

Luis y Juan Luis Buñuel

Paella en Los Ángeles

Fines de semana en Los Ángeles, 1945-1946

Por Juan Luis Buñuel

Los fines de semana en nuestra casa de California transcurrían casi de la misma manera. Los sábados, mi padre nos llevaba a mi hermano y a mí a un desierto cerca de Los Ángeles. Creo que se llamaba Antelope Valley, más o menos a dos horas de viaje en coche.

Le gustaba el desierto porque no había nadie. Allí podíamos disparar con pistolas y rifles. Llevábamos unas viejas latas y botellas, y hacíamos tiros al blanco desde diez, veinte y cuarenta metros de distancia. Después buscábamos debajo de las piedras alacranes, viudas negras y de vez en cuando hasta encontrábamos a un lagarto. Mi padre conocía mucho de esos bichos y nos explicaba la manera en que vivían y cazaban a otros insectos. Nunca les hacíamos daño.

En casa, sobre el techo del garaje, había un grupo de pichones, unos diez en total, que habían hecho allí sus nidos. Pero ensuciaban mucho. Una semana, uno de nuestros proyectos fue capturar a esos pájaros. Hicimos una especie de jaula, y debajo pusimos semillas o pan. La jaula caía al tirar de una cuerda, y así, poco a poco, capturamos a los diez pichones.

Hasta que llegó el sábado. Con los pájaros dentro de su jaula en la maleta del coche, las pistolas debajo de los asientos, salimos temprano hacia Antelope Valley.

Cuando llegamos, abrimos la jaula y los soltamos. Se fueron volando.

Pasamos el resto del día disparando y buscando bichos debajo de las piedras.

Al volver a casa, mi padre soltó un «¡me ca'ó en...!».

Sentados en fila india, sobre el techo de nuestro garaje, estaban los pichones.

Nos habían ganado por varias horas y por vía aérea el regreso a nuestra casa.

Otro sábado, de camino a casa, paramos en el Farmer's Market (el mercado al aire libre de los granjeros de la región) para comprar pollos, carne de cerdo, tomates, arroz... Al día siguiente iban a venir unos amigos a comer, y mi padre y mi madre pensaban hacer una paella. El jardín de nuestra casa y el clima de la Baja California eran perfectos para preparar un buen arroz afuera. La mesa estaba instalada debajo de un gran árbol de aguacate para que nos diera sombra. Allí, los amigos, casi todos republicanos refugiados, podían pasar horas y horas comiendo, bebiendo y discutiendo sobre la Guerra Civil.

Una nota: cada invitado debía traer una botella de vino.

Naturalmente debía ser un vino barato de California, tal vez Gallo Wine. No muy bueno porque nadie tenía dinero en esa época, y en 1946 no había vinos de importación. Me acuerdo que había unos botellones donde cabía un *gallon*, o sea, más o menos como cuatro litros... por cada invitado.

Después de comer —yo tenía once años— me iba a jugar con los otros chicos de la calle. Horas después, desde nuestro jardín se podían oír las discusiones: «Porque en el frente de Teruel...» y «En Madrid, los franquistas...». Hacia el final de la comida siempre había una gran tristeza.

Ese domingo, varias horas antes de que llegaran los amigos, mi padre y mi madre comenzaron a preparar los ingredientes para la paella. Ya habíamos construido un lugar de ladrillos donde yo me ocupaba del fuego y donde se hacía el sofrito en la paellera. Los pollos, cortados en cachos, también se freían allí.

En una mesa aparte, mi padre estaba preparando la carne de cerdo. Tomaba una tira del filete y la cortaba en pequeños trozos de más o menos un centímetro por lado. Tenía un cuchillo que había afilado antes.

De repente, mi madre y yo oímos un grito. Dimos la vuelta y vimos a mi padre, la sangre que le chorreaba desde su dedo pulgar. Se había cortado un pequeño cacho del dedo. Le pusimos servilletas para que no

perdiera demasiada sangre y lo llevamos al baño, donde teníamos una caja de primeros auxilios. Con mucho algodón y vendas pudimos parar la hemorragia.

Los amigos estaban por llegar, así que regresamos a la mesa. Había que encontrar el cacho de dedo de mi padre, que había caído entre la carne de cerdo. Imposible. Toda la carne estaba cortada del mismo tamaño y los trozos se parecían.

Mi padre y mi madre se miraron. ¿Iban a tirar a la basura todo ese buen cerdo? Con una sonrisa, echaron esa carne deliciosa a la paellera mezclándola con los demás ingredientes.

No le dijimos nada a nadie. Salió una paella exquisita.

Ese día, uno de los invitados, o uno de nosotros, comió una pequeña parte de mi padre.

Dicen que la carne de cerdo tiene el mismo sabor que la carne humana.

Paella para 8-10 personas

Por Luis Buñuel

Ésta es una receta de la casa. No es paella valenciana. Los ingredientes son los que se encontraban en los diferentes países donde vivíamos. Favor de pedir a alguien que sabe de cocina, traducir o reescribir esta receta.

INGREDIENTES

- 1) Dos pollos
- 2) Diez pequeñas salchichas de cerdo
- 3) Dos chorizos picantes
- 4) Filete de cerdo (800g)
- 5) 15 almejas
- 6) 15 camarones gordos
- 7) Cinco cangrejos pequeños
- 8) Una pequeña lata de pimientos rojos cocidos
- 9) Dos latas de corazones de alcachofas
- 10) Cinco cubos de gallina Maggi (u otra marca)
- 11) Tomates (500g)
- 12) Tres docenas de mejillones
- 14) Tres cebollas
- 15) Siete u ocho cabezas de ajo
- 16) Una lata pequeña de guisantes
- 17) Un manojo de perejil
- 18) Dos cucharas de sopa de azafrán
- 19) Cinco tazas de arroz de grano largo
- 20) Aceite de oliva
- 21) Sal

PREPARACIÓN DEL CALDO

Deshacer los pollos; cortarlos en pequeños trozos y poner las pechugas, patas, muslos y alas aparte. Poner a hervir diez tazas de agua. Agregar los restos del pollo (huesos y piel), los cuatro cubos de gallina Maggi y los cangrejos cortados en dos. Dejar hervir durante cuarenta y cinco minutos. Se puede agregar unas cabezas frescas de pescado.

Después, se quitan los cangrejos y los huesos y las pieles de pollo del caldo.

Mientras tanto, freír los muslos, patas y pechugas de pollo en la paellera, hasta que estén casi completamente cocidos.

Mientras se está cociendo el pollo, mezclar en una *mixer* los tomates, las cebollas y el ajo con sal y perejil. Luego freír la mezcla hasta que se reduzca a una pasta espesa. Se guarda aparte. Esto es el sofrito.

Una vez que se ha frito el pollo, se quita de la paellera, se pone aparte y, agregando más aceite de oliva, se fríe la carne de cerdo cortada en pequeños trozos, tipo pulgar de Buñuel. Se agregan también las salchichas de cerdo, cortadas en tres partes, y al final el chorizo, en rodajas finas. Este chorizo puede soltar mucha grasa. Se puede tirar la mitad de esa grasa.

En la misma paellera, se echa un cuarto de taza de aceite de oliva y se agrega el arroz, que se hace dorar dándole vuelta con un cucharón o pala de madera. Agregar el azafrán y luego el sofrito. Se mezcla bien y después se agregan los ingredientes restantes. Los camarones, mejillones y almejas hay que tratar de hundirlos profundamente en el arroz. Los trozos de pollo, salchicha y cerdo se reparten por encima. Los guisantes y corazones de alcachofa (cortados en dos) se disponen de manera artística también sobre el arroz. Ahora se echa el caldo y, con la cuchara de madera, se remueve ligeramente para que el líquido se reparta. Las tiritas de pimiento rojo se ponen al final, encima del arroz. Le dan color y gusto.

Lo más difícil es juzgar la cantidad exacta de caldo. Es posible, mientras que se está cocinando la paella, agregar una taza o dos de caldo o agua. Verificar que la sal está en su punto.

También, y con mucho cuidado, se puede dejar quemar un poquito del arroz. Un favorito de nuestra familia catalana es el *socarat* (así lo decían los amigos aragoneses).

Cuando el arroz está aún húmedo (no demasiado seco), quitar la paellera del fuego y cubrirla con un paño de algodón limpio. Se deja descansar cinco minutos y ya está. Servir con vino tinto y buen pan. A comer.