

Els forns de pa (II)

Juanjo

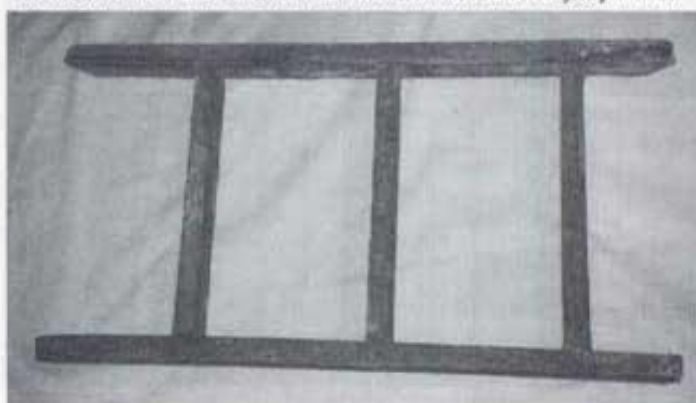
En l'anterior número, dins d'aquesta secció de "Retalls del passat" parlàvem dels antics forns de pa. Llavors no disposava d'aquestes fotos, penso que prou interessants per tractar-se d'objectes que ja no s'utilitzen, i per això les presento ara.



Forn adossat a la casa d'un mas. Pràcticament tots els massos tenien el seu forn particular.



Ganxo, pala, forquilla, rams d'escombrar i burganyer, eines totes elles utilitzades als forns.



Cernedor. Es posava dins la pastera i per damunt d'ell es desplaçava el sedàs.



Tauell per a posar els pans damunt.



Pastera, sedàs i cernedor. Abans de fer la pasta, la farina es cernia per a llevar-li qualsevol impuresa que pugui tenir.



Tahona o amassadora. Aquesta màquina s'utilitzava per a fer la pasta. Podia amassar fins 150 kg. de farina. Evidentment no la utilitzaven els particulars; era per a l'ús dels forners que es dedicaven de ple a fer pa. Aquesta és d'un forn que durant molts anys va fer pa per als covarxins, el forn d'Andrea.



Tallant i creixidera. El de l'esquerra és el tallant, emprat per a separar les porcions de pasta. A la dreta es pot veure la creixidera, peça molt menys coneguda. Feia una funció pareguda al tallant i a més s'utilitzava també per a decorar les pastes.



Balança de pesos. Al plat de l'esquerra podeu veure els pesos. Al de la dreta es posava la pasta crua per a pesar-la. També pertany al forn d'Andrea.