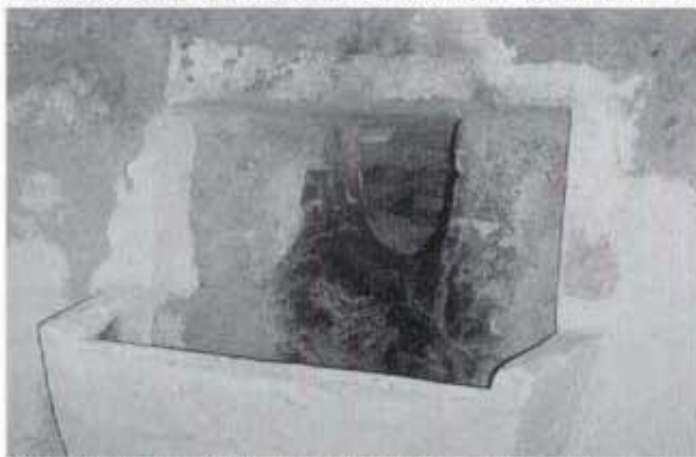


Els fornars que es dedicava de ple a esta feina solien ser homes, però a les cases que es feien el pa per a ells, normalment eren les dones les encarregades de pastar. Començaven per preparar la **pasta**. En les **pasteres** —recipient de fusta en forma de caixa, també anomenades **obradors**— s'havia guardat el llevat de l'última pasterada o bé s'emprava a una veïna i així era més recent. El llevat és un ingredient important en l'elaboració del pa. En ell estan els microorganismes que, al fermentar la pasta, transformen els sucres que porta la farina en alcohol i gas carbònic (CO<sub>2</sub>) principalment. La pasta de pa reté part dels gasos que es produeixen dins d'ella i per això augmenta de volum. Aquest llevat conservat en



*Boca d'un forn de grandària mitjana. Aquest fa ja alguns anys que no es fa funcionar i el estat de la volta inferior no és molt bo, però si es botés es podrien coure alguns pans. Damunt de la porta o boca del forn, encara que en la foto no es pot apreciar, hi ha un forat rodó, tapat amb una pedra, anomenat el nav. El destapaven per a encendre millor el forn, i també, en el cas de que el forn estigués massa fort, per a baixar un poc la temperatura.*

la pastera es diluïa amb aigua natural si era estiu o amb aigua tèbia si es pastava a l'hivern —tèbia però no calenta, ja que a més de 55° el llevat es mor—. S'afegia la sal i posteriorment anaven posant-li farina i movent la pasta fins que agafava la consistència suficient per a fer el pa. Algunes voltes, especialment en anys de poca collita de blat, es posaven a la pasta una part de moniatos prèviament bullits y ben desfets. També hi havia qui mesclava la farina de blat amb altres farines de menys qualitat com són la d'ordi o la de panís blanc. Llavors eixia un pa molt menys bo, però sempre era millor que no menjar-ne cap. Una volta que la pasta està al seu punt, quant té prou corretja com solien dir, es deixava reposar una estona fins que pujava —agafa volum degut a l'acció del llevat que hem explicat abans—. Les temperatures estiuenques fan que els microorganismes actuen més de pressa i la pasta puja molt abans que amb temperatures fredes. La humitat també influïa en el procés; si és alta fa que la pasta es pegue massa, si és molt baixa produeix una pasta excessivament eixuta i resseca. Quan la pasta estava bona, amb el **tallant** es separaven els trossos de pasta per

a formar cada pa. Antigament s'utilitzava més la **creixidera** per a fer aquesta operació —per cert, cada volta que he preguntat a la gent major qué era la creixidera, he vist un somriure en la seu cara; proveu-ho i ho voreu—. Després a **bolejar**; açò era arrodonir amb les mas les porcions de pasta tallades per deixar-les més tard als **taulells**, damunt d'un drap de llenç, ja preparades per a posar-les al forn. Una xicoteta porció de pasta la guardaven una altra vegada a la pastera i feia de llevat per a la següent vegada que volien pastar. Avui en dia, amb els llevats biològics i químics que es poden comprar és més fàcil. Els químics, també anomenats impulsors de masses, tenen una composició i efectes pareguts a les llimonades de paperet. Abans, amb llevat natural exclusivament, hi havia que tenir cura de mantenir-lo en bones condicions.

Uns dies abans de pastar, els homes preparaven la llenya —estic parlant dels qui es feien el pa per a ells, ja que el fornars de professió pastaven casi tots el dies i tenien la llenya ja preparada—. Costals d'argelagues, coscolls o rama d'olivera romanien sovint a les portes dels fornars. Per a botar foc al forn es posaven les argelagues dins, al centre de l'olla, amb l'ajuda de la **forquilla**. No hi havia que omplir-lo molt de llenya el primer moment, de lo contrari es feia difícil encendre'l. Una volta encès s'anava tirant més llenya dins fins que el forn arribés a la temperatura adequada. La temperatura de cocció del



*Forn ple de pa. A l'esquerra es pot veure el munt de cendra i brasa que s'ha fet després d'escombrar. El pa està encara cru.*

pa sol estar al voltant dels 240°. Cada forner tenia el seu mètode per a saber quan estava el forn bo. Uns miraven la coloració del sostre; quant agafava un color blanquinós ja estava a punt. Altres arrimaven la ma i comprovaven la calor. També hi havia que tiraven un pols de farina dins i miraven si es cremava molt ràpidament o li costava de agafar color. Si el forn estava a punt s'amuntegaven totes les brases a la part esquerra del forn utilitzant el **burganyè** —