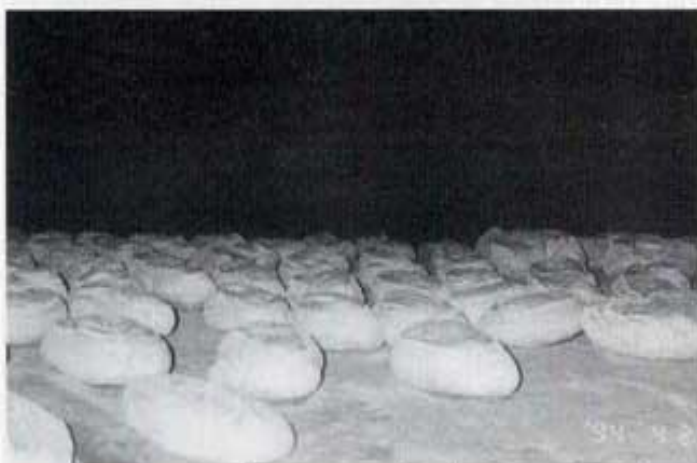


bastó llarg amb punta— i després es procedia a **escombrar-lo** amb una canya que portava lligats a la punta **rams** de matissa, romaní o trossos de roba vella banyats. Damunt del munt de brases i cendra es posava de quan en quan alguna branqueta encesa que feia de **llumbrera**, per a il·luminar l'interior. Amb el forn escombrat ja es podia posar pa dintre. Es posava primer el pa més menut per provar la fortalesa del form. Al posar-lo dins començaven per la dreta i en un forn gran, quan acabaven a l'esquerra, el primer pa introduït ja començava a estar a punt.



*El pa comença a agafar color.*

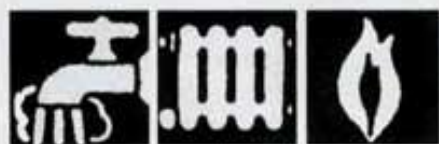
El temps de cocció estava entre 25 y 60 minuts aproximadament, sempre en funció del estat del forn i de la grandària del pa. Els bons forners en tenien prou amb una mirada per vore si el pa estava cuit o no. Ja cuit, el traïen i el posaven a les paneres per a vendre'l a la **fleca** o guardar-lo a casa si es tractava d'un forn particular per al consum propi.

He dic al principi que el pa ha sigut un aliment

bàsic durant molts anys. Ara el consum a baixat molt. Una de les raons és la diversitat d'aliments que es poden trobar. Al tindre una dieta molt més variada fa menys imprescindible el pa. Una altra pot ser la fama que li han posat els metges, aconsellant la reducció del seu consum per a molts malalts. Crec que la utilització per part d'alguns forners de productes menys naturals en la seua fabricació tampoc ajuda a recobrar el consum. En tot cas penso que, tal volta, si el vengueren en un "McDonald" el trobaríem més bo. Substituïts per modernes planificadores, els antics forns moruns han deixat de funcionar poc a poc. Ja en queden ben pocs, però en queden, i espero que funcionen durant molts anys.



*Traïen el pa del forn amb la pala. Imatge cada dia més difícil de veure. Aquesta foto està feta fa pocs dies en un forn de la Jana. Els seus propietaris, segueixen fent pa per a vendre'l utilitzant el antic forn morí amb llenya.*



RIEGOS  
FONTANERÍA  
CALEFACCIÓN  
GAS

**A. FERRERES**

Sant Roc, 23  
Telèf. 964 42 61 71 • Mòvil 689 61 80 58  
LES COVES DE VINROMÀ



TOT  
TIPUS  
DE  
REPARACIONS  
I  
OBRES  
MENORS

**CONSTRUCCIONS  
GILLES ASENCIO**

Plaça l'Església nº 1- 3r • Telèf. 964 42 62 55  
Les Coves de Vinromà