

UN DIA DE BOUS

Vila-real ha tingut fama sempre de bons menjadors, però millor fama encara ha poseït de bons bevedors: encara perdura entre els pobles veïns el nomenar-nos com a fills predilectes del déu Bac. Tanmateix, no és qüestió ara de parlar de líquids, sinó d'assumptes més sòlids. Tractarem de presentar-vos un menú per a un dia qualsevol de les nostres festes, i per a que la cosa ens ixca festera al cent per cent, ens situarem en un dia dels totalment taurins, un dia dels de «bou per la vila».

Quan ja la gent ha fruit del passeig matutí del corre-bou, eixe mal anomenat «encierro» per allò de mirar-nos un pèl massa al respectable però llunyà espill «pamplonica» a tot açò dels festeigs penyistes i taurins, dic que quan ja ha esclatat el coet que ens anuncia que els cornúpetes estan tancats, ens disposem per esmorzar.

Generalment, el nostre esmorzar es caracteritza per ser senzill i saborós, apuntant quasi a un ritual

inseparable de la festa. El d'ara es compondrà d'una ensalada variada, al gust dels comensals, all i oli, «capellanets» ben curats que pot ser es podrien substituir per unes riquíssimes sardines de bota o arengades, pa, vi, i per a que la cosa continue pel assumpte d'alçar el colze, prendrem per als postres uns cacauets que mai falten a casa ni al casal de les penyes.

Com es pot veure, l'esmorzar no ha tingut res de particular, és sempre l'ambient, l'animació festera i el lloc a on es realitza, els qui converteixen el fet en ritual. Proveu sinó de fer-ho qualsevol dia de festes a un lloc idoni, veritablement castís com es la taverna del Llúcio. Això ho saben bé els de «Llimonà i vi», els de «La brusa», i els de tantes altres colles que se'n han fet assidus de l'indret. I acabada la digestió de l'esmorzar i mentres fem una mica de fam per al dinar, del casal al cadafal, en mig del característic olor de la fusta envernissada i omplint-nos els peus de la inevitable arena, amanimem el menjar del migdia.



rebost

Com no n'hi ha festa sense arròs doctors som els valencians en tot açò d'amanir arrossos, anem a donar ací una xicoteta idea per a preparar un «empedrat». Que cadascú ategixca o lleve segons el seu docte saber i millor menjar.

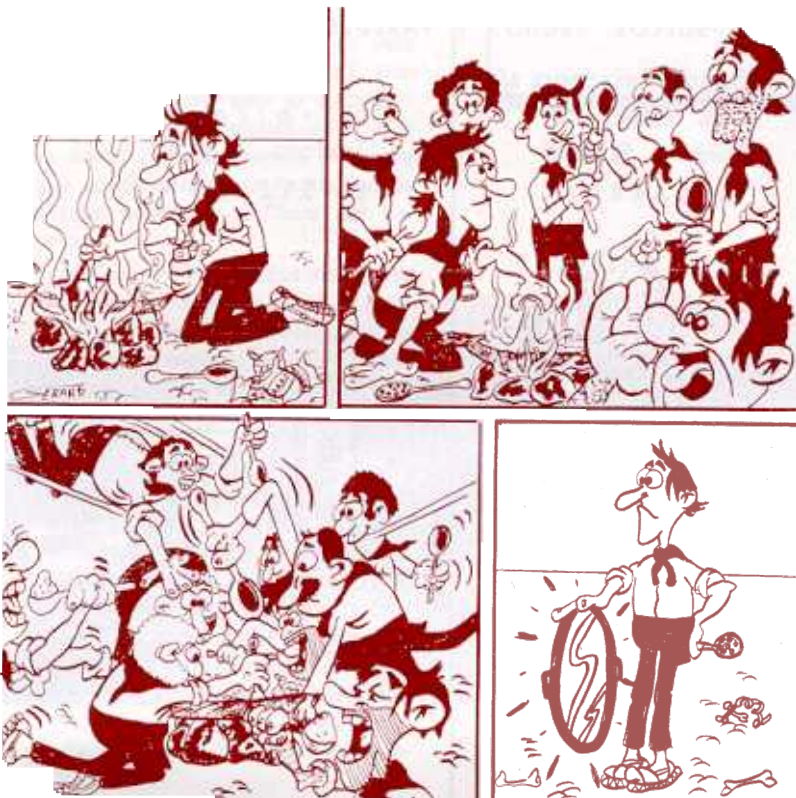
Ingredients: arròs, bacallà, fesols, tomaca, all, un poc de ceba, oli, pebre roig, safrà i sal.

Primerament fregirem el bacallà dins d'una cassola de fang, retirant-lo després per a fregir l'all, la ceba i la tomaca, espolsant-lo tot amb el pebre roig. Afehirem llavors l'arròs, saltejant-lo durant un minut més o menys, i agregarem el brou a on havíem bullit previament els fesols, i tot seguit, el safrà i la sal.

Als pocs minuts de coure ficarem el bacallà i els fesols, deixant-lo bullir tot a un foc més bé moderat. Una vegada llevat del foc es deixa reposar corregint-lo de sal.

Però si voleu tastar un plat tan saborós i barroc com la paella, vos oferim ací una menja que inclús poguera denominar-se com a plan nacional. I estem parlant del famós «arròs amb fesols i naps». Teodor Llorente va posar en boca de dos fematerets un simpàtic poema que lloava aquest menjar i que transcriurem tot respectant l'antiquada ortografia que emprava l'il·lustre pròcer de la Renaixença valentina:

«Per l'horta, tocant migdia,
plens de infantil alegria,
dijosos i satisfets,
tornaven a l'alqueria



dos pobres fematerets.
L'un i l'altre, al escoltar
les dotze, que en só de queixa
els cridaven a la llar,
tingueren una mateixa
idea: la del dinar.

Lo més menut, que li guanya
a l'altre que l'acompanya
en vivor, li digué així:

"Si fores Rey d'Espanya,
¿qué dinaries tu hui?"
Alsant lo front ple d'arraps,
'soltant la llengua pronta,
li contestà: "¿Pues no u saps?
¡quina pregun'a més tonta!...
Arròs amb fesols i naps..."
"¿I tú?" —afegí lo major—
Lo menut llansà un sospir,
i trocàns la suor,
li replicà: "¿Qué he de dir,
si tu has dit ja lo millor?"»

I deixem ara la paroleria i anem
als fets, que són aquests que diem:

Ingredients: arròs, fesols, «ga-
rreta» de vedella, peu de porc,
una orella, cansalada, botifarres
negres i blanquetes, naps, safrà
i sal.

Una volta esbandits els fesols,
es fiquen a coure dins de l'olla
(millor encara si és de fang),
afegint la sal i al cap d'una es-
tona s'incorporen la carn i els
naps, deixant-los que es coguen
de forma continua i lenta. Quan
estiga tot cuit, es pot partir la
carn i tornar a posar-la afegint
en eixe moment el safrà i l'arròs,
remenant-lo tot per a que quede
prou melòs.

Sense voler, el dinar se'ns haurà
allargat quasi fins l'hora d'agafar la
xaranga, els cacauets, els tramus-
sos i el vinet de La Pobla (o dels
Ibarssos, o de la Pelechana). Dis-
ponguem-nos per anar al cadafal, i
entre bou i bou, glopets de vi que
va anant i tornant, prova el nostre
que és de Cabanes o l'altre que és
casolà, arribarem a l'hora del be-
renar.

Ací no n'hi han discussions i, per
unanimitat, el berenar de bous és la
coca amb tomaca; imaginem que en
seran molts els que sabran amanir-
la, però si de cas hi ha algú que
no sap, vegeu un dels molts modes
de fer-la:

Cal prendre farina, llevat, to-
maca desfeta, tonyina, pinyons,
un poc de ceba, oli, sal i uns bo-
brets de gasosa.

En dos parts d'aigua i una
d'oli es barregen el llevat, la ga-
sosa i la sal; afegim la farina al
mateix temps que anem pasant-
ho. Quan la massa estiga bona,
l'escamparem damunt d'una llan-

da que tindrem amanida i untada
am oli. Espolsarem pel damunt
la farina i després afegirem la
tomaca i els trossets de ceba, la
tonyina esmollada, els pinyons,
una engruna de sal i un poc
d'oli. I al forn.

Si voleu també berenar amb altra
coca típica del país, prepareu-vos
per fer la «panà»: ens caldran ble-
des, jolivert, ceba, pinyons, tonyina,
ous durs, oli, sal, farina i llevat.

Es renta la verdura, es trosse-
ja en parts xicotetes, es posa a
bullir i quan ja ho estiga, es fre-
gix. Mentres es prepara la pasta
de la mateixa manera que per a
la coca amb tomaca, prenent
compte la quantitat que serà do-
ble puix que es presenta tapada.
Escamparem la pasta a la llanda
i per damunt, la verdura fregida,
els ous durs trossets, la tonyi-
na, els pinyons, l'oli i la sal. Ho
cobrirem tot amb la resta de la
pasta i ho collocarem al forn
per a que es coga.

Pot ser vos queden ganes de so-
par o voleu aguantar fins a la mort
del segon bou, o trindre forces per
a tocar el bombo, la dolçaina o
simplement donar la murga al veinat
fins a la matinada. Tindreu prou per
a la darrera collació amb unes xu-
lles torrades, millor que res a la
brasa, amb all i oli i bon vi. Si pre-
feriu, però, quelcom més laboriós a
més de gustós, o teniu el paladar
ben delicat, ací teniu per rematar
un plat per a un sopar de bous: la
llengua amb tomaca.

Amb aigua bullent es renta la
llengua, se li lleva la pell i es
renta de bell nou amb aigua fres-
ca. En una cassola amb oli, i
quan estiga calent, es posa la
llengua amb uns grills d'all. Quan
estiga dauradeta, es cobreix
d'aigua, se li afegeixen uns tros-
sos de ceba, el pebre i la sal, i
es deixa bullir fins que la llen-
gua es torne tendra i quede poc
de brou. Es talla la llengua en
llesques prou fines.

Les tomaques, rostides i pe-
lades, es posaran a la cassola
per que es desfagen a la salsa
que ha quedat de la llengua.
S'adoba amb sal i es deixa coure
amb poquet de foc fins que pren-
ga el gust de la tomaca. Al mo-
ment de servir-ho es fiquen les
tallades a la plàtera i la salsa es
passa pel tamís.

I després de tot açò, ¡bon profit!
Fruïu les festes, i de tot cas, no
oblídeu comprar unes quantes bo-
telles d'aigua tònica per allò de les
ressagues i un potet de carbonat
sòdic per allò dels «empedrats», les
sardines i l'all i oli.

¡Bon profit, senyors!

PASQUAL LLUIS
SEGURA MORENO

