

El forner amb el molí de pedres comprat a Àustria.

Com funciona?

La màquina està posant totes les masses a 2 graus sota zero. Després es posarà a 1 grau i el pa ja començarà a créixer. Més endavant apujarà la temperatura i la humitat i estarà així 6 horettes. Jo quan arribi demà ja tindrè el pa a punt per enfornar, a 24 graus. Ah, i si t'adorms ella sola es posa a 14 graus. Però jo no m'he adormit mai!

M'ho crec.

Va molt bé perquè si veig que el pa no m'aguantarà li dic que en comptes d'estar a 24 graus es posi a 16 i així tinc temps d'enfornar. Abans quan el pa se't llevava havies de córrer a enfornar-lo.

Quin canvi!

És que abans s'hi posaven a les sis de la tarda i no paraven fins a l'hora de coure el pa. En aquell temps es venia molt pa. No hi havia gasolineres!

Quant temps acaba reposant, el pa?

Entre 12 i 16 hores. Les fermentacions llargues fan que el pa sigui més bo. Et diuen que és un bon pa quan ha fet una fermentació de 4 hores. Imagina't!

Aquest és el secret?

No és una cosa: tot ho has d'afinar. Has de tenir bon producte i tractar-lo molt bé. Que els amassats siguin lents, per exemple. Hi ha qui diu: jo enforno sempre a les quatre. Doncs jo no ho puc dir, perquè potser arribo i veig que al pa li falten cinc minuts i m'haig d'esperar.

El pa és un aliment bàsic.

Ho era! Ara és d'acompanyament. Excepte per a la gent que li agrada el pa.

Els panarres!

Sí, jo visc dels panarres! Perquè molta gent compra una barra a la gasolinera i menjant potser ni el toca, el pa.

No és el cas de la vostra clientela.

No. Als nostres clients no els és igual el pa que mengen. En tenim que fan molts quilòmetres: en vénen de Caldes, Sant Feliu, la Garriga, Granollers, Santa Maria de Palautordera...

Ara es parla molt de l'IGP (indicació geogràfica protegida). Què en penses?

Per tenir-la no hauria de fer res, només pagar, perquè el pa nostre ja ho compleix tot. L'IGP és per a qui produeix molt, i de fet s'ho han inventat les grans cadenes. Entenc que alguns forners s'hi apuntin per diferenciar-se, però el forn de Sant Antoni ja ha marcat les seves diferències.

"Forner" ve de "forn".

Sí, però ve de quan les dones pastaven a casa i anaven a coure el pa al forn comú.

Però tot forner té un forn!

Sí, esclar. Aquí tenim un forn giratori de la casa Sebastià. El vaig estrenar a 15 anys. El pare m'hi va deixar posar quatre barres i se'm van enganxar... Els pans els hi poses amb pala, els toques un per un.

Quina bafarada d'escalfor et deu venir!

La calor treballant no la noto, no em molesta, perquè forma part de la feina, de l'enfornar. Ara, fora del treball, em desmanega!

Quina producció feu?

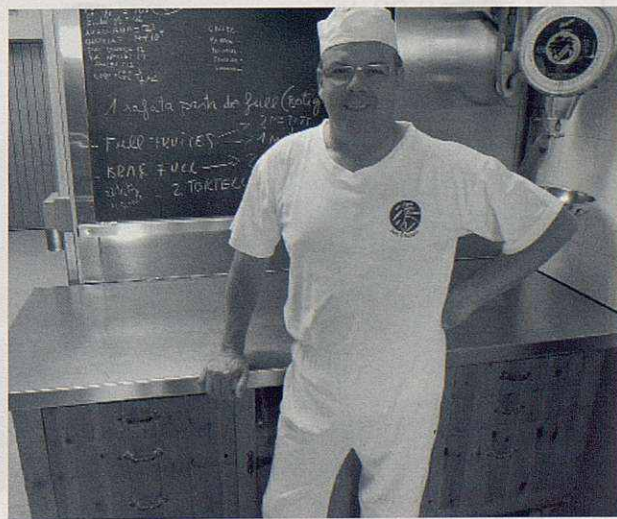
En kilos de farina, uns 200 al dia. No és molt: és un límit que ens posem nosaltres per no perdre en qualitat.

Heu aconseguit tenir-ne molta.

Som on som perquè la Fina i jo hem anat alhora, cada u respectant la feina de l'altre, però és curiós perquè molta gent diu "el forn de la Fina", "la crema de la Fina"...

I somriu, perquè una mica deu ser veritat.

Carme Badia i Puig



Antoni Peig a l'obrador del forn de Sant Antoni.