

L'OFICI DE FORNER A SANT ANDREU DE PALOMAR

Història i folklore

L'ofici de forner ha estat estimat des de sempre, car el pa és encara un aliment bàsic.

Antigament, es podia separar l'ofici del forner que fabrica el pa i les coques del flequer que té per funció vendre aquest producte, malgrat que en molts indrets aquestes feines eren realitzades dins d'una mateixa família. Més específicament es definia com a forner qui tenia forn per a coure el pa que li portaven particulars, mentre que el flequer era el menestral que es dedicava a pastar, coure i vendre pa.

Ja des de l'edat mitjana els flequers constituïren normalment confraria amb els forners. Les primeres ordinacions de forners de Barcelona són del 1322; el 1368 forners i flequers constituïren una confraria comuna, i el 1448 un sol gremi que es regí per les ordinacions del 1453 i del 1807, vigents fins el 1833. La formació d'un gremi únic de forners i flequers fou general: els de València són coneguts com a gremi des del 1373 i reberen noves ordinacions el 1629 (privilegi del pastim general) i en 1740-47; a Mallorca, els forners constituïren confraria amb els flequers, pastadors i bescuiters, i reberen ordinacions el 1476. Forners i flequers eren, a Perpinyà, el cinquè gremi per ordre de prelatió. A Tortosa, els forners s'establiren en gremi el 1646, i a Girona el 1696. Aquests oficis també tenien el privilegi de no acudir a la host en cas de guerra, perquè l'ofici era considerat indispensable.

La fabricació, venda i preu del pa eren rigorosament controlats pels consells municipals; a Barcelona, a partir del 1537, els consellers es feren

càrrec directament de la confecció del pa i obligaren flequers i forners a pastar als forns municipals o pastim. El 1767 s'establí la llibertat de pastar i vendre pa (lliure panificació) a les ciutats catalanes, però els ajuntaments continuaren mantenint, tanmateix, un control de la qualitat i dels preus.

Actualment, el patró dels forners és Sant Honorat, la diada del qual s'escau el 16 de maig. Aquest sant era un bisbe que renuncià al seu càrrec per retirar-se a una vida eremítica dalt de la muntanya. Hom deia que hi feia pa que enviava a la ciutat carregat damunt d'un ruquet que marxava sol i l'anava repartint per les cases que tenia aparroquiades, on li agafaven el pa i li posaven el pagament dins el morralet. La tradició diu que Sant Honorat fou qui descobrí el pa de tres crostons.

Els forners antics catalans tenien per patró a Sant Gem (10 de gener), perquè es deia que havia fet de forner. A Mallorca els forners tenien com a patró a Sant Antoni Abat (15 de gener).

A Centelles (Osona) sembla que els forners que cremaven llenya de pi tenien per patrona a Santa Coloma, perquè aquesta havia estat cremada amb llenya de pi.

Pels antics forners era un pecat molt gran pastar i encendre foc la diada de llur patró; Per tal de demostrar al públic que no treballaven en aquestes tasques, ells mateixos despatxaven als clients el pa tot rebent les felicitacions de la parròquia. Diu en Joan Amades¹ que *hi havia la creença estesa que el pastar i en general l' intervenir i tractar el pa i amb farina donava boniquesa: d'aquí que les flequeres i forneres es distingissin per llur gentilesa i bellesa. A les cases on hi havia fadrines casadores, tant elles com llurs mares tenien interès a pastar i coure el pa per tal de cobrar gallardia.*

A Sant Andreu de Palomar, l'any 1832 hi havia catorze o quinze forns de pa que proveïen en gran part Barcelona. El forn més antic a Sant Andreu estava establert a la Plaça de l'Església. Era el forn públic i durant tot el segle XIXè era conegut per «Ca la Maria de la Paula». Hi coïen també els pagesos que tenien pastim, però que els mancava forn. Fou enderrocat l'any 1925 per l'obertura del Passeig Torras i Bages. Mossèn Clapès ens diu que *es veu que els forners de Sant Andreu, en bona part deurién ésser persones d'un gran sentit pràctic i d'empenta industrial, car molts d'ells, per una part continuaven fabricant pa i per l'altre establiren tot seguit la major part de farineres del Pla de Barcelona, que després no sols han servit la farina als forners de Catalunya, sinó en d'altres regions d'Espanya i en les ex-colònies d'Ultramar.*

¹ AMADES, Joan, *Costumari Català*. Barcelona: Salvat Editores, 1982

Un dels forns més antics és el de Ramon Girabal², qui ens ha mostrat el seu ofici i a qui agraïm la seva amable col·laboració.

FORNS DE PA ESTABLERTS A SANT ANDREU I SAGRERA EN LA DÈCADA DELS ANYS TRENTA³.

Sant Andreu:

Sureda	c/ Sant Ildefons, 38
Noguera	c/ Gran de Sant Andreu, 54
Sitjà	c/ Borriana, 90
Tur	c/ Virgili, 74
Milà	c/ Dr. Santponç, 48
Padró	c/ Dr. Santponç-Gran de Sant Andreu, 138
Molins	c/ Llenguadoc, 8
Lluch	c/ Gran de Sant Andreu, 143
Rocasalbes	c/ Gran de Sant Andreu, 155
Batllore-Torrents	c/ Gran de Sant Andreu, 157
Ramis	c/ Coroleu, 49
Alzina-Baliarda	c/ Ignasi Iglesias, 57
Carrió	c/ Ignasi Iglesias, 111
Vidal	c/ Rubén Darío, 55
Gallarda	c/ Gran de Sant Andreu, 238
Rosès	c/ Gran de Sant Andreu, 248
Guillamet	c/ Gran de Sant Andreu, 266
Guarro	c/ Ajuntament, 6
Seguí	c/ Pons i Gallarza, 44
Magriñá	pl. Mercadal, 19
Querido	c/ Gran de Sant Andreu, 302
Molins	c/ Gran de Sant Andreu, 315
Puigagut	c/ Gran de Sant Andreu, 338
Molins «Can Parons».....	c/ Santa Marta
Girabal	c/ Servet, 34
Mauri	c/ Servet, 132

² El forn fou comprat pel seu besavi l'any 1909.

³ Mossèn Clapès diu que hi havia 34 forns dins de la total demarcació de Sant Andreu. Creiem que es referia entre Sant Andreu, Sagrera i Santa Eulàlia. (*Fulles Històriques de Sant Andreu de Palomar* vol. VI, pàg. 96).

La Sagrera:

Vda. Domènec Oliva.....	c/ Sagrera, 100
Laieta Baura	c/ Sagrera, 140
Vicenç Blanquera	c/ Sagrera, 152
Josep Lairisa	c/ Sagrera, 169
Vda. Castells	c/ Sagrera, 183
Pau Minguet	c/ Sagrera, 185
Vda. Padró	c/ Sagrera, 217

Aquestes dades poden haver sofert modificacions pels canvis de numeració i noves alineacions de carrers.

Procés d'elaboració

Els ingredients

El pa és bàsicament una mescla de farina, aigua, sal i llevat, cadascun d'ells en la proporció necessària per tal que es produeixi una fermentació i una cocció de qualitat.

La farina que s'utilitza per fer el pa que normalment consumim és la farina refinada, o *farina prima*, que té el característic color blanc que la societat aprecia més. La que coneixem per farina integral, anomenada també *farina gruixuda*, és la farina primera que resulta de la mòlta del blat, sense passar per cap mena de sedàs; aquesta farina és menys fina, però en canvi és molt més rica en gluten, fosfats, i sucres aromàtics que porta el segonet, i per tant, més nutritiva (que no vol dir, com es creu erròniament, que no engreixi). Val a dir que la majoria de forners, per estalviar-se de recórrer a una altra farinera, afegeixen a la massa del pa blanc la pallofa del blat que les farineres habituals venen a molt poc preu, però això no vol pas dir que la farina recuperi el gluten i els fosfats perduts.

Es considera que la zona de Lleida és la que té més bon conreu de blat de Catalunya, però la majoria de petits forns de Barcelona compren la farina a una de les poques farineres de la zona, que és a Mollet, i porta blat de l'Aragó, Lleida i França. Una altra cosa que cal tenir en compte en parlar de la qualitat de la farina és el fet que les collites de blat es fan anualment, i això fa que es consideri que la farina de principis de temporada és la més bona per fer pa, ja que tensa més la massa i permet més variació d'aigua, a la vegada que les fornades es poden fer més o menys llargues amb la seguretat que la fermentació aguantarà.

Molts forns fan servir l'aigua de l'aixeta, sempre i quan no sigui massa

dura, és a dir, no porti una quantitat massa elevada d'ions de calci i magnesi. Aquest no és el cas de Sant Andreu, que és conegut pel fet que té una de les aigües més bones de Barcelona. Val a dir, també, que antigament l'aigua es prenia de pous subterranis propis.

La sal no és, de fet, un ingredient imprescindible per fer pa, sinó que simplement és un condiment que s'afegeix per donar-li gust.

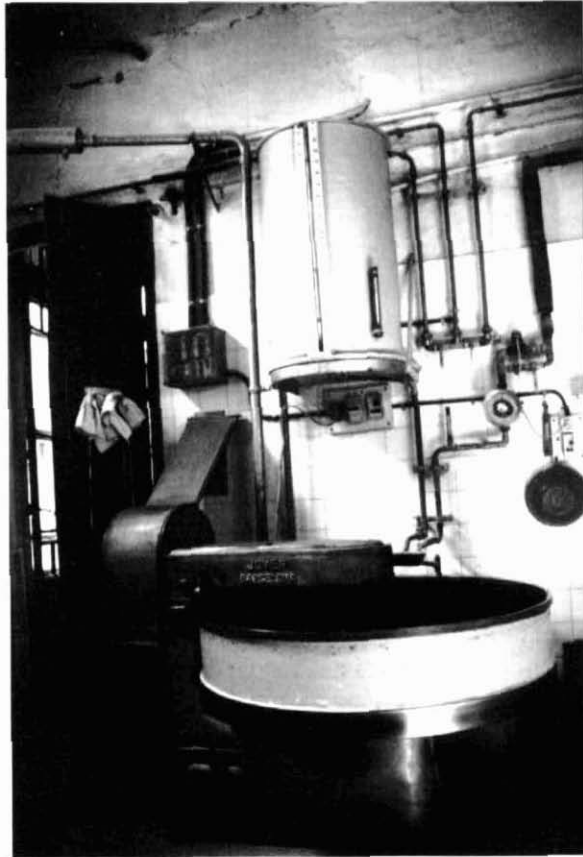
El llevat utilitzat a les fleques no és res més que una massa ja fermentada que en mesclar-la amb la massa del pa té la funció de fer-la fermentar, i això es produeix en deixar anar anhidrid carbònic que forma bombolles i li dona esponjositat. Cal diferenciar aquest *llevat natural* del *llevat artificial*, anomenat també *llevat premsat* o, antigament, *llevat de París*, produït per una mescla de bicarbonat, bitartrat i midó. Així doncs, tal com diu el nostre forner Ramon Girabal, «quan afegim el llevat a la pasta li estem donant la vida (...); la pasta de pa és un organisme viu que fermenta (creix fins a doblar el seu volum), es defensa de les agressions ambientals (excés de sequedat o corrents d'aire), i finalment mor, o matem en coure'l al forn».

Malgrat que les quantitats de llevat i aigua poden ser molt variables en funció a la temperatura i humitat de l'ambient (que a la vegada estan molt lligades al factor estacional), en general una quantitat determinada de farina admet entre un 50 i un 60% d'aigua, que cal pastar amb un 10 o un 20% de llevat natural. A aquesta massa se li afegeix d'un 0,5 a un 2% de llevat premsat, i a continuació un 2% de sal.

El procés de fabricació

Bàsicament consta de tres parts: el pastat, la fermentació i la cocció. Cadascun d'aquests processos requereix el seu temps, i malgrat que actualment existeixen màquines que faciliten la feina del forner, i fins i tot en alguns casos també l'acceleren, val a dir que el temps és gairebé el cinquè ingredient del pa, si es vol que aquest sigui de qualitat.

El primer que cal fer, és clar, és mesclar tots els ingredients, ja sigui a mà o amb l'ajut d'una màquina com es fa avui en dia, en les proporcions adequades. Es pasten la farina, l'aigua i el llevat natural que s'ha pastat el dia anterior (és per això que tradicionalment també es coneix pel nom de *pasta vella*), i en un moment donat s'afegeix també la part de llevat premsat que accelera el procés. En acabat, es mescla la sal. Aquesta operació acostuma a trigar uns tres quarts d'hora si es fa amb una màquina antiga de corrons helicoidals, o aproximadament un quart d'hora si es fa amb una màquina més moderna.



Màquina per a pastar.

Abans de pesar la massa per començar a donar-li la forma s'ha de deixar reposar uns cinc minuts, i un cop fetes les particions, uns altres deu minuts o un quart d'hora⁴.

⁴ Existeixen màquines que pesen la massa i la divideixen segons el pes estipulat, de manera que tan sols cal posar la pasta per una mena d'embut i la màquina ja fa diverses piles amb la quantitat i el pes necessaris per fer la barra.



Màquina per a fer porcions.

A continuació cal estirar la massa amb els corròs per tal que el gluten es disposi més bé i fermenti uniformement. No cal dir que malgrat que avui en dia aquesta feina també la fa una màquina específica, sempre és aconsellable acabar d'estirar la massa a mà abans de fer la barra.

A partir d'aquí comença la fermentació, que pot durar entre dues i sis hores depenent de tot de factors com ara la temperatura, l'humitat, el llevat que s'ha posat a la massa, la temperatura de l'aigua, etc. I tan sols manca coure la massa.

La cocció es fa en forns de diferents mides i formes, segons la fleca, i són fets d'obra. Antigament s'escalfaven amb llenya que s'encenia prèviament dins el forn i es retirava després, escombrant el terra per tal de no embrutar el pa; actualment funcionen bé amb energia elèctrica, bé amb gas, i tenen l'avantatge que solen ser de cocció contínua, de més capacitat, de temperatura regulable i, és clar, més nets. També poden ser fixos o giratoris, per bé que aquests últims són els més habituals, perquè són més pràctics.

La temperatura del forn durant la cocció no ha de passar dels 300°C, i normalment el pa es cou a uns 225 o 250°C; aquesta, però, és la temperatura que agafa la crosta, ja que la molla de dins difícilment passa dels 80°C, degut a que la massa del pa és molt resistent i aguanta molt l'escalfor. El pa, en coure's, el que fa és perdre aigua (és per això que quan entra al forn pesa

més que no pas quan en surt). Així, un cop cuit el pa la molla conté principalment midó transformat en engrut, i la crosta es transforma en dextrina, degut a l'acció simultània de la temperatura i del vapor d'aigua que surt del pa en coure's.

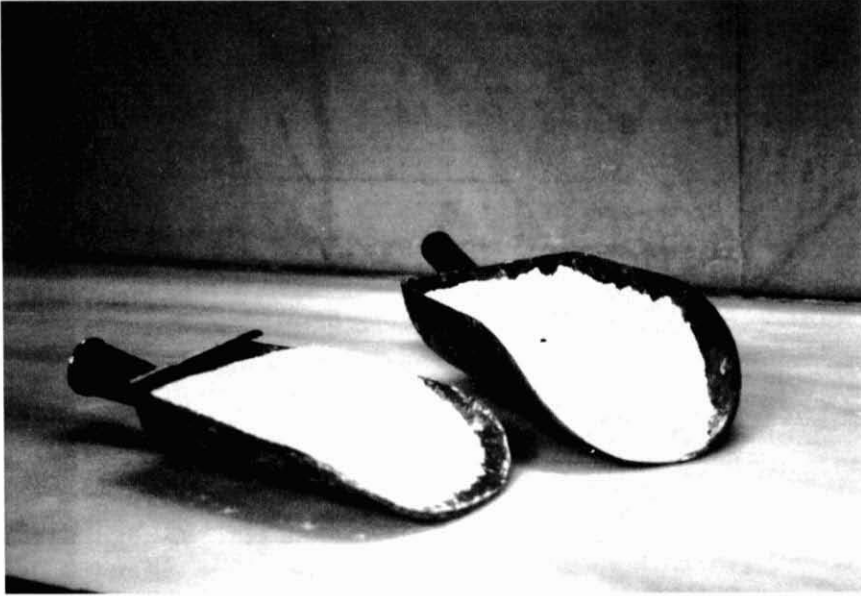
El temps que triga aquesta operació depèn de moltes circumstàncies (entre d'altres de la mida del pa), i per tant és molt variable: un pagès de quilo, per exemple, s'està una hora al forn, i un pa de viena s'hi està un quart d'hora. No cal dir, doncs, que és una feina que s'ha d'anar vigilant constantment, ja que al marge de calcular les temperatures i el temps de cocció, cal tenir en compte que la temperatura del forn no és la mateixa al centre que a la boca.



El forn que apareix a la fotografia és de l'any 1962, el tercer construït a Can Girabal. És un forn circular, giratori i amb lloses de ciment refractari.

Les eines del forner

Tot seguit presentem el conjunt d'eines imprescindibles per l'elaboració del pa que diàriament consumim. Volem aclarir que en la nostra recerca ens hem centrat en els instruments específics del forner, encara que alguns d'aquests també puguin ser emprats en pastisseria.

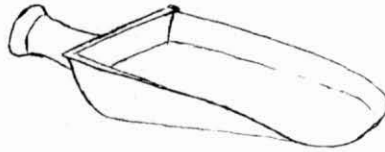


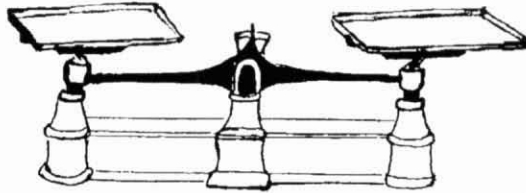
Nom: LLAURADOR.

Mides: 17 x 38 cms.

18 x 42 cms.

Definició i usos: Pala acanalada amb un mànec curt per agafar les mides justes de farina.





Nom: BALANÇA.

Definició i usos: Instrument que permet mesurar de manera justa la massa que ha de tenir cada peça de pa.

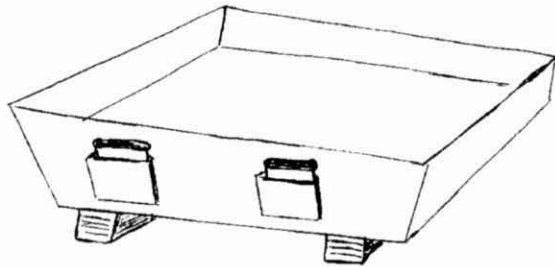


Nom: PASTERA

Definició i usos: Atuell rectangular que serveix per a pastar a mà. Actualment per aquest us es fa servir una màquina.

Nom: BATEDORA.

Definició i usos: Màquina emprada per a pastar els diversos ingredients que componen la massa del pa.





Nom: CORRO.

Mides: 22 (circumferència) x 67 cms. (llarg).

16 " x 56 cms. "

15 " x 50 cms. "

9 " x 40 cms. "

9,5 " x 40,5 cms. "

Definició i usos: Cilindre sòlid fet de fusta emprat per aplanar, escalfar, enrotllar i estirar la massa per fer pa. La forma i el tamany varia segons el gruix i la forma que se li vol donar a la massa.

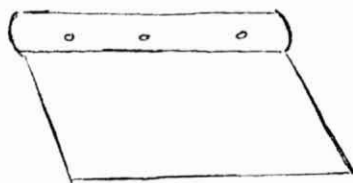


Nom: TALLANT.

Mides: 16 x 13 cms

16,5 x 10 cms

Definició i usos: Fulla de metall, ampla i amb tall, emprada per a tallar la massa.



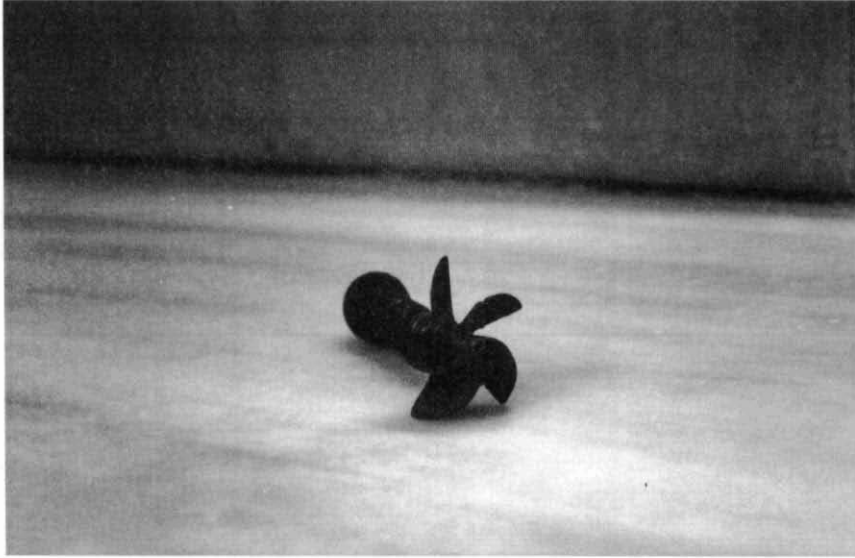


Nom: MOTLLES.

Mides: Motlle rectangular, 26 cms. (llarg)
 9,5 cms. (amplada)
 9 cms. (fons)
 Motlle circular, 21 cms. (diàmetre)
 5,5 cms. (alçada)



Definició i usos: Peça amb una cavitat en la qual s'introdueix la massa per a que agafi la seva forma. Del rectangular obtenim el pa de motlle, i del circular la base dels pastissos.

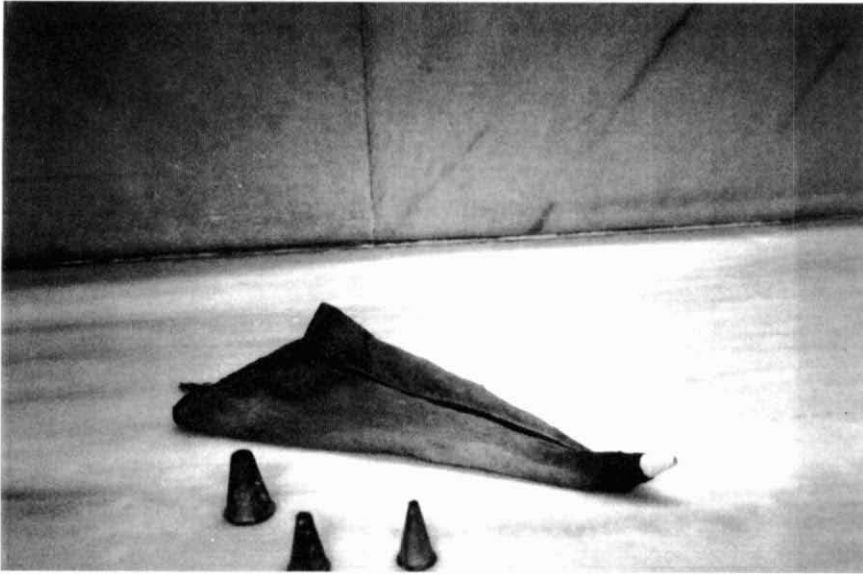


Nom: MARCADOR DE PANETS DE VIENA.

Mides: 20 x 9 cms.

Definició i usos: Eina de metall, en forma d'aspa de molinet, que serveix per gravar els característics dibuixos dels panets de Viena.





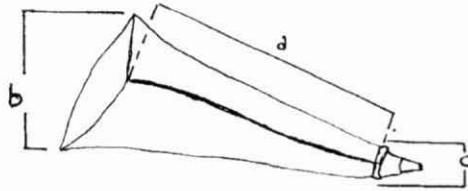
Nom: MÀNEGA.

Mides: a/ 51 cms.

b/ 27 cms.

c/ 3,5 cms. (diàmetre)

Definició i usos: Filtre en forma d'embut o sac de forma cònica invertida, de tela atapeïda, que serveix per trasbalsar la massa esponjosa de les magdalenes i les galetes. També es pot fer servir per ornamentar els pastissos.





Nom: ESPÀTULA.

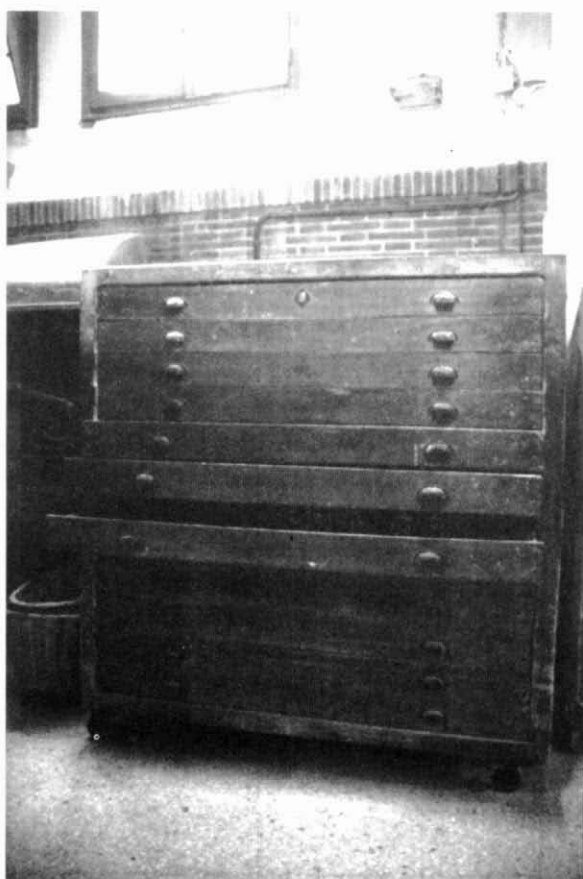
Mides: 23 x 7 cms.

17 x 5 cms.

12 x 4,5 cms.

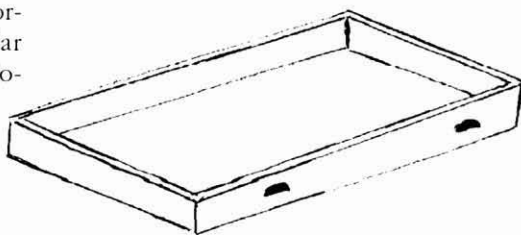
Definició i usos: Eina en forma de pala petita, prima i sovint flexible, utilitzada per treure pasta o pa enganxats.





Nom: CALAIXOS.

Definició i usos: Receptacle corredís que serveix per guardar la massa de pa durant el període de fermentació.

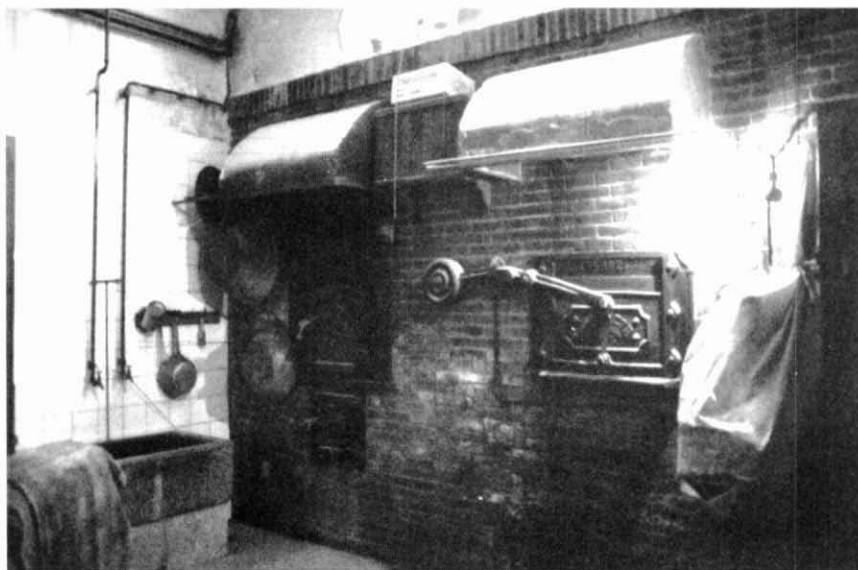




Nom: PALA DE FORNER.

Mides: 2,5 m. (llargada)

Definició i usos: Eina formada per una làmina de fusta de forma rectangular i per un mànec cilíndric destinada a introduir i treure el pa de dins del forn.



Nom: FORN.

Definició i usos: Lloc clos dins del qual l'energia química o elèctrica es converteix en energia calorífica per tal de transformar físicament o químicament la massa en pa.

