



www.uoc.edu

Digit-HVM. Revista Digital d'Humanitats

Maig de 2004 ISSN: 1575-2275 Núm. 6

www.uoc.edu/digithum



Article

Els cócs. Una senya d'identitat de la Terra Alta

<http://www.uoc.edu/humfil/articles/cat/meix0304/meix0304.pdf>

Loreto Meix



Article

Els cócs. Una senya d'identitat de la Terra Alta

<http://www.uoc.edu/humfil/articles/cat/meix0304/meix0304.pdf>

Loreto Meix

Resum

Aquest article tracta sobre la rebosteria tradicional de la comarca de la Terra Alta vinculada a les festes, especialment de les pastes que s'hi solen fer. En aquesta zona les pastes s'anomenen *cócs*, un mot que és present tant a la Terra Alta com també a les comarques veïnes de la Ribera d'Ebre o el Priorat. Juntament amb les pastes se serveix el vi ranci, la mistela o el vi dolç, fets també en aquestes contrades. Actualment, forns i pastisseries dels pobles de la comarca també elaboren aquests productes tradicionals artesans, que en altres èpoques es feien només a casa.

L'article, que neix del treball de final de carrera realitzat per l'autora per a la llicenciatura d'Humanitats de la UOC, aporta una visió privilegiada de la riquesa de la Terra Alta pel que fa a la seva història gastronòmica, els seus costums i la manera de tractar els seus dolços. L'autora, que ja havia treballat anteriorment en aquests aspectes, hi situa les especificitats de la rebosteria tradicional terraltina en el context de les cultures mediterrànies amb arrels comunes que es remunten al món antic i medieval i que encara mantenen un «aire de família» ben identificable, alhora que ressegueix amb interès etnogràfic el que anomena «el món del blat» a la zona (la pastada del pa, l'ofici de forner, els forns i altres eines, les tradicions associades...). En definitiva, rescata un aspecte viu de la quotidianitat local i el situa a la llum de la història de l'alimentació, mentre aporta informació que pot ser d'interès des d'altres angles d'estudi.

Paraules clau

cócs, rebosteria, Terra Alta

Els motius pels quals he escollit el tema de la rebosteria a la Terra Alta han estat diversos. En primer lloc, pel fet de no haver viscut en aquesta comarca durant la meua joventut i tampoc en el període de maduresa, tot i ser de Gandesa i estimar la meua terra. Això m'ha produït una mena d'enyor i des de sempre he volgut conèixer tots els aspectes de la vida quotidiana terraltina. En segon lloc, també cal destacar que per lligams familiars estic relacionada amb el món del pa i la pastisseria. Finalment, l'última i més important de les motivacions personals és el record de dues dones, la mare i la tieta. La primera perquè sempre que tenia un moment lliure elaborava cócs i coques, que formaven una part important de la seva vida. La segona, perquè ha tingut una especial predilecció per esbrinar i assajar tots els petits secrets de la cuina i me'ls ha inculcat.

Aquest sentiment, un amor per fer menges, el comparteixen moltes dones de la Terra Alta. Les dones de la comarca també saben com cal posar-hi les olives (de les quals hi ha una extensa varie-

tat: negres, verdes i arbequines, i altres d'elaborades amb diferents tècniques, trencades, maurades, etc.). Saben com han de fer sabó moll, licors i moltes altres coses que cal no desatendre i recollir per escrit perquè no es perdin en l'oblit. Tot un món que a alguns de nosaltres ens transporta al passat, mentre que a uns altres ens duu a la continuïtat de les coses de sempre.

Hi ha, a més a més, altres motius. M'he inclinat a treballar aquest tema d'àmbit comarcal principalment per l'oblit continuat d'aquesta contrada per part d'amplis sectors de la societat de Catalunya. Aquest oblit ha estat provocat, en part, per l'allunyament geogràfic de l'espai que ocupa la comarca dels focus més actius del nostre país, Catalunya. A pesar que hagi quedat apartada geogràficament, la Terra Alta no ha restat totalment aïllada, i recentment sembla que la comarca comença a ser més coneguda gràcies a diverses circumstàncies. Recordem el pas de Picasso per Horta de Sant Joan –coneguda a la zona amb el nom d'Orta o Horta– en dues ocasions, la primera durant nou mesos, entre els anys 1898 i 1899,



i la segona durant l'estiu de 1909. O bé que Joan Amades, una altra personalitat il·lustre de la cultura catalana i molt conegut pel seu *Costumari català*, també té importants connexions amb Bot. I, finalment, Josep Maria Espinàs, un escriptor inquiet, va escriure *A peu per la Terra Alta*, i Carme Meix, amb el seu magnífic llibre *La dansada*, ha fet un homenatge a la seva terra. Totes aquestes persones, juntament amb les que s'esforcen en l'elaboració del vi, han col·laborat a rescatar la Terra Alta de l'anonimat.

Igualment, considero que la comarca de la Terra Alta té una varietat prou gran de maneres de fer dolços que sobrepassa a bastament la d'altres contrades de Catalunya. Aquesta varietat m'ha fet pensar que aquests havien de néixer d'algun lloc, havien de tenir una procedència. Es tracta d'un conjunt de pastes que tenen un origen molt antic, que han sofert poques variacions al llarg del temps i que en aquesta zona s'anomenen còcs.¹ Aquesta riquesa de producció de pastes i dolços casolans no és gaire coneguda fora de l'àmbit territorial que ocupa la comarca i penso que un treball d'aquestes característiques pot ser un petit granet de sorra per a treure la gastronomia o, més ben dit, una part de la gastronomia terrallina de l'anonimat. Tanmateix, la cuina catalana en aquests moments viu una forta embranzida i crec oportú aprofitar aquest corrent propici perquè la rebosteria de la Terra Alta contribueixi a endolcir aquest període d'or de la cuina actual.

Els còcs són els dolços tradicionals que s'han elaborat des de fa segles en aquestes terres amb la base de la farina, l'oli, la mel, l'ametlla i els ous. De vegades s'hi afegeixen altres productes, com una mica de mistela o d'aiguarent, o bé llimona o alguna espècia aromatitzant, com el celiandre o la matafaluga. També el cabell d'àngel que es fa a partir de la carbassa, aliment que trobem documentat en els receptaris medievals catalans, és un important component per als *panadons* o *casquetes*. A la Terra Alta la paraula *cóc* s'utilitza tant en singular, fent referència a un cóc gran que es talla amb un ganivet per a repartir-lo, com en plural, quan es tracta d'unitats més petites, individuals. A la zona del Tarragonès o del Baix Camp s'entén per un *cóc* una peça gran de dolç que es reparteix.

Els còcs, en totes les seves varietats, es feien i es fan a la Terra Alta per a menjar en dates assenyalades, principalment en les festes majors i les festes religioses, i també per a obsequiar les visites que sovintegen les cases. Tradicionalment, com veurem més endavant, han estat molt lligats a la producció del pa, ja que el producte bàsic per a elaborar-los és la farina.

Però al llarg del treball no sols parlarem dels còcs, sinó que ens referirem a altres pastes com els *ganxets*, els *bollos*, així com a uns altres dolços que són compartits per tot el territori de Catalunya. Els còcs tenen en comú diversos aspectes. En primer lloc gairebé tots duen oli com a ingredient, que és un important conservant en el món de l'alimentació. Per això tenen com a principal característica una llarga conservació. Els còcs han estat molt pràctics,

ja que no requereixen un manteniment complicat un cop preparats: l'oli permet que es conservin molts dies sense cap problema ni cap manipulació especial. En segon lloc, els còcs en general no necessiten l'ús de cap mena de llevat. El cóc no és una pasta complicada de fer, i tampoc no s'ha de preparar amb temps ni s'ha de deixar fer bona la pasta fins que arribi a un punt òptim per a ser cuita.

Un tercer aspecte o tret característic del cóc a la Terra Alta és que pot ser petit o gran. Si és petit s'usa per a consum individual, si és gran s'ha de dividir en porcions. Els còcs que es poden menjar d'un en un són els *còcs de muntet*, els *còcs de sagí* i els *còcs a la cassola*, per posar-ne algun exemple. En canvi, els còcs grans, que s'han de tallar necessàriament amb un ganivet per a dividir-los en trossos individuals, són el *cóc ràpid*, el *cóc en mel* i la *torrada* (a Corbera anomenada *cóc de la reina*). Altres pastes, com les *casquetes* o els *ametllats*, es poden englobar dins la mateixa categoria de còcs a la Terra Alta.

A l'hora d'elaborar els còcs no hi ha uniformitat al llarg de tota la comarca; les varietats entre un poble i l'altre es troben tant en les tècniques com en els ingredients. De vegades, molt poques, trobem mots idèntics que designen pastes diferents, en altres ocasions un mateix cóc o un de molt similar rep noms diferents. A grans trets es pot dir que els *redorts* es troben distribuïts a l'oest de la comarca –Arnes, Batea, Bot, Caseres, Horta, Prat de Comte i Vilalba–, mentre que els *còcs de cassola*, que són un mateix tipus de dolç, se situen a la banda oriental d'aquesta comarca –Corbera, Fatarella i Gandesa–; les *casquetes* i els *panadons* tenen una distribució similar: les *casquetes* les trobem bàsicament a la banda oriental de la Terra Alta –Gandesa, Pinell, Corbera, Bot i Prat de Comte–, i els *panadons*, més aviat a la part occidental –Batea, Fatarella, Horta i Caseres. També es dona la circumstància que algunes pastes, com veurem, no estan esteses pels dotze pobles de comarca.

El cóc o els còcs es coneixen a totes les comarques tarragonines, com el Priorat o la Ribera d'Ebre, per posar-ne algun exemple, i també a bona part de les terres de Lleida. En general podem concloure que els seus límits geogràfics coincideixen, amb diferències molt petites, amb les fronteres de l'antiga ocupació musulmana fins al segle XII, com també diu Pere Balañà i Abadía. El cóc és una producció casolana relacionada amb l'espai conegut amb el nom de la *Catalunya Nova*.

Els fonaments històrics

Per la clara connexió entre alguns dels còcs i el món medieval, cal que tractem l'evolució històrica de la presència musulmana a la península Ibèrica, fent menció de la Catalunya islàmica d'una manera breu per a arribar al moment del domini cristià. Ara bé, no es pot oblidar la primigènia connexió amb el món romà, al qual

1. Pere Balañà i Abadía ens indica que en el camp de la forneria «trobem uns dolços especials que es feien a Tortosa i que rebien el nom de *judàb*, segons az-Zuhri. Precisament, entre altres especialitats gastronòmiques, aquesta classe de pastissos, que actualment reben el nom de *còcs* i que es preparen amb un ús generalitzat de les anomenades *comínies* –comí de prat, celiandre i matafaluga–, ha permès distingir la cuina pròpia de la Catalunya Nova de la Catalunya Vella.» (*L'islam a Catalunya. Segles VIII-XII*, pàg. 94).



també ens referirem, i les influències posteriors, encara que per la seva antigor són més difícils de rastrejar i que ben segur que es van mantenir tot i l'arribada dels musulmans. Finalment, exposarem una breu visió dels temps moderns.

No s'ha d'oblidar que hi ha aspectes comuns de l'alimentació en tot l'àmbit de la Mediterrània, com poden ser el pa, el vi, les panses o els pinyons i molts altres productes. Ho observem arreu d'aquest espai amb la coneguda trilogia mediterrània, que consisteix en el conreu del blat, cereal panificable, la vinya i l'olivera, que són la base de la nostra dieta. Aquesta font comuna de la nostra alimentació en fa més difícil l'estudi, ja que alguns aliments són compartits per la totalitat de les cultures banyades pel nostre mar.

El món antic

Els romans, com és sabut, es van instal·lar a Catalunya a les acaballes del segle III a.C., el 218 a.C. més concretament, en el context de les guerres púniques. En aquells moments, la creixent república romana entrà en conflicte amb una altra potència de la Mediterrània occidental, Cartago, i les dues forces marítimes i territorials s'enfrontaren per a dominar un mateix territori, ocupat per un conjunt de pobles que aleshores es trobaven desunits, els ibers. D'aquest xoc militar, Roma en va resultar enfortida i vencedora, mentre que Cartago, en canvi, sucumbí fins a deixar d'existir, el 160 a.C., sota el gran domini de la poderosa república romana. Enmig d'aquest conflicte, els ibers es van diluir, no sense resistència, entre la població romana fins a desaparèixer.

El poble romà, per tal d'assegurar el seu èxit, va estendre els seus costums, les tradicions, les lleis i la llengua, entre molts altres aspectes igualment importants de la vida quotidiana, a tot l'espai territorial acabat de conquerir. Aquest procés, conegut amb el nom de *romanització*, va permetre que alguns aspectes de l'alimentació quotidians entre el món romà s'estenguessin fins a les nostres terres.

L'Imperi Romà, nascut en el segle I a.C., va viure un llarg període d'apogeu fins que en el segle III d.C. entrà en una profunda crisi i, abocat a una llarga i definitiva decadència, desaparegué el 476 amb l'entrada definitiva dels pobles germànics, que es van fer amos i senyors de les terres en les quals s'estenia el desaparegut Imperi.

Des del punt de vista culinari, els romans, per exemple, entre altres coses coneixien l'elaboració del most, de les torradetes de Santa Teresa o del flam. Tots aquests aliments els trobem documentats a l'apartat XIII del llibre VII de l'obra d'Apici anomenada *De re coquinaria* i testimonien un important i pregon interès pel món vinculat a la cuina i l'alimentació. Apici ens dona una recep-

ta de pernil amb panets de most, la qual en llatí rep el nom de *petasonem ex mustes*,² que consisteix, segons les indicacions d'aquest escriptor, en vi de panses, pebre, un manat de ruda i vi pur. El pernil ja el trobem elaborat i comercialitzat entre els pobles ibèrics i els documents romans lloen especialment els de la Cerdanya. També elaboraven el que nosaltres coneixem amb el nom de torradetes de Santa Teresa, que aquest autor clàssic anomena *dolços*, la recepta diu el següent: «Talleu la crosta del pa de blat tendre i partiu-la en trossos grans. Remulleu-los amb llet, arreboscu-los i fregiu-los amb oli».³ Un cop fets aquests passos es posava mel per sobre i se servia. Les torradetes de Santa Teresa les trobem esteses a bona part de la península Ibèrica amb el nom de *torrijas*. Una altra recepta que Apici anomena *altres dolços* és la següent: «Prendre flor de farina i coure-la amb aigua fins que formi una pasta molt espessa, que s'estendrà en un plat. Quan s'hagi refredat, cal tallar-la fent quadrats, arreboscar-ho i fregir-ho amb oli de la millor qualitat. S'ha de retirar, afegir-hi mel, tirar-hi pebre i servir-ho. És millor substituir l'aigua per llet». Coneixien, a més a més, el flam, que anomenaven *tiropatinam*. Els romans també feien una mena de pasta a base de llet i ous, que Ibáñez tradueix amb el nom de *truita*. És la recepta que transcrivim a continuació: «S'han de batre quatre ous, una *hèmina*⁴ de llet i una cullerada d'oli fins que es barregin completament. Cal posar en una paella una mica d'oli, escalfar-lo i afegir-hi la barreja que s'ha preparat. Quan s'hagi quallat per una banda, se li fa la volta; s'hi tira mel, s'hi tira pebre i se serveix».⁵ D'aquestes receptes podem aprendre que l'ús de la mel per a endolcir els menjars és antiquíssim i molt usat en el període romà.

L'edat mitjana

Després de la llarga decadència del món romà, a partir del segle III d.C., la definitiva fi de l'Imperi el 476 i la posterior, però breu, irrupció dels pobles bàrbars a la península Ibèrica, els musulmans van entrar per l'estret de Gibraltar el 711 i prengueren ràpidament les places visigòtiques.

Dins el panorama del domini islàmic, la població d'origen àrab, que constituïa un grup minoritari, ocupà els primers llocs de l'escalafó social, és a dir, era el grup privilegiat, que posseïa les terres i acaparava els alts càrrecs i les funcions de dirigents.⁶ Els berbers, d'origen nord-africà, van formar un grup ampli però no gaire ben considerat socialment, ja que eren menystinguts pels àrabs. El grup més nombrós fou el dels *muladí*s o conversos cristians, que renunciaven a la fe cristiana a fi d'obtenir els avantatges que la població àrab els oferia, com per exemple pagar menys impostos. Els *mossàrabs*, o cristians que vivien en territori musulmà després de la conquesta i que es mantenien fidels a la seva fe, foren un grup

2. Vegeu *De re coquinaria*, d'Apici, a *Gastronomia en la antiga Roma...* (Madrid, 1995), pàg. 297.

3. Vegeu *De re coquinaria*, pàg. 303.

4. Equival a 0,273 litres. Mesura originària de Sicília.

5. Vegeu *De re coquinaria*, pàg. 307.

6. Balañà ens explica a *L'islam a Catalunya* que els àrabs es van instal·lar a zones urbanes i que mantenien una relació de superioritat envers els berbers.



important i tenien l'obligació de pagar la capitació, o impost personal, a les autoritats islàmiques. Una part de la burgesia urbana estava formada pels jueus, que desenvolupaven oficis diversos. Finalment, i en la posició més baixa, hi havia els *eslaus*, que agrupaven les persones vingudes d'Orient o d'Europa que havien estat capturades com a esclaus i els esclaus d'altres indrets. Entre ells destacaven els esclaus negres del Sudan, molt apreciats com a guàrdies personals.

En el moment de la reconquesta cristiana els sarraïns van perdre la supremacia i passaren a ser sotmesos pels senyors dels regnes del nord. Els musulmans, ara anomenats *mudèjars*,⁷ van poder conservar la religió i les lleis, així com les autoritats i una certa autonomia. Segons les capitulacions de Tortosa,⁸ del 1148, que eren similars a les d'altres ciutats que van acceptar la rendició prèviament, els musulmans havien d'abandonar la mesquita aljama⁹ i tota la comunitat s'havia de traslladar als ravalers o moreries fora de les muralles.

Les capitulacions, constaten alguns historiadors, solien ser benèvols per la incapacitat dels conqueridors de dur-hi nous repobladors, ja que la demografia era bastant dèbil al nord de Catalunya i no interessava que aquest grup sotmès, davant de lleis molt dures, marxés en massa cap al sud de la península. Les darreres recerques dels estudiosos del tema s'inclinen, en canvi, per constatar un incompliment sistemàtic d'aquestes capitulacions, i afirmen que la població sotmesa pels cristians vivia en un autèntic estat d'opressió, de desposseïció i de privació de la llibertat de moviments i de la llibertat personal.¹⁰

Durant el segle XIII, en algunes ciutats, ports o centres econòmics hi havia grups de sarraïns, uns de pas i dedicats als negocis, i uns altres, els més nombrosos, captius. Treballaven com a servents domèstics a les cases benestants o als obradors dels mercaders i dels mestres dels oficis. No podien pagar la seva manumissió i esperaven pacientment la llibertat decidida pels senyors en testament. En aquest cas, solien rebre el nom de l'amo i un ajut econòmic per a integrar-se al proletariat urbà. Veiem, doncs, que un cop arribà el domini de la Corona d'Aragó a les terres de l'Ebre la població musulmana va quedar sotmesa a la cristiana.

Els mudèjars, establerts a les ciutats amb ports i a la vora dels rius, volien anar cap a Al-Andalus, però les autoritats ho evitaven¹¹ perquè la demografia era molt feble. Dins el context de la repressió que va patir aquesta població musulmana, cal dir que més tard, al tombant del segle XV al XVI, passaren a la condició de moriscs o musulmans que van ser obligats a convertir-se en massa a la religió cristiana. En temps de Felip III, l'any 1609 concretament, els moriscs van ser definitivament expulsats, cosa que va provocar un fort empobriment de la demografia i de l'agricultura, ja que la majoria

treballava en aquest sector. De Catalunya marxaren uns 5.000 moriscs.

La Terra Alta es troba dins el territori que entre el 711 i el 1150, aproximadament, va ser ocupat per l'islam i pertanyia a la unitat política que es coneixia amb el nom d'Al-Andalus, que significa «terra de vàndals» en àrab, i que a partir d'aleshores es va conèixer amb el nom de Catalunya Nova. Aquesta unitat política i territorial limitava al nord amb el riu Llobregat, encara que enmig d'aquestes terres i al sud d'aquest riu hi havia una ampla franja deshabitada que rebia el nom de *terra de ningú*.

A partir del 1150 la Terra Alta s'incorporà a la recentment estrenada Corona d'Aragó, que es va engrandir més tard amb les conquestes de Mallorca i València. La zona fou administrada a partir d'aquell moment pels templers. L'any 1304 la Terra Alta s'integrà a la Castellania d'Amposta i, posteriorment, i fins al 1716, va pertànyer a la vegueria de Tortosa. En la nova divisió provincial del 1833 la comarca va quedar inclosa a la província de Tarragona, i el 1834, al partit judicial de Gandesa, que incloïa el sector de la Ribera d'Ebre a la dreta del riu. La denominació de *castellania* de la comarca ha tingut un fort arrelament popular.

Tenim, per tant, si considerem que a mitjan segle XII el Regne Catalanoaragonès ocupava les terres de la Catalunya Nova, presència musulmana a les terres que estudiem durant uns quatre-cents cinquanta anys, un temps suficient per a trobar-nos amb una llista inacabable de paraules d'origen àrab al nostre vocabulari terrallí –*xifra*, *alcova*, *carxofa*, *cotó*, *quitrà*, *seitó* i moltes més– i noms de poblacions com Benissanet, Mediona o Garraf, que són d'aquest mateix origen. Rachel Arié també aporta vocabulari semblant vinculat al món de l'alimentació d'origen musulmà en el seu llibre *Espanya musulmana*, com *sucre*, *carxofa*, *albercoc*, *llimona*, *taronja*, *síndria*, *albergínia*, *arròs*, etc., que Miquel Barceló confirma com a plantes introduïdes amb certesa pels àrabs a partir del 711. Per a acabar, Lucie Bolens treballa aquest mateix aspecte a *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*. L'empremta musulmana no s'acabà amb la fi del seu domini polític, ja que un cop a mans dels cristians, els sarraïns continuaren vivint en el mateix espai fins al començament del segle XVII, en què foren definitivament expulsats dels nostres territoris. Si tenim el record de la presència musulmana en la llengua i en la toponímia, també l'hem de tenir, de segur, en el menjar.

El món de la cuina de la comarca es trobà al llarg de l'edat mitjana amarada de la tradició àrab i de la posterior arribada de nous pobladors cristians a la zona a partir del segle XII. Si analitzem les dades que ens aporta Pere Balaña i Abadia,¹² observem que afirma el següent: «La documentació llatina dels segles XI i XII també esmenta sovint els musulmans en qualitat d'artesans especialit-

7. Els mudèjars eren musulmans que vivien en territori cristià i que conservaven la seva religió. Al final del segle XV se'ls féu convertir al cristianisme obligatòriament i s'originà el problema dels moriscs.

8. Vegeu «Capitulacions de Tortosa», a *L'islam i Catalunya*, pàg. 111-112.

9. La mesquita aljama era la mesquita major, la més important de la ciutat, en aquest cas de la ciutat de Tortosa.

10. Diversos autors. *L'islam i Catalunya*, pàg. 111-112.

11. Diversos autors. *L'islam i Catalunya*, pàg. 138. S'hi afirma l'existència d'una emigració clandestina de mudèjars cap al sud. La seva adaptació era difícil i alguns tornaven.

12. Vegeu Balaña, *L'islam...*, pàg. 94.



zats: teixidors, forners, etc.» És a dir, segons aquesta font un dels oficis en els quals els musulmans van reeixir fou el de la forneria.

Rudolf Grewe, a la introducció del *Libre de Sent Soví*, afirma que els àrabs adoptaren i divulgaren la cuina dels pobles conquerits. També escriu que aquesta cuina, la musulmana, és la continuació i l'evolució de la cuina romana i visigòtica. Les coincidències entre les cuines catalana i musulmana, si seguim aquests autors, són més aviat pel fet de tenir una arrel comuna.

Com ja hem dit, l'estudi de la cuina hispanoàrab de l'edat mitjana es pot fer a partir de dues obres: l'*Anònim andalusí*, publicada per Huici Miranda, i la d'Ibn Razin, titulada *Fadalat al-jjwan*. Els dos llibres són receptaris molt complets i daten del començament del segle XIII. Pel que fa al pa, que es troba fortament vinculat amb el tema que estudiem, els musulmans el solien pastar a casa i després duïen la massa a coure al forn públic. També hi podien afegir algun plat preparat a casa per a fer-ne la cocció al forn. Respecte a les pastes, eren abundants les fregides amb oli o cuites al forn, com bunyols, *almoixàvenes* o pastissos de formatge, rosquilles, mantegades i altres laminadures preparades amb pinyons, ametlles o avellanes. A més de la fruita fresca es preparava pasta de codony, xarops i arrops. Lucie Bolens inclou en la seva obra una recepta de Razin, anomenada *banyes de gasela*, que trobem a l'actual Marroc i que s'assemblen molt en aparença a les *casquetes* i *panadons* terraltins, més coneguts amb el nom de *pastissets*. Altres receptes dolces recollides al llibre de Bolens són els bunyols, les rosquilles, el torró i el massapà, totes elles molt vinculades a la nostra alimentació. Com els romans, els musulmans feien servir la mel en abundància, tot i que van ser els introductors d'un nou producte edulcorant: el sucre.

Els temps moderns

En aquest període es viuen moments de canvi molt intensos. Des del punt de vista històric els esdeveniments de la Terra Alta són comuns a tot Catalunya: la Guerra dels Segadors, la Guerra de Successió i el Decret de Nova Planta, les guerres carlines i, finalment, la Guerra Civil Espanyola. Aquests darrers dos episodis a les terres de l'Ebre, com és sabut, van tenir una especial significació. Tornant enrere, els descobriments geogràfics facilitaren l'arribada de nous productes, tot i que no es van introduir en la nostra dieta ràpidament. En un manuscrit mallorquí¹³ del segle XVIII, com ja hem avançat, s'hi recullen molt poques receptes en les quals apareix la patata o el tomàquet. Per tant, veiem que l'arribada de nous productes va significar importants canvis en l'alimentació, però a llarg termini.

Dins l'obra de Jaume Martí trobem les *casques*, que són pastes omplertes amb el mateix farciment de les *casquetes* que presenta el Mestre Robert al *Libre del coch*, i que recorden els *panadons* i les *casquetes* terraltines. La recepta, tot i que recorda la de Robert de Nola, es presenta molt resumida i apareix en dos dels

manuscrits dels que recopila aquest frare. Les explicacions aporten aspectes comuns entre les dues receptes, com podeu veure a l'annex I, per exemple farcir les pastes amb *pasta reial*.

Darrerament es va compensant la manca de bibliografia gastronòmica relativa a la nostra comarca; per aquest motiu volem subratllar l'aparició de dos receptaris de caràcter local, el de Corbera d'Ebre i el d'Horta de Sant Joan, que figuren a la nostra bibliografia i que són una important mostra del valor de la nostra cuina terraltina. Tots dos manuscrits, malgrat les seves llacunes, comporten un important esforç comú i s'han fet amb molta il·lusió. Segurament constituïran un autèntic lloc de memòria de la cuina tradicional de la zona en el futur i confiem que seran el punt de partença de nous i valuosos estudis gastronòmics.

Com hem apuntat, els canvis són constants i el món de l'alimentació no es troba exempt d'aquest procés. A la Terra Alta han canviat algunes tradicions, per exemple per a berenar ja no es menja el *pa amb vi i sucre*, tan estès a totes les cases fins fa ben poc i que era la delícia de tots els infants. I la *clotxa*, que era un menjar de pagès i de cada dia, ja que es feia ben bé al camp per a esmorzar, gairebé ha passat a ser un símbol distintiu de l'alimentació de la zona, no tan sols d'àmbit comarcal, i és motiu de trobada de colles d'amics a la masia.

El món del blat

A la nostra comarca la tasca periòdica de fer el pa tenia lloc, fins fa molt poc, uns cinquanta anys, en dos espais diferenciats; l'un era la pròpia llar i l'altre el forn de pa. Als pobles la massa del pa es pastava a la pastera de casa. Aquesta activitat de vegades es realitzava en una habitació pròpia, que s'anomenava *pastador*. La pastera és una caixa de fusta rectangular amb tapa. Un cop preparada la massa es duïa a coure al forn de pa del poble. La feina d'elaborar el pa implicava, a més a més, diversos membres de la família de sexe femení i era periòdica. Juntament amb la confecció del pa, si hi havia alguna celebració a la llar es feien diferents cócs i coques.

L'ofici de forner

Arribats en aquest punt és interessant atendre el paper de l'elaboració del pa dels forners a través del temps. Des que va començar l'agricultura, el pa ha estat una part fonamental de l'alimentació humana. Pel fet de ser un article de primera necessitat, des que ha nascut la urbanització, les reglamentacions sobre els pesos i els preus del pa s'han succeït al llarg de la història. Es té constància de lleis sobre la comercialització del pa dels emperadors romans Marc Aureli i Constantí. També se'n conserven de temps de Carlemany, durant l'Imperi Carolingi. Robert I. Curtis, en el seu article anomenat *Food technology in the ancient urban context*

13. Martí i Oliver, Jaume (1989). *Receptari de cuina del segle XVIII*. Barcelona.



(«Tecnologia de l'alimentació en el context urbà antic»), ens descriu l'activitat industrial vinculada a la producció agrària, fent referència essencialment a la producció vinícola, oliera i bladera. L'autor en el seu estudi es refereix a la Campània, una zona que es troba a la Itàlia meridional i que aleshores era famosa principalment per la ceràmica i la producció de blat.

En el món llatí existia la figura del forner, perquè era habitual la producció de pa i de pastes a partir del blat en l'àmbit urbà, com s'ha constatat a partir de la troballa de les ruïnes de l'antiga Pompeia. Els fornars en aquesta civilització rebien el nom de *pistores*, que significa «aquell que pica o mol», és a dir, un moliner, la qual cosa implica que el forner acaparava la tasca prèvia de moldre el blat per a convertir-lo en farina i, posteriorment, el transformava en pa. Els molins de cereals romans funcionaven amb energia animal i se n'han trobat en els mateixos emplaçaments dels fornars, cosa que també demostra que els fornars molien el blat i després ells mateixos en feien el pa. Els fornars romans acostumaven a tenir un segell per a senyalar el pa que elaboraven i que permetia saber-ne la procedència per a possibles inspeccions. El nivell de vida dels fornars romans era força elevat, tal com s'ha pogut comprovar a partir de les seves sump-tuoses tombes.

Les famílies més riques tenien els seus propis molins i fornars. Les persones que vivien al camp segurament es molien el seu propi blat i s'elaboraven el seu pa. Curtis suposa que alguns particulars podien comprar el blat molt al moliner o forner i pastar la massa a casa i dur-la a coure al forn. Conclou l'article afirmant que la majoria de la gent de la ciutat –excepte els més rics– consumia pa elaborat pels fornars a les *pistrina* o establiments per a fer pa com un producte acabat.

Durant l'edat mitjana, tant en el món musulmà com en el cristià existia l'ús del forn comunal. En el marc del feu, el forn del senyor feudal s'havia de fer servir obligatòriament per part de tots els seus habitants, ja que el senyor en tenia el monopoli, així com el del molí i el de la farga. Per a emprar el forn o el molí s'havia de pagar un impost, que podia ser en forma de blat tant si s'havia de moldre el blat com si s'havia de coure el pa, ja que la moneda en aquella època no era gaire abundant.

Atès que el poblament anterior a la reconquesta cristiana a la Terra Alta era organitzat pels musulmans i aquests acostumaven a funcionar mitjançant fornars comunals, podem deduir que aquest sistema va continuar existint amb poques variacions durant alguns segles fins que els fornars de pa van esdevenir de propietat individual. Un cop instal·lat el domini cristià, els fornars canviaren de mans i van passar a les autoritats feudals, que en el cas de la comarca van ser eclesiàstiques.

En un entorn rural com el que treballem, ens inclinem per la possible existència d'un forn que podria coure pa, de producció pròpia per a vendre al públic i que, a més, oferiria el servei de coure la massa de pa que li duguessin pastada des de les cases, així com les pastes i altres menges. Una tercera fórmula possible, i que no exclou cap de les dues anteriors, seria la de dur la farina al forner perquè aquest en fes el pa. Aquest sistema perduraria des dels darrers segles fins a ben entrat el segle xx.

Com a cas diferent, en l'espai urbà, durant la baixa edat mitjana i amb el ressorgiment de la ciutat, van aparèixer els gremis, que eren associacions d'artesans d'un mateix ofici. Aquestes agrupacions van sorgir a partir del segle xii. Entre la multitud de gremis urbans hi havia el dels fornars. Durant aquest període, els fornars s'organitzaven de manera conjunta per a oferir uns productes d'una qualitat similar. Els gremis dels fornars i la seva producció eren vigilats de molt a prop per les autoritats per tal que aquests no abusessin dels compradors en el pes o la qualitat de la farina.

En temps de fam les autoritats municipals podien obligar els fornars a vendre el pa a un preu més baix o a no pujar els preus fins i tot quan el blat era més car. En altres ocasions, més greus, el pa podia ser confiscat per a alimentar la ciutat. També, per a identificar el pa es feien servir uns segells per a marcar-lo, de manera semblant al que hem vist en el món romà. Les marques del forner eren senzilles, perquè el pa augmenta i no es podrien reconèixer. Podien ser de fusta o de metall. Si el pa no pesava el que havia de pesar o era de farina de baixa qualitat es posaven multes, i gràcies a les marques de forner se'n podia saber la procedència. Però feta la llei feta la trampa: eren freqüents els suborns a les autoritats.

Els horaris dels fornars eren incòmodes i inacabables. Amb els gremis van poder limitar l'obertura de nous fornars a les ciutats i aviat van tenir normes escrites sobre la seva organització. L'aprenentatge durava de dos a quatre anys, i durant aquest temps els aprenents estaven sota la responsabilitat del mestre. L'aprenent treballava i vivia de forma permanent al forn i rebia els vestits i tot el necessari per a viure amb el mestre forner. També treballaven al forn els membres de la família. Tot i que només podien esdevenir mestres els homes, les dones estaven molt relacionades amb el món del pa, ja que col·laboraven en la seva elaboració. La idea «d'obra mestra» per a poder ser mestre i amo d'un forn no apareix fins al segle xv i no s'estén fins al segle xvi. Els gremis de fornars no exercien un monopoli total, ja que fora de les ciutats, als pobles petits o als masos aïllats, es feia el pa lliurement sense trobar-se subjectes a les seves normes. En el món rural els fornars estaven massa dispersos per a organitzar-se en gremis.

El pa i els cócs

Ja hem dit que a la Terra Alta els dos productes agraris que es produeixen amb més abundor són el vi i l'oli. El vi i altres derivats són imprescindibles per a acompanyar el consum dels cócs un cop fets, i l'oli és essencial per a realitzar-los, atès que en moltes receptes apareix com a producte necessari en el procés d'elaboració. A banda del vi i l'oli, s'han conreat altres productes, encara que en menor quantitat: les ametlles, les avellanes i les fruites i les verdures de l'hort. Així mateix, s'ha produït el blat, necessari per a fer el pa i les pastes. El blat solia provenir de casa, si és que no es tractava d'una família menestral, i era un producte destinat a l'autoconsum familiar, entre altres aliments bàsics.

El blat, per a fer-lo panificable o per a poder-lo convertir en pa, calia moldre'l. Antigament, les famílies de la Fatarella, per exemple, duïen a moldre el blat al molí d'Ascó amb els carros per a poder,



finalment, elaborar el pa. Al costat del mateix molí de blat d'Ascó hi havia les cavallerisses, un edifici dedicat a hostatjar les bèsties i els carruatges, ja que de vegades havien de fer-hi nit. En èpoques d'escassetat, per exemple després de la Guerra Civil Espanyola, a la mateixa població algunes famílies feien la molta del blat a casa. Després es pastava el pa i més tard es duia a coure al forn del poble.

La pastada del pa es realitzava habitualment cada vuit o cada quinze dies segons els costums de les cases. La senyora Miguela de Bot ens ha dit que a casa seva es pastava cada vuit dies i la Mari Carme Font de la Fatarella recorda que ho feien cada quinze dies. A Bot i a Prat de Comte, per exemple, la realització del pa i les pastes es coneix amb l'expressió *fer el panoli*.¹⁴ Cal dir que a la primera població, Bot, quan es mengen dolços es treuen pastes, no cócs com a Gandesa. «A Gandesa, de tot en diu cócs», em remarca simpàticament el senyor Aguiló, «nosaltres traïem pastes a taula», continua. Sols unes pastes determinades són cócs a Bot. Segurament que en les anades i les vingudes des de casa al forn s'intercanviaven trucs per a la confecció d'aquestes pastes. Podem afirmar, i sense equivocar-nos de gaire, que cada casa té la seva pròpia recepta, atès que aquesta s'ha sotmès a petites variacions degudes als gustos particulars i les preferències de la família.

El procés d'elaboració del pa començava el dia abans, ja que de primer s'havia d'amanir el lleute.¹⁵ L'endemà, les dones de la casa, la mare i dues filles, per exemple, es llevaven a les quatre del matí i començaven a fer tots els amaniments. La feina era entretinguda, ja que abans que res s'havia de passar la farina per un sedàs per a treure'n les possibles impureses. La massa per a fer el pa es treballava a la pastera¹⁶ de casa.

Els ingredients bàsics per a fer un bon pa són els següents: la farina, el llevat, l'aigua i la sal. Quan es tenia la massa preparada es duia amb un cistell gran al forn, sempre cobert amb un drap blanc ben net. Juntament amb la panera es duia també un petit pastador,¹⁷ on es transportava la farina, el segó i la creixidera¹⁸ o tallador.

Un cop al forn es preparaven les peces de pasta segons la voluntat de la mestressa de casa, damunt dels taulells de l'obrador del forner. Per a confeccionar les peces de pa primer s'escampava farina damunt dels taulells, perquè la massa no hi quedés enganxada. La farina que s'escampava pels taulells es combinava amb el segó per a estalviar-ne una mica, ja que era més cara. Un cop feta aquesta operació, es tallava la massa amb la *creixidera* i es pre-

paraven les diferents peces, que aleshores acostumaven a ser grans perquè la grandària n'afavoria la conservació.

L'elaboració del pa en família era per al consum setmanal, i també se'n repartia per als jornalers i treballadors, si els tenien. Hi havia famílies propietàries de terres que acostumaven a donar el pa i l'oli de la setmana juntament amb el sou als jornalers. Aquest costum encara es recorda a la Terra Alta entre les persones de més edat i va perdurar aproximadament fins a la Guerra Civil Espanyola.

La pastada setmanal d'una família podia arribar a ser de mig sac de farina, els quals aleshores eren de cent quilos, com ens expliquen la Miguela, de 75 anys, i la seva germana Maria, de 82, les dues de Bot. Totes dues recorden que ajudaven la seva mare a fer el pa per a ser consumit a casa i per a tots els jornalers cada setmana, i també per als treballadors temporals, en èpoques de collita. L'elaboració d'aquesta tasca setmanal implicava, doncs, la participació de diversos membres de la família de sexe femení.

En el moment de la mateixa pastada del pa es podia afegir oli, sucre, etc., a una petita porció de la massa sobrera o bé es reservava a posta i aleshores es feia una pasta anomenada *biscostella*,¹⁹ amb la qual es podien elaborar diverses laminadures, que segons la forma que adoptaven podien tenir noms diversos. Aquest tipus de pasta es considerava una pasta senzilla. La pasta de *biscostella* o de *bescostella*, com l'anomenen altres persones, podia ser de forma allargada, com un bastó, i llavors s'acostumava a fer servir per a sucra-la a la xocolata. Si es tallava a bocins i s'ensucrava abans de posar-la al forn, a Batea, naixien les *coques bastes*, o si se'ls donava forma de vuit i s'endolcien amb mel en comptes de sucre, apareixien els *ganxets*, que es feien a diversos pobles de la comarca i no portaven sucre al damunt. Si la mateixa pasta s'aplanava fent una coca ben fina, s'ensucrava molt per sobre i es tallava amb la creixidera quan era crua fent una quadrícula naixien els *prims*. Quan eren cuits es feien fàcilment a bocins, ja que es tallaven amb les mans. Si es tenien avellanes o ametlles es distribuïen damunt la pasta i es feia coca d'avellanes o d'ametlles.

Amb tot el que hem dit, es pot deduir que els cócs es troben íntimament relacionats amb l'elaboració del pa, que és, evidentment, la part més important i més bàsica de l'alimentació quotidiana. Ara bé, si quan es feia la pastada sobrava una mica de pasta, com hem dit, o bé se'n separava una mica expressament, se'n podien elaborar fàcilment una colla de derivats, els cócs o les coques. A la Fatarella, per exemple el cóc amb mel es feia amb la base de

14. Informació donada per Pepita Cots, de Bot, però que viu a Móra la Nova.

15. Sinònim de llevat o ferment a la zona.

16. La senyora Mari Carme de la Fatarella, de 62 anys, en diu *pastadora*.

17. Hem pogut observar pastadors a dues cases, l'un a Bot i l'altre a la Fatarella. Podem deduir que antigament a totes les cases hi havia un petit pastador, que era imprescindible juntament amb la panera a l'hora de transportar la massa a cal forner. El pastador té la mida d'un cistell i és de forma rectangular. El material amb què està fet és la fusta, i es tanca amb una doble tapa que s'obre a banda i banda de la nansa, que també és de fusta. En el seu interior trobem una fusta vertical que en divideix la part de dins en dos espais iguals. En un compartiment es diposita la farina i en l'altre, el segó. La *creixidera* es col·loca al mig, al costat de la paret de fusta.

18. La *creixidera* és una mena de *tallador*. La mateixa eina té el mànec a la part contrària de la que talla, fent forma de T a l'inrevés, des de la qual pots subjectar-la i tallar la pasta blana per a fer les peces de pa. Hem tingut ocasió de veure'n una a Gandesa, que és molt antiga. El DCVB la defineix com a «rasora de la pastera» i la fa derivar de *créixer*, «probablement», diu, «perquè amb la rasora es talla el llevat que fa créixer el pa (per això el llevat es diu també *creixer*)».

19. No hem trobat el mot exacte al DCVB, però sí que hi és *bescuitella* (derivat de *bescuit*), definit com a «coca molt prima i bescuita», que apareix a la zona de Girona i l'Empordà. El DCVB en dóna un testimoni del segle xv en què apareix al costat de «bunyols, casquetes... ni torradelles ni semblants coses de menjar fetes per mans de jueus...».



pasta de pa, segons ens ha explicat la Mari Carme Font. El cóc, però, es podia fer amb pasta diferent, més treballada, o més ben dit, més arreglada depenent dels casos, però s'aprofitava el tràfec de la pastada per a fer-los.

També cal afegir que es podia fer servir el dia de la pastada, en què s'anava de casa al forn, per a guarnir una llauna amb patates i cebes per a coure-les al forn,²⁰ per posar un exemple d'allò que ha estat costum de fer a la Terra Alta fins ara.

A canvi de la cocció del pa de la setmana, es donava al forner²¹ una quantitat de pa en espècie. Les persones a les quals hem preguntat no recorden quina era aquesta quantitat que es lliurava al forner. Diuen, per posar-ne un exemple, que de cada vint barres en donaven una, però no ho saben amb exactitud. Quan hem formulat la mateixa pregunta als forners ens han contestat amb més precisió, i afirmen que es quedaven amb el rendiment del pa. És a dir, que de la cocció de deu quilos de farina, en sortien uns dotze quilos de pa, aproximadament, perquè per a fer pa, a la farina, com hem apuntat abans, s'hi afegeix aigua, sal i llevat. Tanmateix, si la farina era de qualitat, el rendiment era superior i podia pujar fins al 25%. I el forner a canvi de coure el pa de la família es quedava amb els dos quilos o dos quilos i mig de rendiment en concepte de pagament del servei prestat. El rendiment, ens explica el senyor Magi Nogués, forner de Móra la Nova, també varia segons si les peces que es couen són més petites o més grosses, i afegeix: «Abans les peces de pa eren més grans que en l'actualitat, per tant en la cocció del pa no es perdia tant de pes i el benefici dels forners era en proporció més gran que si les peces haguessin estat més petites, ja que perden més pes». Aquest sistema es feia fins fa poc a la Terra Alta, possiblement per l'existència del conreu del blat per a l'autoconsum a totes les cases on la base econòmica era l'agricultura. A altres comarques tarragonines, com el Baix Camp, no s'acostumava a fer el pa a casa ni a dur-lo després a coure al forn; un dels motius devia ser que en aquesta zona no es produïa blat.

Altres forners feien la pastada del pa d'una família amb el blat que li duïen fruit de la producció familiar per a tot un any destinada a l'autoconsum. La família lliurava una quantitat de blat al forner, prèviament pactada, i superior a la que gastava en realitat, i a canvi el forner feia el pa de la família per a tot l'any. Alguna família volia que se li fes el pa amb el seu propi blat i no amb qualsevol blat d'una altra casa, per a diferenciar-se expressament de la resta de la gent.

Arribats a aquest punt no podem deixar de parlar de la farina. Tant en els receptaris de l'antiguitat com en els medievals, hi trobem repetidament l'expressió *farina de flor*²² o *flor de farina*, que

significa, segons la informació dels especialistes del pa, els forners, la millor farina de totes, la més fina i la més pura que resulta de la primera mòlta del blat. És, per tant, la farina de més qualitat i la que, indubtablement, farà un pa o un altre derivat més bo. Hem trobat altres expressions com *fina farina*, per a indicar que en la recepta es faci servir una farina de qualitat per a tenir un bon resultat.

Cal esmentar que antigament els forns de la nostra comarca no feien pastes, tan sols feien el pa. Ha estat més recentment quan han començat a fer tota mena de dolços, tradicionals de la comarca i altres de nous. Montse Alcoverro, de 68 anys i de Gandesa, recorda que fa molt de temps a la seva població es va obrir una pastisseria, on només s'elaboraven dolços, i va haver de plegar perquè la majoria de les persones es feien les pastes i els dolços a casa. També ens va explicar que a casa d'uns avantpassats seus, tenien una botiga de queviures, anomenada Casa Fontanet, i que en determinades festivitats preparaven dolços. Per exemple, per Nadal elaboraven torròn per a vendre o en altres ocasions feien *orelletes*. Però no vivien tan sols de la pastisseria, que era temporal i de diades, sinó d'altres queviures de venda diària.

L'economia de la comarca no ha permès el manteniment d'uns establiments dedicats a la producció de pastissos, com si que s'ha esdevingut en altres zones en què la tradició pastissera en establiments especialitzats oberts al públic s'ha produït molt abans. Una comarca amb marcada tradició pastissera ha estat la Selva, per exemple, tal com explica Clara Perxacs al seu llibre titulat *La cuina de la Selva*. En canvi, a la Terra Alta han estat els forns els que s'han adaptat a les noves demandes dels consumidors, de manera que al mateix temps que obren les seves portes per a vendre el pa diari també ho fan per a vendre les pastes tradicionals de la comarca i altres pastissos més actuals. Aquest procés s'ha produït al llarg de la segona meitat del segle xx i ha estat paral·lel a l'abandonament de la realització del pa a casa. Darrerament alguns d'aquests establiments també ofereixen noves versions de les pastes tradicionals terraltines en unes mides molt més petites de les habituals, miniatures, podríem afirmar, amb la qual cosa els cócs de sempre tenen una nova presentació.

Com hem avançat, deu fer uns quaranta-cinc o cinquanta anys, aproximadament, que ja no es pasta el pa a les cases a la Terra Alta; aquest costum s'ha perdut, però no el de fer cócs, que perdura. Fins fa molt poc temps s'han dut llaunes plenes de cócs o tota mena de coques i pastes per a ser cuits al forn del poble. Ara la tendència a dur a coure els dolços i les pastes al forn va baixant; alguns establiments encara admeten les llaunes plenes (en alguns pobles terraltins, com Bot, Prat de Comte i Horta, anomenades

20. Rudolf Grewe ens informa que «el forn medieval no es limitava a coure-hi pa. També s'hi portaven cassoles on es coïen i dauraven determinats menjars. Veurem que moltes de les nostres receptes necessiten un forn i, fins i tot, deixen entreveure que cal portar-los a fora de casa». Vegeu R. Grewe, «Introd.», al *Libre de Sent Soví*, pàg. 11.

21. Compareu aquesta informació amb el text següent relatiu a l'elaboració del pa en el món islàmic: «La primera ocupació de la cuinera –la mestressa de casa a les classes mitjana i baixa, la criada a l'aristocràcia– consistia a amassar i elaborar el pa necessari per al consum de la família. Cobert amb uns tovallons, el pa era dut al forn públic. Els pocs documents iconogràfics de què disposem (si bé és cert que són d'origen cristià) mostren com el mosso de la fleca passava per les cases a una hora fixa per a endur-se el tauler on es trobaven col·locats els trossos de massa, en els quals es marcava amb un instrument de fusta, un signe distintiu; una mica més tard tornava per a dur el pa ja cuït, que acostumava a tenir forma arrodonida. El forner es quedava, com a preu de la cocció, uns panets (*buya* en àrab hispànic, en castellà *poya*) que coïa i venia als jornalers del soc i a les portes del forn.» (R. Arié. *La España musulmana...*, pàg. 283-289).

22. Vegeu receptes del *Libre del coch*, núm. 141 i 142.



llandes) de cócs i coques de les clientes eventualment, mentre que uns altres ja no ho fan, o ho fan en casos excepcionals. En tot cas si admeten la cocció d'encàrrecs procedents de les cases ho fan en dies de cada dia i no en vigílies de festa o els dissabtes, ja que tenen molta més feina. Els dies anteriors a determinades dates festives, els obradors dels forns de la Terra Alta són plens de llaunes de tota mena i de mides diferents de les mestresses de casa que els han dut a coure al forn i que prèviament han preparat a casa.

Un exemple magnífic d'aquesta tradició és el que s'observa durant la Setmana Santa, en què els forns de Gandesa exhibeixen dins els seus obradors una munió de llaunes amb cócs amb mel de tot tipus dutes per les clientes habituals de tot l'any. Un cop cuits, i abans no es refredin, les mestresses de casa han de tornar al forn a corre-cuita per a afegir-hi un bon raig de mel líquida i endur-se'ls a casa. També a Batea, i a altres pobles, encara és fàcil observar com algunes famílies duen a coure al forn les *pataques amb pela* acompanyades d'alguna ceba a mig matí per a tenir-les a punt per a menjar a l'hora de dinar, malgrat que a hores d'ara tothom ja té forns a les cases i hi poden coure tot el que els cal.

Les cuines i els forns

A la introducció del *Libre de Sent Soví*, Rudolf Grewe ens explica el propòsit de la cuina catalana medieval que «no totes les cases de la ciutat o del poble disposaven d'un forn, per bé que naturalment una casa isolada en necessitava un». El mateix autor afirma que la cuina catalana dels segles xv i xvi és de llar. Nosaltres podem parafrasejar la idea d'aquest escriptor i manifestar que no totes les famílies de la Terra Alta disposaven d'un forn a casa, almenys fins ben entrat el segle xx. A les nostres terres, fins fa molt poc temps, s'ha conservat la cocció al foc,²³ ja que el tenien encès moltes hores i allà mateix, aprofitant la mateixa energia, hi feien el menjar. La cuina d'aquestes cases era força reduïda, només hi havia la pica per a fregar els plats, uns pedrissos i poca cosa més. En aquestes cuines, la majoria des vegades no hi havia gairebé armaris, tan sols unes lleixes.

El foc s'ha d'entendre com una continuació de la cuina, ja que, com hem dit, també s'hi cuinava aprofitant el caliu. Acostumava a ser molt a prop de la cuina, la majoria de vegades al costat. El foc, a més, era el punt de trobada de tota la família, un cop acabades les tasques i obligacions diàries, i era allà on s'explicaven tota mena d'anècdotes. Recordem les velles històries a la vora del foc, que contribuïen a fomentar una forta cohesió social entre els membres de la unitat familiar que fins no fa gaire consistia en els avis, els pares i els néts. La xemeneia es trobava arribada a la paret i el foc es feia a terra mateix, tot i que molt antigament estava situada al centre de la cambra. Fa uns quaranta anys que a algunes cases de la Terra Alta encara coïen el menjar a la llar de foc, fins que es va estendre l'ús de les cuines de butà.

Algunes cases tenien cuines per a coure els aliments. Les cuines més antigues consistien en una superfície plana d'obra ados-

sada a la paret, que podia estar enrajolada i que es trobava perforada amb un o més espais quadrats on es posaven els atuells i les olles, que se subjectaven damunt d'una mena de reixes o graelles fixes de ferro. Aquests fogons comunicaven amb uns espais interiors pels quals arribava l'escalfor d'un foc encès a sota que es feia des d'uns conductes perforats al mur frontal de la cuina que corresponien en nombre al dels fogons situats a la part superior. Les cendres que es produïen amb la llenya es retiraven amb cura i es guardaven per a fer-ne sabó per a rentar la roba i el que calgués. Per al mateix ús es guardava el pòsit que quedava al fons de les grans gerres on es guardava l'oli de tot l'any. Aquest tipus de cuina s'ha fet fins ben avançat el segle xviii, segons hem tingut l'oportunitat de comprovar a una casa, a cal Po, de Gratallops –a la comarca del Priorat–, construïda el 1863 i en la qual encara se'n conserva una que pertany a l'època de construcció de la casa. El nombre de fogons podia variar, així com el combustible. La cuina que descrivim té tres focs i el combustible emprat era el carbó. El pedrís de la part superior està enrajolat amb rajoles vermelles. El carbó es guardava a un armari que hi ha just a sota mateix de la cuina i s'anava traient i afegint al foc a mesura que era necessari. Era molt freqüent trobar prop de la cuina un rebost que acostumava a ser en un lloc ben fresc.

Posteriorment, amb el desenvolupament de la Revolució Industrial, va aparèixer la cuina econòmica, que a poc a poc va substituir aquest tipus de cuina d'obra a les cases que en tenien o es va combinar amb la llar de foc que hi havia a totes les cases sense excepció. Les cases que disposaven de la cuina econòmica passaren a tenir cuina i forn a la vegada. Aquesta cuina, més moderna, consistia en una mena de caixa rectangular metàl·lica que escalfava gràcies a l'ús de la llenya o el carbó que s'hi introduïa i s'encenia en el seu interior en un petit compartiment que hi havia per a això. A la part superior dos o tres conjunts d'anelles metàl·liques concèntriques, de ferro colat, es posaven o es treïen segons la quantitat d'escalfor que es necessitava o les dimensions de l'estri que s'hi hagués de col·locar, de manera que s'hi podien posar dos o tres paelles o altres atuells simultàniament destinats a la cocció d'aliments. També a la part frontal de la mateixa cuina hi havia un respirador per a regular la quantitat de flama, perquè el foc tirés més o menys i donés l'escalfor desitjada. A la part inferior, oposada al compartiment de càrrega de la llenya o el carbó, hi havia un departament bastant gran: el forn.

Tot i que a una casa hi hagués un forn, com ara el de la cuina econòmica, era impossible fer-hi la cocció del pa per a tota la setmana, considerant la gran quantitat de pa que s'havia de coure a l'època, ja que se'n consumia molt més que ara. És a dir, hi hagués forn o no en una casa, el pa igualment s'havia de dur a coure al forn del poble. Altrament, als masos aïllats era imprescindible disposar d'un forn. Els masos, per a coure, disposaven del forn de pa i de la llar de foc. A la comarca que estudiem hi havia forns als masos, principalment si estaven allunyats de les poblacions. Alguns encara es conserven. Concretament en un mas de la Terra Alta hi havia un forn, però van fer unes obres i el van eliminar. Aquest forn del mas del Xollat, ara desaparegut, seguia l'esquema de forn típic estès

23. L'habitació on hi havia la llar de foc s'anomenava *el foc* a la Terra Alta, la qual encara es conserva a moltes cases antigues. Allà, s'hi cuinava i s'hi feia vida, és a dir, tota mena d'activitats prop de l'escalfor.



al camp català. Estava situat a l'esquerra de l'entrada de la planta baixa i a la paret interior hi havia la boca del forn amb una porta petita a mitja altura feta de ferro o de fusta. A fora, i ben visible des de l'exterior, hi havia una petita construcció, adossada al mur, composta per mig cilindre a la part baixa i un quart de cercle, buit en l'interior, a la part superior. La coberta del forn era de volta, fet de pedres o de maons. Aquest forn, com hem dit, constitueix un model de forn prototípic a Catalunya que ja trobem a totes les masies des de l'edat mitjana i que ha perdurat fins als nostres dies.

Cal remarcar que el forn que s'ha estès a l'Europa medieval és el forn amb volta, com aquest que acabem de descriure, que és de clar origen musulmà i no pas romà, segons que afirma Lucie Bolens.²⁴ La tradició oral també ens confirma aquesta dada que defensa l'escriptora, ja que els forners actuals encara anomenen *forns morunos* els forns de pa que es trobaven estesos per tot Catalunya gairebé fins als nostres dies. Els forns de pa dels forners eren del mateix sistema, però de proporcions més grans.

Aquests forns tot i ser els d'ús generalitzat tenien molts inconvenients, el primer i el més important era que el foc es feia dins el mateix forn on posteriorment es coïa el pa, cosa que significava que aquest s'emascarava o s'embrutava molt tot i que es netejava cada cop que s'havia de coure el pa; el segon era que el forn es refredava molt de pressa, la qual cosa comportava més consum de llenya i més neteja de les cendres.

Tradicionalment, per a fer foc als forns de pa de les poblacions es feia servir la rama dels boscos propers, que acostumaven a recollir persones que estaven especialitzades en aquest tipus de feina i es guanyaven la vida d'aquesta manera. Indirectament, aquesta era una forma d'aprofitar la fusta i de netejar els boscos, i com a conseqüència positiva s'evitaven els incendis, perquè els boscos estaven nets de les rames i dels branquillons que els originaven. Si es tractava de forns de masos aïllats era el mateix masover qui s'encarregava de fer rama.

La cendra i les brases que s'extreïen dels forns de pa dels pobles també s'aprofitaven; es guardaven en uns contenidors i es venien, ja que eren emprades a les cases per a posar-les als brasers i escalfar-se els peus. Les dones, quan volien brases, acostumaven a anar al forn a comprar-ne, i d'aquesta manera tenien les cases calentes. No cal dir que actualment han aparegut nous sistemes per a coure el pa, i també nous combustibles, cosa que ha comportat molts canvis.

Bibliografia

APICIUS (1995). *Gastronomia en la antiga Roma Imperial* (coment. i trad. Miguel Ibáñez Artica). Madrid: Editorial R&B («Textos Gastronómicos»).

ARIÉ, Rachel (1982). *Historia de España, III. La España musulmana (siglos VIII-XV)*. Barcelona: Editorial Labor.

BALANÀ i ABADIA, Pere (1997). *L'Islam a Catalunya (segles VIII-XII)*. Barcelona: Rafael Dalmau Ed. («Nissaga», 13).

BARCELÓ, Miquel (1999). *Musulmans i Catalunya*. Barcelona: Ed. Empúries.

CABÚS RUANA, M. (1996). «Les coques a la Fatarella». *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*. Núm. 23, 1r. semestre, pàg. 20-21.

CARCOPINO, Jérôme (1989). *La vida cotidiana en Roma en el apogeo del Imperio*. Madrid: Ediciones Temas de Hoy.

COSTA-PAU, Consol (1995). *Les mil postres dels Països Catalans*. Barcelona: Editorial Llibres del segle.

DIVERSOS AUTORS (2001). *Cuina tradicional d'Horta*. Tarragona, Associació de veïns Amics d'Orta.

DIVERSOS AUTORS (2000). *La cuina tradicional a Corbera d'Ebre*. Tarragona, Ajuntament de Corbera.

DIVERSOS AUTORS (1998). *Islam i Catalunya*. Barcelona, Institut de la Mediterrània.

DIVERSOS AUTORS (1992). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Editorial Espasa Calpe.

FÀBREGA, Jaume (2000). *La cultura del gust als Països Catalans*. Tarragona: Editorial El Mèdol.

GUICHARD, Pierre (1995). «La España musulmana. Al-Andalus omeya (siglos VIII-XI)». A: *Historia de España*. Vol. 7. Historia 16. Madrid: Ed. Planeta.

La cuynera catalana. Reglas útiles, fáciles, seguras i econòmicas per cuynar bé (1996). Facs. ed. de 1851. Barcelona: Ed. Altafulla.

GREWE, Rudolf (ed.) (1979). *Libre de Sent Soví*. Barcelona: Ed. Barcino («Els Nostres Clàssics»).

FARAUDO DE SAINT-GERMAIN, Ll. (ed.) (1946). *Libre de totes maneres de fer confits*. *Boletín de la Real Academia de las Buenas Letras*, XIX.

MARTÍ i OLIVER, Jaume (1989). *Receptari de cuina del segle XVIII*. Barcelona: Publicacions de l'Abadia de Montserrat.

MEIX BOIRA, Loreto (2001). «Els cócs a la Terra Alta». *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta*. Núm. 33, 1r. trimestre, pàg. 26-39.

MESTRE ROBERT (1996). *Libre del coch*. Verònica Leimgruber (ed.). Barcelona: Editorial Curial («Clàssics Curial»).

MOLL, Francesc de Borja (1988). *Diccionari Català Valencià Balear* (DCVB). Palma de Mallorca: Editorial Moll. Volums I-X.

Enllaços relacionats

Recull d'enllaços sobre la història del menjar i la beguda (Cindy Renfrow)
<http://members.aol.com/renfrowcm/links.html#E-Texts>

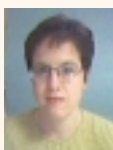
Recull de recursos pedagògics d'història del menjar (Morris County Library, Nova Jersey)
<http://www.gti.net/mocolib1/kid/food2.html>

24. Rudolf Grewe no opina el mateix en afirmar que «[e]l forn medieval era, si fa no fa, una continuació del món romà, com ho era, també, el pa que s'hi elaborava». (Vegeu «Introductio», a *Libre de Sent Soví*, pàg. 11).



↔ Si vols citar aquest document, pots fer servir la següent referència:

MEIX, Loreto (2004). «Els còcs. Una senya d'identitat de la Terra Alta». *Digitum* [article en línia]. UOC. Núm. 6. [Data de consulta: dd/mm/aa].
<<http://www.uoc.edu/humfil/articles/cat/meix0304/meix0304.pdf>>
ISSN 1575-2275



Loreto Meix

Llicenciada en Geografia i Història (Universitat de Barcelona) i en Humanitats (UOC)

mmeix@uoc.edu

Llicenciada en Geografia i Història (especialitat d'Art) a la Universitat de Barcelona i en Humanitats a la UOC. És professora d'ensenyament secundari a l'IES Julio Antonio de Móra d'Ebre (Ribera d'Ebre). La seva dedicació a aquest testimoni de la rebosteria tradicional de la Terra Alta, els còcs, va començar temps enrere amb un article al *Butlletí del Centre d'Estudis de la Terra Alta* i culminà amb la presentació del seu treball de final de carrera d'Humanitats a la UOC. Darrerament, ha aplegat aquell estudi i un seguit de receptes en el seu llibre *Els còcs de la Terra Alta*, aparegut a la col·lecció «El cullerot», de Cossetània Edicions.