



Els rostits
Bassola, forn i brasa

Jaume Fàbrega

A dense, repeating pattern of orange floral and scrollwork motifs on a light grey background, covering the left half of the image.

*Els rostits
Bassola, forn i brasa*

Jaume Fàbrega



HEREUS DELS FOGONS

 **efadós®**

Els rostits Cassola, forn i brasa

Primera edició: març del 2025

© Jaume Fàbrega i Colom, pel procés i el receptari

© Per les fotografies, diversos autors

© Pels gravats i dibuixos: Istock

© Editorial Efadós, d'aquesta edició

Carrer d'Edison, 3 · Nau A

Pol. ind. Les Torreneres

08754 El Papiol (Barcelona)

Telèfon: 936 731 212

efados@efados.cat

www.efados.cat

© Editorial Efadós, de la col·lecció

«Hereus dels fogons»

Coordinació

Núria Martín Molina

Assessorament lingüístic

M. Neus Doncel Saumell

Disseny gràfic

Editorial Efadós

ISBN: 979-13-87658-10-6

Dipòsit legal: B-1565-2025

Tota forma de reproducció, distribució, comunicació pública o transformació d'aquesta obra només es pot fer amb l'autorització dels seus titulars, salvant l'excepció prevista per la llei. Si necessiteu fotocopiar o escanejar algun fragment d'aquesta obra, dirigiu-vos a CEDRO (Centre Espanyol de Drets Reprogràfics). www.cedro.org.



Introducció	9
Rostit. Cassola, forn i brasa	15
Menjar de festa	21
La universal barbacoa	26
El rostit dels bisbes	28
Els grans rostits medievals	31
L'ast, el gran rostidor català	31
Rostit al forn	33
Rostit a la cassola	37
Elogi del rostit de Festa Major	43
El rostit i la cassola	47
Receptari	49
Índex de receptes	134

LA GRAN TRIADA DELS ROSTITS CATALANS

JAUME FÀBREGA

La cuina catalana és una veritable cuina nacional, arcaica i ben construïda, i des de l'edat mitjana és una de les primeres d'Europa. Això es nota particularment en l'àmbit dels rostits, que ha desenvolupat d'una manera completa i autòctona.

De fet, podem parlar de la gran tríada de rostits catalans. L'edat mitjana, època d'or de la cuina catalana, és l'època dels grans i solemnes rostits, generalment fets a l'ast, un estri culinari que no mancava en cap cuina. A l'ast s'hi feien pollastres, capons, gallines, conills, garrins o porcells, cabrits i xais, peces de caça i fins i tot algun peix. Aquests rostits se solien servir –com en l'alta cuina clàssica– amb una salsa a part: salsa pebrada, camelina, ginestada... Tècniques peculiars eren l'emborrassament –que consistia a fer una peça d'aviram a l'ast i recobrir-la amb ou, farina, etc., una mena de lacat– i una altra el mig raust o mig rostit, que consistia a fer a l'ast una peça de carn o aviram i acabar-la a la cassola. Aquests famosos rostits de la cuina catalana es van difondre a la Itàlia medieval i del Renaixement amb el nom d'arrosto alla catalana o mirrauste. D'aquests rostits deriven els rostits de Nadal –pollastre, capó, ànec, oca i els populars pollastres a l'ast (un terme de difícil traducció al castellà, en el qual se sol dir «pollo asado»). El pollastre

a l'ast és una preparació típica de la gastronomia catalana, balear i valenciana. Consisteix a rostir el pollastre inserit en una punxa o ast giratori davant d'una font de calor vertical en forma de flama o brases. S'elabora farcint-lo amb llimona, farigola, romaní i abundant pebre i sal, i de vegades alguna salsitxa, depenent del restaurant. És una opció per menjar in situ i per emportar-se molt popular als Països Catalans, amb principal incidència a Barcelona i a les comarques. El pollastre rostit d'aquesta manera és lleuger, cruixent i daurat per fora i melós per dins, coses que el fan molt abellidor. Fins i tot ha donat lloc a un establiment especialitzat anomenat «rostitteria» (del francès rôtisserie, ja que a França, Turquia, etc. es comparteix aquesta tècnica). Les rostiteries, també populars a les zones turístiques –perquè els turistes solen apreciar aquest sistema de cocció, econòmic i molt saborós–, solen oferir, a més, patates senceres rostides i altres carns, com ara galtes, conills, costelló, etc.

Les primeres rostiteries van aparèixer a Barcelona a la dècada dels seixanta, ja que calia aplacar la fam de la postguerra d'una manera fàcil, convenient i festiva. Jo mateix, quan era estudiant a Barcelona, sovint anava amb els amics, els diumenges, a un

establiment que s'anomenava Piolindo, especialitzat en pollastre a l'ast. A Barcelona també hi havia un restaurant anomenat La Masia que era famós pels seus pollastres a l'ast. A la meua ciutat, Banyoles, a la dècada dels setanta, imitant-lo, s'hi va obrir un restaurant amb el mateix nom que també es feu famós pels seus pollastres a l'ast. Al principi tenien un petit ast manual, que una persona havia de girar a mà. Més tard van venir els asts amb motor, elèctrics, de gas o de llenya. El peoner d'aquests rostidors verticals va ser Ignasi Miró Argelaga, que l'any 1951 va fundar la firma Eurast.

Per derivació, els plats fets al forn amb poc suc també es consideren rostits i s'aplica tant a carns com a peixos, bolets i verdures: pollastre al forn, cuixa o espatlla de xai i cabrit, escalivades, rovellons a la llauna, bacallà a la llauna, peix al forn, llagosta, llamàntol, escamarlans, gambes...

A l'edat mitjana també es feien nombrosos rostits a la brasa, tant de carn com de peix, i fins i tot de formatge («formatge fonedor»). Aquesta tècnica de rostit encara és molt popular als nostres dies i és el segon peu de la tríada de rostits. El plat més emblemàtic fet amb aquesta tècnica és la costellada o costelles de xai a la brasa. També s'aplica a altres carns, botifarres, bolets, verdures, etc., ja que inclou la variant per a hortalisses dita «escalivada».

Finalment, la tercera i gloriosa pota dels rostits són els fets a la cassola –pollastre, ànec, oca, vedella, xai, cabrit, guatlles, tords..., i fins i tot cargols–, que donen derivades delicioses com els canelons de rostit o les croquetes de rostit, o bé el suc de rostit per condimentar plats diversos (paral·lel al francès jus de rôti, que es fabrica industrialment per part de cases que fan brous concentrats). Aquest rostit, tan característic de la nostra cuina, se sol anomenar «rostit català», «a la catalana» o «de pagès». Es fa amb pollastre, xai, cabrit, ànec... fins a arribar a l'orgia del rostit de Festa Major, amb botifarres i tota mena de carn. Es fa servir una cassola de terrissa (o d'alumini fos) amb oli o llard (es pot fer servir només oli) i s'hi rosseja el pollastre, tallat a quarts, salat i empebrat, i també les botifarres. Es fa el mateix amb la resta de carns, com ara costelló o costella de porc, braons, conill, ànec...

A la pàgina següent, treballadors a la cuina d'un restaurant a Caldes de Malavella l'estiu del 1936.

AUTORIA DESCONEGUDA / FONS ANTONI VILÀ RIBOT



ROSTIT

CASSOLA,
FORN I BRASA
CUINA TRADICIONAL



Treballadores a la cuina de can Brugue-
ra a Sant Celoni l'any 1959. Les veiem
molt enfeïnades per la Festa Major.

Rostir és «coure carn sotmetent-la a un foc viu, untada o mullant-la amb greix» segons el *Diccionari català-valencià-balear*. Malgrat el greix afegit –que no sempre és necessari, com, per exemple, en les coccions a la brasa, en què no se sol posar-ne–, és una cocció en sec; per això, quan el rostit es fa enllardat (amb daus de cansalada) es diu «humit» (Mallorca) o, en algunes comarques, l'expressió també s'aplica a la peça de carn feta a la cassola i fins i tot al forn, o al peix. El mateix diccionari defineix «rostit» de la manera següent: «carn que s'ha cuïta untada o mullada de greix, sia a l'ast, sia en el forn, a les brases, etc.; cast. *asado*».

Però, mentre que en castellà l'*asado* sempre sol referir-se a carn feta al forn, en català el seu sentit és més ampli: inclou carn feta al forn, a l'ast, a la brasa i a la cassola –una tècnica molt peculiar de la cuina catalana.

Els pescadors de Llançà i del nord de la Costa Brava, com també els de la Catalunya del Nord, per exemple, apliquen el terme «rostit» a l'accepció que retrobem a Mallorca i al País Valencià, és a dir, la cocció a la brasa. El *Diccionari normatiu valencià* diu que «rostit» és «coure (carn) a foc viu en un ast o en un forn, a vegades untant-lo amb greix o oli».

El rostit, en principi, es fa a la brasa (modernament pot ser a la planxa) i, per això, admet els sinònims de «torrat» (carn torrada, etc.), de «carn a l'ast» o «a la graella» i fins d'«escalivat» pel que fa a les hortalisses. El mot «escalivat» –«fet al caliu», accepció només del Principat i d'Andorra– s'aplica, bàsicament, a albergínies, pebrots, cebes i alls. També hi ha els rostits al forn, en una safata o en una cassola de terrissa i, més modernament, a la «fregidora» d'aire (que en realitat és un petit forn).