

No ens agrada la paella

JAUME FÀBREGA

Jordi Xargayó, director d'aquest diari en el qual m'honoro de col·laborar va escriure un article (14.8.16) titulat «Paella o arròs, president? [<http://www.diaridegirona.cat/opinio/2016/08/14/paella-arros-president/799021.html>]», on posava de manifest que el que els turistes entenen per paella, no és pas un plat de la gastronomia local. La frívola compartició a les xarxes de la Pilar Rahola amb el president i el comissari en cap dels Mossos d'Esquadra quan menjaven una «paella» en una festa privada -sobre la qual no hi ha res a dir, però sí que es publiqui a les xarxes, per fer-nos embadalir envers els pjos que tenen la sort de tenir casa a Cadaqués i viure entre flors i violes, segons la imatge que es dona.

L'aital paella va ser cuinada per Josep Lluís Trapero, cap dels Mossos d'Esquadra, cosa que me'l fa simpàtic: és bo que un policia cuini.

No ha sortit publicat de quin tipus de paella es tractava, tenint en compte que a Catalunya de qualsevol arròs amb coses en diem paella. En honor als gustos culinaris de na Pilar Rahola podia ser una «paella vegana» -amb herbetes i algues, però no crec que el Sr. Trapero volgués torturar els convidats

Si hagués estat una paella valenciana havia de ser d'un intens color groc -com la paella espanyola- i havia de ser tan espartana -malgrat el tòpic del barroquisme valencià- que només, en principi, podia tenir pollastre i tres classes de fesols. A Catalunya pràcticament ningú -llevat que hagi anat de paella al País Valencià, on sí que és una festa d'amistat i gastronòmica- se la menjaria, ni pel color ni pels ingredients.

De fet a Catalunya n'hem fet una versió encreuada amb el nostre arròs a la cassola. Per això sempre hem proposat que se'n digui «paella catalana», per diferenciar-la de l'autèntica Paella de l'Horta, l'original i inimitable. Tot i que posar «paella» al costat de l'adjectiu «català» posa dels nervis els blavero-feixistes valencians que juren, amb la seva burrera còsmica, que no és una paraula catalana. Ja sabem com les gasten, amb els seus atemptats contra Joan Fuster, Eliseu Climent i fins l'assassinat de Guillem Agulló. Un servidor s'hi ha trobat al Twitter, on han menat una grollera campanya d'insults i amenaces contra la meua persona (tot un honor!) per causa d'això que estic dient sobre la paella.

A veure si queda clar, doncs: a Catalunya sempre hem parlat de fer o menjar un «arròs», de fer una «arrossada» -com seria el cas- i fins, com deia Josep Pla, «menjar quatre grans d'arròs. Això de la paella, en el cas de Catalunya sona a foraster, a gens genuí. Si volguéssim ser correctes, si de cas, n'hauríem de dir «Arròs a la

paella» (o en paella). Que, com he dit, és ben diferent de la paella valenciana: té un sofregit ben confitat, amb ceba -un crim per als valencians-, que és la que li donarà el color fosc (i no groc), pot admetre ingredients que els valencians no hi posarien mai -com els pèsols o el pebrot vermell-, i a més en tenim dues versions: de mar i muntanya -amb costelló i marisc, bàsicament- o només amb marisc. I el que escauria a Cadaqués seria una dels deliciosos arrossos de la seva cuina local, tal com explicava al meu llibre La cuina de Cadaqués: Arròs a la cassola, Arròs de cabra, de cabra i rim (ovades), de llengant (llamàntol), de llagosta, de bugia (cigala), negre sense tinta, de congre, de joell, de pardilles (pallerides) i molts d'altres. Dos cadaquesencs il·lustres, en Pere Vehí (del Boia Nit) i en Rafa Martín de Can Rafa i Mas Perafità, precisament, en saben molt d'arrossos i m'ho confirmarien.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2016/08/19/no-agrada-paella/799850.html?utm_source=rss