

# El forn de Puig

*Paquita Ferrando Villalonga*

**UBICACIÓ:** Al carrer Castelló núm. 25, on ara està el Supermercat Ferrando, estava antigament el Forn de Puig, on anava la gent del poble a pastar. A Pasqua feien rosques, a Nadal pastissos i a Festes d'agost "almendrados", coques celestials i cócs.

**ACTIVITAT:** Per la nit donaven "calda", i Miquel el Xulo, el panader, a les 5 del matí li tirava uns quants torrats i mentre es feia la pasta bona, el forn es posava a punt per a coure el pa. Ben prompte ja es podia anar a comprar el pa.

Cap a les 12 del matí s'obria el forn per a la gent del poble; si la pasta no estava prou bona la posaven dalt al "calfó".

Ací a este forn pastava el Xulo, que davant mateix tenia la panaderia. A "boqueta de nit" venia el forner carregat de fornitja per donar-li calda.

Hi han hagut molts forners, el Tequero era un d'ells i també Fraisca la seva dona; la palejadora era

Dolores. També va estar el tio "Xurro", pare de Felicitas i el tio José, l'home de Trinidad.

Pel Forn de Puig han passat també algunes palejadores com la tia panadera, la seva filla Dolores, Tereseta la Cega i Vicentica la Tequera, que va ser l'última.

Cada palejadora tenia la seva forneta, que era l'encarregada de pesar el pa i cobrar a les dones i, si tenia temps, treia el pa del forn.

Les dones es posaven la capçana i damunt el taullell amb el pa, els cócs o les pastes.

Segur que ara que acaben de passar les festes, tots tenim encara al paladar el bon gust de les pastes covarxines, eixes que es poden aprendre a fer amb el llibre "Cócs i dolços covarxins", de la col·lecció Papers Covarxins.



Forn de Puig. D'esquerra a dreta: Teresa la Xula; Teresa, mare de Rosa-Elisa; Dolores la Panadera i Pepeta la Pandura.