

Procés d'elaboració del pa

Carmela Puig

LA INAUGURACIÓ DEL FORN ens va fer recordar temps antics, quan el pa era encara l'element imprescindible de qualsevol menjar a taula o al camp. El pa ha sigut l'ingredient bàsic de la nostra alimentació des de temps antics i és per això que el forn era, a més del lloc d'elaboració, on la gent aprofitava per xarrar, per contar succeïts i també per preparar les festes. De la mateixa manera que les basses, el forn era un lloc per relacionar-se, per fer vida social. No hem d'oblidar que, antigament, l'elaboració del pa era setmanal i abans, d'elaboració quasi diària. Tot un ritual que demanava el seu temps, per això el pa que mengem ara i el que menjaven els nostres avis no té res a veure. De tant en tant, per sort, encara trobem persones com les de Xodos, disposades a dedicar tot un dia a encendre el forn, pastar i fer pa com antigament i més ara que tenim la sort de què el nostre forn torne a funcionar.

Tot seguit explicarem el procés d'elaboració del pa. En primer lloc, la vespra del dia en què volem fer el pa, s'han d'amanir uns bons feixos de llenya per poder escalfar el foc. També haurem de tenir les taleques de farina que antigament es transportaven a les *albardes* dels matxos des del molí. Es va introduint la llenya al forn i es pren foc.

Haurem de tenir preparats tots els estris que s'hi feien servir com la *llumbrera* per il·luminar el forn i veure si les fogasses o coques ja són cuites. La *forca atapidora* estri amb forma, com el seu nom indica, de forca, que es feia servir per a atapeir les brases dins del forn i *pal furgoner* que era un pal ben llarg per remoure les brases o *brasinar*. Cal tenir en compte que el forn ha de tenir la temperatura adient, sobre els 200°, perquè si no té prou temperatura, no se'ns courà el que fem dins. Per fer al·lusió a aquest fet es fa servir l'expressió, *estar moll el forn*. Volia dir que el forn havia de tenir una temperatura determinada i si no estava prou calent, no tenia prou força per fer bé el pa.

Mentrestant, les dones ja han començat a pastar. S'han protegit amb els *davantals*, han preparat els *manils* per cobrir les fogasses i han deixat preparades les *capçanes* per poder transportar el pa una vegada elaborat. Ja tenen amanides les *rasquetes*, les *ganivetes* per fer la creu al pa, els *llibrells*, la pastera i el *sedàs* per cendre –fer passar la farina pel sedàs. També hi ha un lloc al forn

a *la post* i les cobrirem amb les estovalles o mandils i els *farem la creu* amb la navaixeta o la gavineta.

Ara apartarem les brases del mig del forn amb el *pal furgoner* i anirem enforçant les fogasses i coques que hem posat prèviament a la *pala*. I a esperar que estiga tot cuit, més o menys uns trenta minuts. És en aquest moment que el forner té molta feina. Comença amb el *badil* que és un estri de fusta amb una forma a la punta a replegar les fogasses i els panets..

Una vegada cuites, s'aniran col·locant a el *taulell*, planxa de fusta amb final treballat amb tres peces en forma de forqueta. Es fa servir per posar les fogasses i pastissos o coques quan estan acabades de fer i després es passen a les taules perquè es refreden. Després es poden anar col·locant a les *lleixes* perquè es refreden.

Potser hi ha altres plaers semblants però en cap cas que superen el de poder gaudir d'un pa fet en forn de llenya.