



Fitxa per la Moncadapèdia / Arxiu de memòria popular

Nom/Cognom	Forn de Manolo Belenguer
Antiguitat de l'empresa	Tres generacions
Títol	<i>El Forn de Manolo, a la barrià</i>
Categories	Oficis, forn, artesanía, gastronomia, home
Data i lloc de l'entrevista	Dilluns 5 d'octubre de 2020, panaderia Forn de Manolo, Cr. Lepanto 50 // Cr. Cervantes 48 -Moncada
Equip entrevistador	Laura Yustas, Nelo Vilar
Link	https://youtu.be/UCY58IZPOm4
Extracte	https://youtu.be/rJfcKwoAzAM

Seguint amb les publicacions sobre el comerç tradicional a Moncada; vam tindre el plaer de conèixer a Manolo Belenguer, fill de “Manolín Berenguer” i tercera generació de forners a “la barrià” (al barri de Badia). Manolo es manté fidel a l'esperit popular del barri, a la tradició artesana de la panaderia i la pastisseria, i a una forma de vida pesada, de treball nocturn i intens, sempre atent a les celebracions per donar servei al barri. Els forns han estat oberts durant els pitjors moments de l'alarma sanitària, i de tot açò, de tradició, artesanía i servei públic parlem amb ell.

Sinopsi:

Amb Manolo Belenguer, del Forn de Manolo, parlem del seu forn en el sí de “la barrià” durant tres generacions; del treball artesà en la pastisseria i panaderia tradicional, del paper d'un negoci com el seu en un barri fora del centre comercial, de les dificultats que se li presenten i de la commoció que ha suposat per als forners viure en primera fila l'estat d'alarma i el confinament de la societat pel COVID-19.

Resum / Transcripció:

Bueno t'hem de preguntar com te diuen, clar.

Claro, Manolo Belenguer, d'ací de...

Fill de Manolo Belenguer.

Fill de Manolo, fill de Manolín! Mon pare era Manolín, eh?

Bueno, teniu el edifici fabulós "Horno nuevo"; això és d'arrere...

Això és antic, ja. Ve d'antic [risses]. No sé perquè ixé forn... Bueno, seria el últim forn que es faria, però "horno nuevo" no.



És que jo crec que la zona és nova també, no? Nova del segle XX vull dir, que no és com el resto del poble de Moncada, que és una cosa ja...

Sí, sí, açò era... La barrià, açò era barrià.

Clar, clar. Igual l'edifici és d'abans de la guerra. Jo no sé si...

No... No perquè m'auelo quan ve monta un forn en Alfara i d'Alfara se'n ve ací. No arriba a inaugurar aquell, ven el forn d'Alfara i se'n ve ací al barri. Veia més projecte per el barri que en Alfara.

Clar, clar... Vull dir que porteu ja unes quantes generacions, eh?

Sí, jo la tercera.

La tercera generación.

Era ma uelo, mon pare i jo. I s'acaba. S'acaba. S'acaba perquè treballar per la nit és molt pesat i... No...

Mos dies que en esta zona forns ja quedeu vosaltres.

Sí, sí... Ja te dic: ací estava el Forn del Sos i el forn de Picante. Estaven eixos. Desaparegueren ja fa molts anys.

Clar, clar i el resto de tendes m'imagine que tamé.

El resto de tendes també. Estaven les carnisseries, ultramarinos... Això desaparegué fa anys. Els grans comerços mos afonaren a tots.

Açò és una zona, digam, "no comercial" del poble.

No, no... Ací la gent va a Moncà... Se n'abaixa al poble perquè açò és... No sé, no sé. No deu de ser el poble. Hi ha gent: "me'n vaig al poble", "baixe al poble"... és... I del poble ací no puja ningú a comprar. La gent se'n va a comprar al poble.

Ja... Però al mateix temps fa molt de barri, m'imagina, no? És la referència completament.

Sí, este barri sempre ha sigut molt... Ara ja s'ha perdut, no?, però era... el barri típic: la gent al carrer, es coneixien tots, nanos jugant en el carrer... Això s'ha acabat ja. Això...

Clar, fa molts anys. Era molt bonico, eh... Coneixies a tots els nanos del carrer. Hui no conec ni al veí.

Sí, ha canviat, clar.

Ha canviat molt.

Tu coneixeràs l'ofici des de molt xicotet, m'imagina.

Sí, home. Jo estic de...

T'has criat a...

M'he criat en el forn. Jo ixí del col·lage als catorze anys, acabí l'EGB i ja me fiquí a treballar amb mon pare però antes ja duia... Els dissabtes me tenia que alçar a tirar-los una mà. Això és... Hem nascut en el forn i... era la forma de viure, no? No era una faena, era lo que te tocava fer.

Sí, sí. I el forn també haurà canviat no? Tindríeu forn moruno antigament...

Sí, home. Sí, home, teníem forn moruno, del forn moruno passàrem al giratori i ara ja tenim el de... el de gas. Perquè ja no mos permetien tindre... Teníem el de nyenya que érem reàcios a canviar-lo però clar... Una normativa o que la gent se queixà que no podíem tindre nyenya dins de... Dins del poble. Entonces mos tocà canviar el forn. Ficàrem a gas. A pesar de que no volíem, érem reàcios. Però clar no tinguérem més remei.

Clar, clar. Vosatros m'imagina que veneu qualitat. No veneu...



Sí, no, clar. És lo únic que mos queda. Lo únic que mos queda, vendre qualitat, és intentar fer-ho lo millor possible, perquè quantitat ja no se pot. Quantitat és pa uns atres.

A banda del pa m'imagina que feu...

Sí, els típics dolços caseros, des de malaenetes, coca en panses... Casero, de tota la vida.

I molta temporalitat supose. O siga, quan ve la festa...

Sí, sí. Quan ve la festa se fa això. Ara ve nadals, serà el pastisset de moniato. Després a les mones. Cada cosa té el seu. Ara ve Sant Donís. Ve la fruta de massapà.

Vosatros feu Sant Donís tamé.

Sí, sí. Fem la fruteta. I a fer algo. No és lo de fa anys perquè... Açò escomençarem i quan començarem a fer la fruteta començarem els forners a fer la fruteta, no? Clar, però les grans superfícies s'han ficat a fer la fruta i... No... Mos han afonat, mos han afonat. Ja no és...

Bueno, calitat de lo que pugueu fer vosaltres i lo que fa un supermercat és...

Home, però això la gent hui ja no ho mira, eh... Va a lo cómodo. [5 min.] Se'n va a les grans superfícies i ja ix en la compra feta. No té que anar a la peixcateria ni a la carnisseria ni al forn. En el mateix puesto ho fan tot.

Lo que sí que és faena... a lo loco, no? Perquè les frutetes, per exemple... I tot lo atre, vamos. De una en una...

Sí, sí, sí. Les frutetes és: comences molt a gust però a últim hora ja... Lo únic que ix bé són les quereguilles que estan mal fetes però les taronges ja ixen quadraes, és... Les primeres molt bé però les últimes ja...

Pues això, molta temporalitat. O siga... què feu? Quanta varietat feu durant l'any, vull dir? Per temporà.

Per temporà, mira... T'ho dic. En Pasqua la mona. A Reixos el roscó. Comunions, molta tortà perquè la gent ja està tornant... Antes era tots al restaurant i ara hi ha molta gent que està tornant a casa. Està fent-ho en casa. Sant Donís, eh... I a les festes de Moncà... La temporalitat és ixa.

I vos apanyeu? Perquè és molta...

És molta trompà. Lo que passa que ja t'has... el truquet. Ja vas preparant-te poc a poc. Hi ha coses que te pots preparar, hi ha coses que no, hi ha coses que el dia pues estàs dos dies sense dormir, dormint molt poquet i... Però hi han coses que te les pots preparar i organitzar. Són molts d'anys, ja saps buscar el truquet.

Clar... Suppose que manteniu el horari d'alçar-vos de matinà, a les tres del matí...

A les dos del matí. A les dos del matí des dels catorze anys. Entonces... no vull que els meus fills se quedaren ací. S'ha acabat amb mi i au.

Eixa forma de viure...

És molt complicat. Ara per eixemple, ara ve, vénen festes. El Nou d'Octubre tinc que treballar. El Dia del Pilar, com és dilluns... si no treballe dilluns tinc que treballar dumenge... El tinc que treballar. És molt sacrificat. Pa la gent jove, no he volgut açò pals meus fills.

Les frutetes de Sant Donís no les teniu fetes.



No. Les tinc fetes però les tinc en el forn. Això sí que se pot perquè això no és... No es fa dur. Això pots preparar-te. Però per exemple el roscó té que ser el mateix dia. Les coques en panses que també és una cosa que, que tinc molta fama, tinc molta eixida la coca en pansa també té que ser acabada de fer, això no pots... Hi ha coses que

se poden preparar antes, pots preparar-les però hi ha coses que és impossible. Quan vénen festes de Moncà fa anys l'ajuntament mos encomanava els bescuits de Sant Vicent. Bueno, això és la festa... L'ajuntament mos encomanava el pa pal sopar, que l'any passat ja no mos l'encomanà i sigué un desastre. Això que ixca [risses].

Sí, clar. Ixirà, vamos, t'ho assegure [risses]. Bueno, volíem preguntar-te també per tot el tema del coronavirus, tot este rotllo, no sé com... Vosatros no heu parat de treballar, clar.

No, no hem parat de treballar, no. Mosatros no hem parat de treballar.

Com ho heu viscut? Perquè...

Pues... La primera setmana dies "Macho, d'ací me faig jo el xalet!" perquè la gent es tornà loca eh... Venia i te carregava... Dotze vienes! Gent que gastava dos vienes de pa i venia i te gastava dotze vienes de pa... La primera setmana la gent se tornà loca. Sigué... Ací dies: "Açò, açò... Anem a fer-se rics ací..." Però la segon setmana, se donaren ja cómpter que tindrien els congeladors a tope, se parà la cosa i ja... Ja sigué lo normal, a menos, fluixet... Ja la gent retallant... Però la primer setmana! Pfff... Jo dia: "aço què és?!". Però la gent en cola en el carrer, se'n venia... Una clienta que s'endú tres vienes i de prompte me ve: "fica-me'n quinze! -A on vas? -No, no... les fique en el congelador...". Els primers dies acabava de treballar i me tornava a ficar-me a pastar, perquè havia fet curt! La primer setmana sigué un desastre. La gent se tornà loca, la gent se tornà loca. Lo famós sigué el paper de vàter però jo crec que el pa també. El pa encara hi haurà gent que el té congelat. El pa sigué un desastre, la gent se tornà loca.

Vos han marejat molt en els protocols de sanitat i tot això?

Sí perquè és que... Mira, per exemple ara, la porta la tinc que tindre oberta. Però m'entren les mosques... Què fas? Sí, clar, si fóra porta automàtica, però clar... **[10 min.]** com fique jo ahí una porta automàtica? El gasto que tinc que fer. Lo que te beneficia una cosa te fastidia l'atra. Perquè ací, sí, clar, pa que la gent toque la porta tot obert però les mosques passen més que la gent. Hasta ara tenia... Açò pos venia sanitat i me feia ficar mosquiteres, tenia que tindre tot tancat, era... Me demanava... Ara de prompte tot ha anat per l'aire i tot lo contrari. Ara és tot lo contrari. Tenia que tindre tancat pa que no entrara l'aire del carrer, pa contaminar... Ara tinc que tindre obert pa que la gent no toque la porta. I com això moltes coses, ha sigut un canvit que... Pues te tens que acoplar, no hi ha més.

Sí, sí, a més que açò en queda un rato encara. I en el negoci s'ha notat, vull dir, ara dius que s'ha desunflat un poc...

Sí, ara ha baixat, ha anat a menys perquè clar eh... Per esta zona jo visc molt dels col·leges, els col·leges han abaixat i... El col·lage meneja molt, el col·lage meneja molt... I han baixat, han baixat molt.

I després si no hi han festes, la gent...

No hi han festes. Tot. És que és tot, és que és tot. Ací el col·lage, quan les mares passaven, era un sense parar. Ara les mares passen amb por, passen amb por. No... Por d'entrar, por de... Veuen dos o tres, buf!, ja no fan cola, ja se'n van... Ha canviat, ha canviat la forma de la gent de manejar-se ha canviat. Hem tingut que adaptar-lo. Hi ha que acoplar-se a vore... A vore com eixim d'esta.

Sí, sí. Estem tots igual. Bueno, ací tamé feu coses com tradicionals, no?



Sí, sí, sí. Mosatros és la coca en sal per eixemple és una cosa que... ara encà en tinc que de normal ja no en tinc... Les dones quan passen, la coca en sal pa esmorzar i carreguen. La empanadilla tamé és casera... És tot, se pot dir que és tot. Ara ja no me queda molt, perquè les hores que són ja no queda res.

Sí, hem vingut tard.

Però... Ara està buit, ara... Ara està buit. Això és bona senyal.

De vesprà a dormir, no?

Sí, de vesprà a dormir. Jo ara a les dos me gite hasta allà a les set. M'alce un ratet i a les onze me gite hasta les dos. A trompaetes.