

Con las manos en la mesa. Paella y *foodscape* en Manuel Vázquez Montalbán¹

ENRIC BOU

If there is one sure thing about food, it is that it is never just food ... Like the post-structuralist text, food is endlessly interpretable, as gift, threat, poison, recompense, barter, seduction, solidarity, suffocation.
Terry Eagleton, “Edible Ecriture” (1997)

Food descriptions in fiction, like menus in restaurants and television cookery programs, produce visceral pleasure, a pleasure which notably involves both intellect and material body working in synaesthetic communion.
Carolyn Daniel, *Voracious Children: Who Eats Whom in Children's Literature* (2)

Hay que beber para recordar y comer para olvidar.
Carvalho, *Las recetas de Carvalho* (17)

Si somos lo que comemos y lo que leemos, ¿a qué sabrán mis carnes en el paladar caníbal? A bosque papelizado. A cómplice de talas. A letraherido dispuesto a leer muriendo, a escribir matando o a escribir muriendo y a leer matando.
Manuel Vázquez Montalbán, “El hombre es lo que come” (1996)

Uno de los rasgos distintivos del detective Pepe Carvalho creado por Manuel Vázquez Montalbán es su pasión por la buena comida. En una de sus frases memorables afirmaba el personaje: “Hay que beber para recordar y comer para olvidar” (*Las recetas de Carvalho* 17). Cualquiera de sus libros está plagado de comentarios gastronómicos que han sido apreciados por lectores y crítica. Algunos de sus platos preferidos eran las alubias con almejas, las patatas con chistorra, la cola de buey estofada de Casa Leopoldo y, naturalmente, el arroz en sus variadas versiones

¹ Agradezco a José Colmeiro y Rosi Song su atenta lectura del manuscrito y sus útiles consejos. A Neus Penalba la sugerencia sobre arroz e identidad. A los amigos Toni Mollà (Ca'n Bermell) y Antonio Fernández Ferrer (Taberna Casa Juan) por introducirme a algunos de los misterios de la paella en ambientes genuinos e incomparables. A Toni, también la ayuda en la resolución de arduas cuestiones filológico-paelleras.

de la llamada paella. Aquí tenemos enumerados algunos componentes fundamentales del *foodscape* (o “paisaje alimentario”) de Carvalho/Manuel Vázquez Montalbán. El *foodscape* no es solo la apariencia física de la comida en el medio ambiente, sino que es algo más complejo. Según la definición de Pauline Adema incluye ideas y significados acerca de la comida, puesto que supone “a marriage between food and landscape, both the conceptual notion (idea) of landscape and actual, physical landscapes” (“Foodscape: An emulsion...” 3). En 2009 Adema amplió la noción de que el paisaje alimentario es adecuado para expresar los puntos de vista e ideas de las personas sobre los entornos alimentarios que los rodean y cómo deberían ser: “foodscape implicates the multiple informative historic and contemporary personal, social, political, cultural, and economic forces that inform how people think about and use (or eschew) food in various spaces they inhabit” (*Garlic Capital of the World*, 3). Mackendrick, más recientemente, ha opinado que el *foodscape* “is never fixed; its boundaries shift depending on how the food environment expands and contracts” (Mackendrick 16). En este artículo se estudiarán algunos de estos problemas en relación con uno de los platos estrella del recetario hispánico, la paella, a partir de las contribuciones de un notable crítico de cocina y novelista, Manuel Vázquez Montalbán, que puso sus manos en la mesa: en el papel, en la cocina, y en los restaurantes.

La centralidad de la comida es un aspecto distintivo de la obra del autor, y las recetas, las reflexiones de buen conocedor de un sinfín de platos de cocina popular y los libros de cocina, forman parte de la identidad como escritor de Manuel Vázquez Montalbán. Él se ha interesado por la comida desde una doble perspectiva, como historiador/divulgador y como novelista, atribuyendo a su personaje de Carvalho unas aficiones gastronómicas que han resultado uno de sus elementos más característicos. Por su condición de aficionado-gourmet, crítico de cocina e historiador, y siguiendo la tradición de Josep Pla, Álvaro Cunqueiro o Néstor Luján, Manuel Vázquez Montalbán ha escrito una obra original de estudio de la tradición gastronómica catalana y española. Además, en sus novelas policíacas ha conseguido un toque personal con la introducción de recetas, escenas en las que el detective Carvalho cocina y come y opina de forma contundente sobre vinos y comidas.

A causa de esta dedicación han surgido diversos estudios acerca de la presencia de la gastronomía en su obra, aunque algunos de ellos flaquean porque se limitan a proponer inventarios de apariciones de platos o recetas.² José Colmeiro en un excelente artículo ha resumido así la contribución fundamental del autor a la renovación de la gastronomía española:

Vázquez Montalbán was as much a privileged witness as he was a principal actor of this manifold gastronomic transformation in his varied roles as critical analyst, editorialist, encyclopedic disseminator, and author of essays, cookbooks, short stories, and columns that positioned him as a fundamental cultural critic in the area of gastronomy. One may say without exaggeration that the general interest in gastronomy and the subsequent food craze in Spain, awakened only after the years of the Transition, found in Vázquez Montalbán both their great champion and their great critic. (249)³

Una propuesta distinta llegó en 2007 de la mano de Rodríguez-Morán, quien usando el concepto de lo “tropológico”, es decir, el uso de la comida en un orden simbólico y metafórico que hace que se produzca un desplazamiento del sentido, proponía:

Tanto las prácticas culinarias desarrolladas en *Las recetas de Carvalho* como sus resultados son algo más que gastronomía: los platos locales o globalizados, escasos o abundantes, estéticos a la vista y al gusto del ingestor; prefigurantes de todo tipo de placeres, rápidos o de elaboración complicada, y aun aquellos que apelan al goce estético tan sólo por el placer de leerlos, están emancipados de su contenido meramente alimenticio. En este sentido tropológico, la gastronomía es entonces algo más que gastronomía. Los alimentos no son sólo literalmente alimentos sino que funcionan literariamente ya como metáforas culturales, ya como portadores de ideología. (93)

² Véase como botón de muestra los libros de Ángel Díaz Arenas. Una aproximación de más rigor es la adoptada por Song y Riera (2019) cuando componen una lista de los restaurantes que todavía existen frecuentados por Pepe Carvalho. No es casualidad que José Saval haya utilizado una metáfora gastronómica para analizar la visión marxista de la realidad social que presentan las novelas de la saga Carvalho (1995). También: Martínez Iturrioz (1992), Sánchez Gómez (2007), Pérez Escohotado (2010).

³ A este completo elenco se puede añadir el de divulgador televisivo. En 1984 participó en el popular programa de TVE “Con las manos en la masa” con Elena Santonja, para el que cocinó conejo al romesco.

La consideración del recetario carvalhiano como metáfora cultural o como algo que es portador de ideología es ya un paso importante. Según este crítico, las recetas aparecen en la serie Carvalho de dos modos: “de carácter oral o intercoloquial que es el recuento de la elaboración de un plato como resultado de una conversación entre los personajes, donde prima el aspecto didáctico-demostrativo” y una segunda que compone el discurso digresivo, “donde el aspecto didáctico-metodológico está desplazado por el literario” (93). Insinuaba también una relación estético-gastronómica entre comer y beber, dos placeres profundamente interrelacionados: “En *Las recetas de Carvalho* la poetización de estos alimentos, en el terreno gastronómico, intensifica el apetito del lector, mientras que en el terreno literario promueve el goce estético. El placer corporal y el placer literario van de la mano” (98-99). De esta manera Rodríguez-Morán puede concluir:

La gran innovación de Vázquez Montalbán consiste en actualizar el género detectivesco entremezclando discursos narrativos, gastronómicos, poéticos e historiográficos, en un híbrido collage heterogéneo. *Las recetas de Carvalho* constituyen una invitación a desvelar lo oculto de los procesos culturales que regulan las subjetividades individuales, pero principalmente son un llamamiento al goce del cuerpo y de la literatura (101).⁴

Ha llegado el momento de dar una vuelta de tuerca y desde una perspectiva crítica contemporánea –los *Food Studies*– acercarse a la presencia de lo gastronómico en la obra de Manuel Vázquez Montalbán. Es obvio que para este autor la incorporación de la gastronomía en sus no-

⁴ Rodríguez Morán ha apuntado también razones psicológicas para justificar la atención a la comida por parte del personaje (que aquí se acerca parcialmente al autor): “Con las recetas gastronómicas de Carvalho, Vázquez Montalbán exterioriza una parte de la psicología oculta del detective, radicada en su memoria más profunda. Esta psicología se hace visible a través de las obsesiones de Carvalho en la mesa. En cuanto a la exuberancia alimentaria, el presente abundante de Carvalho se contrasta con su pasado de carencia y racionamiento durante la infancia en la postguerra. Por ello, Carvalho se niega a cambiar su conducta a pesar de las exigencias de la sociedad. Sus obsesiones y manías neuróticas se pueden entender entonces como una recuperación de su identidad, ya que tienen su origen principalmente en su infancia en Barcelona, o en su estancia juvenil en la cárcel de Lérida como prisionero político de Franco” (100).

velas es inseparable de su persona-gourmet. No es tan sólo un ejercicio proustiano⁵, sino que se trata de un explícito uso cultural de la comida. Por una parte, le sirve para crear un producto literario original: “Yo tengo mi método para romper con la tradición. Es el de dar una receta de cocina. El lector se pregunta: ¿qué pasa aquí? Lo que pasa se llama *feedback*. Soy el único novelista que habla de cocina con sus lectores” (Aranda). Por otra parte, su interés en la cocina catalana y española es inseparable de su atención a la política y a los cambios históricos que se han producido desde el fin de la dictadura: “La democracia ha aportado algunas ventajas culturales a la Barcelona actual; por ejemplo, el desarrollo de una cocina muy interesante, muy sincrética, en la que se mezcla todo lo que se guisa, todo lo que se sabe y todo lo que se recuerda, para hacer posible una cocina de autor. Bajo el fascismo, en cambio, todo eran paellas y bocadillos de chorizo” (Aranda). También le sirve para construir un retrato sociológico de los miembros de la *gauche divine*: “saben cocinar dos o tres platos (suele ser el, [sic] «steak tartare»), el arroz al curry y, en casos de inteligencia excepcional, la paella” (Vázquez Montalbán, “Informe subnormal”).

La comida se ha vuelto fundamental en una praxis de los estudios culturales en el mundo hispánico centrada en torno a las investigaciones en *Food Studies*. Las vías alimentarias en el mundo hispánico son heterogéneas y conflictivas y nos permiten estudiar cómo piensan las personas con la comida, utilizándola para marcar identidades y establecer relaciones de poder y también de subyugación. La comida destaca el nacionalismo culinario y los vínculos inextricables que las comunidades y los estados-nación construyen y mantienen entre la comida y las cocinas nacionales. Tanto desde una perspectiva transnacional –expansión imperial, neocolonialismo, globalización y migración– como nacional (recetas para la definición de la identidad), las formas de alimentación cambian en el contexto de los encuentros interculturales, y son esenciales para comprender las culturas alimentarias y sus formas discursivas y textuales. El mundo culinario en España y Latinoamérica ha recibido ya una cierta atención como testimonio el volumen editado por Rafael Climent-Espino y Ana M. Gómez-Bravo, *Food, Texts, and Cultures in Latin*

⁵ Ver el episodio del pedazo de pan con aceitunas negras como *rosebud* de la obra de Vázquez Montalbán (Colmeiro 2022, 269).

America and Spain (2020). También en Lara Anderson y Rebecca Ingram (2020).

Los *Food Studies*, o estudios de alimentación, representan una nueva perspectiva interdisciplinar en ciencias sociales y humanidades, formando vínculos e interconexiones entre cuestiones relacionadas con los alimentos. Se estudia la “red históricamente específica de relaciones sociales, procesos, estructuras y arreglos institucionales que cubren las interacciones humanas con la naturaleza y con otros seres humanos que implican la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos” (Power y Koç 2). La comida es un evento social y en torno a ella giran un sinfín de intereses y variables de carácter económico, cultural y etnológico. La decisión sobre qué se puede comer, cómo se preparan, presentan y consumen los alimentos, y con quién se comparte la mesa, es de radical importancia. Estas tres variantes expresan relaciones complejas de clase, etnia, religión y género. Los estudios de alimentación descubren la complejidad que hay detrás de un aspecto material de la vida cotidiana que impacta y afecta a múltiples redes sociales, donde la comida es a la vez el material y el símbolo por el que la clase, la raza/etnia, el sexo/género se construyen socialmente. En un espléndido fragmento de *El delantero centro fue asesinado al atardecer* (1988) Vázquez Montalbán aúna la reflexión metagastronómica con la reflexión sobre las costumbres en la mesa. Asistimos a este diálogo entre Camps y Carvalho que concentra la “razón” de la gastronomía y la de los modales:

- Asombroso. Entiende usted de cocina.
- No entiendo de otra cosa. Pero tampoco demasiado.
- ¿Es indispensable entender de cocina para un detective privado?
- No. Pero para un psicólogo social, sí.
- Qué interesante. Explíquese.
- No soy orador.
- Antes me ha parecido que lo era.
- Las sobremesas me excitan. (28)

Este es un típico ejemplo de los diálogos secos y cortantes en el más puro estilo de las novelas *hard boiled*, donde Carvalho manifiesta sus límites y reivindica la sobremesa como una de las funciones sociales de la comida.

Lo dijo Roland Barthes: “Qu'est-ce que la nourriture? Ce n'est pas seulement une collection de produits, justiciables d'études statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites” (1979). Esto lo intuía Vázquez Montalbán. En la “Introducción” a *La cocina catalana* (1979) escribió un notable homenaje a uno de sus maestros en gastronomía:

A Néstor Luján debo excelentes lecciones de gastronomía en aquellos tiempos de la Escuela Oficial de Periodismo en que descubrimos que las clases de Néstor sobre pipas, novela norteamericana contemporánea y cocina francesa eran mucho más interesantes que las que académicamente le había atribuido el programa. Néstor nos dio una clase sobre el nacimiento, crecimiento y muerte de la cocina barcelonesa del bacalao anterior a la guerra civil, que tendrá algún día su Julián Marías y su publicación a cargo de un Consejo Superior de Investigaciones Científicas capaz de impedir la fuga de lenguas y talentos. (18) ⁶

En el mismo libro, Néstor Luján le devolvía las alabanzas:

Conec Manuel Vázquez Montalbán des de fa molts anys, des que ell va assistir a unes classes —diguem-ne classes— que jo donava sobre literatura a la vella Escola de Periodisme de Barcelona. Vázquez Montalbán ha tingut la gentilesa de recordar que les meves classes no n'eren ben bé classes en el sentit estricte de la paraula. Jo volia establir un diàleg i esmolar la curiositat dels meus alumnes perquè sabia prou bé que jo no tinc cap mena de capacitat per a l'ensenyament. L'única cosa que podia fer era parlar d'una diversitat de coses que ningú, potser, no gosava dir a classe. Que un alumne tan brillant com Vázquez Montalbán ho recordi m'ha produït —per que no dir-ho?— una gran satisfacció. Perquè jo desitjava vint anys després que la gent que havia passat per aquelles classes fossin ara com és ell: grans escriptors, periodistes amb una capacitat de conèixer i explicar infinitat de problemes, esperits lliures i inconformistes. Penso de tota manera, que jo ben poca cosa hi vaig posar. Vázquez Montalbán ho portava ja dintre i contra totes les adversitats, contra totes les limitacions que la llibertat d'expressió ha patit, ha esdevingut el gran periodista, l'escriptor lúcid i penetrant que és avui. Tot s'ho ha fet ell i jo li agraeixo que m'hagi volgut associar al seu èxit encara que no m'ho mereixi (Luján 200, 9)

⁶ El libro de Vázquez Montalbán *Reflexiones de Robinsón ante un bacalao* (1998) cumple en parte con ese compromiso.

Ningún Julián Marías ha recogido los conocimientos de Néstor Luján sobre el bacalao, aunque en algunos de sus libros podemos encontrar restos de esa publicación futura (Luján 1993, 145-147; Luján 2003 235, 239).

¿Cómo se convierten en mito las prácticas culturales comunes de determinados alimentos y formas de alimentación? La alimentación y las prácticas alimentarias, como Roland Barthes argumenta en *Mythologies*, se naturalizan, deshistorizan y se convierten en mito cultural a través de un discurso interminable que las desconecta de la realidad real y ahueca la experiencia real de comer y cocinar. Esta deshistorización los hace sentir tan familiares que cambian a un estado de ser “natural”, a lo que conocemos como “significado común” (Barthes 181-194). Tres aspectos del mito barthesiano contribuyen a una teorización crítica de las narraciones alimentarias: 1) el *deslizamiento* del lenguaje, 2) la *deshistorización* de los objetos y prácticas culturales, así como 3) el *uso del lenguaje para transmitir supuestos sobre la concreción y corrección* de las prácticas culturales. El mito no tiene una conexión específica con la realidad concreta actual; se construye únicamente a través del uso del lenguaje y el discurso dentro de una cultura particular. La discusión extensa y repetida de una práctica o palabra concreta es el mecanismo que convierte las prácticas cotidianas en mito, y este discurso interminable influye en el *deslizamiento* de las palabras y sus significados, influyendo a su vez en la construcción del mito.⁷ Esta problemática tiene un ejemplo extraordinario en la obra de Manuel Vázquez Montalbán, a propósito del arroz en su formato paella.

Todo el mundo sabe lo que significa comer paella, cuando en realidad lo que todo el mundo realmente conoce es el discurso sobre la paella, es

⁷ El proceso de usar el lenguaje para hacer que las prácticas culturales parezcan “fijas” en lugar de fluidas es una de las funciones del mito. El mito proporciona a la cultura una claridad que implica que no se requiere discusión o análisis. Barthes afirma que “Le mythe ne nie pas les choses, sa fonction est au contraire d’en parler; simplement, il les purifie, les innocente, les fonde en nature et en éternité, il leur donne une clarté qui n’est pas celle de l’explication, mais celle du constat: si je constate l’impérialité française sans l’expliquer, il s’en faut de bien peu que je ne la trouve naturelle, *allant de soi*: me voici rassuré” (Barthes 1957, 217).

decir, hablamos de lo que significa comer paella, pero hablar de la paella no es igual a la experiencia de comer una paella: las palabras intentan transmitir la experiencia, pero nunca pueden captar lo que significa comerla realmente. El metalenguaje asociado con nuestras historias de comida, o narraciones, comienzan a suplantar la experiencia real. De modo que la conversación sobre las narraciones alimentarias se siente como reemplazo de las experiencias reales con la comida o las formas de la comida. A medida que los objetos alimenticios se convierten en mitos, atribuimos un significado a la narración que se extiende más allá de las propiedades físicas de la capacidad del objeto para proporcionar sustento. La comida y las formas de comida, a medida que experimentan el proceso de deshistorización, pasan de lo literal a lo figurativo, y la “comida” pasa a la “narración de la comida”.

Este problema se inscribe en las reflexiones propuestas por Lucy Long según la cual el turismo culinario no es solo comida para los turistas sino “the intentional, exploratory participation in the foodways of another —participation including the consumption, preparation, and presentation of a food item, cuisine, meal system, or eating style considered to belong to a culinary system not one’s own” (21). Con el hiperregionalismo español, cada región (y pueblo) reivindica su particularismo, tal como defiende Carvalho, que desmitifica la idea de una gastronomía nacional y “es contrario a aceptar la existencia de cocinas nacional-estatales” (*Saber o no saber*, 47). El turismo culinario se practica no solo cuando viajamos sino también en casa, o cuando cenamos en el restaurante étnico de la esquina. Barbara Kirshenblatt-Gimblett ha llamado al etiquetado patrimonial de fragmentos de cultura una “industria de ‘valor agregado’” (1995, 370-2). En 2004 acuñó el término “producción meta-cultural” para referirse al proceso que incluye actitudes, valores sobre las expresiones culturales tradicionales y su instrumentalización. Regina Bendix, por su parte, ha estudiado la manipulación (desde la óptica de la invención de tradiciones) de los elementos más teóricamente genuinos de una tradición cultural:

from the perspective of originators and performers, “local color,” “tradition,” and “folklore” are and always have been open for strategic use, and regarding tourism as the main agent of change would seem to be a misconception. Cultural displays require staging and thus negotiation of some

sort(...). Tourism and its concerns simply add a further element in the staging process. (38)

Estas reflexiones nos ayudan a entender el aspecto performativo que contiene la palabra “paella” puesto que evoca acciones determinadas. Ronda Brulotte y Michael Di Giovine han estudiado cómo se usa la comida para marcar a los de adentro y a los de afuera dentro de los grupos étnicos; cómo cambian los significados de la misma comida dentro de una sociedad en particular según la clase, el género o el gusto; y cómo se “inventan” las tradiciones para la revitalización económica y social de las comunidades (2). El caso de la paella es particularmente útil porque despierta una red de asociaciones y por su ubicuidad, un paisaje alimentario, físico o mental.

Por una teoría de la paella

La paella no existe.⁸ En su más pura versión mítica-barthesiana la palabra “paella” se refiere a algo que no existe. Es al mismo tiempo metonimia y sinécdoque. Metonimia porque sustituye metafóricamente a algo que nunca ha existido y que ha sido inventado para contentar (o saciar el hambre de, valga la redundancia) el imaginario turístico en versión de una *Spanishness* de lo más cursi: esos platos amarillentos, con un color que no es producido por el efecto del azafrán, sino por un colorante culinario de baja estofa y de seguros efectos nocivos para la salud.⁹ Me refiero a esas fotos de poco apetecibles arroces amarillentos en cualquier localidad turística del litoral español. Trasplantada la paella a otras latitudes suceden cosas maravillosas como demuestra el menú de esta boda en New Hampshire en el que se ofrecen cuatro “authentic” paellas: de

⁸ La polémica de 2014 sobre la paella es un ejemplo de una discusión en *ritornello* que se repite cada pocos años acerca de la verdadera receta de ese plato clave en el recetario hispánico (López Iturriaga). Ver, también, la polémica acerca del emoticono de la paella que la definía como “arroz con cosas” (Sánchez Manzanaro); es una prueba más de cómo un plato de origen popular se transforma en algo distinto.

⁹ E102 Tartracina (colorante azoico) posee un color amarillo limón, y es de síntesis artificial. En alternativa a veces se usa la cúrcuma, un ingrediente con efectos anti-inflamatorios.

marisco, campesina, vegetariana y la típicamente cubana, al estilo Fidel Castro.

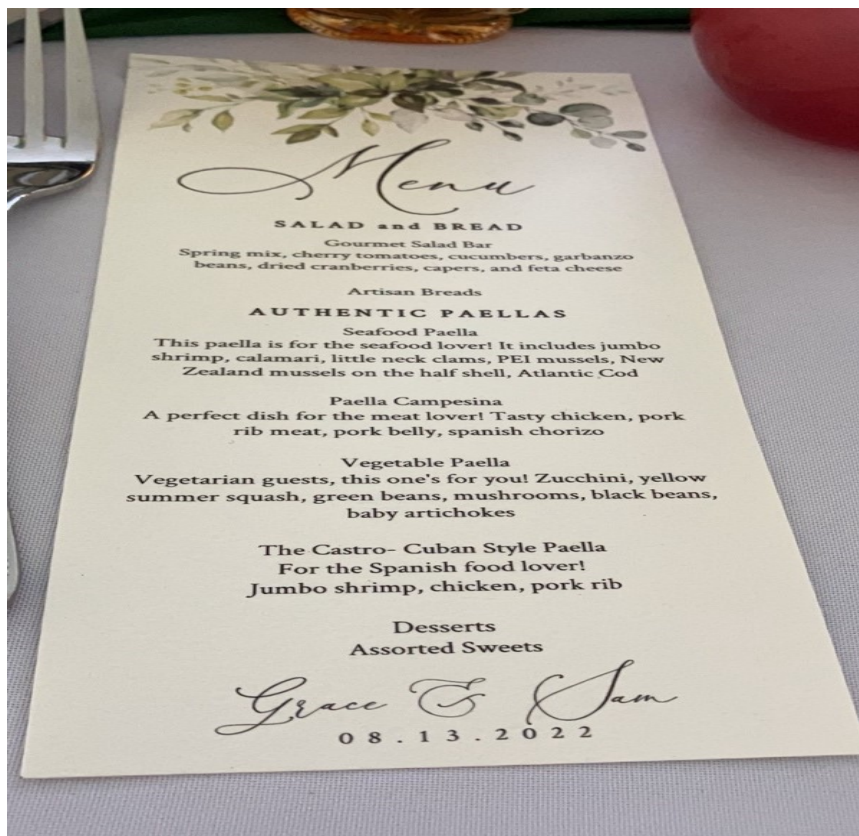


Figura 1. © Alexandre Bou-Rhodes

En el prólogo a *Comer en el País Valencià*, Manuel Vázquez Montalbán reconocía la dificultad o imposibilidad de dar con la paella, es decir, su inexistencia: “Ferviente partidario del arroz, he sido, soy y seré viajero por el país valenciano con un candil en la mano en busca de los arroces hundidos por algún desastre cultural. Como la Atlántida. Me temo.” En esa ocasión explicó muy bien la diferencia entre diversos modos de cocinar el arroz:

Para la mayor parte de los españoles, la cocina valenciana se reduce a la *paella*. Y si preguntamos qué entienden por paella, te dan la receta de un plato que ningún valenciano reconocería como tal *paella*. La paella internacionalizada es un guiso de arroz en el que se mezcla carne y pescado y cualquier vegetal, con la excepción del plátano. En cambio, los valencianos sólo reconocen como auténtica una *paella* del interior, hecha con pollo, conejo y bajocons (unas judías muy anchas características de la zona). A esta paella rudimentaria se le echan unos cuantos caracoles cuando es su tiempo, nunca cuando hibernan. (Vázquez Montalbán, “Introducción” a *Las cocinas de España. Valencia*)

En una entrevista en *Sette*, Manuel Vázquez Montalbán aclaró esta distinción entre diversos tipos de paella:

Pure in Catalogna si utilizzano i risi, specialmente risi al tegame, di mare e montagna, talvolta un po' brodosi, che arrivando a Valencia daranno luogo allo sproposito di cento e cento ricette di risi diversi, che vanno dalla paella campagnola originale (pollo, coniglio, lumache e prodotti dell'orto) al barocco del riso con crosta di Elche (località in provincia di Alicante): tegame di riso con carni diverse, insaccati e frattaglie di pollo, coperto con uovo sbattuto e finalmente messo in forno. (Vázquez Montalbán, “Non solo paella”)

Vázquez Montalbán no se cansó de recordar este carácter inasible y múltiple de la paella, el arroz en sus combinaciones derivadas. En la “Introducción” a *Las cocinas de España* afirmaba:

Seijo Alonso ha censado hasta cien arroces hechos en paella, cazuela o caldero. El utensilio es capital para la textura final del plato. La paellera, sartén con asas, deja el grano de arroz suelto, seco, ensimismado. Los otros utensilios posibilitan un arroz más meloso, pero igualmente entero, porque el arroz en cuanto se abre y ablanda deja de ser lo que es y se convierte en una pulpa incomedible.

En otro fragmento de la citada “Introducción” el autor insistía en esta misma idea:

...el arroz es el maná básico de la alimentación valenciana, como lo es para los pueblos del sudeste asiático. Es impresionante comprobar la riqueza de imaginación empleada por el pueblo valenciano para hacer tantas combina-

ciones posibles sobre la base del arroz. De hecho, han experimentado culinariamente con arroz y todo lo que crece o se mueve sobre la faz de la tierra.¹⁰

En la novela *El delantero centro fue asesinado al atardecer* (1988) leemos una instructiva disquisición sobre la paella:

El arroz es un animalito muy delicado, señor Camps. Aparentemente se puede hacer con él lo que se quiera, pero tiene un alma nuclear muy sensible. No se puede comparar ni con la patata ni con la pasta italiana, que son también simples vehículos con volumen y textura para toda clase de sabores. El arroz necesita un sabor fundamental o bien quedar desligado para asumir todos los sabores. Por eso sólo se puede guisar con cosas dotadas de un mismo padre y una misma madre, y cuando se combina con carne y pescado debe tratarse de arroz blanco, hervido en su soledad, colado y luego combinado con otras soledades. Los valencianos auténticos son los inventores del arroz guisado en compañía y no son los inventores de esa truculencia a la que llaman paella de pollo y marisco en muchos restaurantes. Los chinos y los asiáticos son los maestros en el arroz solitario, combinado luego con lo que quieras, sean tres, cuatro o cinco mil delicias. Y lo que ya es intolerable es que te sirvan una paella como la de hoy en la que el arroz ha sido sofrito en medio litro de aceite empleado para achicharrar a toda clase de pescados. Esto no era paella. Esto era un subproducto de hospital de quemados. (28)

¹⁰ Joan Fuster en *El País Valenciano* de 1962, apuntó una idea parecida: “Hay una ortodoxia de la paella, surgida sin duda alguna en la Huerta de Valencia y en la Ribera del Júcar: la que la exige con pollo y, en último caso, con leves contribuciones de cerdo. Y existe una paella ‘a la marinera’, que se arregla con pescados y mariscos. Pero, en general, la fantasía de quien la cocina y el apetito de quien la come tienen franquicia para las mezclas abrumadoras. El barroquismo de la paella trae su causa, precisamente, de esa oportunidad de combinaciones. Lo importante, con todo, es la técnica de su cocción: sólo una profunda destreza en este punto puede dar al plato garantías para el paladar” (82). En su excursus no olvidaba uno de los arroces más originales, el preparado con ratas de marjal: “Pero diré también que, fuera del restorán, en los hogares oscuros, donde el arroz es pasto cotidiano o casi, las argucias empleadas para amenizar el grano soso y desvaído de la gramínea son, en verdad prodigiosas: arroz con habichuelas y nabo —amb fesols i naps—, o al horno, con pasas, con anguilas, con arrope, con bacalao, a veces con unos simples y lánguidos fragmentos de pimienta. El apaño de la cocinera y el «a buen hambre no hay pan duro» hacen potable cualquier cosa. Incluso el arroz con rata —ratas de marjal, limpias, lustrosas—, en las cercanías de la Albufera, como se cuenta en *Cañas y barro*” (84).

En otras ocasiones Vázquez Montalbán aprovechó para dictaminar sobre la especificidad –y la dificultad– de cocinar un buen arroz:

Suele decirse que el país valenciano no tiene cocina. Es una barbaridad. Yo diría, al contrario, que el país valenciano tiene una interesantísima cocina popular, hija de la tierra y de las barcas de los pescadores, perdida u olvidada en los fogones profesionales. En cambio, los valencianos son excelentes cocineros que han convertido la paella en un arte individual, intransferible, exhibicionista, cosa de hombres muchas veces, guisada al aire libre, con todos los ingredientes de la paella y del rito, porque si hay algún guisado ritual ese es la paella. (“Prólogo” a Antonio Vergara)

En el País Valenciano es sabido que los buenos arroces se comen en el ámbito privado, en las casas, y en algunos selectos restaurantes sólo conocidos por los locales. Es esa una dificultad para los forasteros, la de encontrar un buen restaurante en Valencia donde poder comer un buen arroz. De eso se lamentaba Vázquez Montalbán en ese mismo prólogo:

Pero disponer de un catálogo de más de cien arroces no es cosa digna de menosprecio. Lo que sí es despreciable es el Vía Crucis al que debes someterte para encontrar un restaurante valenciano, solo uno, donde te hagan un correcto arròs amb fesols i naps.

O te meten por delante una paella que parece una novela bizantina con más colorines que vergüenza o te has de resignar ante la propuesta del lenguado a la meunière, bicho al que siempre le he encontrado un gran parecido con Greta Garbo.

En la serie veraniega “La vuelta a la cazuela de España” (2000), en el capítulo titulado “Su majestad el arroz”, Vázquez Montalbán presentó una síntesis de sus extensos conocimientos sobre la cuestión:

La cocina popular valenciana arrocerera es bastante moderna, aunque Francisco Seijo reunió más de un centenar de recetas de arroces. De todos ellos, el más famoso es la paella, uno de los emblemas de España y su zona de influencia, si es que la tiene. Este guiso acumula sabores varios multiplicados por los granos de arroz, reproductores de los sabores de la paella más heterodoxa o auténtica, la que lleva pollo, conejo, judiones, ajo, tomate y *bajicons* o judía tierna. La paella nace en la huerta, se basa en el pollo y, a veces, en el cerdo. De los demás arroces, el más famoso es el arroz a banda o arroz aparte, con pescados y mariscos, muy similar al *arrosetxat* tarraconense o de

Castellón o al caldero murciano. Otros arroces magistrales son: el *arròs en fesols i naps* (arroz con judías y nabos); el *empedrat* castellonés, arroz con tomate y bacalao, de aspecto muy seco y acompañado de judías blancas; el de judías verdes y caracoles, también de Castellón; el arroz a la marinera, de todo el litoral y con muchas variantes, siendo el más conocido el de cabeza de merluza y cigalas de Valencia; el arroz negro, con alcachofas y jibias en su tinta, también de Valencia; el arroz en oros y bastos, con judías, nabos, lomo y morcilla; el arroz con hígado y magro de cerdo; el arroz al horno con huevos, muy similar al con costra de Alicante o el arroz a la alcireña, con bolas de carne. De Elche es oriundo el arroz con costra, pastiche sublime que lleva pollo, conejo, butifarrones blancos y negros, garbanzos y especias, albóndigas de magro y pan rallado. Todo esto bajo un huevo batido que, en el horno, forma la costra que le da su misterio y su nombre. Otros arroces son el de anguilas; el de rata de marjal; con habichuelas; *arròs amb ceba*, con cebolla; con conejo y caracoles; con espinacas y sardinias; *arròs al forn amb panses*; *arròs al forn amb poltrot*; arroz con pencas; con pava de huerta, es decir, con coliflor; caldero de jurel; caldero con pelotas, y con ancas de rana. Tengo consenso con el crítico valenciano Antonio Vergara de que no hay arroz como el de *fesols i naps*, pero en asunto de arroces soy partidario y nunca voto en blanco. Incluso me gusta el arroz hervido, acompañado de *all i oli* y alcaparras.¹¹

El fragmento es un ilustrador catálogo, y al mismo tiempo un reconocimiento de la variedad arroceras que encontramos en el paisaje alimenta-

¹¹ En *Contra los gourmets* el autor también concentra su despliegue de saberes sobre el arroz: “Pero dignos de radical glosa son los arroces de la familia del arroz a banda; y me explicaré sobre esta estructura familiar, porque es larga, ancha y profunda. De Málaga a Tarragona, se hacen en España arroces a banda de la misma intención, pero por diferentes procedimientos. Lo que se trata es de hacer un intenso caldo de pescado (generalmente, de pescados de roca) y cocer el arroz para que coja toda la sustancia. Originariamente, fue un arroz pobre de pescadores que aprovechaban la morralla, pero con el tiempo se ha convertido en plato selecto de dos vuelcos: el del pescado cocido y acompañado de alioli y el del arroz seco y solo. Desde el arroz a banda propiamente dicho hasta variantes sofisticadas como el arroz a banda de langostinos, pasando por el espléndido caldero murciano, cada uno de estos guisos se apunta una variante, según el sabor dominante en el sofrito o en los caldos. El caldero murciano impone la contundencia de las ñoras; en cambio, el arroz a banda malagueño tiene fondo de gambas” (109). Estas ideas fueron recogidas más tarde en la serie Carvalho Gastronómico, *La cocina de los mediterráneos. Viaje por las cazuelas de Cataluña, Valencia y Baleares* (2008), 169-83.

rio de la cocina mediterránea. La importancia de las paellas ha sido oficialmente reconocida y, en definitiva, los esfuerzos entre los gastrónomos han tenido su recompensa en noviembre de 2021, cuando la paella ha sido consagrada por la Generalitat Valenciana como “el arte de unir y compartir”.¹²

Una práctica de la paella

En *Los mares del Sur* encontramos un ejemplo, definitivo, de puesta en práctica de los conocimientos gastronómicos de Manuel Vázquez Montalbán, que al mismo tiempo coincide con un momento clave de la novela y de la resolución de algunos de los interrogantes en torno al personaje de Stuart Pedrell y su misteriosa desaparición. Se trata de uno de los episodios centrales, la cena que mantienen Sergio Beser, Enric Fuster y Pepe Carvalho en el piso del primero. En un pequeño apartamento con las paredes tapizadas de libros, la biblioteca y la cocina presentan una simbiosis notable en el desarrollo de la acción, ya que la sobremesa es dominada por las lecturas de unos misteriosos mensajes dejados por el desaparecido Stuart Pedrell. La escena, que por sí sola merecería un extenso artículo de análisis imposible de encajar en el presente texto, constituye además el núcleo de la novela. Quim Aranda opina que, así como la poesía de Montalbán es la síntesis esencial de toda su extensísima obra, esta cena es una síntesis de todo Carvalho: “es Pepe Carvalho en estado químicamente puro, en plena forma: quemalibros, gastrónomo, borracho, gamberro, con amigos también gamberros y muy cultos que se burlan de la cultura en ese afán desacralizador” (“Carvalho y la cocina”). La escena comienza con una extraña simbiosis entre leer y cocinar libros:

Beser vivía en un piso de San Cugat en el que sólo había libros y una cocina. Parecía un Mefistófeles pelirrojo con acento valenciano. Riñó a Fuster por un retraso que ponía en peligro la paella.

¹² El éxito de la “paella” se ha consagrado como bien inmaterial el 9 de noviembre del 2021 cuando el *Diari Oficial de la Generalitat Valenciana* publicó el decreto “176/2021, de 29 d’octubre, del Consell, de declaració de Bé d’Interés Cultural, amb categoria de Bé Immaterial, de la paella valenciana, «l’art d’unir i compartir»” (https://dogv.gva.es/datos/2021/11/09/pdf/2021_11298.pdf)

- Hoy tomarás una paella valenciana de verdad -le informó Fuster.
 -¿Has hecho lo que te dije?
 Beser juró que había seguido todas las instrucciones del gestor. Inició Fuster la marcha hacia la cocina a través de un pasillo lleno de libros. Carvalho pensaba que con la mitad de aquellas existencias tenía asegurado el fuego en su chimenea hasta que muriera. Como si adivinara sus pensamientos, Fuster exclamó sin volver la espalda:
 -Cuidado, Sergio, que éste es un quemalibros. Los utiliza para encender la chimenea. Beser se enfrentó a Carvalho con los ojos iluminados.
 -¿Es cierto?
 -Completamente cierto.
 -Ha de producir un placer extraordinario.
 -Incomparable.
 -Mañana empezaré a quemar aquella estantería. Sin mirar qué libros son.
 -Produce mucho más placer escogerlos.
 -Soy un sentimental y los indultaría. (95-6)

Acto seguido se desarrolla una discusión que se repite desde tiempos inmemoriales en esa frontera inmaterial del *foodscape* de la paella acerca de si la paella debe cocinarse con cebolla o sin. Sergio Beser es de Morella, paraje excarlista y montañoso, lejos del mar, y se encuentra de lleno en esa zona gris de la línea divisoria, como una suerte de DMZ que separa los paralelos paelleros:

- En la cocina, Fuster inspeccionó como un sargento de intendencia la labor de Beser. Había trinchado poco los componentes del sofrito. Rugió como herido por una invisible saeta.
 -¿Qué es eso?
 -Cebolla.
 -¿Cebolla en la paella? ¿De dónde has sacado eso? La cebolla ablanda el grano.
 -Eso es una majadería. En mi pueblo siempre ponen cebolla.
 -En tu pueblo hacéis cualquier cosa para significaros. Se puede poner cebolla a un arroz de pescado o de bacalao y hecho a la cazuela, a la cazuela, ¿entiendes?
 Beser salió de estampida y volvió con tres libros bajo el brazo:
Diccionario gastrosófico valenciano, Gastronomía de la provincia de Valencia y Cien recetas de arroz típicas de la región valenciana.

No me vengas con libros de gente que no es de Villores. Morellano de mierda. Yo me guío sólo por la memoria popular.¹³ (96)

¹³ En *Los mares del Sur* cuando Carvalho entra en el piso-escondrijo que Stuart Pedrell tenía en el barrio de San Magín, como buen detective, Carvalho establece un exhaustivo control de la librería y la cocina. Estas, en claro contraste con las de Sergio Beser, presentan un aspecto desolador: “La cocina era un desierto habitado por media docena de platos sobre el escurridor, una cafetera, dos tazas para café, un bote con azúcar convertida en una bola compacta y otro con café molido descolorido. En la nevera, desconectada, se había producido el milagro de la rodaja de jamón dulce momificada e incorrupta. Un tarro de pepinillos franceses, conservados en vinagre blanco y granos de pimienta, daba la nota exótica arrinconado en el fondo de un estante de la nevera, junto a media pastilla de mantequilla jabonosa envuelta en papel de estaño. En la alacena encristalada, un paquete de arroz americano «Uncle Ben», un tarro de sopa juliana deshidratada, un paquete de café sin abrir, dos cervezas, doce botellas de agua mineral con gas, una botella mediada de jerez seco barato, una botella de coñac Fundador y otra de anís Marie Brizard. En la última, pequeña, habitación del apartamento, encontró una caja con cremas y cepillos para el calzado y otra de cartón con productos fundamentales de botiquín: aspirinas, mercromina, tiritas, agua oxigenada, alcohol, una lima de callos. En el cuarto de baño, un juego completo de toallas, una botella de gel de baño Moussel, Moussel, Moussel, de Legrain, París, piedra pómez, un albornoz blanco, pantuflas diríase que árabes, un fregasuelos muy usado. Recorrió otras tres veces la casa inventariando todo lo que veía” (130-131). Las dos cocinas, la de Beser y la de Pedrell parecen confirmar lo que ha destacado Imma Forino en el apartado “Uomini in cucina” donde reflexiona acerca de la transformación de la cocina doméstica a causa de la aparición de los hombres-cocineros solteros como es reflejado en films como *The Apartment* (1960) de Billy Wilder. Cocinar ante otros “assume un significato importante non solo in termini di autorappresentazione e di autorevolezza, ma anche per la riuscita di una ricetta.” Y cita un fragmento del libro de Noëlle Châtelet, *Le corps à corps culinaire* (1977): “non esiste piatto che non guadagni ad essere commentato, assaggiato. Giudicato, da tutti coloro che poi lo consumeranno. Il cuoco di città invece, povero diavolo relegato anche lui nella più relegata delle stanze, si arrabbia di non poter partecipare in salotto alla gioia dei suoi ospiti appena arrivati, e il suo lavoro diventa punizione. Del resto puniti sono anche gli invitati che se ne stanno fermi e scomposti, le narici irritate da un aroma di cuinon riescono a precisare l’origine” (345).

La consulta de la bibliografía sobre arroces es presidida por la declamación que hace Fuster de la conocida “Oda a la paella” de José María Pemán¹⁴:

Fuster alzó los ojos hacia el techo de la cocina y declamó:

¡Oh insigne sinfonía de todos los colores!
 ¡Oh ilustre paella
 por fuera con su blusa de colores,
 quemadita por dentro con ansias de doncella!
 ¡Oh policromo plato colorista
 que antes que con el gusto se come con la vista!
 Concentración de glorias donde nada se deja.
 Compromiso de Caspe entre el pollo y la almeja.
 ¡Oh plato decisivo:
 gremial y colectivo!
 ¡Oh plato delicioso donde todo es hermoso
 y todo se distingue, pero nada está roto!
 ¡Oh plato liberal donde un grano es un grano
 como un hombre es un voto! (97)

Se cierra este interludio bibliográfico con el reconocimiento por parte de Beser de su terrible error:

Beser buscaba en los libros sin hacer caso al estallido poético de Fuster. Finalmente, cerró los libros.
 -¿Qué?
 -Tenías razón. En la paella de los pueblos de Castellón no se pone cebolla. Ha sido un lapsus. Un catalanismo. He de volver a Morella urgentemente para un reciclaje.
 -¡Ajá! -exclamó Fuster mientras precipitaba la cebolla en el cubo de la basura.
 -Te lo dije bien claro. Medio kilo de arroz, medio conejo, medio pollo, un cuarto de kilo de costillas de cerdo, un cuarto de kilo de bajocons, dos pimientos, dos tomates, perejil, ajos, azafrán, sal y nada más. Todo lo demás son extranjerismos. (97)

¹⁴ La oda fue recogida en 1955 en el volumen de Francisco Almela y Vives *Conversación en torno a la paella* (29). El libro de Pemán *Mis almuerzos con gente importante* (1970) fue un revulsivo inspirador de uno de los mejores títulos de crónica política de Manuel Vázquez Montalbán, *Mis almuerzos con gente inquietante* (1990), un libro de conversaciones y reflexiones que está organizado en torno a la comida (o sobremesa).

Curiosamente en la autocrítica de Beser y la reprimenda final por parte de Fuster se utilizan términos lingüísticos como “catalanismo” y “extranjerismo”, afianzando así si cabe la unión entre libros/librería y cocina que caracterizaba el inicio de la escena. Acto seguido inician la transformación que supone el cocinar una paella. Esta transformación se convierte en una auténtica representación teatral. Pero antes Fuster depara a Beser una sorpresa, ya que le ha traído *flaons* (un postre que ya aparece en los primeros recetarios catalanes, lo cual establece una tradición que continua hasta hoy), uno de los dulces fundamentales de la cocina de Morella:

Se puso Fuster a la tarea mientras Beser les daba a picar migas de pan fritas con chorizo y butifarras de sangre de Morella. Sacó una garrafa de vino de Aragón, y los vasos parecían una cadena de cubos de agua en el trance de apagar un incendio. Fuster había traído del coche una caja de cartón aceitosa a la que trataba como si guardara un tesoro. Curioseó Beser el contenido y gritó entusiasmado:

-¡*Flaons!* ¿Tú has hecho esto por mí, Enric?

Se abrazaron como dos paisanos que se encuentran en el Polo y explicaron al avinado Carvalho que los *flaons* son el escalón superior del *pastisset*, de todos los *pastissets dels Països Catalans*. En todo el Maestrazgo se hacen con harina amasada con aceite, anís y azúcar y se rellenan de requesón, almendra molida, huevo, canela y raspaduras de limón.

-Mi hermana me los trajo ayer. El requesón es una cosa muy jodida y se estropea en seguida. (97-8)

La cocción sigue a buen ritmo y escenifican una de las frases populares más conocidas acerca de la preparación de la paella: “fins el fum serà bo”. Así culminan la preparación:

Beser y Fuster cogían imaginarios puñados del aroma que salía de la paella y se los llevaban a la nariz.

-Demasiado pimiento -opinó Beser.

-¡Esperad a comerla, *collons!* -rechazaba Fuster concentrado como un alquimista sobre las retortas.

-Unos caracoles finales para dar el toque. Eso es lo que falta. Pepe, hoy vas a probar la paella real, la del país auténtico, la que se hacía antes de que la corrompieran los pescadores ahogando peces en sofrito.

-Bien te la comes tú.

-Es que hago antropología, *collons*. (98)

La mención de un “país auténtico” puede referirse al *petit pays*, es decir a Morella, pero también puede ser una abstracción imposible del lugar donde se hace la “auténtica” paella, ese *foodscape* imposible de definir como apuntaba Mackendrick. Indica, por otra parte, que hay un fuerte ligamento entre el plato y forma, las recetas para cocinarlo y la gestualidad (que ningún recetario consigue reproducir) para prepararlo, así como con su geografía/localidad.

El episodio de la paella continúa y en cuanto termina la cocción pasan a la degustación. El narrador, con gran fidelidad filológica, insiste en un aspecto antropológico típico de la forma de comer la paella en ambiente rural, es decir comerla directamente del recipiente en el que ha sido cocinada:

Dispusieron la paella sobre la misma mesa de la cocina y Carvalho estuvo dispuesto a comerla a lo rural, es decir, sin platos, seleccionando una parcela de territorio dentro del propio recipiente. En teoría era una paella para cinco personas que se comieron sin otro esfuerzo que envinarla continuamente para que llegase bien recocida al estómago. Terminaron la garrafa de seis litros y empezaron otra. Luego Beser sacó una botella de mistela de Alcalá de Chivert para los *flaons*. (98)

Los preparativos en la cocina, la degustación, la gran cantidad de vino ingerida (una garrafa de seis litros y empiezan una segunda) les pone en forma para el inspirado análisis literario que se revelará como el inicio de la resolución del misterio asociado con los mares del Sur.

Antes de que no sepas distinguir un soneto de un fragmento de la guía telefónica, soluciona el problema, que quiere consultarte mi amigo el detective. Por cierto, no os he presentado. A mi derecha Sergio Beser, setenta y ocho kilos de mala leche pelirroja, y a mi izquierda, Pepe Carvalho. ¿Cuánto pesas? Éste es el hombre que más sabe sobre Clarín, sabe tanto que si Clarín resucitase le mataría. Nada de la literatura le es ajeno. Lo que no sepa él, lo sé yo. “Robustos esclavos, sudorosos por el fuego de las cocinas: dejaban sobre la mesa los manjares del primer servicio en grandes platos de arcilla roja saguntina.” ¿De quién es esto?

-De *Sónnica la cortesana*, de Blasco Ibáñez -adivinó Beser, displicente.

-¿Cómo lo sabes?

-Porque cuando te vas a emborrachar recitas la oda a la paella, de Pemán, y cuando estás borracho declamas la escena del banquete que Sónnica le organiza en Sagunto a Acteón de Atenas.

-«Cada comensal tenía detrás un esclavo para su servicio y todos ellos llenaron en la cratera los vasos para la primera libación» -prosiguió Fuster en solitario la recitación mientras Carvalho sacaba el papel donde había escrito a máquina el jeroglífico literario de Stuart Pedrell. Beser adquirió de pronto una gravedad de perista de diamantes y sus diabólicas cejas rojas se erizaron ante el desafío. Fuster dejó de declamar para llenarse la boca con el último flaon que quedaba. Beser se puso en pie y dio dos vueltas alrededor de los contertulios. Se bebió otro vaso de mistela y Fuster repuso el líquido para que no fuera cuestión de falta de gasolina mental. Recitaba el profesor en voz baja como si tratara de retener los versos de memoria. Recuperó su silla y dejó el papel sobre la mesa. Su voz salió fría como si en toda la noche no hubiera bebido otra cosa que agua helada, y mientras hablaba liaba un cigarrillo de «caldo de gallina». (98-9)

Estamos en la sobremesa y se prepara, gracias a la gasolina proporcionada por la combinación de arroz y alcohol, junto a flaons y mistela, la resolución del sentido de las citas literarias que ha dejado Stuart Pedrell. El capítulo tiene una única finalidad: desvelar el sentido de esas citas, una mezcla de notas de un suicida y mensajes en una botella lanzados por un naufrago. Pero al mismo tiempo los personajes presentan una auténtica revisión de los componentes del *foodscape* de la paella: ingredientes, modo de cocción, modo de degustación y referencias literarias complementarias, que nos acercan a una interpretación de su sentido cultural. De hecho, se propone una contraposición de lugares, patrias chicas, *petit pays*, el extranjero, Cataluña, etc. Y también una “genuidad” de la paella según la cercanía geográfica al lugar de invención original. A través de la discusión de la práctica de la paella notamos también que el *foodscape* varía según el cambio del paisaje natural (lo que ofrece la tierra/mar/huerta) y el alejamiento del lugar de consumo.

Identidad, escritura y gastronomía

En 1987, durante mi primer año de residencia en Estados Unidos, una colega madrileña organizó un domingo una comida en su casa. Cocinó una paella (así la llamaba) que contenía, entre otros ingredientes exóticos, chorizo y mariscos de la Nueva Inglaterra. Ahora, después de tantos

años, gracias a las reflexiones de Vázquez Montalbán en ensayos y novelas he entendido por fin lo que comí ese domingo.

Como ha afirmado José Colmeiro, Vázquez Montalbán mantuvo una “heterodox attitude towards gastronomy” (2022, 251), pero siempre destacó la importancia que tenía como metáfora cultural. Una particularidad del mundo ficcional de Vázquez Montalbán es el doble juego establecido entre autor o su proyección, es decir, el *implied author* (Booth), y el personaje Carvalho. En *Las recetas de Carvalho*, con su habitual autosuficiencia en relación con el desvalido Carvalho, Vázquez Montalbán escribe: “Yo suelo dar una respuesta inteligente, de la que me responsabilizo, pero Carvalho jamás ha dicho nada relevante al respecto” (7). En cambio, el autor, el personaje Vázquez Montalbán, insiste en el sentido figurado de la cocina:

Yo suelo plantear la cocina como metáfora de la cultura. Comer significa matar y engullir a un ser que ha estado vivo, sea animal o planta. Si devoramos directamente al animal muerto o a la lechuga arrancada, se dice que somos unos salvajes. Ahora bien, si marinamos a la bestia para cocinarla posteriormente con la ayuda de hierbas aromáticas de Provenza y un vaso de vino rancio, entonces hemos realizado una exquisita operación cultural, igualmente fundamentada en la brutalidad y la muerte. Cocinar es una metáfora de la cultura y su contenido hipócrita, y en la Serie Carvalho forma parte del tríptico de reflexiones sobre el papel de la cultura. Las otras dos serían esa quema de libros a la que Carvalho es tan aficionado y la misma concepción de la novela como vehículo de conocimiento de la realidad, desde el mestizaje de cultura y subcultura que encarna la serie Carvalho” (7).

En el capítulo que he comentado de *Los mares del Sur* constatamos que la gastronomía en este autor cumple una función referencial doble “como reflejo del mundo real que ayuda a la construcción del mundo novelesco representado, proporcionando un detalle de color local pintoresco a la manera costumbrista, y literalmente como receta culinaria cuya lectura es degustada con placer en anticipación de su degustación real” (Colmeiro 1994, 186). La gastronomía sirve también como “vía de recuperación de las señas de identidad colectivas”.

En este breve recorrido por las diversas versiones, los sentidos complementarios y contradictorios de la palabra “paella”, de su mitificación, en la obra gastronómica y policiaca de Vázquez Montalbán, nos resulta una construcción de un *foodscape*, que en parte coincide con los tópicos más usuales, porque la paella es práctica, memoria, ficción. El *foodscape*

construye un retrato que no sólo es gastronómico y que va más allá del mundo de la gastronomía. La sabiduría de Vázquez Montalbán nos hace entender este paisaje alimentario complejo. Pero al mismo tiempo nos sirve para confirmar el uso de la cocina por parte de este autor como metáfora de la cultura y su contenido hipócrita. Porque como ha recordado Terry Eagleton la comida es infinitamente interpretable, como don, amenaza, veneno, recompensa, trueque, seducción, solidaridad, asfixia. En el caso concreto de esta novela, la paella como concepto, su misterio y múltiples versiones, y la *performance* de la preparación, funcionan como antecedentes del momento clave de la novela: la resolución del sentido de las misteriosas citas literarias que Stuart Pedrell ha dejado como señuelos que pueden explicar su desaparición. El paralelismo entre cocinar y leer, entre recetas y citas literarias, se convierte en el método para la resolución del misterio acerca de la vida secreta del industrial. Pero al mismo tiempo, quizás sin saberlo, Vázquez Montalbán, también desvela el misterio acerca de la no existencia de este plato mítico. Inexistente y sólo realizado en la cocina e imaginación de cada uno de nosotros, gourmets y lectores. Como he destacado más arriba, Barthes se fijó en la deshistorización inherente a la comida por su condición de mito. La paella se siente tan familiar que cambia a un estado de ser “natural”, a lo que conocemos como “significado común”. Si la paella es uno de los pilares de la identidad gastronómica de los españoles, la conclusión del poema de Pemán (“¡Oh plato liberal donde un grano es un grano/ como un hombre es un voto!”) nos alerta sobre algo no sospechado. Así, indagando en el concepto de paella no sólo cae un mito (inter)nacional sobre la quintaesencia de la identidad culinaria española, sino que nos ayuda a concluir que esa identidad es tan disgregada e individualista como cada uno de los granos de arroz que tenemos en el plato.

Bibliografía

- “Manuel Vázquez Montalbán cocina con Elena Santonja conejo al romesco”. *Con las manos en la masa* RTVE 25 septiembre 1984. <https://www.rtve.es/television/20121210/receta-conejo-romesco/572202.shtml>. Web.
- Adema, Pauline. “Foodscape: An Emulsion of Food and Landscape.” *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 7.1 (2007): 3. Impreso.

- . *Garlic Capital of the World: Gilroy, Garlic, and the Making of a Festive Foodscape*. Jackson, MS: UP of Mississippi, 2009. Impreso.
- Almela y Vives, Francisco. *Conversación en torno a la paella*. Valencia, 1955. Impreso.
- Anderson, Lara y Rebecca Ingram, eds. "Transhispanic Food Cultural Studies". *Bulletin of Spanish Studies*. 97.4 (2020). Impreso.
- Andrés Durà, Raquel. "La paella, ¿nuevo emoticono del WhatsApp?". <https://www.lavanguardia.com/local/valencia/20160122/301598428832/paellaemoji-emoticono-whatsapp.html>. Web.
- Aranda, Quim. "Carvalho y la cocina. Epílogo conmemorativo del 25º aniversario de Carvalho", Manuel Vázquez Montalbán, *El balneario*, Barcelona: Planeta, 1997. Reproducido en <https://www.vespito.net/mvm/cocinacarv.html>. Web.
- Barthes, Roland. *Mythologies*. París: Seuil, 1957. Impreso.
- . "Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine". *Annales. Economies, sociétés, civilisations* 5 (1961): 977-986. Impreso.
- Bendix, Regina. *Culture and Value: Tourism, Heritage, and Property*. Bloomington: Indiana UP, 2018. Impreso.
- Booth, Wayne C. *The Rhetoric of Fiction*. Chicago: The University of Chicago Press, 1961. Impreso.
- Brulotte, Ronda L., and Michael A. Di Giovine, eds. *Edible Identities: Food as Cultural Heritage*. Surrey: Ashgate, 2014. Impreso.
- Châtelet, Noëlle. *Le corps à corps culinaire* París: Seuil, 1977. Impreso.
- Climent-Espino, Rafael, and Ana M. Gómez-Bravo, eds. *Food, Texts, and Cultures in Latin America and Spain*. Nashville: Vanderbilt UP, 2020. Impreso.
- Colmeiro, José. *La novela policiaca española: teoría e historia crítica*. Barcelona: Anthropos, 1994. Impreso.
- . "The Palate of Memory: Gastronomy and Cultural Critique in Manuel Vázquez Montalbán." In *The Gastronomical Arts in Spain: Food and Etiquette*, edited by Frederick A. de Armas and James Mandrell. Toronto: U of Toronto P, 2022. 247-277. Impreso
- Daniel, Carolyn. *Voracious Children: Who Eats Whom in Children's Literature*. London: Routledge, 2006. Impreso
- De Sanctis, Daniele. "La Paella secondo Manuel Vázquez Montalbán." *Agrodolce. Come cibo comanda*. 2014.

- <https://www.agrodolce.it/2014/08/28/la-paella-secondo-manuel-vazquez-montalban/>. Web.
- Díaz Arenas, Ángel. *Introducción a la lectura de la obra narrativa de Manuel Vázquez Montalbán*. Kassel: Edition Reichenberger, 1995. Impreso.
- . *La nueva fisiología del gusto (según Vázquez Montalbán): Paseo gastronómico de la mano de Pepe Carvalho, Sánchez Bolín y Biscuter*. Madrid: Verbum, 2017. Impreso.
- Eagleton, Terry. "Edible Ecriture," *Times Higher Education*, 24 Octubre 1997. www.timeshighereducation.co.uk/features/edible-ecriture/104281.article. Web.
- Forino, Imma. *La cucina. Storia culturale di un luogo domestico*. Turín: Einaudi, 2019. Impreso.
- Fuster, Joan. *El País Valenciano*. Barcelona: Destino, 1962. Impreso.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara. "Theorizing Heritage." *Ethnomusicology* 39 (1995): 367–80. Impreso.
- . "Intangible heritage as metacultural production." *Museum international* 56.1-2 (2004): 52-65. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000135858>. Web.
- Long, Lucy M., ed. *Culinary Tourism*. Lexington: UP of Kentucky, 2004. Impreso.
- López Iturriaga, Mikel. "Objetivo: salvar la paella." 2014. https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2014/02/20/articulo/1392876000_139287.html. Web.
- Luján Nèstor. "Pròleg" a Manuel Vázquez Montalbán, *L'art del menjar a Catalunya*. Barcelona: Edicions 62, 2005. Reproducido en <https://www.vespito.net/mvm/prmenj.html>. Web.
- . *Vint segles de cuina a Barcelona*. Barcelona: Folio, 1993. Impreso.
- Luján, Néstor y Joan Perucho. *El libro de la cocina española*. Barcelona: Tusquets, 2003. Impreso.
- Mackendrick, Norah. "Foodscape." *Contexts* 13. 3 (2014): 16-18. Impreso.
- Martínez Iturrioz, María Teresa. "Hay que beber para recordar y comer para olvidar: Pepe Carvalho." En *Codici del gusto*, ed. Maria Grazia Profeti, 45–51. Milán: Francoangeli, 1992. Impreso.

- Pérez Escotado, J. “El pensamiento gastronómico de Manuel Vázquez Montalbán”, En *Crítica de la razón gastronómica*. Barcelona: Global Rhythm, 2007. 91-114. Impreso.
- Power, Elaine, y Koc, Mustafa. ”A Double-double and a Maple-glazed Doughnut”. *Food, Culture, and Society* 11.3 (2008): 263-267. Impreso.
- Rodríguez Abella, Rosa María. “*El hombre de mi vida*: Análisis de la traducción de los culturemas del ámbito gastronómico.” En *La comunicación especializada*, editado por Carmen Navarro et al., 319–55. Berna: Peter Lang, 2008. Impreso.
- Rodríguez-Morán, Gustavo. “Del bien comer y del bien escribir: Desestabilizando cánones culturales en la Serie Carvalho.” En *Manuel Vázquez Montalbán. El compromiso con la memoria*, editado por José F. Colmeiro. Woodbridge, Suffolk: Tamesis, 2007. 91-102. Impreso.
- Sánchez Gómez, Fernando. “La columna gastronómica de Manuel Vázquez Montalbán.” *Tonos. Revista electrónica de estudios filológicos* 14 (2007). <https://www.um.es/tonosdigital/znum14/secciones/estudios-24-Gastronomia.htm>. Web.
- Sanchez Manzanaro, Sofia. “Día Mundial del Emoji: Cómo la paella se convirtió en el primer plato español con emoticono.” 2019. <https://es.euronews.com/2019/07/17/dia-mundial-del-emoji-como-la-paella-se-convirtio-en-el-primer-plato-espanol-con-emoticono>. Web.
- Saval, José V. “La lucha de clases se sienta a la mesa en *Los mares del Sur* de Manuel Vázquez Montalbán.” *Revista Hispánica Moderna* 48 (1995): 389-400. Impreso.
- Song, Rosi H. y Anna Riera. *A Taste of Barcelona. The History of Catalan Cooking and Eating*. Lanham, Maryland: Rowman & Littlefield, 2019. 131-151. Impreso.
- Vázquez Montalbán, Manuel. “Informe subnormal sobre un fantasma cultural”. *Triunfo*, 452 (30 enero 1971): 21-25. Web.
- . *Los mares del Sur*. Barcelona: Planeta, 1979 [2006]. Impreso.
- . “Introducción” a *La cocina catalana*. Barcelona: Península, 1979. Reproducido en <https://www.vespito.net/mvm/intcom.html>. Web.
- . “Prólogo” a Antonio Vergara, *Comer en el País Valencià*. Madrid: Penthalon, 1981. Reproducido en <https://www.vespito.net/mvm/prolcocval.html>. Web.

- . “Introducción” a *Las cocinas de España. Valencia*. Madrid: Sedmay, 1981. Reproducido en <https://www.vespito.net/mvm/cocval.html>. Web.
- . *El delantero centro fue asesinado al atardecer*. Barcelona: Planeta, 1988. Impreso.
- . *Reflexiones de Robinsón ante un bacalao*. Madrid: Difusión Directa Édera, S.A., 1998. Impreso.
- . “Non solo paella”. *Sette*, 18 abril 1992. Reproducido en <https://vespito.net/mvm/cuaut.html>. Web.
- . “Su majestad el arroz”. *La vuelta a la cazuela de España. De Port Bou a Hendaya*, en *El País. Revista de Verano*, 7 agosto 2000. Impreso.
- . *Carvalho Gastronómico 1. Saber o no saber. Manual imprescindible de la cultura gastronómica española*. Barcelona, Ediciones B, 2002. Impreso.
- . *Contra los gourmets*. Barcelona: Muchnik, 1990. Impreso.
- . “El hombre es lo que come”, *El País, Babelia*, 23.3.1996. Reproducido en <https://www.vespito.net/mvm/lecturas.html>. Web.
- . *Las recetas de Carvalho*. Barcelona: Planeta, 2005. Impreso.
- . *Carvalho Gastronómico 4. La cocina de los mediterráneos. Viaje por las cazuelas de Cataluña, Valencia y Baleares*. Barcelona: Zeta, 2008. Impreso.