

Cuina

El pa

Joan-Antoni Ferran

Amb dos oncles forners, algun dia n'havia de parlar d'aquest magnífic aliment que fou i, segons els dietistes, caldria que tornés a ésser, la base de la nostra alimentació. Tant era així, que la demagògia franquista obligava els forners a fer i vendre pa per sota del preu de cost. Tot i que el feien rebaixant els costos tan com podien, hi perdien, però, a més, si l'acabaven, havien de donar l'altre a preu d'aquest. En deien pa oficial, per oposició amb el pa de preu normal. Un forner que era client meu, em deia una vegada, fa bastants anys: saps la ràbia que fa, veure abandonada a l'ampit de la finestra d'una fàbrica, una barra de quart que has venut perdent diners, oberta, amb prou feines queixalada d'una punta i que només s'han menjat el tall!

Fer pa no és difícil. Ara tothom compra el pa (poc, perquè mengem molt més tall) a cal forner; però, durant segles, la gent se l'ha fet per al consum propi. Moltes cases de pagès tenen un forn en una paret de la llar de foc, aprofitant la mateixa campana de fums; alguns, amb la boca emparedada o, simplement, en desús. En llocs més poblats, hi havia un forn comunal, on la gent duïen a coure el pastó fet a casa. Si no ho tinc mal entès, el de Sabadell era a la plaça Major, després convertida en Passeig (batejat pels sabadellencs *dels semalers* quan oficialment portava el nom d'un cràpula considerable), rebatejat per alguna llumenera municipal, en acabar la darrera dictadura, amb el contradictori nom de Passeig de la Plaça Major (què volen, d'allà on no n'hi ha, no en raja) i que ara torna a ser Mercat, encara que provisionalment.

Si volen fer pa, per a 1 kg. de farina - que donarà 1,5 kg. de pa, aproximadament-, cal que tinguin 50 gr. de llevat premsat (comprat al forner, no usin gasificants); si no el poden obtenir, en

i 20 gr. de llard. Sobre el marbre, fan un pou amb la farina i, al mig, hi desfan el cutxaró i el llevat, amb l'aigua. Que el pastó estigui a uns 24° o 25°; a l'hivern, caldrà temperar l'aigua. Un cop desfet, hi van incorporant la farina, agafant-la del volt, però deixant-ne un petit munt per empolsar. Quan la pasta estigui lligada, amb un tall (eina que es pot fabricar tallant un rectangle de plàstic rígid) la van tallant contra la taula, de manera similar a com la tallen les hèlixs d'una màquina de pastar, fins que agafi una textura uniforme i fina. Llavors hi afegeixen el llard (o els ingredients de l'adob, si n'hi volen) i ho continuen treballant fins que s'hagi barrejat bé. Per fer pa amb ceba, fregeixen 200 gr. de cansalada viada, tallada a retallons, i 300 gr. de ceba picada, fins que tot tingui una mica de color, i li barregen; si volen fer pa amb olives, treguin el pinyol a 100 gr. d'olives mortes i les amaneixen amb un bon raig d'oli, abans de barrejar-les-hi.

Que reposi 10-15 minuts, empolsat de farina i tapat amb un drap. Passat aquest temps, empolsen una mica la



taula i formen les peces. Si les volen coure en un forn de cuina, no facin peces de més de 150 gr. Les deixen llevar, sobre un drap enfarinat i tapades, 1 hora, almenys. Mentre, escalfen el forn a 250°. Llavors, posen les peces sobre una llauna, hi fan els talls amb una fulla d'afaitar mullada en aigua, les enfornen a baix de tot i vigilen que puguin; un cop han pujat, posen el forn a uns 220°-230°. Les deixen coure fins que, pel color, es coneixi que són cuites.

Aquest és el procediment per a un forn de cuina dels d'ara. Però, per fer pa de veritat, caldria un forn de veritat. D'obra. Ara en venen uns de petites dimensions, d'una peça, que són una espècie d'iglú de ceràmica refractària amb les instruccions per posar-lo en un caixó d'obra, farcit de sorra refractària i amb una campana de fums al damunt. Relativament petites, les dimensions, és clar; per tant, si no es té un jardí espaiós, res. Ara, si no els cap a casa però poden tenir accés al d'alguna casa de pagès, no s'ho deixin perdre. Com que és quasi segur que no el fan servir sovint, caldrà que hi facin foc més d'una vegada, a fi que agafi temperatura suficient. A mesura que es vagi escalfant, començarà, pel punt més alt, a tornar-se blanc. Hi van fent foc fins que el blanc arribi a la sola. Per escalfar-la bé, també, quan ja només queden brases, les escampen per tot el forn, ben repartides, i les hi deixen, fins que estiguin bastant somortes. Després, les arraconen en una vora del forn, tapades amb la mateixa cendra. Passen per la sola una escombra humida (per a què no s'encengui) però que no degoti, per no refredar-la massa. Tiren un pols de farina a la pala i hi posen les peces. Després d'enfornar-les, tapin la boca del forn i, si n'hi ha, els fumerals, per a què no

perdi escalfor. Si falta foc i el pa no acaba d'agafar color, destapin les brases que han deixat en un racó. El maneig de la pala de forner es basa en les lleis de la inèrcia mecànica. Per deixar un pa al forn, estirin la pala, ben plana, d'una estrebada; el pa es quedarà. Per agafar-lo, posin el caire de la pala, una mica aixecada del mànec, a frec del pa i li claven, amb decisió, una empenta curta i seca: el pa pujarà sobre la pala.

Un servidor, que va ser infant abans de la introducció de la pastisseria telepromocionada, esmorzava i berenava amb pa i algun acompanyament. Si hagués demanat una ensaïmada o un briox, a casa m'haurien dit: -que et penses que ets de cal Turull? Així, doncs, vaig poder gaudir de totes les combinatòries que es feien amb el pa, malauradament passades avall per les dosi de colesterol amb cromos que mengem la canalla d'avui. En faig una llista que forçosament cal que comenci pel pa amb tomàquet, aquest invent català per menjar pa del dia abans sense fer penitència gastronòmica. Seguirien el pa amb oli i sucre i el pa amb mantega i sucre, acompanyats amb una presa de xocolata; el pa amb vi i sucre, que no necessita acompanyament. I, retornant als salats, pa amb oli i sal, sense tomàquet. L'altre gran mètode de revitalització del pa, la torrada, també admet diverses de les combinatòries: oli i sucre, mantega i sucre, oli i sal... i en té una d'extraordinària, per al meu gust: la torrada amb all. L'oli, com en tots els casos, cal que sigui de primera (un Garrigues, un Ciurana); i si, a més, la poden torrar en una llar de foc, ja és com menjar llagosta. No soc gens partidari, en canvi, de sucra amb tomàquet les torrades; si t'has pres la molèstia de deixar el pa cruixent, que faci garreec en mossegar, sucra-lo

amb tomàquet, que el torna a estovar, és com una *contradictio in terminis*, no?

Per acabar, explicaré un invent mallorquí sensacional, que fan a les nits d'hivern, a l'aire lliure, als foguerons (sembla un diminutiu de foguera, però la pila de llenya encesa és més alta que una persona). Agafen una llesca de pa -sense sal, que és el tradicional pa de pagès mallorquí- i hi escampen sobrassada -llonganissa casolana, generalment, perquè la sobrassada culana i els talecs encara no estan al punt, a l'època dels foguerons. Ho posen sobre unes graelles, a les brases d'una vora de la foguera, volta i volta. Si mai en tasten, segur que repetiran. Hi poden «posar mesissions»! I si els fa gràcia i volen reproduir-ho a casa, agafin pa blanc, perquè el pa mallorquí és quasi intromissible al Principat; en venen en algun comerç de Barcelona i parin de comptar. Ara, la sobrassada si que cal que sigui de porc negre, casolana i de primera, si no volen quedar escarmetats. Torren el pa, hi escampen la sobrassada i ho posen a gratinar un moment, amb la sobrassada per la cara de damunt, al grill de la cuina. Traguinyol de vi negre, un xic corpulent i amb un toc de roure, i la cosa és feta.

TOT EN MARCS
MARC
Sal
Torres i Bages, 13 - Tel. 93 726 49 55 - 08201 SABADELL

MONISTROL
CINE FOTO
Fotografia - Cinema
Passeig de la Plaça Major, 4
SABADELL

TALLER O B E R T

Maite Batalla
Graduada en Arts Plàstiques
ESCOLA-TALLER DE DIBUIX I PINTURA
Baronia, 12 Tel. 93 717 83 83 08202 Sabadell (Barcelona)