

LES COQUES SALADES

Hi havia una època a principis dels anys noranta que a la Plana s'obria una pizzeria cada setmana; l'èxit es mesurava per les cues que es formaven al carrer per aconseguir menjar una pizza, de fet semblava que no tinguéssim més imaginació que la forania per tirar endavant noves tendències al sector de la restauració. La cuina tradicional començava a quedar endarrere, com incapaç de posar-se al dia i semblava que hauria de ser per als turistes. Això va esperonar més d'un a fer treballar la imaginació juntament amb la història. Potser els que ens agrada anar contracorrent de modes i gregarismes, a hores d'ara encara patim aquestes influències que alguns en diuen modernitats perquè el que ve de fora és el millor.

Creieu que en alguna televisió italiana surt algú fent una coca, una paella, un friandó? Segur que no, ja que tenim una filla del Collsacabra vivint a Parma (Itàlia) i m'assegurava que res de res, només es fa la cuina del país. Aquí anem al revés: si tenim tòfona negra et demanen per la blanca, si fas coques perquè no pizzes i al teu arròs alguns clients de casa et diuen: aquell *risotto* que fas... Així no podem anar gens bé...

A mi d'alguna cosa m'havien de servir les influències i aprenentatges més dispers:

de Ferran Adrià a en Pep Salsetes passant pel Nandu Jubany i Carles Gaig i acabant amb en Llorenç Torrado. Tot aquest garbuix mental d'experiències fan que amb els anys les idees et vagin creant un estil molt definit de cuina i les coques és una d'elles. Aquest any ja en fa divuit que faig a casa, primer a la fonda i després ja al restaurant, les coques salades i per sort meva, sense posar-me medalles, ara molts bons cuiners ja han incorporat una coca a la seva carta (ja no sento la soledat de quan en feia als començaments, que molts em deien si feia pizzes...), uns les fan més tradicionals i els altres més creatives.

Vaig començar amb la coca de forner de tota la vida però sense sucre i torrada amb tomàquet. Després se'm va acudir de farcir les coques amb coses molt a mà com el pernil dolç, el bacó, les anxoves, ... algunes combinades amb formatge, però les coques catalanes tenien prou recorregut al llarg de l'història, des de la coca de recapte a la plana de Lleida i comarques veïnes, on hi havia el blat i l'horta, als cocs de la Terra Alta, els cocs de la Catalunya Nord o les coques de ses Illes. Així que vaig pensar d'anar un xic més enllà i fer unes coques diferents però tenint clar que tothom pogués fer-les a casa seva; amb ingredients de l'entorn es podien



fer tantes coses...

Quan fèiem un àpat de lluíment amb els meus companys d'Osona Cuina ja m'encarregaven una coca, era ja clàssic dins l'àpat i encara a hores d'ara segueix també sent un pal de pallar dins la meva carta a casa. Però comencem per la base, ja que amb els anys he anat tastant moltes bases diferents per aquestes coques: coca de forner sense sucre, massa de coca de recapte, massa de pizza, pasta de full, pasta philo, pasta brik, fins que vaig trobar una massa diferent. El forner de Rupit (Osona) en feia una per a les seves magnífiques coques de crema i cabell d'àngel molt original, jo en dic full rústec i està precuïta en forn de llenya. És una massa lleugera, d'un full i molt fàcil de treballar. Li vaig demanar si me'n podia fer i tal dia farà gairebé deu anys...

El primer ingredient que lligarem amb les coques és una bona salsa de tomàquet, producte que fa molts i molts anys, potser segles, que vinculem als derivats del pa, bona mostra n'és la "coca de tomacó" que es diu que va ser la precursora de la pizza napolitana. La salsa de tomàquet feta a casa, i sobretot a finals d'estiu i tardor quan el tomàquet està en el seu millor moment, és el temps de cuinar i guardar aquest producte que haurem cuït amb sal, pebre, sucre, alguna herbota i, sobretot, oli verge d'oliva i paciència... No podem també oblidar un ingredient important: el formatge, que en un país amb una riquesa de varietats tan

gran, el repte era posar-n'hi uns quants. Sempre de base faig servir-ne un de llet de vaca molt tendre i neutre fet al poble, i per damunt, segons l'ingredient, hi pot anar des



de un formatge blau de Centelles tot passant pel Tou dels Til·lers de Sort i acabant per un Maó vell, formatge que no és gens fàcil de trobar i que ratllat el trobo realment ple de matisos difícils de trobar en d'altres de similars.

A partir d'aquí el gust personal, l'estació de l'any i els productes de l'entorn són els que ens ajudaran a fer combinacions prou atractives a la vista, a l'olfacte i al gust per ser degustades. Estaré content si us en feu alguna a casa, ja ho sé que el *fast-food* sobre el tema ja és molt ampli, però no us deixeu ensarronar, com el gust que li donareu vosaltres a casa ells no ho aconseguiran mai, ni amb masies, ni àvies ni amb suposats forns de llenya.

Coca de carbassó, tomàquet confitat i fruits secs.

Foto: Ignasi Camps

Ignasi Camps

FONDA
MARSAL

Manyà, 3
Tel. 93 852 20 86
08569 RUPIT I PRUIT

JCP
pintura

Josep Comajoan

Major, 56
Tel. 93 856 85 45
08511 L'ESQUIROL - STA. M. CORCÓ

El Quintà
CASA RURAL INDEPENDENT

Joan Verdaguer Caralt
676 821 671

c. de Baix, 22 - Tel. 93 886 38 60
08511 Tavatet (Osona)
casarural@elquinta.com
www.elquinta.com