

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 22/10/24

Dolors Tor: “Una bona fornera no ha de tenir presses, aquest ofici no en vol de presses”

La Dolors Tor Pujol és fornera i propietària del *Forn d'en Jordi*, de Martinet de Cerdanya. El seu és un forn de pa tradicional on tot es cou amb llenya.



photo_cameraLa Dolors Tor darrere el taulell del Forn d'en Jordi de Martinet de Cerdanya / Feliu Sirvent

La **Dolors Tor Pujol** és fornera i propietària del *Forn d'en Jordi*, de Martinet de Cerdanya. El seu és un forn de pa tradicional on tot es cou amb llenya. Hem volgut parlar amb la Dolors de la història del forn, de l'ofici de forner i del pa.

Com neix el forn d'en Jordi de Martinet? El nom ve del meu pare, en **Jordi Tor**. Ell era fill de Talltendre i com que era cabaler, no era l'hereu de casa, el van enviar ben aviat a aprendre un ofici. Era ben jovenet quan va entrar al *Forn Pous* de Bellver, on treballava a canvi de la dispesa i aprendre l'ofici. Així va començar a fer de forner. Més endavant, va anar a treballar al Maresme, a Pineda de Mar, on tenia cosins i també a Barcelona. Al cap d'uns anys va trobar aquest forn de Martinet que estava tancat. Aleshores el pare encara era solter i al cap d'un parell d'anys es va casar amb la meua mare, la **Pepita Pujol**, filla de Coll de Nargó. Tots dos van fer pujar el forn.

Els inicis no deuriem pas ser fàcils... Ells deien que van començar amb una forquilla, un plat, un got i no massa res més. Amb esforç i treball van fer créixer el negoci. El pare era bon forner i la mare era bona en tot. Més endavant van poder comprar el forn i tota la casa.

De ben jove, el pare va entrar al Forn Pous de Bellver. Treballava a canvi de la despesa i d'aprendre l'ofici.

Has conegut l'ofici des de petita, com la cosa més natural... L'ofici l'he viscut a dins de la família, a totes hores. Primer em van dirigir una mica cap a la botiga perquè aleshores semblava que era el que tocava, però després ja ho compaginava una mica tot: l'obrador, la botiga i la gestió.

Com diries que ha de ser un bon pa? Un bon pa ha de ser amb crosta i cruixent. Ha de ser saborós, s'ha d'aguantar uns dies, ha de tenir una fermentació llarga perquè s'aguanti. I, sobretot, ha de tenir una textura cruixent i una crosta torrada i consistent.



La Dolors Tor a la porta del Forn d'en Jordi de Martinet de Cerdanya / Feliu Sirvent

I una bona fornera? Una bona fornera no ha de tenir presses, aquest ofici no en vol de presses. Has de respectar sempre la massa. Que la massa ha agafat massa nervi, deixa-la reposar; que no està prou fermentada per enfornar, espera't una estona. No s'espera la massa, t'esperes tu. La massa mana, sempre has de respectar el seu temps.

Un bon pa ha de ser amb crosta i cruixent. Ha de ser saborós, s'ha d'aguantar uns dies, ha de tenir una fermentació llarga perquè s'aguanti. I, sobretot, ha de tenir una textura cruixent i una crosta torrada i consistent.

Avui per ser fornera ja no cal treballar de nit? Això ha canviat una mica amb l'ajut de la tecnologia. Ara pots deixar una massa dormint al fred durant unes hores i començar a coure l'endemà. De tota manera, es comença molt d'hora a enfornar perquè s'han de fer altres elaboracions i a les vuit del matí la botiga ha d'estar oberta amb tot a punt, no només el pa.

El pa fruit d'un procés industrial accelerat, que es ven a les gasolineres i a molts altres establiments, és pa? Hauríem de dir-ne un altre nom? Aquest pa que dius, no té res a veure amb el pa que elabores al teu forn i vens al teu mateix establiment. Malauradament, existeix un pa que ha passat mil processos de fabricació ràpida, industrial, amb fermentacions supercurtes, ultracongelat, tornat a coure i venut en establiments que no tenen res a veure amb el pa. No, aquest producte no s'hauria de considerar pa, potser li hauríem de dir d'una altra manera.

En els últims anys hem guanyat molta cultura de pa. Les escoles de flequers tornen a funcionar i cada vegada són més les noies que s'hi apunten, diria que avui hi ha més noies que nois.

El consumidor valora prou el pa artesà o prima més el preu? Hi ha de tot. Crec que hi ha gent que busca un pa bo perquè hi creu i, també, perquè nutritivament és més saludable. Però, també hi ha gent que posa el preu per davant de tot i que no té en compte el procés d'elaboració i la qualitat del producte. La Identificació Geogràfica Protegida i el Gremi de Flequers estan fent una bona feina per fomentar el consum del pa artesà i posar-lo en valor. També han donat molta visibilitat a tots aquells forners, que n'hi ha molts, que fan les coses bé i amb sentit. En els últims anys hem guanyat molta cultura de pa. Les escoles de flequers tornen a funcionar i cada vegada són més les noies que s'hi apunten, diria que avui hi ha més noies que nois.



La Dolors Tor darrere el taulell del Forn d'en Jordi de Martinet de Cerdanya / Feliu Sirvent

Quins productes oferiu a la vostra clientela? Nosaltres elaborem cada dia, tots els dies de l'any, el pa de tota la vida i el pa de pagès català amb Identificació Geogràfica Protegida, en format de quilo, mig quilo i de quart. A banda del pa diguem-ne comú, elaborem moltes especialitats de pa diferents, com ara, els integrals bàsics, d'espelta, de xia, de cereals, de sègol, de blat de moro i, per descomptat, el pa de nous. També tenim un bon assortit de coques: de forner, de brioix, les farcides de xocolata o gerds o crema. Sense oblidar les salades com la tradicional de recapte, la de carbassó, la de patata...

El pa de nous el fem cada dia, tots els dies del món. Si no en tinguéssim, crec que se'ns menjarien a nosaltres

El vostre pa de nous és conegut i reconegut a tota la Cerdanya i l'Alt Urgell. Més que un pa, diria que és una gormanderia... El pa de nous el fem cada dia, tots els dies del món. Si no en tinguéssim, crec que se'ns menjarien a nosaltres (riu). Ha esdevingut un clàssic de casa nostra. És un producte que va crear el **Josep**, el meu home, i n'estava molt orgullós. Ell ja no hi és, va traspasar fa un any i mig, però cada dia oferim aquest producte seguint fidelment la fórmula que ell va inventar. El pa de nous és l'estrella de la botiga.

El teu home també era forner d'ofici... El Josep era fill d'Ogern i al poble hi havia un forn que el portava un oncle seu. Allà va començar a aprendre l'ofici. Sempre explicava que l'oncle li havia de posar un tamboret per arribar a l'altura del forn (riu). Va treballar de forner a Coll de Nargó i també a Ponts, fins que va arribar a casa i ja no se'n va moure. Va ser tota la vida un forner d'ofici.

I el relleu com el veus? Uf, no ho sé pas. Nosaltres tenim dos fills, el **Jordi** i l'**Elisabet**, i de moment estan estudiant que és el que toca. Si més endavant volen portar el negoci, això ja és una incògnita, però no ho semblaria. Vaja, no se sap mai. De moment, ajuden i col·laboren als estius i quan hi ha feina, com hem fet tots els que som fills d'una casa amb negoci familiar.