



MUSEO ETNOLÓGICO DE NONASPE / MUSEU ETNOLÒGIC DE NONASP

"Lo museu parla"

El patrimonio cultural lingüístico aragonés en el Bajo Aragón-Caspe. Memoria oral, año 2016

El patrimoni cultural lingüístic aragonés en el Baix Aragó-Casp. Memòria oral, any 2016

Organiza: Amics de Nonasp

Colabora: Gobierno de Aragón e Institut Ramon Muntaner

ENTREVISTA A PERE SUÑER FERRER de "Ca Pere" (Forner)

DATA I LLOC DE NAIXEMENT: 1940, Nonasp

DATA I LLOC DE L'ENTREVISTA: 23/08/2014, al Museu Etnològic de Nonasp, apartat del forn

ENTREVISTADORA: Pepa Nogués

DURADA TOTAL: 1h00'57''

SUPORT: VÍDEO

FORMAT: MP4

...

0'29''

P: El seu pare ere de Nonasp?

R: Sí, de Nonasp. Bartolomé Suñer Suñer.

P: L'any?

R: (...) Quan jo vaig nàixer tenie 35 anys lo menos.

P: I la seua mare?

R: També de Nonasp. Maria Adoración Ferrer. 2 anys més jove que mon pare.

P: I qui ere forner dels dos?

R: Lo pare.

P: I ja li venie de casa?

R: Sí, l'agüelo meu ja ere forner. Lo pare d'ell no sé si ere forner però me penso que ja no ho ere. Lo que va començar va ser mon iaio.

P: I la seua mare quin ofici tenie?

R: Ama de casa i (?)

P: I els pares d'ella?

R: Llauradors i jornalers i lo que n'hi haigue.

P: On va aprendre l'ofici de forner son pare?

R: A casa

P: I vostè?

R: A casa

P: Hasta quants anys va anar vostè a l'escola?

R: Hasta els 13, no als 15, hasta els 13. Com era una mica ruquet als 13 dic: Pues com no hem de fer cap carrera pues a treballar.

P: I a vostè li agradave el forn?

R: No

P: I per què se va quedar?

R: M'hi vaig quedar perquè no hi havia altra cosa. Per aquí o per la porta. És dir, te vas fent grandet i dic: -Pues bueno, no tinc altre remei. Teníem un poquet de terra però lo que abundave ere el forn. I com lo pare es va ficar ja dels bronquios i punyetes pues ja m'hi vaig ficar jo.

P: Vostè era el fill gran?

R: No, tenia una germana. (...) I després de mi la petita.

P: I a la seua germana no li interessava quedar-se el forn o solie passar al xic?

R: Ere el xic. Ere perquè les xiques pues no... Ara pot fer-ho una xica i pot fer-ho tothom, però després (vol dir abans) no ere faena de xiques perquè això ere una faena d'índios, ere molt pesat. Lo pare pastae a una màquina d'aquelles (la senyala) i quan ja el pare es va fer gran va dir: -Res, s'ha de comprar una màquina pa pastar-. Pues en lo meu agüelo van estar lo menos 3 anys sense parla's.

P: Perquè a l'altra li pareixie que havia gastat massa!

R: Ui, no veus que ere una ruina això! I jo ja vaig començar en màquina. A mà hem pastat alguna volta però perquè marxae la llum que abans solie marxar bastant sovint, entonces sí quan no hi havie altre remei xip-xap xip-xap. Però que si n'hi havie llum, la màquina. Però estos agüelos nostres tot ho feen a mà.

P: I vostè quan va començar a dependre l'ofici del forn?

R: Fill meu! Pues tota la vida. Vaig eixir als 13 anys pues que si traure pa, que si això que si allò, pues sense voler...

P: I de menut ja venie vostè al forn?

R: Lo teníme a casa! És dir, que si em despertava a les 4 del matí baixava i estaven la mare i el pare treballant. Pues a no ser quin any va ser que van fer sociedad estos tres que estan allí a la foto, lo pare i dos més i ja quan vaig ser gran que em vaig casar va plegar el pare i em vaig ficar jo. Com ara jo en lo fill.

P: I vostè pues als 7 anys o per ahí ja ajudave al forn...

R: De capritxo. Sí que el pare deie: -On està este xiquet-. I jo com vivien allí al bar los Cazadores que està la Plaça, pues jo estave a la Plaça en los amics. Això ere matemàtic però que jo de tota la vida que... sigue traure el pa o lo que n'hi havie.

P: Però si no li agradave el forn (...) per exemple podie anar a la mina?

R: Sí, però com estave això (el forn). A molts puestos hagués pogut anar però sempre al ganxo. I a més que el pare pues no tenie molta salut. Va començar en los bronquios, diuen que si ere d'això (del forn) que si ere d'allò, però s'ofegave molt.

[18:15]

P: Vostè del forn què és lo primer que son pare li va ensenyar quan era xiquet?

R: Vaig començar en traure pa en la pa, netejar el forn... I después ja vaig començar de molt jove perquè en la foto d'allò que tenia uns 18 anys i ja ho fea tot normalment. I ere a causa que el pare no gossae molta salut.

P: I quants anys ja portave el forn vostè sol?

R: Sol, sol... pues quan vaig anar a la mili als 23 anys o 22, pues quan vaig tornar de la mili ja vam fer la societat en estos xicots i treballava jo però és que treballava en ells. Però feia la faena que em corresponia, no et creguis que no, ja ho feia tot i a més estave pràctic.

P: Així si vostè va nàixer l'any 40, quin any va anar a la mili?

R: L'any 61.

P: I quan vostè se'n va a la mili és quan son pare fa societat. I estos altres eren també forners?

R: Sí, cadascú tenie el seu forn i se van agrupar els tres. En aquelles èpoques van començar a treballar als tres forns.

P: Això és molt bona idea, no! Quina ventatja tenia?

R: Molt poc, de ventatja molt poc perquè jo em pensava que en tindrie més i no en va tindre tanta. Perquè si haguessin sigut com Déu mane, podien haver fet una setmana cadaun, vamos fer festa un i treballar els altres dos, perquè entre dos se'n pot fer molta de faena, no estaven com ara les coses perquè havies d'agarrar estes pales llargues que ara són forns de 2 metros que después eren de 4, lo que treballàvem natros ere de quatre metros i havies d'enganxar la pala hasta el final i ere més pesat. Però, és igual, dos persones se podie fer. Que jo hi vaig entrar en este asunto perquè a mi m'agradave molt l'agricultura. Dic pues: -Si som tres, per exemple, i treballam dos i un fa festa, cada tres setmanes te toque festa i pots atendre't al demés-. Pues no va ser així, per lujo els tres treballant. Ventaja, ventaja, no et cregues.

P: Hi havia més forns al poble?

R: No

P: És a dir, tots los forns del poble van decidir ajuntar-se?

R: Sí, ens vam ajuntar i treballàvem en los tres forns. Però, després, no sé quina edat devie tindre, estave casat, si em vaig casar als 25...

P: Així es va casar l'any 65. I com es diu la seua dona?

R: Mercedes Suñer també, i les cries Suñer Suñer.

P: Vostès van tindre dos filles? Que se diuen?

R: Sí. Mari Carmen i Sílvia.

P: I Sílvia és la que ha continuat la tradició?

R: No, Mari Carmen.

P: I és la gran o la menuda?

R: La menuda. La gran està al Provincial, a Saragossa.

P: La gran va estudiar i treballa d'una altra cosa?

R: Sí, ATS.

P: I la menuda?

R: La menuda la vam enviar a fora a estudiar i la vam tindre que arregar que ere com son pare. (...)

P: Però el forn va bé!

R: Millor haguessin estat los estudis en aquells temps. Sí, home, sí. Que en los estudis después te podies acol·locar a qualsevol puesto. Ara avui està més difícil, tens uns estudis i no pots acol·locar't. -Que no, que no-. Pues, ala, ja ho tens. Ara són festes, pues a fer redots i a fer lo que convingui.

P: Però a vostè en general li ha agradat? Està content?

R: Dona pues a lo que cap ham treballat, ham visgut i no sé... Jo no compto que li agrado a ningú treballar. Pues ja està. Ni de forner, ni de pagès, ni de Juan, ni de Pedro. Però has de treballar per (menjar), pa lo que estamos.

P: Així vostè se van casar l'any 65 i van continuar este conveni dels 3 forns.

R: Sí. No vam dir abolir este (el del museu) i l'altre i l'altre, i sol un después. I treballàvem los tres al mateix. En este que tenim ara.

P: És a dir, primer treballaven los tres i què feien cada setmana en un forn?

R: Sí, anàvem passant jo a l'altre i l'altre a l'altre i mos heu anàvem montant, total de que treballàvem los tres forns.

P: I després?

R: I després pa quan vam dir: Bueno, i per què tants forns?-. Vam agarrar i vam comprar un edifici, vam fer un forn nou i vam abolir los altres dos. Perdona, t'he dit que érem tres però érem quatre i és perquè l'altre quatre va dir: Jo no en vull gastar estes perres en un forn nou tenint lo que tinc, jo em quedo en lo meu i vates apanyeu-. I pot ser tenie raó l'home. Pues se va quedar ell sol en un forn i nosaltres tres vam fer un forn.

P: I este forn nou era ja més còmode per a treballar?

R: Uf, estupendo, bé. Un forn fabulós.

P: I lo van pagar entre els tres? I treballaven los tres allí?

R: Sí. Los tres.

P: Pues ja és estar molt d'acord en moltes coses. Se portaven molt bé vostès.

R: Claro que és difícil, però és lo que hi havia. Vam comprar dos cases juntes, que és aquí a l'Arraval. (...)

P: Eixe és el que ara treballe la seua filla?

R: Sí, en un altre socio. S'ho han quedat dos, perquè eren tres però un se va prejuvilar i li vam comprar la part los altres dos.

P: Això quin any va ser?

R: L'any que vam ficar el forn nou esta estave pa nàixer i en té 43, va nàixer el 71 (...).

P: I el forn de sons pares en quina adreça estava?

R: Al carrer Millan en frente de los Cazadores. (...)

P: I després van fer este i ja se van quedar ahí i vostè va treballar al forn fins a quin any?

R: Hasta els 65. Me vaig jubilar i vaig treballar uns pocs anys ajudant-li al gendre.

P: Llavors el forn lo passe al gendre i a un dels altres socis...

R: La meua part al gendre i a la meua filla. Los altres ja tenien la seua part.

P: I de quan vostè treballava a quan l'època de son pare o son iaio, quins canvis van haver?

R: Los canvis molt, canviava no vull dir lo 100% perquè és lo 1000% per 1000.

P: Per exemple, a l'hora d'aixecar-se per la nit.

R: De matinar ham tingut de matinar tota la vida perquè a més a set un poble de que han set molt matiners perquè pa anar al camp o pa anar a la mina o a treballar on sigue normalment havien de passar pel forn a buscar el pa i pa que ells prenguessin lo pa una mica fresquet....

P: A quina hora començaven?

R: Començàvem sempre normalment a les 3, antigament ja que no es tractava de que la gent acudir tan prompte. Però allò que han anat adelantant adelantant i ara comencen a les 2 i mitja.

P: Per a què a les 6 pugue estar el pa... Però a les 2 i mitja és tota la nit...

R: Tota la nit. Si un comence a les 2 i mitja, l'altre a les 3, i com fan el canvi pues esta setmana ho fas tu i a l'altra...

P: I a quina hora se n'anaven a dormir pues?

R: Pues s'acaba a les 8. A les 7 i mitja acaba un, però és que l'altre a les 7 marxa a Mequinensa que tenim un despatx a Mequinensa i un va a Mequinensa i hasta les 9 menos quart no arribe i la un se gite però l'altre resulta que va al camp... Lo meu gendre va al camp.

P: I quan dorm pues?

R: Quan pot. Mire de sopar prompte i a dormir. Si pot ser a les 10 millor que a les 10 i mitja. No, no, és mala. Sempre ham cenat prompte a casa natros, jo deia que com els de França. No és bona vida no. I a part que al meu gendre jo ja li ho dic: -Has de mirar de frenar-ho això-. Perquè ell no és d'aquí, ell és de Maella i ere pagès i li sap mal de deixar lo de Maella i li sap mal de deixar lo d'aquí. Però les dos coses no pot ser. Jo sí que ho he fet però en poca cosa, capritxós i en lo que parlàvem antes: en quan m'he cansat, pa ca casa. Però ell no, ell treballa massa i això de treballar tant no pot ser.

P: I vostès sempre han sigut 2 o 3?

R: Ham set tres però quan un se va jubilar mos vam quedar sol en dos.

P: Llavors comencen a les 3 del matí. Què feien primer?

R: Lo primer és pastar. Si vegués lo vídeo allí t'ho marque tot (vídeo de la TV de Nonasp). I després ja va seguit tot.

P: La massa quant de temps la deixen pujar?

R: Una hora i mitja. Segons lo temps que fa, claro. Això ja va a el calor i el fred. Ara en este temps en una hora a lo millor sobre, però és que a l'hivern a lo millor has d'estar dos hores. Però ne portes una altra entre mans, és dir que t'ho combines perquè després d'una una altra, una volta has començat no pares.

P: I son pare i son iaio igual o la deixaven més rato la pasta?

R: Això de pujar normalment igual. La pasta té que tindre la seua fermentació, si no serie un desastre. A l'hivern, pues li coste més. I ara pues vam comprar, que encara hi estave jo, una càmera de control de fermentació. És molt bona perquè li dius: Hasta las 3 quieta-. I a les tres ella te trau la pasta ja perfecta. Per això et dic: No és lo mateix antes que ara-.

P: Això que vol dir que per la tarda per exemple pot pastar? No li caldrie esperar-se a la nit?

R: Això mateix. S'haurie de fer però no es fa. Sol se fa el fin de setmana. Ho haurien de fer tots los dies, per la tarda pastar i (..) a les 5 que comences a posar el pa a dins. Perquè tenim una senyora càmera que trau lo pa bé, millor que estos armaris, perquè este encara està mig nou, però quan te plegue una mica d'aire que entre aire als caixons i no és gens de bo. L'aire no és gens de bo, trau una costra que dius un pellejo i no és bo. Joestic encantat i això que sóc antiu. I no es fa servir lo que s'haurie de fer servir.

P: I per què?

R: Perquè diuen que és igual aixecar-te a les 3 com aixecar-te a les 5. I no és verdad. (...) A les 5 tampoc, perquè s'ha de calentar el forn una hora i quart, però te pots estar sentat a una butaca que encara tens temps de fer una becaína. És molt diferent. (...) I sol es fa anar los fins de semana, que podrie anar tots los dies perquè si sigués dolent, perquè dius lo pa no ix igual, però no em faigues dir que ixies millor i tot (que en els caixons armari) i més que a quan los féem en aquells (caixons amuntegats, més antics) que allí t'entra aire per tot arreu i eixie lo pa com eixie. I allò no es pot acompanyar. (...) I no tindrie d'entrar aire.

P: I de llevat, quina llevadura gastava vostè?

R: De llevat sempre hem gastat la mateixa.

P: I son iaio feie això del lleute, de guardar-se'l?

R: Sí, sí. Això s'ha fet tota la vida. La mare que es diu. La dices d'un dia pa l'altre. És dir que demà hem de fer tres fornaes, pues tres llevats. Un tros de pasta que són 5 kg o 6 per 50 kg fem. I la guardam. Això és sagrat, si traus la mare ho traus tot. I de llevat pues el de tota la vida.

P: De llevat gastaven això o el llevat és a part?

R: No, no, llevat i això. Les dos coses. Sí, sí, sí, sense llevat no faries pa. De tota la vida, los agüelos i natures i tota la vida.

P: I el llevat i los productes que necessitaven on los compraven?

R: Jo sempre a la mateixa casa. Tenies una casa. Vam estar en una casa que (¿) es die. A Reus estave esta casa. Venie un recader.

P: I no ho portaven en el tren?

R: Bueno d'aquelles èpoques de quan vols dir tu pot ser sí. Però ara ho demanes i los recaders t'ho porten.

P: I a son pare o son iaio los donaven la farina los del poble, n'hi havie molí al poble?

R: Exacte, gastaven lo que podien... Total, que ere més bona que ara.

P: Sí? Però ara se pot moldre més fina i més...

R: Naturalment. Molta finura i molta cosa, però no ere com antes.

P: I la farina sempre se gastave de blat?

R: Sí. I te vaig a dir pel què: perquè antes se gastaven uns blats que eren fabulosos, que ara d'estos blats no en sembre ningú perquè no són rentables. És dir, que estave l'Aragón 03, este que es die, que allò ere una cosa fabulosa però resulte de què el pagès ja no el sembrave perquè no ere rentable. Sempre han de buscar lo que done més rentabilidad. I què passave? Que el blat no ere el mateix ni mucho menos. I això que avui hi ha uns preparaments tremendos. Fan uns preparaments que tu ja no cal que faigues res més que tirar l'aigua a la bassia i...

P: I en època de son pare i son iaio, també en feien sempre de blat o en feien d'altres?

R: No, sempre de blat. No et dic que alguna volta... Sí, escolta que ara ne fem de centeno natures encarregat per al despatx de Mequinensa.

P: De centeno que és de segó?

R: No, perquè de segó és de blat en segó. És una classe de blat que no ere blat ni ere ordi, ere centeno. I ere una cosa pareguda però no ere blat. I els agüelos me penso que en solien gastar d'este d'això (...).

P: I això que li dien pa negre?

R: Lo pa negre és lo integral que después (abans) se devie menjar per força i no en volie ningú. I ara se'n fa però molt.

P: I per què el feien antigament el pa negre?

R: Perquè este no estave lliure i te fotien cada sablasso... Este (el blanc) només el podien menjar els rics, los pobres no el podien menjar.

P: Estave controlat? L'estraperlo?

R: Normalment d'este quasi no en fees, sí que en fees però d'estraperlo, que no et veguessen, sempre havies d'anar a amagots. N'hi havie fàbrica de farina i anàvem en lo carro a la nit a buscar farina a Favara i jo de crio. A l'acabar de sopar marxaves en lo carro i ni n'hi havie carretera tampoc, ere una pista. No et cregues que... I el pa negre este anave en unes cartilles que li dien de racionament i la pobra gent pa fotre's allò... Pos ara se'l mengen que és un contento. Au, fot-te-li'n bastos (¿). És dir que antiguament sedassos d'estos que traïen lo segó, lo sarnien i quedave la farina i el segó a part. Però és que lo negre no n'hi havie manera de passa'l per qui, com forme eixie el blat anae, anae la cascarilla i anae la farina i hasta les espigues i tot.

P: I de tipus de pans, de tamanys? En vida de son pare i son iaio quins feien?

R: Sempre ham fet el redó.

P: De mig o de kg?

R: De mig i algun de kg, però jo ere molt jove i ja es va estilar lo de mig. Algun capritxós de barra però com ere més cara sol se venie en alguna ocasió.

P: I quan vostè han anat augmentant les barres?

R: Sí, hem començat al mateix preu pues igual s'ha venut més barres que pa, que també se'n ven de pa però... I se'n ven a voltes per la talladora que si no se'n vendrie ni una quarta part. (...)

P: I vostè ha anat si antes es consumia més pa per família o menos que ara?

R: Antes se consumie molt de pa. Se'n consumie molt. Veus que marxaven per estos masos pa vuit dies, havien de prendre... igual te prenien 7 ó 8 pans. Después hi estaen les mines. Aquí marxaven 200 minersos, hasta que va arribar el moment que venien a mitan setmana a después que venien quasi tots los dies, això allò quan te parlo jo hi estaven tota la setmana fora lo qui menos. Llavons se'n venie barbaritat de pa. I més fàcil de fer que ara.

P: Sí?

R: El pa redó enseguida està fet. No hi estaen les màquines de fer barres después (abans), les havies de fer totes a mà. Ara es treballe bastant bé.

P: I el preu del pa? A proporció del nivell de vida, estarie més car o més barat que ara?

R: Lo pa en tot lo que diguen no ha pujat. No hi ha res més barat que el pa. Encara que diguen: Ui, lo pa!-. N'hi ha molta competència avui. Avui en la punyetera de la baguet que an este súper ne venen i a l'altre també, ha pegat un baixon enorme.

P: Aquí al poble també en venen al súper?

R: Sí, a part n'hi ha un despatx de Massalió. Natres en portem a Mequinensa, vull dir jo que...

P: I vostè què pensa que a proporció ere un ofici que te guanyaves millor la vida antes o ara? Entre lo que has de pagar...

R: No comparos los pagos que n'hi ha ara als que hi havie después (abans). Después se podie treballar a mitat preu per dir-te algo perquè los pagos no eren los mateixos, sols tenies la llicència i santes pasqües amén, que ara ja saps tu. No en lo, en tot.

P: I un forner se podie fer ric o no?

R: No. No un forner, has vist alguno que s'ha fet ric treballant? Treballant no se fa un ric, pot anar menjant, pot anar bé o més mal, però ric no t'hi pots fer treballant.

P: Vostè se'n recorda quants pans feien al dia o fornades?

R: Se fee molt més, perquè aquí cabien 90 o 100 pans i feem 3 fornaes, de mig, més 15 o 20 barres. Te parlo d'estos anys que anàvem forts.

P: Això quan serie quan se van fer el forn nou?

R: No, antes. Ara se minja molt menos pa perquè lo pa engorde, lo pa...

P: I en època de son iaio s'acorde?

R: No m'acordo, sempre dien 3 fornaes los dies entre setmana i los caps de setmana se doblava.

P: És molt. Quants habitants podie haver en aquella època a Nonasp?

R: Vam arribar a 2000 habitants. I anave molta gent pels masos i se'n gastave molt perquè jo crec que en portaven hasta pals animalets, si portaven un gosset.. Que si pa amb oli, que amb vi, que si pa amb tomata, lo que fore, ne marxave molt, no estaven les coses com ara.

P: Hasta quan va durar aquella època que les dones pastaven el pa a casa i el portaven al forn?

[21']

R: També ho he fet també.

P: I això en la seua època també se feie?

R: Sí. A quan ere jove jo els he portat a moltes el pa a (a les costelles), la que ere gran que no podie li agarrae el cistell i l'hi portave.

P: I elles pastaven a casa, és a dir que també s'aixecaven a la matinada.

R: Sí, s'aixecaven a la matinà, en lo biombo este (la pastera), elles sí que s'ho pastavaen a mà i tot a mà. Jo et parlo de l'època que ja van acabar elles que féem les tres pasteraes, que después (abans) potser no es feen. Cada dia tenies 4 o 5 dones a coure lo pa i pa fer 10 o 12 pans cadauna no calia res.

P: Les dones cada quan pastaven a casa?

R: Cada setmana pastaven elles. (...) Jo et parlo de quan van plegar elles de fer pa, no sé com va estar si és que no els convenie o no en tenien ganes, però después se feen més fornaes. (...)

P: Sap quin any més o menys se van acabar elles?

R: L'any 60 o 61.

P: Vostè se va casar l'any 71 i llavors ja no pastaven elles?

R: Ja no pastaven.

P: I quan les dones se pastaven el pa a casa, vostès això com ho cobraven?

R: Se fee a tant la peça. S'hagués degut de fer a tant lo quilo, però se fee a tant la peça, perquè hi havie

alguna pilleta que no el fee com aquell que hi ha allà, lo fee més gran. (...)

P: Sap vostè si sempre s'havie fet en diners o si més antigament s'havie fet a canvi d'una peça?

R: No, no, sempre en diners. Jo ja ho he vist en diners.

P: I la llenyan la feien o la compraven?

R: La féem fer perquè quan te parlo de quan este (el forn del museu) gastàvem romers i els ficàvem per aquí (per la boca del forn) i la féem fer a uns xicots a tant lo feix perquè claro natres no hi podíem anar.

P: Tot en romers, no fusta?

R: Després vam començar en fusta. Después vam començar a compra'n a uns ebanistes de Fraga fusta ja tallà i allò anave bastant bé. Però después ja vam començar a treballar en fusta, vam obrir pel costat i es crema pel costat i cremàem llenya, però la féem natres.

P: I primer ere pel tamany, per què per la boca no cabien tant grans?

R: Sí, no i la llenya ere de mal cremar aquí (a la boca), los romers se cremaven molt bé aquí (...)

P: Estarie vostè ben perfumat pues!

R: Sí, sempre. Allà la foto aquella encara cremàvem amb romer me penso. (la del museu)

P: Primer posaven els romers i després retiraven?

R: Exacte, pues agarràem una escombra que teníem, que van eixir después estos (senyala a dalt), però antes ho féem en un sac. Ficàvem un sac a la punta, teníem una pila en aigua, mullàvem lo sac i ho féem vindre tot lo que quedave, perquè primerament en un replegador ho replegàvem tot i ho portàvem tot aquí de costat (a una vora de dins al costat de la boca del forn). I después agarràem lo sac i sic-sac, sic-sac. Después ja vam vindre estos i ja anae millor.

P: I ara ja deu de tindre el medidor de temperatura i tot controlat.

R: Sí, sí. Bueno, és que en estos també hi estae el medidor. Ara no hi està, però hi estae. Natres sempre n'ham tingut.

P: I després van obrir pel costat i ja feien llenya més gran i això els facilitave la feina...

R: Sí, sí, cremàvem per l'orniga (¿) que déiem i ja no embrutíe tant lo forn. Havies de fer servir estos (senyala les pales del sostre) però ja no era arreplegar tot el escombros d'estos que et foties aquí i te donave una ardorà perquè tenies tot el brasseram aquí al costat i et donave una ardorà això que ere espantós, i algun pa socarrat perquè te tocave a les brasses.

P: I el terra del forn de què ere?

R: De lloses.

P: I els pans eixien alguns en el dibuix de la llosa?

R: Claro, Hombre! Eren lloses de terra, reflectari i, clar, cada llosa tenie la seua ratlla i el forn que ere vell clot aquí, clot allà i...

P: He sentit a dir que se coneixie el pa pels dibuixos que feien les lloses.

R: I tant! Lo que pastave poc podie triar lo puesto, però natres que sempre l'omplíem no podiem triar, més que l'havies de ficar allà on caïe. I sin embargo este (el forn nou) tens reflectari molt planet i molt bé, no trobaràs cap ratlla a cap puesto. Ha canviat molt tot!

P: En què consistia la faena de les dones?

R: Ara tenim dos despatxos: lo del forn i lo de la Plaça. Lo de la Plaça no obrix només que hasta les 9 i la que està a la Plaça porte la faena molt bé, però la que està al forn a les 7 ja té que estar al forn. (...) I después ja es posen a fer pastes, que si mantecaus, que si això, que si allò... (...) Ara la meua està a la Plaça, pues al mes que ve hi estarà al forn.

P: I les pastes se couen amb la calor que ha quedat del forn?

R: Estos forns són fabulosos perquè pots corue tot lo dia pastes i no passe res.

P: I s'aguanta la calor?

R: Sí, sí. Tenim un altre rotatiu que si convé també l'encenem, però no és per la calor perquè este aguante la calor divinament.

P: Antigament també ere igual? També feien les pastes les dones?

R: Igual, igual, quasi hem seguit el mateix ritme sempre. Natres ham set uns ganduls que de dolços, de pastes, gens.

P: Així els hòmens a partir de les 7,30 del matí res? En l'època de vostès quan havien acabat de traure el pa,

ja havien acabat?

R: Sí, sí, pa ca casa.

P: I aleshores, anaven a dormir o a l'altra ocupació?

R: N'hi havie altres coses per fer: estave el bancal, je je.

P: Anave al bancal durant lo dia?

R: Sí. Ojo, eh! Aquí n'hi ha un de xaval que va dir: -Jo no en vull, de bancal i anave a fes quatre hortalisses. Va viure millor que natres! Que natres volíem fer ametlles, volíem fer olives, volíem fer això, allò... I això sempre va set una ruïna. Pitjor encara el meu gendre que encara en porte més. (...) No t'has acordar de que treballaves de nit. Jo per a dir la verdad, jo no m'he apurat mai en lo treball perquè quan no he tingut ganex tampoc no he marxat, salvo en campanyes una mica més d'aixòs, però normalment no he marxat. I t'has pegat un fart de llogar gent enorme i de guanyys pocs.

P: Les dones quins tipus de pastes feien?

R: Sempre hem fet lo mateix: los mantecats, lo pastisset, l'almendrado, carquinyolis...

P: I el pastisset de què el fan relleno vostès? De cabell d'àngel?

R: Sí, sempre.

P: De carbassa no en fan? Ni son iaio, ni son pare, ni sa mare...

R: És millor de carbassa i no en fan. No, no. Bueno, de quan ma mare ere de carbassa perquè no hi estave lo cabell d'àngel. Que ara te ve un potet de cabell d'àngel i és molt pràctic, que abans tot se feie.

P: I el confit de carbassa se'l feie la fornera?

R: Sí.

P: I la carbassa la plantaven vostès?

R: Sí.

P: Tot quedave en casa!

R: Sí, mos hem fet un fart de pençar. De fer confit de carbassa. (...)

[EXPLICA EL FUNCIONAMENT DEL FORN]

Sol se fee anar en los romers. Se tiraven los romers a dins, s'encenie i después en un ferro que teníem lo féiem vindre tot lo foc aquí (a la vora, a l'esquerra), totes les brasses i tota la cendra. I después agarràem un d'això (¿) i ho netejàem.

P: Tenie termòmetre?

R: Sí, segurament. Los que no en tenien se guiaven en les baldoses del costat, a quan estaven blanques o negres. És a dir que feien així (s'acotxa i mira) i per quan aquella baldosa ja està blanca ja està bé.

P: A quina temperatura enfornaven?

R: A 250º mínim.

P: El forn per dintre és d'obra i la porta de ferro?

R: Lo forn és igual que ara, tot és igual, l'única cosa pues que es giratori (el nou), funcionar funciona igual però no és lo mateix que a este pobre (el vell) havies d'anar 4 metros a dins a treballar que el giratori que també són 4 metros però sols són 2, perquè treballes de l'eje cap a enfora; i no és lo mateix una pala grossa que una petita.

P: I el forat aquell d'allà dalt?

R: Lo tiro que diem que l'obrixes i marxe el fum, tanques i no marxe. I este (senyala la porta) és lo farol que altres no en tenien però natres sempre n'ham tingut, lo farol. És per a fer llum, porte una bobina i és la llum que tens a dins.

[ES POSA A LA TAULA]

A quan ho féem natres de fa molts anys, pos teníem la pasta en una pastera com esta (la del museu) que l'haviem tret de la màquina i l'haviem posat tota aquí (ja tenien la màquina de pastar). Teníem una balança aquí i anàvem pesant i rebandint i tot a mà, mentres que ara no (es fa a màquina). I tenies tanta pràctica que no t'equivocaves ni un gram.

P: El pa de mig pesa ½ kg?

R: Quasi 600 grams perquè este (el forn) se'n menja 100 grams. Pa fer un pa de ½ kg havies de posar 600, pa d'a quilo 1.200.

P: I a esta taula com li dien?

R: La taula de reparar. Reparar és reblandir lo pa i después lo posaves an aquelles no an estes (als caixons

vells, no als de l'armari).

Lo sedàs encara el fem servir ara que lo tenim igual com este. Quan arreplegues tota la taula la farina i si n'hi ha alguna costreta de farina o lo que sigue, después agarres i ho passes tot per aquí (pel sedàs) i quede net per a aprofitar la farina.

[MOSTRA UN CAIXÓ PER A FICAR LA PASTA]

Això se fique així (li posa la roba a un calaix) i anèem fent lo pa (a la taula de reparar) i lo col·locaven i ficàem dos i ratlleta (un doblec amb la roba). No té cap misteri més. D'aquí quan estave plena la posàvem allà (anaven apilant els caixons plens de pasta) i anar pujant. Quan va eixir això (l'armari de caixons) era el nova más, però lo d'ara encara ho és més. A quan va eixir això (l'armari de caixons) va haver un avanç gran (¿) perquè primerament no tens de ficar res i pots treballar així (obrint un caixó i posant-hi la pasta directament sense haver de traure'l) i anaes ficant i después tancaves i ja no respirave la pasta.

P: Això és perquè pujare la pasta?

R: Sí.

[MOTLLOS]

Los moldes estos de ferro los usaen lo particular. Conforme venien a pastar les dones que diem antes, venien a fer magdalenes també. (...) Però nantres sempre ham gastat això (de paper) de moldes pa fer les magdalenes.

P: I això ho feien les dones?

R: Sempre les dones.

P: La creixidella pa tallar el pa la gastaven?

R: Són més modernes que les que teniem natros, però més o menos estes. Natres li diem una pinta.

[TRANSPORT DE L'AIGUA]

R: Que no hi havie aigua, pues 4 càneters d'estos. Com no podia agarrar lo cante i pojar-lo dalt al cornaló que duia 4 càneters, en un departament per a ficar 4 càneters, pues: Saps què feia?-. Ne ficava mig i en un tupí l'acabae d'omplir (no podia carregar el càneter ple al matxo i l'acabava d'omplir un cop carregat), con que...

[LA PASTADORA]

Esta pastadora sol la utilitzàem, com que teníem la pastadora a màquina de la que pastae (la pasta) la deixàem tota ahí i d'ahí la tallàem conforme t'hai explicat.

P: I son pare i son iaio pastaven aquí?

R: Mon pare ja quan se va casar va dir: Jo ja no pasto més aquí-. Però mon iaio pastave aquí. I pim-pom, pim-pom, les mans... I mon pare va dir: Se acabó!-.

[MÀQUINA DE RATLLAR EL PA]

Esta màquina és de taller el pa. És a dir, que aquell pa sec lo tirarem per aquí i eixirà per aquí ratllaet ja. En tenim natres.

[FOTOGRAFIES FORNERS]

Este és mon pare (foto esquerra de la fila superior, el senyor de la dreta) i este ere un sócio i este un altre sócio. Los tres pobres no hi estan.

Jo sóc este (segona foto de l'esquerra de la fila superior). Es és lo forn nostre del carrer Millan i ja porte el seu rellotge, lo farol, lo tiro i jo tapo l'orella (¿) esta que t'estic dient que ficàvem la llenya. Bueno van acabar estos tres i ens vam quedar dos socios i m'hai acabat jo i...

Lo forn nou és este (foto a l'esquerra fila inferior), este és lo giratori. Estos ja van en la llenya pel costat.

[Senyala un cartell sobre un forn comunal al poble] L'ahi vist i no l'hai vist perquè quasi no m'enrecorde conforme anae, però aquí sol anae el particular a coure'l. I después se va posar este que no ere forner, lo portae un germà seu i es va ficar a coure. Ere un forn de socis, havien de ser sócios.

P: I al mateix temps estaven els forns privats que ere el de vostès? I pagaven igual?

R: Igual, igual.

