



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 CARMEN ALAÑA REYES (Fornera)

DATA I LLOC DE NAIXEMENT: 14/07/1946 a Nonasp

DATA I LLOC DE L'ENTREVISTA: 29/08/2014, al Museu Etnològic de Nonasp, secció del forn.

ENTREVISTADORA: Pepa Nogués

DURADA TOTAL: 01h 13' 21''

SUPORT: VÍDEO

FORMAT: MP4

...

R:...Recordo que van pujar uns senyors de Barcelona i van montar lo forn. Mon pare ere viudo i natres vam començar a treballar ja de molt jóvens: ma germana, mon germà i jo. Jo era la gran i ja vam començar a treballar lo forn en mon pare i después ja vam començar a fer sociedad en los demás panaders: en lo Pere, lo Agustí Pallarès i l'Antoniet.

P: I els seus iaïos tenien forn?

R: Sí, los iaïos ja de sí eren forners. Eren de ja quatre generacions. Primer eren los iaïos, mon iaio Raimundo i la iaia Fermina, i después ja va passar a mon pare, que ere José Alaña Reyes, i después del pare va passar a jo que sóc la filla i el meu home, que es diu Miguel Doménech Tena, que és lo que teniu allí ficat en la foto; i después pues ja va treballar la meua filla, la Sílvia Doménech Alaña que va treballar 10 anys al forn i llavons ja va dir que no volia treballar més al forn perquè volie fer altres coses ella i va marxar a treballar a Lleida. I después lo forn ja lo vam tancar, està tancat, i jo vai donar coses pa qui, pal museu, com lo molí de ratllar lo pa, lo bandejer de les llaunes, l'armari aquet, algun drap d'estos de ficar la pasta, estes pales són del forn, de quatre metres, és gran, és majó.

2'42''

P: Les pastes les feia vostè? Les dones?

R: Sí. Tot ere fet de casa, tot ere d'artesanía. Les magdalenes se feen. Lo primer que se va emplear són los molls de ferro que antigament és lo que més s'emplea en les magdalenes. Després va sortir lo paper de la magdalena. Después això d'aquí los talladors de la pasta, pa tallar la pasta...

[DESCRIPCIÓ DELS OBJECTES: VITRINA AMB ESTRIS PER A FER PASTES]

I això els mantecados que són los mollos pa ficar la manteca dels mantecaos.

[Màquina al costat de la vitrina]

Això ere un molí per ratllar el pa i això ere lo motor. Quan tenies pa sec, pues lo deixaes secar ben sec i lo ficaves aquí i s'ampleave pa fer pa ratllat. Lo ficaes en bossetes, lo precintaes i después lo ficaes a la venta.

(...)

[Ara mirant los pans de mostra que hi ha darrere el mostrador del forn]

Los pans sortien... de 4 i 5 quilos i de llenya tot!

P: I això qui ho demanave?

R: Mira, te diré. N'hi havie un senyor de Batea que venie a encarregar-mos los pans d'estos i en prenie pel dia de l'Ofrena que és per Sant Antoni, lo 17 de giner, pues venie: -Mari Carmen, me faràs 4 o 5 pans d'estos tan grossos i ben cuits-. I allò ere, vamos! Después de barres, féem unes barres de trena i vai afegir un tipo de pa perquè vai fer una trena; vaig fer una trena de quilo i después en un pinzell en oli d'oliva la muntava la trena. I féem pastisseria pues molts tipos de pastes, varietats moltíssimes perquè mon germà ja en sabia molt de l'asunto de panaderia però més encara de pasteleria en rústic: pastes, panadons, que són rellenos, mantecaos, les magdalenes.. I fee pues bueno, molt, molt, molt. I ma germana, ja te dic, des de que ere molt petita mon pare ja li deie: Va Mercè que ficarem un calaixet petit aquí i ja reparae en dos mans. Vull dir que los tres vam treballar, los tres. Antes de casa'm jo. I una vegada me vaig casar va entrar el meu home a treballar en jo al forn i vam seguir pues mira 35 anys. I después va treballar la meua filla, la Sílvia, después va ser quan ja va plegar perquè va dir que no volie treballar al forn, que ere molt pesat treballar de nit... Después havíem d'estar per la nit a l'obrador treballant i al dia al despatx, al mostrador. I així.

P: Molt bonic el forn, però molt sacrificat!

R: Sí, molt, molt. Pero bueno, a la persona que li agrade, pues bueno. Ere lo que n'hi havie. Vivíem d'això, del forn. I com va ser de tradició de família, dels agüelos als pares, dels pares als fills i dels fills a la meua filla i així, que són quatre ja. I después ja vam tindre gent pues a ver si el podíem llogar el forn però ja vam dir: -No, no el llogarem-. Perquè passae una cosa que vivie lo pare aquí i a dalt fee molta calor perquè ere de llenya i va dir mon pare: -No, perquè de el calor se fique tot lo pies, bueno, que pareix una caldera de foc-. I allí se va quedar. Pues ara quedarà alguna cosa, un parell de màquines.

Al primer dia (antigament) se fee tot a mà: lo reparar del pa, a mà; les barres, a mà; después vam ficar la màquina de fer el pa redó i era més moderna.

P: I així se feia més via, ja no és tan pesat. Però, tot i en això has de treballar de nit...

R: Sí, sí, ere molt pesat perquè pues se passe molta calor, també, al forn, perquè, claro, tot anave en llenya: les pastes, lo pa... Tot se coïa a base de llenya.

(...) Tinc fotos de la nena, la Mercè, que va vindre un senyor a comprar i me va dir: Fica't aquí al costat de la teua filla que et farà una foto-. I vam sortir allí en los mantecats, croassants...

P: Pues ens podries deixar fer-nos una còpia i així la posaríem aquí (a l'espai del forn del Museu) que tot són hòmens.