

# Coca de cireres o *clafotís*

## Occitània

Marc Piera i Pallàs

### Ingredients

500 g de cireres (picotes)  
4 ous  
100 g de farina  
½ l de llet  
50 g de mantega  
125 g de sucre  
un pessic de sal  
La polpa d'1 beina de vainilla  
Sucre de vainilla (vainillat)  
Opcional: 1 copeta d'aiguarent  
(rom, licor aranès de fruita  
vermella, *kirsch* o *heering*  
danès)



### Mode de preparació

Abans de començar la recepta, comenceu a escalfar el forn a 180°C.

Bateu tots els ingredients llevat de les cireres.

Renteu les cireres, traieu-ne la cua, però no les espanyoleu.

Unteu amb mantega i farina un motlle rectangular (de vidre, si pot ser, o antiadherent), aboqueu-hi la massa batuda, poseu-hi una a una les cireres i espoleu-hi una mica de sucre de vainilla per damunt.

Enforneu la coca a 180°C i tingueu-la-hi durant tres quarts, aproximadament. Aquesta coca, que es pot farcir amb albercocs, figues, prunes, pomes, peres, móres, etc., se sol menjar freda a l'estiu i tèbia a l'hivern.

### Informació cultural

Aquestes postres, a cavall entre el flam i la coca, són un dolç d'origen occità, del Llemosí. A la part catalana també s'ha fet sempre una cosa de cireres, però aquí s'hi



### Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpln.cat](mailto:esparreguera@cpln.cat) - Pàgina web: [www.cpln.cat](http://www.cpln.cat)

posa molta més farina i té la consistència d'una coca. A la part occitana hi ha més llet i mantega i té la consistència d'un flam dens. Des d'Occitània es va estendre al nord de França, on la cultura oficial francesa va obviar l'origen occità i se'n va amagar el nom occità (*clafotís* → *clafoutis*). D'allà va passar a Anglaterra (on s'anomena *clafouti*).

El nom del plat procedeix de la llengua occitana, on també s'anomena *clafotís*, del verb *clafir*, que és idèntic en català i que significa "omplir atapeïdament". Fa referència a la manera tradicional de preparar aquestes postres, ja que primer s'aboca una base líquida (de creps) en un recipient i després "s'omple" tota la superfície amb una capa de cireres, que suren a la massa, a tocar una amb l'altra.



Tal com expliquen a la Viquipèdia en occità, el clafotís es basa en una coca composta de cireres i una pasta de creps o crespells, que en occità es diu *pescajons* (també a la Vall d'Aran s'anomenen *crepèths*, *pastères* o *pescajons*): *Lo clafotís es una còca compausada de cerièras negadas dins una pasta de pescajons. Tradicionalament, las cerièras son pas descloscadas. Aquò's un dessèrt sortit de Lemosin que lo nom seriá derivat del vèrb clafir (sosentendut: "la pasta de cerièras"). Lo clafotís se seriá expandit al sègle XIX. En Auvèrnhe lo clafotís pren lo nom de milhard.*

<http://oc.wikipedia.org/wiki/Clafot%C3%ADs> (en occità)

<http://ca.wikipedia.org/wiki/Clafot%C3%ADs> (en català)

[http://www.lacuinaatalana.com/ficc/cat/pdf/coc\\_cireres.pdf](http://www.lacuinaatalana.com/ficc/cat/pdf/coc_cireres.pdf) (cóc amb cireres del *Corpus de la cuina catalana*; aquesta recepta no té llet ni mantega, sinó que adopta la forma de la coca de pa catalana)

Aquesta recepta ha estat la guanyadora del concurs de receptes del Mercat Municipal d'Esparreguera 2010 i s'ha publicat al segon llibre de receptes de la Diputació de Barcelona *Del mercat a la taula. Receptes de baix cost* (2011).

#### **Receptari de la V Trobada Gastronòmica Intercultural 2011**

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA  
Tel. 93 772 92 92 - A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat) - Pàgina web: [www.cpnl.cat](http://www.cpnl.cat)