

Els cócs a la Terra Alta

Loreto Meix Boira

1. Presentació

Aquest treball intenta recollir els aliments a la Terra Alta que es troben vinculats a les festes, i especialment els postres i pastes que s'hi solen fer. En aquesta zona les pastes s'anomenen 'cócs'.¹ Aquest mot el trobem utilitzat tant en aquesta comarca com a les comarques veïnes, per exemple la Ribera d'Ebre o el Priorat. Junta-ment amb les pastes de la Terra Alta se serveix el vi ranci, la mistela o el vi dolç fet també a les mateixes contrades.

La situació geogràfica de la comarca de la Terra Alta a mig camí de València i de l'Aragó ha fet que aquesta comarca s'hagi quedat limitada enmig de tres entitats polítiques i culturals ben diferents. Encara que tots sabem que una cosa són les divisions polítiques i l'altra la realitat. La llengua es pot dir que es comuna i que estudi-ants dels pobles veïns de l'Aragó vénen a fer Secundària a la petita capital de la Terra Alta, Gandesa.

Pel que fa a la demografia la Terra Alta té un total de 13.449 habitants, repartits entre 12 municipis, i amb 18,1 habitants per quilòmetre quadrat.

L'economia, pagesa, bàsicament, ha fet que les mestresses de casa elaboressin els seus dolços i les seves pastes amb els productes que la terra els hi dona. Aquests productes són principalment el blat, l'oli, la mel, el codony, les ametlles, les avellanes, la mistela i l'aiguardent. La saviesa popular d'aquesta terra ha sabut crear amb pocs productes una varietat extraor-dinària de cócs que es fan i es faran a moltes de les seves cases.

Actualment, els forns i les pastisseries dels pobles de la Terra Alta també elaboren aquests productes tradicionals artesans, altra hora ex-clusivament casolans. Una important novetat que han introduït és confeccionar aquestes es-pECIALITATS en miniatura, recordant la típica re-bosteria catalana. De manera que amb una mossegada et pots menjar un sol cóc.

Però cal recordar que ha estat el grau de riquesa relatiu el que ha fet que aquesta tradició d'elaborar els postres de les festivitats no sols no s'hagi perdut sinó que a més s'hagi conservat i s'hagi estès a bona part de les terres catalanes. El pastisset, a la Terra Alta dit casqueta o panadó, es troba molt estès arreu de Catalunya.

Encara que no és objectiu d'aquest treball, cal recordar que les mestresses de casa i els homes de la Terra Alta saben també com posar les olives (de les quals en trobem una extensa varietat; des de negres fins a verdes, arbequi-nes, trencades, maurades, etc.). Saben com fer sabó moll, licors, i moltes altres coses que cal no desatendre i recollir en un escrit perquè no es perdi en l'oblit de la memòria. Tot un món que ens transporta a alguns al món del passat, i a d'altres al de la continuïtat de les coses que són casolanes i tradicionals.

Dins la comarca de la Terra Alta, hi ha una riquesa a nivell de costums, a nivell de tractar les menses que crec que s'ha de recollir per escrit, més, tenint en compte la recent arribada de la influència de noves maneres de menjar i d'ela-borar els aliments. O hauríem de dir de no elaborar aliments?

2. Planificació del treball de camp

Elecció del tema i justificació:

- A la comarca de la Terra Alta, així com a les de la vora, la Ribera d'Ebre i el Priorat, existeix una forta tradició de realitzar els cócs a casa. Es tracta de postres que es fan des d'antic. Els ingredients són els que es troben a la terra, una terra aspra i dura.

- Aquestes pastes o aquests dolços es fan en dates determinades, a les festes majors, per Setmana Santa, o als bateigs, etc. Analitzarem perquè es fan en les dates que es fan.

- En els moments en què vivim, en què el temps corre més de pressa, sembla que algu-nes d'aquestes tradicions tan casolanes, deixa-ran de fer-se i potser desapareixeran. El motiu

pel que faig aquest petit escrit és per intentar recollir la tradició, i també per la memòria col·lectiva.

- Intentaré veure el paper que juguen en aquest ventall de varietats les pastisseries i els forns.

- Estudiarem quines d'aquestes pastes o còcs tenen una projecció local o més estesa i es realitzen en diferents comarques i quines. (Els pastissos, a la Terra Alta anomenats casquetes, per exemple, són molt coneguts arreu de Catalunya)

- Recollirem algunes de les receptes dels 'còcs' i veurem si hi ha diferències significatives entre els pobles, quant a noms o fórmules, si cal.

2.1. Metodologia

Les activitats que realitzaré per a desenvolupar el treball són les següents:

- Consultes a persones de diferents pobles. (Emprant la tècnica de l'entrevista, més aviat informal). He apuntat consultes perquè l'entrevista considero que es troba més subjecta a xifres concretes. A cada poble es consultaran el nom i les varietats de pastes, així com els moments en què es consumeixen. Mirarem d'esbrinar si hi ha alguna connexió geogràfica o de proximitat entre un poble o l'altre.

- Situació de la comarca en el context de la demarcació de Tarragona.

- Consultes a pastisseries. (Saber si els gustos han variat en els darrers anys, la influència de l'exterior...).

- A l'hora de fer consultes potser les persones faran memòria i explicaran part de les seves vides. La història de vida molt reduïda hi és present.

- L'observació participant i el treball de camp és part imprescindible d'aquest recull, ja que aquest no es pot fer sense desplaçar-se on es fan aquests productes.

- Confecció de graelles per a resumir les dades extretes a les entrevistes. La primera sobre els pobles i les varietats consumides i la segona sobre les varietats i el calendari, així com altres mots utilitzats per a anomenar el mateix còc.

- Posada per escrit de les idees trobades, o memòria de camp.

- Utilització d'un quadern de camp per apuntar les impressions obtingudes en el moment de la recollida de dades.



Els amel-lats, dolços de Bot.

3. El marc històric

Per la connexió entre alguns del còcs i el món musulmà, en primer lloc intentarem explicar l'evolució històrica de la presència musulmana a la Península Ibèrica, fent esment de la Catalunya islàmica d'una manera breu i, en segon lloc, exposarem allò que hem esbrinat sobre l'origen dels còcs de la Terra Alta i la seva relació amb el món àrab.

3.1. L'islam a Catalunya

Els musulmans entren a la península el 711 i la conquesta de les places visigòtiques és molt ràpida. Tenim per tant, si considerem que a meitats del segle XII el regne catalano-aragonès ocupa les terres de la Catalunya Nova, presència musulmana a Catalunya durant uns quatre-cents cinquanta anys. Quatre segles suficients per a trobar-nos amb una llista inacabable de paraules d'origen àrab al nostre vocabulari —xifra, alcova, carxofa, cotó, quitrà, etc.— i noms de poblacions com Mediona, Masquefa o Garraf que són àrabs també. La petja musulmana no s'acaba amb el domini polític, ja que un cop a mans dels cristians continuen vivint musulmans fins a inicis del segle XVII en què foren definitivament expulsats. Si tenim el record de la presència musulmana en la llengua i en la topografia la hi hem de tenir, ben segur, en els menjars.

Dins del panorama de la ocupació islàmica, la població d'origen àrab ocupa els primers llocs de l'escalafó social, és a dir, són els privilegiats, tenen les terres i ocupen els alts càrrecs i les funcions de dirigents.² Constitueix un grup minoritari. Els berbers, origen nord-africà, constitueix un grup més nombrós però no està gaire ben considerat socialment, menystinguts pels àrabs. El grup més nombrós són els *muladites* o conversos cristians, que renuncien a la fe cristiana

a fi d'obtenir els avantatges que la població àrab, minoritària, els ofereix. Hi havia *eslaus* que agrupaven les persones vingudes d'orient o d'Europa que havien estat capturades com a esclaus i esclaus d'altres indrets. Trobem, a més, negres del Sudan, esclavitzats, molt apreciats com a guàrdies personals per la seva complexió robusta, també jueus, que desenvolupaven oficis diversos, i, finalment, els mossàrabs, cristians que viuen en territori musulmà després de la conquesta i resten fidels a la seva fe. Tenen l'obligació de pagar la capitació, o impost personal a les autoritats islàmiques.

En el moment de la reconquesta cristiana els musulmans perden la supremacia i passen a ser sotmesos pels regnes del nord. Els musulmans, ara anomenats mudèjars,³ poden conservar la religió, les lleis, així com les autoritats i certa autonomia. Segons les capitulacions de Tortosa,⁴ de 1148, que són similars a les d'altres ciutats que han acceptat la rendició prèviament, els musulmans havien d'abandonar la mesquita aljama⁵ i tota la comunitat s'havia de traslladar als ravals o moreria fora les muralles. Podien conservar les seves possessions extramurs. Conserven el dret a entrar a la ciutat, la no violació dels habitatges, el permís de dur armes. Tenien els mateixos impostos que la població cristiana, excepte alguns afegits que eren únicament pagats per aquesta minoria.

Les capitulacions, apunten els historiadors, solen ser benèvols per la incapacitat dels colonitzadors de dur nous repobladors. 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.

Les darreres recerques dels estudiosos del tema s'inclinen per un incompliment sistemàtic d'aquestes capitulacions, i afirmen que es viu per part de la població sotmesa pels cristians un estat d'opressió, despossessió, privació de llibertat de moviments i de llibertat personal.⁶

Durant el segle XIII, en algunes ciutats, ports o centres econòmics trobem un grup de sarraïns, uns de pas i dedicats als negocis i d'altres, els més nombrosos captius. Treballaven com a servents domèstics a les cases benestants o en els obradors dels mercaders i dels mestres dels oficis. No podien pagar la seva manumissió i esperaven la llibertat decidida pels senyors en testament. En aquest cas, solien rebre el nom de l'amo i un ajut econòmic per integrar-se al

proletariat urbà. Veiem doncs, que un cop arriba el domini de la Corona d'Aragó a les terres de l'Ebre la població musulmana viu sotmesa a la cristiana.

Així doncs, trobem els mudèjars, musulmans que viuen en territori cristià, establerts a les ciutats amb ports i a la vora dels rius, molts d'ells volien anar cap a Al-Andalus però s'evitava.⁷

Per acabar els mudèjars, que s'organitzen en moreries o aljames, passen, més tard, ja entrat el segle XVI, a la condició de moriscos, o musulmans que han estat obligats a convertir-se en massa a la religió cristiana, fins el 1609 en què seran definitivament expulsats provocant un fort empobriment de l'agricultura. De Catalunya marxaren uns 5.000 moriscos.

3.2 Els orígens dels cócs

Deixem aquesta orientació històrica i anem a l'origen dels cócs. Poca és la informació que hem trobat respecte aquest aspecte, que és el tema que ens ocupa. Les referències que trobem són fragmentades i poc connectades.

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

La Terra Alta és una comarca propera a les terres banyades pel riu Ebre, on hi havia actives comunitats musulmanes. Així que els cristians s'apoderen d'aquestes contrades, com ja hem apuntat, els musulmans passen a ser sotmesos pels cristians.

Però què en queda de la cuina dels musulmans? Els escrits actuals, he comentat més a munt, poc o gens ens ajuden per aclarir aquest tema. Trobem indicacions lleugeres d'aquest record. Jaume Fàbrega al seu llibre *La cuina catalana*⁸ ens parla del famós dolç farcit d'origen àrab, quan es refereix als pastissos de Tortosa, que a la Terra Alta els trobem amb el nom de casquetes o panadons. També quan aquest mateix gastrògraf escriu sobre les *garrofetes* del Papa Luna⁹ i diu «Les comarques de

l'Ebre tenen una de les més importants tradicions pastisseres de Catalunya, i s'hi fa sentir, en algunes d'aquestes elaboracions, l'influx àrab en l'ús dels ous, cabell d'àngel i els farcits. Recordem, per exemple els cócs de maçana, el brossat,¹⁰ el borratxo, les coques de sagí, el panoli, les borrarines, les orelles de burro, les flors de carabassera amb mel, les mones i el pan durmiendo, les peracotes, els rollets d'anís, les coquetes de Sant Blai, les coquetes de sagí o coraçons (dites ensaginades a la Ribera d'Ebre i el Priorat) i naturalment els famosos pastissos de Tortosa, dels quals tenen fama els de Rasquera». També el mateix escriptor¹¹ i historiador de l'art ens apunta el possible origen àrab dels mostatxons que trobem a Morella, Vall-de-roures i, també al Pinell de Brai i Arnes. Respecte als pastissos, Carme Nicolau al seu petit llibre titulat *La cuina catalana* ens parla també d'aquest dolç de Tortosa, el pastisset «com a record de la confiteria àrab».¹²

La mel és també un producte usat pels musulmans en els seus dolços. Aleshores la llista de cócs d'origen àrab s'eixampla: indubtablement 'el cóc en mel' de la Terra Alta deu tenir el mateix origen àrab, tant per la pasta que s'utilitza per fer la base que és similar a la de la casqueta, com per l'ús de la mel que es tira una vegada el cóc està cuit. Pel que fa als cócs de muntet, que tenen també una pasta molt semblant a la de la casqueta, però no presenta cap mena de farciment podem adjudicar-li un origen àrab.

Si agafem les dades que ens aporta Pere Balañà¹³ i Abadia llegim «La documentació llatina dels segles XI i XII també esmenta sovint els musulmans en qualitat d'artesans especialitzats: teixidors, forners, etc.» és a dir, segons aquesta font un dels oficis en el quals els musulmans van reeixir fou en la pastisseria.

Finalment cal no oblidar que hi ha altres cócs molt comuns a la Terra Alta que no provenen únicament del món musulmà. La tortada d'ametlla es troba documentada a l'Edat Mitjana a tot Catalunya, per exemple. D'aquesta manera podem dir que la rebosteria de la Terra Alta rep influència també del nord. Els bunyols es troben estesos per tot Catalunya i la Catalunya Nord.

Veiem que hi ha una manca de recerca respecte aquests dolços i crec que la seva varietat i qualitat es mereixen una petita atenció

per part dels historiadors i gastrògrafs. De moment s'estan fent reculls de receptes,¹⁴ però caldrà en un futur proper anar més lluny i furgar en el perquè tenim aquestes pastes, aquí dites cócs.

4. Relació dels cócs i dels pobles

Presentem aquesta graella per a comprovar quins són els pobles en els quals es realitzen els diferents cócs. Veurem com alguns cócs són coneguts arreu de tots els dotze pobles de la comarca i d'altres no.

La tasca no és gens fàcil ja que els mateixos noms no s'utilitzen a tots els pobles i hi trobem petites variacions en el mot o un mot completament diferent.

A l'apartat titulat «Quan es mengen» he posat una columna al costat del nom conegut a la capital de la Terra Alta, Gandesa, i tots els sinònims del mateix cóc o dolç que he trobat a cada poble, per a diferenciar-los.

5. Els cócs i les seves varietats

En aquest apartat volem fer esment dels cócs que es troben representats en tots els pobles i els que no hi estan de la mateixa manera.

En primer lloc les casquetes se solen fer amb confitura de cabell d'àngel, però com a varietat trobem els panadons que es troben farcits amb mel i ametlla picada a la Fatarella, els podem trobar farcits de cabell d'àngel també. A Batea les casquetes també les anomenen panadons. A Caseres en diuen panadetes.

La pasta de biscostella es fa al Pinell de Brai i a Horta, en canvi a Vilalba se'n diu més costelles. En els tres pobles és una pasta per a acompanyar la xocolata o la llet. Consisteix en una pasta llarga que serveix per a sucar.

Troblem els bunyols també dits rosquilles o auretteles, a la Fatarella. En aquest poble es mengen per Nadal igual que a Vilalba. També se solen menjar per Sant Antoni a molts pobles —Caseres— i a alguns per Setmana Santa —Gandesa—.

El cóc de cassola, veiem a la graella, rep mots diferents segons els pobles i segons la proximitat els mots s'assemblen més o menys. Els cócs a la cassola es fregeixen a la cassola amb l'oli ben calent. A Gandesa és diuen cócs de cassola i a Corbera que es troba a tres quilòmetres coques a la cassola. Són unes

CÓCS	ARNES	BATEA	BOT	CASE-RES	COR-BERA	GAN-DESA	LA FATA-RELLA	HORTA DE SANT JOAN	LA POBLA DE MASSA-LUÇA	EL PINELL DE BRAI	PRAT DE COMTE	VILAL-BA
Ametl-lats	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ametles garrapinyades	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Biscotella								X		X		X
Bollos	X	X			X	X	X	X	X	X		X
Braç de gitano		X	X		X	X					X	
Borraines			X		X	X	X				X	
Bunyols	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cagallons de ruc ¹⁵										X	X	
Casquetes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Carquinyoli		X	X		X	X				X		
Coca	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Coca de Sant Joan	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Coca fina							X					
Cóc amb mel	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cóc de muntet				X	X	X	X	X		X		X
Cóc de cassola	X	X	X	X		X					X	X
Cóc de sagí	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cóc ràpid	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cristines ¹⁶			X									
Ganxets ¹⁷		X				X	X					
Hòsties		X					X					X
Magdalenes	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mostatxons	X									X		
Panellets	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pan durmiendo		X		X		X		X			X	
Rosquilles							X	X		X		
Torrans	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tortada		X			X	X	X	X				

pastes amb un forat al mig i tenen la forma de dos donuts junts, però molt més petits.

El cóc en mel es fa a tots els pobles de la Terra Alta, «es feia després de collir les olives, ens explica Antònia Barbís de Prat de Comte, que abans quan no hi havia màquines es trigava més i s'acabava la collita de l'oliva al mes de març i aleshores amb l'oli d'oliva de l'any es feien els cócs amb mel que es menjaven únicament per a Pasqua». El nom no varia en tota la comarca.

El braç de gitano se solia fer per a Festa Major a les cases o bé als forns. S'acostumava a fer de crema, de cabell d'àngel o de massapà, menys consistent que el dels panellets. A Bot el farceixen de mantega barrejada amb fruita confitada. «La carbassa s'obtenia de l'hort i es bullia amb mel per a donar-li dolçor», recorda també l'Antònia. El cabell d'àngel, o confitura de cabell d'àngel com en diuen algunes senyores de la

Terra Alta, el feien servir també per a farcir les casquetes.

Pel que fa a la coca, a Bot trobem els prims i molt prop a Prat de Comte la coca prima que consisteix en una coca plana i fina que abans de coure al forn es senyala amb un tallant fent una xarxa simètrica i s'ensucra pel damunt. Quan està cuïta es talla sola amb la mà sense l'ajuda d'un ganivet. La coca d'avellanes de la Fatarella s'acaba amb el mateix sistema tallant la coca abans de coure fent com a Bot i Prat de Comte quadrats. Aquest tipus de coques queden seques i molt gustoses. Recordo que la meua mare, a Gandesa, també en feia, però no sé si tenia algun nom concret.

Sobresurt la coca fina de la Fatarella, però n'hi ha de moltes altres maneres amb fruita, per exemple poma, que a la Terra Alta en diuen massana, cireres, albercocs, a la zona dits aubercocs, i

codonyat disposat fi sobre de la coca i després tot cuit al forn o confitura de cabell d'àngel. Pel que fa a fruits secs trobem la coca d'avellana, la d'ametlla i la de nous. La podem trobar sola, tan sols ensucrada per sobre, per exemple per Sant Salvador, a Horta de Sant Joan en fan una d'aquest estil per a vendre i recollir diners per l'ermita, i consisteix en la coca dobla de sucre i que es talla a talls per a repartir-la.

A banda queden les coques salades, en primer lloc trobem la coca en sardina, que és la sardina de casco salada. Aquesta es disposa sobre la coca i a més s'hi afegeix altres menges com pebrot o ceba, tomàquets (aquí en diuen tomates). A Caseres la coca salada rep el nom de coca de tallades ens diu el forner del poble. S'hi posa ou dur, o conill o costella tot preparat abans i després es disposa damunt de la coca i es cou. Em va comentar també que aquest tipus de coca salada es fa a Calanda i a l'Aragó en general. A Arnes ens va dir una senyora que també hi posen ous a les coques salades.

Al Pinell de Brai trobem els mostatxons que consisteixen en una pasta plana que es cou damunt de paper de barba. A Arnes en diuen espanyoles. És una pasta que es troba estesa també a l'Aragó, a la zona de la franja, però enlloc més de la Terra Alta.

Els cagallons de ruc del Pinell de Brai i de Prat de Comte, són uns cócs de la mida d'una croqueta, quan es couen en l'oli ben roent agafen forma corbada i quan es mengen es suquen en mel. La pasta així que es cou es fa dura. S'acostuma a posar un plat amb mel a taula i hi suquen la pasta. Només els trobem al Pinell de Brai i a Prat de Comte. Al mapa, veiem que els dos pobles es troben molt pròxims.

El pan durmiendo es troba encara en el record de les persones, a alguns pobles de la Terra Alta, però ja no es fa, l'esmenten a Arnes, Horta, Batea, Bot, Gandesa, Prat de Comte, és a dir al sud oest de la comarca.

A Prat de Comte també es feien les coquetes del pessic, que era una pasta que es feia un muntet doblat i es pessigava la pasta al damunt. Quan s'havia cuit al forn s'ensucrava. Em comenta Pepita Cots de Bot que al seu poble també en fan de coquetes del pessic, se'n diu també al mateix poble pasta d'aiguarent, per tant les coquetes del pessic són els muntets.

Els cócs de sagí, ens diu també Pepita, que es feien per a aprofitar el llard del porc (aquí se'n

diu bacó), ja que gairebé a cada casa es matava. El llard a la Terra Alta es diu sagí, d'aquí els mots que en deriven. A Bot però, se'n diu molets, als mantecados o cócs de sagí.

A les cases, cada setmana s'anava a coure el pa al forn. Les mestresses a casa arranaven tots els amaniments i amb la mica de pasta que els hi quedava l'arreglaven amb uns ous, un a mica de sucre, etc. i feien alguna cosa dolça per la família. Després havien de dur tot el que havien preparat al forn per a coure. A Bot, ens diu Pepita que «anar a fer cócs», com es diu a Gandesa, rep un altre nom ells en diuen 'fer el panoli'. Així quan les dones es trobaven pel carrer es demanaven:

—Ja has fet el panoli?

—No, ara el vaig a fer!

Una expressió, ben diferent tenint en compte que entre Bot i Gandesa hi ha nou quilòmetres. A les cases hi havia les pasteres per a pastar el pa i amb unes paneres ben grans es duia la pasta crua a coure al forn. A banda també es feia el codonyat i el mostillo, que es menjava per acompanyar el pa. El codonyat es feia amb el codony i el mostillo amb el raïm.

5. Quan es mengen

Els cócs es feien amb profusió en determinades dates de l'any i si llegim l'aportació de Jaume Fàbrega quan parla de les pastes i dolços de Catalunya diu que aquestes «seguien el curs predeterminat i ritual de l'any»¹⁸ ens ho confirma.

No cal dir que durant les festes majors dels pobles, era el moment en què la variació i abundor d'aquests dolços o pastes era més rica. Durant les festes majors de tots els pobles s'acostumava a fer una panera o cistell molt gran plena de cócs i coberta amb un drap blanc a totes les cases. Aquests cócs solien ser, casquetes, cócs de muntet, ensaginades, ametllats, cóc ràpid, etc.

Però si seguim el calendari veurem que per Sant Antoni es mengen els bunyols a tots els pobles de la Terra Alta. També per Sant Antoni i a la Fatarella es donava coca beneïda a Cal Comte, on hi tenien un Sant Antoni molt gran a la porta.

En el mes de febrer i a les festes d'hivern de la Fatarella tot celebrant Sant Blai es fa un ball característic que consisteix a ballar amb una *tortada* d'ametlla típica a la mà. La festa l'organitzaven els majorals, un grup de famílies que es feien càrrec de totes les despeses de la festa.

Les tortades se subhastaven i els diners recollits servien per fer una ofrena a Sant Blai.

Durant la Setmana Santa és molt típic menjar el cóc amb mel i/o la tortada d'ametlla i a algunes cases es fa un braç de gitano de crema. El cóc amb mel s'acostuma a menjar per a Pasqua després de la Quaresma i després d'haver celebrat dejuni. El cóc en mel no es torna a fer en tot l'any. La tortada d'ametlla és com un cóc que recorda el cóc ràpid o el pa de pessic i amb el qual es pot arreglar la mona de Pasqua o bé es pot menjar sol. Però és millor que el cóc ràpid perquè conté ametlla triturada en el seu interior. Els fillols, com a la resta de Catalunya, solen anar a buscar la mona a les cases dels padrins.

En el mes de juny i per la revetlla de Sant Joan es realitza la coca de fruita o de pinyons, Jaume Fàbrega ens esmenta la coca com el dolç més típic de Catalunya. Però a la Terra Alta no s'ha menjat Coca de Sant Joan des de sempre, excepte a Bot i a Horta que diuen que sempre n'han fet.

Per Tots Sants, temps en què es preparen els panellets, a Gandesa és costum que els nens i les nenes vagin a casa dels padrins a buscar el panilló. Així doncs, cada menut visita els padrins i aquests els hi lliuren un grapat de panellets. Jaume Fàbrega anota al seu llibre¹⁹ que era costum a Catalunya que els padrins regalessin als fillols panellets per Tots Sants. Com veiem en queden encara mostres d'aquest costum, encara no desaparegut totalment, a la Terra Alta amb el conegut «panilló». A més a més la nit de Tots Sants es mengen els panellets acompanyats de moniatos i castanyes com arreu de Catalunya.

Per Nadal a la Terra Alta són típics els torrons, segons Jaume Fàbrega el dolç més típic de tot Catalunya juntament amb la coca, com a la resta de les nostres terres, però els torrons tradicionals acostumaven a ser de massapà o bé de guirlatxe. Tant a les cases com en els forns i pastisseries se n'elaboren i ara ja s'hi utilitzen altres ingredients i certes novetats. A la Fatarella, a més dels torrons, es feien auretteles per Nadal i en algunes cases es menjaven, a més a més, les borraines sucades amb mel en aquestes festes. A Bot i a Vilalba per Nadal s'acostuma a menjar, també, bunyols sucats amb mel. A Prat de Comte els nens per Nadal anaven a les cases dels seus padrins a buscar «l'aguinaldo». Els padrins donaven als menuts coses de menjar.

Pel que fa als bateigs i als casaments tro-

bem dos costums ben diferenciats: cal esmentar, en primer lloc, les hòsties de Batea, que és un cóc lleuger i trencallós. Aquestes pastes les regalen les padrines dels recent nascuts als nens del carrer o del veïnat el dia que hi ha bateig a una casa, juntament amb el cucurutxo (caramels per als infants). Després de celebrar-se el bateig a l'església, les mares tornen a casa i reben a tots els nens dels veïnat, que ja estan avisats prèviament i els lliuren una hòstia i el cucurutxo a cadascun. A la Fatarella i a Vilalba també se solien fer les hòsties a màquina per als bateigs. Tenien forma més arrodonida que les de Batea, perquè estaven fetes amb motlle. A altres pobles de la Terra Alta només se'ls dona el cucurutxo als nens quan hi ha un naixement. A Gandesa quan hi havia un bateig es regalava un bollo amb un tros de presa de xocolata.

En segon lloc, en els casaments és costum a la Terra Alta que els nens de la família duiguin les arres (unes monedes d'or o similar) i a més a més un nen o una nena du una tortada en un cistellet o similar per a donar de regal o ofrena al mossèn que efectua la celebració.

Quant a cócs en general cal subratllar la confecció de coques de totes menes amb la utilització dels productes de la terra; tradicionalment trobem coca de cirera, d'avellana, d'ametlles, de codonyat, d'albercoc, de poma i coca d'oli. Es fan durant tot l'any.

A la següent taula podem observar els cócs en relació a l'època en què es mengen i si tenen altres denominacions a certs pobles. El mot de la columna de la esquerra és l'usat a Gandesa, en els cócs que es fan en aquest poble i a d'altres. Si els cócs no es fan a Gandesa a la columna de la esquerra hi entrem el mot del poble on es fa. Per exemple les cristines les trobem a Bot, aleshores les entrem a la columna grisa igualment.



Les casquetes fetes a Bot.

CÓCS	Sinònims/varietats	Quan i com es mengen
Ametl·lats	Capsetes a Corbera, Vilalba i la Pobla de Massaluca. Còcs d'ametlla, clares, capsetes d'ametlla i clara al Pinell de Brai. Capsetes d'ametlla a Prat de Comte. Almendrados a Gandesa. Varietats: Capsetes d'ametlla molta al Pinell de Brai. Amb coco. Merenga o monte nevado.	Tot l'any ²⁰ Festes Majors
Ametlles garrapinyades	Ametlles ronyoses a Bot.	Tot l'any
Biscotella	A Vilalba més costelles.	Amb el xocolata, la llet
Bollos	Coques bastes a Batea. Coques toves a Vilalba.	Per berenar, amb xocolata
Braç de gitano	Varietats: de crema, de cabell d'àngel, de massapà, etc.	A Pasqua. Festa Major
Borraines	Fulles de borranya a Corbera.	Nadal
Bunyols	Aurelletes a la Fatarella, Coquet del darrer dia a Batea. Varietat: a Bot, Vilalba i Gandesa sucats amb mel.	Per Sant Antoni. Per quaresma amb mel a Gandesa. Per Nadal amb mel a Bot a i a Vilalba
Casquetes	Panadons a Batea, a la Fatarella i a Horta de Sant Joan. Panadetes a Caseres. Varietat: panadons amb mel i ametlla a la Fatarella.	Tot l'any. Festes majors
Coca	Varietats: <i>Dolces</i> : de cirera, de codonyat, d'ametlla, de crema, de massana, d'avellana, de nous, ensucrada, de cabell d'àngel. A la Fatarella coca d'avellana i coca fina. Coca prima a Prat de Comte, prims a Bot, primetes a la Pobla. A Vilalba coca esclafada, amb avellana. <i>Salades</i> : de sardina, d'ou. Coca de tallades a Caseres. Cóc en sardina a Vilalba.	Tot l'any. A Sant Antoni al Pinell de Brai pels Quintos i a la Fatarella. ²¹ Coca de Sant Salvador a Horta, el 18 de març
Coca de Sant Joan	No és tradicional. S'ha introduït recentment.	Sant Joan
Coca fina	Coca fina a la Fatarella.	Tot l'any
Cóc amb mel	A Vilalba la molsa del cóc en mel és diu fullada.	Per Pasqua
Cóc de muntet	Còcs d'aiguardent a Gandesa. Muntets d'aiguardent a la Fatarella i a Corbera. D'ara muntanyetes de Sant Salvador i de sempre pasta d'aiguardent a Bot i Horta de Sant Joan. Coquetes del pessic a Prat de Comte i Bot. Coquetes d'aiguardent a Batea i a Caseres. Muntets a Vilalba i Gandesa.	Tot l'any
Cóc de cassola	Redotets o rosquilles a Batea i Caseres. Coques a la cassola a Corbera i a Vilalba. Redots a Bot, Arnes i Horta. Rodots a Bot i Prat de Comte. Redotets a Vilalba.	Tot l'any
Cóc de sagí	Mantecados a Batea, Vilalba i la Pobla de Massaluca. Mantecats a Bot, Caseres. Mostatxons a Corbera. Mantecat a Horta. Coraçons a Prat de Comte. Ensaginades a Arnes. Molets a Bot.	Tot l'any
Cóc ràpid	Coca a Arnes.	Tot l'any
Cristines		Per Sant Blai, el 3 de febrer, a Bot
Ganxets		Tot l'any
Hòsties		Bateigs
Magdalenes/madalenes	Amb pinyols a Horta de Sant Joan.	Tot l'any
Mostatxons	Espanyoles a Arnes.	Tot l'any
Pan durmiendo		
Panellets	Panillets a la comarca.	Tots Sants
Prims ²²	Coca prima a Prat de Comte.	
Torrans	Pa de tarrons a Prat de Comte, i tarrons a la comarca.	Nadal
Tortada	Cóc de la reina a Corbera.	A Gandesa per a Pasqua. A la Fatarella per les festes de Sant Blai el 3 de febrer. A Batea i Gandesa pels casament se'n duu al mossèn.

6. Les receptes

Presentem aquí una mostra de les receptes de la Terra Alta. No podem, per l'extensió del treball estendre's més, però volem posar-ne les més característiques d'aquesta terra.

Ametl-lats o capsetes d'ametlla i clara

6 clares d'ou
1 lliura de sucre
1 lliura d'ametlla a tires i torrada
essència de llimona

Els motlles de paper han d'estar a mig omplir.

Capsetes d'ametlla mòlta

6 rovells d'ou
1 lliura d'ametlla mòlta
1 lliura de sucre
essència de llimona

Ametlles garrapinyades

3 gots d'ametlla
2 gots de sucre
1/2 got d'aigua

Fer a foc lent.

Biscotella

1 tassa d'oli
matafaluga i saliandra
1 tassa de sucre
50 grams de llevat
Farina (la que hi entri)

Bollos

3 ous
1/4 de litre de llet
1/8 de litre d'oli
1/4 de sucre
50 grams de llevat
saliandra i matafaluga

Bunyols

4 ous
1 tassa d'anís
1 tassa d'aigua
1 tassa d'oli
100 grams de sucre
3 cullerades de vi ranci
1 kg de farina

Es couen, com les rosquilles, amb oli ben calent i s'ensucren.

Cagallons de ruc

3 ous
1 tassa de llet
1 tassa d'oli
1 tassa de sucre
farina
3 cullerades d'anís soperes
3 gasoses
saliandra i matafaluga

A taula s'untan amb mel.

Carquinyolis

1/2 de kg d'ametlles torrades
4 ous
1/2 sucre
600 grams de farina
2 gasoses
llevat
llimona

Casquetes

Aquesta és l'especialitat més coneguda arreu de Catalunya. Carme Nicolau, al seu llibre *La cuina catalana* apunta que es un còc d'origen musulmà. Es troba estès a les comarques veïnes de la Terra Alta: la Ribera d'Ebre, el Priorat i el Baix Ebre. Panadons és el mot que utilitza a la Fatarella i a Lleida. A la Terra Alta s'ha fet sempre a les cases, ara es fan als forns i a les cases.

5 tasses d'oli
2 tassetes d'anís
1 tasseteta de sucre
farina, la que hi entri

- Es barregen tots els ingredients.
- Es pasta molt suaument tot fent una pasta molt fina.
- S'agafen bocins de pasta arrodonits i s'estira la pasta amb l'ajuda d'un got o plat petit.
- Es farceix de cabell d'àngel. Es pleguen fent una cresta a una vora.
- Es couen al forn que estigui força calent.
- Quan es treuen del forn es passen per sucre.

Coca fina

1 ou
1 tassa d'oli
1/2 litre de llet
llevat
farina

Cóc amb mel

El cóc amb mel és deliciós, se n'ha de menjar poca quantitat, perquè si te'n menges molt embafa. Es costum de fer-lo per Pasqua quan la mel s'acaba de crestar. Diuen que és un cóc d'origen àrab, ja que tots els postres que duen mel ho són. Una vegada fet és millor guardar-lo uns dies perquè com més trigues a menjar-lo més bo és. Les mesures que donem són per a fer un cóc molt gran. Per tant es pot dividir la proporció per a fer-ne un de més petit.

Per al folre:

2 tasetes d'oli
1/2 tasetta d'aiguarent
1/2 tasetta de mistela
farina (la que hi entri)

Per a la molsa:

1 litre d'oli d'oliva
1/4 litre d'aiguarent
6 ous
1 kg de farina
ratlladura de llimona
1/4 d'ametlla ratllada
1 kg de mel

- Barrejar els ingredients del folre i fer una pasta similar a la del pastisset, és a dir una pasta ben treballada i ben fina. Seguidament folrar tota la sola i les parets de la llauna procurant fer una capa fina.

- Amb els ingredients de la molsa (l'oli, l'aiguarent els ous, la farina, l'ametlla ratllada i la ratlladura de llimona) fer una pasta ben lleugera. Si es prefereix es pot espessir afegint-hi més farina.

- Tirar la molsa dins la llauna, que hem folrat amb la pasta de pastisset i posar a coure al forn ben calent.

- Quan el cóc adquireixi un to daurat el traurem del forn i immediatament hi tirarem la mel a sobre. Tenir en compte que és millor si ha estat al bany Maria.

Cócs de muntet o cócs d'aiguarent

Els cócs de muntet o d'aiguarent són unes pastes senzilles de fer i que resultem molt agradables per a postres o per a berenar. Es diuen cócs de muntet per la forma que adquireixen, també se'n diuen cócs d'aiguarent perquè n'és l'ingredient més destacat. Els dos noms s'utilitzen indistintament a Gandesa. Es poden guardar uns dies.

1 tasetta de sucre
2 tasetes d'aiguarent o anís sec
6 tasetes d'oli d'oliva
3/4 de kg de farina
un bol amb sucre

- En un bol posar el sucre, l'aiguarent, l'oli d'oliva i els 3/4 de farina.

- Treballar la pasta amb les mans sense pastar-la de manera que tots els productes quedin ben barrejats. Aquesta ha de ser consistent. Si no hi queda rectificar de farina de manera que s'espesseixi.

- Una vegada la pasta estigui amassada, s'han d'estirar bocins de la mateixa que tinguin una mida més gran que la d'una nou. Veurem que la pasta és com trencadissa.

- Donarem una mica de forma a la part que justament hem agafat amb els nostres dits i que serà la base de cada cóc i la part arrencada de la pasta que fa com unes crestes la deixarem a la part superior.

- Posarem tots els cócs de muntet en una llauna. Així que els tinguem preparats els posarem al forn que haurem escalfat prèviament a uns dos-cents graus de temperatura.

- El temps de cocció oscil·larà entre 3/4 d'hora i una hora. En tot cas guieu-vos amb l'olor. Quan sentiu olor a cuit ben segur que estaran fets.

- Quan s'hagin refredat, agafarem un bol petit de sucre i ensucrarem la part superior dels cócs de muntet i els anirem posant en un plat o safata.

Cócs de sagi

Sagí és l'accepció que té el llard al País Valencià i a la Terra Alta i a la Ribera. A Mallorca s'utilitza el terme saïm, d'on en surt l'ensaïmada. És un cóc que es troba bastant estès a les comarques veïnes. A la Ribera es diuen ensaginades.

4 rovells d'ou
1 lliura de sagí
essència de llimona
farina la que hi entri

- Es barregen tots els ingredients. Es treballa la pasta.
- S'aplana amb el corró damunt d'una superfície.
- S'agafen els motlles amb forma de cor, estrella o triangle i es posen a una safata que pugui anar al forn.
- Es couen fins que quedin daurats.

Cóc ràpid

8 ous
16 unces de sucre
16 unces de farina
1/2 litre de llet
2 sitrals (llevat)
una cullerada sopera d'oli

- Es bat la clara a punt de neu.
- Es barregen els ingredients.
- Al final es tira la clara a punt de neu i es barreja ben bé.
- Es posa al forn uns 45 minuts i a un foc mig.

Magdalenes

5 ous
1/4 Kg d'ametlla mòlta
1/4 Kg de farina
1/2 Kg de sucre
1/8 Kg de llet
5 gasoses
1 llimona

- Barrejar tots els ingredients, excepte la farina.
- Quan els tinguem ben barrejats s'hi afegeix la farina.
- Es posen a les capsetes. No omplir-les gaire (3/4) perquè augmenten.
- Coure a forn alt.

Mostatxons

Els mostatxons es mengen durant tot l'any. Quan s'ha de coure la pasta es posa en rodones planes damunt de paper de barba i a cada paper en posen petites quantitats de pasta ajudats amb una cullera de manera que queden com una mena de galetes grosses. Jaume Fàbre-

ga²³ apunta la seva connexió amb la pastisseria àrab, però no ho assegura.

1 ou
1 unça de farina
1 unça de sucre
llimona

- Es baten les clares a punt de neu.
- Es barregen tots els ingredients
- Es tira la pasta a sobre del paper de barba. A cada paper es tiren unes tres rodones de pasta i es posa a coure al forn.

Panellets

1 Kg ametlla mòlta
1/2 Kg de moniato
1 Kg de sucre
llimona

Rosquilles

2 ous
2 tassetes de sucre
2 tassetes d'oli
2 tassetes de llet
2 tassetes d'anís
dues gracioses (llevat)
1 kg de farina

- Es baten els ous, el sucre, la llet i l'anís.
- Poc a poc s'hi afegeix la farina i el llevat.
- Es pasta fins que la pasta no s'enganxi a les mans.
- Estenem la pasta damunt d'un marbre amb el corró.
- Amb un got marquem cercles de pasta que després foradarem al centre per a formar rosquilles.
- Es deixen reposar una estona.
- Les fregim amb oli d'oliva ben abundant. Si cal les tombarem i les escorrerem. Després s'espolsen amb sucre.

7. Els forns a la Terra Alta

Els forns solien acollir els cócs crus de les mestresses de casa. Aquestes duïen les safates plenes així que consideraven que la pasta estava a punt de ser entrada al forn. Els forners tenien cura de la cuïta i els cobraven una quantitat de diners a canvi de la tasca realitzada. També es duïa a coure el pa. En alguns casos els pagesos duïen el blat de la seva pròpia collita al forner i aquest els hi feia el pa amb la farina per a tot l'any. El forner es quedava amb part de la farina a canvi del pa elaborat.

Després de la guerra a la Fatarella, recorda en Clemente Gironès la molta del blat es feia a les mateixes cases i fins i tot encara en recorda la 'marca' dels molinets, ELNA, em comentà que se'n deien. Molt el blat el duïen al forn. També comenta que és típic el pa de barrot.

La Maria del forn del castell, a Gandesa, recorda amb nostàlgia clientes que havien acostumat a dur els cócs a coure al forn i que ara ja no viuen. En aquest forn fan un pa en forma de trenes amb una mica de sal grossa al damunt, que és boníssim. Recorda com arribaven d'atragades les gandesanes amb les seves llaunes plenes de coques i cócs. També hi duïen a coure patates amb pela, o millor dit pataques, com en diuen a la Terra Alta, unes llaunes amb moltes patates i algunes cebes per a coure per a dinar.

En algunes ocasions els forns de la Terra Alta, encara reben les llaunes amb els cócs de les mestresses de casa, per exemple fa goig veure les llaunes de cóc en mel de totes mides i maneres als forns a punt d'enfornar o ja tretes del forn refredant-se. Les dones s'han d'afanyar per a anar-hi expressament per afegir-hi la mel quan encara estigui calent.

Així doncs, la realització dels cócs a les cases, conviu fins ara amb l'existència dels forns i pastisseries que es troben repartides per tota la Terra Alta. Aquests comerços presenten un assortit molt variat continuament i solen oferir els productes típics de la terra tant a les persones que vénen de pas com als clients habituals. En dies de festa fa goig de veure com els cotxes s'aturen als forns que es troben prop de la carretera i compren abastament tota mena de cócs.

Una senyora de Vilalba em va explicar que ara cou els cócs a casa, que abans el forner li coïa els cócs, però que ara sols hi va quan fa un cóc en sardina molt gran i que al forn de casa no li cap.

Hem apuntat més amunt que aquestes pas-

tisseries, saben jugar perfectament amb els canvis dels temps. Allò que es tradicional continua presentant-se,²⁴ segons Jaume Fàbrega el qual lloa el paper dels pastissers catalans en aquest sentit. Recentment, però, presenten les especialitats terraltines en miniatura, composant unes boniques safates en fileres de cócs diferents. D'aquesta manera, les conegudes casquetes han reduït la grandària, així com els muntets, les clares i els cócs de sagí.

Pel que fa a l'aspecte dels forns, han canviat molt darrerament, ja no trobem aquells establiments farinosos, sinó que ara es té molta cura de la imatge i s'arreglen tant les botigues com els aparadors. En els mateixos s'hi disposen les seves varietats. Em va sorprendre una de les darreres vegades veure tot l'aparador d'un forn de Gandesa amb instruments musicals, partitures i una safata de cócs en miniatura al mig ben assortida. Quan no hi ha cócs hi ha exposades tota mena de pans. A la Fatarella, per exemple, fan un pa característic anomenat pa de barrot.

Cal esperar que la creació i la imaginació de cócs a la Terra Alta no s'aturarà, en bona part per la intervenció d'autèntics especialistes, els forners.

8. Conclusió

L'actitud de les persones que han col·laborat ha estat molt positiva. Tothom a qui he preguntat, li ha agradat col·laborar i en general ha volgut fer-ho. La manera de preguntar, amb l'ajut de la graella ha estat molt positiva, perquè d'altra manera en la majoria dels casos els entrevistats s'hagueren oblidat de molts detalls. Per la meua part atendre a tantes dades hagués estat gairebé impossible sense l'ajut de la taula que he confeccionat prèviament i que en el decurs del treball de camp ha crescut i s'ha completat significativament.

A totes les persones entrevistades els hi ha encantat ser preguntats per aquests tema, sembla que se'n senten orgullosos i que amb una cosa tan simple poden sorprendre't. En molts casos, les mestresses de casa els hi agrada lluir-se en les explicacions de les coses que fan a les seves cuines de postres. Fa l'efecte que la majoria de la gent són conscients de la varietat i la importància dels seus cócs. Els fan, tant per a menjar com per a obsequiar. No ve cap parent de Barcelona, etc. que no marxi carregat amb els cócs fets o comprats pels seus parents més

pròxims. Es regala també el vi i les olives. Antigament, fa uns vint-i-cinc o trenta anys es regalaven animals vius com conills o gallines. Criats als propis corrals amb les deixalles del menjar. Ara a les cases gairebé no n'hi ha d'animals. Poca gent mata els seus propis animals. Queda algun nostàlgic que mata el porc...

Cal remarcar també que les persones d'aquesta comarca tot i ser petita i poc poblada, desconeixien alguns dels mots de còcs que jo pronunciava. Alguns còcs, per a ells, els hi eren completament desconeguts. Mai no havien sentit pronunciar-los i el més curiós és que alguns d'aquests pobles disten dos o tres quilòmetres.

A d'altres persones els hi sonen vagament els mots, per exemple biscostella, però tot i que són del seu poble no saben associar-lo. Al'etnògraf l'ajuda igualment perquè pot assegurar-se de què aquell còc existeix, efectivament.

Sembla que recordar els hi agrada i que els sorprèn com les persones forasteres omplen els cotxes dels mostatxons del Pinell de Brai. «Marxen carregats cap a Barcelona. Sí! Aquí els donaven a les persones que estaven malaltes o que tenien un procés de recuperació llarg» diu la M^a José del Pinell de Brai. Després observes la proporció de la recepta i veus que hi ha molt ou en relació a la farina, per tant es considera una pasta alimentosa amb una composició consistent, capaç de reconstituir la salut d'un malalt.

Però al llarg del treball hi ha converses o parts que no es poden reproduir, perquè no formen part de l'objecte d'estudi. Tampoc es pot recollir com a general part d'un costum particular que no és pròpi de la comunitat. És a dir, hi ha una part dels entrevistats, que col·labora però que el que t'aporta no t'ajuda, però són casos comptats. Les persones més grans són les que més m'han servit, perquè les persones que tenen uns vint anys confonen els còcs de sempre amb les novetats. Però, es tracta d'escoltar a la persona, d'altra manera sembla que només els vulguis treure el suc i «aquí et deixo».

En les persones grans ens hem volgut interessar per les etapes de mancances, per exemple després de la guerra civil, i si en aquestes etapes es feien tants còcs, o quins se solien fer. Una senyora de la Fatarella, Maria Blanch, quan li vaig preguntar:

—Diguim quins còcs menjava vostè quan tenia set o vuit anys?

—Ai, filla meva, molta gana vam passar!

D'alguna manera toques el cor de la gent i et sap greu obrir ferides, però forma part de la realitat i de la història d'aquests còcs. Les persones tendeixen a reflexionar i s'adonen de com han canviat les coses, coses que ara no es valoren i que aleshores eren importants.

Pel que fa a la duresa del treball de l'etnògraf (per exemple si les persones no et volen atendre) no l'he viscut perquè tothom s'ha bolcat a mi volent-me ajudar. Per la meua part crec que ja he intentat preguntar a persones que tinguin certa sensibilitat i gust per les coses tradicionals.

9. Llista d'entrevistats

Arnes: Senyora gran del forn.

Batea: Teresa Fontanet, Anna Llop.

Bot: Ruben Vives, Cristina Albasa, Lourdes, Anna Rosselló i la seva mare, Pepita Cots.

Caseres: Forner.

Corbera: Jaume, noi jove, noia jove.

Gandesa: Àngels Meix, Dolors Bauló, Teresa Fontanet, Cristina Albasa, Virgínia Mañà, Dolors Meix, Sra. Maria del forn del Castell.

La Fatarella: Montse Monclús, Maria Blanch, Misericòrdia Cabús, Clemente Gironès i Pepita Balsebre, Teresa Roca Llop.

La Pobla de Massaluça: M^a Eugènia Llop.

Horta de Sant Joan: Rosa M^a Altés.

El Pinell de Brai: Josepa Pallarès, Maria José Chertó.

Prat de Comte: Montse Alcoverro, Antonia Barbís i la seva filla.

Vilalba dels Arcs: Teresa Ferrer, senyora a la botiga, amo botiga.

1. Pere Balaña i Abadia ens indica en el seu llibre *L'islam a Catalunya. Segles VIII-XII* que «la documentació llatina dels segles XI i XII esmenta els musulmans en qualitat d'artesans especialitzats; teixidors, forners, etc.» També ens diu que entre d'altres especialitats gastronòmiques, sobresurten els còcs, que es preparen amb un ús generalitzat de les anomenades comínies —comí de prat, celian-dre i matafaluga—, ha permès de distingir la cuina pròpia de la Catalunya Nova de la Catalunya Vella.

2. Balaña ens explica al seu llibre *L'islam a Catalunya* que els àrabs s'instal·len a zones urbanes i que mantenen una relació de superioritat vers els berbers.

3. Veure VIGUERA MOLINS, M^a JOSÉ: *Historia de España. De las taifas al reino de Granada. Al-Andalus. Siglos XI-XV*. Madrid: Ediciones Historia 16, 1995.

4. Veure apartat «Capitulacions de Tortosa», al llibre *L'islam i Catalunya*.

5. La mesquita aljama és la mesquita major, la més important de la ciutat, en aquest cas de la ciutat Tortosa.

6. AA.DD. *L'islam a Catalunya*, p. 111-112.
7. AA.DD. *L'islam i Catalunya*, p.138. S'hi afirma l'existència d'una emigració clandestina de mudèjars cap al sud i que la seva adaptació era difícil i alguns tornaven.
8. Consultar Fàbrega, Jaume: *La cuina catalana*. Volum VI, p. 197.
9. Ídem, p. 212.
10. Brossat significa mató a la Catalunya Central i recuit a Girona. Mot emprat a la Terra Alta, ara pels mitjans de comunicació potser s'utilitza mató.
11. Ídem p. 207.
12. Nicolau, Carme: *La cuina Catalana*, p. 126.
13. Veure Balaña i Abadia, Pere: *L'islam a Catalunya*, p. 94.
14. AA.DD.: *La cuina tradicional de Corbera*. Edita Ajuntament de Corbera, 2000.
15. Cóc que es menja sucut amb mel al Pinell de Brai.
16. Còcs individuals amb una neula a la base, fets amb farina i ametlla.
17. En temps de sega a la Fatarella, es menjaven abans de posar-se a treballar.
18. Fàbrega, Jaume: *La cuina catalana*. Vol. I, p. 34.
19. Jaume Fàbrega. *La cuina Catalana*. Volum VI, p. 224.
20. Indiquem tot l'any tenint en compte que bàsicament era en temps de festes majors o dates assenyalades, com Sant Josep, etc. en què s'elaboraven tota mena de còcs. No tenen una data precisa, es fan en diversos moments, segons la disponibilitat i els gustos. Ara, però, es pot dir que es poden menjar a dojo, perquè els temps han canviat molt.
21. Per Sant Antoni a la Fatarella a Cal Comte es repartia coca beneïda per Sant Antoni a tot el poble. La Teresa, recorda amb nostàlgia que la seva mare hi acudia cada any per a fer les coques juntament amb dues tres dones més del poble. Prop de la porta de la casa pairal de Cal Comte s'hi instal·lava el Sant.
22. Pasta individual, planeta amb sucre al damunt.
23. Fàbrega Jaume: *La cuina Catalana*, p. 207
24. Fàbrega, Jaume: *La cuina Catalana*. Volum I, p. 39



Panadons de Bot.

10. Bibliografia

- Apunts d'Etnografia de la UOC.
- ARIÉ, RACHEL: *España musulmana*. Vol III. Barcelona: Editorial Labor, 1984.
- AA.DD.: *La cuina tradicional a Corbera d'Ebre*. Ajuntament de Corbera, 2000.
- AA.DD.: *Islam i Catalunya*. Institut de la Mediterrània. Barcelona, 1998.
- AZNAR, FERNANDO: *España Medieval. Musulmanes, judíos y cristianos*. Madrid: Ed. Anaya, 1998.
- BALAÑA I ABADIA, PERE: *L'islam i Catalunya*. (segles VIII-XII). Col·lecció Nissaga. Barcelona: Rafael Dalmau Editor.
- BALAÑA I ABADIA, PERE: *L'islam a Catalunya*. Col·lecció Nissaga, núm. 13. Barcelona: Rafael Dalmau Editor, 1997.
- BARCELÓ, MIQUEL: *Musulmans i Catalunya*. Barcelona: Ed. Empúries, 1999.
- BATLLE, CARME: *L'expansió baixmedieval*. Segles XIII-XV. Volum III. Barcelona: Edicions 62, 1992.
- FÀBREGA, JAUME: *La cuina Catalana*. Vol. VI. Barcelona: Edicions 62, 1996.
- GUICHARD, PIERRE: *La España musulmana. Al-Andalus omeya (siglos VIII-XI)*. Historia de España vol. 7. Historia 16. Madrid: Ed. Planeta, 1995.
- NICOLAU, M. DEL CARME: *Cuina catalana*. Barcelona: Ed. Miquel Arimany, 1977.
- PI, MINERVA: *Priorat a taula*. Tarragona: Editorial El Mèdol, 1996.
- RIU, MANUEL: *Lecciones de Historia Medieval*. Barcelona: Ed. Teide, 1975.
- SALRACH, J. M.: *El procés de feudalització*. Segles III-XII. Volum II. Barcelona: Edicions 62, 1992.
- SHNEIDMAN, J.LEE: *L'imperi catalano-aragonés (1200-1350)*. Barcelona: Edicions 62, 1975.
- VIGUERA MOLINS, M^a JESÚS: *De las Taifas al Reino de Granada. Al-Andalus, siglos XI-XV*. Historia de España, vol 9. Historia 16. Madrid: Ed. Planeta, 1995.
- VILA, MARC AURELI: *Les comarques i municipis de Catalunya*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 1989.
- WATT, MONTOMERY: *Història de la España islàmica*. Madrid: Cambio 16, 1992.