

Un parent meu, acostumava a dir: “per al que hem de fer en aquest món, val més que Déu se’ns emporti... a fer un bon arròs a les Set Portes”. L’arròs Parellada, que va popularitzar amb el seu nom el propietari del veterà establiment barceloní, situat als maçònics porxos del Sr. Xifré, fent cantó al Pla de Palau, encara el continuen servint. Jo també voto per aquest arròs proverbial.

Crec que la cassola d’arròs ha estat el plat extraordinari més ordinari, valgui el joc de paraules, a les nostres cases. Per un mètode totalment empíric, he arribat a establir la certesa d’aquest apotegma: l’arròs a la cassola de la mare (cadascú de la seva), és el millor arròs. L’explicació ja és més inaprehensible. Podria ser que la quantitat de “secrets” que corren per a aquest plat, motivi aquest principi fonamental de l’arrosística comparada.

Si, per la repetició del plat, festa rera festa, o dijous rera dijous –abans, els dijous tocava arròs, a moltes cases– s’arribava a quintaesenciar una formulació que el nucli familiar consensuava i quedava admesa com a desideràtum, tota la resta d’arrossos possibles podien ser bons, però no eren “l’arròs de la mare”. N’he

arribat a saber alguns, d’aquests secrets. Hi ha qui sofregeix a fons el tall, primer les carns, després el peix d’esclòfia i, finalment, la ceba; qui hi posa una mica de bacallà esqueixat, que es desfà i no s’hi troba; qui hi deixa coure una arengada i la treu abans de portar la cassola a taula; qui hi pica el fetge d’una sípia... al gust del consumidor, l’utilitzar-ne un o més.

També hi ha secrets nefands, que cal proscriure del tot. Esmentaré els que em va explicar l’avui desnonat propietari d’un Can No-sé-què d’aquests que van aparèixer

Tots els dies són sants i bons per fer un arròs

JOAN ANTONI FERRAN

amb la popularització del Seat 600, i que afartaven pixapins els caps de setmana, amb la dosi corresponent de tipisme estil *Coros y Danzas* i fòtils penjats per les parets. En aquest establiment concret, fins llavors, havia cuinat la muller; ell, atenia les taules. La cuina era modesta però decent: omplien cada festa.



Però l’homenet es va veure les orelles, va voler estirar més el braç que la màniga i va contractar els serveis d’un cuiner mercenari (dir-ne professional, d’aquell sapastre, seria un insult per als professionals), que el va meravellar amb “trucs” que sabia: l’arròs perbullit es cou uns minuts amb el sofregit i brou; llavors s’hi posa el tall (prèviament mig cuit a part, al forn) i s’enforna la cassola, fins que queda eixuta: en poc temps, l’arròs a taula. Si els que han encomanat la taula triguen, amb suc de llimona s’aguanta per a que no es covi. I així, una pila...

Vade retro! Els camacucs baden a vegades, però no tant. Van deixar d’anar-hi; la Llei Hipotecària va fer la resta.

Em sembla que tothom sap com es fa l’arròs a la cassola i no cal explicar-ho. Però, per no acabar la cosa sense posar-hi cap recepta, dono la d’un arròs molt popular a Mallorca, que m’agrada molt i que no costa gaire de fer. Potser per lluir la fina ironia que gasten els mallorquins, en diuen **arròs brut**. Posin a bullir aigua, en quantitat suficient per a que l’arròs quedi bastant clar, sucós. Mentre, en una cassola amb una mica d’oli i un pessic de sal, fregeixen trossets de carns assortides (pollastre, conill, costella i llom de porc, guatlles, caça, etc.), fins que siguin ben rossos. Després, hi afegeixen ceba picada i també la deixen fer ben rossa. Quan tingui el color pujadet, hi tiren tomàquet ratllat, un grapatet de pèsols o unes

mongetes tendres i ho deixen coure bé, fins que el sofregit sigui fosc. Ara, hi posen l’aigua que, si tot va bé, ja haurà arrancat el bull. Quan bulli fort, hi tiren l’arròs (les racions una mica més curtes que per a l’arròs sec), la sal, un bon pessic de clavell de firofle mòlt i una mica de pebre negre. Si mai van a

l’Illa, poden comprar la barreja feta. Demanin espècies d’arròs brut; llavors n’hi posen una culleradeta de cafè per cap. Deixin-lo coure durant vint minuts i l’aboquen, en fer el temps exacte, al recipient de servir-lo, per parar l’ebullició i que l’arròs no es covi. Mentre en mengin, vagin mossegant una tireta (sense amarnir) de pebrot verd o d’un ravenet tendre, per desembarfar.

Després, acumulin tota la calma illenca que puguin, i instal·lin-se còmodament a fer la digestió. Que no hi ha res que esperi tant com la feina.