

ARRÒS I FIDEUS, ÀRABS I CRISTIANS

Avui parlem de la cuina de les dues grans religions que van conviure amb la cristiana a la Catalunya, la València i la Mallorca medievals i, per tant, estàvem obligats a triar dos ingredients diguem-ne ecumènics o interconfessionals: l'arròs i els fideus, que —tinguem-ho present— són dues paraules d'origen àrab. Per fer un plat d'arròs hem triat la recepta d'“arròs en cassola al forn” que ens va regalar fa poc més de cinc segles el Mestre Robert, mentre que pels fideus hem tornat a recórrer a les planes del seu *Llibre del coc*.

ARRÒS EN CASSOLA AL FORN

RECEPTA EN EL CATALÀ DE MESTRE ROBERT

Hauràs l'arròs e fer-l'has net de les pedres e de la sutzetat. E après rentar-l'has amb dos o tres aigües fredes, e après amb aigua calda així mateix. E com l'hauràs rentat bé, met-lo a eixugar en un tallador de fust al sol o davant lo foc. E com sia eixut, torna'l a denejar, de manera que sia bé net. E après pren una cassola que sia neta, e met-hi lo brou de la carn que sia molt gras. E met-lo al foc a bullir. Met-hi dos o tres brots de safrà mòlt, de manera que lo dit brou torn molt groc. E com lo brou serà ben groc, metràs-hi l'arròs a poc a poc menant amb una menadora de fust. E com l'arròs serà dins la cassola, metràs-hi tanta quantitat de brou com conegues que lo dit arròs haja menester, solament perquè es coga, emperò que sia bon de sal e ben gras, e vaja al forn a coure. E un poc abans que no sia cuit, trauràs-lo del forn e metràs-hi rovells d'ous frescs e sencers damunt l'arròs e, com hi sien, torna la cassola al forn. E quan sia acabat de coure veuràs que l'arròs haurà feta una crosta, la qual és molt bona. E après fes escudelles e a cada una metràs un rovell d'aquells ous.

E si per ventura no tenies així avinent lo forn, metràs la cassola sobre un foc de carbó e damunt met una coberta de ferro carregada bé de foc, perquè en tal manera eixirà d'allí com si era estada cuita al forn, i encara millor, perquè faent-ho en aquesta manera pots-la tenir més a prop que

no faries si estava al forn. E vet ací bona e gentil manera d'arròs.

RECEPTA EN EL CATALÀ DE JOSEP GUARDIOLA

Neteja l'arròs de les pedres i de la brutícia. Després renta'l amb dues o tres mans d'aigua freda, i després una d'aigua calenta. Quan sigui ben net, deixa'l assecar-se bé en un plat al sol o prop del foc. Quan l'arròs sigui ben eixut, torna'l a netejar, de manera que quedi ben net.

Després pren una cassola ben neta, vessa-hi un brou de carn molt gras i posa'l a bullir al foc. Posa-hi també dos o tres brots de safrà molt, de manera que el brou es torni molt groc. Quan això passi, vessa-hi l'arròs a poc a poc remenant-ho tot amb una cullera de fusta. I quan l'arròs serà dins de la cassola posa-hi tant de brou com et sembli que l'arròs necessitarà perquè es pugui coure bé —procura que el brou no sigui fat i que sigui gras— i posa-ho al forn a coure. I un poc abans d'arribar al punt de cocció, treu la cassola del forn i posa rovells d'ous frescos i sencers damunt l'arròs i, fet això, torna a posar la cassola al forn. Quan hagi acabat de coure veuràs que l'arròs haurà fet una crosta que és molt gustosa. Després serveix-ho als plats i en cada plat posa-hi un rovell d'aquells ous.

Si per atzar no tinguessis el forn a punt, posa la cassola damunt un foc de carbó i posa-hi al damunt una coberta de ferro carregada també de foc. En aquest cas l'arròs sortirà com si hagués estat cuit al forn, i fins i tot encara millor, perquè fent-ho d'aquesta manera pots controlar molt millor l'arròs que no pas si fos al forn. I vet ací una manera bona i gentil de fer arròs.

Llibre del coc, p. 59

INTERPRETACIÓ DEL MESTRE ANDRÉ BONNAURE

Agafa 500 grs. d'arròs i neteja'l bé en aigua freda i una última vegada en aigua calenta. Després deixa'l secar bé. Pren una cassola de fang i posa-hi els 500 grs. d'arròs, 1 litre de brou de carn ben concentrat i que estigui calent, safrà i, al centre, una cabeça d'alls sencera. Seguidament posa-ho al forn durant 15 minuts a 180°C. 5 minuts abans

que acabi la cocció, posa-hi allioli fet amb 2 rovells d'ou, 2 grans d'all i 15 cl. d'oli; es tirarà per sobre l'arròs. Posa-ho al forn per a acabar la cocció. L'allioli formarà una crosta molt gustosa. Es serveix ben calent.

DE FIDEUS

RECEPTA EN EL CATALÀ DE MESTRE ROBERT

Pendràs los fideus e fer-los has bells de la sutzetat. E com sien bells e nets, pendràs una olla que sie neta, a on hagen de coure amb bon brou de gallines o de moltó que sia gras e bo de sal, e vaja al foc. E com començarà a bullir lo brou, met-hi los fideus amb un tros de sucre. E com sien més de mig cuits los fideus amb lo brou de les gallines o de moltó, metràs en olla llet de cabres o d'ovelles. E si per ventura no en trobaves, o no en tenies, metràs-hi de llet de les ametlles, car aqueixa mai pot mancar. E faràs per manera que coga molt bé tot plegat. E quan tot sia molt ben cuit, llevaràs l'olla del foc e faràs-la reposar un poc. E après faràs escudelles e damunt cada una met sucre e canyella. Emperò, com ja tinc dit en lo capítol de l'arròs, que molts n'hi ha que dien que amb coses que sien cuites amb brou de carn, no s'hi deu metre sucre, ni llet, emperò tot està en l'apetit del senyor o d'hom mateix. E així que amb los fideus que sien aparellats amb brou de carn, més val metre-hi bon formatge d'Aragó que sia fi e ben ratllat.

RECEPTA EN EL CATALÀ DE JOSEP GUARDIOLA

Agafa els fideus i neteja'ls bé. Quan siguin ben nets agafa una olla també ben neta, afegeix-hi un bon caldo de gallines o de moltó que sigui greixós i que estigui bé de sal i posa-ho al foc. Quan el brou comenci a bullir, posa-hi els fideus amb un tros de sucre. I quan els fideus i el brou de les gallines o del moltó estiguin més de mig cuits, posa-hi llet de cabres o d'ovelles. I si per ventura no en trobaves, o no en tenies, posa-hi llet d'ametlles, perquè d'aquesta no en pot mancar mai. I procura que tot plegat cogui molt bé. Quan tot sigui ben cuit, treuràs l'olla del foc i la deixaràs reposar una estona. Després serveix-ho en els plats i posa-hi al damunt sucre i canyella.

Com ja he dit en el capítol dedicat a l'arròs, n'hi ha molts que diuen que en les coses cuites amb brou de carn no s'hi ha de posar ni sucre ni llet, però tot depèn de l'apetit del senyor o de qui cuina. Amb els fideus cuinats amb brou de carn convé molt posar-hi un bon formatge d'Aragó fi i ben ratllat.

Llibre del coc, pp. 59-60.

INTERPRETACIÓ DEL MESTRE ANDRÉ BONNAURE

Agafeu 250 grams de fideus i poseu-los en una cassola de fang; tingueu a punt un vas de brou de gallina, o de moltó, que sigui ben greixós i que estigui al punt de sal i poseu-lo al foc. Quan el brou comenci a bullir vesseu-hi els fideus i quan tant el brou com els fideus estiguin mig cuits afegiu-hi una mica de llet de vaca o, si en teniu a l'abast, de llet d'ametlles. Quan els fideus hagin arribat al punt de cocció, traieu l'olla del foc i deixeu-la reposar una estona. Quan serviu els fideus en el plat afegiu-hi unes làmines de formatge d'ovella i un pessic de canyella.

A diferència del Mestre Robert, no he insistit en la necessitat de netejar bé els fideus i l'arròs abans de començar a cuinar tant una cosa com l'altra. Ara no cal fer-ho, perquè aquests productes ens arriben nets i polits. A l'Edat Mitjana, però, no podien dir el mateix, perquè, almenys en el cas de l'arròs, calia comptar amb la possibilitat, i el perill, de trobar-se grans de sorra barrejats amb l'arròs. Fixeu-vos què deia a propòsit d'això frare Vicent Ferrer en els seus sermons: "si tu menges vianda d'escudella, així com arròs, e hi trobes una pedra, tantost crides: —Aiii!". En un altre sermó, frare Vicent evoca la mateixa escena i diu que, en comptes d'ais, es podien sentir renecs. Esperem que, si us decidiu a cuinar el magnífic "arròs en cassola al forn" de Mestre Robert, no us hi trobeu pedres pel mig i comenceu a cridar, o a renegar, com uns esperitats. Fa molts d'anys que cuino i us puc ben

assegurar que aquesta no és la millor manera de menjar un plat tan saborós com aquest.

© André Bonnaure (amb la col·laboració de Montse Galí)