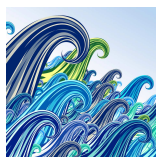


De l'arròs

Als francesos no els agrada gaire l'arròs i els entenc, tot i que a mi m'encanta, i és que això que ells anomenen "arròs" no té gran cosa a veure amb el cereal que es coneix amb aquest nom a d'altres països, entre els quals el meu. De fet són uns petits grans de color blanc, de vegades rodons, d'altres allargats, que és com els podem observar cada cop que ens els imposen, o massa cuits o massa poc, acompanyant un pollastre a la basca o un guisat de vedella amb nata. Però a diferència de l'arròs pròpiament dit no té gust de res i, quan per casualitat en té, encara és pitjor. Això comportà que una senyora que conec, de paladar fi però de llengua viperina, digués que els francesos només saben fer servir l'arròs correctament a la porta de les alcaldies i les esglésies, quan en tiren a grapats sobre els nuvis per desitjar-los riquesa i fecunditat. He de reconèixer que així l'utilitzen de forma més encertada que no pas en moltes receptes de cuina burgesa, però malgrat tot no m'hi avinc. Al meu país, segons antigues creences, aquell qui tira a terra blat i arròs, mentre hi ha homes que passen fam, el Dia del Judici Final n'haurà de recollir gra per gra amb les pestanyes dels ulls...

Dit això seria un error arribar a la conclusió que l'arròs no ha inspirat gaire els bons cuiners francesos. Ben al contrari, fa temps que destaquen preparant-lo com a postres. Així, algunes obres de gastronomia, com el diccionari d'Alexandre Dumas, el tracten des d'aquest punt de vista. Pensem també en les receptes del gran Auguste Escoffier i recordem l'alegre saviesa provençal. Tot amb tot, són els pobles d'Àsia els que han fet de l'arròs el que és: una civilització de ple dret. L'Orient Mitjà no pot rivalitzar des d'un punt de vista quantitatiu amb Xina, lloc de naixement de l'arròs fa prop de cinc mil anys, abans de ser domat a mitjan del tercer mil·lenni, ni amb l'Índia, que en reivindica també la paternitat, ni amb el Japó, de qui la cultura ha quedat marcada per sempre més. Però els iranians, els àrabs i els turcs, encara essent pobles principalment bladers, han realitzat, els uns i els altres, dues aportacions primordials a aquesta civilització: en primer lloc han introduït l'arròs a Àfrica i Europa, i en segon lloc, han inventat alguns saborosos plats que, per si mateixos, haurien de ser suficients, amb la mediació del Profeta, perquè se'ls perdonessin tots els seus pecats.

Aquesta habilitat ve de lluny. No hi ha dubte que l'arròs començà a cultivar-se al Pròxim Orient, i més exactament a Mesopotàmia, abans de la campanya d'Alexandre el Magne a Orient. Tot seguit s'estengué pel nord de Síria, potser també per la vall del Jordà, de manera que no resulta impossible que els àrabs el coneguessin abans de l'Islam, si més no com a substància medicinal. Tanmateix no hi ha res que en demostrï l'ús culinari al Hedjaz a l'època del Profeta, malgrat dos *hadith*, indubtablement falsos, en els quals se'n parla i també malgrat el testimoni que ofereix l'historiador Tabarî sobre la mort



De la literatura a les cuines de la Mediterrània

La terra i el mar

del califa Abou Bakr, aparentment deguda a la ingesta d'un plat d'arròs enverinada, ja que hi ha altres testimonis que el contradiuen. De fet, només després de la conquesta d'Iraq, els àrabs es familiaritzaren amb l'arròs i sota el seu impuls s'introduí en regions en les quals fins aleshores era desconegut. D'aleshores ençà se n'estendrà enormement el cultiu, tant per Iraq com per Síria, Palestina, sobretot per Egipte, però també pel sud del Marroc, Sicília i Espanya. Paral·lelament es convertirà a partir del segle X en l'alimentació de base a l'Àfrica oriental, cosa que confirmarà Marco Polo i després Ibn Batuta.

Tot amb tot, des del punt de vista gastronòmic, la cursa de l'arròs continuà essent modesta fins a l'arribada dels Abasís, encara que se'n puguin detectar aquí i allà algunes referències a preparacions refinades des de l'època dels Omeies. Cal assenyalar que la producció de la regió de Basora, a Iraq, ja abundant, anirà augmentant fins al punt que l'arròs serà considerat a partir del segle IX com un aliment a l'abast dels més necessitats. Se'n feia pa i s'acompanyava de peix que, ja aleshores, estava molt bé de preu, motiu pel qual els avars que Jâhiz observà molt minuciosament eren molt aficionats tant a una cosa com a l'altra. El pa d'arròs també sembla haver estat molt apreciat a l'Iran, especialment a les regions rupícoles del Mar Caspi, així com al Iuzistan, on es comptabilitzen al voltant de cinquanta mil forns. S'obtenia coent-ne la pasta, empolsinada amb grans de sèsam i d'aranya, al damunt d'una placa calenta. Els plats d'arròs eren, així mateix, molt freqüents, s'associaven generalment al peix, on n'hi havia, en altres indrets a la carn i, en aquest darrer cas, es feia coure l'arròs amb llet o amb brou, afegint-hi, per regla general, mel, melassa de dàtils o arrop. Però, gràcies als tractats de cuina, sabem de moltes altres receptes en què l'arròs es condimentava amb safrà, pebre, coriandre, es coïa amb o sense carn, acompanyat amb cigrons o llenties. A Espanya, es coïa l'arròs amb aigua, després amb llet (la millor era la de cabra). Una famosa obra anònima de principis del segle XIII conté a més a més receptes d'arròs amb sucre o amb mel i ensenya l'art i la manera d'elaborar una *harîsa*, feta d'arròs amb pollastre o corder, perfumada amb canyella.

Tots aquests plats, o gairebé tots, han desaparegut i és una llàstima, perquè alguns honorien les nostres taules. Al seu magnífic llibre *La Cuisine des califes*, David Waines ha intentat adaptar al gust actual algunes de les receptes més antigues, com ara la *aruzziya* atribuïda al llegendari príncep Ibrahîm ibn al-Mahdî, que combina carn fumada i arròs cuit amb llet perfumada amb gingebre i canyella. I estic segur que les receptes de Ibn al-'Adîm, que es remunten a finals del segle XIII, podrien tractar-se de la mateixa manera: n'hi hauria prou amb contenir-se amb el sucre i el greix però tenint la mateixa cura en donar color a l'arròs, ja sigui groc amb el safrà, vermell amb els bitxos o les prunes i procurar que els plats preparats quedin esquitxats de festucs, tal i com aconsella ell mateix com a bon fill d'Alep. S'observarà al respecte que el petit tractat de Ibn'Abd al-Hâdi, polígraf de Damasc que visqué a finals del segle XV i principis del XVI, per tant en vigílies de la conquesta otomana, conté una bona dotzena



De la literatura a les cuines de la Mediterrània

La terra i el mar

de receptes d'arròs que en bona part també han desaparegut. Això no obstant, el principi que en regia la preparació no ha canviat fonamentalment. En el decurs del període otomà i fins al nostres dies, a Turquia, Síria i Egipte l'arròs primer es renta, es posa en remull i s'escorre. Després s'ofega amb mantega, sol o amb carn i verdures, s'hi afegeix aigua bullent o brou i es deixa coure a foc suau. Cal assenyalar un altre mètode emprat a l'Iraq i a Iran que consisteix a rentar l'arròs, remullar-lo i escórrer-lo, bullir-lo uns quants minuts, escórrer-lo un altre cop i coure'l en una cassola que tingui el fons i els costats ben untats amb mantega. Cal cobrir la cassola amb una tela perquè absorbeixi el vapor abans de tapar-la hermèticament amb la tapadora. No hi ha millor arròs al món, sobretot si tenim a l'abast l'inapreciable 'ambar. Encara que el *basmati* també ens pot servir.

Quan prepareu l'arròs, amics meus, preneu-vos el temps que calgui i no en sortireu decebuts. I així, de pas, entendreu el sentit del proverbi que il·lustra la lluita de classes al regne dels cereals: "Tot el prestigi per a l'arròs, i el *burghol* que s'espavili!" I per què, fent broma, diem d'una persona que galleja? És clar, ha menjat arròs!"

