

## Rostir a l'ast

*Rostir la carn és la manera més directa de preparar-la. Fent servir l'ast i introduint, com l'autor recomana, l'ús del flambador, es pot aconseguir magnífics efectes.*

**E**ls rostits sempre han tingut molts adeptes. És una cuina molt antiga, pròpia de dies festius, però resulta una miqueta cara i no és massa fàcil de fer en casa, perquè costa un poc de trobar-ne el punt. A més, no és molt habitual, perquè sovint no es disposa de llar, ni menys encara dels estris necessaris. Cal tenir un ast —d'aquells que la gent fa servir d'adorn— i una greixera, recipient allargat de fang o de ferro que s'encarrega de replegar els sucus que deixa anar la carn, amb els quals cal anar ruixant-la.

Amb això i un poquet de pràctica es poden fer bons rostits, però jo encara hi

Vicent MARQUES

afegiria una altra eina molt popular per algunes regions d'Occitània (la Gasconya, el Perigord, l'Alvèrnia i l'Alt Llenguadoc sobretot), on són bastant corrents els rostits: el «flambador», espècie d'embut de ferro colat o forjat que té les parets grosses i un mànec bastant llarg.

Aquest embut es deixa al foc fins que es fa roent, llavors se'n trau i se li posa dins un tros de cansalada, que, en contacte amb el ferro roent, s'inflama i deixa caure gotes de sagi enceses, les quals penetren en la carn i li donen un gust incomparable. Qualsevol ferrer us el farà per quatre duros.

La «cuèissa amb geni-



bres» (cuixa amb ginebrons), recepta que done a continuació, és un rostir tradicional de la cuina alvernesa. El gust particular dels ginebrons harmonitza

molt bé amb la cuixa de corder. No es pot dir que aquestes llavors siguin d'ús corrent com a espècia, però precisament la raresa n'és un atractiu més.

### Una recepta

Quantitats orientatives per a 8 persones: 1 cuixa de corder de 2,5 kg, 100 gr de ginebrons (en trobareu a les farmàcies), 150 gr de cansalada, 2 cabeces d'all, sagí, sal, mitja dotzena de grans de pebre negre.

Haurem de començar per llevar la pell a la cuixa i traure'n els ossos, tret del garró (tot això, ho pot fer el carnisser). La picarem exteriorment amb la meitat dels ginebrons (i dels alls) i, l'altra meitat, la posarem en el forat que haurà deixat l'os; després, l'embolicarem amb un drap blanc de cuina i la deixarem penjada en lloc fresc 24 hores (a l'Alvèrnia la deixen 2 o 3 dies, però això sembla excessiu a la vora del Mediterrani).

Al sendemà, li llevarem el drap, la salarem, la untarem amb sagí i la posarem a l'ast. Farem a un costat (però ben a prop) un bon foc de llenya i, a sota, posarem la greixera amb un got d'aigua salada, el pebre negre i una dotzena de ginebrons. Farem girar l'ast lentament i, mentrestant, anirem ruixant la carn amb

el greix que solte, alhora que vigilem el foc per tal que es mantinga.

Als 40 minuts, aproximadament, posarem la cansalada en el «flambador» (ben calent) i ruixarem la carn amb sagí, sense parar de girar l'ast. Amb 10 minuts més, la carn ja deu haver trobat el punt oportú; de tota manera, no us feu massa del temps, perquè depèn molt del foc. La carn ha de quedar tendra i sucosa per dins, i amb una crosta daurada per fora.

Variants: El sagí pot ser greix d'oca. També es pot picar la carn amb daus de cansalada. En lloc de penjar la cuixa, es pot deixar marinar en una cassola amb un got d'armanyac i herbes aromàtiques (llorer, farigola, romaní, sàlvia). Es pot servir amb una guarnició de bolets o de fesols blanc bullits (i cuits després amb greix d'oca); hi ha qui posa alls pelats en la greixera i, en acabat, els xafa amb una forquilla i fa una crema que acompanya molt bé la carn. Si no disposem de llar, ho podem fer al forn.