

# GASTRONOMIA: LA TRUITA D'ARRÒS

Juan Emilio Prades Bel

Un dels plats típics que féiem molt a casa era la tortilla d'arròs, un costum de la meua mare que portava heretada dels costums de la casa paterna, és un plat que mai el vàrem despreciar, el fet era que omplia molt la panxa, i te deixava molt ben arreglat, per tant vàrem consentir que formara part de la llibreta de receptes de cuina tradicional de la meua mare, els orígens d'este plat ens venen heretats dels meus rebesgüelos materns que vivien a l'interior del Maestrat, en el terme de Canet lo Roig (Baix Maestrat), tocant als límits fronterers del País Valencià amb Catalunya, en tota esta comarca era molt habitual fer este cuinat antic, que ja es feia segons avantpassats meus a meitat del segle XIX.

La tortilla d'arròs de casa nostra, pròpiament dit, tan sols era un ingredient més d'un cuinat que realment era "pataca amb suc i tortilla d'arròs", esta representa tan sols a les tallades de carn absents en este guisat, que el féiem molt sovint durant l'any, dos o tres voltes al mes, però la tradició manava que era un plat típic de la quaresma, litúrgia eclesiàstica durant un període de quaranta dies, temps on els creients cristians, opcional i privadament, es preparen per a la celebració de la pasqua amb dejunis, privacions i penitència, i estava prohibit menjar carn.

Este és un plat a hores d'ara molt desconegut, estrany i curios, però era molt típic al llarg de tot el segle XIX i XX en la cuina del Maestrat, sobre tot en els pobles de l'interior, als pobles de les planes litorals no es coneix com un plat autòcton, tan sols conec referències d'este plat practicat en les cases dels emigrats dels pobles de l'interior de la província, als anys 60, també tenen referències de la tortilla d'arros tots els pobles del primer gran corredor prelitoral que

discorre nord-sud, des del Pla de l'Arc fins La Jana passant per: (Benlloch, Vilanova, Torre d'en Doménech, Coves de Vinromà on encara es un plat prou habitual, Salsadella, Sant Mateu,... molt típic i arrelat entre els pobles d'alta muntanya, on també trobem referents de la tortilla d'arròs en Vistabella del Maestrat, Benasal, Morella,... però hi ha diferències en la manera de coure esta tortilla segons pobles i famílies, alguns exemples de receptes les descriurem després.

La manera de cuinar este plat tenia dos parts diferenciades, una era fer la tortilla i l'altra coure-la amb el caldo de la pataca amb suc o d'altres brous, molt sovint tan sols cuita amb aigua.

-La tortilla de arròs de casa meua: Este guisat de la tortilla de arròs es cuinava en el envàs més casolà que teníem al mas, per supost que estic referint-me com no, a la socorreguda cassola, on anàvem coent prèviament unes pataques amb suc, de base se començava fent un bon sofregit de ceba, pebrera i tomata, i sempre que fóra dins del període de la quaresma sense gens de carn, fora d'ella li afegíem sempre uns daus de panxeta viada seca sense sofregir-la, ocasionalment també amb costella del "frito", després afegíem l'aigua, la fulla de llorer, sal, les pataques tallades a rodanxes, després la tortilla damunt de tot, tallant les racions a cunyes, fins que estava tot ben cuit.

Ingredients per fer la tortilla de arròs:

1= bullir l'arròs fins mitat cocció

2=fregir l'arròs un poc amb oli d'oliva

3=trencar els ous, batre'ls, tirar i adobar de sal i abocar-los a la paella on sofregíem el arròs mig bullit.