

El «clafotis»

Vicent MARQUES

Conegut també per *pel-haire* al Baix Llesmosí, per *milhard* a l'Alvèrnia i per *milhat* o *milha* al Borbonès occità, el *clafotis* és el dolç més conegut del Llesmosí. És una llaaminadura pròpia de l'estiu, que sol aparèixer a taula durant els treballs de recol·lecció. El podríem catalogar com una espècie de flam amb cireres, però no unes cireres qualssevol, sinó cireres bordes, petites i negres, de les quals hi ha moltes varietats al Llesmosí, encara que les millors sembla que són les de l'espècie *francha negra*, de pinyols molt petits.

Curnonski, príncep dels gastrònoms, va escriure a *Le trésor gastronomique de France*: «L'èxit del *clafotis* exigeix, per començar, petites i saboroses cireres negres, que no es troben més que al Llesmosí; exigeix, sobretot, saber trobar el punt que li dona alhora la riquesa i la lleugeresa de la pasta. Sens dubte, no manquen al món experts pastissers que sà-

pien fer esplèndids pastissos de cireres; però, per arribar a la perfecció del *clafotis*, cal tenir sang llesmosina dins les artèries, sang bella i fosca com la de les cireres».

Això sembla una miqueta exagerat, perquè, com hem dit, és un dolç que també fan per altres regions, però no hi ha dubte que el «clafotis» més famós és el del Llesmosí. Per alguna raó deu ser. Un altre tret característic d'aquest pastís és que les cireres es posen amb pinyol, perquè el pinyol també ha de comunicar el seu sabor a la pasta i, a més, si hi posàvem les cireres espinyolades, es desferien; s'ha de menjar amb precaució, doncs, però aquest petit inconvenient té la virtut, ja que imposa una masticació lenta, d'afavorir la degustació i la percepció de tots els sabors.

Per l'Alvèrnia el fan generalment amb cireres, però també acostumen a fer-lo amb d'altres fruits. El *milhat* borbonès és idèntic al *clafotis* llesmosí. Al Peri-

gord s'anomena *clafotis*, com al Llesmosí, però el fan durant tot l'any i amb qualsevol fruita de tempo-

rada; no hi ha, doncs, predomini de les cireres. A la Marca en fan i l'anomenen igual que al Llesmosí.

«Clafotis» llesmosí

400 g de cireres negres (madures), 150 g de farina, 4 ous, mig litre de llet, 100 g de sucre, un pessic de sal, una cullerada de mantega, una copa d'aiguardent (o rom).

En un bol ficarem la farina, els ous, la sal, el sucre, la meitat de la llet i la mantega, i ho remenarem amb una cullera de fusta (la mantega, l'haurem líquida prèviament al bany maria i n'haurem emprat una part per a untar el cul i les parets del motle que usarem per a fer el pastís).

Mentre treballem la pasta, hi afegirem a poc a poc la resta de la llet i l'aiguardent, procurant de desfer-

ne els grumolls. Deixarem reposar la pasta durant una hora i, mentrestant, rentarem les cireres, en traurem les cues (però no els pinyols) i les posarem en un motle d'uns 22 cm que pugui anar al forn (ha de ser un motle d'una peça: és una pasta líquida). Posarem la pasta en el motle i ho courem al forn (bastant calent) per espai d'uns 30 minuts. El *clafotis* és cuit quan agafa un color daurat; ens en podem assegurar clavant-hi la punta d'un ganivet: si ix net, ja el podem traure. Es pot menjar fred, però és millor encara tebi. El podem empolverar amb sucre (o sucre vainillat).

«Clafotis» perigordí

La pasta és sempre la mateixa en totes les variants. Al Perigord el fan amb prunes, peres, cireres, pomes, maduixes, raïms i

d'altres fruits, segons la temporada. De vegades, barregen dues classes de fruita.

el Temps



subscriviu-vos-hi