

Por Cecilia Portella

“ No hay mejor forma de conocer un país o un pueblo, que a través de sus costumbres, su cultura y dentro de ella, su gastronomía ”

verdad hayan detractores que traten de explicar la abundancia de sus tierras, gracias a episodios desafortunados de su historia, en la que los que vivimos en esta parte del planeta estamos incluidos; debemos reconocer también, que han sabido transformar sus recursos en una gastronomía variada, que la hace especial y que es reconocida con nombre propio en el competitivo pero fascinante mundo de la culinaria universal.

Nuestro plato de hoy, que más que ello es un banquete que habla por sí solo de esa riqueza que mencionamos, tiene muchas variantes, dependiendo de los insumos que incluya. Nace en una determinada zona, pero le pertenece a España toda, porque es su contribución al mundo; sin embargo, Valencia, Murcia y toda la zona del Levante peninsular español o costa mediterránea, es madre de su sabor, de toda esa exquisitez que supone la mezcla de sus componentes: los visibles como las carnes y verduras, y los que están ahí sin ser percibidos más que con la agudeza del gusto y el buen paladeo.

Por ser este un plato entregado al mundo; la mayoría de los restaurantes de importante nivel, lo tienen presente en sus cartas internacionales. Perú, como no podía ser de otra manera, prepara la paella, adaptando nuestros generosos recursos y calzándolos perfectamente en el recetario de ingredientes españoles. El aceite de oliva, el cotizado azafrán español y el pimentón, ya cruzaron el charco y pueden ser fácilmente encontrados en algunas tiendas de autoservicio. Aún la ñora, no encuentra el camino hacia este destino, pero las mañas y el buen saber de nuestros cocineros, suplen esa pequeña ausencia.

Una dama vestida de fiesta

# La Paella

**Una fiesta de insumos que describe con justicia la variedad de la cocina mediterránea. Una celebración en la paellera, en donde convergen mariscos, carnes y verduras, invitados de honor del arroz, no un arroz cualquiera, es un arroz redondo, con su dosis necesaria de aceite de oliva, de azafrán español, o como en la misma costa del Levante, acompañado de ñora, para pintar de color, el plato más generoso de la cocina ibérica.**

→ **P**ara ubicar un plato cualquiera dentro de la carta universal, hay que echar mano de algunas ciencias sociales que expliquen la esencia de su origen, así pues la historia, la geografía, la antropología y la sociología, forman parte de esa investigación, que mas allá de libros físicos o virtuales, son ventanas abiertas que pintan de cuerpo entero el panorama que deseamos conocer. Consideramos por ello, que no hay mejor forma de conocer un país o un pueblo, que a través de sus costumbres, su cultura y dentro de ella, su gastronomía.

España es generosa: sus regiones, sus ríos y mares, son guardianes de riquezas incontables. Y aunque frente a esta





“ Un arroz redondo, cocido, aún húmedo, casi colorado o anaranjado, es la base de las carnes y mariscos, que se van superponiendo en la sartén amplia, llamada paellera ”

### LA BASE ES EL ARROZ

Un arroz redondo, cocido, aún húmedo, casi colorado o anaranjado, es la base de las carnes y mariscos, que se van superponiendo en la sartén amplia, llamada paellera y de la que deriva el nombre de nuestro plato.

La comunidad valenciana se precia de recoger en su tradición la preparación de este potaje, que surgió con matices más humildes de los que actualmente conocemos. La historia dicta que el arroz llegó a Europa procedente de Asia; se dice también que tardó algún tiempo en adaptarse al clima y al suelo de su nuevo hogar, instalándose luego exitosamente en las costas españolas.

La paellera y su bien pensada forma, permite una cocción especial del arroz: amplia para acoger los más variados ingredientes, de escasa altura para

adecuarse al fuego y a los tiempos de ebullición. Espaciosa y redonda a fin de congregarse a varios comensales que deseen participar del banquete. Es la paella valenciana la versión más antigua que se conoce, pero se sabe que en toda España ha ido cambiando de acuerdo a las riquezas naturales que producía cada región.

El cerdo, conejo, pollo, pescados, mariscos y verduras en general, le han otorgado nombres que en la actualidad conocemos: vegetariana, mixta, marina, mar y tierra, entre otros.

En zonas como Murcia, los guisantes han aportado un sabor particular a sus preparaciones. En Cataluña, por ejemplo, el arroz negro, teñido con tinta de calamar, es la base de la paella marina, donde abunda gran variedad de pescados y mariscos.

Cabe indicar que además de los jugos que sueltan los componentes en cocción, es el agua necesaria, el caldo de pescado o pollo –según sea el caso– y el aceite de oliva, el que proporciona esa humedad tan característica en una paella bien preparada.

### PAELLA VISTA AL MAR

Una copa de vino blanco agudizó nuestros sentidos y los preparó para lo que vendría. Pensamos en visitar algún restaurante español, de esos que decorados con abanicos y pinturas de toreros, se constituyen en el ambiente perfecto para oler y percibir a España en todas sus dimensiones. Nuestra debilidad por las sevillanas, el flamenco y las bulerías iban a distraer nuestra atención de todo detalle por apuntar, como solemos hacer con la mente, sobre sabores y gustos que emanan del plato elegido. Por ello acudimos a las sugerencias y no faltó quien proponga un ambiente litoral, con un panorama insuperable, frente a la Costa Verde...

“ En Cataluña, el arroz negro, teñido con tinta de calamar, es la base de la paella marina, donde abunda gran variedad de pescados y mariscos ”

Llegamos a Vista al Mar, en el primer nivel del Centro Comercial Larcomar. Su especialidad en pescados y mariscos, la extensa carta internacional, el ambiente distinguido y la atención de primera, hizo de esta propuesta, el lugar ideal para probar nuestra ansiada paella. La de la casa, llamada Paella vista al mar, es la más solicitada; en ella se mezclan los más exquisitos mariscos de nuestras 200 millas.

La base de su preparación es la misma en todos los casos. Con gran destreza y rapidez, su chef, Luis Cortes, asegura que no pueden darse el lujo de tardar más de 15 minutos en la elaboración de los platos: “La demanda es buena y los clientes exigentes”, dice, mientras vierte un chorro de fondo de pescado sobre el arroz arbóreo precocido y ya ligeramente amarillo.

Vemos desfilan un sinfín de verduras y legumbres que nos anuncian la preparación de una segunda paella, mientras nuestro fotógrafo capta el momento en que la paellera marina, humeante e indescriptiblemente aromática pasa cerca de nosotros hacia un mejor destino. Una vegetariana con espárragos, pimientos, champiñones, nabos, arvejas y hasta granos de choclo y una buena ración de vino blanco, se va gestando ante nuestra inquietud...

La cocina sigue su ritmo de flameados, cocciones rápidas, pizca de uno y lo otro, chorritos de aceite, hierbas aromáticas, carnes de todo tipo, insumos precocidos, aderezos secretos y profesionales que dominan en ollas y sartenes el arte de cocinar. Atentamente los sigue con la mirada y en silenciosa experiencia, Segundo Romero, el propietario del lugar



en donde consumaremos el antojo de una buena paella.

En lo que a mí respecta, no conozco España, ni sus regiones. No he estado frente al Alhambra, ni he escuchado el murmullo del Guadalquivir. Sus ferias me son ajenas, sus procesiones y sanfermines pasan de largo en mi afiebrada imaginación; llevo en mí, las ansias de recorrer una Medina Azahara de la que solo tengo escasas referencias y probablemente ni siquiera cruce el charco para hablar con la luna del Camarón...

Sin embargo, tuve el sabor de la España que se baila en Sevilla, frente a frente y a cuatro coplas; percibí el olor de la costa peninsular del Mediterráneo y hasta me sumergí en el cante jondo de algún andaluz apasionado... y todo, gracias al sabor generoso de una paella bien servida, con una inmejorable vista al mar, intentando descubrir ante mis ojos, alguna añoranza desconocida...