

GASTROHISTORIAS



Ilustración de paella y retrato de Julián Gayarre en 1880. BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA

Julián Gayarre y la paella telegrafiada

En aras de defender el honor de la gastronomía española, el tenor navarro pidió desde Turín las instrucciones para elaborar el plato

ANA VEGA PÉREZ
DE ARLUCEA



Como las sensibilidades culinarias están últimamente tan a flor de piel, espero que nadie se enfade demasiado al ver la paella heterogénea y cismática que hoy nos ilustra. Obviamente no es una paella valenciana como los cánones mandan, sino un simple arrocito veraniego de aprovechamiento, tan heterogéneo o cismático como rebelde y disfrutón. La clase de receta que la ma-

yoría de españoles calificamos como 'paella' a secas sin etiquetas geográficas ni normas estrictas, la misma que hace 140 años ya triunfaba en casi todos los restaurantes del país y se consideraba un orgullo nacional. Muy probablemente esa paella disidente hecha un poco a la virulé se parezca a la que en 1884 usó Julián Gayarre para defender la honra de la cocina española.

La anécdota varía ligeramente dependiendo de quién la cuente, pero tiene visos de ser cién por cien verídica: el escritor y bon vivant bilbaíno Julio Enciso la relató allá por 1891, con el recuerdo aún más o menos fresco y la autoridad que le confería haber sido testigo y comensal directo de aquel arroz operístico. A partir de ese momento la historia se ha repetido hasta la saciedad añadiendo o eliminando detalles a porrillo. Aparece en la 'Historia del Teatro

Real' de Matilde Muñoz (1946), en diversas biografías del tenor navarro, en monografías musicales, en anecdotarios y en numerosos artículos de prensa igual de relajados que este mío de hoy. Los famosos que hacen algo como cualquier hijo de vecino nos fascinan –no les digo nada si encima en el ínterin presumen de patria o de identidad cultural– y aunque el roncalés Julián Gayarre Garjón (1844-1890) no fuera una celebrity al uso moderno, en su época tuvo rango de divo popularísimo y estatus de muso total. Seguramente la reputación de la paella ganó unos cuantos enteros gracias al chascarrillo que hoy nos ocupa, y resulta entrañable pensar que una de las primadonnas del momento, la contralto Sofia Scalchi, pudiera acabar guisando arroz en Roma o Nueva York siguiendo instrucciones recibidas por telegrama.

Pero veamos cómo se su-

pone que ocurrió el asunto. Estamos en mayo de 1884 y hace ocho años que Gayarre, el humilde pastor convertido en ilustre tenor, triunfa en los mejores teatros del mundo. Le han contratado para cantar en Turín durante la Exposición General Italiana y el navarro se instala en un elegante piso de la ciudad del Po (via Andrea Provana 3, para más señas) junto a varios amigos y colaboradores íntimos como su colega de la infancia Pepe Elorrio, el barítono barcelonés Eugenio Labán y el ya mencionado Julio Enciso, que será quien después cuente el suceso en sus 'Memorias de Julián Gayarre' (1891). Según él, un día el artista sencillamente se empeñó en agasajar a sus invitados –entre quienes figuraban dos sofisticadas damas– con un plato español muy concreto: arroz a la valenciana. El problema estaba en que Ángel, el criado de Gayarre, no sabía cocinar. El tenor y sus acompañantes no sabían nada de la receta aparte de sus sabrosas virtudes y en la ciudad del Po no pudieron dar con ningún cocinero español que les sacara del apuro.

Ni corto ni perezoso, el navarro decidió que sin paella

no se iban a quedar. Poniendo «contestación pagada» telegrafió a España para que, con el carácter de urgente, contestasen por telégrafo explicando con toda minuciosidad y detalles cómo se aderezaba el arroz a la valenciana. Cuando se recibió la contestación, los empleados de telégrafos estaban sorprendidos de aquél largo, original y extenso telegrama urgente, del cual no entendían una palabra. Pero... hubo arroz, y una gran ovación para Gayarre y otra para Labán, que fue el encargado de poner en práctica las instrucciones telegráficas del guiso nacional.

Un pique y no un capricho

Hasta aquí la versión del señor Enciso. Desde principios del siglo XX aparecieron en prensa y literatura varias más, aunque la más fiable parece ser la que el biógrafo y crítico musical Florentino Hernández Girbal incluyó en 'Julián Gayarre: el tenor de la voz de ángel' (1977). El lugar y el momento son los mismos, Turín en la primavera de 1884, pero esta vez una de las comensales es la cantante Sofi Scalchi. En un momento dado la conversación gira en torno a los platos típicos de distintos países y Gayarre aprovecha para declarar su amor incondicional por la paella. Aquí hago un aparte para recalcar que don Julián había degustado auténticas paellas valencianas a su paso por la capital del Turia en 1881 y también en casa de su amigo el escultor valenciano Mariano Benlliure. Scalchi, curiosa, le pregunta en qué consiste el plato y al saber que es «un arroz en el que se cuecen juntos carne, mariscos, legumbres, pescados y varias cosas más» la italiana manifiesta su desagrado ante semejante mezcolanza. Es entonces, por un pique de honor gastronómico y no por simple capricho, cuando Gayarre se empeina en cocinar la paella in situ para que todos la prueben. Telegrafía a Vicente Andrés, un amigo de Valencia, pidiéndole que solicite la receta al mejor cocinero que conozca y la transmita inmediatamente para que ellos la puedan replicar. Todo sale a pedir de boca, la diva se retraca y hasta pide la receta. Lo mejor es que en 1886 Gayarre y Scalchi volvieron a coincidir en Londres y ella le dijo que no sólo conservaba las indicaciones en telegrama, sino que hacía paella de forma habitual.