La barra de pa

Una barra de pa és la unitat bàsica de mesura de la nostra civilització. És símbol i ensenya d'una determinada manera de viure i d'entendre el món. Es pot dir que parlem en la llengua del pa i que ens movem per camins traçats amb engrunes de pa. La nostra bandera és un camp de blat a punt de sega, solcat per quatre rius de vi, però el vi ja és tota una altra història, perquè un ara ja no pot parlar de vins sense haver-se doctorat en una facultat d'enologia.

Però el pa encara és el pa i, qui més qui menys, en sabem el gust i la textura que ha de tenir per rebre la benedicció de l'oli i la sal. El pa, a la brava, o sucat amb tomata, o acompanyat d'un bocí de xocolata, és encara un plaer bàsic incontestable. No hi ha estudi mèdic que ho tombi, ni religió que ho prohibeixi. El pa salta fronteres de tota mena i ens uneix amb un fil generacional intacte des de la prehistòria.

Els francesos –i els parisencs en concret– sempre busquen la manera de fer-se notar i amb això del pa han trobat una veta inesgotable. Des de 1994 organitzen un concurs per establir quina és la millor baguet de la ciutat de la llum. Per entendre'ns, una baguet és allò que abans en dèiem una barra de quart. «Nano, vés a la fleca a buscar una barra de quart!», ens deien. Però ja fa temps que queda més fi dir-ne «una baguet» i el nano ha de pagar vint cèntims més per la mateixa cosa.

A París, aquest any, el premi s'ha quedat novament a la rive gauche, concretament a la boulangerie Brun, que durant un any tindrà el privilegi de proveir el palau presidencial. Serà curiós veure quina cara hi posarà el nou inquilí –o inquilina– quan sàpiga que el pa que es dona a l'Elisi, el del millor boulanger de París, el fa un paio que es diu Sami i és d'origen algerià. Però això ja és pa d'un altre post.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/girona/2017/05/06/barra-pa/844591.html?utm_source=rss