



Fitxa per la Moncadapèdia / Arxiu de memòria popular

Nom/Cognoms	Forn Quatre Cantons (germanes Mariló i Marisa Pomares Doménech)
Antiguitat de l'empresa	Dos generacions
Títol	<i>El Forn dels Quatre Cantons. Tradició i evolució</i>
Categories	Oficis, forn, artesanía, gastronomia, dona
Data i lloc de l'entrevista	Dilluns 5 d'octubre de 2020, al forn dels Quatre Cantons -Obrador de Moncada, cr. del Pintor Joaquim Sorolla 29
Equip entrevistador	Laura Yustas, Nelo Vilar
Link	https://youtu.be/5j-E4VIR1P0
Extracte	https://youtu.be/6UZ1kTSLRwQ

Vam quedar amb Mariló Pomares Doménech per xarrar del seu treball en l'artesania de la panaderia i la pastisseria. El resultat va ser més de mitja hora de gravació en àudio i una conversa divertida, relaxada i generosa, amb la participació puntual de la seua germana Marisa, que hem d'agrair molt. Mariló i Marisa han apostat fort a la carta de la qualitat i la investigació, amb formació permanent i productes d'altíssim nivell, obrint portes, arriscant, creant mercat i adaptant-se a la realitat del consum em Moncada i Meliana. "Intentant evolucionar i mantindre la tradició", com diuen elles.

Vam estar molt a gust xarrant, com podreu sentir o llegir en la transcripció.

Podeu saber més sobre Quatre Cantons a la seua Web <http://web.quatrecantons.net/>, i seguir la seua actualitat al seu Facebook <https://www.facebook.com/QUATRE-CANTONS-222841904084/>

Sinopsi:

Mariló Pomares Doménech, amb l'ajuda de la seua germana Marisa, parla dels inicis i el desenvolupament del negoci familiar, que ara compta amb quatre seus. En el seu treball aposten per la formació permanent, la qualitat i la innovació sense perdre el vincle tradicional. Els preguntem també per l'experiència amb el COVID-19: com va canviar la producció i com es van adaptar als protocols.

Transcripció:

El teu nom?

Jo sóc Mariló. Bueno, Dolores, però tot el món me coneix per Mariló.

Vale, perfecte. Els apellidos?

Pomares Doménech, Pomares Doménech.

Tu eres filla...

Jo sóc filla de Luis Pomares i de Rosario Doménech, que són els que varen obrir el forn. Bueno, primer el alquilà m'auela. M'auela perquè claró, era la matriarca...

La tercera generació.

Sí... No, bueno, ella l'alquilà però pa que ja se posaren mon pare i ma mare quan se casaren, perquè ells, bueno, se'n vingueren, m'auela se'n vingué d'Alacant a ací a València, que tenia una cosina, perquè l'home era alcalde de Crevillent, del seu poble. I estigué amagat l'època de la guerra; total, que varen decidir vindre pac a València, que tenia una cosina, perquè ella se quedà viuda, a l'estar m'auelo amagat, agarrà una pneumònia i d'ahí se muigué. Entonces estava amb tres fills i ja no sabia pac a on tirar i se'n vingué a casa la cosina. I entonces ací pues claró, els fills començaren a fer-se majors i havia que anar col·locant-los [risses] i entonces, lo primer que feren va ser agarrar un forn en les Cases de Bàrcena, que ara ja està tancat, i después d'ahí ja mon pare i ma mare se varen conèixer, que ma mare era de Meliana i mon pare vivia en les Cases de Bàrcena i se conegueren i entonces s'enteraren que ací n'hi havia uno que tamé el traspassava, en aquella època se venien, i se'n vingueren ací. Però, claró, la que ho alquilà i organitzà tot va ser m'auela, que era la que va firmar i la que... el contracte tamé ella. I tinc documentació de lo que... Sí. Tinc la documentació, si vos interessa, de lo que hi havia dins del forn, que fica... hasta "una safa, una máquina con su motor, una jofaina...". Bueno, està tot especificat lo que hi ha en el forn. Això si voleu vos ho passe per correu perquè la veritat és que és un document que està graciós perquè, és que vamos, si veus lo que n'hi havia... Cuatro latas y poco más [risses].

Podeu interrompre...

[Risses] Claro, sí, sí. És que com és gravat. És que ella està operà de la gola, està en afonia i diu: "Jo parlar no", però si ella se'n recorda d'alguna cosa més...

Total, que se'n vingueren d'allà amb dos cosines i ahí escomençaren, però vamos, açò... se veu que els que estaven antes no eren molt límpios ni molt treballaors i no hi havia manera... Tot lo que feien ho tiraven pràcticament perquè la gent en aquella època no era com ara. Antes era... lo de la clienta era d'anar a un puesto i continuar allí i els costà moltíssim. I nada, pues a base de pelear molt. Ma mare se quedà embarassà enseguida, mon pare s'ho volia dixer, se'n volia anar de representant d'una margarina que li varen oferir, però al final aguantaren i escomençaren que estàvem ahí en el cantó, en ixe solar d'ahí.

No era ací.

No, estàvem en ixe solar. Lo que passa és que ahí estàvem alquilats. Estàvem alquilats per 900 pessetes o una cosa aixina, molt poquet, però el dueño no volia... Mai en la vida li ho volgué vendre a mon pare. Perquè mon pare lo que volia era comprar el solar i fer ahí la vivienda i baix el forn, però ell no volgué mai; i después pues nada, continuàrem ahí. Com teníem una renda antiga pues hasta que rebentara la cosa, estàvem ahí en palos, ahí aguantant. Lo mal és que después mon pare va ser quan tingué l'accident, que mosatros teníem díhuit anys, ella catorze i ma mare tenia quaranta-quatre anys i vamos... Sí que és de veres que ma mare tenia amics que la varen aconsellar molt bé i entonces li digueren que lo millor... Perquè eixe forn encara estava a nom de ma uela, imagina't, entonces, claro... pa la manera de gestionar-ho li varen aconsellar que açò se posaren a obrar, primer feren ixa d'ahí davant, ixa finca i después feren esta. I un molt bon amic li digué, diu: "Rosario, tu lo que tens que fer és comprar ixa planta baixa i fas un canvi de nom i no te costa un duro ni te costa res. Te'n vas, te fiques ahí i ja te olvides. S'acaba ahí i continues ahí davant". I aixina ho va fer. I a partir d'ahí pues nada, escomençàrem a treballar... Mosatros, jo... Jo, perquè era la més per edat, que tenia dihuit anys, me dixí d'estudiar, perquè tampoc tenia molt clar lo que volia fer... Perquè m'havia apuntat a Història perquè com era de lletres... Però no m'agradava res lo que hi hava de lletres ni m'agradava ser mestra ni m'agradava ser res de tot això. Total, que vaig decidir quedar-me a treballar i com sempre se m'ha... m'ha agradat, perquè des de xicotetes mosatros hem ajudat. En damunt d'una taula, fent rosquilletes i lo que fera falta. I ja se quedàrem a treballar les tres, **[5 min.]** ací a ajudar a ma mare i d'ahí d'ahí pues escomençàrem después a buscar més gent. Después jo me quedí embarassà de bessons i m'ho dixí estar un any. Un any, bueno primer ja tenia uno. Tot això resumit, perquè clar, si no anem a estar ací tot el dia. I jo me n'anava passejant pac ací, perquè açó s'ha quedat un... el centro del poble, cada vegà... passàrem una època que la veritat és que baixava prou la venta, perquè esta zona està molt deprimida... És tot gent major... Ara encara hi ha menos tendes però sí que se notava que tota l'ampliació del poble se n'anava pac a l'atra banda. I jo anava en el carro pac allà al parque i jo li feia: "és que passes el carrer Major i és un atre poble". I aplegava a casa: "És que és un atre poble. És que vas allí, és que vas a un atre poble!". I total que escomençàrem a pensar, bueno... primer ficàrem la de Meliana, primer posàrem, que jo tenia als xiquets molt xicotets i ficàrem primer la de Meliana, no?

Sí...

I una amiga, que teníem que venia, una amiga de ma mare que venia a ajudar-mos, mos fea: "És que, Rosario, tens que posar allí algo, perquè si posàreu algo allí vos aniria fenomenal. Perquè allí la gent, en lo que feu ací, els agradaria super bé". Total, que n'hi hava una planta baixa que estava en la avenida i negociàrem, total, que allà que se n'anàrem a montar-ho allí. Sense por. I se n'anàrem allí a Meliana i al poquet de temps va ser quan jo vaig vore que açò, claro, és que estava molt mort. I entonces buscàrem allí en la Avenida 25 d'Abril, que és a on està l'atra, buscàrem una planta baixa. I entonces són les tres que tenim. I ara últimament hem empleat un atra [risses], però això ha sigut ja més una cosa que ha vingut a mosatros aixina un poc allà... Dalt a on està la barraca, eren unes xiques que mos compraven el pa i la bolleria i en la situació que n'hi hava un poc de crisi, se quedaren ella, una mestra -les dos mestres crec que és- i feren una cafeteria en la planta baixa de elles. Però claro, quan ja passà un poquet la situació una de les dos se n'anà a treballar i l'atra se quedà embarassà i no podia

atendre-ho. Total, que vingueren a parlar amb mosatros, que per favor, que volien que ho férem mosatros perquè no volien que se convertira en un baret. Total, que diguérem: bueno, xica, pos total de perdidos al río [risses]... I ixa és la última que hem fet i jo crec que ahí ja s'acaba la cosa. Perquè ja és que les coses mos vénen aixina i claro, no sabem dir que no, i és lo que passa. I que cada vegada se liem més i al final estem molt liaes. Estem molt liaes perquè som vint i pico treballaors, entonces ja són molts jaleos. A base de... Lo que passa és que mosatros som jefes i treballaores, entonces ahí és el problema, que entonces estàs dins i a l'hora d'organitzar sempre vas ahí un poc a traspiés. Però bueno, estem contentes perquè la veritat és que tenim una clientela que... Mos respon, vamos... Que jo a vegades al·lucine, dic és que la gent vamos... Obris después d'estiu i enseguida està ací atra vegà, vamos, t'estan esperant. I això tot el món no ho pot dir, perquè claro, hi ha molta gent que s'agenollaria pa que entrara algú. I dic, no sé... La veritat és que en això estem molt contentes, perquè... La veritat és que intentem cuidar-ho tot prou, els productes i tindre una bona atenció i sobretot personalitzà, dins de les nostres possibilitats, claro, hasta a on podem aplegar.

Bueno, se nota, quan vos presenteu a concursos i demés, se nota que hi ha capacitat.

Sí, mosatros tamé hem estat, sí, hem fet cursos. Sobretot hi hagué, perquè antes el Gremi de Pastissers estava molt separat de lo que és el Gremi de Forners, perquè mosatros... El Gremi de Forners és uno dels més antics de València i entonces mosatros perteneixem al Gremi de Forners però de l'Horta, no? Com se diu?

No, bueno, és de la província.

De la província. Perquè hi ha ahí un poquet tamé... Com sempre, antes no podies, si no era una cosa molt determinà. Però els de pastisseria s'obligueren una miqueta... Perquè antes estava mal vist que un, els pastissers com a que retxassaven un poc als fornens, cosa que ara com s'ha ficat de moda el pa, ara tots els pastissers fan pa. Però en aquella època, t'estic parlant de fa molt de temps, era com més denostat. Un forner no podia fer pastissets perquè no era pastisser. S'aurigueren una miqueta, entonces mosatros ja s'adscriguèrem al Gremi de Pastissers i ahí la veritat és que treballen molt, fan molts cursos. A part de que mosatros tamé hem sigut molt autodidactes, perquè bueno, des del primer massapà que férem que casi que se l'inventàrem [risses]. **[10 min.]** Veïem algo, anàvem a València i díem: "I açò com ho faran? Pues açò és una crema, però no és una crema normal, açò té que dur algo més...". I mirant ací, mirant allà i preguntant a tot el món anàrem traguent d'ací i d'allà.

Molta creativitat.

Sí, sí, sí... Ja te dic, que no se tallàrem en res. Marisa jo crec que digué lo del Nou d'Octubre, no? Digué: "En València fan unes coses!"

No, quan vingué una clienta...

O una clienta.

És que en realitat esta festa sempre ha sigut soles de València. Ha sigut molt de València capital. Después sí que se... bueno, estem parlant ja de fa molts anys. Que ahí sí que...

De prop de 40 anys, farà, no?

Però antigament no. Que sí que venien clientes: per què no ho feu?

Mosatros no sabíem ni lo que era [risses].

Jo sóc d'un poble de Castelló i tampoc ho coneixia.

Sin embargo, m'han dit que en Borriana sí que ho fan. En Burriana és un poble com a que adapten tot lo de València.

A lo millor són més oberts, no? Més moderna, no? Total, que aixina, pos a trompicons moltes vegades i ficant la pata algunes prou, però després, pos claro... Tot això va evolucionant, perquè això t'estic diguent que a lo millor farà 40 anys.

Bueno...

Trenta, bueno, sí. 30, 35 anys segur que farà que escomençarem a fer-ho ja.

No... Tants no.

Sí, perquè... Si estava jo casà. Trenta. Trenta anys, perquè claro, si jo en tinc cinquanta-sis, als vint-i-sis ja féiem massapà. Ja te dic, al principi, és que, bueno, ara se compra la armela refinà, que antes la molíem mosatros i cada tros d'armela era una fruta [risses]. I els colorants... "Això a on se comprarà?".

Clar, és la pasta que més color té.

Claro, això són colorants alimentaris tots que se compren. Ara ja és legal, els comercials i tot. Però en aquella època pos tampoc tenies accés a tantes coses. I ja te dic, que molt autodidactes i després tamé a base de en el Gremi tamé fer molts cursos i tindre relació amb la gent que... la veritat és que tots, tot el Gremi en general, tu li preguntes a algú: "Ai, que açò no m'ix bé" o que lo atre... Solen, tots són molt col·laboradors. O sea, la veritat és que això tamé mos ha anat molt bé. Ara ella acaba de fer un curs amb [Carles Mampel](#) que és uno dels millors. I bé, molt bé, pos aixina, intentant evolucionar i mantindre la tradició. Les dos coses a la volta [risses].

Vos han premiat ademés...

Sí, és que el mateix Gremi de Pastissers tots els anys fa un concurs entre els seus socis i entonces te presentes pues al escaparate, al sabor... Bueno, hi han vários premis i entonces vénen que m'imagina que vindran esta setmana, demà o despús-demà, i van a les pastisseries que s'han presentat i degusten un poquet. Mosatros escaparate no tenim, con lo qual, ni escaparate ni mocaorà podem accedir. I bueno, més o menos, sempre mos cau algo. A la degustació... Està per ahí. Sobretot a la qualitat. Perquè hi ha qui és a la innovació... A lo millor hi ha gent que li fica sabors distints... Mosatros pa d'això som més... No se fiquem tampoc en... L'atre dia estava dient una que havia fet quereguilles en sabor a quereguilla, taronges en sabor... però això són coses que a lo millor són molt innovadores però al final... Se queda com una anècdota, com una anècdota. Però al final és... el massapà és el massapà. Ademés sempre fem la mateixa recepta i ja de molts anys, o siga que no variem res. Sempre és lo mateix.

Lo primer és la matèria prima, no? Que tinga la qualitat màxima, perquè al final sempre se repercuteix.

Sí, perquè hi ha molta gent.... Si no gastes una armela marcona que és la de més qualitat que té, que clar, té una matèria grasa que les altres no tenen. Entonces tu quan notes algo que està jugós és perquè l'armela està jugosa... Està... Si agarres una armela que és a meitat de preu que està més seca que un gaiato pues claro... Que pareix serraura pos t'ho menges i dius: "Se m'ha parat en la gola". O també hi ha molta gent que no fa el massapà qualitat suprema, que és com lo del torró, que li pot ficar molt més sucre o altres coses pa alleugerar i ficar menys armela. Entonces això que te menges dius... Dolcet està, però no acaba de... no li trobe el gust a armela...

Purè de patata.

Purè de quereguilla de sobre [risses]. Són coses que clar, nosaltres això sí que ho tenim clar, que lo que és la qualitat ho cuidem molt perquè jo crec que és el pilar de les coses. En això ho tenim clar.

Feu molta varietat...

Sí, sí.

...i molt creatiu además.

Sí, molt entretingudet [risses].

[15 min.] *Sí, perquè se fan a mà. La gent diu: "Açò ho feu a mà?".*

S'amassa, se talla a porcionetes, a una a una, la fulleta, la... Després en el aerógrafo li se dona també pa donar-li un poquet de relleu. I després mocaors pues ahí intentem que hi haja un poquet de varietat de tot. Després s'enrolla, després se fica la bandejeta, després se fica el mocaor com fa el mocaor de fardo i després ja se plega com si fóra un paquet. I la veritat és que la gent jove també està introduint-se, hi ha molta gent jove que ve a... perquè com és un regal com dels enamorats, entonces la gent jove encà que siga comprar uno pa la coleta... Pos endur-li, dur-li la bandejeta.

Lo que passa que tirem un poc en falta... que des de l'Ajuntament de València sí que es fa molta promoció, además, molt xula, però a nivell Generalitat, aquí lo que és...

Lo que és població, poquet.

En València capital fan sempre campanyes.

Sí, s'ha assumit com a festa pròpia.

Sí, se celebra molt.

Sí, però fora...

Tamé igual és que també hi ha molts pobles que tampoc ho fan, jo crec, a lo millor... Entonces a nivell província...

Bueno, pues podrien... La veritat és que no, no s'impulsa.

I altres festes que també tenen les seues pastes, vosaltres feu...

Totes les festes tenen les seues pastes especials [risses]. Clar, no. Pues en Pasqua és el panquemao, les mones, les coques de panses... En les festes són les coques cristines, les

escudellaes, les de sagí, a part de tot lo atre. Però lo més clàssic... En Nadal són les pastes de boniato... Això es lo más. A part de tot lo de, lo de en armela... Els bunyols de vent, en Tots Sants....

Els panellets de pinyons...

Totes les festes tenen la seua, més o menos.

Sí, la veritat és que el Gremi de Pastisseria...

En Nadal fem les [casques](#), que és una cosa típica que s'havia perdut molt, i ara tamé des del Gremi de Pastissers tamé han tornat a... Mosatros les hem fet sempre, però en València per exemple s'havia perdut un poquet i estan tamé impulsant-ho. I els roscons de Reyes, per supost, això, ixes dos coses dels Reis, això... ja és el final del Nadal [risses].

Els enamorats tamé, Sant Valentín, que la gent tamé...

Els corets... No, totes les festes mosatros ahí a celebrar-ho perquè la gent ho celebra tot menjant i en dolç [risses]. És de veres, tot el món ho celebra tot: cumpleaños, bodes, batejos, sants... Tot lo que vinga hi ha que celebrar-ho en algo dolç.

Feu bombons tamé?

No. Mosatros els bombons com no tenim ni puesto, ni maquinària...

És un món el xocolate.

Sí, sí que hem fet cursos i tot i sí que sabem lo que és la composició i podríem fer-los. Però pa d'això ja necessites un... Per lo menos una habitació que tinga una temperatura constant i una maquinària que t'ajude a poder traure cantitat. Perquè pa ficar una bandejeta de bombons, no val la pena.

Li ho comprem a un company.

Tamé del Gremi de Pastissers, que és artesà tamé. És un xic que és artesà que tamé està en el Gremi.

Que ho fa millor que mosatros [risses].

Per això, i mosatros anem a... No, però hi ha que saber tamé a on tu pots aplegar. Entonces claro, tu liar-te pa fer una cosa que te va a suposar una cantitat de temps que no tens. I li ajudes a un company que a d'ell li ve genial tindre-mos de clients i mosatros tenim un servici que vamos... Eixe bombó te'l menges i no està per ahí. Perquè és lo mateix, la matèria prima, està acabat de fer. A mosatros mos el du, quan s'acaben, a la setmana ja estan ací, però estan acabats de fer. No és un bombó de supermercat que a lo millor està un any fet, saps? Que no són... Te menges això i claro, no té res que vore. Du la línia, la mateixa línia que el resto de coses. I nada, i tot això, no sé què més contar-te.

Volíem preguntar-te, volíem preguntar-vos tamé pel tema del coronavirus.

Ah vale... Va ser un caos total. Ixa la primera, perquè mosatros som ací molta gent, les dependentes estan en primera línia, que elles estaven molt nervioses. No hi haven mascarilles, no hi haven guants, no hi hava ningun protocolo, no hi hava gel, no hi hava res. I entonces claro, mosatros com a jefes **[20 min.]** tens la obligació de cuidar-les a

elles i a la gent que ve. Però no teníem ningun arma pa poder fer això, entonces claro, varen sorgir uns pocs problemes en ixte tema. Después tamé se parà en sec; mosatros teníem tot ple, que venia Sant Josep. Teníem tota la producció pràcticament preparà pa Sant Josep, perquè és molta faena i molt de dolç i entonces això se parà en sec perquè la gent estava molt assustà. Entonces claro, ningú tenia ganes ni de celebrar res ni de fer ninguna cosa. Con lo qual lo únic que se venia era pa i entonces clar, era molt xocant perquè pareixia que estàvem en guerra, realment. Lo primer que férem, va ser clar, al tindre que... que no teníem gent, tinguérem que reduir personal, tinguérem que fer un ERTE, de pastisseria sobretot. Però és que açò anava... cada setmana anaven canviant, les coses anaven canviant a la setmana o al dia, perquè conforme s'anàvem enterant de les coses anàvem fent o arreglant. Después se donàrem compte que, clar, com la gent demanava pa, pa i bolleria, pa i bolleria... Entonces mos faltava gent pa produir pa. Com un estat de guerra total. La gent en cola fora. En els quatre cantons, ahí esperant, entrant de uno en uno i entonces tinguérem que reforçar la producció de pa perquè la gent lo únic que demanava era pa. I después ahí poquet a poquet pues ja escomençàrem a poder tindre mascarilles, a poder tindre... Ja poder cobrar bé i desinfectar les tendes, entonces ahí ja la cosa se relajà una miqueta. Clar, después escomençàrem a fer ofertes de tres per... de al cinquanta per cent, perquè clar, la producció hi ha que traure-la per lo menos pa no tirar-la... Entonces la gent una vegà se va relajar un poc escomençàrem a ficar-ho tot al cinquanta per cent i la gent pues la veritat és que claro, ja quan ja se relaja digué: pues la única manera de relajar-se tamé és menjant dolç [risses]. I entonces la producció escomençà a augmentar perquè tamé vingué Pasqua i claro, la gent estava en casa. Però claro, i en casa què fas? Pues menjar. I entonces pues coques de panses, mones, pastes... Pues claro, i entonces ja escomençàrem a tindre que agarrar a la gent que havíem tret, a tornar-la a entrar perquè mos faltava. Ella és de riesgo, se tingué que quedar en casa... Ja te dic, que va ser molt de caos, molt de caos perquè era anar solventant problemes conforme venien. Informació de les institucions ninguna...

No, no sabien res. Sabien que no sabien res.

Ninguna. Ninguna. Cridàrem al Gremi, “com ho tenim que fer?”. Enseguida quan ja vàrem vore un poc buscant per Internet i tot això, antes de... Ara ja tenim els adhesivos i tot això però antes ja ficàrem a la nostra manera pues: “uno por tienda, esperar en la cola, guardar distancia de seguridad...”. N’hi havia gent que venia sense mascarilla, enfadats... Bueno pues lo típico de totes les tendes que... I después ja pos sí que ja te dic, que apoyo ninguno. Vingué la xica de sanitat a vore com teníem el protocolo, perquè después enseguida sí que mos enviaren, una vegada ja pogueren, del Gremi sí que mos enviaren el protocolo COVID de lo que hi ha que fer: si algú se posa mal, de com hi ha que fer-ho tot, de desinfectació... I ja ho posaren tot en marxa. I entonces vingueren a vore si estava ficat en marxa. Quan ja estava ja tot [risses]. Ajuda ninguna, saps? Però bueno, ja tamé cridàrem al Gremi de Forners, que en això tamé feren ells els cartells i tamé pues tots en la porta i... bueno, més o menos... Això, no sé si tu te'n recordes alguna cosa més aixina...

No és un sector que haja...

Mosatros no s'ha patit molt en el sentit de que és de primera necessitat.

Llevant de tot lo que són celebracions amb més gent tipo comunions o... o aniversaris més grans, o tamé a lo millor encàrrecs que d'un dia pa un altre te diuen: anula-lo.

Allò va ser molt de caos, perquè clar... Sí que hi han cancel·lacions, i comunions, per exemple, ara estan des de setembre a ara tots els fins de setmana, com se veu que cada u pot combregar quan vulga pues... S'ha canviat molt el tema eixe.

De menos, de menos gent.

Les primeres tartes era molt graciós perquè quan començarem a buidar les neveres jo pensí: bueno pues ací... estem ací, hi ha que treballar algo o sea que... I entonces escomençarem a fer tartes minis perquè clar les famílies són de dos, tres, quatre persones. Diguérem "pues anem a fer tartes xicotetes". Entonces claro, la gent continua tenint cumpleaños i tenint batejos... Batejos no, perdona. **[25 min.]** No se poden ajuntar però si la teua novia o la teua dona és el seu cumpleaños, pues ale una tarta pa dos [risses]. Totes les tartes eren... Que jo a ella li dia: totes les tartes són de dos, tres persones. Però bueno que el cas era pues manejar-se i acoplar-se. I después pues això, quan escomençaren a deixar reunir pues enseguida se notà, pues la gent ja: una tarta pa sis, una tarta pa dotze, una tarta... I mosatros en això pues més o menos hem anat ahí capejant. Pues que volien dolços, dolços. Que volien rosquilletes, rosquilletes. Que volien... pa, pa. Lo que fera falta. I això més o menos.

Va haver un moment en què anàvem al supermercat i no hi havia farina. Després anaves i no hi havia levadura...

És que la gent estava molt assustà, entonces, claro...

Això no vos va afectar.

No. Mosatros mos compraven farina i rent, però... Sí que se feien més coles de les normals perquè la gent comprava més pa del normal. Al millor tu volies tindre reserva, però a lo millor una persona que compra dos pues se n'emporta quatre perquè diu bueno, per si a un cas demà mos diuen que no puc eixir pues vaig a... Però claro se riem perquè quins congeladors tindrà la gent? Perquè és que... No pots almacenar tant, si te compres tot lo del súper i después t'endús huit vienes de pa! Hauran comprat arcons [risses]. En eixe aspecte sí...

Però bueno, això està bé perquè ho proven, ho fan en casa i después veuen lo complicat que és. I después com a que valoren més, no?

Això mosatros teníem un company que ho dia. Diu: jo pals roscons de Reyes quan se posà de moda fer-se tu el roscó diu: "No, jo faig cursos en casa". Dic. "Perquè me paguen el curs i quan veuen lo complicat que és i el marronazo que és, me'l compren de un a gust que quan acaba el curs me diuen: Guarda-me'n uno que jo no vaig a fer açò en casa ni loco". Perquè damunt ningú t'assegura que te va a eixir bo. Però bueno, jo... Està bé que la gent tamé... És bonico, amassar i tot, és una cosa molt... Que és un procés bonico. I el empastrar-te les mans i tot. I és molt creatiu. I tamé és bo pues això, el valorar que no és tant fàcil que una cosa isca bé. Que hi ha qui té gràcia pa la cuina i li va a eixir bé segur, però no és ficar ahí, mesclar un poquet aigua i farina i ja està. I el empastre que se queda en la cuina jo crec que és lo pitjor! [risses]. Después neteja-lo tot. Anda, vés, corre i compra-ho i a mi olvida'm. I això, va ser pesat, molt pesat. En vacances ja teníem ganes ja de aplegar perquè clar és que después tamé a nivell personal i a nivell de personal perquè clar...

I ara pues tamé un poc adaptant-se... perquè no hi ha ningun tip de previsió... és un poc treballar a cegues, no?

Ara no sabem... Si algú se te fica...

Perquè dius bueno ara per exemple la campanya de Sant Donís, ¿va a vindre gent, no va a vindre, vas a vendre, no vas a vendre? Igual que pa Nadal... O sea és que és com... Lo dels anys anteriors no val.

Ací tenim tot. Tot per l'ordenador, lo que has fet d'un any i un atre i més o menos sempre se basem en això pa produir, perquè claro això costa molt de produir. Però bueno, pues arriesgar-se i si sobra pues s'aguantem i si s'acaba pues fenomenal.

Anem acoplant-se.

El poder d'adaptació desde luego té que estar ahí... I la incertidumbre.