EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

Gent | Laura Serrat | Actualitzat el 21/02/2021 a les 07:45

Joan Ramon Perarnau. La vida assaborida a foc lent

La lluna encara resplendeix en el cel negre. Manresa dorm en un son profund. Les vies de trànsit estan desertes, els fanals romanen encesos i els gats volten pels racons. De sobte, una flaire de pa de pessic s'escampa per l'aire fred de la nit. D'on ve aquesta olor? Un dels establiments del carrer Carrió, la pastisseria Perarnau, té la persiana mig oberta. Ring, ring. «Que puc passar?». «I tant, endavant!».



Foto: Marc Prat.

Més enllà del mostrador, que encara es manté a les fosques, hi ha una sala on ja ha començat el dia: l'obrador. L'espai és ample amb les parets pintades de blanc, les taules amb safates plenes de pastes i un gran forn encès d'un groc resplendent. El rellotge marca les sis i pocs minuts mentre el Joan Ramon Perarnau, al capdavant de l'establiment, comença a coure els pastissos de poma. Després s'espolsa el davantal de farina i s'eixuga la suor del front, amb les mans robustes, bregades de tant treballar. «Si hi fos el meu avi segur que sovint em fotria una cleca al cap, però suposo que estaria orgullós que després de tants anys el negoci segueixi dempeus», apunta.

Dins del forn, la massa puja i els pastissos adquireixen un color daurat. Quan era un nen li encantava contemplar el procés de cocció mentre el pare, el Xavier, elaborava tot tipus de brioixos. La seva infància va transcorre a l'obrador, on ajudava a adornar els tortells amb fruita confitada. L'ofici de pastisser el porta a la sang, ja que l'avi, el Ramon, també es va dedicar a aquesta feina artesanal. Des de l'any 1962, quan la família va obrir la pastisseria, el negoci ha passat de generació en generació i ara és ell qui porta el timó. La professió vol moltes hores de dedicació i sacrifici, però sempre ho afronta amb un somriure. Veure'l treballar és com observar un ballarí que salta d'un lloc a l'altre amb estil i gràcia. Ara un polsim de sucre a l'ensaïmada, ara una sanefa de crema a la coca, ara una cirera al capdamunt del pastís. «L'obrador és un cau on em passo un tip d'hores, però en ser un treball manual compensa perquè de seguida en veus el resultat», destaca.

L'artesà obre el forn i s'escapa una fragància de poma. Amb un guant, retira la plata amb els pastissos i els deixa reposar sobre la taula. Mentrestant, agafa un ganivet per untar de xocolata els croissants petits. Els prepara amb una agilitat sorprenent, com si estigués fent malabars. Té un punt enjogassat que de seguida s'entreveu en la manera de moure's. Li agraden les activitats a l'aire lliure, el contacte amb la naturalesa, la sensació de llibertat. Unes condicions que reuneix l'escalda, l'esport que sempre practica en les hores lliures. «Quan pujo per la paret d'una muntanya i em trobo una roca que entorpeix el pas busco el millor camí per poder seguir endavant i arribar al cim», remarca. L'esperit de superació també el manté a l'obrador; sempre està disposat a assumir nous reptes. Sovint deixa volar la imaginació i construeix figures de xocolata sorprenents.

Les agulles del rellotge giren i només falten deu minuts per dos quarts de nou, l'hora d'obertura de la botiga. A l'obrador els croissants amb les puntes banyades de xocolata, els pastissos de poma cruixents i les magdalenes torrades ja estan a punt. El Joan es mira la feina feta satisfet. En un món on triomfa la velocitat i l'automatisme, continua confiant en la lentitud i la vida assaborida a foc lent. Té la sensació que el valor social de l'artesania ha revifat amb la pandèmia i confia que així segueixi de cara al futur. Mentre pensa en els anys a venir, els primers passavolants s'aturen a contemplar les pastes que ja llueixen a l'aparador. «Quina és la recepta?», es deuen preguntar. El Joan tindria clara la resposta: «un bon grapat d'amor».