



Fitxa per la Nules-pèdia / Museu de memòria oral

| | |
|-----------------------------------|--|
| Títol | <i>Receptes del forn de Mascarell</i> d'Abel Sorribes Palmer, presentació del llibre |
| Participants | Abel Sorribes Palmer, Rosa Palmer, Miguel Sorribes, Josep Romero |
| Temàtiques | oficis, forn, Mascarell |
| Organitza | A.C. la Corretjola i l'Ajuntament de Nules |
| Data i lloc de l'activitat | 30 de juny de 2023 a l'Espai multifuncional de Mascarell i forn |
| Edició | Laura Yustas, Nelo Vilar |
| Enllaç | https://youtu.be/GIAUR5LWLNs |

El 30 de juny es va celebrar la presentació del llibre *Receptes del forn de Mascarell*, d'Abel Sorribes Palmer a l'Espai Multifuncional de Mascarell. Va ser un acte amb molt d'humor però també de molta emoció, amb explicació d'Abel, autor del llibre, i dels seus pares i propietaris del forn: Rosa Palmer i Miguel Sorribes. Però també amb la participació de molta gent de Mascarell, que va contar moltes anècdotes d'un forn que era, a més, un centre social en què la gent es trobava, s'informava, i on de vegades contribuïa espontàniament ajudant a fer diferents pastes, coques, rotllets, rosquilletes...

A banda de xarrar vam tindre ocasió de tastar algunes de les elaboracions tradicionals del forn, recopilades en el llibre, i finalment vam visitar el forn, imponent, amb tota la seua maquinària intacta i aturada des de fa anys.

L'acte es va organitzar des de l'Associació Cultural La Corretjola, així que comptarem també amb la presentació de Josep Romero. Un encertat acte d'estima al tradicional ofici de forner, però també a Mascarell i a la seua gent.

Sinopsi:

Presentació del llibre d'Abel Sorribes Palmer *Receptes del forn de Mascarell*, amb presència de l'autor i dels seus pares i forners titulars, Rosa i Miguel. Es descriu l'origen i funcionament del forn, amb nombroses anècdotes dels autors i del veïnat de Mascarell, i es conta la visita al forn, inactiu des de fa anys.

Transcripció:

Josep Romero.- A vore, anem a començar. Bé, benvinguts a la presentació del llibre d'Abel, *Les receptes del forn de Mascarell*. La veritat és que ha segut un plaer parlar amb ell i quedar per a fer la presentació del llibre. Perquè des d'un primer moment ell estava predisposat a participar i a fer la presentació, i la veritat és que ha sigut un èxit total. El llibre el vaig conèixer perquè fa unes setmanes va vindre gent d'altres pobles i van contactar amb la Corretjola perquè els férem un poquet la ruta per Mascarell i tot. Era gent de tota la comarca, però també d'altres comarques valencianes. I una de les dones que va vindre a la ruta me va parlar del llibre de les receptes del forn de Mascarell i molta gent ho desconeixiem, la gent de Nules, i es quan vam començar a investigar i tot i vam vore que sí, que n'hi havia un llibre escrit... i ràpidament vam contactar amb Abel i Abel des del primer moment ja va dir sí, estic interessat... i tot lo que necessites.

Abel Sorribes Palmer.- Aixina tan animal, no va ser, eh? [risses]. Igual vas estirar tu de la corda [risses].

Josep.- Sí que és cert que pensem que un llibre que parla d'etnografia, d'història, de les tradicions del poble... pensem que és molt interessant que se done a conèixer, perquè sí que és veritat que ell n'ha venut molts de llibres, però mereixia una presentació i ja li ho he dit a ell, que una cosa tan important com la història del nostre poble, les tradicions que s'estan perdent, perquè ara mateix no n'hi ha cap forn, digam, tradicional. Ara a on anem a comprar el pa?, anem a la gasolinera o al supermercat, però una cosa tan bonica com era un forn tradicional i tota eixa tradició que s'està perdent...

Abel.- S'ha perdut.

Josep.- És un homenatge, digam que és un homenatge lo que estem fent. I per això jo poc més a dir, simplement agrair a l'ajuntament de Nules que haja cedit l'espai multifuncional i, no res, que disfruteu perquè els protagonistes són ells i segur que ho fan molt bé.

Abel.- Gràcies. [Als seus pares] Després parlareu, eh?, aneu preparant-vos.

Rosa Palmer.- Mare!

Abel.- Bueno, en primer lloc agrair a Josep i a l'Associació Cultural La Corretjola, per aquesta oportunitat de tornar a presentar el llibre i parlar un poquet de la història del forn de Mascarell, que és lo principal. També a l'ajuntament i a Mascarell per cedir-nos el local. També als meus germans, a Raquel que sempre està en tot i pa tot, a la meua dona, a José Luis per haver-me ajudar, a Franc, a Eladio, a ma tia Carmen que me va contar moltes coses per a jo poder redactar... Bueno, en fin, a tota la gent que d'una forma o altra m'ha tirat una manera en fer este projecte i portar-lo endavant. I a tots vosatros per estar ací, per deixar un moment els vostres quefers i acompanyar-nos en este moment que tant per a la meua família com per a mi és bonico i és important.

En primer lloc m'agradaria dir que tant per als meus germans com per a mi, açò no sols és la presentació del llibre i parlar un poc de la història de Mascarell, també ens agradaria que fora un homenatge als principal protagonistes, perquè sense ells no estaríem ací. Que són els meus iaies i els meus pares. Que són els que han treballat molt dur i s'han sacrificat molt i han treballat en esta professió tan bonica, però extremadament dura, sobretot fa trenta, quaranta o cinquanta anys. Aleshores, ara que no mos sent ningú, que estem soles, els vostres fills i nets volem dir-vos que estem molt orgullosos de tot lo que heu fet per mosatros, lo que heu

treballat, lo que vos heu sacrificat, i volem agrair-vos tot el que heu dedicat en mosatros i sobretot els valors que mos heu inculcat i que intentem inculcar nosaltres als nostres fills. I si m'ho permetiu m'agradaria fer-los un aplaudiment. [Aplaudiment] Prou, que si no s'ho creuen i se venen amunt.

Miguel Sorribes.- [Risses] Prou, tu llig el guió, llig el guió.

Abel.- Són protagonistes per lo que he dit abans, perquè han treballat durant molts anys, però també sobretot perquè de forma totalment involuntària han ficat, sense donar-se còmpt, el nom de Mascarell en el mapa. Perquè tots els productes que s'han fet ací en este forn, i me consta que s'han venut en molts llocs no sols de la província de Castelló sinó de la Comunitat i etcètera, quan preguntaven d'a on era el producte que s'estaven menjant, no dien del "Forn de Rosita" o del "Forn d'Antonio" o del "Forn de Rosita" o del "Forn de Miguel": dien del "Forn de Mascarell". I el Forn de Mascarell forma part del patrimoni cultural i històric de Mascarell. I jo ho he vullgut remarcar en el llibre en dos detalls: primer ficant "Les receptes del Forn de Mascarell", no del forn de Rosita i Miguel ni... I una altra cosa molt important, l'altre protagonista d'açò, apart dels meus pares i els iaies, és el forn, el mateix forn. Que possiblement siga dels pocs, per no dir l'únic que quede ací a la província de Castelló, un forn tan gran, entre cometes "industrial", o inclús m'atreviria a dir en Espanya. Perquè estem parlant d'un forn morú autèntic d'uns 12 metres quadrats que després... Perdó, també agrair als actuals propietaris del forn que mos deixen després anar a vore'l, que se m'havia passat. Pues este forn té 12 metres quadrats. Un forn que se va construir cap a l'any 46, 47 i, com a anècdota, la pedra la van dur en matxos i en carros des de Borriol. Lloses enormes que com després voreu, les van anar col·locant i va ser un treball també dur. I a més a més de tot açò, el forn no només ha sigut –i això la gent de Mascarell ho sap ben bé– que no només ha segut un forn a on s'ha fet pa i pastes, sinó que ha segut un centre social. Perquè crec que no hi haurà ningun habitant de Mascarell que no hi haja entrat alguna vegà al forn a fer algun rollet. Perquè a tots els que parle, tots m'ho han dit, que alguna vegà o atra han entrat. A fer rollets, rosquilletes o a qualsevol cosa. A més a més, com també marque en el llibre i per ací n'hi ha una foto, s'han celebrat batejos, bodes, comunions, inclús en la mateixa boca del forn. És dir, que ha segut un centre social i també és un homenatge un poc a la gent de Mascarell, perquè tots han format part d'esta història.



Banquet dispostat davant de la boca del forn per a la boda d'Antonio Tortes.

Per un altre costat, començant al principi, este forn se va fer en l'any 46-47 i el va fer el meu besavi, José Canós Ros. I el va fer per a la meua iaia, Rosa Canós Badenes, i per al meu iaio, Antonio Palmer Chiva, que ell era el panader, perquè ell estava treballant o estava d'aprenent en el forn de Tabal, allà cap als anys vint i trenta ell estava allí aprenent. Quan es van casar pues el meu besavi els va fer el forn i van començar a treballar.

I com he dit abans, un treball molt dur perquè és un forn molt gran, que necessita un manteniment constant de llenya. Per a que vos feu una idea fa uns anys vam intentar ficar-lo en marxa, veritat?, i amb un camió de 3.500 quilos no vam poder ficar-lo a la temperatura que tocava. Aleshores era... necessitava alimentació constant i, claro, imagineu-vos, pues tota la nit fent pa i després agarrava la bicicleta i se n'anava a repartir per les alqueries, pels horts, a Nules, a la Guàrdia civil que entones en el quartell vivia molta gent. I no res, poc a poc, treballant, treballant, treballant. Després van vindre les primeres màquines, que després també podreu vore: màquines que tindran 70 anys o aixina. I clar, la producció va augmentar, va augmentar hasta tal extrem que inclús tenien un representant i un comercial que venia rollos i rosquilletes per tot arreu, per tota la província de Castelló i per tots els llocs. Poc a poc van anar treballant fins que... quan es van casar ma mare i mon pare van obrir el forn de Nules i durant un temps van anar els dos forns fent producció, van anar compaginant-se, perquè clar, els avanços tecnològics estan ahí, i el treball, a pesar de ser dur era menys dur en el forn de Nules, per les màquines, el tipo de forn, etcètera, que Mascarell. Els meus iaies també es van fer majors i quan es van jubilar es va quedar només el de Nules i ací es feia com a reventa i tota la producció es feia en Nules.

Els anys van passar, van seguir treballant i va arribar un moment que els meus pares es van fer majors i un dia estant en el forn dic, a vore, si jo vaig a fer ací dins de deu, quinze, vint anys, trenta... una coca, o els meus fills, els meus nebots, els meus germans, ací a on està escrit açò i a on tenim les receptes? Perquè les tenia totes ma mare, mon pare, en el cap... i els meus iaies, papers pocs. Algun paper per ahí, en algun caixó allà al fons una llibreta tacada d'oli i farina que a penes es llegia i dic, ostras, ací n'hi haurà que fer algo. I no res, vaig agarrar i vaig començar a picar-ho tot, ho vaig escriure i en un caixó es va quedar, però jo ja estava tranquil perquè estava a l'ordinador i dic, açò per lo menos no se perd. Què va passar al 2020? La pandèmia. I què vam fer tots? Anar a buidar els supermercats de farina pa fer milions de pastes en casa. Diu "jo un ou fregit no sé fer, però la coca celestial m'eixirà...!" [risses]. Perquè tot el món allí a fer pastes. Bueno, pues jo també me vaig ficar a fer pastes, però vaig agarrar ixes receptes que tenia i les vam anar adaptant. Perquè no és lo mateix fer pastes pa un forn industrial que pa u de casa. Entones anàvem fent proves: pues... més temperatura, menos, li fiquem més sal, menos sal, més levadura... bueno. I anàvem fent fotos. I més d'una vegada i més de dos, amics, companys, me deien "xa, per què no escris un llibre?" i en la pandèmia van ser tres mesos que vam estar reclusos i vaig dir "va, pues anem a començar" i poc a poc vam anar fent i quan tot se va acabar me vaig ficar en contacte amb Franc Cases, de Quimera, que és el que m'ha ajudar a editar el llibre, a maquetar-lo i a imprimir-lo, etcètera. I durant tot l'estiu pues anàvem fent una foto, ho portava ell, fotografiava: "esta no ha eixit bé. –Pues hala, fer una altra coca". Menja la coca! "No, que estic fent règim!" [risses] I ara a qui li la donem si estem tot el dia fent coques? Els meus pares pues també els tocava i ma mare dia "pues una d'oli per dos d'aigua i la farina la que admira –Hi has, coca [risses]. A vore, una d'oli què, un didal? Un poal? –Un iogurt. –Vale, un iogurt, 25 mil·lilitres, vale pues va". I anàvem... ensayo error. Perquè moltes receptes no estaven i a lo millor algunes no se'n recordava exactament i tal. I poc a poc vam anar fent, i mentres fèiem fotos i les portàvem allí, anàvem redactant bé el llibre i después José Luis, cosí de la meua dona, que treballava per aquell entones en

l'Acadèmia de la Llengua, pues jo li ho donava i ell m'ho revisava un poc i me dia pues "esta expressió millor canviar-la, l'altra... m'han dit que ixa paraula millor de l'altra forma", hasta que al final vaig ficar una nota dient "les paraules que ixen ací són les que se dien al forn" [risses]. Però tenia que haver ficat "les que deia m'auelo no", perquè els que l'heu conegut ja sabeu... [risses] No era ningú però el vocabulari era espectacular.

I no res, i poc a poc vam anar fent i allà cap a... finals de novembre principis de desembre pues va eixir el llibre. I fins avui. Perquè en teoria açò no tenia que passar, però Josep va insistir ahí, perquè el llibre ja feia tres anys casi que està fora, però bueno, per a mi i per a la meua família és un plaer estar ací presentant-lo i sobretot amb gent que sé que ho ha agraït molt, perquè pel carrer m'han parat "què alegria!", perquè com he dit abans molta gent ha sigut molt partícep d'este forn i entonces quan han vist tot açò escrit i algunes fotografies que he ficat dels meus iaies i tal pues s'han alegrat. Com és la gent de Mascarell, agraïda i tal, i això pa mi és un plaer. Bàsicament era un llibre per a la família, però la veritat és que al final com l'hem compartit amb la gent que volem i que mos vol i que són tan agraïts i tal, pues per a mosatros ha sigut un plaer. Al principi ma mare era reàcia "que això és de la família... –Però mamà, si ja s'acaba, si la pel·lícula s'acaba. Ho compartim i així es més bonico".

I això ha sigut més o menos... no m'agradaria estendre'm més pa no avorrir-vos, però simplement això. Jo, com he vist ací la gent de Mascarell que sé que ha participat molt del forn, m'agradaria ara fer aixina una xicoteta tertúlia i que contaren alguna de les anècdotes; antes ja me n'han contat una i n'hi han moltes. Jo contaré una i a vore si els demés aneu animant-vos:

M'han contat antes la de la vaca que va entrar quan m'auelo estava ahí coent.

Rosa.- Això és veritat.

Abel.- Perquè el forn de Mascarell, igual que el de Nules, les portes no s'han tancat mai, sempre han estat obertes –i la gent d'ací ho sap– a qualsevol hora. Inclús fent vaques i bous la porta estava oberta. I claro, va entrar la vaca i aquell estava allí coent o dinant o no sé què i se va vore el bou i escales amunt, cames ajudeu-me. Ixa és una. Després, fa anys vaig fer un treball per a la universitat de Mascarell i claro, necessitava informació per a fer el treball i vaig anar a Semper i molt amablement me va atendre, me va donar informació i va dir esta famosa frase que ningú de Nules ni de Mascarell coneixem: "Xa, que tu de qui eres?". Perquè además és "xa!". I quan deies "jo del forn de Mascarell", jo sempre deia lo mateix "jo, del forn de Mascarell" i enseguida mos coneixem. Però a Semper no li va sentar molt bé, perquè només dir "jo, del forn de Mascarell", diu: "t'auela... t'auela va fer que feren el portal de dalt més gran perquè no entrava el camió de la farina. I va fer que picaren el portal perquè entrara el camió", i pareix ser que és cert. I entonces dic "però me vas a ajudar o no en el treball?" Diu "sí, home, sí". Pues ixa és una altra anècdota. I ací Pilar i la germana me van contat alguna coseta, o Vicentica... Pilar... Rosita...

Manolo [públic]-. Pilar és que està un poc tocà [risses].

Rosa.- Està un poc tocà, diu.

Manolo [públic]-. Si no li parles fort... [risses]. Ni tretze ni catorze.

Abel.- Vinga, Manolo, que tu te'n sabràs alguna.

Manolo Peirats.- Que antes fèiem caliquenyos [risses]. En les llandes... caliquenyos pa... la Guatla, pa vendre caliquenyos. Ara ja no passa res que ara ja no se'n fan.

Abel.- Ara ja se pot dir, ara ja se pot dir. Veus?, una cosa que jo no sabia.

Rosa.- Sí.

Manolo.- Antes dúiem caliquenyos. Eu, pues no n'hem fet, de llandes de caliquenyos!

Rosa.- I teníem cinc dones que venien a fer rollos allí a casa. Cinc dones.

Miguel.- Dones ja majors.

Rosa.- Jubilades, però que han fet molts rollets i molt de... en después el que hui és Pepe Navarro, el meu nebot el capellà, ixe ha fet més rollets que pels tinc jo en el cap! [risses] I jo li dia "xisst! A fer rollets, Pepito, a fer rollets".

Concepció Peirats? [públic].- Eixíem d'escola i, hala, a fer rollos, el que no acabava el rollo no anava al ball.

Rosa.- Mare! Sí que és veritat, sí. Moltes... I mon pare s'enfadava, i els dia coses d'açò a les dones "ara veniu ací a no sé quantos i no sé què, a ficar l'arròs al forn, a estes hores!" i dia algun taquet, però ja el coneixíem [risses]. Era molt bona persona, però deia moltes de... l'auelo Antonio. I no res, ara tu, Miguelín, digues algo.

Abel.- L'altre dia em dia el fill de Pilar "quan venia el camió de la farina, t'auela i t'auelo als xiquets que trobava pel carrer els dia "xisst, a descarregar!", i tots ahí a descarregar. Després mos donava rollos o rollets i tal, però volgueses o no tenies que participar del forn. Això era obligat.

Home del públic.- El camió antes deixava la farina fora del poble. I Pepe 'la Guatla', un home que dèiem Pepe 'la Guatla', en un carret i un haca l'entrava.

Rosa.- Això és veritat! Mare, quants anys. Pues mira, anècdotes.

Abel.- Va, Vicentica, alguna cosa que me contaves tu...

Rosa.- A qui li dius Vicentica tu? Pepica és.

Abel.- Perdó.

Rosa.- Pepica, va, que tu també vas fer rollets a muntó.

Pepica [públic].- Jo, a muntó n'he fet, a muntó.

Abel.- Com el forn és de tots, m'agradaria que participàreu tots. Això que me contaves de ma tia Dora... Això que me contaves de ma tia Dora, que me vas contar de ma tia Dora en la banyera del cuarto de aseo.

Pepica? [públic].- Ai, per favor, això no se pot contar! [risses].

Abel.- Això no ho contaré, conta un altra. Jo me'n recorde, me'n recorde. Bueno, voleu fer alguna pregunta o alguna cosa.

Josep.- A mi sí que m'agradaria preguntar-los a ells... bueno, als tres en general. Perquè mon pare, per exemple, ha sigut molts anys forner i sé el sacrifici que és ser forner, però sacrifici que después s'agraix, perquè después tens una qualitat que no tens per exemple anant a la

gasolinera i comprant el pa allí. També és cert, que ho estàvem comentant fa uns dies, que per exemple als forns contínuament anaven de Sanitat i estaven fent inspeccions i de tot. Ara el pa el venen a qualsevol puesto. I la meua pregunta anava encaminà en ixe sentit. Què penseu de que una tradició tan bonica, que és molt sacrificà però al mateix temps és molt bonica, d'estar fent un espai social, perquè al final un forn d'un poble, per molt xicotet que siga el poble al final acaba sent un espai social perquè van tots els veïns allí a comprar el pa i se relacionen i tal... i la meua pregunta és què opineu d'ixe canvi generacional on s'està perdent tot. S'està perdent totes les coses de contacte en la gent, de tradicions, d'una cosa tan bonica com era el forn, fer el pa de qualitat. I ara no queda res.

Miguel.- Bueno, li contestaré jo. Benvinguts a tots. Estic molt orgullós de lo que ha fet Abel perquè és una cosa que no la pensàvem ni ensomniar-ho alplegar a este punt. Però ell se va empenyar en voler agarrar les notetes de totes les receptes que teníem o que féem. Les que van eixir pels caixonets que dia, de l'auela... poquet a poquet, conforme ell ha explicat, hem anat rectificand-les, fent-les més individuals, caseres, que industrials. Bueno, tot això està molt clar. I després agrair que hàgeu vingut tots, perquè vore-vos ací tots ara me'n recorde molt de Mascarell, que vull dir que m'entra pena d'haver-me'n anat, però la vida és aixina. Jo, referint-me a lo que diu ell [Josep], saltant-me ja tots els agraiments a l'ajuntament i a totes ixes coses... Jo vivia en Eslida davant d'una panaderia que era passar el carrer i veies la panaderia. I ben xicotet com els meus netets, mon pare me portava allí quan feia fred "mone al calfó!" i mon pujàvem allí i escomençaven a treballar pues a les 12 de la nit, pa de poble també, molt prompte. I allí al calfó parlava amb els panaders "i tu què vols ser?", jo sé que uno estava llegint novel·les de l'Oeste i fent pa. "I tu què vols ser? -Jo vull ser panader, com vosatros". Però me vaig ficar a estudiar en escola, vaig passar a un seminari i ixa idea de ser panader me se va quedar en el olvido. Vaig conèixer a Rosita i vaig escomençar a treballar de panader i dic, mira, lo que era jo de xicotet ara resulta que és veritat. I poquet a poquet li he agarrat molt de carinyo a la professió, molt d'amor a la professió, i estem parlant de les fórmules, però si ahí no fiques una miqueta de carinyo les coses no te ixen igual. Saps, per fer... No, no. És en tots els treballs, si estàs treballant d'oficiniste i no ho fas bé, no estàs a gust, més val que no estigues. Pues a mi m'ha passat lo mateix. Jo a la panaderia li vaig agarrar molt de carinyo. I me feia hores... 18, 20 hores... 18-20 hores totes les dies. Inclús en Pasqua me'n recorde... un any a Pasqua vaig fer els rollos de Onda, del pare de...

Rosa.- De la meua cosina Rosarín.

Miguel.- ... que era no sé què de Onda. Vaig fer els rollets, tres mil i pico de rollets, els dies de Pasqua, i vaig estar tres dies sense gitar-me.

Rosa.- De llavoretetes eren.

Miguel.- Tres dies sense dormir.

Rosa.- Eren rollos de llavoretetes.

Miguel.- Perquè se me van ajuntar les mones, el pa i els rollets de Onda. Tres dies sense dormir, però ahí vaig estar al pie del cañón. Vull dir-te que si no tens carinyo a ixes coses... ahí veus que ha vingut un panader, no t'ixen les coses igual. T'ho dic jo perquè ara al vore el llibre acabat pues tens una miqueta d'orgull i de nostàlgia també. Dius, açò ja s'ha acabat. És la vida, tots mos tenim que anar, no? I res més, simplement això, si voleu preguntar-me alguna cosa jo estic disposat a contestar lo que vullgau. Alguna forma de fer el pa o lo que siga, perquè de pa jo n'he fet de moltes maneres i he fet moltíssimes proves, he tirat molt, sense voler tirar-lo,

pues perquè m'ha eixit roïn. Me'n recorde quan vaig escomençar ací en Mascarell, els meus sogres se'n van anar de vacances i mos vam quedar assoles els dos amb el pa, jo no havia fet pa assoles en la vida, i el meu cunyat diu "jo t'ensenyaré, jo t'ajudaré, jo t'ajudaré". Se'n van a dormir a la platja i a l'hora d'escomençar el meu cunyat no venia [risses]. I jo dic, pues jo tinc que anar a busca-lo: què me costa arribar a la platja, 10-15 minuts?, li vaig tirar llenya al forn i me'n vaig a platja a per ell. Pugem "va, Antonio...", ja tenia pa pa ficar-lo al forn el pa i vaig tirar tanta llenya allí en el forn que el pa me se va cremar dins. Vaig tindre que tornar a repetir la pasterà. O siga que... anècdotes n'hi ha a muntó, sempre aixina. O siga que, treballar molt, molt de carinyo i agraïment a tots perquè tots han participat del pa que jo he fet. O siga que jo estic molt orgullós perquè pa meu, encara que vosatros no ho sapiau, s'han emportat a Xina. Els que tenen la [inintel·ligible] ixa dels pots de plàstic, quan se n'anaven a Xina s'emportaven vint o trenta fogasses de ma casa. O siga que hasta ahí ha alplegat el meu pa.

Abel.- Ara, contestant lo que dies, malauradament no n'hi ha ningun fill de Nules ni de Mascarell que faça pa. Ni en Nules ni en Mascarell. I que produïsquen pa en Nules només n'hi ha una panaderia i això sí que és una llàstima, perquè esta professió era dura antes, antes, quan mon pare, el meu iaio, forns de llenya, carregar, tal. Ara ho és, però no tant. Perquè els avanços tecnològics, les maquinàries i tot lo que n'hi ha pots fer pa de molta qualitat sense pegar-te ixes matinades i ficant-te com mon pare se ficava a les onze o les deu de la nit fins les dotze del dia següent... Ara no, ara n'hi han màquines de fermentació que inclús milloren el pa, que tu les programes, fas el pa a les 10 del matí i dius, jo vull que estiga bo, fermentat, a les 5 del matí per enfornar-lo i a les 5 i mitja o les 6 que n'hi haja pa.

Miguel.- I és pa de calitat.

Abel.- I ixe pa és de calitat perquè quantes més hores té fermentant i més rato està, li tires menos producte químic el que li tire o no químic o fas massa madre, i te programa tot pa que a ixes hores estiga i entonces pots treballar de dia. I és una llàstima perquè lo que diu mon pare, és un treball molt bonic, molt agraït i que al que li agrà disfruta. Mosatros en casa tots els germans hem treballat i tots tenim morrinya. Dur és perquè ningú mos hem quedat ahí [risses].

Miguel.- Jo tampoc volia que foren panaders, eh? Jo tampoc volia que foren panaders.

Abel.- Si no fora dur a lo millor si que mos haguérem quedat algú, però no és que no s'ha quedat ningú, és que u viu... uns altres en Dubai... ben lluny. Però bé.

Per la nostra part, o si algú de Mascarell no vol participar amb alguna anècdota més... crec que ja està. Tornar a agrair-vos perquè quan vaig anar a registrar-lo a Castelló al depòsit legal i fer l'ISBN i totes estes coses, me van dir: "que tu... –perquè ahí tens que ficar un número– que tu quants penses vendre? –Home, vendre vendre... pues igual cap. Jo l'he fet per a la família, la idea era fer deu o dotze còpies pa repartir entre els meus germans i tios i cosins i poco más. Bueno, fica'n 100". Dic, no sé els que vendré, però 100. Vos tinc que dir que gràcies a vosatros i a molta més gent pues este número s'ha superat. Açò no tenia cap afan lucratiu ni res. De fet hi ha llibres que m'han costat més que tal... però simplement era això, compartir-lo amb tota la gent que ha tocat alguna vegà el forn, que ha format part d'este "centre social", més que forn. I agrair a tota la gent de Nules i de Mascarell que ens ha còmboiat, que han sigut clients durant molts anys i que han estat ací al costat de la família.

Ma mare ja està patint perquè quan estaven al forn feia “ja tens l’orxata i la coca i tot preparat?” [risses]. Que en el forn era igual. Mira, una altra anècdota: Si estaves sopant i eren les deu de la nit, com la porta mai se tancava...

Miguel.- Ai, ara contaré jo una.

Abel.- ... tenies que pegar-li mos al pa, perquè si venia una clienta “que no tens pa?” de la taula l’agarrava i deia “sí”. D’ahí [risses]. O m’auela, la mare de mon pare, també deia “auela, quan menjarem panquemao de hui? –Demà” [risses]. Tot era pals demés.

Miguel.- Ara en contaré jo una. Mosatros en dumenge hasta fa... no ho sé, els primers deu anys no treballàvem en dumenge, però després treballava en dumenge perquè tenia molts restaurants i tots m’exigien pa fresc pa servir-lo en dumenge. I un dumenge que mo n’anàvem a Eslida, amb els xiquets com estos, Rosita i jo mo n’anàvem a Eslida a dinar a casa de ma mare, i ve la meua sogra: “i les pastes del bateig?”, dic “quin bateig? –Sí, jo tenia unes pastes d’un bateig. —I a qui li ho ha dit? Mosatros no sabem res. —Ah, pues Fulanita demà té que fer un bateig i se tenen que fer les pastes. —Ieh, xiquets, fora del cotxe, a fer les pastes” [risses]. Ni vam anar a Eslida ni vam dinar, vam fer les pastes. I aixina hi han moltes anècdotes... Del cotxe ens vam tindre que baixar tots i a fer les pastes.

Abel.- Era un centre social i d’acollida [risses], perquè jo també recorde... Recorde que els primers immigrants que venien de Marroc o d’Argèlia, tots feien cap al forn, no sé què passava, però allí he vist, en els quartos, sacs de roba... “i això de qui és? –Això és de Mohamed que està treballant en no sé quantos i mos deixa ahí la roba. —I ixos dinés? —La paga me la dóna a mi pa que jo li la guarde, hasta que trobe casa”.

Rosa.- Açò és veritat tot.

Abel.- I ahí n’hi havia roba de... bueno, ha hagut de totes les nacionalitats: rumanos, polacos, argelinos, marroquis, francesos... de tots. També era un centre d’acollida.

Miguel.- I pa pa tots “hala, vés i menja”. Mare meua.

Abel.- Abans també, açò del llibre mercat, quan no se venia pa en les gasolineres, que podien ficar una gasolinera en una panaderia, no?, a vore què diuen, mos dixarien? Jo crec que no. Però abans els panaders se turnaven. I això estava molt bé. Uns dien... “pues el forn més pròxim al meu en Nules, pues jo descansaré en juliol, tu treballes i viceversa”. Aleshores tots tenien descans, els clients d’u anaven un mes a l’altre, l’altre un més al de l’altre. I jo me’n recorde sent més xicotet que els panaders viatjaven junts. Els panaders de Nules tancaven a lo millor una setmana tots alhora o...

Miguel.- No, féem un dia una excursió.

Abel.- O se quedava algú de guàrdia, digam, entre cometes. I els demés se n’anaven tots junts de vacances, els fills dels panaders de Nules i tal i això eren experiències molt boniques, de molt de respecte i de valors que malauradament molts s’estan perdent.

Miguel.- S’han perdut.

Abel.- Sacrifici, de l’esforç, de que tot no t’ho regalen, que has de treballar... pues això s’està acabant perquè la gent jove ja no vol dedicar-se a estes coses, però bueno. Llei de vida, què tenim que fer. Lo mal és que això va en perjudici de la salut. Encara que per ací ja sé que n’hi

ha gent que diu que açò del pa és veneno i no mire a ningú [risses]. Però la veritat és que ixe pa era molt més saludable que el que se fa ara en les grans superfícies. Però bé...

Miguel.- Pregunta'm. A Vicent, a Vicent, que me pregunte. De política no, eh?

Abel.- Un altre panader.

Josep.- Mon pare té vergonya. Parla, parla, conta un poc.

Abel.- Ha dit alguna mentida, panader?

Jose Antonio Romero.- No, no.

Josep.- Ell també feia hores, també. També estava...

Miguel.- Ja sap lo que és. La faena de panader és... lo que he dit antes, molt bonica, però molt sacrificà.

Mercedes Recatalà.- És pesat pa qui fa el pa, pals fills i pa les dones que conviuen amb ells. Perquè quan més està ell, menos el tenim. És o no és?

Rosa.- Sí.

Mercedes.- Estar assoles...

Miguel.- Sí. El dia que vaig escomençar a fer pa dumenge, no... a lo millor después ho penses: no haguera escomençat, però una vegà has escomençat és totes les dies igual, jo no he tingut mai vacances. No mai.

Mercedes.- I és perquè teniu amor a ixa faena.

Miguel.- Pues sí, jo disfrutava molt, la veritat.

Mercedes.- Ell també, ell també ha disfrutat a muntó. Si no haguera caigut mal per lo de l'al·lèrgia a la farina, ell no s'ho haguera deixat.

Miguel.- Jo he disfrutat a muntó.

Mercedes.- Ell era feliç fent pa.

Rosa.- I allà a les sis del matí venien a pels paninis, mare!, els xiquèlos!

Miguel.- Mira si m'ha agradat i he disfrutat que quan me van operar de la cadera...

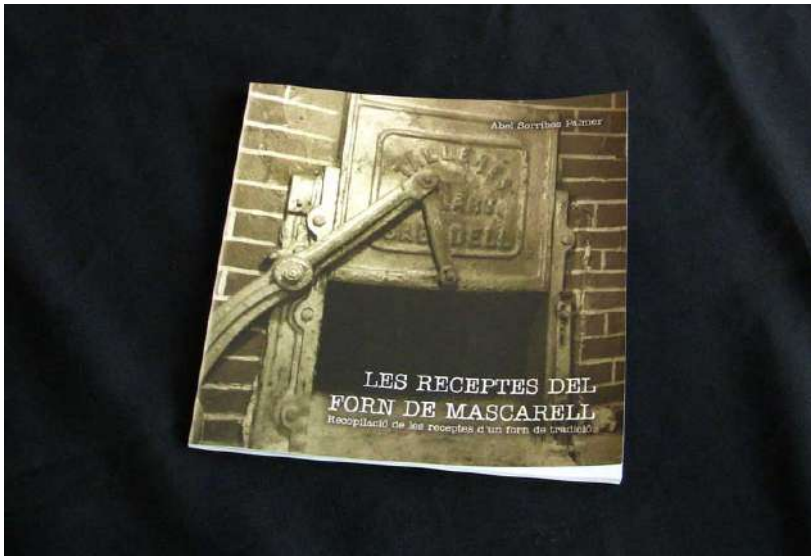
Mercedes.- Ell igual.

Miguel.- ...jo treballava amb muletetes. Baixava l'escala i a treballar. O siga que... mira si m'ha agradat la faena. I aixina m'he curat, eh?, que he tingut companyeros que han estat operat de caderes i han estat sis mesos sense fer res. I jo als tres dies a treballar. I aixina m'he curat. M'he quedat coixo, però és igual.

Abel.- Pues bé, ja no volem cansar-vos més. Ara ahí podeu degustar un surtidet de coques que han fet ma mare, la meua germana i la meua dona, i después els actuals propietaris del forn mos el obriran i si voleu que anem a pegar una miraeta i vore de tot lo que hem parlat podreu vore ixe forn que és immens, ja voreu, i encara està tal qual treballaven els meus iaies ahí. I no res, agrair-vos a tots haver vingut. Ha sigut un plaer estar amb vosaltres i de la nostra part res més, gràcies. [Aplaudiment]

Hale, a la coca!

Imatges de la presentació i del forn



Imatge del llibre publicat.

*



Cartell de la presentació.



Panell amb fotografies que es pogué vore a la presentació (les fotos estan incloses més avant en este document, començant per la següent).

*



Forn de Tabal a Nules. A l'esquerra de la imatge l'aprenent de forner Antonio Palmer Chiva.

*



Rosa Canós Badenes despatxant pa al forn de Mascarell.



Vàries generacions treballant al forn. A l'esquerra Antonio Palmer, a la dreta al fons Francisco Esbrí i davant José Canós.



Rosa Palmer Canós posant al costat del pa fet al forn de Nules.

*

Maquinària del forn



La porta del forn de Mascarell. Forn morú, de llenya, de dotze metres quadrats. Podeu veure el seu interior al final del vídeo de la presentació.

Dalt del forn n'hi havia una habitació, dita "el calfó", perquè tota la calor del forn pujava fins allí. Abel ens explica que quan feia fred dormia allí i que hi havia nits que feia tanta calor que no s'hi podia estar.



Útils del forn. Forqueta per replegar el blat, pala per coure el pa i escombreta per netejar el pa recent tret del forn.



Taula per a pastar i emmagatzemar la massa (pastera).



Màquina pastadora. Dins del dipòsit per a la massa tenim dos "sinfins", són varilles pastadores, que van girant sense parar. Pel costat esquerre de les pastadores, el que veiem en les fotos, es va traient la massa. Miguel ens conta que és una màquina perillosa i que en una ocasió un panader no podia governar la massa i perillava la seua mà. En esta màquina treballaven cent quilos de farina.



Màquina per a tallar la massa de pa: es col·locaven set o huit quilos de massa en la safra de llanda de baix, s'estirava de la palanca de dalt i la maquinària central baixava, tallant la massa en les porcions correctes.



Màquina per a fer rosquilletes. Al cantó inferior esquerre es veuen els motlles de rosquilletes. La massa entrava per l'esquerra i anava eixint ja amb la forma de la rosquilleta pel costat dret.



Màquina que s'utilitzava per donar forma a les barres de pa. Es ficaven per dalt les porcions de massa i eixien les barres ja estirades amb la forma que es volia donar.