

Entrevista a Antoni Peig, forner artesà

“Al forn de Sant Antoni la massa mare no l’hem perduda mai”

Antoni Peig Banús (Caldes de Montbui, 1957) és el mestre forner que fa el pa del forn de Sant Antoni de Santa Eulàlia. El negoci el van agafar els seus pares el 1963, i ell, al cap de quasi 25 anys d’estar-hi al capdavant, l’ha convertit en una fleca artesana de referència al Vallès. L’Antoni és feliç a l’obrador; darrere el taulell hi ha la Fina, amb qui fa tàndem perfecte.

Quan vas començar a fer pa?

Ni ho sé, de petit. Recordo que un Sant Joan, a set o vuit anys, jo fregava llaunes, les llaunes de les coques, i sentia els amics que tiraven petards!

L’ofici et ve del pare.

Sí, al meu pare des que va tenir ús de raó el van posar a treballar en un forn de Caldes, i va ser el seu ofici sempre. Quan jo tenia 4 anys, vam anar a fer de forners a Ponts, a la comarca de la Noguera.

No us hi vau estar gaire.

No, sobretot pel temps. Allà et podies estar un mes sense veure el sol, per la boira! El 1963 vam tornar i els pares van agafar aquest forn, “el forn de baix”, que es deia. Treballàvem i vivíem aquí. Vaig estudiar fins a COU, però sent fill únic i tot, vaig decidir quedar-me a treballar a casa.

Però l’ofici t’agradava?

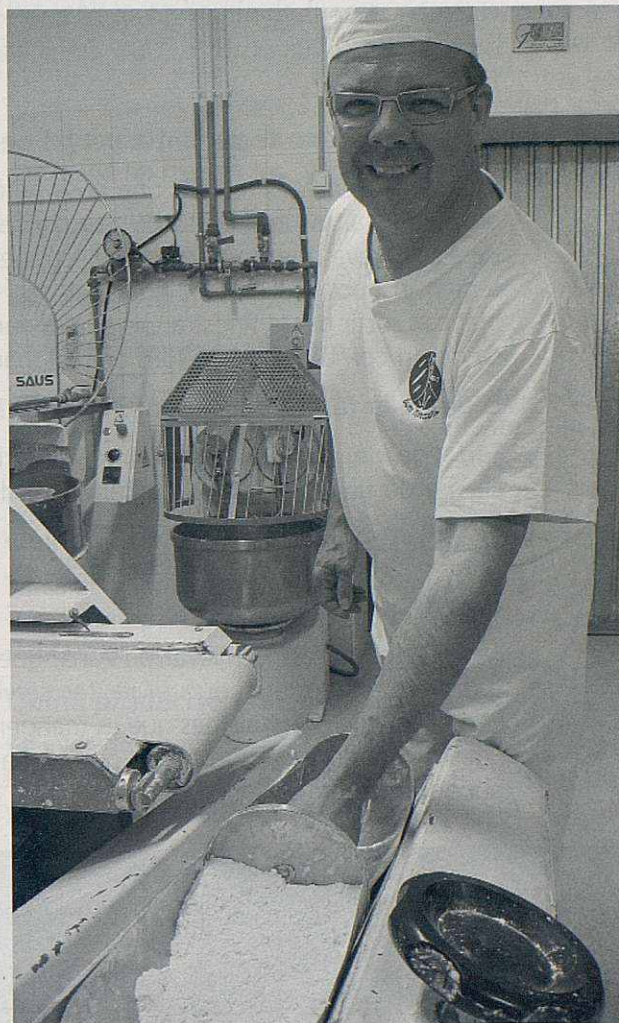
Sí, i tant. L’únic de fomat que té és l’horari i l’esforç físic. Tota la resta són avantatges. Disfrutes tant amb la feina!

Què et satisfà més?

Donar pa al meu poble, i que la gent trobi el pa bo! Ara mateix estem contents perquè tothom ens felicita per les coques de Sant Joan.

Has esmentat l’horari. Quin fas?

Els divendres i dissabtes començo a les 3 de la matinada, i plego quan estic. Els diumenges, una hora abans. Després ve el nostre cap de setmana, dilluns i dimarts. Els dimecres i dijous em llevo a les 5: la botiga està tancada, però s’han de preparar les masses, les pastes, els bescuits... I s’ha de fer farina!



Antoni Peig és forner artesà i, des del 2005, el seu forn està considerat empresa artesanal alimentària.

També fas farina?

Només la farina d’un blat ecològic de Gallecs, que es diu Montcada. En molc uns 25-30 kg a la setmana, per fer el “pa blanc” i el “pa negre”.

Parla’ns d’aquest molí.

És un molí de pedres, austríac, perquè aquí no en trobava. Volia que el gra me’l trinxessin pedres, no corròns d’acer, que necessiten fer moltes passades i van oxidant la farina. Amb aquest molí amb una passada n’hi ha prou.

Com és el pa que en surt?

Més espès, un pa que ja has d’anar a buscar per a què el vols. Hi ha el germen: hi és tot, a dins! Les farineres treuen el germen, que és la part més grei-