

LA PAELLA

Lorenzo Millo

I A N O

INDICE

Prólogo	11
I. Leyenda e historia	13
II. Cultivo del arroz en España y en Valencia	19
III. El arroz a lo largo de la historia gastronómica hispana	23
Un recetario almohade del siglo XIII	24
El Llibre de Sent Sovi	25
Libre del Coch del Mestre Robert	26
Libro del Arte de Cozina, de Diego Granado Maldonado	30
Arte de Cocina, pastelería, vizcochería y conservería, por Francisco Martínez Montiño, Cocinero Mayor del Rey nuestro Señor	33
Nuevo Arte de Cocina, de Juan de Altamiras	36
El Cocinero Religioso, de Antonio Salsete	37
Llibre de l'Art de cuinar, de fra Sever d'Olot (Libro del arte de cocinar, de Fray Severo de Olot)	38
Otros arroces conventuales anónimos	40
IV. La cocina popular del arroz	45
A) Arroces de puchero u olla	46
B) Arroces en cazuela honda o cacerola	49
C) Arroces en cazuela plana de hornear	52
D) Arroces en recipientes metálicos, sartén y similares	56

V. La paella, su origen y sus circunstancias	59
Primeras noticias de la paella en Valencia.....	59
Paellas hogareñas (Paelletes).....	63
La gran paella y su rito.....	71
Dos anécdotas paelleras.....	76
VI. La receta magistral	79
El recipiente.....	79
El fuego.....	83
Los ingredientes clásicos.....	85
A) El arroz.....	86
B) El agua.....	88
C) La grasa (el aceite).....	89
D) Otros ingredientes.....	90
VII. Técnica culinaria	97
Escuela alicantina.....	100
La tercera vía.....	102
Ingredientes cuantitativos.....	103
VIII. Paellas tradicionales u ortodoxas	105
Paella de verduras.....	105
Paellas de bacalao.....	108
Paellas de cazadores.....	111
Paella con hígado de toro.....	115
Paellas de mariscos.....	115
Paella de Langosta.....	118
Paella o Arroz negro.....	120
Paellas de pescados y arroz a banda.....	121
Paellas mixtas.....	124
La paella en el Restaurante.....	126
IX. Expansión de la paella en España	129
Exito y expansión.....	129
A) Recetas de autor.....	131
Paellas aristócratas, la de la condesa y la de la marquesa.....	142
La paella nº 2.....	142

La última y tercera.....	143
Previamente, la aristócrata guisandera hacía esta advertencia:	143
B) Recetas de paellas regionales.....	145
Paellas gallegas.....	148
Paellas murcianas.....	151
X. La paella en el ancho mundo.....	161
Epílogo.....	169
Triunfo y exaltación local.....	169
Los concursos.....	170
Paellas gigantes.....	174
Un poema.....	175
Índice de recetas.....	177

PRÓLOGO

Noé, en su testamento, parece ser que repartió entre sus hijos los cereales, que habían de servir de cotidiano sustento a sus descendencia. A Sem, el primogénito, seguramente el preferido, que se estableció en Asia, le dió el arroz; a Jafet, cuya progenie se extendió por Europa, el trigo, y a Cam, que pasó a la cálida y soleada África, el mijo. *La Biblia* nada dice, pero debió Noé tener algunos hijos más, de esos que los civilistas denominaban *naturales*, como el que cruzó el Atlántico y fue a poblar América, siendo quien recibió el maíz; tampoco se sabe el nombre del que fue a parar a Australia, para el cual parece ser que no llegaron los cereales, y se tuvo que conformar con un ornitorrinco.

Seguramente Noé estaba convencido de que el mejor donativo era aquel que había reservado par su mayorazgo, y el devenir de la Historia, con mayúscula, le ha dado la razón. El arroz, la *Oryza sativa* de los científicos, pues así la bautizó Linneo, calificándola como *graminea*, de la tribu de las *oriceas*, constituye el cereal de mayor consumo entre los miles de millones de habitantes del mundo, y seguramente tiene un alto grado de responsabilidad en esta progresión constante, y amenazante, de la humanidad, pues son precisamente los países más poblados los máximos consumidores de arroz.

Dada su importancia en la dieta del hombre; dada su trascendencia económica, es consecuencia lógica de estos planteamientos, que el arroz se haya estudiado bajo todos los aspectos posibles, y que sobre sus variados temas se hayan publicado millares de libros. Solo en cuanto a su aplicación en la cocina, a su relación con la gastronomía, la bibliografía es tan enorme que, aún si alguien tuviera la

capacidad de lectura de Menéndez Pelayo (del cual se aseguraba que, por estar bizco, leía dos libros a un mismo tiempo) no los agotaría por muchos años que viviera. Y es precisamente una obra gastronómica la que sigue a los renglones de este prólogo.

¿Uno libro más, en definitiva? Pues, no, porque este no se ocupa de la gastronomía del arroz en general; no es ninguno de esos compendios que se intitula, dado que la *oryza sativa* tanto ha dado de sí, *cien, quinientas o mil recetas de arroz*; sino, sencillamente, tiene por objetivo el estudio de una sola de sus preparaciones. *la paella*.

Los españoles. unos por otros, contando los *tripasai*, los austeros y los que padecen de ulcera de duodeno consumimos al año seis kilos de arroz *per capita*, más bien escasos; muy poca cosa comparado con las arrobas que, durante el mismo periodo de tiempo, se zampa un chino o un cochinchino; sin embargo de España ha surgido un plato: *la paella*, que ha conquistado el mundo de la gastronomía. Alguno o algunos deben de ser sus méritos, aún reconociendo que es posible que tenga también algún defecto. De todo eso procuraremos tratar a continuación, confiando en que la lectura no fatigue con exceso al pío lector.

I. LEYENDA E HISTORIA

Todas las cosas verdaderamente importantes de este mundo han surgido rodeadas de un nebulosa de leyendas. El arroz, alimento cotidiano de la mayor parte de la humanidad no podía ser menos, y dada la enorme extensión del área de su consumo, y los cientos de años, o milenios, de su historia, no debe causarnos extrañeza que no cuente con una sola leyenda, sino con varias de ellas. Pues las hay originarias de Filipinas, de la India, de Japón, de Java, de Sumatra, de Thailandia y de algunos países asiáticos más. Todas coinciden en darle al arroz un origen divino, y en muchas de ellas aflora el mito de Prometeo: alguien que arrebató un preciado tesoro a los dioses, para favorecer a la humanidad, y luego es castigado por ello.

Como hay donde elegir, relataré la javanesa, anterior, obviamente, a que el Islam llegara a la isla: Batara Guru señor del universo es amenazado por Canecaputra, que ha logrado obtener un poder terrorífico a fuerza de ascetismo y meditación practicado en el fondo del mar. Como símbolo de su poder, el tal Canecaputra, ostentaba de continuo una preciosa joya llamada *Retna Dunilab*. Batara Guru, para terminar con la amenaza de su rival, trata de quitarle la joya, y en la rebatña entre las dos deidades, se desliza de sus manos y cae en el mundo inferior, en el abismo. Allí se encuentra la serpiente Antaboga, quien se apodera de ella y la esconde en una especie de caja fuerte. Batara Guru encuentra la caja; trata de abrirla, y, como no puede, la rompe. De la caja o cofre surge una niña, de unos tres años, y de sorprendente belleza; por añadidura, un espléndido palacio. La niña recibe el nombre de Tisnawari, y pasa a morar en el palacio.

Cuando cumple catorce años, Batara Guru decide hacerla su segunda esposa, pues ya tenía otra, llamada Uma. La niña accede; se celebra la boda, pero cuando Batara Garu quiere hacerla pasar al tálamo, la moza le dice que ¡*Naranjas de la China!* o, si se quiere, de Java. Y su negativa la condiciona a tres cosas que debe darle previamente la deidad. Dos de ellas no se pueden decir, por pertenecer a la intimidad del matrimonio, y que cumplió Batara Garu; la tercera, más difícil: si el esposo quería tálamo, previamente debía proporcionarle a la doncella un manjar del que nunca se lograra saciar, por muchos años que viviera.

Batara Garu envió a su bufón Calagumarang a buscar el tal manjar; mientras, la doncella huyó. Y se ocultó en la selva, pues no se fiaba ni un pelo de su rijoso esposo. El enviado no encuentra al supuesto manjar, pero sí a la fugitiva. La rapta; ella se resiste, y él, involuntariamente, al apretarla entre sus brazos con fuerza, la mata. Entristecido y lleno de remordimientos la entierra en un claro de la arboleda. Y aquí aparece por fin el arroz; pues crece la planta, por primera vez en el mundo, en la tumba de la desdichada y casta. virgen, y es precisamente el arroz, el manjar que, aún consumido cotidianamente, nunca hastía o cansa.

Los dioses castigan al impetuoso Calagumarang, transformándolo en jabalí. La flecha de un cazador acaba con su vida, y de su maldita sangre, derramada por el suelo, nacen todas las plagas que, desde entonces hasta ahora, perjudican el cultivo del arroz.

Un poco luenga y complicada la historia, pero ilustrativa y didáctica, en cuanto a poner de relieve esa gran cualidad gastronómica del arroz, la de no aburrir a sus consumidores, y que siempre le ha acompañado en sus viajes, que han sido muchos y largos.

Además es de advertir que comenzó pronto a propagarse. Dicen (así lo escribe la señora Sri Ownen, experta investigadora de la cultura arroceras, ahora vecina de Wimbledon) que el arroz salvaje, antecesor del cultivado, tiene, poco más o menos, cien millones de años. Ya crecía en el continente llamado por los geólogos Gondwana, del cual fueron desprendiéndose y separándose, con millones de años, como es lógico, de lento progreso, todos los actuales continentes: Asia, América, África y Australia. Así pues, y en consecuencia, los primeros seres humanos, enanos y feos, de los que he leído que solo se alimentaban de huevos de cocodrilo, ya encontraron arroz por muchas partes; consiguiendo, de esa manera, amenizar con alguna guarnición su forzada dieta de ovoproductos.

No obstante, hasta hace seis mil años no comenzó a cultivarse, es decir, como si dijéramos, desde antaño. Un arqueólogo de la Universidad de Londres, el Dr. T.T. Chang, por medio del método *carbón-14*, llegó al convencimiento de que en Hemedu, al sur de Shanghai, en esa lejana época, cuarenta siglos antes de Cristo, ya se cultivaba el arroz. Poco a poco, muy lentamente fue llegando a otros países, puesto que a Corea y al Japón no llegó hasta el siglo V, también antes de Cristo, en cambio en Tailandia y el actual Vietnam, el arroz ya es conocido desde hace tres mil años.

Hacia occidente también emprendió el viaje, pero con velocidades diversas; llegando relativamente pronto a la India y a Ceilán. Setecientos años antes de Cristo ya lo conocieron los asirios, aunque no lo cultivaron, y Alejandro Magno lo encontró, en el siglo IV - J.C. introducido y afianzado en Babilonia. Fue a partir de esa época cuando los europeos, los helenos concretamente, comenzaron a saber alguna cosa del arroz. Teofrasto estudió este cereal, y lo describió en su obra *«Historia de las Plantas»*, y no dejó de llamar esta planta la atención de otros naturalista griegos. Sin embargo, a los cocineros y guisanderos las posibilidades del arroz les pasaron desapercibidas. En la obra magna de la gastronomía del mundo antiguo, el *Banquete de los Sofistas*, de Ateneo de Naucratis, se cita muy pocas veces el arroz, y las referencias son siempre de viajeros que atestiguaban que se trataba de un alimento habitual entre los lejanos, exóticos y bárbaros, en el concepto de los griegos, indios. Tampoco los gastrónomos romanos supieron gran cosa de sus aplicaciones coquinarias, y en el *«Arte culinario»* de Apicio, solo dos veces se cita al arroz, por mejor decir, su sémola, como ingrediente de sendas salsas. En Constantinopla, a su vez, el éxito fue igualmente escaso, solo se le reconocieron algunas cualidades terapéuticas, y se mezclaba molido con leche de cabra para alivio de los desordenes intestinales.

Hasta el fin del primer milenio de la era cristiana, puede afirmarse, que Occidente no conoció gastronómicamente a la *oryza sativa*. Los árabes salieron del desierto, ciertamente, pero dieron con el arroz en Mesopotamia y en Siria, les gustó y se lo llevaron consigo. Allí donde llegó el poder de la Media Luna, allá donde Alá llegó, se impuso el cultivo y el consumo del arroz. La causa de la expansión, elemental y convincente: el arroz es de más fácil transporte que cualquier otro cereal, y se preparara para su consumo, sin necesidad de molino ni horno; por ello, en los ejércitos musulmanes se adop-

tó para sustento de los soldados. Y por ello llegó a Valencia y Murcia, en España, y también a Sicilia. Sin embargo, en ésta isla su cultivo no arraigó, y con la conquista normanda desapareció. En cambio, más tarde, si penetró triunfante en el valle del Po y en el Veneto, debido a la intensa relación mercantil entre los venecianos y los turcos.

A América, a las Indias Occidentales, lo llevaron los portugueses y, aún más, los españoles a sus dominios. Estos, nuestros antepasados lo condujeron por dos rutas, una procedente de España, y otra de Filipinas, por medio de la nave de Acapulco. Por contra, en Norte América tardó bastante en ser recibido. En 1609 ya se cultivaba en Virginia, aunque el clima no era muy favorable; después se extendió a Carolina del Norte y a la del Sur, y en esta última es donde el cultivo del arroz se desarrolló más intensamente. Las variedades primitivas, de escaso rendimiento, se sustituyeron por otras dos, una procedente de Madagascar y la otra de la India; de forma que el arroz Carolina, ya comenzó a cobrar fama; por todo lo cual, en 1779 se contabilizaban doscientos barcos que salían anualmente del puerto de Charleston para llevar arroz a Inglaterra y Francia.

Tomás Jefferson, tercer presidente de los Estados Unidos, antes de llegar a serlo, cuando fue de embajador a París, se encontró con la desagradable sorpresa de que el arroz italiano se vendía mejor que el americano, y no cejó hasta encontrar semillas de variedades aptas para mejorar el de Carolina. Él mismo fue a Italia, donde estaba prohibida la exportación de arroz en cascara, y pasó de contrabando un saco. Por otro conducto llevó a su país arroz de una variedad que a su vez, había llegado primeramente a Inglaterra, importada desde Timor por el botánico real; dándose la circunstancia de que el transporte lo efectuó la *Bounty*, mandada por el famoso capitán Bligh (por supuesto, antes de lo del motín) Y no prosigo con la apasionante historia de este arroz, de grano largo y delgado, liso y duro, que tanta aceptación tuvo y tiene en la cocina para una extensa gama de preparados culinarios (por decantado, que no se encuentra entre ellos la *paella*) Y si me he extendido un poco en el relato, es para hacer patente la diferente actitud ante este cereal, la *oryza sativa*, entre las autoridades americanas y las españolas sus contemporáneas. Unas procurando extender el cultivo, y las otras, como luego se detalla, restringiéndolo.

Por último, al poner fin a esta breve historia del arroz, es curioso observar como la práctica culinaria es muy distinta en los países que

lo han cultivado desde hace milenios, y de la habitual en los otros, aquellos países que pudiéremos designar como advenedizos, puesto que solo lo conocen desde hace tres, cuatro o cinco siglos. En los primeros, en los cuales al arroz se le supone un origen divino, y el grano, hasta cierto punto es sagrado, no se concibe que se le puede mancillar añadiéndole otro ingrediente; se cuece siempre en solitario, procurando que por el simple procedimiento de cocción sea lo más sabroso posible; más tarde se consume como acompañamiento de otros platos, pero por separado. Sencillamente, el arroz asume el papel gastronómico que le corresponde en Occidente al pan, alimento por antonomasia, donde nunca se sirve como plato en ninguna comida, aunque suele estar presente en todas. Por contra, en las cocinas de los pueblos en los que el arroz tardó en situarse, sus granos por fuerza han de cocinarse junto con otros ingredientes que les aporten sabor; así ocurre en Italia y, aún más, en España, en la cual la *paella* constituye el paradigma de la falta de ese respeto y veneración orientales por la *oryza sativa*.

II. CULTIVO DEL ARROZ EN ESPAÑA Y EN VALENCIA

Sentado, y aceptado unánimemente que la citada *oryza sativa* fue introducida en España por los árabes, la tradición, más que la historia, (pues Clio, su musa, se muestra muy parca y tacaña a la hora de suministrarnos noticias concretas sobre el desarrollo de la agricultura), señala como lugares de su cultivo las tierras bajas, pantanosas, cercanas a la costa; y en especial, aquellas que además gozaban de clima cálido, y como estas circunstancias se daban en la costa levantina, en los llanos, o planas, por donde desembocan varios de sus ríos, y donde demás hay lagunas, estanques y lavajos (en Cataluña y Valencia, *marenys*), allí se plantó el arroz. Por ello, hay noticias históricas de que se cultivó éste cereal en las riberas del Ter; en toda la costa valenciana, y en algunas comarcas del viejo reino de Murcia, como es el caso de Calasparra.

Indudablemente donde más arraigó y se mantuvo, por reunir en alto grado las circunstancias apuntadas fue en las riberas bajas de los ríos valencianos, y particularmente, por ser el más caudaloso, en las del Júcar, y aún se cultivó el arroz con mayor constancia en las riberas de la Albufera, la extensión de la cual se calcula hace siglos en más del triple que la actual; de forma que por los canales y acequias se podía llegar en barca a las proximidades de las murallas de la ciudad. Es sabido que el cultivo existía en la Valencia musulmana, anterior a la conquista cristiana; pero poco o nada se ha investigado sobre el particular. Las primeras noticias escritas que se tienen del arroz son posteriores a la llegada a Valencia de las huestes del rey Don Jaime I, y son precisamente noticias negativas: la prohibición del tal cultivo.

Una prohibición que, por lo repetida, denota la importancia y extensión del cultivo, y el poco caso que los indígenas hacían de las pragmáticas reales. En las aguas estancadas crece el arroz, pero también habitan los mosquitos, y entre ellos los llamados *anopheles*. Unos bichos que transmiten el paludismo, con sus fiebres tercianas y cuartanas, causantes de verdaderos estragos entre los agricultores moradores de los pueblos de aquellas comarcas. Muchos médicos de la época, aunque precisamente los de Valencia no eran de los más acreditados, pues de ellos decía el vulgo «*Medico de Valencia, largas faldas y poca ciencia*», opinaban que el cultivo de esa graminea incrementaba la tal enfermedad, endémica en la región, y que por lo tanto debía ser prohibido. Otros varones, íntegros y experimentados, dados a observar la naturaleza y sus leyes, se hallaban convencidos de todo lo contrario: el cultivo del arroz proporcionaba movilidad a las aguas, ya que estas pasan de unas parcelas a otras, y con ese flujo se contribuía a que disminuyera sensiblemente la presencia de los *anopheles*, puesto que estos insectos, para reproducirse, necesitan de aguas quietas y putrefactas. Por ello, según prevalecía el criterio de unos u otros, y su influencia cerca de las autoridades de turno, se sucedieron las épocas de prohibición con las de permisividad.

El rey Don Juan I, «*el amador de toda gentileza*», no la tuvo con el arroz, ni con su cocina, y prohibió severamente su cultivo en la Plana de Castellón, donde se había extendido por aquellos años, y en cambio, lo respetó en las zonas donde desde inmemorial venía cultivándose. Y a partir de Juan I, casi todos los reyes de Aragón, y después los de la Casa de Austria, repitieron las prohibiciones, unas totales y otras parciales, solo aplicables a los cultivos nuevos, y respetuosas con los parajes llamados *cotos*, perfectamente delimitados, donde por antiguos privilegios se toleraba.

No obstante, tanta interdicción real, el cultivo del arroz prosiguió en toda época ¿Por qué se mostraron los labriegos valencianos tan contumaces? Por una razón sencilla: por su conveniencia económica. En Valencia, país de propiedades agrarias poco extensas, las parcelas son muy reducidas; se miden por «*banegadas*», y cada propietario, por regla general, y más todavía en los regadíos y zonas arroceras, siempre han tenido muy pocas de ellas. Por consiguiente, para poder subsistir una familia, había que trabajar con mucha intensidad y elegir los cultivos más productivos. El trigo rinde poco en Valencia, una *banegada* de arroz dobla o triplica en producción de grano a una de trigo, y por tanto la preferencia de los agricultores estaba justificada: el riesgo de la picadura de un *anopheles* se despreciaba ante la probabilidad de obtener un mayor rendimiento en las cosechas.

En el siglo XVIII fue cuando la polémica llegó a la cima de su intensidad, y la opinión negativa tuvo por paladín a un hombre eminente, al erudito y sabio botánico Antonio Joseph Cavanilles, autor de una obra monumental: *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, Población y Frutos del Reyno de Valencia* (1797), en la cual dedica muchas páginas de su obra para atacar al cultivo del arroz de forma denodada, e incluyó unas estadísticas capaces de poner los pelos de punta al lector menos timorato; pues de ellas se deducía que la mortalidad en los municipios donde se cultivaba el arroz era mucho mayor que en los otros, y que mientras en estos últimos la población crecía y era cada vez más prospera, en los arroceros se reducía y se llevaba una vida miserable, siempre bajo la espada de Damocles de las fiebres. Sin embargo, los agricultores continuaban impertérritos, vendían a buen precio el arroz, y repetían con filosofía estoica: «*A última hora, lo mismo da morir de espasmo que de paludismo*», se reían por bajo la barba, y pasaban de todo lo que pudiera escribir Cavanilles, a quien, por ser mayoritariamente analfabetos, no conocían ni de oídas.

El botánico, no obstante su gran prestigio, no se salió con la suya, porque el cultivo del arroz continuó. aunque, por decirlo así, intervenido (y así sigue) quedando limitado a ciertas áreas que en Valencia se denominan *marjales o cotos*. En el año 1860 una orden de Administración reguló la cuestión, y autorizó el cultivo solo en los llamados «*cotos arroceros*», y estableció que solo pudieran extender su ámbito, o admitir otros nuevos, tras un largo y complicado expediente. No obstante, el cultivar arroz, por sus buenos resultados económicos, continuó siendo una fuerte tentación para los agricultores; en especial, cuando en Europa se producía algún conflicto bélico; es decir, casi siempre. Lo que de inmediato acarrearía una fuerte demanda de este cereal para abastecer las intendencias de los ejércitos, y ello repercutía en un alza de los precios. Los agricultores, cuando se producían estas circunstancias, no se planteaban ningún clase de duda: plantaban arroz *fuera de coto*, y asumían el riesgo que pudiera derivarse. En realidad, nunca fue muy grande; en los municipios, los encargados de aplicar la ordenanza, alcaldes y concejales, casi siempre eran a su vez agricultores; hacían la vista gorda, y el arroz, llegado septiembre, se segaba, se llevaba al molino, y se vendía, y si se imponía alguna sanción era tan leve que nadie se disgustaba gran cosa.

En consecuencia, desde 1860 hasta nuestros días, la extensión del cultivo del arroz ha variado según las circunstancias políticas, y por la repercusión de las mismas en la economía; y si se diera el caso, que no se dará, de que Cavanilles volviera a éste pícaro mundo, a su Valencia natal, se mostraría exultante de alegría al comprobar que

el arroz, para él un cultivo maldito, había desaparecido de miles de parcelas, de muchos *cotos*. Después se rebajaría un poco su gozo, comprobando que la patente disminución del arrozal no era debida a que los agricultores actuales se hayan deleitado leyendo su obra (y eso que se han repetido las ediciones), sino, sencillamente, porque les ha tenido mayor cuenta plantar naranjos en lugar de arroz. Hoy hay en España, mucha más producción de arroz que en tiempos del ilustres sabio; pero en Valencia en particular es menor la extensión de la denominadas *marjales*, aunque tal vez la producción de grano, por la mejora de los métodos agrícolas, sea semejante.

En la actualidad. los zonas arroceras de las marismas del Guadalquivir, en Sevilla, triplican o más al conjunto de las valencianas, (a los valencianos nos queda el consuelo de la certeza de que esos arrozales los plantaron nuestros paisanos inmigrantes). Siguiendo a Sevilla en producción, también por delante de Valencia, el Delta del Ebro, cuyos arroces se hallan acogidos a una Denominación Específica. En cuanto a Valencia, se han reducido los *cotos*, desapareciendo por completo de alguna comarca, como la Ribera Alta del Júcar, en la que, por los años cincuenta, llego a rivalizar con la naranja en cuanto a importancia económica. Hoy, podría decirse, que el arroz subiste únicamente en las tierras donde no es posible otro cultivo más rentable. No obstante, las circunstancias pueden cambiar, y si el precio del cereal es interesante, de nuevo volverán a incrementarse la extensión de las *marjales*. Del actual rechazo al cultivo del arroz, puede dar idea el hecho de que las más importante industria arroceras de la Comunidad Valenciana, *Arrocerías Sos*, haya adquirido recientemente extensas fincas rústicas en el Uruguay para asegurar su abastecimiento. Pero eso, si, el valenciano aún sigue siendo el mejor consumidor de arroz de España (no de la Península, porque Portugal también cuenta) superando en algo más de dos kilos el consumo medio nacional *per capita*.

En la actualidad el cultivo del arroz continua intervenido; la Comunidad Europea, ha publicado una profusa reglamentación, y ha limitado la extensión a un numero determinado de hectáreas asignadas a varios países, de lo cuales Italia se ha llevado la mayor parte, y España le sigue a prudente distancia. También los precios se hallan bajo control, y los agricultores para saber a que atenerse necesitan de asesores y aún de contables. Pero todas estas cuestiones, aunque sumamente interesantes, no tienen cabida en una obra cuyo tema es meramente gastronómico.