



Pa de Sant Boi

Sant Boi de Lluçanès

Ubicació

Comarca: Osona
Lloc/Adreça: Forn de pa cal Pujals. Nucli urbà. Sant Boi de Lluçanès

Coordenades:

Latitud: 42.05822
Longitud: 2.15068
UTM Est (X): 429725
UTM Nord (Y): 4656589

Classificació

Número de fitxa 08201 - 138
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estat de conservació Bo
Notes de conservació: La tècnica artesanal de coure pa de llenya ha passat de pares a fills.
Protecció Inexistent
Accés Obert
Ús actual: Científic
Titularitat Pública

Fitxes associades:

[Forn de pa de cal Pujals](#)

Autoria de la fitxa Jordi Compte i Marta Homs
Data de registre de la fitxa: dv., 10/10/2008 - 02:00

Descripció

La tècnica artesanal de coure pa de llenya es conserva a Sant Boi al forn cal Pujals. Primer de tot es fa el pa amb farina, sal, aigua i llevat i es posa a amassar en una màquina que fa la barreja. Un cop es té feta la massa es pesa i es funyeix (es dóna forma arrodonida) i a continuació es posa en unes calaixeres de fusta de faig on durant 1h o 1'30h es deixa fermentar. A continuació, amb les mans, es dóna forma als pans (rodons,

girats, etc.) i es tornen a posar a la calaixera, ara sobre una tela i separats per plecs durant 2h. D'aquesta manera com més llarga és la fermentació més gust agafa el pa.

Mentrestant es fa foc a cambra del forn (on després es courà el pa) posant-hi 3 o 4 feixos de pi o de 8 a 10 paquets de fusta de faig al centre de cambra, que cremaran durant 2h i permetran fer una fornada que durarà tot el matí (des de les 9h fins a la 13h). Un cop passades les dues hores es neteja l'interior de la cambra del forn, que arriba a 200 graus, i es treu la brasa i el carbonet.

Un cop la cambra està neta i el pa ha fermentat, ja es poden posar les peces de pa a la cambra del forn. El pa s'haurà d'anar redistribuint a les diferents parts de la cambra del forn segons el temps que necessita per coure cada tipus de peça i l'estat en què es troben. D'aquesta manera primer es col·locaran cap al fons de la cambra (on es cou més ràpid) i a mesura que estiguin més cuits s'aniran col·locant més endavant (ajudats per les pales de forner, d'una gran llargada i de diferents mides i amplada segons el tipus de pa que han de moure). Els temps de cocció del pa són les següents: el pa rodó de quilo i les barres de quilo tenen una cocció de 1'30-2h; les barres de $\frac{3}{4}$ de quilo necessiten entre 1'15h-1'30h; les barres de mig aproximadament 1h i les barretes entre 15 i 20 minuts.

Història

El forn de cal Pujals es va construir a la dècada dels anys 40 del segle XX. A partir d'aleshores sempre s'ha fet pa de forma artesanal, amb llenya. Des de la dècada dels seixanta s'encarreguen de fer pa la família actual i la tècnica ha passat de pares a fills.

