



Coques



Juan Antonio Fernández

Si qui ha un dolç característic de la nostra terra, sens dubte, són les coques. I és que d'aquestes en tenim un bon grapat de tipus; per no parlar-ne ja de receptes, que en tenim tantes com cuiners i cuineres que les fan.

Trobam coques de patata, gató, quartos, coca "dano-ne", coca "canari", coques de torró, coques amb saïm, coques sense saïm, coca Minutera, coca d'Artà, coques de Valdemossa, coques de tallades, coques amb raïssons, coca de quarto, coques pageses, coques de can Villalonga, de can Joan de s'Aigo, coques de ca n'Àngela de Binissalem, coques primes, coques gruixades... i, com no, les coques de Nadal.

I això que en aquest recull deixaré de banda les coques salades, perquè sí que llavors ens enfilariem ben amunt. I és que una cosa sí que han de tenir les nostres illes és riquesa humana, riquesa de paratges i, com no, riquesa gastronòmica que jo crec que no bastaria una vida per a degustar-ho tot.

Salvant ses òbvies diferències de cada una, partim quasi sempre d'una massa de farina de blat (que en alguns casos és substituïda per un altre tipus d'hidrat de carboni, com farina de maïs, patata cuita, farina d'ametlla, farina de garrova, etc), aigua (o suc de fruites), un greix (oli o saïm principalment), ous, llevat panari - Saccharomyces cerevisiae- (llevat de cervesa) o llevat canari (químic) i els aromes: canyella, anís, tarongí, canyella..... ah! I molta paciència, ja que el secret de la seva textura resideix en el correcte procés de fermentació.

Aquesta ha d'esser a temperatura ambient (entre 15 i 18°C) per espai de varies hores (les de llevat químic toven abans). En algunes receptes indiquen que el hem de tovar d'un dia per l'altre. Això sí, no oblidem de tapar les coques durant la fermentació per evitar la dessecació de la superfície.

L'altre punt a tenir en compte és la cocció, aquesta

s'ha de fer a foc mitjancer (170-180°C) i per espai de 15/25 minuts (per peces d'uns 300 grams). El cas és que si el forn és massa fort ens torrarà massa prest la superfície, ens farà crostera i ens quedarà l'interior de la coca crua i no pujarà... o davallarà un cop cuinada... o es descrosterarà un cop freda. A n'aquest anàlisi "de la coca", he usat alguns dels llibres de cuina que podem considerar clàssics, pel que fa a publicacions gastronòmiques a la nostra terra. Hi ha més llibres i més coques, però us ho deixo a vosaltres per a que gaudiu amb la recerca, tant o més com he fet jo amb ella.

He escollit tres de les coques nostres més tradicionals:



coca de patata, coca canari i coca de Nadal.

Mateu Jaume en el seu llibre ens deixa dues receptes de coques de patata.

COQUES DE PATATA, SUPERIORS

Ensaïmades crues ben toves, 3 o pasta bamba tova 6 unces (200 grams)

Sucre d'el superior 12 unces (400 grams)

Farina de quemuyar 12 unces (400 grams) (fluixa)

Ous 9

Saïm 6 unces (200 grams)

Llet 1 mesura (2 cl)

Patates 12 unces (40 grams)

ALTRES COQUES DE PATATA

Oli una xícara

Llet 1 xícara

Saïm 2 unces (65 grams)

Sucre 2 unces (65 grams)

Ensaïmades 2

Ous 4

Patates 12 unces (400 grams)

No ens dona l'elaboració de les receptes però per a la llista d'ingredients no resulta mal d'engirgolar-la. Es tracta de fer una pasta amb la patata bullida i ben escorreguda, la farina, les ensaïmades crues, ous i llet, al que afegirem el saïm fos o cremós. Tot ho deixarem tovar en bloc una hora i després li donarem la forma tornant a pastar per a rompre aquest primer tovat. Després dins una caixa de fusta i tapades amb un drap blanc de fil, les deixarem tovar fins que dupliquin el seu volum. Després les enforarem amb el forn ja calent uns 15 mi-

