

VENIES d'una llarga família de forners
i a tu t'agradaria ser forner, com els teus,
i entrar feixos de llenya, de pinassa, en el forn,
i fer el rent, en caure el dia, com el feien,
i a mitjanit anar al forn per a pastar,
creuar amb una ràpida ganiveta la pasta,
i escombrar lentament, prendre-li foc al forn,
/.../

Tu series forner, com ho foren els teus.
I al costat del teu pare aprengueres l'ofici,
nit a nit, dia a dia, i ara en tens l'enyorança.
Una amarga enyorança per a tota la vida
et creua el pit de banda a banda amb aquell ràpid
senyal de ganiveta que no pots oblidar.

L'ofici

Llibre de Meravelles
Vicent Andrés Estellés

La frescor del matí en la Diana
la matem en anís o conyac
i baixem la "tensió" en herba-sana
i alguna pasta que tirem al pap.
Per si acàs nos tremolen les cames
repetim la copeta i ració
i així plens de gran entusiasme
hi ha qui pilla el gran gafarró.

Quan passa la banda (1979)
Miguel Cantó

filà de moros marinos

ametlla, farina i oli

*receptari de dolços tradicionals
i poemes de Sergi Gómez i Soler*



Desgranar el blat
recollint cada gra que ens caiga
i fer que torne el miracle del pa
i afartar-se de pa.

I tallar la canya
recollint tot el suc de la canya,
robar a la canya el dolç de la mel,
i afartar-se de mel.

Abraçar la terra
i cercar què ens demana la terra,
saber del cert quan arriba el seu zel,
fecundar-la llavors.

Zel de la terra

Milton Nascimento - Chico Buarque - Maria del Mar Bonet



Em demanen que escriga, per amiatat, textos nous i poètics sobre el graciós del pa i del fet màgic del pastar i crear amb el pastat eternals meravelles al caliu tan fort del forn. Que sembla ser que els Moros Marins de Bocairent han tingut en ses tropes bona cosa de forners i en fer cent cinquanta anys del pas de les festes de Soldadesca a les de Moros i Cristians és això precisament el que volen destacar, el seu fet propi gremial, intuïtiu i germinador, junt a una clara fidelitat pel fet de la cultura pròpia i el costum. I jo, que vinc de sabaters, pastors i gent del tint, i poc coneixedor dels mil noms de la dolçor, ja em veus embarcat en una aventura difícil. La de navegar-se entre saïms i farina d'ametla sent que no sé navegar més que allò que vaig heretar del meu iaio moro marí, però *merut...*

Tanque els ulls i vull veure a aquells vells festers curts al foc nocturn que ben tripulen, baratant confosos pales feineres per remes de festeig, i igual que aventaven l'aire fent entrar i eixir dolços del forn, oferien en les festes gestos semblants al públic que aplaudia aquells passos de ball... Del goig del pa al més gran goig encara, el de les pastes celestials, gest absolut que uneix el dur treball amb la saviesa del temps de provatura i la riquesa d'allò heretat. Tot pel fer pujar el nostre plaer físic com també el de l'esperit, quan ho fem per apropar-nos a l'escalf del per què fem la festa i com som i què som en el fons... Esperem amb els versos diversos aquests, desfilagarçats i atrevits, donar goig als amics que els demanen tot demanant-vos perdó als lectors i d'avant mà per si trobeu erro o cap dany. Entre els versos tastareu l'estima tan profunda com intensa que sent pel poble i el costum i per la gent de Bocairent.

Sergi Gómez i Soler.

Escrits a Ontinyent, Cocentaina, Villena i Bocairent estant en la reratardor de 2009. Any del 400 aniversari de la terrible Expulsió dels Moriscos.

Pròleg

Amb motiu de la commemoració del 150 aniversari de les festes de Moros i Cristians de Bocairent, historiadors, sociòlegs i antropòlegs aniran donant-nos informació sobre el pas de la soldadesca a les festes actuals, dels orígens de la festa, de si són reproduccions de la nostra història o si responen a desitjos de reiventat la nostra història...

Nosaltres hem mirat a les persones. Què fa que unes persones s'apunten a una filà o a altra? En l'actualitat no és difícil explicar-ho, però i més enllà de 1900 o abans?. Hem intentat trobar coincidències en els cognoms, en les professions, hem revisat les llistes en la documentació que actualment disposem i ens hem adonat d'un aspecte del qual no es parla massa als ambients festers: les *filaes* com hereves dels antics gremis.

Els gremis formaven part de l'organització de la societat valenciana i han tingut un paper molt important en el govern de viles i ciutats, així com dintre del culte religiós. Cal destacar el seu paper en les processons més emblemàtiques com és el Corpus i en Bocairent les festivitats de Sant Miquel, Sant Isidre i la processó de Divendres Sant.

No disposem de dades que ens diguen a quin gremi podien pertànyer els fundadors de la filà o si eren de idees liberals, conservadores, absolutistes, carlistes o isabelines, però revisant els llistats de N'Antonio Belda, i tenint en compte que eren anotacions poc objectives, i fent un seguiment de les persones allí inscrites, podem observar coincidències en la professió d'alguns dels membres de la filà: llenyaters, moliners, forners, comerciants i bodeguers.

En el llistat de capitans podem trobar algunes dades curioses, de les quals sols assenyalem una mostra per no fer-ho molt extens:

1941 i 1953 Mariano Silvestre Belda (Benita, forner).

1945 Francisco Cantó Luna (Fill del tio Toni, forner).

1946 Maria Asensio Sanz (filla del tio Pepe Tomàs, forner).

1949 Angelita Cantó Luna (filla del tio Toni, forner).

1954 José Colomer Llin (Picores, forner).

I tot açò ens dóna peu a decidir fer un homenatge als antics membres de la filà que treballaven la farina i la convertien en el pa de cada dia, i que obrien els seus forns per a que les dones cogueren les pastes per a les festes de Sant Blai. En l'actualitat són ells els que les elaboren i hem comprovat que ho fan seguint els vells receptaris.

Aquest llibre vol ser un homenatge a les persones que ens han deixat les velles receptes.

Cada dolç ha tingut un punt d'inspiració per al fotògraf per a fer-li la foto i una idea per a Sergi Gómez que l'ha convertida en text. Es un receptari per a llegir, per observar llums i textures, acompanyat d'un CD on podrem trobar les receptes.

No és un receptari de la totalitat de dolços coneguts com a propis de Bocairent. És una mostra simbòlica on estan representats els dolços de la tradició de les monges Agustines, així com les més populars i casolanes i sobretot la més emblemàtica que és el rotllo de llavorettes o rotllo de Sant Blai, rotllo que es beneïa el dia de Sant Blai, tant en la missa major com en les misses matineres o primeres.



dolços de les monges

nous

Recepta de Josefa Boscà Silvestre

Ingredients

- Una quarta de sucre.
- Una quarta de moniato.
- Una quarta de nous a trossets.

Elaboració

Es bull el moniato fins que estiga ben cuit, quan està gelat es fa una pasta amb ell, el sucre i les nous.

Es fan boletes de la pasta i es passen per sucre finet i es deixen assecar en un lloc sec.

Recepta de la pastisseria Gràcia

Són les nous que apareixen en les fotografies i tenen la varietat de que quan es fan les boletes es passen per un fondant (sucre i aigua).



gemes

Recepta facilitada per Josefa Boscà Silvestre

Ingredients

- 3 rovells.
- Una quarta de sucre.
- Una quarta d'ametla blanca molta.
- Ratlladura d'una corfa de llima.
- Unes gotetes d'aigua si fa falta.

Elaboració

Mescleu els rovells i el sucre, afegiu l'ametla i pasteu be la pasta, si es fa dura afegiu unes gotetes d'aigua.

Feu boletes amb la pasta, passeu-les per sucre de piló i poseu-les en els motllets.

Deixeu-les assecar.

S'han de conservar en la nevera





dolços de les monges

corets

Recepta cedida per la pastisseria Gracia

Ingredients

- Moniato bullit.
- Sucre.
- Aigua i sucre per al fondant.

Elaboració

Es fa una pasta amb el moniato bullit i el sucre, s'amassa per a aconseguir una pasta compacta.

Es tallen tiretes i es formen els corets.

Es passen els corets pel fondant i es deixen assecar.





Foto: José A. Bernat Bacete

dolços de les monges

encarrats

Recepta cedida per la pastisseria Gracia

Ingredients

- Una coca de bescuit (ous, sucre i farina).
- Pasta de rovell (“rovell”: ous, sucre i aigua).

Elaboració

Es talla la coca en quadradets. S'unta una part amb el “rovell” es posa l'altra damunt i es torna a untar amb el “rovell”. Es banya amb un almívar d'aigua amb sucre. També es pot a adornar amb fruites caramel·litzades.

Foto: Emili Morant





dolços de les monges

pastís de monges

Recepta de M^a Amparo Reig

Ingredients

- Un quart d'ametla molta.
- Un quart de carabassat rallat.
- Un quart de bescuitets rallats.
- 9 ous.
- Un got de llet.
- Unes gotes de conyac.
- Canyella i una corfa de llima ratllada.
- 15 neules.

Elaboració

En una cassola es baten els rovells, a foc lent. S'afegeixen els altres ingredients a poc a poc. Es va remenant tot fins a aconseguir una pasta homogènia.

Es tallen les neules al tamany desitjat i es posa la pasta en forma de pastís, es cobreixen els pastissets amb les clares dels ous a punt de neu, s'empolsaran amb un poquet de sucre i es posen al forn fins que prenguen coloret.





dolços de les monges

tortà d'ametlla

Recepta cedida pel forn de Salvador Cantó

Ingredients

- 6 ous.
- 200 gr d'ametlla molta.
- 200gr de sucre.
- 75 gr de farina.
- Una fulla de paper parafinat o mantega i farina per untar el motlle.
- 200 gr de sucre pera fer un almívar pe a calar-la.

Elaboració

Alceu les clares a punt de neu, afegiu el sucre, l'ametlla els rovells i la farina

Unteu el motlle amb la mantega i un poquet de farina tamisada

Poseu-la al forn fort, quan alce rebaixeu el forn, fins a que al punxar-la amb una agulla esta ixca neta.

Tragueu-la del motlle i a poc a poc caleu-la amb el almívar

Després es pot decorar amb dues clares a punt de neu.





Fotografie: Morano

pastes

rotllets d'anís

Ingredients

- 1 Got d'oli d'oliva.
- 1 Got d'anís sec (aiguardent).
- Mig got de sucre.
- Farina.

Preparació

En un bol, mesclm l'oli, l'anís i el sucre, removem i sense parar de fer-ho, afegim a poc a poc farina fins a aconseguir una massa homogènia i elàstica, que col·locarem sobre una taula o taula enfarinada i treballarem fins que estiga al punt.

Després l'estendrem amb un corró i la dividirem en porcions que treballarem individualment donant-los forma de cilindres llargs, que tancarem formant rotllets.

Anirem col·locant-los sobre una llanda o safata de forn greixada, i després la col·locarem en el forn a temperatura mitjana fins que estiguen daurades.

Quan les traguem del forn, encara calents, empolvorarem sobre elles abundant sucre i esperarem que es refreden abans de servir. Guardades en un pot de vidre hermètic, duren prou dies en perfectes condicions de sabor i textura.





pastes

rotllets d'ou

Ingredients

- 1 kg. de farina
- 6 ous
- 1/2 kg. de sucre
- 1/4 d'oli
- 6 gasoses
- Raspadura d'1 llima

Elaboració

Es pasten tots els ingredients i es formen els rotllos.

Batre 1 ou i amb un pinzell pintar-los per damunt per a donar-los brillantor.

Els empolsarem amb sucre.

Untar una llanda amb oli per a evitar que els rotllos s'apeguen i els fiquem al forn uns 25 minuts.

Deixar refredar i llestos per a prendre.

pastes

rotllets d'ametlla

Ingredients

- Una quarta d'ametlla molta.
- Una quarta de sucre.
- Un ou.

Elaboració

Mescleu els ingredients, per a aconseguir una pasta i amb l'ajuda de la maquineta de capolar, amb el motle de fer rotllets, feu tiretes a les que li donareu la forma de rotllet i els poseu a una llanda del forn. Poseu-los al forn fins que agafen coloret.

pastes

rotllets de vi

Ingredients

- 200 l de vi blanc.
- 400 ml d'oli de gira-sol.
- 700 g de farina
- 1 sobre de rent (llevadura) química.
- Sucre (el necessari).

Preparació

Batre el vi amb l'oli, fins que estiguen ben mesclats.

Després, posar els líquids en un bol i afegir la farina i anar mesclant amb la mà.

Afegir finalment el rent i pastar bé.

Anar fent boletes xicotetes i ficar el dit al mig per a formar un rotllo.

En una placa de forn, forrada amb paper d'enfornar, anar posant els rotllos.

Precalfar el forn a 220 °C, i ficar uns 12 o 14 minuts.

Quan les traguem, arrebossar en sucre i deixar refredar



pastes

Bollits

Ingredients

- 12 ous.
- 1 kg i 100gr de farina.
- 125 gr de sucre.
- 75 ml d'oli.

Elaboració

Es mesclen els ingredients, baten be els ous i el sucre, afegint la farina i l'oli, fins aconseguir una pasta blaneta i modelable.

Se'ls dona forma de rotllo i es posen a bullir.

Quan estan bullits es trauen, es deixen eixugar i es passen per sucre.

Es posen al forn i es trauen quan tenen coloret.



pastes

Encarats

Recepta cedida pel forn de
Salvador Cantó

Ingredients

- Una dotzena d'ous.
- Un quilo de farina.
- 75ml. d'oli.
- Un quart de sucre per decorar-los.

Elaboració

Mescleu els ous ben batuts amb la farina i l'oli.

Quan tingueu una pasta ben i fina, doneu forma als rotllos, poseu-los a una llanda i al forn i quant estiguen dauradets els traueu.

Es decoren amb una espècie de fondant feta amb el sucre i l'aigua, fent dibuixets i cenefes.

pastes

Pastissets de Moniato

Recepta de Maria Prats Fuster

Dolç de Moniato

Ingredients

- Un quilo i mig de moniatos.
- 1 quilo de sucre.
- Canyella i ratlladura d'una corfa de llima.

Elaboració

Bullir els moniatos, passeu-los pel "xino" i afegir el sucre, la canella i la ratlladura de llima.

Menegeu be la pasta fins que estiga prou fina.



Pastissets

Ingredients

- Un got d'oli.
- Un got de cassalla.
- Un got de mantega de porc (sagi).
- Un got de sucre.
- 2 rovells.
- Farina la que admetrà.

Elaboració

Escaldar la farina amb l'oli prèviament calent, afegiu la mantega desfeta amb el sucre i la cassalla, afegiu els rovells i la farina que admetrà.

Pasteu bé la pasta i feu boletes amb ella, que anireu aplanant fent unes coquetes rodonetes. Poseu un bon pessic de dolç de moniato i tapeu la coqueta, poseu-la a una llanda untada amb oli.

Abans de posar-los al forn unteu-los amb canyella i sucre.

Poseu-los al forn fins que estiguen dauradets. (uns 20minuts).



pastes

Carquinyols

Recepta de Josefa Boscà Silvestre

Ingredients

- Una quarta d'ametla.
- Una quarta de sucre.
- Quarta i mitja de farina.
- 2 ous.
- Mig got d'oli.
- Una llimonada.
- Canyella i ratlladura de corfa de llima a gust.

Elaboració

Es baten els ous, s'afegeix el sucre, la farina i la resta d'ingredients. Es mescla tot bé i es fa un rotllo aproximadament d'un dit de grossor.

Es tallen trossets d'uns cinc centímetres.

S'unten amb rovell d'ou i es posen al forn, es trauen quan estiguen dauradets.





pastes

Mantecats

Recepta de Josefa Boscà Silvestre

Ingredients

- Una quarta de sucre.
- Una quarta de mantega (sagi).
- Mitja quarta d'ametla molta blanca.
- Un ou.
- Mitja tassa d'oli.
- Canyella i ratlladura de llima al gust.

Elaboració

Es mesclen tots els ingredients i es pasta bé. Es fan unes boletes i s'aplanen amb una ditada al mig. També tradicionalment, la pasta s'aplanava bé, fent una pasta fina i amb l'ajuda dels molets tradicionals amb formes diferents, es van fer els mantecats i es deixen en una llanda prèviament untada amb oli. S'espolsa per damunt d'ells un poquet de sucre i canyella. Es posen al forn fins que es dauren, aproximadament un quart o 20 minuts.





Fotos: Blai Vanyó i Vicedo

pastes

Malenetes

Recepta Amparo Molina Marco

Ingredients

Per a 4 ous:

- Mig quilo de sucre.
- Mig quilo de farina (per a bescuit).
- 125 gr. o 65 gr. d'ametla.
- Un got gran de llet.
- Mig got d'oli.
- Una llimonada de paperet per cada ou que es pose.
- Canyella i ratlladura de corfa de llima al gust
- (Cal llevar de farina el que es pose d'ametla).

Elaboració

S'alcen les clares a punt de neu i es van afegint la resta d'ingredients.

Prepareu els motles en la llanda que anirà al forn i escudelleu la pasta en ells, sense aplegar a la vora dels motles.

Coeu-ho a forn fort fins que estiguen dauradetes i alçades.



Foto: Emili Morant

Tonyes

Tonyes

Recepta de Maria Prats Fuster

Ingredients

- 2 quilos de farina.
- 8 ous.
- Mig quilo de sucre.
- 250gr de rent (llevat).
- 1/4 d'oli.
- Aigua.

Elaboració

Trenqueu els ous i reserveu dues clares.

En una part del llibrell mescleu la farina i el llevat escaldat amb aigua tibia. Bateu els ous i el sucre en l'altra part del llibrell.

Mescleu bé la farina i els ous amb el sucre afegint-li aigua i l'oli.

Mescleu bé tot i pasteu la pasta fins que estiga fina. Poseu la pasta en el llibrell amb una ditada al mig, i tapeu-la amb un tovalló i col·loqueu el llibrell en un lloc càlid.

Quan s'haja alçat i la part de dalt fassa bombolletes, pasteu la pasta i feu les tonyes amb forma de bola, i poseu-les damunt de la posteta per a dur al forn, on hi haureu posat un paper i sobre ell les neules. Poseu la posteta en un lloc calent i quan es tornen a alçar, les agafes si no pesen les unteu amb les clares que hi havíem reservat, alçades a punt de neu, feu els "pericos".

Quan les tragueu del forn les espoleu amb sucre finet.





Foto: Emili Morant

Tonyes

Rotllo

Els ingredients són els mateixos que els de les tonyes, sols que quan es fan les boles per formar les tonyes, en lloc de bola es fa una tira llarga que s'ajunten els puntes formant un rotllo.

S'adorna amb les clares i el sucre igual que les tonyes.





Tonyes

Rotllo de llavoreta

Recepta cedida pel forn de Salvador Cantó

Ingredients

- 1 Kilo de farina.
- 250 gr de sucre.
- 4 ous.
- 3 closques d'oli (closques d'ou).
- Aigua.
- 125gr. de rent o llevat.
- 100 gr. de llavorettes.

Elaboració

Mescleu el sucre i els ous, afegiu la farina amb el rent ja ben desfet.

Afegiu l'aigua i pasteu la massa molt bé, després afegiu l'oli i les llavorettes i torneu a pastar la massa. Deixeu la massa en un lloc calent per a que es fassa bona i quan ja hi haja pujat doneu-li forma de rotllo i deixeu-los per a que tornen a alçar. Poseu-ho en el forn a temperatura mitja durant 20-30 minuts.

Es pot decorar amb sucre finent.





Agraïments

Les violes aparents.
Les llums policromades.
Les falòrnies més variades...
són les joies més corrents.

Els moros marins hui te parlen
amb el cor sencer en la mà.
T'ho diuen ells perquè saben
el millor dels gusts on està.

Torna a les flors naturals.
Deixa les coses fingides
que per lluïdes que siguen
són d'un valor sempre fals.

També tu eres flor (1964)

Manuel Santonja

“Cal guardar per a demà, gana i pa”

Dita Tradicional

- En primer lloc “la filà” de Moros Marinos i en especial la Junta, vol mostrar el seu agraïment a totes les persones que han fet possible que aquest llibre siga una realitat.
- En especial el nostre agraïment a Sergi Gómez i Soler, ell ha tingut la difícil tasca de crear els textos per al moment.
- A Vicent Ramon Pascual, el seu saber ha fet possible que d'un "còctel" de idees isca un llibre.
- A l'Associació de Fotògrafs de Bocairent que s'han involucrat i han fet les fotografies amb els seus mitjans i moltes hores de dedicació.
- A Juanjo Alcaide, fotògraf del poble, professional i amic que sempre està on i quan el necessitem.

- A la pastisseria Gràcia i als forns: d'Àngel Bernat, José Calatayud, Salvador Cantó i Francisco Colomer, que han fet les pastes per a les fotografies.
- A M^a Amparo Reig que ha fet els pastissos de les monges i ens ha facilitat part de les receptes.
- A tota la gent que ens ha aportat diferents receptes.
- Al 150 aniversari de les festes de Moros i Cristians perquè amb el seu motiu ens hem obligat a mirar cap a la nostra filà i trobar valors, costums i fets que des del passat ens acompanyen al futur.