

# CUINA

## Les pastes seques

Joan-Antoni Ferran

Un servidor parla de les pastes seques dolces que, a les cases benestants de ciutat, s'oferien a les visites de mitja tarda, de relació familiar o social extensiva. Les de quan no s'enviaven missatges al mòbil, com a forma de comunicació (que vénen a ser com una dosi de contacte personal sintètic, per via parenteral). Les pastetes salades són una moda relativament recent però no pas menyspreable, més de vernissage o d'aperitiu que de berenar.

El meu oncle pastisser, avui jubilat, que tenia el forn del carrer de Sant Pere, a Sabadell, encara ens fa, al forn de la seva cuina, una safata de pastes seques, quan fem una celebració familiar o altra. Fa temps, em va regalar un exemplar del seu vademècum professional, el «*Formulario práctico del pastelero*»<sup>1</sup>, obra de dos senyors que firmen –segurament per pura modèstia personal– amb el primer cognom: Vidal – Jornet. Aquest llibre, petit i gruixut, amb aspecte de missalet<sup>2</sup> de fadrina d'abans, conté el receptari de tota la confiteria tradicional del nostre país. Però en espanyol, és clar. Es va imprimir l'any 76, quan encara en teníem l'esquena realment calenta, de provar de deixar de parlar el castellà (que havíem adoptat –resulta– de forma libèrrima; ho diu el sogre d'aquell xicot, l'Urdangarín). En aquest assumpte, sempre m'he recordat del

que em digué, per aquells temps, el Sr. Joan Blanquer: «d'aquí a vint-i-cinc anys, explicarem el que passa ara, i els joves de llavors creuran que exagerem».

En fi, tornem a les pastes. Comprendran que, amb un pastisser d'anomenada a la família pròxima, no faci pastes seques a casa; però aprofito el llibre per traduir-ne la recepta d'una de les més tradicionals: les «belgues».

Ingredients: 500 gr. de farina, 25 gr. de llevat premsat, 275 gr. (aproximadament) de llet, 275 gr. de mantega, 8 gr. de sal fina, dissolta en 50 gr. de llet i una mica de vainilla, per aromatitzar.

Amb els tres primers ingredients es fa un llevat, el qual deixarem fermentar convenientment. Assolida la fermentació, hi incorporarem la sal dissolta i la mantega, treballant-ho fins que obtindrem una pasta que es desenganxi perfectament dels dits. Es pesen porcions d'uns 50 grams, fonyant-les i arrebossant-les en sucre i, un cop fet, les col·locarem, en forma de tires molt planes sobre llaunes netes. Es deixen fermentar aquestes tires i, abans de coure-les, es marquen amb un ganivet trossos d'uns quatre centímetres, deixant-los quasi tallats. El forn, a temperatura regular. La pràctica ens dirà la quantitat de sucre que cal incorporar a les porcions quan es fonyen i es fan les tires.

Ara, si volen estalviar-se la feina, vagin a comprar les belgues que fan a la pastisseria Genescà, de la Rambla. No les fan segons la recepta clàssica, sinó una versió personal, marca de la casa. Són una cosa extraordinària, primíssimes, cruixents com un vidre. Quan te les acostes a la boca, t'arriba aquell perfum de mantega que també exhaleu les galetes daneses. S'han fet famoses. Expliquen que la «Collares», quan venia a Sabadell, a requisar roba d'estam per vestir de paisà el dictador, no s'oblidava mai de manar que anessin a buscar-ne. Li devien recordar, per la forma i el color, semblant al del carei, la *peineta* que gastava sovint.

Molt semblants a les «belgues» són altres pastes seques que es fan amb pasta de full, també arrebossades en sucre, com les ulleres o els llacets. Altres, amb sucre i amella mòlta pel damunt. Realment, n'hi ha moltes: les de pasta brisa, amb confitura, amb xocolata, o amb xocolata i confitura, les teules, amb les seves engrunes de pell de taronja, atrapades en el sucre cristal·litzat, etc... Massa varietats, per parlar de totes aquí.

Capítol a part mereix, potser, la que era més popular, el carquinyoli. En aquest

Filadors, 28



Plaça St. Roc, 24

Aquesta marca és qualitat

cas, la fama correspon als de Caldes de Montbui. El meu pare, que hi havia estat criat a dida, quan tornava de veure-la, en portava una capsa. Però el carquinyoli deu ser un pastisset antic, d'origen nord - africà, segurament. En altres llocs, en diuen «patufets»; a Menorca, en diuen «casquinyols». També se'n fa una variant, que sembla esponjada amb clara d'ou, tirant un si és no és cap a bolado. N'he trobat a diversos llocs, diria que a la Catalunya nova; ara, el darrer cop, si no m'erro, va ser a Cotlliure. Igualment, tradueixo la recepta dels carquinyolis.

Ingredients: 900 gr. de farina, passada pel sedàs junt amb 15 gr. de llevat químic, 450 gr. de sucre, de 250 a 350 gr. de llet, segons la mena de farina, 3 ous, 250 gr. de massapà (parts iguals de sucre i ametlla), 50 gr. de mantega, 300 gr. d'ametlles, la pell ratllada d'una llimona, coriandre i essència d'anís.

Es fa un cèrcol amb la farina, dins el qual es dissol bé el sucre en el líquid. S'hi incorporen i s'hi mesclen la resta d'ingredients, en l'ordre que s'indiquen i es treballa la pasta, que caldrà que sigui una mica dura, però sense excés de nervi. Es talla en porcions, a les quals donarem forma cilíndrica, d'uns quatre centímetres de diàmetre; es col·loquen de forma convenient sobre llaunes oliades i es pinten amb ou lleugerament batut. Es couen al forn, a temperatura moderada i si cal, s'enforna en doble llauna, per evitar que les barres es cremin per la base. Un cop retirades del forn, i abans no es refredin, a fi que no s'esmicolin, es tallen en trossos d'uns sis o set mil·límetres de gruix.

Si s'utilitza ametlla crua i amb pell, caldrà torrar els carquinyolis un cop tallats, operació que podrem evitar usant l'ametlla pelada, seca i lleugerament torrada.

Ben freds, es tapen hermèticament en pots de vidre o en capsas de llauna.

Conservo del meu oncle, amb el llibre, una ganiveta centenària de ferro negre i mànec de banya de marrà, herència familiar, amb la qual tallaven els carquinyolis. A més del seu valor històric i sentimental, pacientment esmolada amb la pedra d'aigua, és més penetrant que la vista.

Actualment, les pastes seques s'acostumen a oferir amb una copa de cava; segurament, perquè els productors de la beguda inventada per Dom Perignon han trobat la manera de popularitzar-la. Res a objectar. Ara es fan caves presentables i a preu mòdic; així han desaparegut del mercat, pràcticament, aquells productes químics gasificats, d'un Ph semblant al del vidriol, amb els quals molta gent es torturava l'aparell digestiu, per celebrar que la «Collares» no tornaria.

En aquells temps de les visites, es treia una ampolleta de vi generós i sec, habitualment un ranci pacientment oxidat a la famosa «bóta del racó». Ja semblava que anàvem oblidant els rancis, bandejats pels vins dolços; per sort, però, diria que els comencen a ressuscitar. Si volen fer la prova, beguin amb les pastes seques, per exemple, el ranci de la Cooperativa de Falset - Marçà. O bé, si poden trobar-ne, el que fan a can Miquel Oliver, de Petra (Mallorca), el «Gran



Muscat». Veritablement, no és un ranci, sinó un abocat: vi de raïm moscatell, veremat quan ha produït tot el sucre possible, i fermentat fins convertir-lo completament en alcohol (14,5°). La Pilar Oliver, enòloga i col·laboradora del seu pare, és una decidida partidària dels blancs secs. També fan un moscat sec, jove, considerable; portar el procés d'aquí a l'extrem, devia ser el pas lògic.

<sup>1</sup> Editorial de Revistas Técnicas. Barcelona, 1976.

<sup>2</sup> No sols per la seva aparença física; està trufat amb algunes màximes morals, com aquesta, que no tradueixo: «SE LEAL CON TUS COMPAÑEROS DE TRABAJO Y COMPÓRTATE DE LA MISMA FORMA QUE DESEAS QUE ELLOS LO HAGAN CONTIGO»; o altres més materials, com «PUEDES OCASIONAR PERDIDAS DE TIEMPO, ASÍ COMO TAMBIÉN DE MATERIAS PRIMAS SI NO CONSULTAS A TIEMPO TUS DUDAS».

## JOIERIA SENSERRICH

de Teresa Senserrich  
CASA FUNDADA EN 1882

Sant Quirze, 17 • Tel. 93 725 75 96  
08201 SABADELL

## JA COMERCIAL ALEMANY

CENTRE DE JARDINERIA,  
AGRICULTURA I FORESTAL  
Tallers i serveis postvenda

Ctra. Barcelona, 22-26  
Tel. 93 725 63 95  
SABADELL



*Interiors*

"tot un estil"

MOBLE DISSENY  
I DECORACIÓ

Sant Cugat, 11 - SABADELL