

BESER VIVÍA EN UN PISO de San Cugat en el que sólo había libros y una cocina. Parecía un Mefistófeles pelirrojo con acento valenciano. Riñó a Fuster por un retraso que ponía en peligro la paella.

—Hoy tomarás una paella valenciana de verdad —le informó Fuster.

—¿Has hecho lo que te dije?

Beser juró que había seguido todas las instrucciones del gestor. Inició Fuster la marcha hacia la cocina a través de un pasillo lleno de libros. Carvalho pensaba que con la mitad de aquellas existencias tenía asegurado el fuego en su chimenea hasta que muriera. Como si adivinara sus pensamientos, Fuster exclamó sin volver la espalda:

—Cuidado, Sergio, que éste es un quemalibros. Los utiliza para encender la chimenea.

Beser se enfrentó a Carvalho con los ojos iluminados.

—¿Es cierto?

—Completamente cierto.

—Ha de producir un placer extraordinario.

—Incomparable.

—Mañana empezaré a quemar aquella estantería. Sin mirar qué libros son.

—Produce mucho más placer escogerlos.

—Soy un sentimental y los indultaría.

En la cocina, Fuster inspeccionó como un sargento de intendencia la labor de Beser. Había trinchado poco los componentes del sofrito. Rugió como herido por una invisible saeta.

—¿Qué es eso?

—Cebolla.

—¿Cebolla en la paella? ¿De dónde has sacado eso? La cebolla ablanda el grano.

—Eso es una majadería. En mi pueblo siempre ponen cebolla.

—En tu pueblo hacéis cualquier cosa para significaros. Se puede poner cebolla a un arroz de pescado o de bacalao y hecho a la cazuela, a la cazuela, ¿entiendes?

Beser salió de estampida y volvió con tres libros bajo el brazo: *Diccionario gastrosófico valenciano, Gastronomía de la provincia de Valencia y Cien recetas de arroz típicas de la región valenciana.*

—No me vengas con libros de gente que no es de Villores. Morellano de mierda. Yo me guío sólo por la memoria popular.

Fuster alzó los ojos hacia el techo de la cocina y declamó:

¡Oh insigne sinfonía de todos los colores!

¡Oh ilustre paella

por fuera con su blusa de colores,

quemadita por dentro con ansias de doncella!

¡Oh policromo plato colorista

que antes que con el gusto se come con la vista!

*Concentración de glorias donde nada se deja.
Compromiso de Caspe entre el pollo y la almeja.
¡Oh plato decisivo:
gremial y colectivo!
¡Oh plato delicioso
donde todo es hermoso
y todo se distingue, pero nada está roto!
¡Oh plato liberal donde un grano es un grano
como un hombre es un voto!*

Beser buscaba en los libros sin hacer caso al estallido poético de Fuster. Finalmente, cerró los libros.

—¿Qué?

—Tenías razón. En la paella de los pueblos de Castellón no se pone cebolla. Ha sido un lapsus. Un catalanismo. He de volver a Morella urgentemente para un reciclaje.

—¡Ajá! —exclamó Fuster mientras precipitaba la cebolla en el cubo de la basura.

—Te lo dije bien claro. Medio kilo de arroz, medio conejo, medio pollo, un cuarto de kilo de costillas de cerdo, un cuarto de kilo de *bajocons*, dos pimientos, dos tomates, perejil, ajos, azafrán, sal y nada más. Todo lo demás son extranjerismos.

Se puso Fuster a la tarea mientras Beser les daba a picar migas de pan fritas con chorizo y butifarras de sangre de Morella. Sacó una garrafa de vino de Aragón, y los vasos parecían una cadena de cubos de agua en el trance de apagar un incendio. Fuster había traído del coche una caja de cartón aceitosa a la que trataba como si guardara un tesoro. Curioseó Beser el contenido y gritó entusiasmado:

—¡*Flaons!* ¿Tú has hecho esto por mí, Enric?

Se abrazaron como dos paisanos que se encuentran en el Polo y explicaron al avinado Carvalho que los *flaons* son el escalón superior del *pastisset*, de todos los *pastissets dels Països Catalans*. En todo el Maestrazgo se hacen con harina amasada con aceite, anís y azúcar y se rellenan de requesón, almendra molida, huevo, canela y raspaduras de limón.

—Mi hermana me los trajo ayer. El requesón es una cosa muy jodida y se estropea en seguida.

Beser y Fuster cogían imaginarios puñados del aroma que salía de la paella y se los llevaban a la nariz.

—Demasiado pimienta —opinó Beser.

—¡Esperad a comerla, *collons!* —rechazaba Fuster concentrado como un alquimista sobre las retortas.

—Unos caracoles finales para dar el toque. Eso es lo que falta. Pepe, hoy vas a probar la paella real, la del país auténtico, la que se hacía antes de que la corrompieran los pescadores ahogando peces en sofrito.

—Bien te la comes tú.

—Es que hago antropología, *collons*.

Dispusieron la paella sobre la misma mesa de la cocina y Carvalho estuvo dispuesto a comerla a lo rural, es decir, sin platos, seleccionando una parcela de territorio dentro del propio recipiente. En teoría era una paella para cinco personas que se comieron sin otro esfuerzo que envinarla continuamente para que llegase bien recocida al estómago. Terminaron la garrafa de seis litros y empezaron otra. Luego Beser sacó una botella de mistela de Alcalá de Chisvert para los *flaons*.

—Antes de que no sepas distinguir un soneto de