



Les millors **COQUES** catalanes

Vicent Marqués





• *Col·lecció El Cullerot* – 63 •

Les millors coques catalanes

VICENT MARQUÉS

Cossetània
EDICIONS





Primera edició: gener del 2015

© del text: Vicent Marqués

© d'aquesta edició:
9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
Fax 977 61 43 57
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà-Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-221-3

DL T 11-2015





Índex

PREFACI.....	7
La coca de recapte	9
La coca de tomaca	13
La coca d'espínacs	17
La coca de trempó	20
La coca de ceba.....	22
La coca de ceba i sobrassada	24
La coca amb pebres	26
La coca de verdura.....	29
La coca de julivert.....	32
La coca amb pésols.....	34
El cóc amb pimentó.....	36
La coca a la llumada	38
La panada	40
La coca girada.....	42
La coca de bolets	44
La coca amb tomàtíques	46
La coca de peix	48
La coca de mollicada	51
La coca amb tonyina.....	53
L'espínagada	57
La coca de gambeta	60
La coca de nero.....	62
El cóc de sardina.....	64
La coca de bacallà.....	66
La coca d'anxoves	68
Les coquetes de pésols	70
Les coquetes d'anxova.....	72
Les coquetes amb mullador	74
La coca amb xulla i sobrassada	76
La coca amb xulla	78
La coca d'ànec i olives	80
Els bollos	82
Les coques de dacsa.....	86
Les coques a la calfor.....	90
Les coques escaldades.....	92
La coca de farina	94





Les coquetes de cacauet.....	96
La farinosa.....	98
La coca amb tallades.....	102
La coca amb sobrassada.....	105
La coca de cigrons	107
La coca de llemugues.....	108
El cóc amb pataca.....	110
La coca de formatge	112
El pasteló.....	114
El fullat.....	116
El pastís de carn	118
La coca de sardina	121
La coca de mestall	127
La coca de pebrassos.....	129
La rosca	131
La coca de greix.....	139
La coca d'oli	141
La coca de pebre roig.....	144
La prima.....	146
El <i>píngano</i>	148
La coca reganyada.....	150
Les coques del forat.....	152
Els <i>saladillos</i>	154
Les panades	155
Els cocarrois	165
Els cocots.....	172
Els minjos.....	177
Els pastissets de pésols.....	181
Els pastissets de peix.....	183
Les crestes	185
ÍNDIX DE PLATS CITATS	187





Prefaci

L'art de fer coques i pastissos és generalitzat arreu del món, se'n fan pertot, amb més o menys encert. A la cuina europea i, sobretot, a la de la Mediterrània, hi ha pastissos molt variats, alguns dels quals, com les pizzas, s'han fet famosíssims i s'han escampat per tots els racons. Les nostres coques no són tan conegudes, és veritat, però no és per falta de mèrits, perquè son tan bones i variades com aquelles, i no dic que més perquè no vull que ningú em pugui titllar de xovinista. L'única diferència, trobe jo, és que els italians, com els francesos, saben vendre molt bé la seua cuina mentre que nosaltres mai hem provat de vendre-la i, per tant, és desconeguda per als forasters. Però el cas és que som un país privilegiat pel que fa a les coques, n'hi ha de totes les classes: de verdures, de carn, de peix, amb totes les combinacions possibles. N'hi ha de tapades i destapades, de més grosses i de més petites, de farina de blat o de dacs, de pasta de pa o de panoli... I també hi ha les panades, que són una mena de coca però més petites. En aquest llibre en farem una ressenya exhaustiva, de tot aquest univers.

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 prèvia. 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 forners 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 fluixes, i del 12% en amunt, de força. Les que hi ha entremig són farines





de força mitjana. Les farines fluixes van bé per a les pastes que porten rent en pols, i les de força són indispensables en les pastes amb rent.

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 les Illes, *saïm*. La *dacsa*, al seu torn, és el *blat de moro* català, i els *pimentons* són el que d'altres llocs anomenen *pebrots*, *pebres* o *pebreres*.





La coca de recapte

.....

És la coca típica de tota la Catalunya central i nord-occidental, rectangular, de la mida d'una llanda de forn, i també és coneguda com *coca de samfaina* o *coca enramada*. El recapte, segons el diccionari, són les provisions de coses a consumir o a usar, definició que s'aplica generalment a les coses de menjar. La coca de recapte, doncs, és aquella que es prepara amb aquelles provisions de què podem disposar, el que vol dir que en la seua composició poden entrar coses diverses, segons les possibilitats de cadascú. Hi ha autors que la comparen amb la pizza italiana i, generalment, es lamenten que no siga tan coneguda com aquesta. Òbviament, s'hi assemblen moltíssim, però hi ha un detall que les diferencia, un detall fonamental: les coques catalanes no porten formatge i, per tant, als ulls de la gent jove no tenen l'atractiu de què disposen les italianes. ¡Així són les coses! Un sol ingredient, a vegades, pot ser decisiu.

A nosaltres, però, ens agraden molt... si estan ben fetes, amb la pasta ferma però molla, amb el recapte al seu punt.

Per algunes contrades hi ha costum d'adornar-les amb sardines de bóta, i aleshores ja estem al davant d'una coca amb sardines, o d'una coca amb arençada. Joan Amades les esmenta en el *Costumari català*:

Per l'horta de Lleida i per les contrades planes de la rodalia havia estat popular menjar *coques amb sardines*, en les quals, a més d'aquest peix, hom posava all i julivert ben trinxats i talls o esberles de tomàtec, pebrot i albergínia. Hom pastava expressament aquestes coques en vigílies de les acaballes de les veremes. Després del veremar, feien ball a l'era mateix.

La coca amb pebrot i arengada n'és una variant. La trobem en la poesia de l'anarquista Josep Costa i Pomés «Vagances», publicada en el número del 14 de setembre de 1917 del setmanari *L'Esquella de la Torratxa*:

*Pensant que minvarien al setembre
les altes xafogors de la canícula
he demanat uns dies de vagances
per a poguer resar, jo, tan heretge,
cama aquí cama allà d'un cep esplèndid
i al apuntar el dia, el sant rosari.*

*He escrit al poble això: —Per quan jo arribi
teniu-me a punt un pa de blat, moreno,
d'aquells que a les ardors dels feixos ignis
s'aixequen més d'un pam i alcen la crosta
obrint-hi un esvoranc que dona idea
de cent i mil terraquis cataclismes.*

La coca de recapte





*Teniu-me a punt, també, un quartà d'ametlles,
un morralet de nous, set rems de cerques,
i pebrots i tomàtecs a la planta,
que aspiro a la delícia d'escanyar-los
i trencar-m'hi les dents tot atipant-me'n.*

*Guardeu-me unes panotxes ben tendretes
que al apuntar-hi l'ungla esquitxin saves
i al damunt de les brases se rebentin
i petin com els màusers que'm recorden
una traca d'hipèrbole enigmàtica
que'n parlaran els fulls del calendari.*

*No fibleu pas la bóta fins que vingui,
que'l primer vas me toca, i ja l'espero
sense donar-li temps a que els microbis
ni els aires, se'n emportin ses pureses.*

*Digueu al Jan forner, que vull la coca
amb uns pebrots vermells i una arengada;
és just que'l paladar un cop disfruti
que aquí gastem o sucre o sacarina
i aquí ens trenquen les cames automòbils
i aquí entre purga i purga, i caldos Maggi
i sotrats de la Fisioterapèutica,
quan no patim del cap patim durícies,
o el fétge ens dol, o ens dol la ronyonada.*

Finalment direm que per les contrades de Lleida també hi ha costum de fer-ne amb llonganissa i, llavors, en alguns llocs, és una *coca amb llonganissa*.

Coca de recapte

Ingredients de la pasta adobada

400 g de farina de força, 25 g de rent, oli i sal.

Ingredients del recapte

3 tomaques madures, 2 pimentons (verds o vermells), 2 albergínies,
2 cebes, oli i sal.

10

La coca de recapte





Preparació

De primer posarem la farina sobre el marbre de la cuina (o en un llibrell) i hi farem un clot al mig. Posarem en el clot el rent (esmicolat), un pessic de sal, tres quarts de got d'aigua i mig d'oli i ho barrejarem i pastarem una estona fins que hi haurà una pasta fina i elàstica (si cal, hi afegirem una mica d'aigua o de farina). Llavors la deixarem llevar en lloc tebi un parell d'hores, coberta amb un llenç. En acabant rentarem les verdures i farem les tomaques a rodanxes. Pelarem les cebes i les tallarem per llarg (o les farem a rodanxes). Traurem el peduncle i les llavors als pimentons i els farem a tires, i, per acabar, farem l'albergínia a daus. Posarem un bon raig d'oli en una paella de mànec (gran) i la deixarem al foc. En estar l'oli calent (però no massa) hi posarem les verdures i les sofregirem. Les remenarem ara i adés, les salarem i, al cap de deu o quinze minuts, amb les verdures senceres però toves, apagarem el foc. Posarem la pasta en una planxa de forn (untada d'oli o enfarinada) i l'aixafarem i estirarem fins que en tindrem un rectangle de trenta per quaranta centímetres, amb els cantons arredonits i un vorell tot al voltant. Posarem el recapte a sobre, l'escamparem i ho ficarem al forn, a 180°. Al cap d'uns vint-i-cinc o trenta minuts ho traurem i ho deixarem refredar.

Variants de la pasta

Hi podem afegir un ou. A la Noguera hi afegeixen una copeta de moscatell. Hi ha llocs on fan la coca tapada (farcida).

Variants del recapte

Hi podem afegir un manat d'espínacs (bullits i sofregits), bolets (roveïllons, gírgoles), un carabassó, alls tendres, rametes de julivert, sardines de bóta (escapçades i esmocades i, de vegades, esbocinades, sense l'espina), un tros de bacallà (dessalat i esqueixat), anxoves, tonyina en salmorra (dessalada i sofregida), talls de cansalada (sofregits), llonganisses (trossejades i sofregides), talls de llom de porc (trossejat i sofregit), una culleradeta de pebre roig o un polsim de pebre. Ens podem estalviar l'albergínia (o la ceba). Al Priorat hi ha qui la fa de patata, ceba i arengada, amb un pessic de pebre roig. Al Penedès hi ha qui hi afegeix un grapat de fesols bullits. A la Conca de Barberà hi posen olives negres i les fan redones, d'un pam i mig de diàmetre.

La coca amb pebrot i arengada és més senzilla, només porta pimentons, arengades i, si volem, bocins de tomaca.

La coca de recapte





Altres denominacions

Coca enramada (Garraf, Penedès, Baix Ebre), *coca de cutxipanda* (Segrià, Garrigues), *cóc amb recapte* (Priorat), *coca de samfaina* (Pallars, Noguera), *coca de xeffla* (Pallars). Quan porta sardines, pren la denominació de *coca amb sardines* o *coca d'arengada*. Quan porta llonganissa, hi ha llocs on l'anomenen *coca amb llonganissa*. Si hi porta anxoves, en alguns llocs, és una *coca d'anxoves*.

Dialectalismes

Coca amb llonganissa: coca amb «llangonissa» (Noguera), coca amb «llangonisse» (Pallars, Urgell).

Coca de cutxipanda: coca de «catxipanda».





La coca de tomaca

.....

És la coca valenciana més popular, la que podem trobar a tots els forns de nord a sud del país. Porta molta tomaca i un parell o tres de pimentons verds, i també hi ha costum d'adornar-la amb pinyons o, a vegades, amb bocins de tonyina en salmorra, tot i que aquesta darrera s'anomena, sovint, *coca de tonyina*, però és la mateixa. El costum és de fer-la rectangular, d'uns trenta per quaranta centímetres, sobre una planxa de ferro o, si volem que quede perfectament rectangular, a dins d'una llanda. La gent en compra (o la prepara) i se la menja per a esmorzar o berenar.

La primera documentació que he pogut trobar és del sainet d'Eduard Escalante *Tres forasters de Madrid* (1876), on un dels personatges fa així:

*¡Voto a quién! Si anaba a dirlos
que una coca en tomateta
y pimentó mos faltava,
y se'n van d'eixa manera!*

I, més modernament, Manuel Vicent en parla en *Comer y beber a mi manera*:

La coca de tomaca i pimentó és una varietat excelsa, però més barroca i florida, d'aquestes viandes terrestres. Els moments més feliços que m'ha proporcionat la coca de tomaca són una mica perdularis i van units a les vesprades polsoses d'estiu en els bars dels trinquets de pilota: en el Pelayo de València, en el de Borrana o el de Vila-real. Abans d'apostar tenia el costum de menjar-me un tros de coca de tomaca, acompanyada d'una cervesa molt freda i unes olives trencades.

Hi ha algunes variants: la coca de tonyina, coneguda a tot el País; la coca de ceba i tomaca, coneguda a les regions de València i Alacant; el cóc d'abadejo, que fan en alguns llocs del Baix Maestrat; la coca de peix i tomata, que fan als Ports i la Plana Alta, i la *torta de sardina* del Vinalopó Mitjà.

Coca de tomaca

Ingredients de la pasta adobada

400 g de farina de força, 25 g de rent i sal.





Ingredients del farciment

2 kg de tomaques madures, 3 pimentons verds, 1 cabeça d'all, oli i sal.

Preparació

Deixatarem el rent en tres quarts de got d'aigua tèbia, posarem la farina sobre el marbre de la cuina, hi farem un clot, hi afegirem un pessic de sal i l'aigua del rent i ho anirem remenant i pastant sobre el mateix marbre fins que hi haurà una pasta ferma i elàstica. S'ha de pastar i fényer com si fos un pa; si cal, hi afegirem una mica més d'aigua o de farina. Quan ho tindrem ben pastat en farem una bola i la deixarem tovar un parell d'hores en lloc tebi, tapada amb un llenç. Mentrestant pelarem i picolarem les tomaques i, en acabant, rentarem els pimentons a raig d'aixeta, els llevarem els peduncles i les llavors i els trossejarem. També pelarem els alls i els trinxarem. Posarem un raig d'oli en un paella de mànec (gran) i la deixarem al foc. En estar l'oli calent (però no massa) hi posarem els alls i els sofregirem. Abans d'agafar color hi posarem els pimentons i els sofregirem també. Ho remenarem ara i adés i, en estar tot a mig sofregir, hi posarem la tomaca. Ho salarem, ho remenarem de tant en tant i, en estar la tomaca a mitjan sofregir, encara sucosa, apaguem el foc. Untarem amb oli o enfarinarem una llanda rectangular (de 30 per 40 centímetres), hi posarem la pasta a sobre i l'aixafarem i estirarem fins que en cobrirà tot el cul i li farem uns vorells. Llavors hi posarem el farciment per sobre, ho escamparem i ho enforbarem, a 180°. Al cap d'uns vint-i-cinc o trenta minuts ho traurem i ho deixarem refredar.

Variants de la pasta adobada

Hi podem afegir un raig d'oli (hi ha qui ho fa amb dues parts d'aigua i una d'oli). A la Ribera i la Safor hi ha qui canvia l'aigua per vi blanc (o en posen meitat i meitat). En alguns llocs de la Marina la fan meitat farina i meitat patata bullida. A l'Alt Palància hi afegeixen un rajolí de vinagre. Per la regió de Castelló de la Plana hi ha qui la fa tapada (s'hi poden afegir un parell d'ous durs esbocinats). Al Maestrat i la Plana Alta hi ha qui adorna la coca per sobre amb un engrallat de barretes o tires de pasta, que fan un dibuix de rombes.

Variants del farciment

Hi podem afegir una cullerada de pinyons, una culleradeta de pebre roig o un pessic de sucre. Hi ha qui ho fa amb dos pimentons verds i un de vermell. A la Plana i la Ribera hi ha qui hi afegeix una ceba tallada per llarg. A la Vall d'Albaida hi ha qui hi afegeix, en temporada, un parell de





rovellons o pebrassos. A la Marina hi ha qui hi afegeix un tros de melva, un parell de botifarres (o llonganisses), un tall de sobrassada (tot esbocinat), rametes de julivert, un polsim de pebre, fulles d'orenga o un parell de clavells d'olor (picats en el morter); i també hi ha qui les fa redones, individuals.

Coca de tonyina

És com la de tomata però, abans d'enfornar-la, s'hi posa per sobre una cullerada de pinyons i cent cinquanta grams de tonyina en salmorra esbocinada (que haurà estat a remull tota la nit); també podem sofregir la tonyina.

Coca de ceba i tomaca

És com la de tomaca però canviant els pimentons per cebes. Hi ha llocs on la fan farcida (tapada) i llavors pot portar bocins de tonyina salada (o melva), un grapat de pésols, una cullerada de pinyons o un parell d'ous durs a rodanxes; la podem fer amb rent o sense. La pasta porta oli.

Cóc d'abadejo

La pasta és la mateixa de la coca de tomaca (amb oli), però el recapte és de tomaca, bacallà (dessalat i esmollat), pinyons i julivert.

Coca de peix i tomata

El recapte és de tomaca sofregida, pinyons i molles de peix fregit (tonyina, llucet, lluç, molls, aladroc, etc.); als Ports la fan amb tonyina de pot. La pasta porta un raig d'oli i, als Ports, la fan amb llet i cervesa en comptes d'aigua.

Torta de sardina

El recapte és de tomaca i pimentons però, a més, porta quatre sardines de bóta. La pasta, en canvi, és diferent, lleugerament fullada: l'aplanen amb el corró, la pinten amb oli, la dobleguen sobre la cara oliada, la tornen a aplanar, la tornen a oliar i així tres o quatre vegades.

Altres denominacions

Coca de ceba i tomaca: coca de ceba i tomata (Camp de Túria, Horta, Alacantí, Valls del Vinalopó).

Coca de peix i tomata: cóc de peix i tomata (Ports).





Coca de tomaca: còc de tomata, còc de tomata i pimentó, còc de tomata i pebrera (Ports, Maestrat), coca de tomata (Plana, Camp de Morvedre, Camp de Túria, Horta, Alacantí, Valls del Vinalopó), coca de tomata i pimentó (Alcalatén, Plana, Camp de Morvedre, Camp de Túria, Horta), coca de tomata i pebrera (Alcalatén, Plana), coca de tomaca i pimentó (Ribera Baixa, Ribera Alta, Vall d'Albaida), coca de bajoca i tomaca (Alcoià, Comtat), coca de tomaca i pebrera, coca de pebrera i tomaca (Safor, Marina, Baix Vinalopó), coca de pebre i tomaca (Safor), *torta de tomate y pimienta* (comarques de parla castellana).

Coca de tonyina: còc de tonyina, còc de tomata, còc de tomata i pimentó, còc de tomata i pebrera (Ports, Maestrat), coca de tomata (Plana, Camp de Morvedre, Camp de Túria, Horta, Alacantí, Valls del Vinalopó), coca de tomata i pimentó (Alcalatén, Plana, Camp de Morvedre, Camp de Túria, Horta), coca de tomata i pebrera (Alcalatén, Plana), coca de tomaca i pimentó (Ribera Baixa, Ribera Alta, Vall d'Albaida), coca de bajoca i tomaca (Alcoià, Comtat), coca de tomaca i pebrera, coca de pebrera i tomaca (Safor, Marina, Baix Vinalopó), coca de pebre i tomaca, coca de pebre (Safor).

Dialectalismes

Cóc d'abadejo: còc «d'abadeijo».

Cóc de tomata i pimentó: còc de tomata i «pimentó».

Coca de tomaca i pimentó: coca de tomaca i «pimentó» (Ribera Baixa, Vall d'Albaida).

Coca de tonyina: coca de «tollina» (comarques centrals del País Valencià).





La coca d'espínacs

És una de les més corrents, rectangular, de la mida d'una llanda de forn, i es pot trobar arreu dels Països Catalans. El farciment són espínacs bullits i sofregits en companyia d'un grapat de panses i pinyons. Aquest acompanyament és el més habitual pel que fa als espínacs, que a l'edat mitjana ja es preparaven amb panses i pinyons, tot saltat a la paella. A Menorca, i també al País Valencià, són molt corrents les que es preparen farcides (tapades). Als forns n'hi ha una temporada ben llarga però hi ha costum de fer-ne per Setmana Santa.

La coca d'espínacs apareix en el llibre del tortosí Ramon Vergés *Espurnes de la llar* (1909):

Y com lo Divendres Sant, quan está Nostre Sinyó mort, florixen les frigoletes, los tortosins surten al camp, pel dematí, y tornen á casa á hora de diná, en que's fa dijuni rigurós: arrós en peix, es dí, lo peix es de qui se'l mereix; bunyols d'abadejo, sardines ancasacades, y per á postres un tall de coch en espínachs, pinyons y panses.

I també en *Del folklore tortosí* (1934), de Joan Moreira:

Se pot assegurar que no fa molts anys encara, casi totes les famílies de Tortosa, esta nit del Divendres Sant, abans o después de la Processó, feien col·lació, que consistía en minjar-se una llantúga d'ençiam, i un tall de coc en espínacs, salats en sucre i guarnits en pançes i pinyons, un trago d'aigua i jau, ja n'hi ha prou!

Coca d'espínacs

Ingredients de la pasta

400 g de farina de força, 25 g de rent i sal.

Ingredients del farciment

1,5 kg d'espínacs, 50 g de pinyons, 100 g de panses sense pinyol, oli i sal.

Preparació

Deixatarem el rent en tres quarts de got d'aigua tèbia, posarem la farina sobre el marbre de la cuina, hi farem un clot, hi afegirem un pessic de sal i l'aigua del rent i ho anirem remenant i pastant sobre el mateix marbre. S'ha





de pastar i fényer com si fos un pa; si cal, hi afegirem una mica més d'aigua o de farina. Quan ho tindrem ben pastat en farem una bola i la deixarem tovar un parell d'hores en lloc tebi, tapada amb un llenç. Mentrestant, farem un bull als espinacs i els deixarem escórrer. Al cap d'una estona posarem un raig d'oli en una paella de mànec i la deixarem al foc. En estar l'oli calent hi posarem els espinacs i els sofregirem. Hi afegirem els pinyons i les panses (que hauran estat a remull tres o quatre hores), ho salarem, ho anirem remenant i tallant amb l'escumadora i, en estar tot sofregit, apagarem el foc. Llavors untarem d'oli una llanda de forn i posarem la pasta a sobre. Escamparem la pasta pel cul de la llanda, farcirem la coca amb els espinacs i l'enfornarem, a 180°. Al cap d'uns vint-i-cinc o trenta minuts la traurem i la deixarem refredar.

Variants

A Catalunya hi ha qui hi sofregeix un parell de llonganisses trossejades. A la Conca de Barberà hi ha qui les fa tapades. Al Baix Ebre hi ha qui les fa dolces.

A Mallorca hi ha qui hi afegeix les molles de mitja dotzena d'arengades, una trinxadissa de julivert, un polsim de pebre, uns brins de farigola o fulles d'orenga. També hi ha qui hi sofregeix un parell de cebes trinxades.

A Menorca fan la pasta amb sagí, o sagí i mantega, o sagí i oli (hi ha qui canvia l'aigua per suc de taronja). El farciment pot dur un parell d'ous durs (a rodanxes), tonyina de pot, una trinxadissa de julivert o un sofregit de ceba. Hi ha qui ho fa meitat espinacs i meitat bledes. Hi ha llocs on la fan tapada, i aleshores la pasta no porta rent.

Al País Valencià no porta panses, i la pasta es prepara, generalment, amb una mica d'oli, tot i que també hi ha qui la fa amb sagí. Hi ha qui hi afegeix un parell d'ous durs (a rodanxes), llesques de cansalada, bocins de melva salada o tonyina de sorra (que dessalarem i sofregirem) o un parell de llonganisses trossejades. S'hi pot sofregir un grapat de faves o alls trinxats (a la Plana els posen dels tendres). És més corrent la coca farcida (tapada) que no pas l'altra, i, en aquest cas, pot dur peix fregit i esmollat (llucet, molls, aladroc, etc.) o, com a la Plana Alta, llom de porc i llonganisses; les coques farcides, per regla general, no porten rent, però en poden portar. Per la Marina hi ha qui fa la pasta escaldada, sense rent (posen aigua, sal i oli al foc i, en bullir, hi afegeixen la farina i ho remenen; en refredar-se una mica la pasten uns minuts sobre el marbre de la cuina); de la mateixa comarca és el costum de fer-les redones, farcides (en diuen *coca farcida*), d'un pam de diàmetre o una mica menys, d'espinacs sols o amb bledes, espinacs i un tros de melva (hi ha qui, en comptes d'enfornar-les, les fregeix amb una mica d'oli, per ambdues cares).

