

HISTÒRIA DEL PA A TONA EN EL SEGLE XX: EL PASTAR

Iniciem amb aquest article una col·laboració de Joaquim Sañé que tindrà continuïtat en els propers anys. Es tracta de reunir en el *Llibre de Tona* una sèrie de textos que, tots plegats, constitueixin una història del pa al nostre poble i, per extensió, a la comarca d'Osona.

Joaquim Sañé i Vilaregut

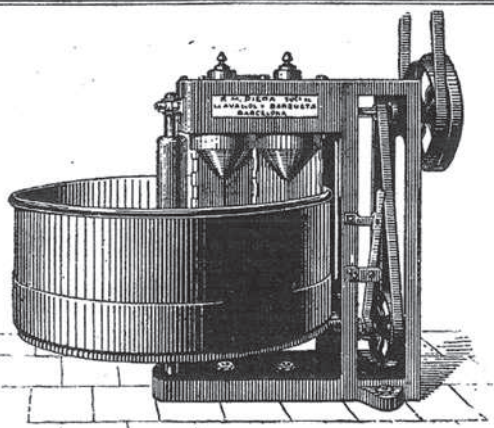
Mestre forner i estudiós de la història del pa

Per escriure la història del pa a Tona agafaré com a referència la fleca de casa (Fleca Sañé). No pretenc dir que el que es feia a casa fos un mirall del que podia passar en els altres forns del poble. O del que feien els altres flequers de la comarca. Al contrari: cal tenir present aquell refrany tan nostre que diu que cada casa és un món. No totes les cases ho tenien muntat de la mateixa manera, encara que el resultat final fos el mateix. El que variava més, però, eren les estructures tècniques de l'obrador, o sigui, de cada pastador (perquè crec que la paraula més precisa és *pastador*, perquè el nom ve dels pastadors de les cases de pagès). Els flequers s'adaptaven al local de què disposaven, i per això hi havia algunes diferències; per exemple, pel que fa a les eines del forn, la màquina de pastar, etc, no hi havia cap casa que les tingués distribuïdes de la mateixa manera. Tothom les posava al lloc que anava més bé per treballar; però m'atreviria a dir que les tenien allà on podien. La llenya, per parlar d'un exemple concret, un la tenia a dins; l'altre, potser a fora, al carrer; algú al costat de la porta o en algun cobert... La llenya que cremaven sí que era pràcticament igual a tot arreu. En parlarem en un pròxim article.

En una escriptura del 1921 que tinc a casa¹ s'explica detalladament el contingut de les eines d'un pastador i una botiga de les primeres dècades de segle xx. Observem les del pastador: "Una trampa de romana; una pastera con dos mostradores, vulgo *taulells* y *mitjà*, cuatro cajas para colocar pan; una caldera alambre con tapa de hierro; una caldera para ahogar carbón; cuatro palas de vulgo *enfornar*; una pala de sacar fuego; una horquilla para meter haces; unas



Els forners Joaquim Busquets i Joan Senyé davant la Cooperativa Fraternitat Obrera (1941) (Foto cedida per Pere Senyé)



TALLER DE CONSTRUCCIÓN DE MAQUINARIA

R. M. RIERA

Amasadora "LA UNIVERSAL"
Reconocida como la mejor

Premiada con diplomas y Medallas de Oro en la
Exposición de Barcelona de 1912, por su sólida
construcción, habiendo obtenido también Diploma
: y Medallas de Oro en la elaboración de pan :

Talleres y Despacho: Puigmartí, 1. - BARCELONA

Anunci de 1925 de la pastadora La Universal, del taller de construcció de maquinària R.M. Riera (Barcelona) (Arxiu Joaquim Sañé - Museu del Pa)

gafas para sacar vulgo *fumais*; una dalla para correr el fuego; dos vulgo *escombrais*; una escala para subir haces; unas balanzas para pesar pasta; un fanal para el horno; dos vulgo *cossis* para salvado; un capazo para harina; un cedazo para pasar harina; unos pasadores; dos cortes para panes y uno para panecillos; un peso de cinco kilos para pesar pasta; otro de dos kilos para idem; otro de un kilo para idem; otro de nueve onzas para idem; un vulgo *llauradó* para poner harina; cinco telas para poner pan; treinta y cinco capazos vulgo *panés* para poner pan; cinco hojalatas para torrar sopa; un pincel para poner pan; un tinajón de madera con tapa para agua; dos cubos vulgo *galledas* grandes; una renta trapos para poner pan; un vulgo *cassó*; un vulgo *pasadora* de carbón; una pala inglesa; un capazo para poner carbón; y aparte hay un garómetro regular."

PASTAR A MÀ

Durant els primers anys del segle xx, el pastar, segons em deia el pare, es feia a mà. Deixaven cada dia una quantitat de pasta de l'última fornada per fer el pa de la nit següent (l'anomenada *pasta mare*). Podien ser uns 20 o 25 quilos de pasta. Les fornades solien ser de 100 o 200 quilos de pasta. Això comportava que la tasca de pastar fos molt feixuga. Generalment, els flequers havien de ser persones de certa fortalesa física.

Dintre d'una pastera de fusta d'uns tres metres de llarg, s'hi tiraven la farina, l'aigua, la sal i la pasta mare –el llevat biològic, que ja existia. El pastar consistia, primerament, a desfer ben des-

fets tots els ingredients, fins que quedava una pasta grollerament barrejada.

En segon lloc, calia tallar i passar per sobre el cap. Això vol dir que qui pastava estava ajupit a la pastera i que anava tallant la pasta amb les dues mans i fent com si se la tirés al cap, però en realitat passava per damunt d'ell i anava a parar a l'altra banda de la pastera. Així la pasta anava agafant progressivament homogeneïtat i elasticitat.

La tercera fase és l'estirat de la pasta. És la més espectacular. S'agafa la pasta amb les dues mans i s'estira verticalment, amb molta força. Els braços fan com si la volguessin separar. Es colpeja la pasta sobre si mateixa: això fa que l'aire quedi tancat dintre de la pasta. El resultat és una oxigenació. La pasta va agafant blancor, elasticitat i finor.

En el pas següent, es van agafant grans trossos de pasta, es posen l'un damunt de l'altre en un extrem de la pastera i es pleguen sobre si mateixos. Es tapa la pasta amb una tela i es deixa que hi hagi una lleugera fermentació.

Per últim, quan la pasta ha reposat, es pot començar a pesar el pa. Se solien pesar pans de cinc, quatre o tres quilos amb unes balances que hi havia enganxades a la paret, sobre la pastera, que acostumava a tenir una part de taulell per poder funyir i donar forma al pa.

Després aquests pans es posaven en uns paners, que podien ser de dues o tres mides diferents, i es deixaven fermentar durant dues o tres ho-



JOSÉ JOVER

CONSTRUCTOR DE AMASADORAS

Dirección Telegráfica: JOFERRER — Teléfono 2774 A

Entenza, 14, 16 y 18 - BARCELONA

Entre D. José Jover y Vila y D. *Cooperativa Fraternitat Obrera*
vecino de *Tona*

se conviene la venta de *una* máquina amasadora denominada «La Perfecta» para elaborar *300* kilos de pasta *con* motor de *un* HP *trifásico 220v* por la cantidad de Pesetas *veintidós mil quinientos treinta y cinco* que deberán satisfacerse en Barcelona, y con sujeción a los siguientes pactos:

PRIMERO

*El pago el 300 Ptas al firmar contrato cobrado al estar montada y el resto a cargo de *Cooperativa Fraternitat Obrera* en *libros* aceptados.*

SEGUNDO

La máquina y el motor objeto de este contrato no se considerarán vendidos, y por tanto no pasarán a ser propiedad del Sr. *Cooperativa Fraternitat Obrera* hasta haber satisfecho su importe total, no pudiendo hasta entonces venderlos, permu...arlos, y se considerarán como pago de alquileres las cantidades... los plazos convenidos.

TERCERO

El Sr. Jover se compromete a entregar la máquina *de Tona*

CUARTO

o antes, salvo caso de fuerza mayor *o fuerza*. El Sr. Jover garantiza de defectos o faltas de construcción... máquina por el término de un año, siendo la máquina montada por uno... is mecánicos.

QUINTO

En el caso de que el comprador dejase de abonar a su vencimiento cualquiera de los plazos estipulados el Sr. Jover podrá dar por rescindido este contrato o que rija únicamente como arrendamiento de los efectos anteriormente expresados.

SEXTO

El propio Sr. Jover, por falta de pago, tendrá facultad, por sí o por sus operarios, de entrar en dicho domicilio, aún en ausencia de su dueño, para retirar todos los objetos y útiles de este contrato, sin intervención... Autoridad o Tribunal alguno, y sin obligación de devolver ninguna de las cantidades cobradas, con enmienda al mismo de cuantos daños y gastos se ocasionen.

Este contrato se considerará como verificado en Barcelona para sus efectos legales correspondientes; y no podrá ser anulado sin consentimiento de los dos firmantes.

Para que conste firmamos el presente contrato por duplicado en Barcelona.

En *29* de *enero* de mil novecientos *veinte*

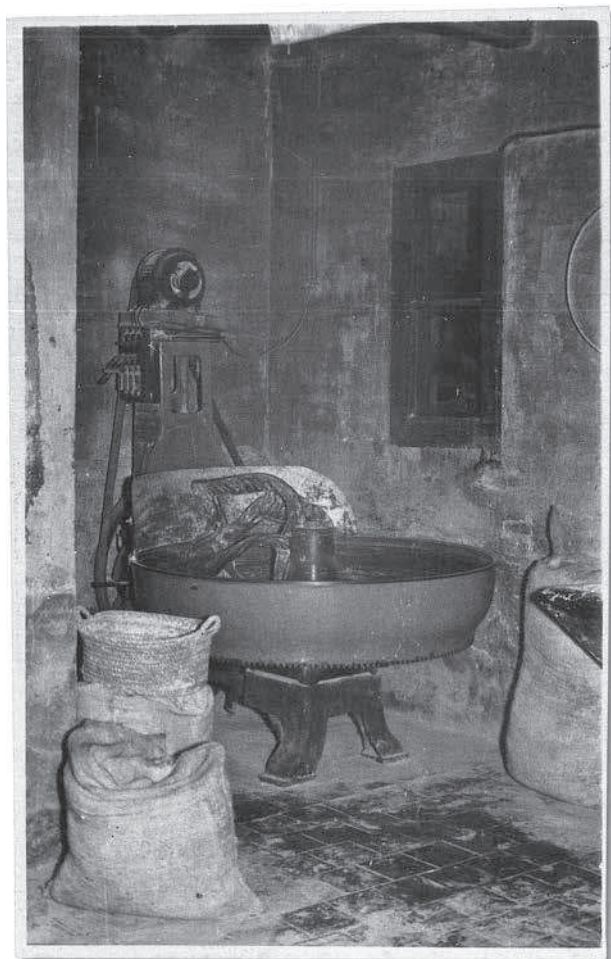
FIRMA,

Gines Vilarrasa

FIRMA,

José Jover

Contracte de compravenda de la pastadora de la Cooperativa Fraternitat Obrera, de la marca José Jover (29 de gener de 1920) (Arxiu Joaquim Sañé - Museu del Pa)



La pastadora de la Cooperativa Fraternitat Obrera en la dècada dels seixanta del segle passat (Foto Arxiu Claudi Pagès i Puig)

res, potser més i tot. Els paners eren de vímet o canya. Les fleques d'aquesta època encara no disposaven de gaires caixes per posar-hi el pa.

Al començament del segle xx, les fleques dels pobles no feien quantitats gaire grans de pa. Això era perquè moltes famílies, en dedicar-se a l'agricultura, tenien cereal propi per disposar de farina i fer-se el pa. Després, amb unes portadores de fusta, portaven els pans al forn a coure. En aquestes èpoques la gent que pastava a casa seva ho feia dos cops per setmana. S'havia de demanar tanda per poder portar el pa a coure. Es duia al forn a la tarda, cap a les set. En els pans havien de fer-hi un senyal, per reconèixer-los quan els anessin a buscar.

Algunes de les darreres famílies que van portar el pa a coure al forn de casa eren la de can Pereipau (família Puig), la Fonteta de can Terramunt, la de ca la Caterina (família Guiteras)...

LA MECANITZACIÓ

Sembla que les primeres màquines de pastar van fer-se a París l'any 1908. Durant l'Exposició Hispano-Francesa celebrada a Saragossa l'any 1908 es va poder veure una de les primeres màquines de pastar mecàniques. Després, el 1912, es va fer a Barcelona la primera exposició de *flequeria*: hi havia una varietat de maquinària de pastar. Recordem-ne algunes. Per exemple, la Victoria, de Giraut i Aleix. L'empresa Electricidad, S.A., de Sabadell, va presentar diversos models; hi havia acoblat un motor elèctric. Generalment, aquestes màquines tenien el motor separat, que transmetia el moviment per mitjà d'una politja i una corretja. Altres màquines: l'Económica, de Balar i Saus, fabricants també de Sabadell; la Ideal, de Manel i Donato Ricou; la Perfecta, de Jové i Masferrer; la Venus, de Fernando i Felip Bonet; l'Ortofecs, de la casa Buhler S.A. Moltes d'aquestes màquines han perdurat fins fa pocs anys. El 1998 encara n'hi ha alguna funcionant.

M'explicava el pare que, l'any 1921, l'avi (Joaquim Sañé Ausió) va fer la instal·lació de la llum a casa. Pels volts del 1922 va entrar la primera màquina de pastar. Era elèctrica, de la marca Económica Balar, de Sabadell. Hi cabien uns 200 quilos de pasta i el cubell era fet de fusta de melis. Era de fusta pel fred; així la pasta mantenia sempre una temperatura similar. Cal tenir en compte que els freds de l'hivern eren més rigorosos que els d'ara. Per això, en tots els indrets de muntanya, els cubells de les màquines solien ser de fusta. Cal tenir en compte que la temperatura és molt important per a una bona elaboració del pa.

Som cap a l'any 1925. El procés de pastar, fins al 1974, quan van arribar les noves tecnologies, va variar molt poc. Pels voltants de les tres de la tarda, se solia anar a fer el *cutxaró*. I què és això? Doncs..., s'agafava un tros de pasta –podia ser d'uns quatre o cinc quilos (aquesta quantitat sempre depenia del pa que s'havia de fer)–, que ja s'havia deixat dintre de la màquina, al dematí, quan s'havia plegat, i s'hi afegien –a la màquina– una galleda d'aigua (dotze litres), uns 24 quilos de farina i la sal. Es deixava pastar durant tres quarts d'hora: havia de quedar una pasta bastant sencereta, que es deixava dintre de la mà-