

Estris, eines, atifells, atuells...

Balança (i Pesos).- N'hi ha de molts tipus: des de balances de fusta amb plàteres de llata fins a balances d'alta precisió. El que fan no és pesar, sinó una comparació de massa entre l'objecte que es vol pesar i les peses ja conegudes. Cal dir que, abans de la implantació d'aquestes caixes de peses o mesures, s'empraven pedres arrodonides del llit dels rius amb la mateixa finalitat que aquelles.



Banquer o Saquetes.- Solia ser un drap de llenç que plaçat sobre el taulell embolcallava lateralment les porcions de pasta ja arrodonides i preparades per ficar-les al forn, és a dir, els pans.

Batedor (Alçador de clares).- Instrument que serveix per a batre ous i muntar les clares. Els més antics eren una mena de forqueta de



fusta -sovintjava el ginebre-. Com qualsevol altre estri ha anat evolucionant i, a hores d'ara, és de filferros en forma el·líptica que

convergeixen en un mànec accionar manualment o mitjançant el corrent elèctric.

Bescuiter.- Recipient on posen el bescuit al forn.

Bunyolera.- Cassa de ferro amb un mànec llarg i amb el fans alçat en forma de caputxa, que serveix per a donar forma als bunyols i coure'ls a la caldera d'oli bullint.

Burganyer.- Quan el forn era a punt, s'amuntegaven totes les brases a la part esquerra d'aquest mitjançant el burganyer, bastó allargat acabat en punta. A força d'usar-lo, s'anava acurtant a poc a poc cremar pel contacte amb les brases.



Capçana.- Rodell de draps que es posava al cap per portar un res: cànters d'aigua, cistelles, taulells plens de pa, etc. a fi de no fer-se mal al cap i evitar que els dits objectes caiguen.



Cassola.- Vaixell de terra envernissat per dins (cassola de test) o de metall de boca redona molt ampla i de poca fondària que serveix per a coure diversos guisats. També se solia coure la

confitura de moniato per als pastissos o el codonyat.

Cernedor.- Bastiment de fusta que es recolzava a la pastera i per damunt es desplaçava el sedàs guiat per la sàvia ma de la mestressa.



Colador.- Serveix per a colar líquids, és a dir, retenir les impureses. Podien ser de metall amb foradets o tela metàl·lica o d'estructura plàstica i tela per a colar.

Corona.- És un motlle utilitzat per a coure determinades pastes que, una vegada cuites, tenen forma de corona circular.



Culler.- Cullera grossa de metall o de fusta, acabada bastant sovint en forma hemisfèrica, que serveix per remenar i escudellar.



Cullera.- Instrument de metall o de fusta de forma i mesura molt variable acabada amb una cavitat còncaua i oval usada per a menjar i remenar pastes o altres substàncies. La seua capacitar es té en compte a l'hora de mesurar els ingredients per als dolços.

Embut.- Instrument que té la forma d'un cos buit invertit amb un tub en el vèrtex que, aplicar al coll o forat d'un recipient, serveix per a abocar-hi líquids.

Escombria.- Canya que portava lligats a la punta rams de matissa, romaní, garrofer bort o trossos de roba remullats d'abans. Utilitzaven aquests estris per a escombrar el forn, és a dir, netejar-lo de cendra i de les restes de retires brases que el burganyer no havia acabat d'amuntegar.

Farinera.- Servia per a dur al forn farina i frits per posar-los sota les fogasses abans de ficar-les al forn.



Ferros o Trespeus.- Triangle de ferro amb un peu a cada vèrtex emprat, al foc, per sostenir-hi cassoles, paelles, calderes i altres estris de cuina. Hi ha també trespeus de forma redona.

Forquilla.- S'utilitzava per a ficar dins del forn els costals o feixos d'argelagues, coscolls, rama d'oli vera, sarments de vinya, etc. Cal dir, però, que el poder calorífic dels esmentats sarments és extraordinari: amb pocs garbons s'aconseguia al si del forn el caliu desitjat.

Garbell.- Recipient de llauna amb una riscla o vorera que té els fans ple de forats iguals i serveix per a separar objectes de grandària desigual, deixant passar els uns i retenint els altres. En el cas de la matafaluga, s'emprava per traure-li la cua.



Gerra.- Atuell de terrissa cuita de boca ampla,

de grandària i mides força variades, la secció circular del qual va augmentant fins a certa distància de la boca i després va disminuint fins a la base. Se n'empraven des de grosses gerres per guardar l'oli fins a retires gerres que s'omplien de mel, tot passant per les clàssiques gerres de perol on es guardava cobert d'oli per consumir-ne al llarg de l'any.



Granereta de pastera. - Granera feta de palmes amb mànec molt curt fet de cordell. Endemés d'emprar-se a la pastera, s'usava per a netejar la cendra adherida a la base de les fogasses i cócs.

Llandes. N'hi ha de planes per a dur els cócs i altres dolços al forn i llandes de vores baixes per a contenir pastes en estar semilíquid.



Llassa o Setiet. Rotllana d'espart, de fusta o de metall, damunt la qual es posaven les olles, cassoles i paelles per tal d'evitar, així, les mascares en les taules, pedrissos i estovalles. Per aquestes contrades se solien fer de llata.



Lletera.- Recipient per a transportar la llet o guardar-la. Encara es viva en la memòria de la gent quan alguns ramaders la repartien per les cases del poble als seus clients.



Llibrell.- És un recipient de terrissa envernissada per dins, de vegades amb ramells i dibuixos. És de forma troncocònica invertida i més ample que alt. N'hi ha de totes les mides i per a qualsevol ús.



Maquina de moldre carn magra o Capoladora.- Com diu el seu nom, mitjançant un cargol que fa avançar la carn, un tallant a la fi del cargol i un joc de discs intercanviables amb forats de diferent calibre, molia, trinxava o esmicolava la carn, el magre, la cansalada i, fins i tot, la ceba bullida.

Màquina de moldre.- S'emprava bàsicament per a moldre ametlla i altres fruits secs. Un cilindre mòbil giravoltava dins d'un altre (fix) acabat amb una espècie de bequelló per a aconseguir que la farina obtinguda rajara al plat o safata. Per a obtenir la fari-



na desitjada, calia prémer sobre un tap quadrat de fusta acabat amb forma corba que obligava el gra a introduir-se entre la superfície aspra d'ambdós cilindres.

Mesura (Almud o Armud).- Atuell de capacitat coneguda que serveix per a mesurar líquids o àrids; salen ser recipients de fusta per als grans i de terrissa o de metall per als líquids.

Mesureta.- Tot i que tothom usa les mesures de capacitat basades en el sistema mètric decimal, coexisteixen amb aquestes un conjunt de mesures antigues emprades encara per les velles pastisseries.



Molinet de cafè.- Capsa de fusta o de metall dins de la qual hi ha un menudet aparell de molinaria que es fa rodar mitjançant un manubri i que esmicola o polvoritza els grans de cafè.



Morter i Maceta o Boix.- Vas de parets gruixudes de pedra, amb la cavitat semiesfèrica, dins de la qual es trituren les substàncies amb una maça de fusta. Generalment s'emprava el boix (fusta molt resistent); és per això que rep aquest nom.



Motlle.- Peça que presenta una cavitat per posar la pasta més o menys clara, la qual, en coure's, pren la forma del motlle.

Pala de forner.- Era de fusta, de mànec llarg - l'espai de l'estança on era el forn condicionava dita llargària- i acabada amb una punta molt prima, la qual cosa li permetia situar-se sota el pa ja cuit sense haver-lo de desplaçar, fet que necessàriament ocorreria si l'extrem de la pala tinguéss grossària.



Passapuré.- Era un estri per reduir a pasta la patata i el maniato bullits per fer marsapà i confitura fent-la passar per petits foradets. N'hi havia de dos tipus: rotatius i de dos braços.

Pastera.- Caixa rectangular anomenada també obrador on el flequer o la mestressa de casa feia la barreja de farina, aigua, sal i llevat per fer després el pastament a mà.

Pincetes.- La mestressa de casa se'n servia per a punxar la rosca salada, que quedava més guarnida amb els foradets fets per aquest estri.

Ratllador o Rall.- Làmina de llanda acanalada o plana amb forats de vores alçades i tallants, emprada per a ratllar, és a dir, fer a miquetes fruites i verdures.



Rodet.- Rodeta dentada de metall o de fusta posada a l'extrem d'un mànec, que serveix per a retallar coques i altres peces de pastisseria. Era un avanç de l'evolució tecnològica que pretenia substituir en l'elaboració dels pastissos el tradicional cordonat fet acuradament per les destres mans de les mestresses de casa per un tall en ziga-zaga fet per la rodeta que du l'esmentat atifell a l'extrem del mànec. No va tenir èxit i ben aviat es torna al cordonet fet a mà que

embelleix considerablement aquest dolç tan popular.

Sacadora.- Vas de llauna amb un mànec llarg, que serveix per a treure l'oli de les piques o de les gerres.



Sedàs.- Cèrcol de fusta proveït d'un fons de teixit de fil o metàl·lic que servia per a separar a ma el segó de la farina. Abans de ser utilitzada la farina, les mestresses la passaven pel sedàs per treure qualsevol tipus d'impuresa.



Setrill.- Recipient de terrissa, de vidre o de metall amb ansa a un costat i broc -ací l'anomenen bec- a l'altre, que serveix per a contenir i abocar oli



Tallador.- Atifell emprat per a fer rodanxes fines de qualsevol aliment com ara la poma o la patata.



Tallant i Creixidera.-Amb el tallant se separava



els trossos de pasta per a formar els pans. Un poc més antiga i amb la mateixa missió és la creixidera, amb una fulla plena de foradets i acabada en un mànec.



Tassó per al llevat.- Recipient on es guardava el llevat per la propera pasterada. Pel que fa al llevat, és un ingredient important en l'elaboració del pa. En ell estan els microorganismes que, en fermentar la massa, transformen els sucres que porta la farina, principalment, en alcohol i diòxid de carboni (CO₂).

Aquest reté la pasta en cavitats o petites bosses arrodonides que la fan augmentar i perduren després de la cocció: són els ulls del pa.

Aquell, l'alcohol, com és molt volàtil desapareix amb l'escalfor del forn. Quils parlem són fongs del gènere *saccharomyces* que moren a més de 55° C; és per això que l'aigua de la pasta, tot i que és convenient que siga tèbia (la calor accelera la fermentació), i mai no ha de superar la temperatura abans esmentada. La fermentació de la pasta de forma espontània seria extraordinàriament lenta o no es produiria. És per això que el llevat, ric en microorganismes, procedent de fermentacions anteriors accelera tot el procés. Es guardava d'una pasterada a l'altra a la pastera recobert de farina; també era freqüent que les mestresses de casa se l'intercanviaren a fi que fóra més recent. Més tard, fou substituït pel llevat que es troba a la venda en els comerços; sol ser un llevat cultivat i premat per eliminar l'excés d'humitat. També existeix un llevat químic format per sal àcida i bicarbonat de sodi - aquests productes, en reaccionar, desprenen també gas carbònic-. Els microorganismes dels.

Taulell o Post.- Taula amb baranes baixes per deixar que les fogasses reposen abans de tallar-les i ficarles al forn, per portar-les-hi i per endur-se el pa cuit a casa.

Taulellet.- Per traspasar les fogasses des de la pala del flequer (quan ix el pa calent del forn) al taulell de cada pastadora.