



Fitxa per la Moncadapèdia / Arxiu de memòria popular

Nom/Cognom	Forn Sant Miquel (Vicente Bernabé)
Antiguitat de l'empresa	Tres generacions
Títol	El Forn de Sant Miquel
Categories	Oficis, forn, artesanía, gastronomia, home
Data i lloc de l'entrevista	Dilluns 5 d'octubre de 2020, Forn de Sant Miquel, Cr. Colón 5 -Moncada
Equip entrevistador	Etnograma (Laura Yustas, Nelo Vilar)
Enllaç	https://youtu.be/h27CR7NyNBU
Extracte	https://youtu.be/gQl2JNVdOVs

Estem realitzant una sèrie de publicacions sobre el comerç tradicional de Moncada, que iniciem amb esta entrevista a Vicente Bernabé, propietari del Forn de Sant Miquel, un negoci que inicià el seu avi en el canvi del segle XIX al XX: tres generacions de forners molt arrelats en un barri popular, amb vides lligades a l'ofici des de molt menuts, amb intel·ligència suficient per actualitzar una activitat comercial que ha patit tot tipus d'agressions: des de la generalització dels supermercats amb pràctiques abusives, fins a l'actual crisi del COVID-19. El que resulta és un relat molt viu i bonic, carregat de veritat, d'una persona que des del seu negoci està conservant la panaderia i pastisseria tradicional, la qualitat gastronòmica i la vida social i comercial en el barri, amb temps fins i tot per a proposar [accions solidàries](#).

Podeu seguir la intensa activitat panadera i pastissera, i també social, del Forn-Pastisseria Sant Miquel Bernabé a la seua pàgina de Facebook <https://www.facebook.com/fornpastisseriasantmiquel.bernabe>

Sinopsi:

Amb Vicente Bernabé parlem del forn i els seus orígens, de les vicissituds passades en els últims anys, amb la competència deslleial dels supermercats; de la seua aposta per la qualitat, per la vida en el barri i per la solidaritat. I de la gestió de la crisi causada pel COVID-19, que han viscut en primera fila en tant que activitat prioritària.

Transcripció:

Vicente Bernabé.

El Forn de Sant Miquel, un forn tradicional, un forn de pa, des de quan esteu ací?

Home, ací estem des de l'any 1800 i pico perquè els meus auelos ja estaven, endespués passà a mos pares. De mos pares, els meus germans... Jo, de sis germans sóc el xicotet, passaren tots i al final me quedí jo ací al forn.

Tres generacions!

Tres generacions, al pie del cañón.

Açò seria un forn moruno.

Exacte, antigament quan era xicotet era forn moruno i después com tot anava avançant i el forn moruno se menjava tot el local, pues entonces tinguérem que llevar-lo i pa ampliar i ficar pues nous forns a l'altura de que tocava.

Tu hauràs viscut açò de tota la vida.

Home, jo nasquí ací... Jo nasquí en Moncà en esta casa. O sea, que imagina't que antes se naixia... Que ho tinc súper...

I tirant una maneta, imagine.

Ai, claro, normal. Perquè de xicotet ja anaves rodant per ací i ja pues estaves ja introduït poc a poc en el sector.

Hauràs vist canvis...

Clar, clar, normal. Sí, sobretot el canvi de quan els supermercats introduïren el pa, que n'hi ha que añadir que el pa dels supermercats és tot congelat, no és res "recién hecho" com diuen o... És tot que el fiquen

cinc minutets en el forn descongelat i... No és lo mateix. Entonces això sí que va fer molt de mal al sector, clar, endespués vingué el tema del pan barato de veinte céntimos que tamé sigué tot això una fumaguera però que al finalb desaparegué, però a molts forns tamé els va tocar.

Vosaltres feu molta varietat.

Exacte, sí, clar. Depèn de la demanda de la gent, pues, eh... Si te dones compte más o menos en cada forn tenen una varietat de productes i ja la clientela sap on acudir. “-Pues vinc ací... -Pues les coques en sal...” que són famoses... El pa moruno tamé. Que se fa pa moruno de... és de kilo o de dos kilos, és un pa moruno que se fa a nyenya. Que ahí sí que tinc un forn moruno, que el vaig fer i entonces tot això tamé té molta demanda.

Home, ara mon emportarem...

Home, clar, sí, sí. Els almendrados tamé són molt famosos. Són productes que són de tota la vida, no de fa deu anys ni vint, si no ja els meus auelos ja ho feen. O siga que entonces tot això s’ha continuat en la tradició en els mateix productes, sin canviar res. Igual que les malaenes de bescuit, o sea que hi ha vàrios artículs que són no de ara, de tota la vida.

Vosaltres esteu en una zona del poble... Del poble antic.

Exacte, estem...

És una zona poc poblà.



Exacte, és despoblà. No tinc la ventaja que està en un carrer comercial que hi ha molta gent de pas però aixina i tot tenim molta clientela perquè els clients pues busquen... El que li agrà menjar calitat i coses bones, pues ve...

O sea si se té que menejar dos-cents metres o mig quilòmetre, o ve en cotxe, ve i se desplaça i ve al lloc que creu que és convenient pa tot.

Vosatros veneu calitat.

Exacte, ahí està. Mosatros mai s’havem proposat ficar el pa a vint cèntims ni res. Si no que preferisc donar tota la calitat a un preu just. Perquè... Un

atra cosa és que el pa ja fa un muntó d'anys que no es toca el preu. Perquè el pa és lo més barato que n'hi ha hui en dia. I estem pues ahí.

Volíem preguntar-te, clar, és que ara és la setmana del Sant Donís i tot això.

Si, si, home, pues ara... Quan vénen festes pues claro, els forns pues digam que tenim una pujà de faena pues perquè la gent és molt tradicional en les festes. Tant com ara en Sant Donís com quan ve Nadal, en Pasqua, en totes les festes en general i ara en este cas Sant Donís, no? Que és el dia de la Comunitat Valenciana, i s'aprofita que Sant Donís és el patró dels enamorats tamé. Entonces ahí se posa tot junt: pues la bandejeta de massapans, pues pa regalar a la teua novia, la mare, la germana... Pa un ser volgut, vaya. I entonces junt la bandeja com el mocaor i ahí està la mocaorà. **[5 min.]** Tot a una.

Però vosatros feu molta temporalitat, de pastes.









Claro, claro... De cada festa, de cada... Pues ara, quan vénen les festes de Moncà, pues se fan les pastes que és de... coques cristines... pues tota la sèrie de pastissos que són recomanats pa la clientela. Quan ve Pasqua, els pans quemaos, coques en panses... Aunque hui en dia, casi tot el any se fa tot el producte ja, sobretot en cap de setmana que la gent pues ho demana. Endespués quan ve la festa senyalà pues se multiplica la venta, però que normalment sol vendre... tots els fins de semana . Se fa un poquet de cada i la gent pues...

Com vos arregleu? Perquè açò és una pujà de faena gran... Vull dir, domineu...

No, home... Claro, dominem, pues és el típic autònom, el típic autònom... I més treballant en un forn, no té hores. No n'hi han hores, que te pots tirar... quan ve faena te pots tirar deu, quinze hores... I hasta més, treballant. O sea que... A part de que quan ve torns de faena grans pues claro, contratem a més gent pues pa que mos tiren una mà. Perquè sinós no... en la plantilla que tenim actualment, diàriament, pues no se pot... no se pot suportar el cop de faena tan gran que venen.

Tot al detall, de un en un, paciència...

Ah no, claro, claro, claro. És detalls, sin pressa i les hores que fagen falta.

El camp de les frutetes, mare meua... A més, jo crec que no hi ha res en pastisseria que porte tant de color ni tant de detall.



Exacte, sí, sí, claro. Ahi està demostrat pues totes les frutes i verdures que n'hi ha en la Comunitat Valenciana pues fetes ahí al detall, en xicotet, en massapà.

No hi ha un estàndar, això t'ho tens que inventar tu, imagine.

Sí, más o menos, pues claro, són... és la còpia... la fresa, la pera. Pues ja ho fas en miniatura i endespués la pràctica... Pues en la pràctica ja, ja te fiques a treballar i ja...

A modelar.

Ahí està, sí, sí, ací se fa de tot. O sea que...

Una faena creativa.

Ahí està, sí, sí...

Sant Donis és una festa en principi de la ciutat de València, però ací s'ha normalitzat. Vull dir, heu assumit...

Exacte. Antigament pues era més en la capital, en la ciutat i ara... Bueno, ara no, ara fa molts anys arrere s'ha traslladat als pobles i ja pues, ja...

Pues ja està tot ahí, tot a una, tant a València capital com la població pues ahí estem.

Volíem preguntar-te també com heu viscut el tema del COVID, perquè no... Ací no heu parat en cap moment, clar.

No, què va. Jo... Principalment, un divendres que va... Escomençà un divendres l'alerta i eixe divendres per la vespra, això que no podia dormir... Perquè jo dorm per les vespraes i m'enterí de l'alarma, no? I ja, o sea ja... Vull dir-te, me xocà molt, no? Jo dic: "ací, mare meua..." Entonces ja eixe dia me posí a treballar, si normalment me fique a les dos del matí a treballar, pues a les dotze ja me fiquí a treballar perquè ja m'esperava que anava a tindre molta gent, claro, a per pa, el producte bàsic, no? I entonces acertí perquè a meitat matí molts forns de Moncà ja no hi hava pa i jo eh... Com ja vaig ser previsor, pues ja tinguí el... tinguí la idea de posar-me antes pa donar pa, servici a tot el món que venia. Perquè venia molta gent, entonces... I aixina un dia tras l'atre tamé fem servicis a domicili. Que féem, o siga, igual anàvem a Nàquera, a Bètera, a València... i a tota la contornà. Com la gent no podia eixir de casa, pues entonces féem el servici, que féem un servici gratuït, a domicili. Que igual féem vora 80 o 100 repartos al dia. Sí, sí, i donàrem un servici a domicili gratuït. O sea, el transporte. I entonces tot això pues la gent tamé ho agraiix molt i... I endespués vingué la Pasqua, tamé la Pasqua encara estàvem en confinament... El dia de Sant Vicent, que era dilluns, vaig fer una promoció pa tots els clients que venien: com els xiquets no podien eixir de casa ni res, pues que tingueren una mona, **[10 min.]** obsequi del Forn de Sant Miquel pa tots els xiquets. Entonces pues tot això la gent molt agraida i... sí, sí... I jo encantat de poder fer ixos detalls perquè, a mi gràcies a Déu no me faltava faena, entonces pensant en les famílies que no tenien treball i tot el tema este, pues d'alguna forma que atra pues n'hi hava que col·laborar.

Supose que algo amainaria...

Home, sí... Después de l'estat d'alarma ha amainat, com és normal. Ja se va ficar tot al dia, entonces ja no... No soles estaven els... Entonces estaven els comerços oberts de primera necessitat, no? I la gent pues se desplaçava al lloc i ara a l'estar tot obert digam que s'ha repartit tota la faena, tota la marxa.

Bueno, als supermercats se va acabar la farina, se va acabar la... Als professionals no vos se va acabar res.

No, ahí no... No, perquè nosaltres estàvem preparats i estàvem preparats per tot. Jo parlava ja en els proveedors i me dien que tranquil, no? I ademés n'hi ha que, n'hi ha que subratllar també que en els supermercats en l'estat de la pandèmia varen pujar els preus i en el xicotet comerç ens vam quedar com estàvem, no es va aprofitar la pandèmia per poder... com han fet les grans superfícies. Sin dir noms, però tot el món sap que s'aprofitaren i... I això no, des del punt de vista meu no és correcte.

Bueno, com a forn tradicional, ja mos lo has dit, tu fas els horaris tradicionals. A les 3 del matí...

A les tres no, a les dos. A les dos ja comença a tocar el despertador i ara que comença a fer fresqueta, en lo bé que estàs en el llit... Te costa, te costa. Però n'hi ha que estar al pie del cañón. Aixina és.