

INFORME SOBRE LOS TÉRMINOS “PAELLA” Y “PAELLERO”

Autor: Comissió de Llegat
Ple: 28 de maig de 2001

El Consell Valencià de Cultura, con fecha 4 de abril de 2001, recibió requerimiento de la colonia española Involucrados en el Proyecto “Concesión de la Red Ferroviaria del Atlántico” en Colombia, para aclarar la controversia sobre los términos “paella” y “paellero”.

Trasladado por el presidente del Consell Valencià de Cultura a la Comissió de Llegat Històric i Artístic, ésta, en reunión del 8 de mayo del 2001, aprobó el siguiente informe:

“Paella. Del latín “patella”, paella, plato típico de la región valenciana”. Diccionario de uso del español, María Moliner, T. II, p. 602.

La palabra valenciana “paella” corresponde, según Almela i Vives (Valencia y su Reino, p. 624) a la palabra castellana “sartén”. Ahora bien, el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua define la sartén como: “Vasija de hierro, circular, más ancha que honda, de fondo plano y con mango largo, la cual sirve para freír, tostar o guisar alguna cosa”. Definición que coincide con la paella valenciana, excepto el mango, ya que carece de él y en cambio tiene dos asas.

Lorenzo Millo, en *Gastronomía valenciana*, Consell Valencià de Cultura, València 1997, define la paella como: “el recipient li ha donat nom al plat, paella, comú a València”. Se trata de la sartén castellana. Distingue otros recipientes utilizados en la cocina valenciana: “Olla o perol (cassola d’obra o de ferro) per a l’arròs amb fesols i naps. Cassola fonda, d’obra, per a l’arròs caldós. Cassola plana, d’obra, per a l’arròs al forn.” En estos casos el nombre del plato no es el del recipiente, como en la paella.

La Gran Enciclopedia de la Región Valenciana (T. 8, p. 142) describe “paella” como el recipiente de hierro de base plana, circular y de poco fondo. De él toma el nombre el guiso de arroz típicamente valenciano conocido como “paella valenciana”.

La edición de 1992 del Diccionario de la Lengua Española distingue entre “paella” y “paellera”. Designa como “paella” al plato de arroz seco que se usa mucho en la región valenciana y también a la sartén en la que se hace; como “paellera” al recipiente de hierro a modo de sartén que sirve para hacer la paella.

Otros diccionarios continúan utilizando indistintamente “paella” para el guiso y para el recipiente, como: A) Enciclopedia Universal Espasa-Calpe, ed. 1994, T. XL, p. 1.450: “Paella.- Plato de arroz que se usa mucho en las provincias valencianas. Especie de sartén o cazuela de hierro de forma circular, que se usa para hacer el arroz anteriormente citado”. B) Diccionari d’ús del valencià, Santillana, 1996: “Paella.- 1. Atifell de cuina de metall, que té forma redona. 2. Plat d’arròs sec, típic de la cuina valenciana”. C) Diccionari Gregal, 1987: “Paella.- Plat típic; estri de cuina”. D) Diccionari general de la llengua catalana, Pompeu Fabra, ed. 1986: “Paella.- 1. Estri de cuina de ferro. 2. Guisat valencià fet amb arròs i altres ingredients”. En su Gastronomía alicantina, 1959, José Guardiola Ruiz define a la “paella alicantina” como el arroz que se hace en cazuela o paella (recipiente).

El vocablo “paellero” se utilizaba para designar al cocinero o especialista en guisar el arroz en dicha forma. Actualmente se aplica a las cocinas separadas o construcciones realizadas específicamente en las casas de campo o fincas de recreo para guisar dicho arroz. Lorenzo Millo: “Paeller.- L’home que guisa la paella o lloc reservat en la casa de camp per a guisar la paella”.

De lo expuesto anteriormente se desprende que la palabra “paella” es el arroz guisado a la valenciana en recipiente de hierro del que toma el nombre, ya que no existe diferencia entre el contenido y el continente, como en otros guisos. Tal vez dada la multiplicidad de arroces que actualmente se guisan utilizando dicho recipiente, el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua ha introducido la diferencia entre “paella” (guiso valenciano) y “paellera” (recipiente). No obstante, en Valencia se utiliza tradicionalmente el término “paella” indistintamente para denominar el arroz guisado a la valenciana y el recipiente.

Por todo ello, la Comissió de Llegat Històric i Artístic del Consell Valencià de Cultura eleva al Pleno la aclaración sobre los términos “paella” y “paellero”, considerando que en Valencia se utiliza tradicionalmente el término “paella” indistintamente para designar el contenido y el continente, mientras que “paellero” o “paeller” es el lugar adecuado para el guiso.