

Pratdip i el plaer de les coques en recapte del Forn Escrivà

Jaume Escrivà, als seus 45 anys, és la cinquena generació responsable de fer meravelles a l'establiment




Les coques en recapte del Forn Escrivà de Pratdip, cèlebres | Cedida

El **Forn de Pa Artesà Escrivà** és una de les **petites joies** que et pots trobar quan coneixes una mica el territori. **Jaume Escrivà**, als seus 45 anys, és la **cinquena generació** responsable de fer meravelles en un forn gairebé **tan antic com la història de Pratdip**, localitat del Baix Camp amb castell inclòs a dalt d'un turó i carrers acostumats a pujar i baixar. De fet, els primers artesans de la família podrien haver subministrat **coques en recapte o de sucre**, les especialitats de la casa, tant a carlistes com a isabelins, depenent de quin dels dos es deixava veure per la zona amb poca munició i molta gana.

"L'inici de l'activitat està datat el **1846**. Sabem que ve de més antic, però no hem trobat documents ni a l'ajuntament ni a casa per poder-ho demostrar", afirma. Més enllà de les coques i de les magdalenes, n'hi ha per sucari-hi pa. Entre altres coses perquè està fet amb forn de llenya dels d'abans. "El que tenim encara utilitza la tecnologia que van importar els àrabs. El pobre aguanta com un campió", explica al costat d'una maquinària de ferro que ha aguantat tres segles.

Habituat a aixecar-se "a la 1 de la matinada" perquè la professió és sofrida, només té l'ajut de la seva mare. La **Teresa Maria Escoda**. Tots dos viuen a la part de dalt, i la Teresa Maria recorda com abans el pa "estava a totes les taules. Ara sembla que la gent es pensa que engreixa. Els



metges ens han fet molt de mal", deixa anar amb sorneguera. "Temps enrere fiem molt de pa rodó. Ara la gent ens demana més barres de quart. De gros poca cosa. Pans rodons de mig sí que en fem cada dia", explica Jaume.

La clientela és la del poble, però la preciositat del paratge natural que envolta Prasdip també fa molt per omplir caixa. Els caps de setmana molts aficionats a les rutes que passen pel municipi també fan parada i fonda al forn, que alhora alimenta a diversos establiments tant de la localitat com restaurants propers. La farina que acompanya Jaume a les matinades és de les artesanals, de fàbriques petites que encara resisteixen a Ascó i Artesa de Segre.

Són la matèria primera per iniciar una jornada laboral que requereix "el pastat, el pesat, el format, fermentació i cocció. Tot plegat entre cinc o sis hores perquè heu de tenir present que hi ha coses que encara fem a mà. I això et fa perdre molt de temps". Molta feina que es veu acompanyada per l'obligació de complir amb tots els requisits sanitaris, mentre "una gasolinera ha acabat sent a hores d'ara un petit supermercat i pot vendre pa com si res", etziba un Jaume que dubta quan se li pregunta què fa quan té hores lliures: "En tinc molt poques", reconeix.