

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.