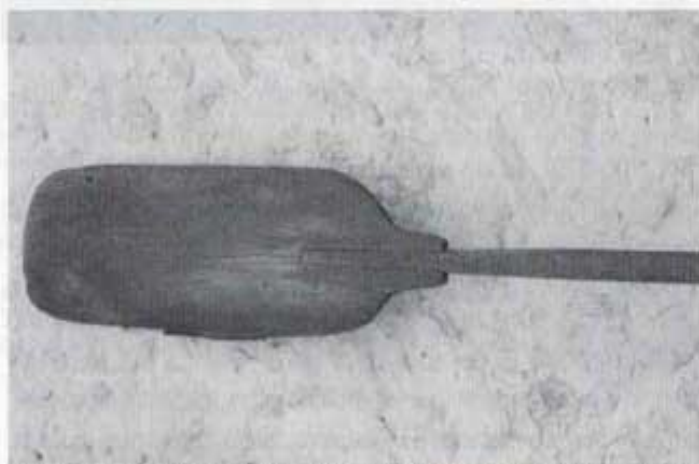


Els Forns de Pa

Juanjo

Un parell de números arrere, ací al Tossal Gros, vaig parlar del segar i del batre. Una vegada el gra dins de les taleques es portava al molí per a obtenir la farina. Avui en parlarem del següent procés, el de fer pa d'aquesta farina. Hem de dir que el principal objectiu de la gran part de les famílies al sembrar el blat no era fer una bona collita, que el preu acom-



Detall de la pala. Amb aquesta eina es posa dintre del forn el pa i es trau quan està cuit. La llargaria del mànec va en funció de la profunditat del forn on s'utilitza.

panyàs i poder fer alguns dinerets. El objectiu era poder fer suficient blat per a no patir fam. Llavors no aspiraven a un segon habitatge, a tindre un cotxe de luxe o a vestir a la moda de la temporada. Tot açò va ser un invent de la societat consumista posterior. Sols es pot pensar en aquestes coses amb la panxa plena, i fa anys, sobre tot en l'època de la postguerra, no tots la tenien plena. De vegades, caminant pel terme, o pels termes veïns, es veuen uns bancals muntanya amunt, unes feixetes que no podia entrar ni el matxo a llaurar, i pensem que no podia ser rentable treballar tot allò. Però clar, com he dit abans, no es tractava de fer negoci, es tractava de poder menjar bé amb algunes d'aquestes feixes era suficient per a poder traure blat per a passar l'any. El gra el guardaven a casa. Omplien el graner i després, cada dos o tres mesos es portaven unes quantes **taleques** al molí i es feia farina per a una temporada. No duïen tot el blat a moldre d'una vegada perquè el gra es conserva millor que la farina. En aquesta última, al fer-se vella, solien aparèixer varis tipus de cuquets, sobre tot les **pàpoles** i les **pasteretes**. Abans de pastar, passaven la farina pel **sedàs** per a llevar-li qualsevol impuresa que pugés portar. Amb **aigua, sal, llevat** i aquesta **farina**, es feia la pasta que després de cuita al forn for-

mava el pa, aliment bàsic de la dieta durant molts anys.

En l'època medieval, els senyors, els poderosos, tenien controlat tot allò que era estrictament necessari per a les persones i entre aquestes coses es trobaven els molins i els forns, i cobraven pel seu ús —paregut als telèfons o a la gasolina d'avui—. Posteriorment van passar als ajuntaments, que els deixaven per al lliure ús de la gent o bé els alquilaven. Poc a poc van ser comprats pels forners, encara que, durant molts anys, la gent es feia la pasta a casa i la portaven al forn per a que li la cogueren. Als masos, al estar apartats del poble, es feien uns forns particulars, adossats a la casa, on es coïa el pa per a tota la família. Als de més habitants, es feia un forn comunal per a tots els veïns. Es solia deixar una rameta a la boca del forn en senyal de que es volia pastar, evitant així coincidir al forn amb la pasta feta al mateix temps. Els uns més grans, els altres més menuts però el funcionament d'aquests **forns moruns** era el mateix en tots ells. Construïts en



Forn adossat a la casa d'un mas.

forma de volta, s'escalfen fent foc dins d'ells —hi havia uns altres anomenats **forns d'escopeta** que es feia el foc fora i sols arribaven dins les flames, però no es van utilitzar molt per la nostra comarca—. El secret del forn morú està en la capacitat d'acumular calor que tenen les parets de pedra que l'envolten. Em comentava un forner que encara utilitza un forn d'aquests que, fa uns anys, quan van voler reparar l'interior, van tindre que esperar més d'una setmana amb el forn apagat per a que es refredés i poder entrar dins a treballar.