

xosa, perquè al cap d'un mes la farina es tornaria rànica. Com que jo faig farina d'una setmana per l'altra, no hi ha problema. El "pa negre" té el gra sencer, i té més caràcter, mentre que la farina del "pa blanc" ha passat pels sedassos.

**Amb què s'ha de menjar?**

Seria per fer pa amb xocolata, pa amb oli, pa amb vi i sucre, que la gent ja no sap ni què és... O per acompanyar plats potents, com carns i formatges forts.

**La gent gran no té simpatia pel pa negre.**

És que una cosa és menjar una cosa perquè et ve de gust i l'altra perquè no hi ha res més. El meu pare explicava que, en temps de l'estraperlo, quan tenien inspeccions havia d'agafar el sac de farina blanca i sortir per la finestra, perquè de farina blanca no en corria, i tot eren fulls de racionament.

**D'on ve la farina per fer tot l'altre pa?**

És farina de blat panificable, i ve de farineres de Lleida, de la casa Meta, i de Banyoles, de la casa Coromina, que justament és la família de la senyora de can Tarragona de Santa Eulàlia.

**Què és, el pa?**

Farina, aigua i sal! I el llevat de París, que se'n diu així perquè el primer que el va fer servir era de París. Són microorganismes que es mengen el sucre i deixen anar gas carbònic i fan que la massa s'inflí per aquesta fermentació.

**També hi poses massa mare.**

Sí, un cultiu de llevats que també ajuda a fermentar. De la fornada d'avui en deixo unes porcions en cubells, que serviran per pastar el pa de la setmana que ve, i així sempre. La mateixa massa mare es va reproduint, com el quefir.

**Així mengem pa "nascut" fa dies!**

No dies, anys! Aquí la massa mare no l'hem perduda mai! El meu pare quan va venir ja devia trobar massa mare del forner que hi havia... I en el pa que mengem ara encara n'hi ha una petita porció!

**Però com l'heu pogut conservar?**

Posant la massa a la cambra frigorífica. El fred ens ajuda molt.

**Encara fas les peces a mà?**

Sí, tot es toca, excepte algunes barres de quart.

**Una de les teves especialitats és el pa de pagès.**

És el que m'aprecien més, el pa de quilo. Però la meva especialitat és fer una massa de pa bona. Tot surt d'aquí: el pa de pagès, les barres, les potes, que són uns pans rodons amb quatre "potes", ideal per a qui li agrada la crosta...

**Com treballes la massa?**

Amb fermentació controlada, gràcies a la tecnologia: una màquina que és una joia. Ara mateix són les 5 de la tarda, el pa de demà ja està fet i demà és venir a enfornar i prou.



L'Antoni i la Fina, que va entrar a despatxar a la fleca a 12 anys encara no.