

"Han assassinat la paella"

Pere J. Contell (València, 1951), restaurador. Se'n va anar i va tornar, i amb l'experiència de la tradició i de diversos oficis, té l'obsessió de convertir la platja de les Arenes en la Barceloneta.

F açà'm una miqueta d'història sobre La Rosa, senyor Contell.

– La Rosa va ser fundada en 1925, per la meua àvia, que li deien Rosa i va tenir quatre filles i un fill, el tio Miquel, que es feia al mar durant 15 dies i proveïa de marisc i peix el restaurant. Recorde que ho guardàvem en una nevereta d'aquelles de gel i alpiste. El marisc anava a duro el quilo i, a voltes, l'haviem de tirar perquè la gent no el volia. Ara està de moda.

– La Rosa, en canvi, va conèixer uns anys de cert a esplendor; era cita de toterros i gent de fama.

– Sí, això va ser després de la guerra. Del 40 al 60. Jo he arribat a conèixer la Lola Flores, quan començava. És que mon tio es movia molt pel món de la faràndula i tota aquella gent venia per ací. Manolete, ... Rocio Jurado, que venia amb sa mare, i després, quan era nòvia de García Verneta. Futbolistes...

– ¿Ja treballava vostè ací?

– Quan estudiava, tots els estius me'ls passava en el restaurant. I quan vaig deixar d'estudiar, als 14 anys, ja em fiquí ací. I tenia molts problemes... Van ser uns anys en què tots els restaurants de la platja de les Arenes entraren en crisi i hagueren de fer comunions i convits nupcials per a poder subsistir.

– ¿És cert que vostè se'n va anar de casa?

– Sí. Tenia molts problemes familiars. Hi havia una tios meus que em tenien un



"El Cabanyal no té res a veure amb València"

RAFA GIL

poc d'enveja, perquè veien que la gent que venia al restaurant preguntava per mi i no per ells. Celets. I als 18 anys em comprí un sis-cents i comencí a pegar voltes i guanyar-me la vida. Vaig ser representant de begudes, de whisky Teacher's. Vaig vendre calcer esportiu, vaig ser representant de perfumeria, de la casa Tocalon, que era la que feia la cera aseptina. I fa uns anys, després d'haver jugat a futbol en el Levante U.D., vaig decidir tornar i refundar La Rosa.

– ¿La costa de València té bon marisc?

– Ha sigut la més important de tot el Mediterrani, però per un problema generacional ja no queden pràcticament patrons. Ara: tu vas a Dénia, a Santa Pola o a Sant Carles de la Ràpita i preguntes pel port del Cabanyal, i saben que és el port més important del Mediterrani.

– Del Cabanyal, no de València.

– Sí, sí. El Cabanyal no té res a veure amb València. Açò és la República Democràtica del Cabanyal. De la via del tren cap ací, tenim una altra mentalitat. No és broma. La gent entén més de menjar, encara que el seu poder adquisitiu és més dèbil.

– ¿La llagosta d'ací és tan bona com la de la Costa Brava?

– És igual. Tot és Mediterrani, no li pegues més voltes. Des de Llançà o el Port de la Selva fins a Algires, tot el peix i el marisc és igual. L'única cosa



"L'arròs ha limitat totes les possibilitats gastronòmiques d'aquest país".

RAFA GIL

que passa és que segons de què s'alimente el peix és el seu sabor.

– *En canvi, segons em consta, vostè va a comprar les gambes a Dénia.*

– Sí, un parell de voltes a la setmana. És que allà hi ha la millor gamba de per ací. I fixa't: tan propet que està Calp, la seua gamba ja no és igual, perquè el terreny és més fangós. La gamba de València també és igual que la de Dénia, però n'hi ha molt poca en la llotja.

– *¿Es cert que la llagosta està passant de moda i s'imposa el llamàntol?*

– No. El que passa és que a la gent li fa por la llagosta pel preu, però actualment la gamba està més cara que la llagosta.

– *¿Sap guisar?*

– Tinc unes nocions molt bàsiques.

– *¿Una cosa com fregir un ou?*

– Exacte. I una truita, un arrosset... No em prodigue perquè, si no, hauria d'estar a la cuina, ha, ha.

– *¿Vostè, què té contra el congelat?*

– ¿Jo? No res. Però considere que si la gent pot pagar-se el producte fresc no té per què consumir-lo congelat. I qualsevol treballador pot menjar tots els dies peix fresc. No és necessari que siga llobarro, orà, rè-

mol o llenguado, però sí que pot menjar sardina, cavalla, pagell, esparrallons, llucet, abadeget... Però la gent és molt còmoda i no vol netejar-lo. No tinc res contra el congelat; és més: crec que, tal com estan les coses, és el futur.

– *¿Això vol dir que el fresc té els dies comptats?*

– La contaminació li ha fet més mal que res. Això és el que acaba amb les cries i no els pescadors. Això de "pezqueñines, no" és una tonteria: tota la vida s'han agarrat milions i milions de caixes de mollet menudet i s'han reproduït a una velocitat increïble.

– *¿Vostè té clients o parroquians?*

– Ha, ha. Per a mi, la clientela no existeix. Ací tenim parroquians, perquè la nostra cuina està basada en la veritat. No hi ha més misteri.

– *¿Com es prepara un arròs a banda?*

– Prepara un caldo amb morralla, gallineta, escorpa, galera, ceba i creïlla. Ben cuit. Sofrigues un poc de sèpia en la paella, afegeixes el caldo i poses una quantitat d'arròs, entre 75 i 100 grams per persona, i ho deixes coure fins que es quede sec. Ara: a cada lloc ho fan d'una manera, perquè l'arròs a banda és patrimoni de tot el Mediterrani.

– *¿Es menja primer l'arròs o el peix?*

– L'arròs.

– *En les barques de pescadors es fa al revés.*

– Sí, i per la part d'Alacant també. Però si et menges primer el peix, l'arròs es gela. És més comercial menjar primer l'arròs.

– *I la caldereta de llagosta, ¿com es prepara?*

– Passa com amb l'arròs: a cada lloc la fan com creuen. Fem una salsa marinera amb carrancs i gales i bulls la llagosta entre deu i quinze minuts, segons com siga de gran.

– *¿La Rosa ha recuperat algun dels plats tradicionals de la cuina valenciana?*

– Sí. L'arròs amb abadejo i col-i-flor. L'arròs amb fesols i naps. L'arròs negre. L'arròs mariner, amb cassola de fang, caldós. Guisat de rajada. Nugà de rap. All-i-pebre d'anguila o de rap o de xanguet. Però ¿saps què passa? Que la gent només demana l'arròs. ¡És que és tan bo! L'arròs ha limitat totes les possibilitats gastronòmiques d'aquest país. A mi em fa molta ràbia, perquè de peix, la gent només demana llobarro, daurada, orà, llenguado i rèmol. Ni dèntol ni pagell ni mussola ni res de res, que són més barats i millors.

– *I encara diuen que el*

peix és car.

– A tu et cobren cent duros d'una dotzena de sardines i és una clavada impressionant, perquè només val dos o tres duros. I en canvi, a tu et cobren cent duros d'un gamba i és barata, perquè valen deu-mil peles un quilo. ¿Ho veus?

– *¿El Palmar és un frau gastronòmic?*

– Ha, ha, ha. El Palmar dona la talla gastronòmica del País Valencià. I no parlem més.

– *¿En quants restaurants de València es pot menjar una paella indiscutible?*

– En quatre. L'han assassinada perquè s'ha industrialitzat. Una paella ben feta costa un parell d'hores de fer, i n'hi ha molt pocs restaurants que tinguen paciència per fer-la. La conselleria d'Indústria, Comerç i Turisme hauria de disposar d'una guia d'establiments recomanats, per tal de salvar la imatge de la paella i que tot aquell que ve de fora poguera menjar-se'n una amb garanties.

– *La paella, ¿de pollastre i conill o de marisc?*

– Tan valenciana és l'una com l'altra.

– *¿Quin concepte té de la paella mixta?*

– Ací no en fem. És un sacrilegi, un esnobisme de molt mal gust.

Miquel Alberola