



arròs llançat als nuvis
acabats de casar
arrosset per al xiquet

arròs dilluns, dimarts, dimecres
dijous, divendres, dissabte
diumenge i festes de guardar

arròs a migdia, a la una en taula
arròs a la nit, plat de calent
tots dos en cal jornalер

un grapadet d'arròs per a les dones
dos grapadets d'arròs per als hòmens
i un xicotet de propina per als xiquets

arròs aliment per als sans
arròs bullit amb un raig d'oli
medicina per als malats

arròs socarrat, passat
sobres d'arròs
per a les gallines i el gos

BULLIRÀ EL MAR COM LA CASSOLA EN FORN (1)

Un dels arrossos més consumits al nostre poble és l'arròs al forn, que pren el nom de la tècnica culinària d'elaboració cuit al forn.

Quan no hi havia forns a les cases, les dones portaven les cassoles d'arròs al forn del poble per coure'l. El fet d'anar amunt i avall, de casa al forn i del forn a casa carregades amb la cassola «d'arròs al forn» va donar lloc a anomenar-lo també "arròs passejat". El costum es va mantindre en algunes cases fins i tot després de disposar de forn domèstic, ja que segons opinions l'arròs cuit al forn del poble estava més bo, i al mateix temps s'estalviava el consum d'energia, de gas o electricitat, atès que es pagava un mòdic preu per la cocció. Les passejades es van acabar l'any 2018 amb el tancament per jubilació del forn de *Lolita*, l'últim forn d'Antella que prestava el servei.

Com qualsevol altre plat del nostre patrimoni culinari, l'arròs al forn disposa de tantes varietats com llars on es prepara, així que, com cada casa és un món i cada cuiner o cuinera té la seua forma particular de cuinar, ens lliurarem de transcriure cap recepta i ens cenyirem a la nostra experiència

personal, tot sent conscients que, encara que ens són alienes, conviuen múltiples variants d'arròs al forn com ara les de peix, més pròpies de llocs costaners, l'arròs amb crosta dels pobles d'Alacant o l'arròs al forn de dejuni, típic de la Quaresma, amb l'abadejo com a ingredient principal.

La primera diferenciació entre els diversos plats d'arròs la farem en funció de l'època de l'any i, així, trobem la distinció entre l'arròs al forn d'estiu i l'arròs al forn d'hivern. La tomaca, les bajoques -a poder ser de careta-, les creïlles i la cabeçola d'all són els ingredients de l'arròs al forn d'estiu. Un arròs vegetarià, més lleuger i menys greixós per fer front a les altes temperatures de l'estació. Per contra, els cigrons, la cansalada, les costelles, la botifarra de ceba i el napicol -carabassa, en Castelló de la Plana i altres indrets- són els ingredients principals de l'arròs al forn d'hivern, arròs contundent per entrar en calor.

Per als amants del contrast, entre els sabors dolços i salats, tenim l'arròs amb panses o amb panses i cigrons. Les veus expertes en aquella matèria ens diuen que un bon arròs amb panses es caracteritza perquè han de quedar totalment tapades per l'arròs.

L'arròs amb tanda, conjunt dels budells, lleu, fetge, cap i peus del porc, és un altre tipus d'arròs al forn, que es feia per aprofitar la porcejada, el qual -malgrat la desaparició de tradició familiar de la matança del porc- continua vigent en la gastronomia de les cases.

I què hi ha millor, per aprofitar les restes del *putxero* (*l'olla*), que cuinar un deliciós arròs al forn amb pilotes -tallades a rodanxes- repartides uniformement per tota la cassola? Perquè l'arròs al forn té la seua estètica. No podem deixar caure

els ingredients de qualsevol manera. Així, si ens fixem bé, tant en l'arròs al forn d'hivern com en el d'estiu, sempre trobarem al centre de la cassola una cabeçola d'all, tan sols una, siga quina siga l'amplària de la cassola emprada; la resta d'ingredients es distribuïran de manera simètrica, per tal de crear un conjunt harmoniós.

Resulta inevitable fer una comparativa de l'arròs al forn amb el plat típic valencià per antonomàsia: la paella (2). En la denominació ja trobem la primera diferència que condicionarà les posteriors. Com hem dit abans, l'arròs al forn agafa el nom per la forma de cocció "al forn" mentre que la paella rep la seua denominació pel recipient que hom usa per cuinar-la. Una paella es pot fer a l'aire lliure i en funció del diàmetre de la paella admet un nombre elevat de comensals, motiu pel qual és un plat més social i més de festa, d'ací ve l'expressió "anar de paella". Per contra, la necessitat d'utilitzar un forn i el volum limitat de la cassola -preferentment, de fang- converteix l'arròs al forn en un plat més íntim, més familiar i fet a casa, per gaudir-lo només un nombre més reduït de comensals. Però, com deia el famós compositor i cantant estatunidenc (3), "*els temps estan canviant*" i l'arròs al forn va eixint de l'àmbit privat per entrar a l'espai públic, perquè vol tornar a passejar i deixar-se vore pels carrers. I així, cada vegada més, trobem a les festes dels pobles concursos de cassoles d'arròs al forn alternant amb els concursos de paella.

I si ens apropem a la Fira de Xàtiva, en el mes d'agost, trobarem en la carta dels restaurants més selectes el nostrat arròs al forn com a plat estrela.

Un potet d'arròs, clis-clos

Notes.

1. Ausiàs Marc.
2. *La paella*. Revista La Lloca, número 4. 2008
3. *The Times They Are Changing*, Bob Dylan.