

Forns de pa tradicionals

Mengem pa cada dia i, sovint, més d'una vegada. Els darrers anys se'n troba a molts establiments que es dediquen tan sols a la venda o que en forns elèctrics couen masses prefabricades que tenen molt d'industrial i poc d'artesà. Els forns tradicionals sí que requereixen ofici i en aquest article hi fem un cop d'ull per entendre com funcionen i de quins tipus en podem trobar.

TEXT I IMATGES: REDACCIÓ. AMB L'ASSESSORAMENT D'IDRIS CRUZ, MESTRE FORNER.

Per fer pa ens cal una bona farina, la massa mare si s'escau, la sal, el saber fer i també, la bona entesa amb el forn. Quan el forn és elèctric o s'utilitza una màquina de fer pa, de ben segur que el procés és més fàcil. Però els forns de llenya mantenen la fama de donar a aquest aliment més personalitat, més bon gust i textura i en algunes fleques és el reclam per cridar l'atenció als consumidors. Tot i així hi ha mestres forners que ho tenen claríssim i afirmen que el secret per aconseguir un bon pa no és ni el forn ni la farina, sinó el forner. La qualitat la dona l'artesà perquè la farina i la fermentació és el quid de la qüestió. Un forn de llenya t'hi pot ajudar, però no és garantia d'obtenir un bon pa. Per tant, qui no tingui forn tradicional per cremar-hi llenya, es consolarà de saber que si el pa no li surt més bo és que hi ha de posar més ofici i, per tant, hi ha marge per a l'esperança. Ara bé, a Catalunya, ja fos a dins les masies o bé en els forns de poble que coien el pa que cada mestressa amassava a casa seva, la llenya ha estat el combustible tradicional per fer el pa.

De totes les llenyes que es poden fer servir, la de pi és la ideal perquè dona molta flama i poca brasa, que és el que necessita un forn, i a més és econòmica perquè es poden aprofitar parts que no interessin a la indústria de la fusta, com els cantos que queden a les serradores, coneguts com a costers. Però també té la seva part negativa:

la llenya de pi és la més embrutadissa i la que fa més fum. Altres opcions són la llenya de faig i la de plataner.

Els forns directes

De forns n'hi ha de força tipus diferents, independentment del combustible o la font d'energia utilitzada. Els més antics són els directes. És a dir, a la cambra de combustió on s'encén i es deixa cremar el foc, és on després s'apartaran les brases i les cendres i es posarà la massa a coure. Per això diuen que són els més bruts i algú en parla com a forns negres. Tant els que tenen tir —és a dir, sortida específica de fums— com els que no, cal netejar-los la base o solera abans d'entrar-hi el pa. Una escombra molla especial per aquest fi o bé un pal amb una tovallola xopa pot ser suficient per netejar el sutge. La gent més rústica també pot fer servir una branca de pi molla. Com és lògic, quan no hi ha sortida de fums és convenient que el forn es situï a l'exterior.

Els forns directes sense tir són els més fàcils d'obrar i ja hi ha qui ha fet algun curs per aprendre'n. Poden ser de pedra natural rejuntada amb fang, de maons o bé maons refractaris a la base i la volta de fang, un model que s'estila força darrerament i que té com a punt de referència el llibre de Kiko Denzer i Hannah Field *Build your own earth oven*, traduït al castellà per Ediciones Ecohabitar sota el títol *Construye tu propio horno de barro*. Segons els autors, un dels principals avantatges de coure en forn de fang és que utilitza les tres formes de transmissió de calor possibles. D'una banda, la volta irradia l'escalfor que ha anat absorbint amb la crema de la llenya; d'altra banda, els totxos refractaris de la base transmeten l'escalfor per contacte directe a la massa, és a dir, per conducció; i finalment, com que no hi ha tir, l'aire calent i humit circula per tot l'interior del forn a través del moviment de la convecció. La terra crua amb què es fan aquests forns, com que és un material porós, fa una bona gestió de la humitat que desprèn el pa. Quan l'ús que es preveu del forn és escadusser o poc habitual, les parets poden ser més primes, entre 7 i 10 centímetres de gruix. D'aquesta manera no trigarem tant a escalfar-lo i es refredarà més ràpidament. Ara bé, si l'ús és freqüent, el millor és optar per parets de 20-30 centímetres de gruix que mantindran més

01. Forn de pa directe, a la masia de la família Paredes.





l'escalfor. Qui es decideix per aquest tipus de forn sap que també el podrà fer servir per coure-hi altres menges.

Els forns que potser hem observat a la vora de la llar de foc en alguna casa de pagès també són directes. Per fora només veiem una porteta quadrada o rectangular a mitja alçada de la paret. Té l'avantatge que aprofita el mateix tir i les brases del forn poden aprofitar-se a la llar. En algunes masies, el forn tenia entitat pròpia i per tant no estava junt amb la llar de foc. Per exemple, el de la casa de la Puri Paredes, una masia del Berguedà datada del 1700. Aquest forn té una volta de totxo massís, recoberta de fang, calç viva i arena. Però la seva forma ni tan sols s'endevina perquè s'amaga darrera una paret i només es pot observar la porta d'entrada de la llenya i les masses a enforar.

Quan la família de la Puri va arribar a la masia, no es podia utilitzar perquè la sortida de fums estava malmesa. Però quan el propietari va fer tallar el bosc i la brancada va quedar estesa per la vora del camí, tant ella com el seu marit van veure una oportunitat per aprofitar aquest combustible gratuït. Assessorats per l'avi de la família, anteriorment forner, van reparar el forn i van començar un recorregut que s'ha allargat més de 20 anys. Ara fan pa per a tota la família, per a amics i coneguts i se'ls veu més que contents de poder-ho fer. Han hagut d'aprendre el secret de fer pa, que no és una fórmula concreta ni universal. Ells s'adonen que la farina és diferent segons l'anyada i que resulta imprescindible sincronitzar la temperatura del forn amb el moment òptim de la fermentació del pa. El primer pas és fer-hi foc viu fins fer pujar l'escalfor a 300°C. Quan passa una estona, deixen que baixi fins a 250°C i si la sincronització ha funcionat bé, coincidirà amb el moment adequat del procés de fermentació.

Els forns d'escopeta

L'Èric Zafrà i l'Èrica Ricart, del Forn de Fonollosa, també van viure una situació similar a l'experiència de la família Paredes. Van comprar la casa al poble aprofitant el seu preu econòmic i durant anys van fer cas omís del forn que hi havia als baixos, ocupats per teranyines i que feien la funció bàsicament de traster. Però fa un parell d'anys, arran d'una situació laboral complicada, l'Èric se li va acudir de recuperar el forn i estudiar la viabilitat d'una nova professió de forner. L'Èrica

també s'hi va tirar de cap i ara enfornen un parell de cops la setmana, venen al poble i reparteixen pels voltants i així tenen gairebé una jornada laboral per cada un d'ells.

El seu és un forn d'escopeta o semidirecte, un tipus de forn que va començar a instal·lar-se fa uns 80 anys. La cambra de combustió i de coure el pa és la mateixa però té dues boques. Per una entrarà la llenya –d'aquesta obertura en diem l'escopeta— i pròpiament per la boca del forn entrarà el pa. La sortida de fum es situa a la banda oposada de l'escopeta (la boca del forn queda al mig) de tal manera que el tir obliga el foc a ocupar tot l'espai. Sota l'escopeta, un altre forat –el cendrèr– facilita la recollida de la cendra. De totes formes, és igualment aconsellable netejar de cendra la solera on dipositar les masses a coure. Alguns d'aquests forns compten amb un mecanisme per aportar vapor d'aigua i així mantenir un mínim grau d'humitat, necessari per fer un bon pa.

Els forns actuals han situat l'escopeta i la boca del forn a dues alçades diferents, cosa que permet la crema de qualsevol combustible: gas-oil, llenya, pèl·lets... I encara n'hi ha d'altres menes també reservats a usos professionals. A casa, mentrestant, la majoria de persones gaudeixen de forn elèctric o forn de gas, que també permeten una bona cocció de pa. Alguns passos que podem tenir en compte són:

- escalfem el forn a uns 250°C durant una bona estona perquè estigui ben calent;
- deixem la safata metàl·lica a la base del forn i la reixa on situarem la safata o el motlle del pa una mica més amunt, però igualment a la meitat inferior del forn;
- a l'hora d'entrar el pa aboquem un got d'aigua a la safata metàl·lica de la base per aconseguir el vapor que ens anirà bé per a la cocció. ✿