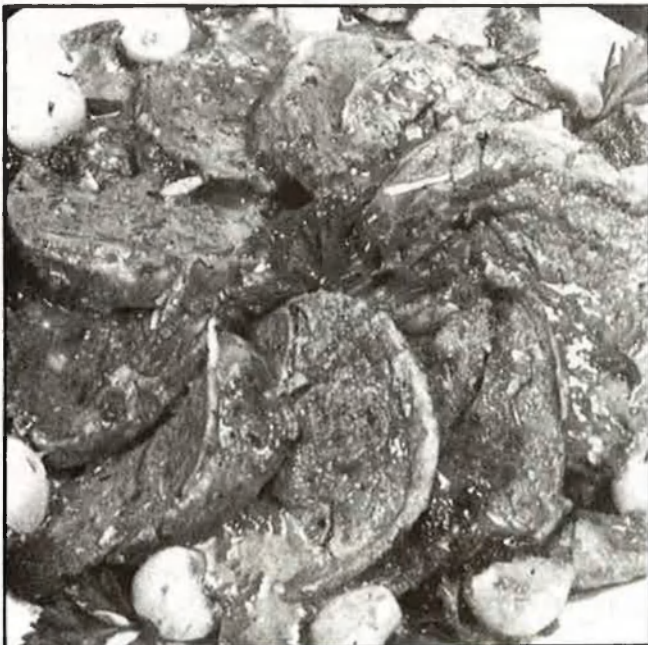


El «pistache»

P el Comenge i la Bigorra (dues regions del Pirineu occità) fan un guisat de fesols amb carn de moltó anomenat *pistache*, paregut al cèlebre *çaçolet* llenguadocià, encara que un poc més pobre. Al Rosselló també en fan un altre amb cuixa o espatla de

Vicent MARQUÉS

ciutat correcte s'escriuria *pistatge*. Però el costum de picar la carn amb alls només es practica en el cas rossellonés, i no sempre. Clar que no seria el primer guisat que, en la seua evolució, ha perdut precisament aquell ingredient o tret característic que li va donar el nom, com ara el cas del «nogat», salsa amb



«Pistache» rossellonés

moltó (sense fesols), que els receptaris de cuina regional francesa anomenen *épaule de mouton en pistache* i que en català algú ha traduït per «espatla de moltó en festuc», tot i que, de festucs (o pistatxos), no en porta cap, com tampoc no en porta el *pistache* occità.

Segons el *Dictionnaire du Béarnais et du Gascon modernes* de Simin Palay, el *pistache* és «un gra d'all (o trufa) que es pica dins la cuixa o la carn abans de coure-la». Segons això, podria ser un derivat de «pistar» (picar) que en oc-

la qual es prepara un suquet de peix que fan pels barris marítims de València, i que devia ser originàriament a base de nous, fruits que actualment no entren en la composició.

En fi, que no ho tinc clar. Esperarem a veure si el diccionari etimològic de Coromines (que també presta alguna atenció a l'occità) ens en diu alguna cosa. De qualsevol manera, això dels noms, en qüestions de cuina, té poca importància. Però, sobretot, cal destacar-ne que es tracta de dos guisats tradicionals de qualitat reconeguda, l'un (el *pistache* oc-

ciutat) propi de la temporada hivernal, l'altre més aviat plat festiu, integrant d'allò que es sol anomenar «la cuina burgesa».

El moltó és el mascle de l'ovella castrat, però aquestes receptes es poden fer igual amb carn de cor-

«Pistache»

Quantitats orientatives per a 4 persones: 1 kg d'espatla de moltó, 350 gr de fesols blancs, 150 gr de cotnes de cansalada, 1 os de pernil, 3 cebes mitjanes, 2 carlotes, alls, farigola, una fulla de llorer, claus d'espècia, greix d'oca (o sagí), sal, pebre.

En una cassola de fang sofregirem la carn trossejada, els alls i dues cebes trinxades. Quan la ceba es rossege, hi afegirem els fesols (prèviament remullats), l'os de pernil i els ossos que haurem tret de l'espatla. Ho cobrirem amb aigua i, després d'alçar el bull, hi afegirem les verdures pelades i senceres (les cebes picades amb 2 o 3 claus d'espècia), les cotnes i les herbes. Salpebrarem i ho deixarem coure a foc suau durant una hora i mitja o dues hores, segons com siguin els fesols. Si cal, hi anirem afegint aigua calenta.

Variants: podem afegir-hi tomaques, alls porros, julivert, una fulla d'api, un got de vi blanc. Hi ha qui, a final de cocció, hi afegeix una picada d'all i cansalada viada. D'altres empolsen pa ratllat per damunt i ho acaben de coure al forn. També es pot posar l'espatla sencera; llavors, quan escudellem, la trinxarem.

«Pistache» rossellonés

1 kg d'espatla (o cuixa) de moltó, 1 llesca grossa de pernil, 1 ceba, 1 carlota, 1 cabeça d'all, 1 got de brou de carn (o brou de pollastre), mig got de vi blanc, 1 cullerada sopera de farina, 2 fulles de llorer, farigola, julivert, un tros de corfa de taronja seca, sagí, sal, pebre.

Desossarem la carn, la salpebrarem, l'enrotllarem i la lligarem amb fil de cuina. En una cassola posarem la pastanaga i la ceba trinxades, el pernil sencer i la carn. Ruixarem aquesta amb sagí (lleugerament fos) i ho deixarem al forn a foc suau uns 30 minuts. Traurem la carn i el pernil, posarem la farina dins la cassola i aquesta, una altra vegada, al foc. Quan es rossege un poc la farina hi posarem el vi i el brou, i ho deixarem bullir uns minuts; després ho traurem tot i ho passarem per un colador fi.

Tornarem a posar dins la cassola la carn i el pernil (aquest tallat a daus), amb els alls pelats (i lleugerament bullits), les herbes i la corfa de taronja. Ho ruixarem amb la salsa i ho deixarem coure al forn (a foc suau i amb la cassola tapada) durant 3/4 d'hora aproximadament. Ho servirem trinxat i amb la salsa per damunt.

Variants: hi ha qui prèviament pica la carn amb alls. Si la salsa resulta massa clara, es pot espesir amb pa ratllat.