

ELS NOSTRES COSTUMS

ANEM A PASTAR

El pa, part bàsica i fonamental en la nostra alimentació, té una gran importància dins la nostra cultura. Se li professa un respecte religiós: si el pa cau a terra cal aixecar-lo i besar-lo, si es fica al revés amb la sola girada cap a munt hi ha creu que la Mare de Déu pateix, llançar el pa diuen que és pecat, etc.

Expressions populars com "Que no ens falte el pa" o "Es més llarg que un dia sense pa", etc., ens diuen clarament quant és d'importat esta matèria alimentària.

La seua elaboració casolana ara quasi exhaurida, suposava una gran feuada que la dona de la casa repetia cada uns vuit dies, ja que més temps el pa es faria massa sec. (I ara tots volem pa del dia).

La preparació començava la nit abans. La farina es feia passar per un sedàs, allò era cendre de farina, es a dir, re-passar-la per a llevar-li el se gó que portava mesclat. Això es feia dins la pastera: el sedàs es ficava damunt del cernedor, bastiment de fusta damunt del qual es feia anar i venir el sedàs. El cernedor dins la pastera feia molt de soroll, és per això que les dones sempre cantaven quan feien esta faena.

També el dia anterior per la nit es feia el llevat: de la pasturada anterior s'havia guardat dins la pastera una piloteta de pasta, que ja s'havia fet seca i es ficava a remull unes hores abans per a reblanir-la.

Aquella pasta es desfeia amb els dits i amb un poc d'aigua calenta es ficava dins la pas-

tera, a un raconet on s'havia fet un "corralet" amb una poca farina i allí es feia el llevat per al dia següent.

A l'endemà a les sis o les set del matí, segons les ganes de matinar i la manca de pa, es feia la pasta: una olla d'aigua calenta, uns moniatos bollits i desfets per a donar suavitat a la pasta, el llevat i la farina.

Ja la pasta feta, la dona mai s'oblidava de fer-li una benedicció casolana, una creu al mig amb el tallant i una altra amb els dits marcant els quatre punts de la creu. Es deixava dins la pastera per a que es fera bona, tapada amb una tela. Si era hivern la tela tenia que ser més gruixuda per a donar-li calentor i si era estiu hi havia que espavilar-se per que la pasta pujava molt prompte.

Quan la pasta estava feta es donava foc al forn (es donava calda al forn). El foc es feia amb sarments, llenya de malla i algú tronc per a la brasa. Si la "malca" estava lluny de la casa, l'home era qui portava la llenya. Era l'únic moment en el que intervenia al llarg de tot el procés d'elaboració del pa. Després amb el burganyer, bastó llarg acabat en dues puntes s'atimava el foc i es repartien les brases per tot el forn. Amb una llana es tapava la boca.



Ja la pasta tova i bona es portava al forn amb una canastra i al forn es "plegava" el pa, es a dir es tallaven els troços de pasta i es feien rodons, per a fer els pans que s'anaven ficant dins d'un taulell mirant que no s'apegaren uns als altres.

Quan a l'interior del forn la part de dalt es ficava blanca i les pedres de la boca ja no es podien tocar amb les mans, el forn estava "bo". Ara n'hi havia que apartar la brasa a un cantó amb el burganyer i escombrar-la amb rams de matissa lligats a la punta d'una canya; el forn ja estava preparat per a rebre el pa.

Abans de ficar-lo al forn ja damunt de la pala es tallava la superior dels pans: amb corona que podia ser de tres o quatre puntes, creu, quadrats etc.

Després d'una hora aproximadament (depenia del forn), el pa estava cuit. Amb una granera xicoteta, sense rabo, es llevaven les restes de farina o cendra que tenien els pans.

La dona ben acalorada amb els pans dins la canastra, anava cap a casa. La família tindria la pastera plena per a uns quans dies, després hi hauria que pensar en fer el llevat ...

-El Grup de Danses-

