

## **Bou i arròs, un plat de festa de Salses a Guardamar**

Antoni Veciana

"A Reus per Sant Pere bou i arròs" és un refrany que recull Joan Amades dins el cançoner de Folklore de Catalunya (Barcelona: Selecta, 1951 p.1217). També es va incloure dins dels 25.000 refranys que conté la contemporània obra Tots els refranys catalans d'Anna Parés (Barcelona: Ed. 62, 1999 p.486). Malgrat això aquest plat havia estat totalment i absolutament esborrat de la memòria de la ciutadania reusenca. Les poques persones que ho coneixien, només en tenien notícia per l'abundosa documentació històrica que s'ha trobat que fa referència a aquest plat.

Potser si la recerca l'haguéssim fet fa deu o quinze anys encara hauríem trobat persones que haguessin tingut el cap prou clar per a recordar-lo. Però per la generació de persones que havien viscut de ple la postguerra, el bou i arròs era absolutament desconegut per a ells. Aquest cas del bou i arròs pot ser simptomàtic d'un procés d'aculturació en massa. A cavall del segle XIX i XX es va produir el canvi de societat agrícola a societat industrial, per aquest fet tot un seguit de pràctiques seculares van començar a trontollar. El cas de bou i arròs és clar, per què s'havia de consumir bou si ja no s'utilitzaven bous per llaurar? Aquesta cultura tradicional que estava en un moment de fragilitat extrema es va ensulsi del tot amb la vinguda de la guerra, la dictadura franquista i la imposició d'uns altres patrons culturals. Tot i que no van aconseguir destruir la identitat del poble, sí que van esborrar de la vida diària i festiva, i fins i tot de la memòria, tot un seguit de pràctiques amb segles d'història. I això només amb una generació! Lluny del pessimisme, la tasca de moltes persones i entitats aconsegueix dia a dia redreçar aquesta situació, no només això, sinó que la sensació de pèrdua del patrimoni cultural propi ha accentuat l'interès de cada poble i ciutat a voler recuperar i fins i tot a recrear els seus trets propis.

### **Bou i arròs, un plat d'abast secular i nacional**

El folklorista Ramon Violant i Simorra ho explica a Etnografia de Reus i la seva comarca (Barcelona: Ed. Alta fulla, 1990, p.659) referint-se al menú de la Diada de Sant Pere: "el matí es tenia un plat a taula amb avellanes torrades i coca per a convidar els visitants a la casa. El dinar clàssic era el bou i arròs. Això és, arròs a la cassola per primer plat i bou rostit per entrant. Per postres, crema o bunyols de pasta adobada i coca adobada, d'elaboració casolana".

## Reus

El bou i arròs ve de lluny, Ezequiel Gort explica al seu llibre *El treball i la festa* que la primera Fira de Sant Jaume de Reus va ser l'any 1343 i que va haver-hi festa grossa. L'únic ball que s'explica que acompanyà els joglars és literalment: "...als juglars que tocaren com los merçés balaren lo bou per vila e per la fira" i per després del ball van comprar "una lliura de pebre ops del bou que.n preseren". I s'ha d'entendre que aquest pebre era per a condimentar el pobre bou que després del correbou seria matat, escorxat, cuinat i menjat pels reusencs. Aquest plat no devia ser exclusiu de la ciutat de Reus, ja que el Mestre Robert, que era el cuiner de més rang del Rei Ferran de Nàpols, va incloure aquesta recepta a *Lo Llibre del Coch* o *Libre de doctrina per a ben servir, de tallar y del art del coch* que per allà l'any 1490. La recepta de bou i arròs són dues: primer ens diu com fer l'arròs amb brou de carn, i després ens diu com fer el brou de carn que bàsicament porta carn de bou. Així doncs tenim un plat ben transversal: de les taules dels reis a la gent del poble. *Lo Llibre del coch* va ser un autèntic best-seller de la literatura gastronòmica tardomedieval, i va ser traduït al castellà el 1525, la llengua del poder de l'època, i es va reeditar diverses vegades.

Lluïsa Vilaseca explicava al *Semanario Reus* que a la capital del Baix Camp per la festa de Sant Pere els arrendataris de la carnisseria havien de preveure la matança de bous per aquesta festa, fixant-se el número de bous que havien de ser sacrificats i els preus a què s'havia de vendre la carn. El 1437 Joan Forés i Ramon Aguiló, es van comprometre a servir bous de més de 100 lliures de pes, "bons e suficients", a judici dels Jurats. Fins i tot en temps de pesta, com el 1604, els Jurats i els Consellers de la ciutat valoraven si calia sacrificar bous en aquelles circumstàncies, i tot i les dificultats, tres bous van ser sacrificats, esquarterats i presumiblement devorats pels reusencs de l'època.

## Girona

Paral·lelament, a Girona, també al segle XV, el diumenge abans del Dijous de Corpus hi havia el costum de fer un assaig general de la processó. En aquesta època, els Jurats de la ciutat convidaven a un "beure" als participants, costum que posteriorment és va convertir en un refrigeri. Segons Alfons Capdevila en el seu llibre *Els arrossos* l'any 1485 aquest refrigeri ja era un cuinat de bou o vedella i arròs. La costum de l'assaig i la convidada va continuar, el 1501 s'enregistra, a més del refresc habitual, un extraordinari dinar pel consistori el dia de Corpus: "una vadela" i "5 lliures d'arusa". I el 1510 tenim explicades una de les característiques del bou i arròs

gironí: a part que la vedella va pesar 40 lliures, a les que se n'afegiren 10 d'arròs, tot es va condimentar amb huna huns de clavells. El bou i arròs gironí va desaparèixer al mateix temps que el reusencs, ja que la darrera notícia és de 1890. I tot i que el 1990 es va fer una temptativa de recuperació, fent una demostració davant de la premsa i autoritats, no sembla que aquest plat hagi tornat a arrelar.

## **Tàrrega**

Ramon Miró i Baldrich explica a La celebració de Còrpus a Tàrrega entre els segles XV i inicis del XVII que el 1459 als joglars se'ls va pagar una lliura de carn de bou, fet que es va repetir el 1479, mentre que el mostassà i altres funcionaris de l'època en van rebre cinc, "lo qual tots anys se acostume de donar als desus dits en la dita festa". Per uns albarans sembla que al 1585 a Tàrrega es continua pagant una persona perquè mati bous per Corpus, així com altres activitats festives com un pirotècnic que "féu y desarma devuyt tirs de fa1coners y sis dotsenes de cohets ab la octava". No és difícil deduir que a Tàrrega per festes grosses també es menjava bou, tot i que no tenim constància que ho acompanyessin d'arròs.

## **Fornalutx**

Del Principat saltem a les Illes: el 8 de setembre, dia de la nativitat de la Mare de Déu, a Fornalutx, tocant a Alcúdia es fa l'únic correbou de Mallorca. Tot el jovent passa la nit en vetlla esperant l'arribada del bou a les 8 del matí. De la part alta del poble el duen fins a la plaça lligat amb cordes fins a la plaça, allà fins fa poc una jove el coronava amb una corona de flors o de llaurers. Després es fa córrer fins que torna al camió i es dut cap a l'escorxador. Una vegada mort i escorxat el bou, aquest és fet bocins i repartit el mateix vespre, entre els socis del Patronat, o sigui, els que han pagat el bou. Desconec si hi ha alguna manera tradicional de cuinar el bou i si aquesta porta arròs, però l'esquema de la festa és una pervivència de l'organització tradicional d'aquestes festes medievals que hem citat.

## **País Valencià**

Al País Valencià, a la comarca de l'Horta el bou també es menja amb arròs, i és un plat absolutament viu, i malgrat que també és un plat de festa, està deslligat d'una diada concreta. En pobles com Tavernes Blanques, en diferents restaurants es pot trobar la paella de fetge de bou. El reconegut crític gastronòmic Jaume Fàbrega al volum tercer de la seva obra La cuina catalana (de nou volums d'Edicions Isard) a l'apartat dels arrossos, té un article dedicat al bou i arròs. Aquest plat tenia l'origen en les famílies de llauradors que criaven bou, i que quan

els portaven a l'escorxador, de torna ens donaven els menuts o les parts menys valorades de la bèstia com seria la gargamella, el fetge o el cor i d'aquí en feien aquest arròs.

## **Barcelona**

I de la València actual saltem a la Barcelona del passat. El Baro de Maldà des de 1769 i fins a la mort el 1819, amb una regularitat admirable, va escriure un diari que va anomenar Calaix de sastre. Anotava tot allò que succeïa al seu voltant i parlant del que es feia a Barcelona el primer dia de l'any explica: "dia que es sol dir de menjar fideu ab sucre, los parroquians de Santa Maria; que també solen dir de semblants festes, en la taula, de bou i arròs, suvre y canyella".

## **I tornem a Reus**

Durant el segle XIX el bou i arròs havia estat popularíssim, ho demostra el fet que ha estat matèria literària i tot, essent esmentada a Reus, Paris y Londres, comedia en dos actes y en vers de Marcial Busquets (1832-1878) i Los Ganxets y pelacanyas: primer ensatj poétich-jocos del Cisne vendrellense, una obra publicada el 1866 que fa referència a les tradicional disputes entre Reus i Tarragona. Tot i això aquest menú tradicional no va sobreviure la major part del segle XX, almenys de manera majoritària. Ja al 1923 Pere Cavallé deia: "La decadència dels costums tradicionals estava ja iniciada [...] eren molts pocs els veïns que complissin amb el precepte aforístic de "Per Sant Pere bou i arròs". De les diverses famílies que jo tractava, únicament la d'en Celestí Ferrando, l'impressor, seguia el costum. La senyora Dolors, l'esposa d'en Ferrando, deia, amb certa emoció, que el seu pare tenia per deure ineludible el menjar bou amb arròs el dia de Sant Pere i que ella, en homenatge als avantpassats, seguia fidel a la culinària tradició" (P. Cavallé Festes i Costums de Reus. Reus: Centre de Lectura, 1990 p.72). El segle XX va tenir "Una cuina sense bou", tal com lamentava Josep Pla a El que hem menjat.

## **Segle XXI, temps de retrobament**

Fa anys que certs sectors, cada vegada més amplis, han començat a revaloritzar el patrimoni propi, no només el material, sinó també l'immaterial i la cuina n'és una part important. L'exemple d'aquest interès és la recuperació del bou i arròs com a menja de la Festa Major de Sant Pere. L'any 2008 es va iniciar la recuperació amb la restauració de la recepta per part de la cuinera Mariona Quadrada i un àpat popular per a 300 persones, un sopar que any rera any aplega més i més comensals. L'any següent aquest plat es va aconseguir incloure a les cartes dels principals restaurants de la ciutat. El 2010 es fa un pas més i s'elabora i comercialitza el bou i

arròs precuinat que serveix la casa gironina Justmarried i es dóna a conèixer a la Fira del Vi de Reus amb un notable èxit de vendes. El 2011 es televisa l'elaboració de la recepta i fins i tot la cuinera Carme Rusalleda en dóna la seva versió en forma de croqueta, i posteriorment, aquesta reelaboració es realitza amb motiu de la primera ruta de tapes de Reus.

### **Recepta del bou i arròs de Reus (per Mariona Quadrada):**

700 g de jarret de bou o de vedella a daus, 2 cebes, 2 pastanagues, 1 tomaca petita, 1 cabeça d'all, 2 fulles de llorer, 1 polsim de canyella, 20 g de farina, 100 cc de vi ranci, oli, sal, pebre, 2 cullerades d'herbes seques: orenga, sajolida, farigola, sàlvia, 300 g d'arròs

Elaboració:

Enrossiu la carn amb oli fins que faci crosta. Afegiu-hi una juliana de cebes i pastanagues i deixeu que agafi color. Poseu-hi la cabeça d'all, la tomaca ratllada i les herbes. Quan la tomaca estigui integrada al sofregit, tireu-hi la canyella i la farina i remeneu per repartir-la bé. Immediatament, afegiu-hi el vi ranci i deixeu-li fer un bull. Seguidament, mig cobriu-ho d'aigua i tapeu la cassola. Feu-ho coure a foc lent fins que la carn sigui tova (unes dues hores, depenent de la qualitat de la carn). Si en acabar hi ha massa suc, poseu el foc ben fort fins que es vegi lluent i acaramel·lat. Bulliu l'arròs amb aigua i sal. Escorreu-lo, passeu-lo per aigua freda i condimenteu-lo amb oli i les herbes. Acompanyeu el plat amb aquest arròs.

Article originalment publicat a la Revista Caramella núm. 27, Juliol-Desembre de l'any 2012