

# **El llibre daurat**

**La història de la paella  
com no s'ha contat mai**

GRUP 62

GRUP 62

Josep Piera

## **El llibre daurat**

La història de la paella  
com no s'ha contat mai

GRUP 62



La redacció d'aquesta obra va rebre un ajut  
de la Institució de les Lletres Catalanes

Primera edició: maig del 2018

© Josep Piera Rubió, 2018

Drets exclusius d'aquesta edició:  
Raval Edicions SLU, Pòrtic  
Av. Diagonal, 662-664  
08034 Barcelona  
www.portic.cat

ISBN: 978-84-9809-418-3  
Dipòsit legal: B. 8.651-2018

Fotocomposició: gama, sl  
Impressió: Liberdúplex

Queda rigorosament prohibida sense autorització escrita de  
l'editor qualsevol forma de reproducció, distribució, comunicació  
pública o transformació d'aquesta obra, que serà sotmesa a les  
sancions establertes per la llei. Podeu adreçar-vos a Cedro (Centro  
Español de Derechos Reprográficos, [www.cedro.org](http://www.cedro.org)) si necessiteu  
fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra  
([www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com); 91 702 19 70 / 93 272 04 47).  
Tots els drets reservats.

## SUMARI

Introducció	11
DEL MITE A LA HISTÒRIA	17
DE L'ALBUFERA A PARÍS	83
LA METÀFORA GLOBAL	143

*A ma mare i mon tio Toni, els primers mestres.*

*A tots aquells que saben i no saben  
de què parlen quan parlen de la paella.*

## INTRODUCCIÓ

De paella, el que se'n diu una paella, no n'hi ha més que una, que és la valenciana. Una paella a València, o a la ciutat d'Alacant, en el paisatge de Castelló, en una casa de tradició del país, saturada d'amor al país —perquè sense aquests sentiments no hi ha cuina possible—, és realment una cosa important.

JOSEP PLA

Primer havia sigut la derrota republicana, després l'exili dels vençuts cap a França i cap a Mèxic, especialment. A continuació vingué l'acabament de la Segona Guerra Mundial, que alterà la situació política espanyola, però, contràriament al que esperaven els exiliats, la victòria aliada no retornà la república perduda, sinó que consolidà la dictadura franquista. L'únic canvi fou la substitució de l'ideari de la Falange pel del nacionalcatolicisme afavorida pel reconeixement de la Santa Seu al règim de Franco. Les presons es buidaren a mesura que els seminaris s'omplien de devocions; les camises blaves foren bescanviades per les sotanes negres. I els uniformes militars per tratges grisos.

Aquest trasbals social influí en les formes de vida, inclosa la paella, que tant era el símbol republicà d'una diversitat harmonitzada (un convit democràtic) com un símbol d'Espanya, entesa com «Una, Grande y Libre» pels feixistes. La paella es mundialitzava. No sols es presentava com a gran menjar mediterrani a Londres i triomfava a França i a Mèxic seguint l'exili tricolor, sinó que també se la valorava en algu-



nes excolònies espanyoles com les Filipines, ja sota la tutela dels Estats Units.

Les illes Filipines s'independitzaren després de la rendició del Japó als Estats Units. I potser perquè era una zona de secular tradició arrossera (i per les velles influències hispàniques), la paella s'hi introduí com una moda. El 1953 apareixia esmentada com un plat de festa a *Recipes of the Philippines* d'Enriqueta David Pérez, un plat que resultava atractiu als filipins. Així, a la Manila dels anys cinquanta del segle xx, la paella formava part del menú d'establiments com el Keg Room. Se la servia com a «paella valenciana», acompanyada d'una salsa que volia ser allioli. La moda paellera a les Filipines la seguiren altres restaurants. Duhart i Medina ho comenten així:

Cette chaîne, dont l'histoire débute en 1952 avec l'établissement aux Philippines d'un natif d'Ávila, occupe une place particulière dans le développement du goût des gastronomes locaux pour la paella... Des cuisiniers philippins jouent un rôle non négligeable dans la diffusion de la paella dans l'espace asiatique.

La paella es feia camaleònica i esdevenia calidoscòpica, com una mostra canviant i colorista de l'esperit *made in USA*. Era el començament del Typical Spanish, un fenomen planetari creat per a provocar la recuperació econòmica de la malmesa societat espanyola, abocada a la misèria a causa de la guerra incivil.

Durant la dècada dels cinquanta a les llars valencianes es prenia un plat d'arròs com a menjar de calent pel migdia. Només si els homes marxaven a treballar al camp (de sol a sol), el plat d'arròs es menjava de nit. L'arròs era l'aliment bàsic de la població, tant del litoral com de l'interior. Amb

arròs, oli i uns pocs condiments vegetals i animals, n'hi havia per a alimentar una família. Aquests anys de mínims i amb poc de poc, però, es feien arrossos que ara poden semblar fantasies coquinàries, perquè són impossibles de reproduir. Ja no existeixen aquells sabors ni aquells desitjos, ni aquells ambients ni aquells costums, ni aquelles persones. Qui sap, però, quina vàlua poden tenir aquests plats saludables i humils en l'alimentació futura!

Fou durant aquesta època que a moltes cases valencianes es va substituir el safrà pel colorant. De safrà no n'hi havia, i, si n'hi havia, era escàs, i car, provinent de Castella. En temps d'austeritats extremes es preferí renunciar al gust olorós del safrà però no al color: colorant, doncs. Perquè els ulls també mengen, i més amb fam.

Les economies domèstiques no permetien luxes; el colorant entrava així en els arrossos valencians. El safrà s'eliminà als menjars de les cases, i també als locals alimentaris que començaven a aparèixer per les platges del Mediterrani, de Tossa de Mar al penyal de Gibraltar. Als pobres i als turistes no els importava gens que es diguera «safrà» al colorant. Aquest producte oferia el color daurat, tan apreciat en l'arròs. ¿Era un verí químic? «Lo que no mata, engorda!», se solia dir en aquella època d'estretors. La guerra i el bloqueig internacional havien abocat la gent a una bàsica economia de subsistència.

A mitjans dels cinquanta encara es feien visibles, impúdicament, persones que recorrien les cases demanant per caritat un tros de pa i «el Nostre Senyor que li ho pague», esguerrats que recorrien els carrers furgant pels fems a la recerca d'un rosegó de pa o una taronja mig podrida... Recorde dones endolades a les portes dels magatzems de taronges o d'hortalisses escorcollant els caixons del rebuig, buscant fruites al podrimer. Recorde xiquets berenant un

entrepà amb les sobres arrosseres d'una paella com a companatge...

La vida i la cuina eren elementals. La postguerra havia dut una dura regressió ruralitzant; per sort, la taronja recuperava l'exportació a Europa i es convertia novament en la fruita d'or. Gràcies a la taronja (que donava divises) i a l'arròs (que donava menjar) bona part de la població valenciana començà a eixir de la misèria. Eren els anys de la guerra freda i dels acords amb els Estats Units que consolidaren el franquisme. El 1947 l'ONU reconeixia Israel, l'Estat del poble jueu, i Espanya hi ingressava el 1953. Per aquestes dates, a causa dels gustos dels americans d'origens jueus o hispans —precisament—, la paella es féu més famosa que mai. Més que en els temps dels èxits de Blasco Ibáñez, quan Greta Garbo i Rodolfo Valentino podien menjar una paella a Hollywood.

Josep Pla solia dir que Franklin Delano Roosevelt, abans de ser el president dels Estats Units, era afeccionat a un arròs amb pollastre que demanava en un restaurant de Nova York, el Delmonico's:

En alguns restaurants de Nova York no és pas difícil de trobar un anomenat *arroz con pollo* —així ho diu, si més no, la carta—, al qual, per cert, fou molt afeccionat el gran president F. D. Roosevelt, abans d'èsser president dels Estats Units. Aquest senyor solia menjar (amb amics) en un establiment d'aquella gran ciutat i el seu plat era l'arròs amb pollastre...

La notícia planiana lliga el gust arrosser del president americà amb el del rabí i el viatger Ford, ja citats. L'inconscient memorialístic i la bona propaganda devien fer fàcil, doncs, l'èxit de la paella als Estats Units, que es completava amb la seua presència a la Fira de Nova York. Triomfar als Estats Units significava triomfar al món. La paella s'estava

## LA METÀFORA GLOBAL

mundialitzant. No en la versió senzilla o *kosher*, sinó com un menjar somiat en temps de racionaments populars i de bancans oficials: la paella mixta, de carn, peix i marisc (amb xoriços, fins i tot); la paella es mistificava com a símbol apetitós del Typical Spanish.

La paella sorollista triomfava als Estats Units; els quadros del pintor, també.

A València, eren ben pocs els que podien posar llagostins o gambes a la paella. La majoria, com a molt, posaven unes clòtxines de decoració, o unes vetes de pebrot, conegudes popularment com «les gambes dels pobres».