

Humil paella

Potser alguns de vostès recorden una sèrie de televisió, interessant i bastant ben feta, on un especialista nord-americà en menjars i cuines recorria pobles i racons de les Espanyes fent tastets i comentaris, en companyia de la deliciosa Gwyneth Paltrow que a cada mos o cada cullerada alçava els ulls i feia “hum, hum”. El programa era una producció de la televisió pública dels EUA (n’hi ha: es diu PBS) amb el títol *Spain... on the road again*, i estava dirigit i presentat pel senyor Mark Bittman, reconegut com un dels “escriptors sobre menjar i cuina” més importants del món, premiat per l’Associació Internacional de Professionals Culinaris. Bé, doncs, el cas és que fa poc temps el senyor Bittman ha publicat un article ben curiós al *New York Times*, dedicat amablement al nostre plat més emblemàtic (valencià, és clar... i espanyol, ai dolor): “*Humble paella*”, es diu. L’article erudit comença: “Una vegada vaig ser acusat per uns catalans prop de València (“*by Catalans near Valencia*”: no m’invente res), que és la pàtria de la paella, de no saber res en absolut sobre la paella, i de fer com a màxim allò que ells anomenaven *arroz con cosas*, arròs amb coses”. L’autor, doncs, a continuació intenta respondre a una acusació tan greu, afirmant en primer lloc que el seu “arròs amb coses” és millor que qualsevol altre que haja pogut trobar als Estats Units (i m’ho crec, vists els arrossos que sota el nom de paella he pogut trobar a Nova York o a Califòrnia). Després, el gran especialista assegura: a) que per a fer una autèntica paella cal començar pel foc de llenya, cosa que puc subscriure per molts anys d’experiència, i b) que, en qualsevol cas, una paella és només un arròs amb coses, i que aplicant la seua tècnica “a una varietat d’ingredients amb una varietat de maneres” hom pot fer “una cosa que realment s’aproxima a una gran paella, fins i tot si un català podria burlar-se’n”. No sé si un català prop de València, o algun altre. En fi, comencem pels ingredients. Poques coses són fixes, afirma: arròs, oli d’oliva i hortalisses. Algunes coses són opcionals, com ara salsitxes, llagosta



Joan Francesc Mira

i pollastre. I afirma: “La paella estàndard als restaurants locals espanyols, la de salsitxes, llagosta i pollastre, no és l’única possibilitat”. En efecte, en efecte, gràcies a Déu, vista quina és la paella estàndard als restaurants espanyols...

Òbviament, el brou o caldo (ja preparat) és també necessari: un brou de pollastre, un brou de carn, un brou de peix o de corfes de gamba. “Però també es pot usar suc de tomata, suc de cloïsses, vi negre o vi blanc, o una combinació de qualsevol d’aquests”. Imaginar les combinacions possibles em posa ja els pèls de punta. A continuació ve la “recepta mestra”, que és molt simple, però amb dos detalls: no remenar, i deixar el cul de color marró. “Aquest cul marró s’anomena *socarrat*, i si ho aconseguíu ningú dirà que heu fet un *arroz con cosas*”. En la *master recipe*, per tant, les “coses” són ben diverses, pollastre, xoriço i porc, un ceba, pebre, el brou abans indicat (“de pollastre, llagosta o verdures, aigua, vi, etc. o una combinació”), el marisc opcional, i “mitja lliura de verdures, com olives, tomates, pèsols o bolets” (cap esment a la bajoqueta, bajoca i garrofó, per desgràcia, ni una opció a la delicada carxofa...). En la preparació de la paella, sembla que són essencials la ceba trinxada i el pebre, i que les verdures s’hi han d’afegir quan l’arròs ja està mig cuit, fet que em resulta incomprendible. Finalment, “si la barreja s’ha enganxat al fons, enhorabona: teniu un *socarrat*, la característica d’una bona paella”. Imagine, amb un punt de terror, els pobres lectors de la recepta del gran mestre, obsedits pel *socarrat*, i tastant un arròs fet amb suc de tomata i vi negre “o qualsevol combinació”, amb molta ceba trinxada, amb llagosta i xoriço, amb verdures (com xampinyons i olives) afegides a l’arròs a mig cuire, i convençuts que han aconseguit una gran i autèntica paella. Que, atès el resultat possible, té més de disbarat que d’humilitat. No sé qui degué ser, a València o prop de València, el mestre o informant de l’autor. I ja veuen com pot acabar la humil paella en mans d’una autoritat mundial. En tot cas, m’ha permès escriure aquest paper, com una frivolitat (segur?) de finals de l’estiu.

“Imagine, amb un punt de terror, els pobres lectors de la recepta del gran mestre, obsedits pel socarrat, i tastant un arròs fet amb suc de tomata i vi negre ‘o qualsevol combinació’, amb molta ceba trinxada, amb llagosta i xoriço, amb verdures (com xampinyons i olives) afegides a l’arròs a mig cuire, i convençuts que han aconseguit una gran i autèntica paella”