



Olles d'arròs

Vicent MARQUÉS

Si de colp desaparegués l'arròs del món, molts països asiàtics patirien la fam més terrible de la seua història. Al País Valencià no seria tan greu la cosa; però hi hauria molta gent que no sabria què menjar, ja que dels set dies de la setmana sis mengen arròs i l'altre paella. Una manera exclusivament valenciana i molt tradicional de preparar-lo són les *olles d'arròs*, que mengem durant tot l'any (encara que més a l'hivern que a l'estiu) i que són bàsicament dues: l'*arròs amb fesols i naps* i l'*arròs amb bledes*. Don Teodor Llorente i Olivares dedicà uns versos al primer: «Per l'horta, tocant migdia». Diu un pobre femateret a l'altre:

«Si fores el Rei d'Espanya,
¿què dinaries tu 'vui?»

I la resposta és evident:

«¡Quina pregunta més tonta!...
Arròs en fesols i naps.»

«¿I tu?» —afegí lo major.
Lo menut llançà un suspir,
i torcant-se la suor,
li replicà: «¿Què he de dir,
si tu has dit ja lo millor?»

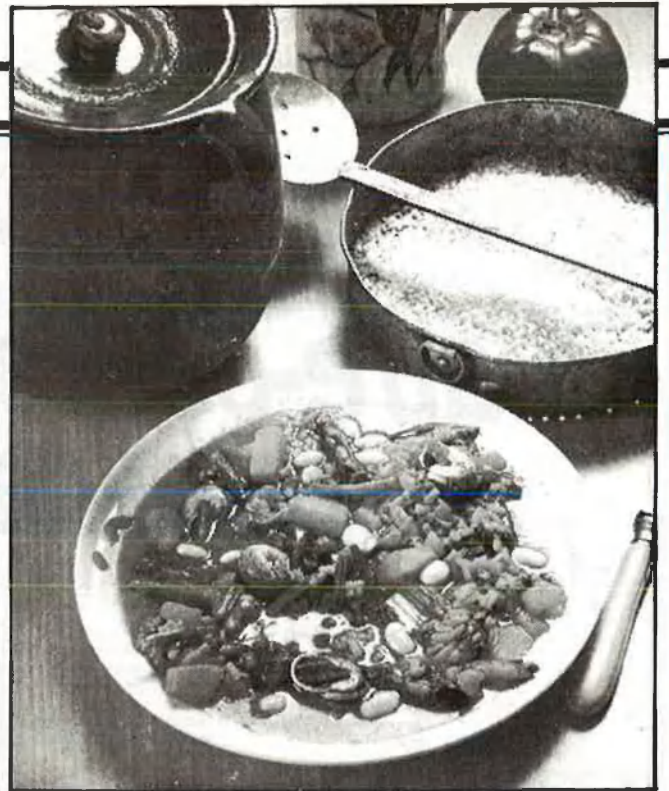
Arròs amb fesols i naps

Quantitats orientatives per a quatre persones: 300 g d'arròs, 500 g de porc (garreta, orella, morro), 100 g de cansalada, dues botifarres de ceba, dos blanquets, 200 g de fesols blancs, 400 g de naps, safrà, oli d'oliva, sal.

Posarem una olla al foc

amb aigua freda, sal, els fesols (prèviament remullats) i la carn trossejada. A mitjan coure, s'hi afegeixen els naps pelats i trossejats, i quan estiga gairebé cuit, les botifarres, els blanquets, un raig d'oli, safrà i l'arròs, i rectificarem de sal i aigua (en total, doble de líquid que d'arròs o una mica més). Als 18 minuts ho traurem del foc. Ha de quedar melós, és a dir, sucós, però no massa.

Variants: El nap pot ser nap-i-col, la garreta pot ser de corder o vedella i podem afegir-hi també una culleradeta de pebre roig prèviament sofregit.



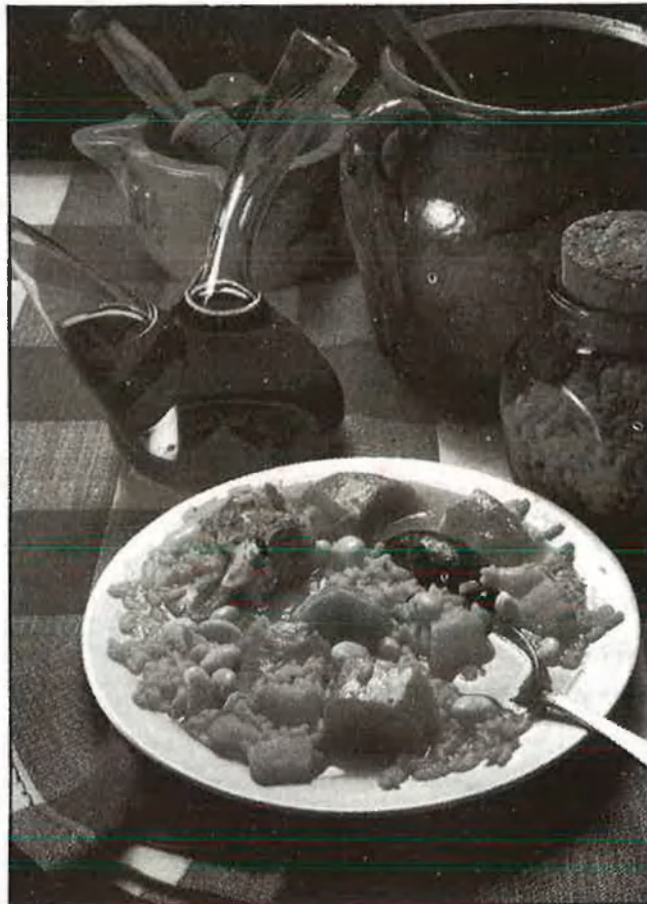
Arròs amb bledes

250 g d'arròs, 250 g de bledes, 150 g de fesols blancs, 100 g de creïlles

tallades a quadrats, 100 g de tomata picolada, dotzena i mitja de caragols de muntanya (vaquetes, xonetes), oli d'oliva, safrà i sal.

Posarem al foc una olla amb aigua freda, sal, les bledes tallades, els fesols (prèviament remullats) i a mitjan coure hi afegirem les creïlles. Sofregirem a banda la tomata amb un raig d'oli i l'abocarem dins l'olla. Quan tot estiga gairebé cuit, s'hi posen els caragols, prèviament enganyats, l'arròs i el safrà, i rectificarem de sal i aigua si cal (doble de líquid que d'arròs). Als 18 minuts ho traurem del foc procurant que quede sucós, però no massa.

Variants: S'hi pot afegir un nap i en el sofregit podem posar ceba, pebre roig i un gra d'all. Els caragols no són indispensables, però donen molt de sabor.



Per error, al passat número d'aquesta revista l'article titulat «El sentiment populista en la cuina» aparegué sense firma. Antonio Vergara n'és l'autor.