

Arròs de Pals

MIQUEL MARTÍN

L'arròs a la cassola és un plat complicat encara que no ho sembli (com escriure, que és una activitat que només troben complicada els que s'hi dediquen). El seu èxit depèn de moltes subtileses, per això és tan fràgil i voluble. A casa, l'arròs a la cassola és l'arròs per antonomàsia i la seva preparació esdevé una petita festa. Hi participa una mica tothom: des del que pela i pica la ceba fins al que calcula la quantitat d'arròs segons els comensals, passant, és clar, pel que en domina el sofregit i la cocció.

Perquè la clau d'un bon arròs a la cassola és el sofregit. El punt òptim del sofregit. Si no hi arribes, el plat surt fat, desmaiat, somort. Si et passes, amarga i carrega. Per aconseguir l'excel·lència, cal torturar la ceba: ha de patir, però amb un sofriment supervisat, que mai no li provoqui el col·lapse. Per això la cocció ha de ser no només pausada sinó també controladíssima, atents sempre a les tonalitats i, sobretot, a l'olor, perquè cada mena de ceba adquireix el punt de cocció ideal de manera diferent (vull dir que el color de la ceba ens pot enganyar, però no pas la flaire).

Un altre element primordial de l'arròs a la cassola és el brou. De petit, havia vist com la meva àvia el preparava en una cassola d'aram. Em fascinaven les escórpores, crestudes, d'ulls sortits i vermellor encesa; m'atterria el congre, serp gruixuda i malcarada; m'encuriosien les aranyes, pel nom i per les escates pigallades o ratllades, com zebres o guepards marins. Ara, per a mi, és una excusa per endur-me la meva filla a les roques del port d'Esclanyà i agafar pallerides (a d'altres llocs en diuen pagellides), crancs pelosos i cargolins (els musclos són un record). Hi anem sempre a repèl de les aglomeracions, quan la mar es deixa veure i flairar, quan t'amares de quietud i ningú et mana la pressa amb la mirada.

No gosaria sintetitzar l'arròs a la cassola en una sola recepta, perquè tolera molts ingredients: costelló, salsitxes, conill, pollastre, sèpia o calamar, escamarlans, gambes, llagosta, cabra, llobregant, pèsols, pebrot... Ara, jo em decanto per estalviar la tomata del sofregit, que l'agreja, i afegir-hi la melsa de la sèpia, que el vivifica. M'inclino també per la dolçor de les gambes i la polpa del pebrot, perquè n'esponja els grans i mol·lifca aquella mica de suc que, de totes totes, ha de coronar el plat.

M'agrada grenyal, per descomptat. I -això és una concessió personalíssima i irrenunciable- vull que l'arròs sigui sempre i tothora de Pals.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2016/09/18/arros-pals/804768.html?utm_source=rss