

NOTES ENTORN DELS PANS RITUALS A MATARÓ

Dins el conjunt dels elements de la gastronomia ritual, el pa ocupa el lloc més destacat.

El pa era considerat per l'home primitiu com una de les tantes divinitats a les quals adorava (0). El caràcter sagrat d'aquest element s'ha mantingut fins els nostres dies, si bé molts de nosaltres sovint no ens n'adonem. A més de servir d'aliment primordial per a l'home és present a les celebracions religioses, als ritus de pas i a moltes celebracions col·lectives. Centrant-nos en aquest darrer aspecte volem fer referència a la presència de diversos pans rituals a Mataró en el curs de l'any.

1) El tortell de Reis (6 de gener)

És propi del dia 6 de gener, l'Adoració dels Reis, prendre per postres un tortell que en l'actualitat els pastissers habitualment elaboren amb pasta de brioix i massa-pà; antigament era fet a cada llar. La peculiaritat d'aquest tortell és que a l'interior s'hi introdueix actualment una *sorpresa* (una figureta de ceràmica o fusta) i que abans sols s'hi col·locava una *fava*.

Aquest *tortell amb fava* permetia l'elecció del *Rei de la fava*, títol amb què era designada la persona a la qual li tocava el tros amb el llegum. Aquest costum formava part del cicle de Carnestoltes i troba els seus orígens en l'època dels romans amb l'elecció del rei *Saturnalici*. Segons GAIGNEBET el *Rei de la fava* era un veritable *Rei del Carnestoltes*: la fava, segons la doctrina pitagòrica, pot desenvolupar-se en quaranta dies en un embrió i així neix en ple Carnaval (1).

2) Els panets de Sant Blai (3 de febrer)

Per Sant Blai, no fa gaires anys, era habitual a Mataró repartir uns panets beneïts a la sortida de l'església (a Santa Maria i a les Caputxines). A aquest pa se li concedien virtuts curatives i especialment hom deia que guaria el mal de coll.

3) Les coques de llardons (Dijous llarder)

Dins els àpats del cicle de Carnestoltes hem de destacar la coca de llardons que hom pren el dijous llarder. En aquesta celebració, a una coca dolça s'introdueixen trossos de llardons i així es converteix en un menjar propi dels dies.

4) Els Senyors i les Senyores (Diumenge de Rams)

Antigament era propi del diumenge de Rams adornar el ram de llorer o olivera que es portava a beneir amb figures més o menys dolces fetes a base de pa.

A Mataró aquest costum ha arribat als nostres dies amb el nom de *Senyors i Senyores* com a expressió de les formes més habituals d'aquests pans rituals.

Els *Senyors i Senyores* són unes pastes fetes de farina, ous i sucre, que des de fa anys elaboren els pastissers i que s'emmarquen en una diada específica, el diumenge de Rams, ornamentant les palmes i palmons que es beneeixen. Cal distingir-ho de les formes ensucrades que s'anomenen genèricament *gimbaletes* i que no han gaudit de tanta tradició.

En l'actualitat encara es poden trobar a les pastisseries en tal dia, però rarament es veuen penjades als palmons; s'ha perdut així l'antic sentit ritual i resten tan sols relegats a una funció gastronòmica.

Pel que fa al nom, AMADES assenyala que a Mataró s'anomenaven *figuretes* cosa de la qual no en tenim cap constància (2). Aquest tipus de pa ritual ha estat exposat per VIOLANT I SIMORRA en una anàlisi força detallada. VIOLANT assenyala que a Cervera i a Caldes de Montbui en deien *ninots*, a Palafrugell, *ninos*, al Rosselló, *monjos* o *monges*, a Manresa, *garlandes*, a Duesaigües (Camp de Tarragona), *sisenyors*, a Prats de Lluçanès, *papus*, i a Vilanova i la Geltrú i Barcelona, *currutacos* (3) (4).

Hem estudiat les formes pròpies elaborades per la pastisseria Miracle, entre les quals cal enumerar les següents:

- figures animals: galls, peixos, àligues, hipopòtams, mules, conills...
- figures humanes: senyors, senyores.
- figures diverses (estris, figures vegetals...): l'escala, ulleres, el tren, la guitarra, el cotxe, la flor de llis.

Aquestes figures són realitzades mitjançant uns motlles de llauna que les pastisseries antigues de Mataró han conservat de generació en generació.

Cal dir finalment que a Mataró sortosament és dels pocs llocs on encara se segueix elaborant aquest pa ritual cada diumenge de Rams i que cal encoratjar els pastissers per tal que això segueixi essent així, generalitzant-ho més i donant-ho a conèixer.

5) La mona de Pasqua (Diumenge de Pasqua florida)

El diumenge de Pasqua és costum que els padrins regalin als seus fillols un pa ritual que antigament era un tortell ornamentat amb ous de gallina en nombre variable. En l'actualitat la *mona* s'ha convertit en un pastís i ha adoptat formes diverses,

si bé no hi falten mai els *ous de xocolata*.

6) El sabre de Sant Simó (28 d'octubre)

Per Sant Simó se celebra un aplec a l'ermita que té dedicada aquest sant als afores de la ciutat. Com tot aplec, té com a elements propis l'ofici, les sardanes i una gastronomia pròpia del dia. El *sabre* és el "pa ritual" típic del dia i és elaborat a partir de pasta de brioiix amb forma de sabre. En l'actualitat els pastissers en fan de tota mena: de massapà, de cabell d'àngel, de pasta de full, etc., essent difícil de trobar-ne de genuïns.

Es desconeix l'origen del *sabre*, el més característic element de la gastronomia ritual mataronina i que no es troba enlloc més (5).

CONCLUSIÓ

El pa ha gaudit d'un culte al llarg del temps que s'ha configurat durant el cicle anual en la gastronomia ritual que hem volgut exposar en aquest article. Segons alguns etnòlegs com VIOLANT o FRAZER el culte a la divinitat del pa podria ser considerat com un element bàsic de la tradició cultural pre-cristiana (6). Més enllà d'una anàlisi dels orígens, hi ha motius com perquè prenguem en consideració alguns aspectes sobre el pa que molt sovint ens passen desapercebuts.

Pere Ibern i Regàs
Imma Caballé i Martín

NOTES

- 0.- AMADES, Joan. *La divinitat del pa*. Barcelona, 1935.
- 1.- GAIGNEBET, Claude. *El Carnaval*. Barcelona: Altafulla, 1984. Pàg. 36.
- 2.- AMADES, Joan. *Costumari català*. 2a. ed. facsimil. Barcelona: Salvat, 1982-1983. Vol. IV, p. 81.
- 3.- VIOLANT I SIMORRA, Ramon. *Panes rituales infantiles y juveniles en el Nordeste y Levante Español*. A: *Obra oberta*. Barcelona: Altafulla, 1979-1981. Vol. I, p. 293.
- 4.- *Els currutacos*. "Butlletí de la Biblioteca-Museu Balguer" (Vilanova i la Geltrú) 1981, p. 209.
- 5.- VIOLANT I SIMORRA, *Op. Cit.*, p. 305.
- 6.- VIOLANT I SIMORRA, *Op. Cit.*, p. 323.