The McDonaldization of Society* (1993). Thousand Oaks: Pine Forge Press, 2004, p. 43-133.

116. <http://www.paellador.es>; <http://www.franquiciasnegocios.com>.

117. <http://www.onlypaellabrava.com>.

118. Amado Millán, «Cultures alimentàries i globalització». *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2000, p. 77, Barcelona.



çuela), i mig, perquè també és possible menjar *Paellador* a Puerto Rico.¹¹⁶

Tot i que l'acció dels empresaris de la paella té efectes sobre la difusió d'aquest plat a escala planetària, modifica també considerablement la posició de la paella en l'espai urbà: la paella surt de l'esfera limitada de la restauració tradicional i entra en el món del restaurant de menjar ràpid, en forma d'una ració individual perfectament calculada. Si nosaltres seiem a taula en qualsevol dels dipositaris dels productes *Only paella brava*, sabem abans de començar el nostre plat que la paella de verdures que tastarem comportarà un 4,93% de mongeta respecte del pes total de la ració que ens serà presentada.¹¹⁷ A més, aquesta paella se'ns presenta en una minipaella individual o en un plat, cosa que significa que una gran part de l'antiga dimensió amistosa del consum de paella no ha sobreviscut la racionalització.

Amb tot, menjar junts en un restaurant, tot i que sigui un restaurant de menjar ràpid, continua essent un moment de sociabilitat intensa. Al peu de la Sagrada Família, hem vist

grups de turistes molt satisfets per la paella, descongelada uns minuts abans, que estaven assaborint. Mentre que una nit de desembre del 2003, en un restaurant de menjar ràpid especialitzat en productes del mar del centre de Viena, un de nosaltres dos es va trobar envoltat per famílies que menjaven amb un plaer evident un plat ple d'una paella que consistia bàsicament en un arròs groc pàl·lid guarnit d'alguns trossos de peix. L'entrada de la paella en el receptari culinari d'alguns restaurants de menjar ràpid porta de vegades a les creacions gastronòmiques més sorprenents. Amb la cadena Waitrose, la paella s'ha convertit en una guarnició... d'entrepà.¹¹⁸

Conclusió: la paella, un plat camaleònic

Observant la paella, hem anat de València a Manila, de les llars camperoles als forns de microones. Cal dir que hem vist aquest plat en situacions ben variades. A la seva comarca d'origen, la regió de València, exerceix sens dubte un paper en la

identificació cultural i, convertida en orgull culinari local, es prepara en algunes produccions identitàries. Amb el temps, el mirall que deforma el discurs culinari internacional, les evolucions dels hàbits alimentaris nacionals, les polítiques turístiques nascudes sota la dictadura i els desitjos previsibles dels turistes han fet de la paella un símbol culinari d'Espanya, tan incontestable als ulls dels estrangers (element d'identificació fort), com discutida pels nacionals (inversió identitària mediocre). No obstant això, fora de la península Ibèrica, tant a Oran com a San Juan de Luz, la paella ha arrelat en la cultura local fins a esdevenir un vertader marcadore d'identitat. Amb les paelles perfectament integrades en algunes de les seves cuines regionals, les paelles amb un gust autènticament ibèric preparades pels restaurants espanyols dels grans centres urbans i les paelles on tot hi cap servides ocasionalment als menjadors comunitaris, la França contemporània mostra com, en una mateixa època i en un territori restringit, la paella pot ser plural, es pot inscriure en els sistemes de representacions i de significats diferents.

Nascuda d'una cuina camperola encarregada d'abastir les necessitats d'un grup de treballadors, la paella és encara sovint un plat que es «menjar junts». En efecte, preparada en comú o adquirida en quantitat en una botiga de menjar preparat, apareix al menú de molts àpats d'associacions, de nombrosos *romeries*. Segura de la seva fama de plat d'amistat, la paella es pot preparar també directament avui a la taula del saló, en una paella elèctrica ben d'acord amb el wok. Aquest no és l'únic aspecte de la seva modernitat, que també ha vist com es convertia en un plat de restaurant

de menjar ràpid amb una preparació hiperracionalitzada. En efecte, a les antigues receptes d'aquest plat hi ha una variabilitat d'ingredients que constitueix un dels seus trets essencials; ara, se n'hi han afegit d'altres, autèntics productes d'un nou esperit de l'època: la paella s'ha fet vegetariana, etc.

Adoptada sovint, a vegades *criollitzada*, moltes vegades *reestudiada*, la *paella* es caracteritza per una forta capacitat d'adaptar-se a les condicions pròpies de contextos alimentaris molt diferents. Es converteix, d'acord amb els llocs i les èpoques, en plat camperol o de restaurant, recepta a base de productes marins o de la terra, aliment reconstituent o lleuger... Cada cop, alguns ingredients o alguns arreglaments amb els costums dietètics i culinaris vigents li permeten d'agafar el color del sistema cultural en què s'instal·la, restant alhora fonamentalment la *paella*. Per això, proposem qualificar-la de «pla camaleònic». Així, més enllà del joc de paraules, volem convidar a una reflexió sobre la complexitat dels destins «universalitzats» d'alguns plats. L'hamburguesa, la *pizza* o el sushi, són «plans camaleònics?» I si no ho són, què són aleshores?