

APUNTE PARA UNA HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA VALENCIANA (1)

DE LA PAELLA A LA ALTA COCINA

En el principio no fue la paella, pero lo que la memoria alcanza es, desde luego, en forma y fondo de paella. La Wikipedia insinúa que la paella, por el recipiente, viene del latín *patella* y se emparenta con la *platina* y la *aegineta* romanas. Ningún otro arqueólogo nos habla de esta cuestión. En cambio, nuestro gastroerudito **Lorenzo Millo**, que lamentablemente no aparece en las fuentes de la enciclopedia digital, se retrotrae a los árabes, los verdaderos introductores del cultivo del arroz en las áreas pantanosas del litoral mediterráneo.

Para el enciclopedista Millo, el arroz es en origen un plato suplementario tanto en España como en Italia, que no desbanca al pan de trigo en la dieta, y que en consecuencia se convierte en un acompañamiento. La paella o arroz a la valenciana como también se le llamó en el siglo XIX, está documentada desde el XVI aunque el cultivo del arroz en las zonas pantanosas cercanas a Valencia genera controversia médica desde la misma conquista cristiana en el siglo XIII.

Millo, sin embargo, insiste: el origen probable de la paella valenciana es árabe, un plato de arroz humilde que utilizaría las partes menos demandadas de las carnes —cuellos, patas, toda suerte de casquería de los animales de corral, pollo y conejo, etc— para obtener un sabroso plato mezclado con verduras. Y donde dice carnes, pongan pescados u otras viandas y obtendremos el caleidoscópico mundo de los arroces valencianos y alicantinos, y murcianos, castellanenses, ibicencos, tortosinos... pues se comen y cocinan en toda la franja mediterránea, aunque sea en el litoral levantino y la Albufera donde más se ha extendido.

La fama de la paella valenciana, en cualquier caso, se inicia en el XIX aunque el gran narrador del costumbrismo que fue Vicente

Blasco Ibáñez apenas hablase de la misma, recreándose en cambio con el puchero navideño como gran plato festivo de la burguesía local, por más que Luis García Berlanga, en su película sobre el escritor, le presentara todo el día buscando a Joaquín Sorolla para que este le guisase una paella.

Lo que nos importa saber, de todos modos, es que a pesar del potente influjo de la paella y su legendaria y casi universal fama, la historia apenas señala nada más de la cocina valenciana y mucho menos de la existencia de cocineros valencianos capaces de trascender más allá de sus dominios locales. Sabemos de la proliferación de grandes merenderos e imponentes cafés en el primer tercio del siglo XX, cuando además se difunde en las grandes capitales un estilo intercontinental en la restauración y cualquier tipo de encuentro o reunión, ya sea política o intelectual, hay que rematarla con una gran comida a modo de celebración que sirve, además, para difundir platos internacionales como el *filete stroganov* o la *liebre royal*. La prensa da cuenta detallada, incluso, de aquellos menús.

DEL RACIONAMIENTO AL MENÚ TURÍSTICO

Todo aquel incipiente mundo de relaciones sociales y fantasía culinaria se lo llevó la guerra, como tantas otras cosas, y entre penurias y racionamientos se criaron nuestros padres y abuelos. Apenas si había restaurantes a los que acudir, entre otras cosas porque casi nadie comía fuera de casa. En Valencia, incluso, menos que en otros lugares, dado el carácter más agrícola de la sociedad valenciana.

Para cuando en los 60, con el *boom* del turismo, las cosas empiezan a cambiar, Valencia seguirá siendo una plaza remisa a la restauración y se adaptará sin remilgos al menú turístico nacional que propulsó Manuel



Quique Dacosta visitó a Vicente Rioja en Benissanó para conocer el secreto de sus paellas, antes de abrir en Londres su afamado restaurante de arroces, Arros QD, en el legendario barrio de Mayfair.

Fraga. La comida fuera de casa es algo que se hará frecuente entre semana en el Madrid de funcionarios y porteros, mientras Barcelona convertirá los domingos en el típico día de celebración culinaria lejos del hogar, al igual que ocurrirá en el País Vasco.

En el caso valenciano será la costa la que tirará de la restauración, y en la ciudad de Valencia los restaurantes clásicos de la playa —desde **La Pepica** a **La Marcelina** o **Casa Carmela** de la familia **Novo**—, amén de los restaurantes de hotel —del Metropól al Astoria—, y los dedicados al jamón y el marisco en la calle Mosén Femades, introducirán la restauración moderna en Valencia.

En los 70 emergerán el **Palace Fesol** en el Ensanche y los restaurantes del clan Barrachina —**Viveros**, **Les Graelles**...—, pero no será hasta los 80 que se da el gran salto con restaurantes como **La Hacienda** (donde empezaron jóvenes como **Nazarío Cano** o **José Vicente Rodríguez**, hijo de la cocinera de la

taberna taurina **Alkázar**) o **Ma Cuina** (con **Loles Salvador**, madre de la saga que dará lugar a **La Sal**, **La Sucursal** o **Vertical**), investigadores en mayor o medida de la *nouvelle cuisine* en Valencia, sin olvidarnos del restaurante de la calle del Mar (la **Venta del Toboso** de **Javier de Zárate**) que supuso el aterrizaje en la ciudad de **Óscar Torrijos**, el primer cocinero con nombre y apellido de Valencia por más que nacido en Cuenca y formado en Suiza.

Luego vinieron **Eladio** y **Alfredo Alonso** —**Rías Gallegas**—, más empresarios que chefs y procedentes también de la gran escuela suiza de hostelería. Los valencianos empezamos a comer en serio. Tampoco crean que asuntos muy complicados, no, hablamos de pescados a la sal, atún encebollado, carnes rojas apenas pasadas por la parrilla o con salsa de roquefort o a la pimienta, verduras al dente, los primeros foies calientes con mermeladas de higos o frambuesas...



Lolés Salvador con todos sus hijos, los Andrés Salvador. Dos de ellos cocineros, otros dos centrados en la sala y un quinto dedicado a la gestión empresarial de sus tres restaurantes: La Sucursal, La Marítima y Vertical.



Ricard Camarena (en el centro, hacia la derecha y sin mandil), junto a todo su equipo de cocina en el restaurante que lleva ya su nombre en el centro de arte Bombas Gens. Corría el año 2019.

EL CAMINO DE LA REVOLUCIÓN CULINARIA

Estamos en los 80, sí, y en el Grao de Valencia el matrimonio formado por **Mari** (en la cocina) y **Sento** (en el servicio) dan de comer a los consignatarios de buques en apenas 20 m² de restaurante toda suerte de mariscos, arroces marineros, colitas de rape a la plancha y unos buñuelos de bacalao finos y sabrosos como nadie los ha vuelto a lograr (solo su hijo, **Raúl Aleixandre**).

Casi al mismo tiempo se instalará en Dénia un joven cocinero con ansias de empresario, **Tomás Arribas**, que no se conformará con hacer *arroz a banda con allioli* o recuperar los guisos tradicionales de los pescadores de la zona. Tomás descubrirá al final de la década a un genial talento en un joven extremeño y avisado, **Quique Dacosta**, su hijastro. La semilla de la revolución culinaria valenciana se ha plantado.

En los 90 llegan las Olimpiadas y la Expo, pero también un importante cambio de ciclo político en España y en la Comunidad Valenciana. **Juanmari Arzak** suele ser portada de periódicos y revistas como abanderado de una nueva cocina que tiene en el País Vasco

su mejor representación. En Cala Montjoi todavía lo único que interesa es vender discos de los Rolling Stones. La cocina ha empezado a gozar de una cierta popularidad pero para iniciados que son capaces de hacer excursiones culinarias a Lyon en busca de los primeros santuarios de **Paul Bocuse** y los hermanos **Troisgros**.

Será al final de la década cuando a través de personajes como el crítico y animador **Rafael García Santos** se extienda el foco de atención desde Donosti hacia la cocina de Cataluña: **Ferran Adrià** ha empezado a hacer maravillas, y allí se irá a estudiar Raúl Aleixandre, mientras Quique sigue su periplo autodidacta. En Francia **Michael Bras** ha iniciado desde la Auvernia una auténtica renovación, y por Moraira se deja caer en verano **Joël Robuchon**, la localidad costera donde también se ha instalado otro cocinero de raíces suizas, **Joaquim Koerper**, quien conseguirá la primera estrella Michelin valenciana en su restaurante **El Girasol**, mucho antes de iniciar su aventura portuguesa en el **Eleven** de Lisboa.

En esas dos décadas que nos llevan hasta la actualidad, la cocina se va a disparatar

en todos los sentidos, e incluso provocará un amplio debate sobre su condición artística. Ferran Adrià ha alcanzado la cima mundial, y tras él una nueva generación de cocineros, primero catalanes y vascos, no mucho después, también valencianos, con Quique Dacosta creciendo y creciendo, con Raúl Aleixandre proponiendo una fértil síntesis con la tradición mediterránea. Los dos entrarán en la élite gastronómica española.

Mientras estos cocineros alcanzan las primeras posiciones y España se convierte en la referencia mundial por encima de Francia e Italia, en la piscina de su pueblo, Barx, otro jovencísimo cocinero, **Ricard Camarena**, inicia su periplo. Ocurre allí y en Dénia, en Elche y en Cocentaina. Surgen restaurantes de altísimo nivel como **La Finca** de **Susi Díaz** y **José María García** o **L'Escaleta** de dos primos, el cocinero **Kiko Moya** y el genial sumiller **Alberto Redrado**. Valencia y su territorio autonómico ya no es solo paella, en veinte años se ha universalizado y sus cocineros se han equiparado a los mejores. Era hora de que entraran por la puerta grande en el museo.

Juan Lagardera



Susi Díaz y Jose María García (arriba). Kiko Moya con Alberto Redrado (sobre estas líneas).