

## 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)

**M**anuel 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 trabajo<sup>1</sup>. 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 religiosas<sup>2</sup>. Es un mítico regreso al

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 cincuenta<sup>3</sup>. 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»<sup>4</sup>.

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 poder<sup>5</sup>. 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-

<sup>3</sup> *Id.*, *Tranvía a la Malvarrosa*, Madrid, Alfaguara, 1995.

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

<sup>5</sup> *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 acercamiento<sup>6</sup>:

... 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»<sup>7</sup>.

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.

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

<sup>7</sup> 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 red<sup>8</sup>.

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 dulce<sup>9</sup>.

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 medida<sup>10</sup>.

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

<sup>8</sup> *Id.*: *Contra Paraíso*, opus cit., p. 70.

<sup>9</sup> *Ibid.*, p. 73.

<sup>10</sup> *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!<sup>11</sup>.

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 arenal<sup>12</sup>.

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 capuchino<sup>13</sup>.

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

<sup>11</sup> VICENT, Manuel: *Tranvía ...*, op. cit., p. 65.

<sup>12</sup> *Ibid.*, p. 122.

<sup>13</sup> *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 variados<sup>14</sup>.

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»<sup>15</sup>.

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»<sup>16</sup>.

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-

<sup>14</sup> VICENT, Manuel: *El jardín...*, op. cit., pp. 148-149.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 242.

<sup>16</sup> *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 Charlotte<sup>17</sup>.

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 todavía<sup>18</sup>.

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»<sup>19</sup>. 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:

<sup>17</sup> *Ibid.*, p. 263.

<sup>18</sup> *Ibid.*, p. 245.

<sup>19</sup> *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 agua<sup>20</sup>.

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 expresa-  
mente de Valencia, algo de pimiento morrón, algunas alcachofas  
[...] El pinche le da vueltas con una vara de pino, y espolvorea  
con varios sobres de pimentón<sup>21</sup>.

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 me-  
dia hora para que el caldo vaya tomando toda la sustancia<sup>22</sup>.

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 derruida<sup>23</sup>.

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

---

<sup>20</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>21</sup> *Ibid.*, pp. 18-20.

<sup>22</sup> *Ibid.*, p. 19.

<sup>23</sup> *Ibid.*, p. 19.

empezó a espolvorear sobre el guiso varios sobres de pimentón<sup>24</sup>.

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 barbilla<sup>25</sup>.

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 exacta<sup>26</sup>.

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

<sup>24</sup> *Ibid.*, p. 20.

<sup>25</sup> *Ibid.*, p. 21.

<sup>26</sup> *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...<sup>27</sup>.

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»<sup>28</sup>. 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-

<sup>27</sup> *Ibid.*, 36-37.

<sup>28</sup> *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.

★ ★ ★