

Forn del Carreró, "Panadería Hnos. Sanfèlix Bailach"

Nom i negoci	Carmen Sanfèlix Bailach, forn del carreró ("Panadería Hnos. Sanfèlix Bailach")
Antiguitat del negoci	Amb regència del pares de Carmen des de 1961
Títol	<i>Forn del Carreró, forn dels germans Sanfèlix Bailach, seixanta anys d'història</i>
Temàtiques	dona, treball, oficis, forn, gastronomia, tradicions
Data i lloc de l'entrevista	Dimarts 6 de juliol de 2021 al forn pastisseria "Panadería Hnos. Sanfèlix Bailach, C.B." Plaça Antic Regne de València, 9. Telèfon: 961 390 360
Equip entrevistador	Etnograma (Nelo Vilar, Laura Yustas)
Àudio de l'entrevista	https://go.ivoox.com/rf/73707672

El dimarts 16 de juliol vam visitar el forn tradicional de la família Sanfèlix Bailach, en el carreró de la plaça de l'Antic Regne de València. És un negoci familiar que ja regentava una tia de la mare de la nostra entrevistada quan en 1961 la van traspasar als seus pares. En l'actualitat el porten tres fills del matrimoni. Entrevistem a Carmen, una de les filles, que ens parla de les elaboracions tradicionals que mantenen i d'altres que són més actuals, però que també formen part de la història del poble.

El comerç és una part fonamental de la història del poble i, per eixe motiu, entrevistar a Carmen ens permet apropar-nos a un ofici tradicional que s'ha mantés al llarg dels anys (encara utilitzen forn de llenya i fan dolços populars), però que està en perill d'extinció. La història dels nostres negocis tradicionals és també la història d'Alfara, memòria viva d'unes formes de fer que cada vegada són més difícils de trobar. La gastronomia és una part important del nostre patrimoni immaterial.

Sinopsi

Entrevistem a Carmen Sanfèlix Bailach que, junt als seus germans, regenta el forn del carreró que els seus pares agarren en 1961. Carmen no només ens rep, sinó que ens convida a tastar alguns dels seus dolços, tota una experiència gastronòmica.

Transcripció de l'entrevista



Figura 1. Forn pastisseria "Panadería Hnos. Sanfèlix Bailach, C.B." Plaça Antic Regne de València, 9. Telèfon: 961 390 360.

Bueno, tu eres Carmen...?

Sanfèlix. Tot junt. Bailach.

Tu eres d'ací? Els teus pares eren d'ací?

No, jo sóc de Nules.

Però la teua família sí que té relació en Alfara.

Claro, mon pare i ma mare són d'Alfara. Però quan se casaren agarraren un forn en Nules i allí nasquérem quatre germans. I els altres quatre ací. Total huit.

I des de quan esteu en este forn la teua família?

Pues açò estava... Una tia de ma mare. I quan ma mare se'n tornà a Alfara l'agarràrem. Estigueren cinc anys en Nules i después de cinc anys vingueren a Alfara i agarraren el forn.

Quin any més o menos, saps?

Pues no te sé... Jo nasquí en el 60 i tenia un any quan vinguí a Alfara más o menos. Vés comptant.

Entonces els teus pares ja eren forners...

No, mon pare era llauraor. La que tenia algo de nocions de dolç i això era ma mare. Però entonces mon pare deprenqué ací en el Forn d'Enrique, que ja no està, este d'aquí raere, del carrer... quin carrer és eixe? Enrique Sánchez. Carrer de Don Emilio, ara m'ha eixit. I ell deprenqué allí. Se n'anaren a Nules i quan tornaren... Allí agarraren un forn, en Nules, i quan tornaren ací agarraren este, que era d'una tia de ma mare.

Entonces tu t'has criat en el forn.

Sí, claro, tots. Tots s'hem criat en el forn. El més major era el meu germà que tindria cinc anys



Figura 2. Detall de l'interior.



Figura 3. L'exterior del forn. És el que van instal·lar quan llevaren el forn moruno. Este continua sent de llenya -cosa molt poc freqüent-, però té la gran avantatge que és rotatori i els permet fornejar més coses al mateix temps.

quan vinguérem ací a Alfara. I ara en té 65, s'ha jubilat este any. Entonces ja 60 anys. Jo ja en tinc 61, pues 60 anys farà. Del 60.

Ja van agarrar este forn entonces.

Sí, sí, era de la tia de ma mare i agarraren este, claro. Era moruno.

Ja m'ho pense, clar, sí, sí. De llenya...

Lo que passa és que después ja el llevàrem i ficàrem el giratori, però va a llenya.

Va a llenya encara!

No va a gasoil ni res, va a llenya.

No quedaran pocs per ací, pues.

De llenya pocs. Perquè normalment són o de carros i romanços d'eixos o giratoris però que van a fuel o gasolina o lo que siga. Però este va a llenya. És més cómodo, perquè tu gires la plataforma i va rodant. I te cap més, té més capacitat que uno moruno. Moruno era un quadro i ja està: a un costat el foc i a l'atre el pa. Tenies que escombrar tots els dies... Jo encà me'n recorde de l'escombrar. Sí, això sí que ho he conegut.

Ai, què gràcia, mare meua. Vosatros feu pastisseria i panaderia tradicional encara.

Sí. De dolços antics, sí. Lo més antic... pues serà l'almendrao.

Els almendraos d'ací tenen fama.

És una pasta... a mi no m'agraden, però bueno. És una pasta d'aigua, farina i sucre, ja no té més. Però són unes llandes especials... i són engorrosos de fer. És una pasta molt molla, l'has d'anar escampant en la llanda... I són engorrosos de fer.

Bueno, sí que tindreu un poc... tindràs memòria familiar de com van ser les coses... no sé si después de guerra, com estava el tema? El estraperlo, la farina...

Jo crec que no hi havia problema, eh? Además ací antes la gent antes pastava en casa, ho duien ací a coure, ho pujaven al cavó. Ahí se feia... fermentava la massa, i cada una tenia una senyal... [5 min.] Eixes coses se feien entonces. Tant en el pa com el panquemao... i coses d'eixes.

Altres forners de per ací sí que mos han parlat, igual més majors que tu per supost, però sí que ens parlaven de què hi havia estraperlo de farina, per exemple.

Sí n'hi havia, però no sé dir-te jo... Si era fàcil o no conseguir farina, això no ho sé. Sí que n'hi havia estraperlo, claro. Per lo que jo he sentit, sí n'hi havia estraperlo.

Alguns forns tostaven els purets, els caliquenyos.

Ah, això no ho sé.



Figura 4. Retaule ceràmic que trobem només entrar al forn. Carmen ens explica que van triar a Sant Pasqual perquè a l'antic propietari, tio de sa mare, li deien Pascual (patró de Vila-real).

Perquè açò era... bueno, açò o un poquet ací al costat però era zona de...

Sí, ací sempre ha hagut... en les cases les dones han treballat en els puros. Jo n'he conegut a moltes, sí.

Sabem d'alguns forns que sí que els tostaven ells al forn.

Jo no recorde... ni haver-ho sentit tampoc. D'este forn, vamos. Això no... no he sentit mai de tostar... tabaco és? Se tostava el tabaco?

Sí, sí. Va haver una temporà que se feia tabaco i s'havia d'entregar a la Fiscalia. Entonces lo que feien era que se quedaven algunes fulles els llauraors i això pues ho feien i ho venien a banda, clar.

No, jo lo que recorde és, per exemple, en ca... en la casa de la mare de mon pare, allí sí que tenien penjat tabaco. Però no se feia res més, eren només les fulles de tabaco i se venien i ja està, però no feien ja res

més. En atres cases és a on feien els puros les dones, això sí que n'hi hava molt. Jo n'he conegut moltes, de dones que treballaven en els puros. I no fa molts anys encara, eh.

Encara se troben per ahí, no sé a on els fan.

Ara ja menos, però hi hagué uns anys que n'hi hava molta gent treballant en el puro. Ara ja crec que ja no, al menos jo no...

A vegades se'n veuen, però se veuen menos que antes.

A lo millor en Vinalesa o en Benifaraig... Però ací... En Benifaraig a lo millor.

En Benifaraig ha hi hagut molta tradició, molta.

Però jo ací en estos moments no sé dir-te de ningú. Però sí que n'hi hagué una època que treballaven molt les dones en casa fent puros. No sé quins anys serien, no me'n recorde, però jo crec que ara això ja ha desaparegut. Jo crec que això ja no...

És molt residual, sí.

Bueno, el treball és com antes, m'imagine que fareu moltíssimes hores.

Ui, claro. Moltíssimes hores.

Vosaltres vos feu el pa tamé, pasteu el pa i tot?

Sí.

Entonces no sé si tamé vos alceu a la matinà...

Sí, claro. El fem a la matinà... això ho fa el meu germà. El pa el fa el meu germà, mosatros fem el dolç, que el fem de matí, i de vesprà, claro. Segons lo que vages a fer pues ho fas de matí o de vesprà. Des de quan acabes ja amb pa, de coure-lo. Entonces ja comences tu amb lo teu, amb el dolç. I sí, se continua fent, les coses tradicionals se continuen fent.

Supose que molt de treball estacional, per a festes...

Ací sí, ací quan toca una cosa, toca. És una animalà. Quan toca pastisset de moniato... toca pastisset de moniato. Passa Nadal... ja no se'n recorden del pastisset de moniato. No vullgues tindre'n perquè no els vas a vendre. Ja no toca i ja no toca. I els dolços de Pasqua pues lo mateix, quan toca el panquemao pues el panquemao, les mones... I quan passa Pasqua ja s'ha acabat. Bueno, panquemao ne fem totes les setmanes, però ja no és la quantitat que fas en Pasqua, i mones només en Pasqua. Fora de Pasqua ja no busques mones que no vas a trobar. Però és un dolç molt estacional i cada festa té el seu dolç. Entonces és molt...

La mocadorà tamé la feu entonces?

Sí, tamé.

Faenates, pues. Molta faena.

Sí, però això ho fas en una vesprà. Ens ajuntem tots i ho fem.

Sou molta gent treballant?

No, ací som tres. Però el dia de la Mocadorà venen els meus germans i m'ajuden. Com tots tenen habilitat pa d'això...

Per supost. Clar, clar.

I sí, n'he fet, claro, tots els anys ne fem. Ja fa molts anys. Jo no sabia, eh?, jo vaig fer cursets en l'escola del gremi i allí deprenquí, però ara ja fa molts anys que ho fiu. Ja farà vint anys lo menos. Jo crec que farà vint anys... seixanta, quaranta... més en farà, pues. Encara era jo jove. No sé si tindria jo trenta anys, no ho sé, no me'n recorde, però sí, ja fa molts [10 min.].

L'ofici l'heu après per tradició familiar?

Sí, claro. Les receptes dels dolços tradicionals sí. Lo únic que jo después, sí, fiu cursets de pastisseria, lo de la Mocaorà... he fet vèrios cursillos. Això sí, coses que no sabia fer ma mare, claro. I ella encara anava a Burjassot a una escola que n'hi havia allí privà, per la nit anava. A les sis o per ahí, i venia a les huit i mitja o per ahí. Ha tingut molta força de voluntat ma mare. I allí deprenqué tamé algo. Però d'això, els xiquets... jo no sé, no me'n recorde com s'apanyava. Perquè ella se n'anava. Estava allí tota la vesprà.

Bueno, és una vida sacrificà la del...

Sí, ma mare sí. Ma mare ha treballat molt. El forn, la casa i els crios.

Claro, claro, com se conciliava?

No ho sé, ella dormia poc. Se dormia en la cadira.

Ai, pobreta.



Figura 5. Només entrar al forn, a la dreta, tenim les neveres i esta exposició de dissenys de pastissos que Carmen ha fet al llarg dels anys.

Sí. No trobava... aixina en qualsevol lloc ella se dormia i ja està. O de vegades se gitava de vesprà un rato... Però sí.

I hi ha una generació después de vosaltres?

No crec, ací ja s'acaba.

Mare meua.

Els meus nebots tenen tots la seua marxa i ja no... Mosatros no tenim fills, entonces... Ja s'acaba.

Pues a descansar.

Quan se jubilem ja els majors... que ja queda poc.

És una llàstima, però vamos, a descansar, absolutament.

I jo pues lo que més me dedique és a fer les tartes de crios de cumpleaños.

Clar, això no és industrial tampoc, això ho fas tu.

No, això ho faig jo, clar. Que se fa amb plantilles, amb xocolate... I es fica damunt de la tarta. No, ma mare ja començà fent les tartes de moca. Ella començà amb la moca i el xocolate, i encà hi ha gent que està acostumbrada a la moca i al xocolate. Este mes n'he fet de moca i xocolate una animalà.

Clar, són clàssics.

Sí, és un sabor clàssic. I encà... encà se fa la moca amb xocolate. Lo que passa és que ara pues està la yema, la nata, que antes no se treballava. El merengue... tot això.

Estos acabats tan polits i tan perfectes... això és atra cosa, no? No sé què...

Això és d'un xiquet... ahí tinc xiquets ja que venien de quan tenien un anyet i ja en tenen vint. Vint i trenta tamé. N'hi ha una ahí de... l'escut del Llevant, pues a eixe xiquet li fiu la tarta quan tenia set anys, set o huit. I crec que ja en té trenta o trenta cinc. Estarà per ahí, sí, trenta... trenta segurs. I n'hi han crios que sí, repeteixen molt. Tots els anys.

Amb els anys que porteu...

Eixes d'Star Wars crec que són totes del mateix crio. Cada una d'un any. Eixa, de David.

Què maravilla.

I ara pues tamé fiquem algo de *fondant*, que tamé és una cosa nova lo del fondant. Però no les fem aixina totes cobertes de fondant perquè és molt empalagós el fondant eixe. Entonces ho gastem més en adornos. Pa adornar coses en concret i ja està. Els



Figura 6. És una coca de nata que només fa Carmen i que està molt molt bona. Ens conta que la gent se la porta molt per a desdejunar o berenar quan estan de viatge perquè agrada a tot el món i és còmoda de transportar.

números eixos, veus, són en fondant. El que està eixe dorat de cinquanta, això és fondant. Lo atre és xocolate. El seixanta de dalt és xocolate. El camió eixe sí que és fondant.

El disseny és teu, clar.

Sí, claro. Jo vaig mirant en revistes. Eixe el traguí d'una revista. Lo que veig que està aixina interessant pues m'ho aguarde i alguna vegà ja ho gastaré. El arquero eixe també el traguí de una revista. Però sí, vas mirant. Ara està internet, ahí tamé pots trobar molts dibuixos, però això era quan... **[15 min.]** Li fas una fotocòpia, t'ho amplies i ja tens la plantilla feta casi.

Volíem preguntar-te tamé pel tema del Coronavirus. Què heu fet ací, vos heu aclarit?

Sí, mosatros al principi no n'hi hava res. Lo únic que trobàrem va ser la mampara, que estava des del primer minut. I aixina se salvàrem, jo crec.

Clar, perquè al principi no n'hi hava caretes, no n'hi hava res.

No n'hi hava res. Però tinguérem la sort de trobar açò, i vingueren en dos dies i ho montaren. Bueno, la feren en dos o tres dies, no tardaren gens. I això va ser el primer mes, la segon setmana ja.

Clar, perquè van confinar a tot lo món.

La segon setmana crec que ja el tenia jo ficat i això és lo que més mos ha resguardat. I ja després ja començaren les mascarilles, però hasta que aparegueren les mascarilles...

Ni mascarilles ni gel, al principi no n'hi havia res.

No n'hi havia res, lo únic era la distància -que ficàrem un aforament de una persona- i la mampara esta. Jo com sóc baixeta me tapa prou i ja està. No tenia tant de perill. Perquè era un perill entonces, claro.

I tant, i tant. Per a la família tamé teua.

Pa tots. Ací estava mon pare que és major, entonces era un perill. Ara ja estem vacunats. Jo encara només tinc la primera dosis.

Ah, jo tinc les dos ja.

Pues mira, la ditxosa AstraZeneca... encà estem esperant. Bueno, encà estem en el plaç, eh? Jo me vacuní en maig: maig, juny, juliol. Hasta l'agost no crec que me quidren.

Sí, la meua germana és de la teua edat i crec que l'han cridat per al 28 d'este mes, una cosa aixina.



Figura 7. Galletes tradicionals típiques de l'Horta.

O finals d'este mes o principis de l'agost jo crec que mos quidran, però antes no crec. Ara crec que estaven quidrant a la gent de la meua edat però que se vacunà en maig. Eixos sí que estan quidrant-los ara. Però... no, en maig no, en abril. A mi me vacunaren en maig, els d'abril. I ja... jo calcule això, finals de juliol principi d'agost. No sé, ja vorem.

Jo sóc Pfizer i Pfizer, bueno, hem començat més tard però ja

estem fora. El negoci què va passar? La gent comprava més o comprava menys o...?

Antes se consumia molt de pa, ara ja no. Ademés tancaren totes les fàbriques del poble. La fosforera, els taulellets... Ficaren quatre súpers o tres. Tres súpers n'hi han. Això ja va matar tot el comerç. Les carnisseries tancaren, la peixeria tancà. N'hi havien tres tendes d'ultramariños i tancaren. Tot això ha tancat. Ara no trobes ací ni una carnisseria. Els súpers feren molt de mal i tamé que canvien les costums de la gent. Alfara ara és un poble residencial, ací no... Venen a dormir i punto, el dia se'l passen fora. No n'hi ha tràfic de gent, no... Si van al banc a lo millor, pues sí. Però... Ací més funciona el boca a boca, perquè mira que açò està amagat. Però no té tràfic de gent. Però ja te dic, els súpers feren molt de mal.

I amb el Coronavirus ha baixat?

No, el Coronavirus no...

Va continuar igual?

Va continuar igual. I les costums canvien. Hi ha gent ara que compra el pa un dia, congela i hasta l'atra setmana. Aixina n'hi ha molts. Entonces tens que saber cada dia qui ha de vindre perquè té que endur-se el dia eixe pa. I tenen un dia a la setmana, venen un dia a la setmana, compren, carreguen i hasta l'atra setmana. Això ho fan moltes. No estan tots els dies venint a per el pa, això ja s'ha acabat. Entonces lo que fan és això, vindre un dia, carreguen, congelen i hasta la setmana que ve. Perquè en les cases n'hi ha de tot. N'hi ha congelaors... Qui més o qui menys té un congelaor gran o un arcó. Entonces canvia tot. Igual en el pa que en la carn, que en el peix i tot. Això ha canviat. Els hàbits de consum canvien [20 min.].

Pues, per acabar ja i no te destorbem, no sé si mos podies dir quines coses feu de bolleria i pastisseria més o menys tradicional.

Ara no ho tinc ahí... bueno, eixes galletes només se fan per la zona de l'Horta. Són galletes de bescuit. I malaenetes de bescuit que tamé és una recepta molt antiga. Malaenetes sí que n'he fet ara... Açò és de bescuit, no du llet, no són les malaenetes de llet.

Què bo, mare meua.



Figura 8. Magdalenes de bescuit. Vam tindre la sort de tastar-les i estan espectaculars!

Són de bescuit, duen un poquet d'oli i ja està.

Què bé, què bé.

És més una pasta de bescuit que de la coca de llanda.

L'atre dia ens vam emportar rollets d'anís, boníssims.

Això tamé és antic, sí. Això és antic. I els almendraos són lo més antic que n'hi ha. Els cocotets d'armela tamé se fan molt. Ací lo que tira la gent és a l'armela. La Cristina, que se fa sempre tamé. Totes les setmanes ne faig. La Cristina... Pacències quan és Pasqua, si no és Pasqua no. Els rollets encarats que tamé és de Pasqua. Això sí que se fa però a Pasqua. Perquè pacències menjar-te-les ara amb la calor que està fent... necessites ganes. I ja me costa menjar-me un rollet d'anís ara, com pa menjar-me una pacència o un pastisset de moniato.

Aixina en salat...?



Figura 9. Coques en sal tradicionals. Boníssimes.

Empanadilles, la coca en sal...

És tradicional.

Sí, i les empanadilles. Que no en tinc hui, però...

Coques de sagí se'n fan?

Tamé. A festes se fa la cristina, la de sagí i la coca escudellà... la que du panses, anous i armela, però és més planeta que una coca de panquemao, per exemple. És com la cristina, planeta, però du panses i anous... eixes estan bones. Eixes sí que m'agraden. Més que la cristina, la cristina no li veig la punta... Però l'escudellà sí que està bona. Però se ven més la cristina, eh? La cristina se ven molt més. Però jo la trobe millor l'atra. Després estan les rosquilletes que això és de tota la vida tamé. Integrals, de pipes... perquè integrals... el pa integral se ven molt ací, tamé. Pa integral ne fem prou. És un integral que és molt complet... entones se ven molt. No ne tinc, no te'l puc ensenyar.

Bueno, no te preocupes.

Te puc ensenyar les frutetes si vols. Si me llevés açò aniré a per... el àlbum (les fotos de l'inici d'esta publicació són algunes de les moltíssimes fotos precioses que ens va ensenyar durant l'entrevista).

Algunes elaboracions especials per a festes

Nadal



Clàssica pescadilla de Nadal feta en massapà, també molt elaborada i molt bonica. És un dolç que ja no fan perquè és car i no sol vendre's. És una elaboració tradicional que ha anat desapareixent dels forns. Ara en Nadal encara fa torrons i altres dolços.

#40040f

Pasqua



Una mona de Pasqua molt molt elaborada inspirada en la rabosa de la pel·lícula [Zootrópolis](#). Carmen ens explica que participaven en el concurs de mones del gremi. No només participaven sinó que han tingut premis, per exemple, el [segon premi en la modalitat de mones de Pasqua artístiques de massa en 2016](#). És un concurs que fa dos anys que no es fa. Este tipus de mones les sol fer el seu germà, que té molt bona mà amb esta massa.

Sant Donís



Algunes imatges de les fruitetes de Sant Donís. Una oportunitat per a mostrar l'habilitat dels pastissers que en el forn dels germans Sanfèlix Bailach no desaprofiten. Carmen ens explica que les tomates les feia sa mare, pensa que també les pebreres.



Les tarongetes tallades les feu la seua germana, la mangrana i la taronja completa Carmen. Carmen pensa que el massapà és agraït i, com ens explicava en l'entrevista, diu que es reuneix tota la família una vesprada per a fer les fruitetes. Ens explica també que esta col·lecció de fotos (de la que només incloem un parell d'exemples, però que és extensíssima i molt bonica) els servix per a recordar com fer les formetes d'un any per a l'altre.



Per suposat en Sant Donís no podien faltar els clàssics. Ací tenim una piuleta i un tronador, part d'esta tradició tan dolça que manté eixe puntet descarat que trobem tan sovint en la nostra cultura popular.

El Corpus



Una custòdia elaborada per a una festa del Corpus que van fer en el carreró. Esta en concret la va fer la mare de Carmen.

Falles



Ací tenim una vista general d'una falla de massapà feta per sa mare. Té moltíssims detalls simpàtics i molt treballats que mostren la sobrada capacitat de la pastissera. Fixeu-vos en el detall de les borses en miniatura per a portar el pa fetes amb les mateixes borses de paper del forn. A més a més té un missatge ecologista que ens convida a utilitzar menys plàstic.

D'altra banda tenim la figura d'una fallera, feta també amb massapà i amb un nivell de detall impressionant. Ens fan especial gràcia les perles -que també hem vist en la falla- i també la roba i les tarongetes. Fins i tot els ganxos del monyo estan decorats amb detall. La mare de Carmen no només tenia bona mà, també era enginyosa i va escriure ella els textos. Carme ens conta que en una ocasió el retor va organitzar un curset de fang i tampoc no s'ho va perdre. Era molt bona modelant i li agradava fer-ho.