

# HISTÒRIA DEL PA A TONA EN EL SEGLE XX: LA FARINA I LA LLENYA

## Joaquim Sañé i Vilaregut

Mestre forner i estudiós de la història del pa

**Per a la vida dels forns hi havia dos subministraments que no podien fallar: la farina per fer el pa i la llenya per alimentar el forn. Amb el pas del temps el seu origen va canviar: de portar-se de casa o extreure's del bosc, es va passar a comprar en farineres i serradores.**

### PORTAR LA FARINA AL FORN

Cal tenir present que, durant els primers anys del segle xx, les famílies de pagès i moltes del poble es feien el pa a casa seva, ja que disposaven de gra. Per tant, el forner havia de comprar una quantitat petita de farina, només per fer el pa per a aquelles persones que no tenien terres.

Paulatinament, aquest sistema de fer-se el pa a casa es va anar acabant. Cap als anys quaranta, això pràcticament s'havia acabat. A partir d'aquest moment, ja gairebé només els pagesos ens portaven la farina, als forners, perquè els

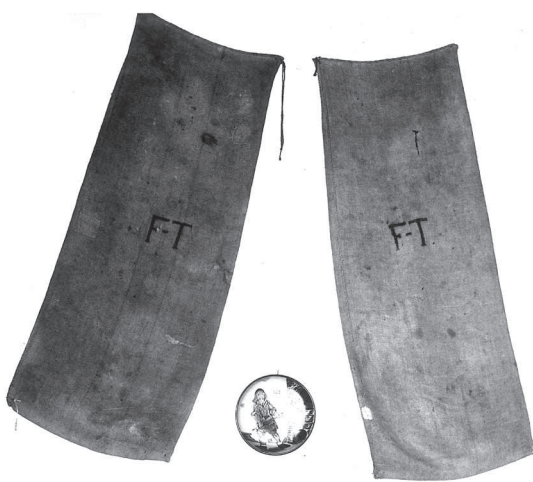
féssim el pa. Per exemple: portaven 200 quilos de farina i els donaven 240 quilos de pa, tenint en compte el rendiment de la farina. Però, és clar, havien de pagar la feina –la quantitat variava segons l'època. Les dades que tinc són relativament modernes: de l'any 1966, que es pagaven onze pessetes per quilo de pa. Comprar un pa de quilo en valia catorze.

Hi havia famílies que no vivien a pagès però que també portaven la farina a la fleca. En unes coxineres, portaven deu quilos o vint o vint-i-cinc... Això, com podeu veure, era un vertader garbuix. El forner, evidentment, tirava la farina barrejada a la màquina de pastar. El procés de comptar era molt complicat. Possiblement es comptava de la mateixa manera que per a les cases de pagès. Aquesta farina, moltes vegades, era de molt baixa qualitat.

Al forn, també hi portaven els ous i el sucre per fer les coques. Això va durar força temps. Encara el 1998 els de Corminons de la Creu ens portaven els greixons per a les seves coques.

Cal recordar que els sacs de farina d'aquestes èpoques, que eren d'arpillera o cotó, s'havien de tornar a la fàbrica o al camperol. Durant molts anys varen ser d'aquest tipus els de 100 quilos, 80 quilos, 70 quilos... A partir de l'any 1966, es van començar a fer servir sacs de paper de 50 quilos, 40 quilos, 25 quilos... Els sacs de 100 quilos eren de molt mal remenar. Quan tiraves la farina a la màquina, quedava pols de farina escampada pertot. Eren molt poc compactes. En dèiem sacs *de passar faves*, perquè eren gransats i apedaçats.

Als anys seixanta, s'acaba la tradició de portar la farina al forn, per part dels camperols, perquè els féssim el pa. La gent del poble també deixa de fer-ho.



Museu del Pa. Sacs de farina del mas Fontordera, com indiquen les inicials F.T. (Arxiu Joaquim Sañé / Museu del Pa)

A partir d'aquest moment, ens compren la farina a nosaltres. La paguem al preu del quilo de pa, però es quedaven el rendiment de la farina, que era el 20 per cent de la que compraven; per exemple: per 100 quilos de farina, els donàvem 120 quilos de pa. Generalment, aquests pagaments es feien a l'avançada.

Sembla que, a partir de començaments del 1970, se substitueix aquest sistema tradicional de portar o comprar la farina per comprar el pa a l'avançada. Molt simple. Per exemple: pagaven 700 quilos de pa, al començament de l'any, a tres o quatre pessetes per sota del seu preu real. Cada casa feia el seu tracte amb el forner. En un capítol parlaré, només, dels sistemes de pagament que varen sortir per al subministrament del pa, ja que és un tema força complex.

### **LLENYA DE BRANCADA I LLENYA DE SERRADORA**

Durant molts anys, les persones que ens portaven els feixos de brancada de pi per alimentar el forn solien venir amb un carro de tracció animal. Portaven uns 80 o 90 feixos cada mes. Als anys seixanta pagàvem tretze pessetes per feix. Pels volts dels setanta, varen passar a valdre vint-i-una pessetes.



Boca de l'antic forn de llenya de can Sañé. Es va construir el 1930 (Foto Pla - Arxiu Joaquim Sañé / Museu del Pa)

El sistema de transport va anar variant al llarg del temps: després del carro va venir el tractor i, més tard, el camió. El tractor podia portar més de 100 feixos de brancada de pi, fets a bosc. La descàrrega anava a càrrec del transportista. Quan es gastaven aquest tipus de feixos? A casa, des de l'any 1915 fins al final del 1970. A partir d'aquest moment, vam començar a disposar dels feixos de fustes de serradores; feixos fets en empreses serradores que es dedicaven a preparar fustes polides per a altres activitats, i utilitzaven els residus per a llenya. Aquest tipus de llenya, encara avui dia, es continua gastant en molts forns.

Ara anomenaré les persones i cases que, durant anys, ens van portar llenya al forn:

*Can Ballester.* Aquest és un nom que vaig trobar en un document de casa, però no sé qui eren.

*El Xicu Llisada.* El pare de Josep Pratdesaba.

*Casa Miqueló.* Una casa de pagès de Sant Martí de Centelles. Hi havia un home que es dedicava a fer feixos de brancada de pi.

*El Julio de cal Roqueta.*

Aquestes persones són les que entre el 1915 i el 1970 varen anar portant, més o menys a raó d'un cop cada mes, la llenya a casa.

Després varen venir altres persones que ens portaven feixos de fustes. El primer va ser un noi dels Hostalets de Balenyà anomenat Francisco Casadesús, que portava llenya de Sant Hilari Sacalm, que era de castanyer (l'any 1981). La serradora Bertran, de Tona, ens portava llenya de fustes d'olivera durant la dècada dels anys vuitanta. També cal esmentar la serradora de Joan Torruella, que ens va dur la llenya fins al 2003 o el 2004. A partir de llavors, les estelles de roure es compren un cop al mes a un marxant de llenya dels Hostalets. També hi havia un xicot de Santa Eugènia de Berga que ens portava estelles de fusta, però aquesta llenya no era gaire bona.

La llenya descarregada es guardava en diferents indrets: durant els primers anys de la fleca, teníem la llenya on, més tard, fariem el menjador (1918); després en una casa anomenada cal Fusteret (1930); més endavant, sobre el forn

*Estudis*



Carro de tragina de feixos de brancada de pi en una edició del passant dels Tres Tombs a Tona  
(Foto Pla - Arxiu Joaquim Sañé / Museu del Pa)

(1950)... El 1973 es va portar la llenya a un hort que hi havia en un call sense sortida del carrer de les Maduixes.

Aquests feixos eren fets al bosc i a mida, perquè havien de passar per la boca del forn. Solien fer uns 25 o 30 quilos i, de vegades, una mica més. Generalment, es tractava de llenya de pi bord o llenya verda.

L'hora d'anar a buscar els feixos també variava una mica. Si eren molls o coberts de neu, que passava moltes vegades a l'hivern, s'entrauen una mica abans i es ficaven dintre el forn perquè s'assequessin. I, si era a l'estiu i estaven secs, els anàvem a buscar quan havíem fet el pa i els panets.

Teníem uns sacs molt gruixuts. Els fèiem servir per tapar-nos quan anàvem a fora a buscar la llenya i, també, perquè no ens entrés neu o qualsevol altra cosa per l'esquena, i evitar alguna esgarrinxada.

Per a la primera fornada, entràvem quatre feixos. Els ficàvem dintre el forn amb una eina que anomenàvem *forqueta* (en altres indrets, en diuen *burganyer*). Aleshores tancàvem la tampa

i esperàvem una mica perquè s'acabessin d'assecar.

Llavors tornàvem a mirar la pasta que havíem deixat a la pastera. La pitjàvem amb el puny per saber si estava bé per poder fer el pa. Després es començava a pesar el pa. A començament de segle, el pes del pa era de quatre o cinc quilos. Se solia pesar amb 200 grams més de pasta per quilo. Durant aquests anys, també es podia fer algun pa de dos quilos i d'un. Així fins arribar a la barra de quart de quilo.