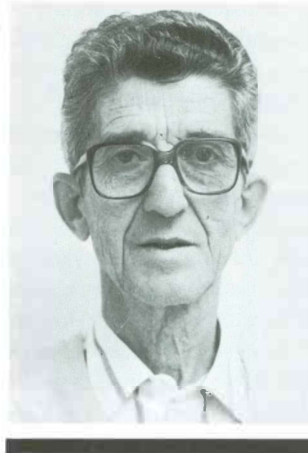




EL NOSTRE PA DE CADA DIA

RAMON LONGARRIC I MONSALVATGE



Pastar a casa era una feina, pràcticament, setmanal. Cada vuit dies o deu a tot estirar, calia fer pa. Per això totes les cases tenien una pastera. La més coneguda aquí era la de tomba, una mena de caixa

amb el fons pla i els costats inclinats un dels quals s'obria per poder-hi treballar. Era sostinguda per quatre petges, generalment negra -o ennegrida- cosa que li donava un aspecte de taüt o, millor, d'un túmul funerari com els usats anys enrera en les exèquies solemnes. A més de servir per pastar, s'hi guardava el pa fet i altres coses a manera de calaixera. Als pobles pirinencs són menys aparatoses perquè són com una taula grossa amb un calaix ampli amb els costats inclinats. A sobre solia haver-hi el torn per passar la farina i separar-ne els trits. Cal dir que és un moble reforçat.

El vespre del dia abans de pastar calia *desmarxar* el llevat, és a dir, una porció de l'última pasterada que havia fermentat, desfeta amb aigua on s'afegia farina com aquell qui fes un pa, i es deixava a la pastera ben abrigat a fi que es mantingués calentó. L'endemà s'hi afegia, progressivament, aigua i farina mentre es treballava la massa. Per això s'havia de *batre* contra els costats de la pastera i *apunyentar* una bona estona. Pastar era feina d'un matí llarguet. Feta la pasta es deixava *tovar* fins cap a una hora, en què es veia que llevava per les butllofes que hi sortien. Aleshores es prenién trossos de pasta separada amb les mans i sobre el *pomell* de la pastera degudament enfarinat perquè no s'hi agafés, s'havia de *funyir* fins a tenir el pa format, el qual es posava dintre un *panissó* de canya, vim o espart, ben abrigat, a *espongir* i ja es podia posar al forn. Si hom deixava la part superior del pa amb les grenyes que hi quedaven en *funyir-lo*, el pa era *grenyat*. Com que per posar-lo al forn es girava posant la sola a baix també se'n deia pa *girat*. Les dones de pagès solien ratllar-lo amb una ganiveta. Si la pasta no s'havia abrigat bé mentre tovava, les llesques solien fer una vira blau - negra en tot el seu perímetre, i aquest era el pa *hord*.

El forn s'escalfava amb llenya d'aulina, generalment, però hi havia llocs on s'hi

cremava llenya més fluixa com la de faig, avellaner i d'altres. Si la llenya era forta, coïa en una hora, i amb altres s'hi estava més temps. No hi havia res escrit i allò que calia era saber-ne per la pròpia experiència. En escombrar el forn amb l'escombra de boix per retirar el caliu, moltes dones coneixien com anava el forn. Generalment s'enfornava quan el sostre era blanc. Durant la cuita el forn es tancava. Per saber si el pa era cuit es provava picant-lo: si feia so de buit, ja estava, si no, calia tomar-lo a dins.

Per a uns quinze quilos de farina s'hi posaven sobre els cinc litres d'aigua, el llevat i un bon grapat de sal. En sortien cinc pans d'uns quatre quilos cada un. També es feien ofrenes, uns pans petits com els que s'oferien a l'ofertori de les misses de dol i que se solien donar al pastor que es passava els dies als defores. La *coca fogassa* era una coca prima feta amb una pasta sense reposar i cuita sobtadament.

Una mestressa em digué que els últims anys de pastar -els anys quarantes o cinquantes- treballava amb farina de fàbrica (de farinera), amb llevat natural i un polsim de llevat de París i, és clar, el pa resultava molt més blanc i menys atapeït.

En acabar calia netejar la pastera, cosa que es feia amb una rasqueta de forja amb el mànec cargolat i un ull per poder-la penjar. Un estri sortit de les mans d'un bon forjador. Se'n deia la *rasona* i, fa poc, encara n'hem vista una a cal Catdet de Beget.



Durant la cuita el forn es tancava. Per saber si el pa era cuit es provava picant-lo: si feia so de buit, ja estava, si no, calia tomar-lo a dins.

