

A mode d'introducció: sobre l'art de pastar a casa

Quan era xicotet, Setmana Santa eren uns dies de molta feina al forn de muns pares. No era, però, l'embolic habitual: extraordinàriament, la clientela no corria només per la botiga, si no que també ocupava l'obrador. Eren dones que pastaven, que movien cossis plens de cabell d'àngel; d'ous bullits; i d'una pasta apegalosa que feia molt bona oloreta. Corrents, li donaven llandes plenes a mun pare per a que les enfornés i cadascuna posava una marca diferent per saber quines eres les seues. Estaven fent dotzenes de mones, micos i farinades per després repartir-les entre tota la família.

Ma mare ens explica que Setmana Santa només era un moment d'especial efervescència, però que antigament les dones portaven moltes coses a coure al forn i ho feien durant tot l'any. Fa uns quaranta anys, encara era un costum molt estès fer el pa i les pastes a les cases, i portar-les a la fleca tot just a coure-les. També portaven, de tant en tant, alguna cassola d'arròs o carabasses i moniatos. Fins al punt que bona part del negoci dels forners venia més de coure el pa i les pastes de les mestresses que de vendre el que ells mateixos feien!

Els anys dos mil, per Pasqua també hi ha molt de catxull a ca ma germana, que és qui ara porta el forn. L'ambient, però, és molt diferent: els clients fan cua a la botiga per encarregar les farinades o assegurar-se que el mico del fillol està apuntat per al dia que toca. Ja no entren a l'obrador i li demanen al forner que li cogue les coses. Només alguna dona gran de les moltes que venien encara porta a enfornar dos mones i tres micos; com una mena de testimoni de formes passades que es resisteixen a desaparèixer del tot. La resta de l'any, quasi no cal ni dir-ho: encara en són menys les que acudeixen amb alguna carabassa o moniato a la tardor; o un coquet perquè el fill i els nets la van a veure el diumenge. Són totes dones grans, del veïnat.

Com en moltes altres coses de la vida, no hi ha cap dubte que en les darreres dècades hi hagut un canvi profund en els hàbits de la gent i en la manera de transmetre els coneixements de pares a fills, també a la cuina. Fins la generació nascuda abans dels anys cinquanta –més o menys–, les famílies tenien un receptari propi que passava de mares a filles (en femení, sense cap dubte!), bé oralment bé en una llibreteta o en aplecs de papers diversos, més o menys ordenats. A casa encara conservem la llibreta de l'*abuela* Consuelo, plena de receptes i anotacions pastisseres de tot tipus. Amb això s'elaborava una cuina tradicional on el forn de pa tenia un paper central en la cocció de plats i pastes. Poc a poc, però, la tradició es va anar perdent fins que, en algun moment, la cadena de transmissió es va trencar i la gent va deixar de venir a la fleca amb la llanda preparada de casa.

La primera conseqüència pràctica d'això és que les coses que abans la gent portava a coure entrant al forn per l'obrador, ara ho compra fet i cuit passant per la

botiga... De fet, la gran majoria de les pastes tradicionals que ara es fan als forns tenen el seu origen a les cases del poble. Tots els cocs salats que apareixen en aquest llibre tenen la mateixa història: van nàixer de la pasta que els sobrava a les dones quan feien el pa a casa, que es repastava amb un xorret d'oli i damunt se li posava el producte de la temporada de què podia disposar cada família. Per Nadal i Sant Sebastià, es coïen els pastissets de cabell d'àngel fets de casa. I així, amb coquetes, cocs dolços, farinades, galetes, tortades. Sabien fer de tot!

La segona conseqüència pràctica és que molt d'aquest coneixement s'ha perdut o està a punt de fer-ho. Segur que la gran majoria de les persones joves, per baix de la quarantena, ja no deuen saber fer moltes de les pastes tradicionals. Jo mateix, fill de forners, en sóc un cas... És davant d'això que neix la idea de fer aquest llibre, que vol contribuir a recuperar la memòria gastronòmica vinarossenca i ajudar, amb modèstia, a que aquest coneixement no desaparegue del tot de les cases del poble. Per tant, a l'hora d'escriure aquestes pàgines hi ha present una certa idea de *retorn*: que allò que va començar a les cases i que ara està majoritàriament en mans dels forners, pugue tornar, ni que fos una miqueta, al lloc d'on va sortir.

Creiem que la millor manera de fer-ho és donant-lo a conèixer –d'una manera diferent a la tradicional– als més joves, que són els qui poden garantir la continuïtat d'unes maneres de fer. En aquest sentit, seguim l'exemple dels nostres veïns, que amb la publicació *Pastes i dolços de Benicarló* han trobat en l'edició d'un llibre l'eina més eficaç per recuperar i posar en valor receptes i pràctiques culturals molt devaluades per la manera com ha evolucionat el món que ens ha tocat viure.

Aquest llibre també vol ser alguna cosa més. Vol fer, també, un reconeixement a les dones que han mantingut viva la tradició pastant a casa seva. També el vol fer als forners, que les han continuat elaborant en uns anys en què productes i receptes que res tenen a veure amb la nostra tradició han collat la cuina de sempre i l'han desplaçada a un segon terme que no es mereix. Aquestes persones, anònimes, han contribuït a què receptes antigues, que en algun cas venen del segle XIV, hagin arribat fins a nosaltres. Estem parlant, doncs, de mantenir i valorar el nostre patrimoni cultural i reconèixer la tasca feta pels qui ho han fet fins ara.

Un receptari popular arrelat a l'entorn

Les pastes que ara coneixem com a *tradicionals* són les que preparaven les classes populars –pagesos, mariners, artesans– a casa seva fins fa uns cinquanta anys.

Per tant, aquest llibre és un recull de cuina tradicional popular. No és, en absolut, un receptari luxós amb pastes de la gent adinerada –més sofisticades, més *glamuroses* que diríem ara i més properes a les que ara trobaríem en una pastisseria.

A fi de comptes, les elaboracions que ara coneixem com a tradicionals i identifiquem com a pròpies són les que feia la gent treballadora d'acord amb les seves possibilitats econòmiques i emprant els productes que trobaven al camp i al mar propers.

Com diu Emili Piera a *La cocina valenciana*, la cuina tradicional –incloses les pastes– és filla de les carències, de les necessitats i “fins i tot de la fam, crònica i intempestiva”. Encara no fa quatre dies, els nostres avantpassats no tenien temps ni diners per dedicar a elaboracions que no eren imprescindibles per la seva dieta, marcada per una economia precària i llargues jornades de treball físic esgotador. Els avis del poble han conegut de molt a prop la fam...

Així, les pastes en general i els dolços en particular estaven associats a diades especials, normalment festes religioses lligades al calendari litúrgic (Nadal, Pasqua) i als sants locals (Sant Sebastià, Sant Antoni, Sant Joan i Sant Pere). També les celebracions familiars –bodes, batejos, comunions, aniversaris. Però tot i ser jornades especials, al nostre temps qualificaríem de modesta i poc sofisticada la majoria de la matèria prima que es feia i es fa servir. Ara bé, no fa tants anys eren productes de luxe per a molta gent -no ho dubteu. Llavors, aquestes elaboracions eren una part central de la celebració, tot permetent sortir de la monotonia gaudint d'uns menjars gens habituals a la dieta diària. Ho expliquen ben claret Anna Llop i Laura Mur parlant dels dolços de les Terres de l'Ebre: “Les pastes es deixaven per a les festes”. I punt.

A més de les limitacions econòmiques, a l'hora d'entendre les receptes tradicionals s'ha de tenir molt present una altra cosa: les nostres rebesàvies no pastaven amb la matèria primera què volien o quan volien. Com podeu suposar, el seu origen és molt anterior a l'invent dels avions i de les neveres, que ara ens permeten consumir vegetals, carns o peixos arribats de l'altra punta del món. O menjar-ne d'altres durant tot l'any encara que tenen una temporada ben definida. Abans, quan s'acabava la temporada s'acabava el producte, sobretot els vegetals. Només les conserves –penseu en la confitura de cabell d'àngel–, permetien trencar-ho una mica.

En aquest sentit, el receptari vinarossenc compleix perfectament el que explica Joan Agustí al seu llibre *Cuina tradicional de Castelló*, on afirma que els ingredients bàsics dels dolços a les nostres comarques són “ametlla, farina, sucre i mel, oli i ous. Productes tots ells que sempre han estat produïts a les nostres terres, la qual cosa ens ha permès desenvolupar una gran varietat de dolços de gran qualitat i imaginació”. En el cas de Vinaròs cal afegir entre els ingredients clau, necessàriament, la confitura de cabell d'àngel, present a tots els dolços de festa grossa: els pastissos que es menjaven per Nadal, el que es feia per Santa Catalina i les farinades de Setmana Santa. Sense oblidar elaboracions quasi perdudes com la també nadalenca coca

celestial o el cóc de comunió. També el massapà (o sigui, ametlla) i la fruita confitada són imprescindibles als dolços del poble.

A l'hora de parlar de les elaboracions salades, la relació cicle natural – calendari gastronòmic és també molt clara: el cóc de tonyina, el d'abadejo, el de sardines o els pastissets salats són elaboracions típiques d'estiu, que és quan l'horta ens regala la majoria dels seus fruits –sobretot l'omnipresent tomata. Només algun coquet fet a l'hivern portava conserva casolana de tomata i el de sardina de casco és un gran exemple dels esforços fets per gaudir dels productes fora del seu temps. L'omnipresència de la tomata i el peix, combinada amb l'absència de pastes amb carn o formatge, posen de manifest quina era la matèria primera més a l'abast dels vinarossencs que van configurar l'actual cuina tradicional local.

Si es combinen les limitacions econòmiques amb les que marcava la natura, les receptes que es feien segons el calendari festiu estaven molt condicionades pel que oferia la natura. Així, cada festa tenia el seu dolç: massapà, *guirlatxe* i pastissets per Nadal, coquetes per Sant Antoni, bunyols per Sant Josep, farinades per Pasqua. *Curiosament*, totes es feien amb els productes que l'agricultura estava produint en aquell moment de l'any o que feia poc s'havien collit. Les ametlles collides a la tardor es menjaven en forma de torrons i massapà al Nadal. Les carabasses de cabell d'àngel es collien a la tardor, se'n feia la conserva i s'emprava fins la primavera.

La tradicional, doncs, és una cuina de temporada i arrelada al territori, un fenomen que ara pareix que es redescobreix de la ma de cuiners famosos d'arreu del món. En tot cas, això no té res a veure amb el que ha passat les darreres dècades, quan s'ha volgut menjar les pastes tradicionals gairebé tot l'any. Pot ser les mones, micos i farinades serien l'excepció. Per això hem decidit organitzar aquest llibre en quatre grans apartats –primavera, estiu, tardor i hivern– que ens permetin respectar la temporada de les matèries primeres i, per tant, seguir el calendari implícit a les formes *antigues* de cuinar i menjar. Des del nostre punt de vista, el lligam entre la cuina, l'agricultura i la pesca locals és innegable, determinant. Com diria l'escriptor i gastrònom català Josep Pla, estem parlant de “posar el paisatge al plat”. O millor dit, al forn... I així ho volem recollir en aquestes pàgines.

D'un temps i d'un país

No ens enganyem: les pastes tradicionals vinarossenques no són especialment originals. Vull dir: quasi no hi ha cap elaboració que no es trobe en cap altre poble de la comarca –gran obvietat això que acabem de dir, certament– o de les comarques veïnes. En aquest sentit, no es pot negar que el nord del País Valencià, el sud d'Aragó

i el de Catalunya conformen un *continuum* cultural que a la taula pren forma de receptes idèntiques.

També es poden trobar coincidències a molts altres punts dels territoris que fa tants anys van configurar la Corona d'Aragó, especialment els de parla catalana. Només un exemple: el costum de menjar pastissets de cabell d'àngel per Nadal s'estén de les Terres de l'Ebre catalanes a Alacant. Ocupen un espai molt paregut les mones, micos i farinades. Els cócs salats campen per un territori encara més gran, ja que també arriben a les comarques lleidatanes –encara que amb el gènere canviat: allà són coques. En canvi, fora d'aquí solen aparèixer tapades i amb el nom d'*empanadas*. Elaboracions com les coquetes de sagí, els carquinyols, i els rotllets d'anís –si voleu, amb petites variacions locals– es troben a tot arreu de l'antic regne medieval.

La raó és ben senzilla: la cuina de tots aquests territoris beu d'un mateix pòsit històric i cultural. Totes les fonts consultades apunten exactament en la mateixa direcció: la primera base de la nostra cuina la van posar els romans i la influència més notable, que arriba fins a dia d'avui, és la saviesa dels sarraïns, els musulmans que van ocupar aquestes terres durant més de set segles. Productes tan nostrats com els pastissets dolços i salats, les mones de Pasqua i els cócs semblen tenir el seu origen als forns públics àrabs; els primers que van tenir per ofici coure allò que els portaven les mestresses de casa. Tot això, òbviament, va passar pel sedàs cristià un cop reconquerit el territori: les *munnes* àrabs que els padrins regalaven als fillols per primavera es van convertir en les mones catòliques... L'associació entre dolços i festes cristianes que hem apuntat més amunt també il·lustra clarament aquesta influència.

De fet, Joan Agustí afirma a *Cuina tradicional de Castelló* que “si molts plats de la nostra cuina han conservat la tradició, són sens dubte els postres i dolços els que més fidels l'han conservat i no és discutible la seva importància i curiositat a l'hora de valorar-los dintre de la nostra gastronomia”. A més, afirma amb tota contundència que “quasi tots tenen una clara descendència de la cuina medieval”. Entre les moltes coses que hem après escrivint aquest llibre hi ha que la pasta de fer els crespells i els bunyols ja constava al *Llibre de Sent Soví*, un receptari manuscrit en català al segle XIV i considerat un dels més antics –i influents en el seu temps– d'Europa.

Ara bé, posats a ser una mica orgullosos de la nostra cuina, s'ha de dir que hi ha dos productes –un dolç i un salat– dels quals no se n'hem sabut trobat cites en altres llibres de cuina. Són la farinada de repassos i el cóc de sardines (fresques). No hem sabut trobar cap referència a aquestes elaboracions en cap altre punt del nostre àmbit lingüístic, la qual cosa ens fa pensar que, si no són genuïnament

vinarossenques, estan molt poc esteses per aquests mons de Déu. Natros, que tenim una mica de fama de xovinistes, ja podem presumir de pastes pròpies...

La tria

Els valencians tenim fama de llépols i, en general, de bons menjadors; i en això els vinarossencs no faltem al tòpic. Per tant, el munt de receptes que vam trobar i que es podia incloure al llibre era de dimensions considerables. Així que vam pensar que la millor manera de començar era fer una primera llista per tal de tenir una idea de què teníem entre mans. La trentena que finalment es recullen aquí són fruit d'una tria feta pel cuiner Juanjo Roda a partir de les poc més de cinquanta que li van fer arribar des del Forn de pa Massita i la Panaderia Farga, dues cases centenàries que han aportat tota la seva saviesa professional i un bon grapat de records familiars a aquest llibre.

No tots els cocs i pastes tradicionals de Vinaròs estan recollits aquí: triar implica deixar fora. Alguns no s'inclouen perquè gaudeixen de bona salut i no cal *recuperar-los* en aquest llibre, com per exemple el pastisset de Santa Catalina. D'altres no s'han inclòs perquè s'ha considerat poc representatiu de la tradició culinària local. En canvi, s'ha preferit incloure aquells que són més coneguts però també els que van ser molt populars en temps passats i ara es troben en retrocés o a punt de desaparèixer de les nostres taules.

Totes les receptes escollides eren conegudes, pel cap baix, per tres generacions endarrere; és a dir, ja eren fetes a les cases fa uns 80 anys. Només hi ha una excepció: la coca de Sant Joan. Tot i que va arribar al poble cap al 1960 –fa *només* cinquanta anys–, és un dels pastissos més arrelats a l'imaginari gastronòmic col·lectiu dels vinarossencs. A qui se li acut una *verbena* sense un tallet de coca?

Receptes (re)adaptades per fer a casa

Les receptes que s'expliquen en aquest llibre no són exactament les mateixes que fan servir a Ca Massita i a Ca Farga. Però no sospitem res, que no hi ha cap voluntat d'amagar cap gran secret: senzillament, els forns compten amb una tecnologia i treballen amb unes quantitats –les pastes es fan a quilos!– que no tenen res a veure amb les cuines familiars d'avui en dia. Només un exemple: molts pocs forns domèstics poden arribar a les temperatures que poden assolir els professionals.

Per això les pastes que expliquem estan *versionades* de manera que puguem sortir ben dignes si es fan a casa. Sobretot, que es puguem coure amb els forns domèstics, un dels estris clau per entendre que molta gent deixés de venir a la fleca a coure coses. No tot és *culpa* de la gent que ha perdut interès per les tradicions. Si fa

més de cinquanta anys gairebé ningú tenia forn a casa, ara en té pràcticament tothom. Per tant, perquè has de sortir tu i la teua llanda de casa?

Agraïments

Com gairebé totes les coses de la vida, aquest llibre ha estat possible gràcies a la participació de moltes persones i institucions. Ha tingut un paper motor Caixa Vinaròs, que en el seu afany de recuperar i mantenir el patrimoni cultural del poble ha encarregat l'elaboració d'aquest llibre. Òbviament ha estat imprescindible el paper dels editors, que han mostrat una sensibilitat, molt contemporània, per la recuperació de les tradicions culinàries i gastronòmiques del seu territori. Gràcies a aquestes institucions, Vinaròs en particular i el Maestrat en general poden participar d'un corrent de recuperació de les formes populars i tradicionals de cuinar que abasta una part del nostre àmbit cultural.

Si algú no passa molta calor, tot això no es pot explicar. En aquest cas han estat Sergi Cervera i Ignacio Gombau –del Forn de pa Massita– i Kiko Farga –de la Panaderia Farga– els qui han provat les receptes i les han adaptat per tal que es puguin fer en una cuina casolana. També Helena Guimerà ha participat activament tant en la recuperació com en la (re)adaptació. De tota manera, les fonts principals per recuperar la memòria gastronòmica familiar i local han estat Salin Orts –de ca Massita– i Ramoncita Artiga, de ca Farga.

El desig de totes les persones implicades és que amb aquest llibre més cases es tornin a omplir de l'oloreta dels pastissets o d'un coquet de tomata acabat de fer. Se'm fa la boca aigua només de pensar-ho!

Josep Àngel Guimerà i Orts
Fill de Ca Massita

Fonts consultades:

Agustí, Joan (: (2000): *Cuina tradicional de Castelló*. Castelló: Diputació de Castelló

Mayo, M. Cinta i Vicent R. Caball (2008): *La cuina de Rosell*. Benicarló: Onada Edicions.

Alberich, Antoni i Jordi Espiell (2009): *Pastes i dolços de Benicarló*. Benicarló: Onada Edicions

Domínguez, Martí (1981): *Els nostres menjars*. València: Vicent Garcia Editor.

Fàbrega, Jaume (2002): *El gust d'un poble. Els plats més famosos de la cuina catalana*. Valls: Cossetània.

Llop, Anna i Laura Muc (2004): *Coques i corassons i altres llepolies de la Ribera d'Ebre i la Terra Alta*. Valls: Cossetània Editors

Queralt, M. Carme (2006): *La cuina de les Terres de l'Ebre*. Valls: Cossetània.

Piera, Emili (2002): *La cocina valenciana*. Alzira: Algar editorial.

Pla, Josep (1980): *El que hem menjat*. Barcelona: Destino.