



## LA BONA VIDA

### Terra de sucre

Al País Valencià es produeixen les postres que identifiquen la marca Espanya a tot el món, els torrons. Equivalen en dolç, per la seva imatge i difusió internacional, a la paella. Però al costat dels torrons hi ha una sucreria valenciana, especialment casolana, d'un gran interès i que, en general, segueix el calendari religiós o estacional.

Cosa lògica, tenint en compte que el sucre és una gran aportació de l'Antic Regne, a través de la Safor, a la cultura dolça europea, des de l'Edat Mitjana, i que en la nostra llengua trobem el primer manual europeu del tema, el *Libre de totes maneres de confits* (s. XV), i que altres receptes dolces –especialment les cremes, la sopada o el menjar blanc– ja apareixen en altres receptaris des del s. XIV, com el *Libre de Sent Soví*. Hi podem afegir l'art dels gelats i de les begudes gelades –gelats de crema, de llet merengada, aigua llimó, orxata, llet gelada amb canyella i llimó– que també apareix en un manual afrodisíac del s. XIV, *Speculum al foder*, també únic a Europa.

Els àrabs havien plantat la canyamel, el bonic nom medieval català de la canya de sucre –que s'ha mantingut a València– en terres de la Safor; encara hi ha alguna alqueria, com la del Rafal –Rafal, Gandia, Safor, sucre..., tots ells noms d'origen àrab– on hi ha restes de les antigues plantacions. El mateix s'escau a Mallorca. I a Mallorca i al País Valencià, l'art de la confiteria és anomenat "sucreria".

Aquesta terra produeix, tant a les cases com a les pastisseries públiques, una gran varietat de dolços populars: cremes, sopades, *mostillo*, arrop i talladetes, carabassa al forn, bunyols, orelletes i pilotes de frare, borraïnes, fi-

Pastisssets de moniato



gues albardades, coques de totes classes (també salades), tortades, primes, reganyades i farinosetes, còcs, coques, tonyes o coques d'aire, flaons, corones, rosques o tortells, fartons, mostatxons, miquelets, bescuits, catxaps, rotllos, rosquilles i gaiatos, braços de gitano, puntes de diamant, magdalenes i valencianes a més dels dolços de les festes locals –panellets de Sant Blai, pastisssets de moniato de Bocarent, gaiatos de Sant Blai a Torrent, coquetes de Sant Antoni, orelletes de Bétera (Mare de Déu d'Agost), almoixàvenes, ametllats, mantegats o *mantecaos*, sospirs, coques cristines i celestials, rosegons i carquinyols, pastís de moniato, de carabassa, arnadí, nous fondants o glacejades, panellets i ossos de Tots Sants, mocadorada de Sant Dionís... A més, hi trobem el repertori més complet d'Europa de dolços de Nadal: torrons, coques de torró, massapans, pastisssets de cacau, pastisssets de cabell d'àngel, casques i casquetes i altres pastes de Nadal, anguiles, pernills i peixos, *peladilles* o confits, mannà, ronyoses (ametlles amb sucre) i fruites confitades. Per Pasqua les mones. Els alacantins varen portar les mones i coques a Algèria, on encara s'elaboren, com he pogut constatar en diversos viatges.

## MILFULLS

### Avui faràs pa

La possibilitat de fer pa a casa cada cop és més fàcil amb els nous aparells, que procedeixen de la tradició anglosaxona i alemanya. Per això són nombrosos els llibres sobre aquest tema en



el seu vessant pràctic. Ara també estan sortint llibres d'autors catalans, com aquest de Jordi Morera, una autoritat en el tema, ja que és flequer: *Avui faràs pa* (Ara Llibres, 160 pàgines, 2014, amb il·lustracions). Hi parla del pastat, de la fermentació i de la cocció –"el Pare, el Fill i l'Esperit Sant", segons l'autor, de les masses bàsiques de blat, de la massa mare, de les masses enriquides i integrades, de les masses hidratades i farines especials– a més de consells molt útils i notes diverses.

## EL REBOST

### Per fer paella, arròs rodó



Cada cuina de l'arròs n'utilitza una mena. Als receptaris internacionals l'arròs per a la paella és anomenat *spanish rice*, que ha de ser de gra rodó, millor si és bomba o perlat de Pals. No hi ha res més horrible que una paella amb arròs de gra llarg, que reservem per a amanides o guarnicions. Els indis fan servir el perfumat basmati (llarg) i els xinesos, també arròs de gra rodó. I els italians, per fer el *risotto*, només ho fan amb *arborio* o *carnarolo*.