

El trinxat amb rosta, gairebé un plat nacional per a la Cerdanya

Si hi ha un plat popular per excel·lència a la Cerdanya, i que ho sigui amb tot el significat ampli de la paraula, aquest és el trinxat amb rosta. Això és patates, col, all i cansalada o rosta. El mèrit, però, rau en què la punyeteria dels hostalers ceretans l'ha convertit pràcticament en un plat d'alta cuina i que se serveix en les ocasions en què els naturals volen quedar bé.

Així és com el trinxat amb rosta se serveix en dinars amb autoritats, amb personatges o en les cartes cares. I se serveix, segons les ocasions, en poca quantitat, com si es tractés d'una menja difícil de trobar, o amb abundància, com abans, com un plat únic.

El trinxat amb rosta és una espècie de plat nacional a la Cerdanya. A primera vista sembla com si es tractés d'un menjar de recapte, i a vegades alguna cosa en té, però no, és un menjar acabat de cuinar, res de restes.

Els pocs ingredients que es necessiten per elaborar-lo fa que sigui molt assequible a qualsevol amb un mínim d'interès per la cuina, però això sí, tot i que són pocs, han de ser bons, o han de ser els adients.

Un ingredient bàsic: la col

De tot el conjunt, en destaca la col. Diuen els ceretans que hi entenen, i sembla que són la majoria, que la col millor per fer el trinxat és aquella que resta en el camp durant l'hivern, és la col rostida pel fred, diuen que és molt més gustosa.

L'elaboració del trinxat amb rosta té un procediment molt especial i, per descomptat, no inclou cap mena de rescalfat. Cal bullir la col i la patata, un cop acabada l'operació es posen en una escorredora perquè perdi l'aigua del bullit.

A banda, es fregeix la cansalada o rosta, i quan aconseguix el punt daurat que hom li vulgui donar, perquè hi ha qui se la menja més feta, i hi ha qui se la menja més crua, també se separa en un altre cossi. En la paella en què s'ha fregit la rosta i amb el mateix oli es posen a enrossir uns grans d'all que es trauran del foc quan comencin a ser daurats.

És a partir d'aquí quan comença l'operació delicada, perquè cal que tot estigui molt ben compenetrat. Cal agafar aquest suc, producte del fregit de la cansalada, més l'oli i els alls i barrejar-ho en un altre cossi amb la patata i la col que prèviament s'haurà trinxat. Tota



ARXIU

Un menjar de pagès elevat a la categoria d'àpat de gran restaurant

l'operació cal fer-la de calent en calent, perquè no es pot pas posar a taula ni tebi ni fred.

Un hostaler ens ha confessat que a vegades el que sobra del trinxat sí que es passa per la paella l'endemà, i aleshores se serveix com si fos una truita d'ous, donant-li aquesta forma allargada.

Un plat amb ampli reconeixement públic

La senzillesa d'aquest plat l'ha fet mereixedor d'un ampli reconeixement entre el públic, ja que, sense sofisticació de cap mena, aconseguix ser exquisit per al paladar. També cal insi-

sir que aquí els hostalers de la Cerdanya han tingut una bona visió de la jugada, i han sabut comercialitzar un plat ben propi de pagès, i en aquest cas, de muntanya, amb els inconvenients afegits que això suposa en un plat de carta de restaurant.