

L'ARRÒS ROSSEJAT DE SANT BLAI

Plat culinari de la ciutat de Torrent

(Text que s'escolat al vídeo)

Torrent d'horta i secà.
Torrent de pins i ciment.
Torrent de cases i gent.
De gent de soca i aluvió
Torrent de passat i present

La ciutat de Torrent, a l'Horta Sud, conjuga el dinamisme que la projecte cap al futur amb la tradició de les seues arrels que són també els seus fonaments.

La tradició religiosa, present cada hivern en forma de culte, festa, fira i gent, esclata cada dia 3 de febrer, donant-li caliu al fred.

Els actes en honor a Sant Blai, sant miraculós on els haja, s'enceten un diumenge abans a l'ermita de Sant Luís Beltran, amb passacarrer dels clavaris per a passejar el guió del sant i el xiquet del miracle.

El dia gran, al matí, pels més devots, són moments per a comprar els gaitos de pa, l'oli beneït per a la gola i l'estampeta de Sant Blai.

Mentres tant, firers i vianants es troben per primer cop.

Al carrer són ja les tómboles, els porrats, els margallons i els xiquets amb els seus jocs.

A l'hora que està manat, fidels, clavaris i autoritats es preparen per fer-li la missa al sant i beneir el bon pa.

Acabada la cerimònia, un torrent de gent se'n va cap a la fira, plena d'incrèduls, llepolies i atraccions.

Es fa l'hora de dinar i cadascú a sa casa o a la del Jesús a fer l'arròs rossejat.

Després d'escampar l'arròs sobre cassola de fang, deslliguem i tallem la pilota de carn que haurem cuit abans a l'olla.

Traiem de l'olla la resta de la carn per fer-la a trossets menuts.

A continuació fregim unes botifarres de ceba i amb el mateix oli fem un sofregit de tomaca i pebre roig que barregem ràpidament amb l'arròs.

Amb el brou de l'olla hi tornem l'arròs a l'aigua.

Després naden i es fan companyia els cigrons i la carn.

La pilota tallada, les botifarres i la canella adornen i condimenten, finalment, aquest àpat de Sant Blai.

Donem la cassola la forn i al costat, ja arrebossada, posem la dolça pilota.

Passat el temps que pertoca, deixen tots dos el calor.

La pilota la tallem. I a menjar que s'ha fet l'hora.

A la vesprada, al carrer, amb tabalet i dolçaina, més festa, més fira, més gent, la processó i els colors de la pólvora.

RECEPTA DE L'ARRÒS ROSSEJAT

Ingredients:

- Cigrons
- Carn: corder, vedella, costelles de porc, gallina, pollastre, ossos de substància, botifarra de budell blanc, blanquet, cansalada.
- Pilota salada: magre picat, pebre negre, clau, canyella, pa ratllat, pinyonets, julivert, rovell d'ou, sagí. Es mescla tot i es passa per la clara de l'ou.
- Buloquet.
- Pilota dolça: ametla molta, corfa de llima ratllada, canyella, pa ratllat, dos rovells d'ou, sucre a gust i mantega. Es mescla tot i es fa en pilotes que s'aplanen. Es passen per la clara dels ous.
- Arròs
- Sal
- Verdura: Xirivia, nap, col i carlotes.
"Xirivia, nap i col, bon arreglo pal perol"

Preparació:

Es fa una olla amb la carn, cigrons, pilota salada, buloquet i verdura. Quan està cuïta l'olla s'aboca a la cassola de forn amb el següent ordre:

- ⤴ Es mesura l'arròs i es posa a la cassola.
- ⤴ Es reparteixen els cigrons, la carn, el buloquet i la pilota salada. Les pilotes dolces senceres o tallades a porcions també poden coure's al forn i menjar-se-les a l'hora del café.
- ⤴ Caldo: es posa doble quantitat que d'arròs.
- ⤴ Posar al forn, però que estiga calent abans de posar la cassola.
- ⤴ Es pot empolvorar tota la cassola amb canella.

Recepta extreta del llibre
A la vora del foc
de Conxa Churs i Paqui Fuentes.
La Gavella, 2001

Sant Blai gloriós deixa'ns el xiquet i emportat la tos

En record del miracle de Sant Blai, el qual va traure-li una espina de peix a una criatura que la tenia clavada a la gola.

Sant Blai gloriós, guardeu-nos dels llops

Tal vegada més adequat als temps actuals.