

LA TRANSICIÓN DEMOCRÁTICA ESPAÑOLA AL HERVOR DE UNA PAELLA EN LA NOVELA AUTOBIOGRÁFICA *EL JARDÍN DE VILLA VALERIA*

Carmen Fernández Ariza

Académica Correspondiente

RESUMEN

PALABRAS CLAVE

Manuel Vicent.
Autobiografía.
Cultura alimentaria.
Narrativa española
contemporánea.

La novela autobiográfica de Manuel Vicent *El Jardín de Villa Valeria* es una sinfonía de los sentidos que entrelaza la gastronomía con perfumes, música, olores y experiencias táctiles donde la memoria gustativa es usada como método para recuperar la infancia, la adolescencia y la juventud y sus relaciones de familia, amor, sexo, religión, sociedad y política evocando tiempos pasados llenos de añoranza todo ello alrededor de una paella en honor de una líder política.

ABSTRACT

KEYWORDS

Manuel Vicent.
Autobiography.
Food culture.
Spanish contemporary
narrative.

Manuel Vicent's autobiographical novel *El Jardín de Villa Valeria* is a symphony of the senses that weaves gastronomy with perfumes, music, smells and tactile experiences taste memory is used as a method to recover childhood, adolescence and youth and their relationships of family, love, sex, religion, society and politics that evokes past times full of longing, all around a «paella» in honor of a political leader.

Recuerda que para una buena digestión serán más importantes que la comida los comensales que te acompañen. Las risas son muy digestivas.

(*A cierta edad*, Manuel Vicent)

Manuel Vicent nace en el pueblo levantino de Vilavella en el año 1936. Es uno de los grandes valedores de nuestra narrativa contemporánea. Prolijo en su producción literaria, además de escritor es periodista y galerista de arte. Ha sido llamado para publicar en míticas revistas como *Hermano Lobo* y *Triunfo* así como en prestigiosos periódicos de ámbito nacional: *Ma-*

drid, *El Mundo* o *El País*, el primero de ellos ya desaparecido. Se ha acercado a distintos géneros y subgéneros literarios entre los que encontramos novelas, relatos cortos, piezas teatrales, biografías, autobiografías, artículos, apuntes de gastronomía y entrevistas, siendo especialmente reconocido por sus columnas periodísticas.

Se acumulan en su haber infinidad de méritos y condecoraciones. Citemos solo dos premios: Alfaguara de novela (1966 y 1999) y un Nadal (1986). Es doctor Honoris Causa por distintas universidades y Medalla de Oro del Círculo de Bellas Artes. Sus últimos reconocimientos son el premio Periodismo Raúl del Pozo (2021) y Lletraferit de Cultura Valenciana (2021).

Abordemos su faceta autobiográfica acercándonos a tres de sus novelas en las que predomina la autoficción. Nos estamos refiriendo a *Contra Paraíso* (1993), *Tranvía a la Malvarrosa* (1994) y *El jardín de Villa Valeria* (1996). Las obras seleccionadas están estructuradas en torno a la evolución física y psicológica de la infancia, adolescencia y juventud de un narrador inmerso en distintos contextos geográficos, espacios y lugares que aparecen casi como una prefiguración de su variada tradición culinaria. La creatividad de Vicent articula componentes culturales distintos y distantes —política, sociedad, religión— que crea un singular mestizaje, al que hemos abordado considerando como epicentro una gastronomía que es para nuestro autor el camino para reencontrarse con su propia identidad. Prestaremos especial atención a un pasaje descrito en la última novela citada en el que se describe los preparativos y ejecución de una paella que, en su ejercicio como valenciano, nuestro autor bien conoce. Aunque también tiene otras novelas con carácter autobiográfico como *Verás el cielo abierto* (2006) y su última publicación *Ava en la noche* (2020), no han sido tratadas en el presente trabajo¹. Las tres primeras obras citadas responden a una concepción de novela entendida como impresión personal y directa de la vida. Vicent muestra poseer un sentido de la realidad y el dominio de una serie de técnicas narrativas y del lenguaje para dar sentido a esa realidad.

El autor recrea en *Contra Paraíso* las costumbres de una familia de «de-rechas», aburguesada, en plena postguerra, y lo hace casi de manera ritual: Cuaresma, Navidad y distintas fiestas religiosas². Es un mítico regreso al

¹ La última novela de Manuel Vicent, *Ava en la noche* (2020) es un trasunto del autor donde en el Madrid de finales de los cincuenta se muestran dos polos de la ciudad: el mundo de Hollywood con Ava Garner, Frank Sinatra, Lana Turner o Gary Cooper y el de la oscuridad con la ejecución de José María Jarabo, estafador y asesino.

² VICENT, Manuel: *Contra Paraíso*, Licencia de la Editorial Destino para El Círculo de Lectores, Barcelona, 1995.

mundo de la infancia en su Vilavella natal. Momentos de aprendizaje entre placer y culpa en los que sigue un recorrido gastronómico por las estaciones del año. Al leer *Contra Paraíso* retrocedemos a la infancia con lo que implica de ingenuidad y verdad. Describe las costumbres gastronómicas siempre en un ambiente de olores, sonidos, paisajes, luz, flores, pájaros, árboles, animales, tierra, mar y viento todo ello con un lenguaje nostálgico y altamente sensual.

En *Tranvía a la Malvarrosa*, escrita en 1994, aparece la Valencia de los años cincuenta³. En su andadura de cinco años marca el despertar a la vida de un chico de pueblo a su llegada a la ciudad. Este despertar va a producir en el joven culpa, felicidad y libertad. Es una mirada nostálgica sin olvidar la realidad que le rodea, toda ella adobada con boleros y gastronomía. En las treinta secuencias del texto, hace un recorrido por la España de los años cincuenta en unos espacios determinados, su pueblo natal y alrededores, y la Valencia bulliciosa, alegre y sensual, de la mano de un adolescente que difiere en su psicología del niño de *Contra Paraíso* y del adulto de *El Jardín de Villa Valeria*. Estas distinciones: nuevos espacios, Valencia, otro tiempo histórico, la década de los primeros pactos internacionales de Franco y un Manuel Vicent que se abre a la vida van a imprimir a *Tranvía a la Malvarrosa* unas características textuales diferenciadas. Estamos ante un discurso altamente elaborado, aunque en primer lugar nos hemos acercado a él en tanto que muestra la vida de un adolescente a través de su entorno gastronómico, en realidad estamos ante una sinfonía de los sentidos: gusto, olfato, tacto, oído, vista. Expresa Manuel Vicent la importancia de las sensaciones en la columna periodística «Regalo» insertada en el periódico *El País*: «Los cinco sentidos son para él vasos comunicantes, juntos confluyen en una cúspide que es la inteligencia sensible»⁴.

En *El Jardín de Villa Valeria* (1996), Vicent narra una historia de veinte años, desde su llegada a Madrid, a principio de los sesenta hasta la subida de los socialistas al poder⁵. La villa es el escenario de las reuniones que, en una mansión derruida, realizaban desde 1968 un grupo de jóvenes progresistas los fines de semana compartiendo comidas y asistiendo a la descomposición del régimen de Francisco Franco, estableciendo los ritos de una generación que iba a marcar la política y la cultura. Una época que en nuestro país no fue fácil; importantes cambios políticos acontecieron, desaparición de la dictadura, legalización del Partido Comunista, separación del Partido Socialista del marxismo, formación de Izquierda Unida im-

³ *Id.*, *Tranvía a la Malvarrosa*, Madrid, Alfaguara, 1995.

⁴ *Id.*, «Regalo», *El País*, 8/10/2008.

⁵ *Id.*, *El jardín de Villa Valeria*, Madrid, Alfaguara, 1996.

pregnada de referencias gastronómicas y mecidos por la música de la época: Adamo, Los Tres Sudamericanos, Stevie Wonder, François Hardy, Los Brincos, Rita Pavone y boleros. La obra es la crónica de una fascinación, de la frustración política de unos intelectuales, artistas, profesionales, ejecutivos que, «vestidos de pana», los domingos se reunían alrededor de una casa derruida para reír, conspirar, asistir a la descomposición de la dictadura y celebrar comidas colectivas.

Escritas en prosa sencilla, aunque no por ello exentas de metáforas, comparaciones, personificaciones, enumeraciones, breves monólogos interiores todos ellos envueltos en una sutilísima ironía. Las relaciones entre las formas verbales utilizadas por el autor y los usos culinarios cooperan al ritmo lento de la prosa. Insistamos en el valor y significación que adquieren las formas verbales utilizadas en el relato en torno a la alimentación que se manifiestan en una sintaxis pausada y sencilla al configurar un texto donde lo más importante es la información escueta y estrictamente necesaria, propio de una autobiografía. Con un lenguaje coloquial y estructuras simples cargadas de culturalismo, se nos introduce en un mundo evocado.

Tras este preámbulo recurramos a las palabras de Manuel Vicent para contextualizar nuestro acercamiento⁶:

... creo que se puede describir una época con mucha más fuerza que la ficción. Una ficción que parta de la realidad. Me gusta dotar de imaginación a la realidad. Realidad más imaginación es igual a literatura. De esta forma conecto también con la imaginación y con la memoria íntima de cada lector.

En un congreso celebrado en Santander nuestro autor diría: «Siempre se escribe para uno mismo, para explicarse a sí mismo el mundo a través de las palabras» e insiste «La fuerza de las palabras está directamente relacionada con su sencillez», para añadir «El acto creativo es un acto creativo en el sentido amplio, ya que las obras de arte se producen cuando el artista y el lector se encuentran»⁷.

Estas afirmaciones de Manuel Vicent nos enmarcan el análisis que vamos a realizar sobre el rito de la preparación de una paella como homenaje a Pasionaria en un momento muy especial de la historia de España: la Transición Democrática.

⁶ OJEDA, Alberto: «Manuel Vicent», entrevista, *El Cultural del periódico El Mundo*, 5/2/2013.

⁷ VICENT, Manuel: «Con el tiempo lo que uno recuerda de sí mismo es pura literatura», *Tribuna literaria de Caja Cantabria*, Santander, Europress, 24/1/2006.

En la obra vicentiana, en distintos momentos, va a aparecer la paella, símbolo de la cultura gastronómica levantina. Citemos algunas de sus alusiones: en *Contra Paraíso* muestra el ritual acompañado de todos los ingredientes para hacer una paella en la playa de Moncofa:

Una paella iba colgada del barandal como un escudo donde el sol salido pronto comenzó a espejear y en el fondo del carro estaban depositados los capazos con la comida: arroz, verduras, vino, gaseosas y, atados por las patas cabeza abajo, un pato y un pollo vivos, que a veces se agitaban con angustiosos espasmos dentro de una bolsa de red⁸.

Continúa describiéndonos la confección de la paella en la playa:

Las mujeres a media mañana iniciaban la tarea de preparar la comida, y la primera ceremonia consistía en matar el pollo y el pato, faena que se hacía con sumo candor entre canciones y al tiempo que la sangre se pegaba a las manos las plumas formaban una nube, dentro de la cual los animales quedaban pelados, y entonces ya alguien había encendido el fuego con ramas de ceceo y el olor del sofrito se apoderaba de aquel perfume dulce⁹.

La realización de la paella siempre está envuelta en una especie de felicidad colectiva: risas, olores, ceremonias, música. Aspectos todos con los que Vicent se recrea en sus obras. Parece que todos ellos han dejado una huella indeleble en su memoria y que además se siente feliz recordándolos haciendo partícipe al lector con su peculiar forma de narrar.

Con una serie de comparaciones, cargadas de cierta exageración e ironía, relata el autor una visita de Francisco Franco a Vall d'Uixó. En la plaza todos comentaban la variedad y cantidad de alimentos que se preparaban para recibir a tan ilustre visitante:

Centenares de pollos, bandadas de patos y perdices, paellas tan grandes como la plaza de toros de Castellón, cerdos y corderos degollados. Eso le van a dar al Caudillo [...] ¿Pero sabéis una cosa? Dicen que Franco no empieza a comer hasta que el cocinero ha probado primero cada cosa en su presencia y se comprueba que la comida no está envenenada [...] y cada uno iba añadiendo manjares soñados a medida¹⁰.

En otra visita que el general realiza a la ciudad de Valencia se agasajó a la VI Flota Estadounidense con una paella:

⁸ *Id.*: *Contra Paraíso*, opus cit., p. 70.

⁹ *Ibid.*, p. 73.

¹⁰ *Ibid.*, pp. 198-200.

Con letras rojas hechas con pimiento morrón, sobre el arroz, el pollo, el conejo y las verduras la cocinera había escrito ¡Viva Franco! ¡Viven los americanos! ¡Arriba España!¹¹.

Citemos el desalojo, por parte del Capitán General de la región, de la playa de la Malvarrosa para divertirse con unas chicas que le acompañaban. También había allí paella:

Le acompañaban unas señoritas cuyas carcajadas llegaban muy lejos y otros soldados traían grandes cestas con viandas y refrescos que eran servidos por ordenanzas con chaquetilla blanca abrochada hasta la nuez [...] Con la bayoneta calada y firme bajo el sol vertical de Valencia un batallón formaba la guardia mientras el capitán general se bañaba en la Malvarrosa acompañado de bellas mujeres y después aparecía en el horizonte una paella portada en andas a lo largo del arenal¹².

Acerquémonos a los momentos finales de un asesino antes de ser ajusticiado. El Selmo había matado a una chica a hachazos, después de perseguirla por campos de berenjenas hasta consumir su violación. Según nos narra Vicent, El Selmo era un tipo analfabeto, oligofrénico, instintivo y sin sentimiento de culpa. Fue condenado a muerte pero las autoridades tenían un problema, no podían aplicarle garrote vil sin estar en gracia de Dios. El reo no quería confesarse, solo se arrepintió cuando se le informó de que en el cielo había paella con pollastre y conejo:

- ¿Seguro que no me has engañado?
- No, hijo mío, pídele perdón a Dios
- Júrame que en el cielo dan paella
- La dan, te lo juro
- ¿Todos los días?
- Sí, sí
- ¿Paella con pollastre y conejo?
- Con todo
- Bueno, entonces ya pueden matarme
- *Ego te absolvo...* murmuró el capuchino¹³.

Se inicia el relato de *El jardín de Villa Valeria* con una comida en honor de Dolores Ibárruri, comida colectiva-comunal-campestre que está compuesta especialmente de paella y de alimentos considerados, por lo

¹¹ VICENT, Manuel: *Tranvía ...*, op. cit., p. 65.

¹² *Ibid.*, p. 122.

¹³ *Ibid.*, p. 102.

general, populares. Un narrador omnisciente en tercera persona nos describe, con minuciosidad, todos los ingredientes de la paella y su proceso de elaboración.

La primera visita que Manuel Vicent hizo a Villa Valeria le impactó. Allí los asistentes compartían las ideas y la comida. Esta conmoción queda plasmada en un monólogo que además pone de manifiesto el tono evocativo y lírico que impregna toda la obra:

El primer día en el jardín abandonado de Villa Valeria tuve una sensación que ya no me abandonó: la belleza de la revolución estaba unida a la brisa aromática de los pinos centenarios [...] todo formaba un cuadro de felicidad campestre y antifranquista. Franco era un enemigo común y ellos compartían los muslos de pollo, la tortilla de patatas, los pepinillos de Bulgaria, los arenques de la parte del Báltico [...] la tarta de frambuesa y unos licores variados¹⁴.

Junto a la idealización de la Villa Valeria que el autor descubrió en su primera visita, también se nos describe más adelante la misma finca que sufriría una profunda remodelación. Este espacio, ya distinto, reunirá a algunos de los antiguos comensales que habiendo pasado el tiempo tienen distintas costumbres culinarias.

Después de la reconstrucción de Villa Valeria, Vicent anota que se acaban los «tiempos de caldero colectivo» y con un nuevo propietario la hacienda pierde «aquel aire de granja comunal en el garaje de la casa de los guardeses en torno a un automóvil desvencijado. Ahora se reserva una parte de la casa para los fastos que iban a llegar»¹⁵.

El primer evento culinario, después de reconstruida Villa Valeria, que nos describe Vicent es la celebración de una Nochevieja. La comida consta de una serie de manjares, que bien pueden ser el signo de la evolución del estatus social y político de los asistentes: «se compraban langostinos, ostras, cigalas y un gran cordero. Aquel banquete estaba precedido de licores»¹⁶.

Con posterioridad, en la primavera de 1982, la celebración de una boda reunirá a parte de los habituales comensales de tiempos pretéritos. La comida consiste en una serie de manjares exquisitos, con una preparación esmerada:

Crema de aguacate, filetes de lubina con pétalos de magnolia, faisán de lo Leczinsti, según la receta de Stanislas, rey de Polo-

¹⁴ VICENT, Manuel: *El jardín...*, op. cit., pp. 148-149.

¹⁵ *Ibid.*, p. 242.

¹⁶ *Ibid.*, p. 242.

nia, suegro de Luis XIV, jabalí braseado al ron, frutas con diversos elixires, vino de Rueda y de Rioja, gran reserva del 75, año de la muerte de dictador, champán Don Perignon y el pastel de boda de nueve pisos, todo servido por Charlotte¹⁷.

Cuando Villa Valeria es reconstruida, los usos culinarios se alejan profundamente de los banquetes campestres y el relato se centra más en cómo olían los enebros y el césped recién segado desprendía aroma de montaña relacionados estrechamente con la lubina, el faisán y las trufas que se sirvieron en el banquete de boda.

Aunque el objeto de nuestra exposición es acercarnos al momento en el que se rinde homenaje a Pasionaria, nos ha parecido imprescindible explicitar el desencanto que con el paso del tiempo Manuel Vicent experimenta al constatar que ya no son los mismos. Los espacios se han transformado en más selectivos. Se sirven comidas que han perdido el toque tradicional transformándose en manjares que están relacionados con la evolución social y política. Los espejos de la casa reflejarán ese cambio, adquiriendo un valor simbólico al mirarse en ellos los invitados a las cenas que se van sucediendo:

En los espejos de Villa Valeria todos íbamos dejando nuestra propia máscara labrada por los actos de sumisión, por todas las renunciaciones y también por la ilusión de un tiempo nuevo que no estaba escrito todavía¹⁸.

Volvamos a nuestro objetivo primigenio. En esta finca idealizada por Manuel Vicent se homenajea, en sus primeros tiempos, a Pasionaria con la paella como elemento culinario estelar. En el aparente realismo del comienzo de la obra descubrimos que subyace un símbolo de la época que describe y que, como toda obra literaria, reclama un lector cómplice. Esta complicidad se inicia desde las primeras páginas, cuando un narrador en primer persona nos informa de una llamada telefónica invitándole, sin falta, a una cita en la casa de la sierra: «la voz del confidente guardaba todavía el resabio de la clandestinidad, [...] como si pasara una contraseña, vas a ver algo grande...no se lo imagina...me dijo»¹⁹. Pasemos al encuentro. En primer lugar conocemos una serie de datos en torno a los ingredientes de la paella, que están situados en una mesa de una improvisada cocina al aire libre. Sabemos cómo Dolores Ibárruri presenciaba con atención toda la realización de la paella:

¹⁷ *Ibid.*, p. 263.

¹⁸ *Ibid.*, p. 245.

¹⁹ *Ibid.*, p. 9.

Cerca de ella había una rudimentaria mesa con ingredientes de verduras, carne de pollo y conejo, tomate rallado y azafrán, algunos paquetes de arroz y una perola con agua²⁰.

Mientras contemplan el proceso de elaboración de la paella, bajo el sol de primavera, toman unos aperitivos: arenques con crema y pepinillos de Bulgaria. Vicent nos trasmite el tono especial que preside toda la ceremonia, para ello utiliza una serie de verbos en aspecto imperfectivo, tanto en imperfecto como a través de perífrasis verbales que impregnan el texto de un aspecto durativo muy acorde con la morosidad del proceso del guiso:

Con una mano en la barbilla Pasionaria contempla cómo se do-raba la carne durante un cuarto de hora, y después el cocinero echó la verdura, judías, bacojas, garrofón importado expresamente de Valencia, algo de pimiento morrón, algunas alcachofas [...] El pinche le da vueltas con una vara de pino, y espolvorea con varios sobres de pimentón²¹.

Y tras unas disquisiciones alrededor del coche abandonado en casa de los guardeses, siguieron con el ritual de la paella. El propietario de Villa Valeria llenó la paellera de agua hasta el borde y siguió dando más información a Pasionaria, en relación de los pasos a seguir:

Ahora Dolores hay que avivar el fuego hasta que el agua rompa a hervir. Después se mantiene solo una llama lenta durante media hora para que el caldo vaya tomando toda la sustancia²².

A continuación, un narrador protagonista nos hace partícipes del grado de implicación que tiene en el ritual de la paella. Implicación que queda reforzada por el valor enfático de la forma pronominal «yo»:

También yo me senté en una silla rota junto a Pasionaria para observar el guiso, y tenía delante de mí la casa derruida²³.

Seguimos conociendo paso a paso la evolución de la paella, por medio del protagonista, en tercera persona, que contempla el nivel de participación de los que presencian la ceremonia del guiso. El proceso de elaboración viene marcado por el aspecto incoativo de perífrasis «empezar + infinitivo» reforzado por el referente temporal «entonces»:

[...] todos opinaban del momento en que había que echar el azafrán a la paella. Alguien dijo que el caldo estaba demasiado pálido, que había que pintarlo de rojo. Entonces el cocinero

²⁰ *Ibid.*, p. 16.

²¹ *Ibid.*, pp. 18-20.

²² *Ibid.*, p. 19.

²³ *Ibid.*, p. 19.

empezó a espolvorear sobre el guiso varios sobres de pimentón²⁴.

El mismo Vicent, como narrador protagonista, comenta la influencia de las alcachofas y las habas en el color de la paella, y la sensación que le causa la mirada de Pasionaria:

- Esta paella saldrá negra por mucho colorante que le metas -dije yo invistiendo la voz de una autoridad valenciana.
- ¿Por qué?
- Porque lleva alcachofas -sentencié con forma engolada. -Las alcachofas y las habas hacen la paella negra-.

Fue la primera vez que Pasionaria me miró y yo le agradecí su media sonrisa que dibujó sin dejar de pellizcarse la barbilla²⁵.

Con frecuencia hay un paso en el relato de los abstractos problemas filosóficos, políticos, existenciales o ideológicos sobre los que disertan los asistentes en las comidas colectivas a la simple contemplación del ritual de hacer una buena paella: «El cocinero va a echar el arroz. No se pierdan la ceremonia». El final de este rito viene marcado por el carácter durativo y el aspecto incoativo de una doble perífrasis, acciones que no se desarrollan de cualquier manera, sino como indica el referente adverbial «lentamente»:

El cocinero va a echar el arroz. No se pierdan la ceremonia [...] con la vara de pino que le servía de paleta fue apartando los tropezones de carne para dejar un surco expedito en el caldo [...] abrió dos paquetes de arroz bomba La Cigala y lentamente fue vaciando hasta formar un caballón que dividió la paella en dos mitades. Esta es la medida exacta²⁶.

La ceremonia de la paella va acompañada de la música de Los Brincos, mientras toman el aperitivo, y las mujeres preparan la mesa para comer, aprovechando el espacio de un antiguo campo de tenis, convertido ahora en un lugar de jara y arbustos propio del tiempo de primavera:

[...] algunos tomaban cerveza, pepinillos de Bulgaria, cangrejo ruso, arenques del Báltico, vino de Rioja, pequeñas berenjenas en vinagre que habían llegado de Rumanía.

La comida homenaje finaliza cuando al atardecer Villa Valeria se convierte en un espacio casi idílico con la algarabía de los niños en los columpios y todos charlando apasionadamente de temas actuales con un léxico

²⁴ *Ibid.*, p. 20.

²⁵ *Ibid.*, p. 21.

²⁶ *Ibid.*, p. 23.

referido a torturas, amenazas y muerte que contrasta con el vocabulario que alude a la naturaleza como germen de vida:

Los invitados apuraban los fondos de las botellas, y aún quedaban pasteles y parte de la tarta de frambuesa que los comensales compartieron mientras se hablaba de torturas, de amnistías, de elecciones libres, de amenazas de muerte, de rumores de golpe militar...²⁷.

Quisiéramos resaltar que no sólo hay momentos lúdicos en este día campestre. También los hay mágicos a lo largo de la jornada; destaquemos uno de ellos que se produce en la sobremesa cuando una niña se acerca a la mesa del banquete celebrado en homenaje a Dolores Ibárruri, y con una diadema de flores silvestres corona «la cabeza de Pasionaria sin que nadie se atreva a deshacer aquel instante mágico»²⁸. La mirada infantil ha sabido captar cuánto reconocimiento había en la liturgia de la paella.

El jardín de Villa Valeria termina con la añoranza, pasado un tiempo, de un almuerzo celebrado en la casa derruida, en una tarde del mes de mayo, evocando «la mesa donde estaban los ingredientes de la paella, los aperitivos y las botellas» y recuerda cómo olían violentamente las jaras. Este final es todo un canto a un espacio, y a un jardín abandonado, un lugar donde se liberaban todas las tensiones generadas por el sistema. El jardín reconstruido guarda solo el recuerdo impreciso del otro.

Entendemos que un lector crítico va a descubrir inmediatamente que más allá de la literalidad hay una serie de elementos extraliterarios que conforman el valor simbólico que adquieren los usos culinarios en la obra de Vicent, porque el homenaje con paella a una líder de un partido es un reconocimiento, no sólo a su persona, sino a una serie de políticos generosos, de distintas ideologías que, en aquellos momentos difíciles y esperanzadores de la Transición Democrática, supieron sentarse a la mesa para que, con una serie de renunciaciones, en el país brillara la concordia, la justicia y la libertad.

Esta sería la conclusión más inmediata del presente trabajo pero haciendo una mayor abstracción diremos que la obra de Manuel Vicent es un itinerario de cultura gastronómica donde hay una interacción entre el grupo social y la comida. Sus referencias culinarias están relacionadas con olores, sabores, luz, música como verdaderos elementos estéticos y todos cumplen su función en el relato; podríamos hacer un paralelismo entre el novelista y el pintor Joaquín Sorolla que lleva a sus lienzos la luz, el Medi-

²⁷ *Ibid.*, 36-37.

²⁸ *Ibid.*, p. 35.

terráneo, el mar, la sal, el calor y la sensualidad. Diremos también que los espacios y los tiempos adquieren, en nuestro autor, una gran importancia como ejes catalizadores de la función social en los usos culinarios en especial en comidas campestres, sin olvidar que la gastronomía refleja las diferencias sociales, o situaciones sociopolíticas y marcan la evolución de determinados grupos sociales.

Para terminar insistamos en que una sinfonía de los sentidos entrelaza el acercamiento a la gastronomía de Manuel Vicent con perfumes, sabores, música, olores y experiencias táctiles donde la memoria gustativa es usada como método para recuperar la infancia, la adolescencia y la juventud y sus relaciones de familia, amor, sexo, religión, sociedad y política evocando tiempos pasados llenos de añoranza.

★ ★ ★

ALIMENTOS SEGUROS AHORA PARA UN FUTURO SALUDABLE. LOS VINOS DE MONTILLA–MORILES EN LA COCINA Y EN LA MESA

María del Sol Salcedo Morilla
Académica Correspondiente

PALABRAS CLAVE

Vino.
Cocina.
Mesa.
Alcohol.

KEYWORDS

Wine.
Kitchen.
Table.
Alcohol.

RESUMEN

El vino en la cocina y en la mesa tiene caracteres útiles y lúdicos, por lo que no debe estar sometido a normas rígidas, sino cribado a partir de las propias experiencias, gustos y opiniones. Durante el cocinado, el alcohol del vino se volatiliza y desaparece. Respecto a su comportamiento en la mesa, si se tratase de una pieza musical, podríamos decir que la comida es el libreto y el vino, la partitura.

ABSTRACT

Wine, both in the kitchen and at the table, has an useful and ludic character that should not be subjected to rigid norms, but chosen according to one's own experiences, taste and opinions. During coction, wine's alcohol evaporates and disappears. Regarding the role of a wine at the table, if it were a musical piece, it could be said that food is the libretto, and wine is the score.

El Día Mundial de la Alimentación fue proclamado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) en 1979, eligiendo este día por coincidir con el nacimiento de esta organización un 16 de octubre de 1945. La celebración es de carácter internacional —se celebra en más de 130 países del mundo— convirtiéndolo en uno de los días más celebrados de Naciones Unidas. Estos eventos tratan de fomentar la sensibilización y la acción a escala mundial en favor de las personas que padecen hambre y responde a la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria y dietas nutritivas para todos. Tiene el cometido de dar a conocer y divulgar los

problemas relacionados con el hambre y concienciar a todos los pueblos del mundo para que realicen un mayor esfuerzo para luchar contra el hambre, la malnutrición, la desnutrición y todos los problemas asociados.

ALIMENTOS SEGUROS AHORA PARA UN FUTURO SALUDABLE

Este año la celebración del Día Mundial de la Alimentación tiene como lema: «Alimentos seguros ahora para un futuro saludable». Desde la FAO recuerdan que la clave de la solución está en desperdiciar menos, alimentarse mejor y adoptar un estilo de vida sostenible. Esto puede traducirse en no tirar comida, congelando, por ejemplo, la sobrante, e incluso pedir en el restaurante lo que sobra de nuestro plato o consumir las frutas y verduras consideradas feas, que por contraposición están en mejor punto de madurez; adoptar una dieta sostenible, utilizando recetas sencillas que suelen ser las más saludables; y producir más con menos, para lo que se recomienda a los grandes y pequeños agricultores, diversificar los cultivos y poner en marcha una agricultura integrada, a medio camino entre la biológica y la industrial.

La desnutrición y la malnutrición no son propias solamente de países pobres, puesto que los países ricos presentan problemas provocados por el exceso y la mala selección y combinación de los alimentos incluidos en la dieta. Comer muy poco lleva a la desnutrición, pero comer mucho lleva a la obesidad, el sobrepeso, a los que se asocian la diabetes, la tensión alta, el colesterol, sobrecarga en las articulaciones, factores de riesgo para una vida larga y de buena calidad. Y esto es propio de los países ricos e industrializados, entre los cuales, a pesar de la crisis, está incluida España, cuya dieta alimenticia, especialmente en el Este y en Andalucía, que aunque las estadísticas actuales sitúan a ésta entre las regiones más pobres de Europa, tradicionalmente ha sido absolutamente mediterránea. Empero, los cambios sociales que se han ido produciendo a partir de los años 60/70 del pasado siglo y en los que llevamos de éste han provocado que un alto porcentaje de la población haya ido abandonando los buenos hábitos mediterráneos, en favor de la comida rápida e industrial, mucho menos saludable.

La crisis sanitaria mundial que hemos padecido, y todavía padecemos, nos ha llevado a reflexionar sobre las cosas que de verdad nos importan y sobre nuestras necesidades más básicas. La alimentación es la esencia de la vida y la piedra angular de nuestras culturas y comunidades. Facilitar el acceso a alimentos inocuos y nutritivos es, y seguirá siendo, una parte esencial de la respuesta a la enfermedad, especialmente para los más pobres y vulnerables del mundo. En un momento como este es más importante

que nunca reconocer la necesidad de apoyar a nuestros héroes de la alimentación: agricultores y trabajadores de todo el sistema alimentario, que garantizan que los alimentos lleguen de la granja a la mesa, incluso en medio de perturbaciones sin precedentes como en la crisis actual

Convencidos de la necesidad de actuar en nuestro entorno cercano, celebramos hoy, aquí, el Día Mundial de la Alimentación. La mesa, más poblada en años pasados, se ha quedado este año en mínimos. Nuestros habituales compañeros no han podido intervenir por causas familiares y profesionales, pero deseo destacar especialmente la ausencia de D. Manuel Pineda Priego, que intervino por última vez en el año 2019, cuando la enfermedad que causó su fallecimiento ya había hecho presa en él. Y también deseo manifestar desde aquí mi profundo agradecimiento por su buena disposición hacia la celebración de este acto hasta el final, haciéndonos disfrutar año tras año con sus brillantes intervenciones. Y mi agradecimiento también para doña Carmen Fernández Ariza, catedrática de Literatura Española de la universidad de Córdoba, doctora en Filología Hispánica, autora de numerosas publicaciones sobre teatro de los siglos XVIII y XIX, con especial temática en Córdoba, y académica correspondiente con residencia en Córdoba, cuya intervención versará sobre «La transición democrática española al hervor de una paella en la novela *El jardín de Villa Valeria*».

LOS VINOS DE MONTILLA-MORILES EN LA MESA

La dieta mediterránea, que tan continuamente alabamos, a pesar de que la tenemos cada vez más abandonada, descansa sobre la trilogía básica del pan, el aceite y el vino. También sobre el consumo mayoritario de frutas, verduras y pescado, con todas las matizaciones y variantes que pueden hacerse; y de todo ello iremos hablando, pero hoy le ha tocado al vino, cuyos efectos saludables van unidos a la moderación en su consumo.

Tomando como punto de partida que la comida no empieza a ser gastronomía hasta que convierte la elemental necesidad animal de alimentarse, en un simple disfrute y divertimento. Con hambre atrasada, con verdadera necesidad, no hay gastronomía. La gastronomía es un mundo de placer, de alegría, de variedad y color; y por ello no debe estar sometido a reglas estrictas y rígidas. Y el vino va indisolublemente unido a la gastronomía. Decía Alejandro Dumas que el vino es la parte intelectual de la comida, mientras que los alimentos son la material. Y abundando en esa idea, podríamos decir —si se tratase de una pieza musical— que la comida

sería el libreto, y el vino, la partitura, la letra y la música. En una pintura, el vino sería el color.

El vino en la cocina es un ingrediente tan importante como la sal, la pimienta, la harina o el aceite, y lo mismo que los otros, debe ser utilizado con buen criterio y sentido común. El mundo del vino es lúdico y libre, por eso necesita pocas trabas y no debe estar sometido a normas rígidas; por ello, lo que a partir de ahora yo diga, por favor, críbenlo a partir de sus propias experiencias, gustos y opiniones; porque les propongo usos, combinaciones y soluciones que refuercen y establezcan lazos entre vino y comida, pero en ningún caso mis criterios son inamovibles; algunos de ellos, más bien, entran en el campo de la experimentación, al cual, desde luego, les invito.

Por ejemplo, desterremos definitivamente la idea de que para acompañar un plato hay que usar el mismo vino que en su elaboración. No sólo eso, sino que para perfumar un plato durante esa elaboración, podemos utilizar dos o tres vinos distintos. Los que deseemos. ¿Quién dice que en un perfume no puede entrar más que una esencia? Los problemas que un vino plantee en la cocina pueden estar relacionados con cualquiera de sus características, pero no con su contenido alcohólico. Porque durante la cocción el alcohol se volatiliza y desaparece; en cambio, sus restantes cualidades no solo permanecen, sino que se ven aumentadas por la concentración: respeta los aromas y potencia los sabores. Si en la receta en la que interviene, el vino no se somete a cocción, caso de ensaladas de verduras o frutas o de adicionarlo directamente a las sopas ya elaboradas, sí habrá que tener en cuenta su contenido alcohólico, por ejemplo para niños y enfermos, además de la bondad de sus restantes cualidades organolépticas.

Hay otros beneficios del vino durante el cocinado, ya que, como contiene glicerina, permite espesar y ligar las salsas y reducir las grasas; además, permite disminuir la cantidad de sal. Renunciemos a los malos vinos para guisar. Desterremos definitivamente la idea errónea de que para guisar se pueden aprovechar los vinos defectuosos, porque la cocción no los arregla, los empeora ¿Cómo va a mejorar la cocción las cualidades de un vino malo? Si un vino no es adecuado para beber, no es adecuado para cocinar. Renunciemos de una vez a los malos vinos y a utilizar indiscriminadamente los restos que hayan quedado en botellas perdidas por la despensa, recuerdo de ocasiones festivas, que habrán ganado toda la acritud posible. Mientras más bueno sea el vino destinado al guiso, mejor saldrá el guiso. No me digan que la cuestión carece de lógica. La cocción respeta los aromas e incluso incrementa los sabores, que se reducen y concentran. Conviene, por tanto, seleccionar un vino cuya personalidad encaje con los ingredientes de la receta y dejar que se entregue a la mezcla.

Pero, sobre todo, el buen gusto y el sentido común: Tan chocante sería utilizar un Pedro Ximénez para cocer al vapor un pescado blanco de carne delicada y frágil, como la merluza, como preparar un plato de caza, de sabores salvajes, montaraces y agrestes, con una marinada de vino blanco, joven, frutal y ligero. Cuanto más fuerte sea el ingrediente base, más fuerte debe ser el vino. Y viceversa. Por eso la vieja regla de «jóvenes para el pescado y amontillados para la carne» no funciona en todos los casos. La suavidad del lenguado puede compararse, aunque parezca una incongruencia, con la de algunas aves; la ternera lechal o cualquier otra carne ligera —imaginemos una pechuga de pollo a la plancha— pueden acompañarse tranquilamente con un blanco joven o un fino. Por el contrario, el atún, el bonito, la caballa, la melta, el marrajo, el pez de limón, el pez espada, exigen un amontillado o un oloroso que los potencie y a la vez combata su contenido graso, lo mismo que ocurre con las carnes rojas de vaca o buey o la de cerdo. En realidad, el vino fino sirve para acompañar una comida completa, de principio a fin.

En cambio, hay productos alimenticios que dificultan enormemente las avenencias. Pensemos en el ajo —tan amado por nosotros— gran comodín de cocinas familiares, tradicionales, regionales y nacionales. El ajo es el exterminador de los aromas. Donde haya ajo, reina el ajo. Destruye los aromas de los vinos blancos y endurece los tintos en la boca. El apio, los puerros y los espárragos trigueros eliminan del paladar los toques frutales de los vinos. Los berros y las alcachofas son demasiado ácidos. La presencia excesiva de la cebolla rompe la sutileza de algunos aromas. Los huevos, en determinadas combinaciones, hacen salir las notas más vulgares del vino. Solamente si van mezclados en revueltos de gambas y setas, tienen alguna salvación en su convivencia con el blanco. El vinagre de las ensaladas, aceitunas, alcaparras y pepinillos impide cualquier avenencia. Y el picante, especialmente la guindilla, se estrella contra cualquier vino.

Si de todas formas queremos buscarle compañía, tendremos que pensar en vinos que les puedan, fuertes, capaces de imponerse al gusto de otros ingredientes, pero de hecho se trata de alimentos muy poco adecuados para acompañar la degustación de un vino. Los espumosos tipo brut y los jóvenes secos, siempre preferibles a los abocados, son los más adecuados para perfumar los caldos cortos destinados a la cocción de pescados blancos y mariscos y para acompañarlos a la plancha o a la parrilla, sin presencia de vinagretas, especias, ni condimentos. También a las ostras, la caza suave y el fuagrás fresco. Se adaptan a los entrantes fríos y calientes. Son los compañeros ideales de las ostras, la caza suave y el fuagrás fresco. Los blancos jóvenes abocados contrastarán sus matices dulces con los pescados ahumados, carnes ahumadas, huevas y pescados azules.

Los blancos con crianza secos, los finos en rama, van estupendamente con pescados de roca como el mero y el salmón aves y carnes blancas cocinadas con salsa, escabeches suaves, y chopitos, calamares y chipirones en su tinta. Y los blancos con crianza abocados, los finos hechos, se hermanan con el fuagrás, el queso de Cabrales, el gorgonzola, los de pasta fermentada y los de cabra fuertes; y con ensaladas, gazpachos y escabeches. Los finos son apropiados para los arroces, sobre todo, los mixtos y marineros, verduras ácidas y legumbres sin acompañamientos grasos, las aves y carnes blancas de elaboraciones sencillas, los quesos gallegos de vaca, los quesos de oveja muy curados y las cocinas asiáticas de sabores suaves; y también para los frutos secos, los espárragos blancos, las alcachofas, la cocina mexicana, el jamón, pescados fritos, gambas, langostinos y cigalas.

Los amontillados y olorosos casan con la charcutería con pimentón, las chacinas elaboradas con caza mayor, los quesos muy curados de oveja o vaca y quesos de pasta fermentada. Mejoran la salsa verde y las formidables cazuelas mediterráneas de arroz, patatas o fideos gordos que llevan como base el caldo de cocción de numerosos pescados y mariscos, cuantos más, mejor, o ese mismo caldo como sabroso vertido hirviente sobre rebanadas de pan finas y tostadas, al estilo de la bullabesa que hacen en Marsella.

Unas gotas de oloroso en una taza de consomé o caldo del cocido elevan las cualidades reconfortantes de éste y convierten en magistral la fórmula de cualquier paté de hígado casero, sea de pollo o de cerdo. El amontillado o el oloroso o los dos mezclados son excepcionales elementos líquidos y aromáticos para marinar las carnes de caza. Esa marinada es indispensable para neutralizar las toxinas —no tóxicas, pero sí olorosas— presentes en los músculos de un animal que pierde la vida mientras huye alocadamente luchando por ella, en plena carrera, agarrotado por la tensión y el miedo. La palabra marinar tiene origen marinero y alude al agua del mar que antiguamente se identificaba con la salmuera, uno de los más antiguos procedimientos culinarios de conservación.

El Pedro Ximénez, por sí solo, constituye un postre completo, sin necesidad de acompañar ni ser acompañado, pero su valor culinario en los postres es innegable —macedonias, compotas de frutas, riego de bizcochos— excepto en aquellos que estén elaborados con chocolate, que choca frontalmente con los toques acaramelados y tostados del Pedro Ximénez.

Una última norma de oro para utilizar el vino en la cocina: la cuchara para mover tiene que ser de madera, porque las de acero, en contacto con el alcohol, transmiten un sabor metálico. De todas formas, las de madera, gracias a sus bordes redondeados, respetan mucho más la integridad del guiso y aseguran su buena presentación.