



Quan el pa escasseja

Pel Dr. HIGINI FOGAR

Tant a la campanya com a la reraguarda, avui es fa difícil proveir-se del pa en el moment precis d'haver d'utilitzar-lo, i si hi ha moltes llars poc previsoros que un dia es troben amb pa sobreabundant i a l'endemà no poden menjar-ne, en el front també ocorre que alguns dies o l'han de menjar gairebé sec o bé han d'abstenir-se'n en algun sector apartat del centres d'intendència. A la reraguarda hom passa com pot, i si un dia manca el pa, el fet té ben poca importància; a la campanya, en canvi, convé no afegir aquesta privació a les moltes que el front en si comporta.

És precis saber conservar-lo, per a aprofitar àdhuc el que en temps normals hom no té inconvenient a fer-ne rosegons. Fóra útil, ultra el racionament oficial, que forçosament haurà de venir, establir un petit racionament de tipus familiar, per tal que el proveïment de cada família tingués una major continuïtat, especialment les famílies nombroses.

I com obtenir aquesta conservació?

Són moltes ja les famílies que conserven el pa sobrer deixant-lo assecar simplement, i quan arriba l'hora d'utilitzar-lo el remullen i el posen novament al forn, on amb la simple evaporació de l'aigua en excés recobra gran part de les seves propietats en estat de panificació recent.

Evidentment que és un mètode que pot emprar-se quan a la casa es disposa d'un forn i no són gaires els dies que ha de conservar-se sec, puix que, sobretot en temps humits, es floreix amb una gran facilitat. Si hom no disposa de forn apropiat, també es dificulta la utilització d'aquest pa sec, que difícilment deixa de tenir algun regust.

Especialment per a la campanya és molt més pràctic el procediment que anem a descriure, que si exigeix una major preparació per a la conservació, té en canvi l'enorme avantatge que per a utilitzar-lo, sia a l'endemà, sia al cap d'un any, sols falta humitejar-lo perquè recobri les seves propietats integrals, de pa tou, fins al punt que difícilment hom el distingeix del pa recentment preparat.

Consisteix el mètode a fer el pa el més cuit possible, evitant el recremar-lo, i millor si es cou a poc a poc, deixant el pa en forn el major temps possible, amb la qual cosa s'evitarà que es floreixi. Seguidament es posa entre les dues planxes d'una premsa, que pot ésser hidràulica o bé de les que correntment s'utilitzen per a verema en totes les contrades de Catalunya, i es fa maniobrar fins que el pa queda reduït a una espècie de làmina de 10 a 20 mil·límetres de gruix. Surt de la premsa un poc mullat i molt compacte, sense que la crosta canviï d'aspecte. És la molla la que es redueix extraordinàriament de volum. La mullena que presenta desapareix mol de pressa, i aviat es mostra el pa com una planxa dura com una pedra, apte per a conservar-se el temps que es vulgui. Les fermentacions, les vegetacions no apareixen encara que el temps sigui humit.

Per a utilitzar-lo és suficient humitejar-lo amb aigua tèbia, posant-lo en remull, i així que comença a augmentar de volum, treure'l de l'aigua i deixar-lo que ell sol es vagi reblanint i pujant. En poca estona recobra l'aspecte de pa recentment preparat, amb l'olor i el gust exactament iguals.

