

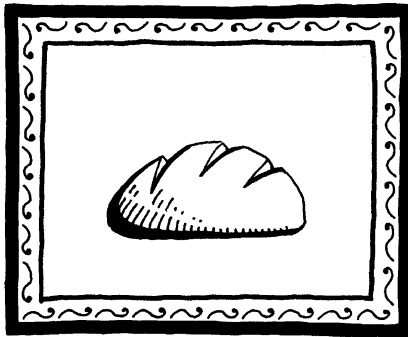
El Pa



L'Obrador Imaginari

L'Obrador Imaginari

El Pa



*"Del bon gra la bona farina.
De la bona farina el bon pa.
Del bon pa, el bon esmorzar."*

© JMS - L'Obrador Imaginari

Reproducció autoritzada, sempre que no es faci amb algun tipus de finalitat comercial o lucrativa.

usuaris.tinet.org/jmsl/imaginari



Temps era temps, hi havia un home que era artigaire. La seva feina consistia en convertir els boscos i les garrigues en terres de conreu.

Un dia, va tallar els llentiscles i les alzines de la falda d'un turó. Després, va desarrelar les soques i, fent-ne piles, junt amb tota la rama, en va anar fent fogueres.

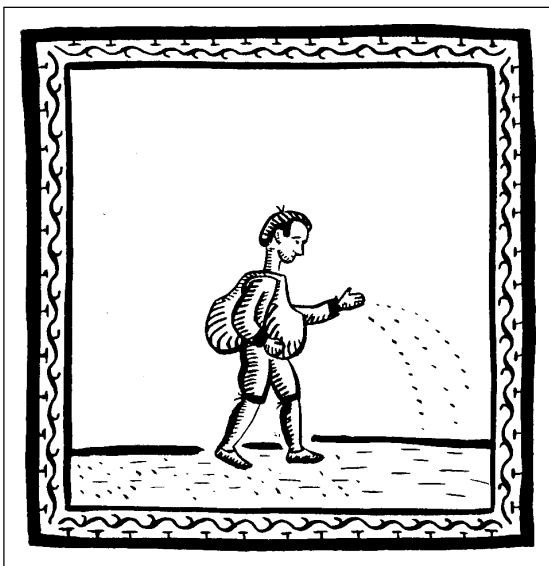
Feia pendent, la falda, i l'artigaire la va anar espedregant, i amb les pedres va anar alçant una paret a la banda més fonda. I alhora que l'alçava anava traginant terra de la banda més alta, tot aniveellant la feixa.



Lavors, un pagès, amb la parella de bous, va llaurar la feixa que havia fet l'artigaire.

I va femar-la, escampant amb la forca els fems que des del femer havia traginat a bast d'animal.

I pel damunt va passar-hi les grades, i els fems es van barrejar íntimament amb la terra, alhora que aquesta s'engrunava i es feia més fina.



I va venir el sembrador. Amb un sac d'escollida llavor, la més bona de la darrera anyada, triada amb cura. I la va anar sembrant.

Amb l'alforja al coll, compassada-ment, anava agafant el blat i l'anava llençant, repartint-lo igualadament, amb gràcia i la justa mesura.

I el seu caminar i el seu fer era harmoniós i bell de veure.



Un cop tot sembrat va passar de bell nou el pagès amb la mula lleugera i les grades, i anava colgant la llavor, deixant-la a les fosques, a punt ja de fer el seu fet.

I va venir l'hivern i va ploure. I va nevar amb mesura. Es va fer una fonda saó, de tres pams o quatre ben bé, duradora.

I, després, els dies es van començar a allargar. El sol ja escalfava una mica la feixa, cada cop una mica més, i va germinar el blat, gairebé sense falles.



I l'hivern se'n va anar. I varen venir les birbadores, el blat ja mig crescut.

Van començar a arrencar les males herbes, el jull i els cards, les roselles i els blets. Anaven cantant. Suaven i cantaven.

I van deixar el camp de blat talment un jardí, ni una herba s'hi veia. Només la verdor igualada del blat.

I va ploure de bell nou i el blat va fer una altra crescuda. Es va espigar. I al cim de les tiges es van inflar les espigues.



I va venir el temps de la sega.

Amb el temps eixut, amb els cants de les guatlles i dels grills, van venir els segadors. Venien de lluny, amb els volants i les falçs, i la pedra a la cintura per esmolar el fil de l'eina.

I va començar la sega. Al darrera dels homes seguien les dones, fent les garbes diligents, lligant-les amb els vencills, ajudant-se amb els garrots per estrènyer la lligada. I anaven fent garbes, per si de cas plovia.



Cantaven els uns i cantaven les altres.
Cançons ritmades que afavorien la feina,
cançons alegres que alegraven el dia.

I un cop feta la sega, totes les espigues
segades i totes les garbes ja fetes, varen venir els
dies de batre. Amb els animals, de mica en mica,
tragina en les garbes a l'era. I un cop allí, el majoral
de la batuda, del mig estant, anava fent girar alegre-
ment les mules.

I les mules, fent-lo girar, arrossegaven el
trill. I el blat es despullava.



Després de batre, la palla ja al paller, tocava ventar. Un dia de vent generós. Palejant enlaire, el blat i el boll s'anaven separant.

I el blat, daurat, vermellós, quedava net, bonic, amuntegat fent un bell caramull, i el boll voleiadís escampat a l'altre extrem de l'era, o encara més lluny.

I el graner s'omplia.

I tothom somreia.

Tot eren rialles perquè havia estat bona anyada.



Amb la feina acabada, feien l'alifara,
l'àpat generós i festiu per celebrar el final de la
collita.

I la mestressa i les dones anaven a l'era, les
grans olles fumejants d'escudella, i els ribells amb
la fresca amanida, i els grans pans olorosos, i els
porrons de vi negre, amb l'aspror del taní.



Després, passant els dies, venia el tragi-
ner i s'enduia el blat al molí, un sac a cada cartre,
dues cartres cada animal, cinc animals la traginada
sencera.

I el moliner aviava l'aigua de la bassa, i
l'aigua feia moure la gran pedra giradissa. I el blat
daurat s'anava fent fina farina. I tot el molí feia una
olor que era un perfum.

I ara l'un ara l'altre, badant-los a l'embut
d'eixida, el moliner anava omplint els sacs.



Lel traginier, que havia estat reposant al pedrís de l'entrada, després d'abeurar les mules les carregava de bell nou, ara amb la flairosa i fina farina, i feia camí cap a la vila, cap a casa del flequer. Xiulant i cantant cançons de traginada.



I el flequer ja ho tenia tot a punt, la llenya que el bosquerol li havia dut, i la pastera ben neta.

I en tenir la farina, afegint-hi l'aigua tèbia, la sal i el llevat, pastava enèrgicament, una llarga estona, i era una feina cansada. I un cop enllestida deixava reposar la gran massa.

I després feia els pans, rodons, grans, i els deixava també reposar.

I amb el forn llavors ja calent, escurades les brases i escombrada la cendra, anava enforant.



Els pans s'inflaven i la crosta es daurava.

I quan era el punt just el flequer desenformava.

Mentre ho feia, mirava profundament content i amb dolça mirada aquells pans tan ben cuits.

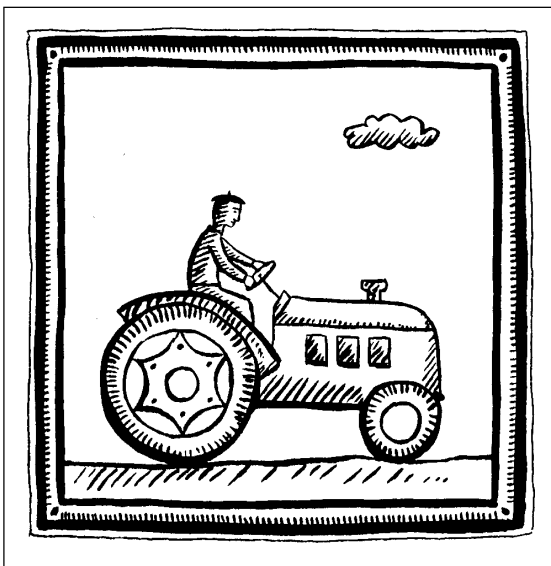
I, quan ja no estaven tant calents, amb les seves mans rústegues, els anava posant delicadament al cim de les lleixes.

I tota la fleca restava perfumada.



I el temps va passar, ara un dia ara un altre, ara un any ara un altre, potser més de cent.

I el flequer era un fill d'un fill d'aquell flequer d'allà en temps. Com tots els seus avant-passats, servava l'amor envers la seva feina, servava aquella dolça i contenta mirada en veure eixir per la boca del forn els pans ben cuits, lleugerament ullats, amb aquella flairança tan bona. I, també com tots ells, agraià i estimava tota la gent que amb llur feina feia possible que, un dia rera l'altre, ell pogués anar coent el seu pa.



Llavors els pagesos anaven al cim de màquines de vegades gegantesques, i feien més feina que molts i molts artigaires de pic i magall treballant tots alhora.

Amb grans tractors llauraven i sembraven, i en un dia feien moltes quarteres.

I quan era el temps de la sega, immenses màquines segaven els blats, camps sencers en un dia. I dins del seu ventre panxut anaven fent la batuda, i ventaven el gra, i anaven deixant al darrera la palla lligada.



Lels traginners ja no menaven les mules ni els carros de rodes ferrades.

Guiaven pesants vehicles de molta cabuda, i en un sol viatge duien grans munts de collita, de vegades molt lluny.

I els molins, també de grans dimensions, sense dependre ja de la força de l'aigua dels rius i de la seva proximitat, molien lleuger i molt fi, separant el trit i el segó sense esforç.



Il forn del flequer ja no era rodó ni de llenya, ni feia aquella olor de resina que fa la rama de pi. Però l'olor de pa i de farina era la mateixa de temps endarrera.

I entrava el pa encara cru per una banda del llarg i nou forn i, lentament, es coïa.

I eixia ja cuit per l'altra banda, els bastons i les barres allargades, i els pans rodons com aquells d'allà en temps.

I en un dia era molt, el pa que es coïa.

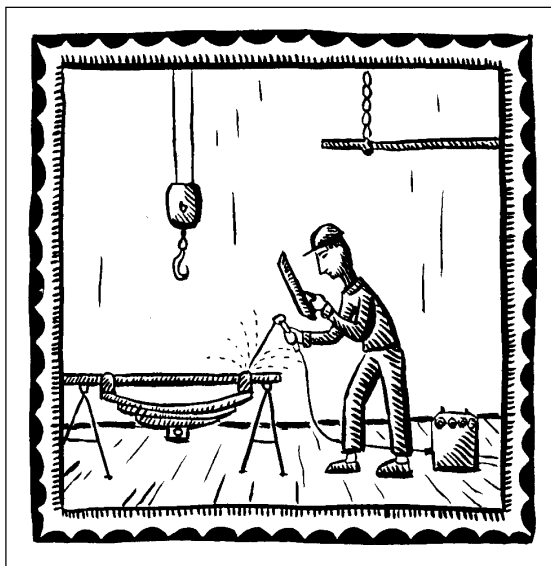


El flequer sabia que era de molt lluny,
d'on venia aquell pa.

I que encara que aparentment es fes sense
esforç allò no era sempre veritat.

I és que era molt llarg el procés i, a voltes,
un no hi pensava.

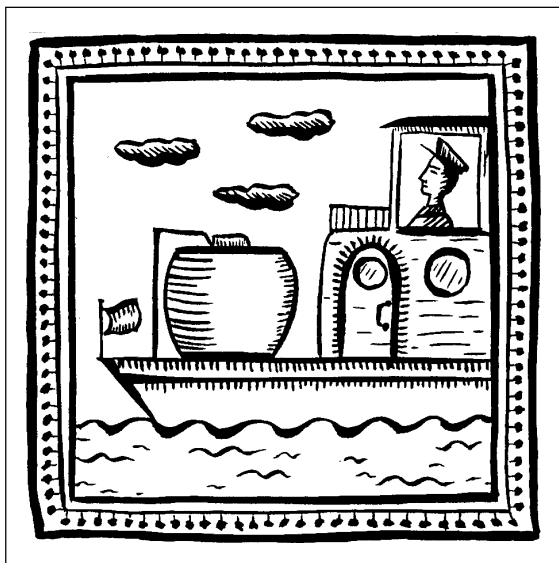
Encara que no ho semblés, tot començava
a les mines, amb la suor dels miners que arrenca-
ven del cor de la terra els minerals.



Després, era a les grans fonerries on d'aquella matèria en treien el ferro, i en feien l'acer, i eren feines de foc i perill.

I amb aquell acer, després, es feien les màquines, i era molta la gent que hi treballava, cadascú amb diferents comeses, experts tots ells en llurs oficis.

I era extremadament laboriosa la feina.



Per a fer bellugar aquelles màquines, un cop fetes, grans navilis havien d'anar de vegades molt lluny a buscar el combustible necessari.

O calia fer grans rescloses i fer saltar l'aigua. I, així, fer néixer una energia que les poses en moviment.

I eren totes aquestes feines de molta envergadura. I era molt el temps i l'enginy, així com l'afany i els fatics, que calia esmerçar-hi per a dur-les a terme.



Només era després, aparentment sense esforç, quan els camperols podien començar llur conreu.

Però la farina havia nascut molt més lluny. Era el resultat de la suma de moltes il·lusions, del munt d'il·lusions que cada dia feien alçar del llit moltes i moltes persones.

I el flequer ho sabia, i sentia un respecte profund envers tota aquella gent i llur feina.

Camperols i obrers de factories, camioners i saliners de les salines, i tants i tants altres, sempre anònims.



Mentre anava pensant tot això el flequer anava desenfornant, i la flairança de pa cuit s'anava escampant per tota la fleca.

Després, un cop feta ja tota la cuita, sortia al pedrís de l'entrada i prenia la fresca.

I passaven els infants, somrients. Era hora de berenar i menjaven pa amb xocolata.

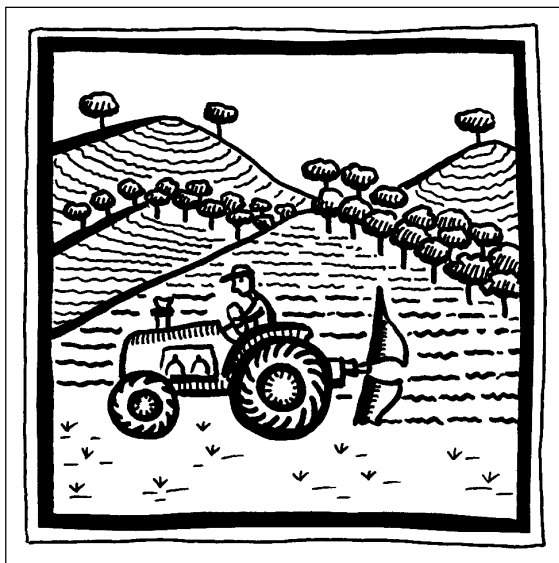
I el flequer se'ls mirava bondadosament, content, satisfet.



Però, de cop, un vel de tristesa el va torbar.
I és que havia vist, a l'altra banda del car-
rer, un bocí de pa.

Era a terra, perquè algú no l'havia volgut.

I el flequer —i com s'estimava el seu ofici i
els seus pans el flequer!— es va entristir.



Pensava en tots els recursos posats en joc
i consumits:

En els boscos artigats.

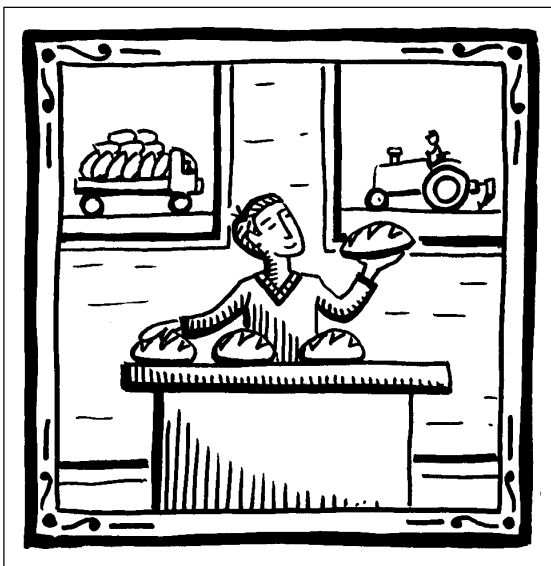
En les gleves de terra girades per l'arada.

En els punxons de les grades gastats pels
terrossos.

En els adobs escampats.

En les llavors sembrades, curosament se-
leccionades.

En els combustibles fets servir.



En l'agressió feta a l'entorn, en part absurdament, sense aprofitar-ne tot el fruit.

I en el treball de tanta gent.

En el seu propi treball, fet tan amorosament, i finalment menyspreat.

Alguna cosa important havia fallat.



Pensívol, el flequer rumiava.

I pensava que si ell sabés confegir i explicar relats, i ho sabés fer amb gràcia i encant, un dia aplegaria els infants.

I potser també aplegaria el jovent i la gent gran.

I, ja tots junts, llavors, amb senzilles paraules els diria:

—Sabeu quina és la història del pa? Mireu, heus aquí que, temps era temps, quan els boscos arreu eren serrats i ufanosos, hi havia uns homes amb un ofici molt esforçat, els artigaires...

El pa és un aliment bàsic en la nostra cultura. Tant, que podríem omplir pàgines i més pàgines parlant-ne. Per exemple, podríem ampliar les breus explicacions del conreu antic del blat esbossades al relat anterior. I parlar extensament de les seves particularitats i varietats segons les zones i els climes, de les eines emprades, dels molins fariners construïts a les vores dels rius i dels diferents tipus de forns i dels seus usos, comunals o particulars. De les formes dels pans i del seu simbolisme original, de les tradicions i les festes relacionades amb el conreu dels cereals i amb l'elaboració del pa.

També podríem fer un receptari de pans casolans, segons les àrees geogràfiques, els tipus de llevats o de farines o les formes de coure-los. I parlar del pa àzim, dels llenguets, de les barres i els pans rodons, dels panets de viena, de les coques de recapte, dels pans rituals, dels panedons, de les coques de llardons i de totes les coques dolces.

O esplaiar-nos sobre els beneficis alimentaris i digestius dels pans integrals, ara relativament novedosos i abans habituals, per raons, això sí, ben diferents de les d'avui.

Podríem, també, estendre-nos llargament sobre el modern conreu dels cereals, sobre els actuals molins fariners i sobre els mètodes de panificació d'avui dia. Podríem parlar del protagonisme creixent de la química en tot el procés productiu del pa. Començant pels habituals desherbants de presembra, els adobs sintètics incorporats a la terra i els productes fitosanitaris aplicats durant el conreu, seguint amb el tractament dels grans i de les farines per tal d'assegurar la seva conservació, i acabant amb tot el ventall d'additius que s'incorporen a la massa amb diferent finalitats, de vegades per tal de fer panificables les farines que no ho són, ja que

s'han obtingut de llavors de major rendiment però de menor qualitat. Un conjunt de productes químics possibilitador, d'una banda, fins ara, d'un augment espectacular de les collites, d'un gran índex de conservació dels cereals emmagatzemats i d'una producció massiva i ràpida de productes elaborats. Però, alhora, amb diferents incidències sobre el medi ambient i sobre la nostra salut.

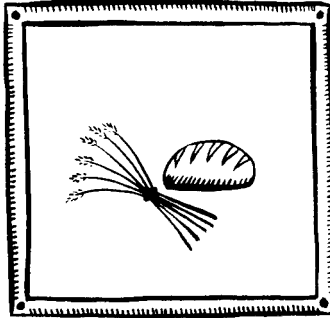
I hauríem de parlar de tot això, evidentment, de forma constructiva. Per exemple, en relació a la transformació del conreu dels cereals i de tot el procés de panificació, proposant la recerca d'un cicle global del pa que reunís en la mesura del possible els avantatges del conreu i la panificació tradicional (sobretot pel que fa a una agricultura no tan forçada, sense abús dels productes químics i amb un menor impacte sobre el medi ambient), i els avantatges de les tècniques i els processos moderns (collites més grans i reducció de l'esforç humà a l'hora d'obtenir-les). I, així, sense nostàlgies del passat ni enlluernaments per les últimes novetats del present, trobar un equilibri que fos la síntesi de tot allò de més positiu que ens poden aportar, tant els coneixements tradicionals, com tots els avanços que la ciència i la tecnologia actuals posen al nostre abast, ja que és tan de savis saber conservar i adaptar els coneixements de les passades generacions com estar oberts a les aportacions novedoses del present.

De motivacions a l'hora d'iniciar una reflexió d'aquest tipus no ens en faltarien. Per exemple, entre d'altres motivacions, hauríem de valorar els milers d'hectàrees de conreu que cada any es tornen ermes a causa de les pràctiques inadequades i dels cultius abusius. La majoria, terres secaneres destinades als cereals, condemnades a l'erosió i a la desertització com a conseqüència de la sobreexplotació, de l'ús massiu d'adobs químics i de la pèrdua consegüent i progressiva de matèria orgànica del sòl.

Podríem parlar de moltes coses, i, segurament, acabariem adonant-nos del mateix que s'adonava el flequer del relat. D'una banda, que, per tal que sigui possible trobar cada dia el nostre panet o la nostra barra de quart al taulell de la fleca cal la coordinació del treball de molta gent i l'aportació de molts recursos. I, d'una altra banda, que és trist, molt, veure com la feina de tota aquesta gent i la inversió de tots aquests recursos acaba llençada al carrer; o dins de les bosses d'escombraries, dissortadament, cada vegada més plenes de pa sec en aquesta part de món privilegiada en què vivim.

En podríem parlar llargament i serenament, de tot això. Anar-ne parlant fins que ens adonéssim que la nostra relació amb el pa (que la nostra relació amb qualsevol de les múltiples petites o no tan petites coses que utilitzem o consumim diàriament), és una mostra de la nostra actitud davant de la vida. I que, ja que el món el farem més o menys habitable i harmoniós amb els nostres actes quotidians, la nostra relació amb les petites coses, amb el pa, no és en absolut intrascendent.

En la mesura que fem unes o altres opcions, per exemple, preocupant-nos per la forma de cultiu dels cereals (més o menys respectuosa amb el medi ambient), per la forma d'elaboració del pa (amb el mínim de química incorporada), adoptant una actitud més austera en relació als bens de consum (evitant que, de vegades, a causa de la nostra descurança, els aliments es converteixin absurdament en escombraries), i promovent una distribució més equitativa i solidària dels recursos globals, en aquesta mesura farem, o deixarem de fer, un món més habitable, més harmoniós i més solidari.



Bibliografia

- Manual de formación profesional en panadería. Confederación Española de Organizaciones de Panadería. 1988 (llibre de text dels aprenents de forners).
- El pan. Odile Limousin i Agnès Mathieu. Ediciones Altea, 1986. (a partir de 6 anys).
- El libro del amante del pan. José J. de Olañeta Editor, 1986 (elaboració, història, anècdotes, construcció d'un forn familiar; escrit per un flequer enamorat del seu ofici).
- El pan hecho en casa. Annelise i Gerhard Eckert. Ed. Blume, 1987. (receptes)
- Com fer pa i pastissos. Malcom Holloway. Ed. Blume, 1981 (història, ingredients, elaboració, receptes).
- La vida en el campo. John Seymour. Ed. Blume (p.45 a 65: sembra, sega, batuda, molta i panificació artesanals)
- Els forners. Joan Amades. Folklore de Catalunya III, Costums i creences, Els Oficis. Ed. Selecta.
- La indústria casolana del pa al Pallars Sobirà. Ramon Violant i Simorra. Alta Fulla, 1979 (els cereals, els molons, els forns, les feines i les eines del flequer, costums i creences).
- Diccionari Català-Valencià -Balear. "Pa". Vol 8, p. 89 a 97 (varietats de pans, denominacions, frases fetes i refranys).
- Enciclopedia Espasa-Calpe. "Pan". Vol 41, p. 549 a 636 (mitologia, història, elaboració, comerç, alteracions i impureses). També, Apèndice 8, p. 56-57, i Suplemento 1935, p. 1123-1124.
- Dossier Pan. Cuorpomente, tardor 1991. (el pa fet amb blat de cultiu biològic, amb farina integral i llevat natural)
- La multiplicación de los panes. Integral, juliol 1994. (semblant a l'anterior).
- El pan, por ejemplo. Vida Sana. Butlletí Greenpeace 1/93. (ús de biocides, d'adobs sintètics i de combustibles fòssils en el cultiu convencional del blat)
- Vademecum de productos fitosanitarios. Carlos de Liñan, Ed. Madrid. (desherbants, fungicides i insecticides usats durant el conreu i l'emmagatzemament dels cereals)
- Cultivos herbáceos extensivos. Andrés Guerrero. Ediciones Mundi-Prensa (conreu actual dels cereals).