

# Pastisseria domèstica

Joan-Antoni Ferran

**L**a ciutadania de per aquí no és massa procliu a confeccionar coques i pastes a casa. De fet, tampoc és massa partidària del consum de les autòctones, tan bones com són. L'electorat prefereix la pastisseria d'importació, què hi farem! Per por de no poder evitar l'expressar-me grollerament, ja no diré res dels greixosos pastissets industrials amb els quals es tapa la boca de la pobra canalla teleinduïda d'avui. Però amb l'afecció que ara hi ha a la *pizza*, les coques salades d'aquí, sembla que haurien d'haver resuscitat (bé, en la majoria de casos, això de *pizza* només és *per un modo di dire*, perquè les coques saunitzades dins un sarcòfag isotèrmic, fabricat amb aquest propòsit i transportat per un motorista que va a tota maneta, no tenen massa a veure amb les que fan a Itàlia; més aviat són cosa de nord-americans, que és gent de geniva tova i de costums alimentaris extravagants i suïcides).

Doncs res. De les nostres coques, quasi que ni parlar-ne; alguns, pocs, forners fan coca de recapte un dia a la setmana, i para de comptar. Un amic meu, que fa artesanalment pastisseria congelada en cru, per a forners, va provar de reintroduir la coca d'escalivada, sense cap èxit. I no era pas que els ingredients i l'elaboració no fossin d'una total ingestedat; vaig tastar les proves i ho puc advenir. En canvi, la fabricació industrial del menjuc tele-encomanat i mototransportat ja cotitza a Borsa.

I ni sóc antipizza, ni és xovinisme, que consti. Encara en recordo una, totalment meravellosa, que vaig menjar, ja fa uns anys, amb les darreres clarors del dia, en una *trattoria* davant l'*Arena* de Verona, després d'haver fet un llarg tomb, a peu, pels carrers antics de la ciutat dels mítics amants. Sortint del forn, bufant per no cremar-me, allò va ser *bravissimo*. Sense desmerèixer, doncs, les *pizze* de veritat, crec que es pot dir que les nostres coques són cosa sèria i injustament desconeguda. Aquesta és la tesi de la Sra. Eliana Thibaut i Comalada, autora de *Les Coques*

Catalanes, llibre que l'any 1995 es va editar a Barcelona (Edicions Proa, SA); la comparteixo sense reserves. N'hi ha de tots els racons on es parla la nostra llengua. No en transcripció cap recepta. El llibre encara es troba; comprin-lo. No tan sols "puix parla català, Déu li do glòria"; que també li doni els drets d'autora, caram. I facin-ne, de coques; veuran com val la pena. Només afegiré que al llibre hi ha una coca amb espinacs, adaptada del manuscrit del *Sent Soví*, que demostra que això de les coques, ens ve de lluny (del XIIIè., almenys).

Sí que diré, en canvi, que alguns forners venen pasta de pa crua, que es pot guardar congelada, i que facilita el fer-se les coques a casa. Amb aquesta pasta fem, moltes vegades, a casa meva, cocs ràpids com els que feia el meu oncle Rossend, forner del Pla d'Urgell. Es posen unes gotes d'oli al marbre i es freguen amb la mà. Es posen uns 400 gr. de pasta al damunt, s'hi freguen un parell més de gotes per sobre i es tapa amb un drap de cotó. Quan comença a pujar, es posa a escalfar el forn a 220° i, quan la massa ha crescut, se'n fa una bola, fent anar les vores al mig i funyint-la una mica. Llavors, s'aplana sobre el marbre, una mica oliat, amb un corró, també una mica oliat. Quan ja té les dimensions de la llauna del forn, s'hi posa al damunt, després d'escampar-hi unes gotes d'oli, també. Amb les mans s'acaba de repartir i s'hi posa el pebrot vermell i l'albergínia, escalivats, fets a tires i escorreguts una estona. S'arreglaren les tires de pebrot i d'albergínia, alternativament, deixant un parell de travessos de dit entre rengles. Si s'ajunten massa, la pasta no posarà crosta i quedarà com farina mullada. Després s'hi posen uns talls de butifarra crua (de quatre dits de llarg, més o menys) i unes arengades de

barril, sense la moca, però amb escata i tot. S'amaneix amb un raget d'oli i

s'enforna a baix de tot, perquè posi sola. Quan la pasta té bon color entre els rengles d'escalivada i la butifarra ja es veu cuïta, però sense que arribi a ser resseca, es

treu del forn.

Amb els ingredients escollits i els indefugibles: tomàquet ratllat, orenga i *mozzarella*, també es poden fer unes



*pizze* casolanes força decents. L'elaboració és bastant similar a la de la coca de recapte. Només que cal fer-les rodones. Venen uns motlles de planxa esmaltada, amb forats a la base, que van molt bé. Un cop aplanada, l'escampen sobre el motlle, pressionant amb tots els dits. Ara, si volen provar de tirar-la enlaire, tot fent-la girar, i entomar-la amb el puny, per estirar-la, passin la baieta amb lleixiu pel terra de la cuina, abans de començar. El pastó pot acabar a les rajoles. També en poden fer les clàssiques coques dolces de forner. Hi barregen 60 gr. de llard, ben barrejat i en fan dues parts, que cal estirar fins que quasi es foradin. Llavors les enfornen amb un bon raig d'oli al damunt, o bé amb una bona grapada de sucre o sucre i pinçons. Si la fan només amb sucre, en treure-la del forn, l'amaneixen amb un rajolí d'anís, tirat amb un setrillet.

Com que a Mallorca sí que és ben viva, la tradició de la pastisseria casolana, vaig pensar que era millor demanar alguna recepta a la Franxeca Montserrat, una amiga felanitxera, pagesa i filla de pagesos, que estima la cultura pròpia (la que va amb majúscula i la que va amb minúscula). De les quatre coses que sé de cuina mallorquina, tres i mitja me les ha ensenyades ella. Per aquesta professió familiar, disposa encara d'ingredients produïts a consciència, sense martingala: aviram criat en llibertat, amb gra, hortalisses que no han estat viatjades, etc. A la cuina els tracta com es mereixen i, no cal dir, gaudeix cuinant. M'ha escrit dues receptes, que transcriu: una, és la de les panades, que abans es feien per Pasqua. Ara, se'n fan tot l'any. Hi ha qui hi posa pèsols, sols o barrejats amb la carn. L'altra, és la dels robiols (paraula que té la mateixa etimologia que *ravioli*), encara que no són tan petits. També se'n fan amb farciment de brossat, perfumat amb pell de llimona i canyella. Diuen així:

**Panades.-** Ingredients: 1 kg. de farina fluixa, aproximadament; 200 gr. de saïm; 1 tassó d'aigo (1/4 de l.); 1 tassa d'oli (de ses de cafè, antigues) i dos vermells d'ou (optatiu). Preparació: va bé encalenticar un poc s'aigo, d'aquesta manera es saïm és més bo de mesclar. Posam s'aigo, es saïm, s'oli i es vermells d'ou, si n'hi volem, dins un plat gran i, amb sa mà, anam remenant, a fi de que tot quedi mes-

clat. Per últim, sa farina. Sempre convé no acabar de tirar-li tota, per a què no quedi espessa sa pasta. Quan veurem que comença a desaferrir-se des dits, és es moment d'aturar-se. Es deixa reposar un poc i, si quan feim ses canastretes de sa panada veim que no s'aguanta, hi afegirem un poquet de farina. Tendrem trossets de carn d'uns 2 cm. x 2cm., posada amb anterioritat en adob amb sal i pebre bo. Omplim sa canastreta amb una tallada devora s'altra i tapam amb un cercle de pasta, aprimat amb s'aprimador; tallam amb es talla-pastes (també va molt bé un tassò). Vogim sa pasta amb uns pessics, posada damunt un paper transparent, per anar donant-li sa volta. A n'es forn, a 200°, uns 45 minuts. Veurem que comencen a tenir un color daurat; sa carn ja sol ésser cuita.

**Robiols.-** Ingredients: 1 tassa d'aigo; 1 tassa de suc de taronja; 2 tasses d'oli; 10 unces de saïm (339 gr.); 4 unces de sucre en pols (136 gr.); 2 vermells d'ou i 1.200 gr. de farina fluixa (també aproximadament). Preparació: per fer sa pasta, hi posam es suc, s'oli i s'aigo, una mica calenta, perquè d'aquesta manera ajuda a que es saïm sigui més bo de mesclar. Ho emulsionam amb una mà, donant voltes per a que quedi com una pasta clara. Llavors, hi posam es vermell d'ou i, per últim, sa farina. Ho mesclam, deixant sa pasta quan ja no s'aferra tant per ses mans. Que reposi una hora o més. Mentres, preparam sa confitura: mesclam confitura de cabell d'àngel amb confitura d'albercoc (millor feta a casa) i, si es vol, ametlla picada. Quan ho tenim tot a punt, agafam un pilot de pasta i, si s'aferra per s'aprimador, hi afegim un poc de farina. Feim un cercle i, en una mitat, hi estenem confitura, ho repartim amb ajuda de sa mateixa cullera i doblegam as damunt. Retallam sa pasta, donant sa forma com de mig cercle, o com es vulgui, i premsam, amb ajuda d'una forqueta, per a què ses dues parts de pasta quedin unides. Ho enfornam a 200°, fins que comenci a prendre color. Quan són defora, s'hi escampa es sucre en pols pes damunt.

**CROQUIS**  
JOAN LEIVA

ARQUITECTURA D'INTERIORS  
MCBLAMENT

Ronda Zamenhof, 151 - 08201 Sabadell  
Tel. (93) 726 56 50 - Fax 727 77 46

*l'artística*  
BROCANTER

Compra venda

Calaixeres, Mobles, Llums, Bescuits,  
Porcellanes, Nines, Postals i Llibres

Tres Creus, 23 • Telèfon 725 62 30 • SABADELL

**eurojet**  
VIATGES

Passeig de la Plaça Major, 48 • SABADELL  
Tel. 726 78 33 (4 línies)  
TERRASSA • BARCELONA  
HOSPITALET • TARRAGONA