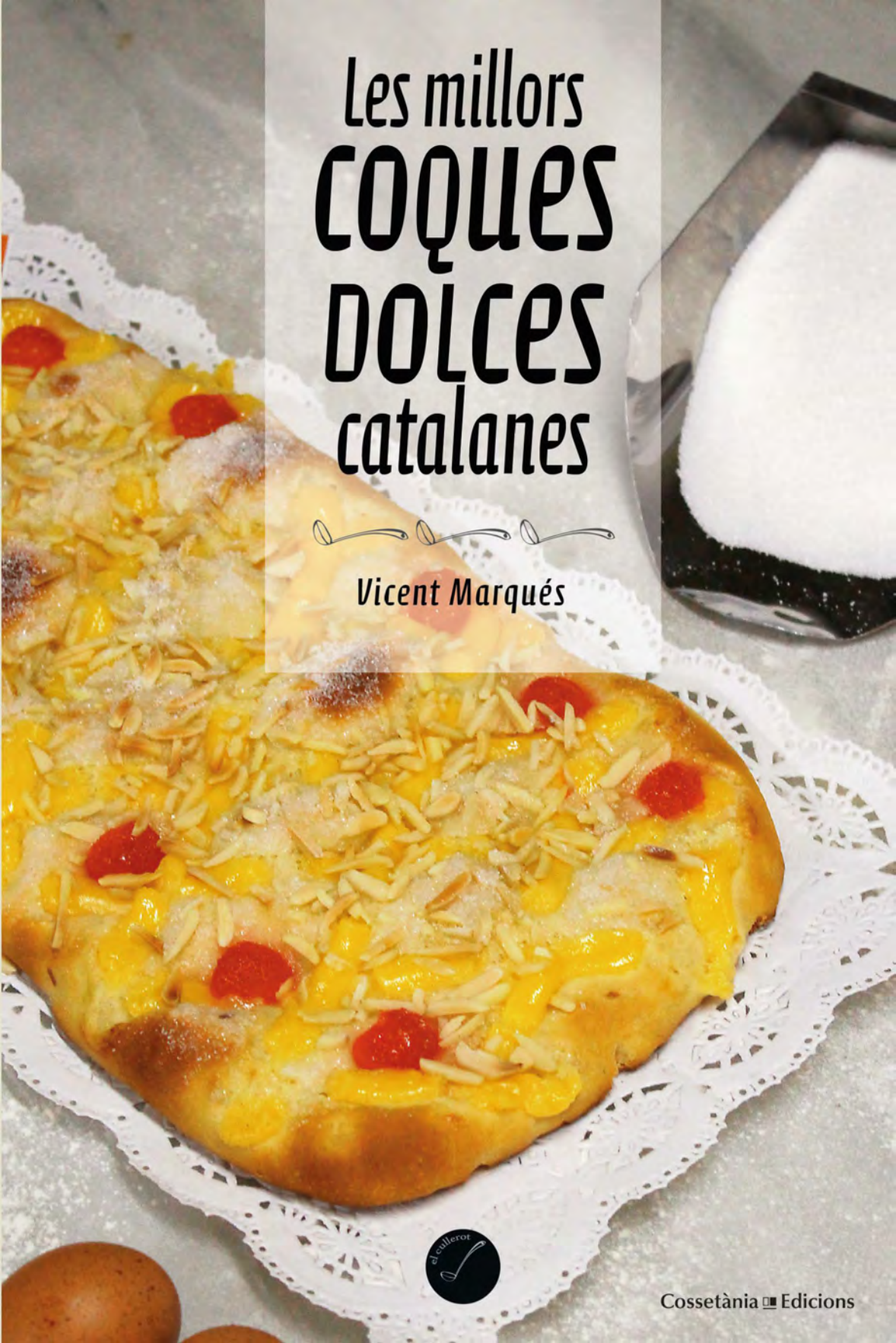




Les millors **COQUES** **DOLCES** catalanes

Vicent Marqués



Cossetània Edicions

• Col·lecció *El Cullerot* – 68 •

Les millors coques dolces catalanes

VICENT MARQUÉS

Cossetània
EDICIONS

Primera edició: novembre del 2018

© del text: Vicent Marqués

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-748-5

DL T 1181-2018

Índex

PREFACI	9
La coca de llardons	11
La coca de Sant Joan	21
La coca amb panses	32
La fogassa	36
Els prims	38
La coca bamba	43
La coca pujada	47
La coca d'ous	48
La coca de Cervera	50
La coca masegada	52
La coca de llet	53
El bescuit pagès	54
Les coques dormidores	56
La coca maurada	58
El reganyat	60
Les coques toves	62
Les coquetes d'anís	64
La coca de vidre	65
El bescuit de la reina	66
El bescuit de matafaluga	68
La coca de patata	70
La coca lletja	73
El pa de llet	74
La <i>torta de midas</i>	76
El tortell de ram	77
El tortell d'anís	80
La rabassa	82
El tortell de Reis	84
El tortell de Sant Antoni	92
Les tortelles	106
El cóc de maçana	107
El cóc amb cireres	111
El cóc amb raïm	114
La coca d'albercocs	116
El cóc de codony	119
La coca d'alberge	121

La coca amb prunes.....	123
El cóc de fruita	124
El pastís de gerds.....	125
La coca de figues	126
La coca d'avellanes	130
La coca d'arrop	132
La coca tapada	137
Els llenguets de confitura	139
El redort	141
La coca dolça.....	143
La coca amb seu	145
La coca de festejar	146
La coca de sucre.....	147
La coca de pa.....	151
La coca fluixa.....	152
El <i>rollo de toros</i>	153
El bescuit.....	154
La coca de nou.....	182
El cóc de pagès	183
La coca de confitura	184
El cóc borratxo	186
Les coques de carabassa.....	187
Les coques escudellades.....	189
Els congrets	191
La coca fina	198
Les coques de sagí	212
El cóc amb mel.....	215
Els flaons	222
La coca de brosat.....	233
Les casadines	236
Les encasades	238
Casquetes i pastissets.....	240
La tórt de menjar blanc.....	262
Les fogassetes.....	264
Les <i>tortas escaldadas</i>	265
La coca de perot	267
El pastís de carabassa.....	268
La coca cristina.....	270
El gató.....	273
La coca celestial.....	277
La coca de massapà.....	280

La coca de carabassat.....	281
La <i>torta de reina</i>	282
La coca d'ametla.....	283
El cóc de moniato.....	287
Les coques de canal	289
Les peruses	291
Les monjàvenes	293
L'ensaimada	297
La greixonera.....	304
La coca saginosa	306
Els rubiols.....	308
Les formatjades	314
Els doblegats	320
ÍNDIX ALFABÈTIC DE PLATS CITATS	323

Prefaci

.....

Els catalans som un poble molt llépol i ens agraden molt les lllaminadures. Cada sant té la seua llepolia particular i la gent va tot l'any de dolç en dolç. Arreu dels Països Catalans celebrem sants i onomàstiques amb el pastís o el tortell corresponent i és un costum ben viu, que no porta camí de desaparèixer com, per desgràcia, passa amb altres coses. En aquest apartat dels dolços les coques ocupen un lloc privilegiat, per la varietat i també per la qualitat. No tenim res a envejar a cap regió de les del nostre voltant, ni tampoc a les de més lluny. Hi ha coques per a tots els gustos, de pasta bamba, de panoli, de pa de pessic, d'ametla i de moltes altres maneres, totes preparades amb paciència (i una bona dosi d'estima per les coses ben fetes) per àvies i mestresses de totes les edats. I també hi ha les preparacions de pastisseria, és clar, els tortells i pastissos que ens han alegrat la vida des que tenim ús de raó, les coques que hem sucut de sempre en la xocolata i que continuarem sucant fins que podrem. En aquest llibre trobaran vostés totes les coques dolces d'arreu de les terres catalanes, les coques tradicionals de sempre, les receptes de les quals han estat trameses de mares a filles, unes coques que sembla que encara tenen molta vida per davant.

Pel que fa al receptari, i com que la farina és el principal ingredient de les coques, trobe que cal fer-ne, en aquest pròleg, una petita explicació. Les farines es classifiquen en *fluixes* o *de força* (n'hi ha una varietat gairebé infinita) i es diferencien en el fet que les darreres contenen una proporció de proteïnes o de gluten més elevada i fan la pasta més elàstica o reaccionen amb el rent de manera distinta. Els fornars en fan servir almenys de quatre o cinc classes, amb proporcions diferents de proteïna, i sovint encara les han de barrejar per a

obtenir-ne la qualitat adequada. Fins al 10% de proteïna es consideren farines fluïxes, i del 12% en amunt, de força. Les que hi ha entremig són farines de mitja força. Les farines fluïxes van bé per a les pastes que porten rent en pols, i les de força són indispensables en les pastes amb rent.

També haurem de dir alguna cosa sobre el rent. Hi ha moltes classes de llevats o rents, tot i que actualment els més utilitzats són el de cervesa i el rent en pols. El de cervesa és un producte viu i natural i és el que s'ha fet servir de sempre en l'elaboració del pa; es presenta generalment premnat i en barres o pastilles i jo l'anomenaré simplement *rent*, sense adjectius. El rent en pols s'empra per a fer coques i pastissos i sol ser una barreja de bicarbonat sòdic amb altres productes sovint diferents i més o menys efectius; el bicarbonat sol, en alguns casos, també funciona. El més conegut entre nosaltres (d'entre els rents en pols) són les populars *llimonades de paperet*, que són les que faré servir al text. Els ingredients d'aquestes *llimonades* van envasats per separat en dues paperines o sobres de colors diferents i, per cada sobre, en el text, entendrem una paperina de cada. Si n'hem de fer servir d'una altra classe potser les quantitats hauran de ser diferents i, per tant, farem bé de llegir-ne les indicacions.

Per tal de no ser reiteratiu, per *oli*, en el text, entendrem *oli d'oliva*; i per *canyella*, *canyella en pols* (si no hi ha indicació en contra).

D'altra banda, i com que sóc valencià, al llibre faig servir mots i modismes propis de les terres del sud, com no podia ser d'una altra manera. Així doncs, el *sagí* que apareix al text és el que a Catalunya anomenen *llard* i, a Mallorca, *saïm*. Els *pimentons*, al seu torn, són el que per altres llocs anomenen *pebrots*, *pebres*, *pebrines* o *pebreres*.

La coca de llardons

.....

És la coca típica de Carnestoltes a Catalunya, però és coneguda arreu dels Països Catalans. El seu origen deu ser molt antic, és un pa amb llardons, una coca de pasta bamba, però la primera documentació que n'hem pogut trobar és del romanç *Interpel·lació de Carnestoltes*, recopilat per Joan Amades en *Els cent millors romanços catalans*, on diu que és una rèplica d'un altre que portava per títol *Última disposició de Carnestoltes* i que es publicà el 1763. En transcriurem uns versos, amb la grafia actualitzada amb què Amades els deixà:

*Los adroguers i forners
quanta ganància amb mi fan
venent melindros, rosquilles,
bescuits i coques amb llard,
dulces, bolados, tortells,
sucres, canyella i cacaus.*

En *Costums i tradicions catalanes*, Aureli Capmany transcriu un refrany i una poesia que es van publicar en un paper de finals del XVIII:

Quant al sobrenom de *gras* o *llarder* aplicat al tercer dijous, o sigui a l'últim abans del Carnestoltes, vol dir que estava dedicat a disfrutar d'una alimentació greixosa i, per tant, era de ritual que tot bon barceloní aquest dia fes honrament al guisat que anomenaven *Cassola*, compost d'unes substancioses extremitats de porc i altres greixums, cobert tot amb una espessa crosta d'ou, sense mancar-hi, a més, a les postres, les cèlebres *coques enllardades* que tenien notable anomenada sobretot les del antic *Forn de Sant Jaume*.

És ben comprovat que era així amb el que es troba al *Sarrabal de Barcelona*, que es publicà en 1792, consistent en una mena de calendari humorístic a gust d'aquells temps, reeditat l'any 1835, on es llegeix: «Dijous llarder, coques amb llar o cassola», amb la següent «Dècima»:

*Avui les coques amb llar,
que es mengen a cremadent,
alboroten el jovent.
¡Qui se'n pogués fer un fart!*

Uns quants anys més tard la trobem en el sainet de Manuel Andreu Igual *El barber que ha tret en la rifa dels porchs*, estrenat el 1800:

ANDREU Ves avisá á la Francisca,
 perque vinga al instant
 á fe la mocada.
LAYA Y corrú,
 quina fortuna tant grant!

MARIÓ A fé que demà dematí
tinch de fer cocas al llart.

De la mateixa època és el *Calaix de sastre* del baró de Maldà, on s'esmenta tres o quatre vegades, la primera de les quals el 1801. Anys més tard, el 25 de febrer de 1811, escrivia:

També en son modo hi ha hagut un poc de broma de Carnestoltes en casa, antes d'anar a divertir-se mos fills i filles ab lo Ramonet Planella i lo tinent d'Almeria que tenim allotjat, a casa Pastós, ab un bon berenar de menjar blanc: pa d'arròs ab llet, sucre i ous, i coques dolces ab llard; menjant-ho ab bon apetit i gana, sent tot allò d'allò ben laminer i laminerers tots els de la taula, parada en la sala ab ses ampolles d'aigua i vi i demés corresponent per olvidar tants mals ratos com nos donen los gavatxos per Catalunya.

Com hem vist, en deien coca *amb llard*, però hem de suposar que, juntament amb el llard, hi posaven també els llardons, tot i que, com que no hem trobat cap recepta de l'època, no ho podem certificar i hi ha la possibilitat que fos un pa amb llard que, amb el temps, es va convertir en un pa amb llardons. La notícia més antiga que hem pogut trobar de la coca de llardons és del 1864, any en què es va publicar l'òpera (bufa) *Il profeta*, d'en Serafi Pitarra, de la qual en copiarem els versos corresponents:

*Al cap d'una Ave Maria
s'alsan vermells nubarróns,
y un núvol que sent plé dia
no dupteu que os semblaria
una coca de llardóns.*

Com que els carnivals sempre cauen a finals de l'hivern, encara hi havia llardons al rebost de quan s'havia fet la matança. I, a més, era obligat de guardar-ne una mica per a fer les coques, que agradaven molt (i continuen agradant) a grans i menuts. Les trobem en la poesia «La mort del porch», de Víctor Rahola (dins *Humorístiques*, escrit a finals del XIX); en transcriurem la primera part:

*Camí del escorxadó,
un gran porch, que Deu n'hi dó!
pressentint que va a la caxa,
així s'exclama amb veu baxa:*

*—Es ben trist nàxer tocino;
malehexo lo destino
que m'ha fet tan asquerós,
tan lleig, tan sonso i cotxino
y sobre tot tan gustós.*

*No's pot dar sòrt tan impía;
m'han pesat aquest migdia
y han dit que ja faig lo pes...
¡Qui pogués fugí'a Turquía,
allí que ningu'ns diu rès!*

*Tan gras que'estich, tan sapat,
robust y ben conservat,
fort com la soca del pi,
en plena flor de la edat,
jes trist haver de morí!*

*Encara qu'es induptable
que no tinch fatxa agradable,
dexant apart la modestia,
tan bo y tan aprofitable,
com jo, no hi hà cap més bestia.*

*Ab la meua carn trinxada
fan la gran butifarrada,
de les cuxes lo pernil,
de la esquena cansalada,
de la llengua menjars mil;*

*fins s'aprofita ma ossera,
que fa un'olla de primera;
de perdiu, conna y ronyons
se'n fa la carn de caldera
y fins coques de llardons.*

Josep Pla en va parlar en *Les hores*, en el capítol de «La matança»:

Mentrestant, hom emplenava el perol penjat sobre el foc de la llar amb les penques de l'animal per tal de fondre'n el greix o, si voleu, el llard, que és un dels elements bàsics de la nostra cuina i una de les seves claus principals. El residu indissoluble del greix constitueix el que anomenem els greixons, amb els quals s'elaboren les coques del mateix nom, que són una de les delicadeses de la matança. Aquestes coques, que algun dia foren tan fines i lleugeres, ¿on han anat a parar? Ara són espesses i massa compactes.

En realitat, hi ha costum de fer coques de llardons durant tot l'any, almenys mentre hi ha greixum al rebost, tot i que, és clar, no són tan habituals com per la matança i el dijous gras. A la resta de Països Catalans també són molt conegudes, però no hi ha costum de menjar-ne a cap data especial, si no és per la matança i, en alguns llocs, per Nadal. Al País Valencià s'anomena

coca de xitxarrons, denominació que compartim amb algunes comarques catalanes de ponent i les illes Pitiüses. L'escriptora d'Altea (la Marina) Carmelina Sánchez-Cutillas l'esmenta en la poesia «Nadala»:

*El Nin té pixera i la Mare el bolca,
s'apreta els mugrons i la llet brolla...
Ja arriba l'hivern i Nadal s'acosta,
paste la pilota i trie els cigrons,
pastissets de glòria i coca amb llardons
i el foc de la llar alegrant la fosca:
i així tornaran barrejats amb la boira
els Nadals alegres —quan érem minyons—
la nostra nissaga... el caliu... la joia...
car, res no sabíem de ràbia i de plors.*

Com que Carmelina va viure de petita a Barcelona, en diu *coca de llardons*, com a Catalunya, però hem de dir que *llard* i *llardó* són mots desconeguts per terres valencianes, tret del Baix Maestrat.

A Mallorca en diuen *coca de raïssons* i, a Menorca, *coques amb roes* (que són, per cert, més petites). Trobem les de Pitiüses en l'article de l'eivissenc Joan Castelló i Guasch «Hivern», publicat en la revista *Uc* del 4 de febrer de 1978; en transcriurem un paràgraf:

Mesos aquestos d'hivern, com deim, de pocs guanyys. Si bé en s'estiu molta de gent, encara, ha guanyat per tot s'any. Temps de torrar gerret i sobrassada, d'arròs amb mongetes, de fritangues de porc i de coques amb xinxarrons. De llegums secs, de carxofes i de pinya de col.

Coca de llardons

Ingredients

500 g de farina de força, 3 ous, 250 g de llardons, 150 g de sucre (i una mica més per a empolverar), 30 g de rent i oli.

Preparació

Per començar posarem la farina en un llibrell, en farem un clot al mig i hi afegirem dos ous, el sucre, mig got d'oli, els llardons (picats prèviament amb la mitja lluna) i el rent (que haurem desfet en mig got d'aigua tèbia). Seguidament ho barrejarem i ho pastarem fins que hi haurà una pasta ferma

i consistent (si cal, hi afegirem una mica d'aigua o de farina). En acabant la posarem al damunt d'una llanda (el cul de la qual haurem untat prèviament amb oli o sagí) i l'aplanarem amb les mans (untades de greix també). Li farem una forma ovalada o rectangular, la deixarem amb mig dit de gruix i l'allisarem. La taparem amb un tovalló, la deixarem reposar fins que haurà fermentat (un parell d'hores o tres), la untarem amb rovell d'ou batut (del que haurà sobrat), hi escamparem una mica de sucre per sobre i la ficarem al forn (a foc mitjà: 200°). Al cap d'un quart d'hora o vint minuts, quan s'haurà daurat una mica, la traurem i la deixarem refredar (hi ha qui se la menja encara tèbia).

Variants

Hi podem afegir ratlladures de llimona, un polsim de canyella o un pessic de sal. Hi ha costum a moltes contrades de posar-hi un grapatet de pinyons per sobre, abans d'enfornar-la. També hi ha qui les fa amb rent en pols (tres sobres); llavors el costum és de batre les clares a punt de neu. Podem canviar l'oli per sagí, i l'aigua per llet o licor d'anís. La podem untar per sobre amb oli, en comptes de rovell d'ou. En alguns llocs posen els llardons trossets, sense esmicolar. En traure-la del forn la podem empolvorar amb sucre. Hi ha forners que la fan de pasta fullada. Al Rosselló hi ha qui hi afegeix un polsim de pebre (també les fan amb pasta de pa). Al Pallars canvien els pinyons per ametles pelades. A la Terra Alta i el Matarranya en diuen *ensaginades*; a la primera comarca fan bullir els llardons amb l'aigua, acompanyats d'un grapatet de matafaluga i una pela de taronja; al Matarranya en fan de més petites, quadrades o rectangulars, i fan bullir amb l'aigua una cullerada de matafaluga.

Coca de xitxarrons

Ingredients

500 g de farina de força, 250 g de xitxarrons, 1 llimona, 100 g de sucre (i una mica més per a empolvorar), 100 g de sagí, canyella, 30 g de rent, oli i sagí.

Preparació

Per començar ratllarem la llimona i, en acabant, posarem la farina en un llibrell, en farem un clot al mig i hi afegirem els xitxarrons (picats prè-

viament amb la mitja lluna), el sucre, les ratlladures, el sagí i el rent (que haurem desfet en un got d'aigua tèbia). A continuació ho barrejarem i ho pastarem fins que hi haurà una pasta ferma i consistent (si cal, hi afegirem una mica d'aigua o de farina). En acabant la posarem al damunt d'una llan-da (el cul de la qual haurem untat prèviament amb oli), l'aplanarem amb les mans fins que la deixarem amb mig dit gruix i l'allisarem. La taparem amb un llenç, la deixarem reposar fins que haurà fermentat (un parell d'hores o tres), l'empolvorarem amb canyella i sucre i la ficarem al forn (a foc mitjà: 200°). Al cap d'un quart d'hora o vint minuts, quan s'haurà daurat una mica per sobre, la traurem i la deixarem refredar.

Variants

La pasta pot dur un pessic de canyella. Hi ha llocs on, en comptes d'una coca rectangular, en fan tres o quatre de redones, més petites (d'un pam de diàmetre); llavors en diuen *ensaginada* i prou. Als Ports fan la pasta amb aigua, oli, llet i un pessic de sal (a més de farina, sagí, rent i llardons, és clar); les fan petites i redones i, en traure-les del forn, les empolvoren amb sucre i canyella. A la Tinença de Benifassà (Baix Maestrat) escalfen l'aigua, hi afegeixen la farina, ho remenen, ho deixen refredar una mica, hi afegeixen el rent i els xitxarrons, ho pasten, ho deixen tovar i ho enfornen; només hi posen un pessic de sucre (i un altre de sal). Al Baix Segura fan, de primer, pasta de pa, i en acabant l'estenen, hi posen al damunt el sucre i el sagí, hi fan quatre plects i ho tornen a aplanar amb el corró; fan la mateixa operació tres vegades més, hi posen per sobre els llardons, ho empolvoren amb sucre i ho enfornen. A l'Alt Palància i la Plana d'Utiel s'estalvien les ratlladures de llimona, i la ruixen per sobre amb oli.

Coca de raïssons

Ingredients

500 g de farina de força, 2 ous, 250 g de raïssons, 200 g de sucre, sucre de llustre, 30 g de rent i oli.

Preparació

De primer posarem la farina en un llibrell, en farem un clot al mig i hi afegirem els ous, els raïssons (picats prèviament amb la mitja lluna), el

sucre, el rent (que haurem desfet en mig got d'aigua tèbia) i mig got d'oli. Ho barrejarem, ho pastarem i, quan hi haurà una pasta ferma (si cal, hi afegirem una mica d'aigua o de farina), la posarem en una llanda rectangular (que haurem untat prèviament amb oli), l'aplanarem fins que la deixarem amb mig dit de gruix, la taparem amb un llenç i la deixarem tovar en lloc tebi. Al cap d'un parell d'hores o tres, quan ja haurà pujat, l'enfornarem (a foc moderat: 180°). En passar vint o vint-i-cinc minuts, quan s'haurà daurat una mica per sobre, la traurem i l'empolvorarem amb sucre de llustre.

Variants

Hi ha qui hi afegeix una llesca de sobrassada, un tros de cotna esbocinada (prèviament bullida) o les ratlladures d'una llimona. La pasta pot dur mig got de suc de taronja o una culleradeta de matalafaluga. També hi ha qui la fa amb rent en pols (i farina fluixa). Uns altres hi afegixen una ensaïmada crua. A Palma, el Raiguer i el Pla hi ha costum d'adornar-la per sobre amb bocins de botifarró i sobrassada. Hi ha una altra manera de fer-la, també molt corrent: prepararem una pasta sense raïssons, l'aplanarem (ben fina) i en farem dos rectangles. Llavors escamparem els raïssons per sobre d'un d'aquests rectangles, el taparem amb l'altre, ho empolvorarem amb bona cosa de sucre i ho enfornarem. La coca de llemugues és una versió, salada o dolça, que porta per sobre cansalada i embotits esbocinats (botifarró, llonganissa, sobrassada) i, de vegades, verdura trossejada (julivert, bledes, alls, ceba, tomaca); hi ha qui estén la pasta amb un corró, hi escampa per sobre un grapat de llemugues (llardons), doblega la coca com si fos un llibre (de manera que les llemugues en resten al mig), la torna a estirar, hi posa llemugues una altra vegada i la torna a doblegar, i així fins a quatre vegades; si és salada, abans d'anar al forn l'amanirem amb oli, sal i pebre (la pasta no porta sal) i, si és dolça, amb oli i sucre (les dolces, generalment, no porten verdures).

La coca de xitxarrons d'Eivissa pot ser amb rent o sense. Amb rent es prepara amb llet, ous, ratlladures de llimona, sucre i sagí (i xitxarrons, és clar) i s'adorna per sobre amb talls de sobrassada, bocins de cansalada i ametles crues; hi ha qui l'empolvora amb sucre i canyella. Sense rent és prima, i llavors li posen ratlladures de llimona i aiguardent d'anís i l'empolvoren per sobre amb sucre i canyella. La de Formentera es prepara amb pasta de pa, que cal pastar-la amb els xitxarrons i un grapatet de matalafaluga; en acabant es deixa tovar, s'empolvora amb sucre i canyella i s'enforna.

Coques amb roes

Ingredients (per a dues dotzenes)

1 kg de farina de força, 400 g de roes, 150 g de sucre (i una mica més per a empolverar), 70 g de rent i oli.

Preparació

De primer posarem la farina en un llibrell, en farem un clot al mig i hi afegirem les roes (picades prèviament amb la mitja lluna), el sucre, el rent (que haurem desfet en dos gots d'aigua tèbia) i tres quarts de got d'oli. Ho barrejarem, ho pastarem i, quan hi haurà una pasta que es desenganxarà dels dits (si cal, hi afegirem una mica d'aigua o de farina), en farem una bola, la posarem en un llibrell, la taparem amb un llenç i la deixarem tovar per espai d'un parell d'hores. En acabant en farem boles i les aplanarem fins que tindran mig dit de gruix i deu o dotze centímetres de diàmetre. Les posarem sobre una llanda de forn (oliada o enfarinada), les punxarem amb una forquilla, les ensucarem i les enforbarem (a 180°). Al cap de quinze o vint minuts, quan s'hauran daurat una mica per sobre, les traurem i les deixarem refredar.

Variants

Ho podem fer amb sagí, i també pot ser meitat oli i meitat mantega. Podem canviar l'aigua per llet. Hi podem afegir un ou. Hi ha qui, en comptes de fer boles i aplanar-les, estira tota la pasta sobre el marbre i en talla cercles amb la boca d'un got. Uns altres fan coques grosses en comptes de petites; aquestes hauran d'estar al forn per espai d'uns trenta minuts.

Altres denominacions

Coca de llardons: fogassa de greixillons (Rosselló, Conflent, Vallespir), fogassa de rostillons (Conflent), fogassa de crostillons, fogassa de greixons, coca enllardada (Vallespir), coca de greixons (Pallars Sobirà, Alt Urgell, Solsonès, Cerdanya, Berguedà, Ripollès, Osona, Lluçanès, Empordà, Gironès, Bages, Vallès Oriental, Maresme, Noguera, Segarra, Anoia, Conca de Barberà, Segarra, Baix Cinca), coca de xitxarrons (Ribagorça, Pallars Jussà, Llitera, Segrià, Baix Cinca, Matarranya, Tarragonès, Terra Alta, Baix Ebre, Montsià, País Valencià, Pitiüses), coca de greixolins (Pallars Sobirà, Andorra), coca de greixerons (Bages, Selva), coca de rostillons (Berguedà, Selva,

Vallès Oriental), coca de brescallons (Baix Llobregat), coca de macarrons (Pla d'Urgell, Segarra, Garrigues, Conca de Barberà, Baix Vinalopó), ensaginades (Terra Alta, Matarranya), coquets (llocs de la Terra Alta), coca de grassets (Matarranya), coca de greixets (Alt Maestrat), coca de tàsternes (Vall d'Albaida), *còca de heritons* (Vall d'Aran; és la forma gascona de *fritons*). *Coca de llardons* és una denominació que es fa servir a Andorra, l'Alt Urgell, la Baixa Cerdanya, el Moianès, l'Anoia, el Vallès Occidental, el Barcelonès, el Penedès, el Garraf, l'Alt Camp, el Baix Camp, el Priorat i la Ribera d'Ebre.

Coca de raïssons: coca raïssona (Raiguer), coca de llemugues (Llevant), coca de refusos (Pla de Mallorca), coca de grescos (Migjorn). *Coca de raïssons* és una denominació que es fa servir arreu de l'illa.

Coca de xitxarrons: coca ensaginada, ensaginada; coca de sagí fos, coca saginosa (Alacantí), *torta de chichorritas* (Alt Palància, Plana d'Utiel), *bolla de chichorras*, *bolla de chichorritas* (Alt Palància), *torta de chicharrones* (comarques de parla castellana). *Coca de xitxarrons* és una denominació que es fa servir al País Valencià, les Pitiüses i les comarques catalanes més amunt esmentades.

Dialectalismes

Bolla de chichorritas: *bolla de «chichorricas».*

Coca de greixerons: coca de «grexerons» (Bages), coca de «gressellons» (Selva).

Coca de greixolins: coca de «grexulins» (Pallars Sobirà), coca de «grexolins» (Andorra).

Coca de greixons: coca de «grexons» (Pallars Sobirà, Alt Urgell, Solsonès, Berguedà, Cerdanya, Ripollès, Osona, Gironès, Empordà, Bages, Vallès Oriental, Maresme, Noguera, Anoia, Segarra, Conca de Barberà, Segarra), coca de «greixots» (Pla de l'Estany, Alt Empordà), coca de «grexots» (Pla de l'Estany).

Còca de heritons: *còca de «herituns».*

Coca de raïssons: coca de «raís» (llocs de la Serra de Tramuntana).

Coca de rostillons: coca de «rustillons».

Coca de sagí fos: coca de sagí «fus».

Coca de xitxarrons: coca de «xintxorres», coca de «xintxirons», coca de «xintxarrons» (Alta Ribagorça), coca de «xitxarros», coca de «xitxons» (Baixa Ribagorça), coca de «xinxarrons» (Segrià, Baix Cinca, Pitiüses), coca de «xitxorres» (Terra Alta, Matarranya, Baix Ebre, Baix Maestrat, Ribera Alta), coca de «xitxorretes» (Matarranya, Baix Maestrat), coca de «xitxarres» (Montsià, Baix Maestrat, Ribera Alta), coca de xitxorrites» (Ports), coca de «xorolites» (Alcalatén), coca de «xotxorrites» (Camp de Túria, Alcoià), coca

de «xutxorrites», coca de «cucarrons» (Ribera Alta), coca de «xutxorrites» (Vall d'Albaida), coca de «xorrites» (Marina Alta).

Coca ensaginada: coca «ensaginà».

Ensaginada: «ensaginà».

Fogassa de crostillons: «fugassa de crustilluns».

Fogassa de greixillons: «fugassa de gressilluns» (Rosselló, Conflent,), «fugassa de grexilluns» (Rosselló, Conflent), «fugassa de grexillons» (Vallespir).

Fogassa de greixons: «fugassa de grexuns».

Fogassa de rostillons: «fugassa de rustilluns».

Torta de chichorritas: *torta de «chichorricas»* (Alt Palància).