Cuando en Elda existían "carricos" del helado

16/02/2019



El carrito de Rosario Mira junto a la Plaza Sagasta, delante de lo que luego sería la tienda de Duver.

Una de las imágenes típicas de Elda entre los años 50 y 70 es la de los heladeros con sus carritos -o carricos-. Estos eran completos establecimientos ambulantes con depósitos para bebidas -agua cebada, agua limón y horchata- y para las cremas -mantecado, turrón o tutifruti-. Entre los meses de abril y septiembre recorrían el pueblo a diario o se instalaban en puntos fijos. Llevaban también polos, galletas para los cucuruchos y "chambis", y vasos de cristal, pues no se había comercializado el plástico.

A lo largo de la calle principal de Elda, que era Jardines y su continuación por Martínez Anido -hoy Juan Carlos I-, en los años 50 existían cinco carricos que se colocaban en lugares fijos: el de **Dolores Galiana** en la puerta del Teatro Castelar, el de **Rosario Mira** en la Plaza Sagasta, y otros tres delante del Mercado Central, que eran de **María Teresa Espí**, **José Valero** y otro de **Rosario.** En ellos, los fines de semana se formaban largas colas, pues los eldenses decidían hacer un alto en su principal distracción, que era pasear calle arriba y abajo, y así conversar con otras pandillas con un buen pretexto.

En Elda se establecieron cinco matrimonios de heladeros

que fabricaban artesanalmente las bebidas frías y las cremas para venderlas luego en un carrito móvil o fijo, o bien, en su establecimiento. Cuatro de ellos continúan en activo a través de sus hijos y nietos.



La explanada del antiguo Mercado Central con sus carritos.

Hablamos de **José Valero Navarro** y **Teresa Juan Vicedo,** cuya heladería "Casablanca", en la calle Antonio Maura, sigue con su actividad, además cuentan con otra con el mismo nombre en la calle Juan Carlos I, que llevan adelante los hijos de los fundadores.

La Heladería "La Jijonenca" estaba ubicada en la calle San José, junto al estanco de **Tordera** y era propiedad de dos hermanos que compartían el negocio y el edificio: **Daniel** y **Vicente Sirvent Gisbert** y sus esposas **María Teresa Espí Candela** y **Dolores Galiana Verdú** , respetivamente. Las dos parejas y sus hijos constituían una piña familiar. Hoy, los hijos del primer matrimonio dirigen sendas heladerías llamadas ambas "Daniel", una en la avenida de las Olimpiadas y otra en la calle Pablo Iglesias; mientras que una de las hijas de la segunda pareja, **Ana María Sirvent Galiana** , lleva la heladería "La Jijonenca" en la calle José María Pemán.

La tercera heladería fue la de **José Verdú** y **Rosario Mira Aldeguer** , denominada "Heladería Rosario", en la calle Antonio Maura, que luego pasó a llamarse "Los Caballitos" desde que su hijo Vicente decidió trasladarla a la calle Cervantes.

Finalmente, **Armando Francés Camarasa** y **María Teresa Francés** abrieron cuatro heladerías "Fama": en la calle hoy denominada Pedrito Rico, en la Avenida Alfonso XIII, en La Frontera y en el Derrocat de Petrer. Finalmente las cerraron todas. Fueron los únicos heladeros que no llevaron carritos, aunque él tuvo uno en Bañeres, su localidad natal, antes de llegar a Elda.

Helados artesanales

Las bebidas como la horchata, el agua cebada y el agua limón las elaboraban cada día los heladeros en sus establecimientos de Elda, de la misma manera que siguen haciéndolo en la actualidad. Las cremas de helado también fueron de fabricación artesanal hasta finales de los años 60, cuando el Ministerio de Sanidad aumentó por aquel entonces las exigencias en las condiciones técnicas y sanitarias, que eran imposibles de cumplir por los pequeños profesionales, de manera que los heladeros de la provincia se agruparon y constituyeron dos sociedades, Helados Alacant y Helados La Jijonenca. Desde entonces, estas entidades elaboran las cremas en grandes fábricas y luego las distribuyen entre sus heladerías asociadas. Esto permitió la introducción de nuevos sabores, además de los tradicionales como el mantecado o el turrón. José Valero de la heladería "Casablanca" y José Verdú de "Helados Rosario" fueron dos de los fundadores de la empresa Helados Alacant.



Daniel Sirvent Gisbert y su esposa María Teresa Espí Candela.

Cada día, los heladeros compraban unas diez barras de hielo a **Tobías Vergara** -a cuya fábrica le dedicamos un reportaje-, de unos 15 kilos de peso cada una, que luego trituraban con martillos de metal, para refrigerar los granizados y las cremas de helado. Todo este género se conservaba en depósitos de metal que, a su vez, se introducían en unos recipientes con hielo y sal llamados garrapiñeras. De esta forma, alrededor de los recipientes de los helados quedaba el hielo triturado, que se intercalaba con capas de sal. La sal servía para regular la temperatura, pues se necesitaba poca cantidad para las bebidas y mucha para las cremas de helado, que debían estar a unos 20 grados bajo cero.

Uno de los helados típicos de Elda fueron los "chambis", un producto de difícil definición, ya que cambió de

formato conforme pasaban los años, así que cada generación lo recuerda de un modo diferente: en su origen fue un corte de helado, luego un cucurucho de barquillo y, finalmente, los modernos de oblea con dos bolas para los más jóvenes de entonces, que hoy pasan de los 50 años. Solo existe unanimidad en el sabor favorito: el mantecado, que es como en Elda se llama a la vainilla elaborada con huevo.

El heladero Daniel encargó hace unos años que le fabricaran el molde del chambi original: es cuadrado y tiene forma de cubo hueco. Los heladeros lo rellenaban con mantecado, que luego colocaban entre dos galletas, a modo de cortes de helado. Con el tiempo, los jóvenes llamaron chambis a los cucuruchos con una o dos bolas de mantecado. Una de las explicaciones de esta palabra es que "chambi" es una adaptación fonética de la palabra inglesa "sandwich", que era el tipo de helado norteamericano que se veía en las películas y revistas.

Heladería Daniel

Daniel Sirvent Espí , de 61 años, es uno de los hijos del fundador de la Heladería Daniel, que hoy continúa abierta en la Avenida de las Olimpiadas. Todavía recuerda como si fuera ayer cuando de niño iba a la fábrica de Tobías, donde su padre compraba 20 pesadas barras de hielo cada dos días, que luego transportaba en su propia carretilla hasta su casa. Ya allí, en los bajos de su vivienda en la calle San José, próxima a la calle Jardines, toda la familia participaba machacando el hielo hasta convertirlo en trozos minúsculos para refrigerar el helado que acababan de elaborar.

Cuando el género estaba preparado, su padre lo repartía en los carritos. Primero, su padre subía el carrito de helado de su mujer hasta la calle Martínez Anido (Juan Carlos I), donde tenía un puesto fijo en la puerta de la Pastelería de Carmelo, en lo que luego sería Casa Wagner. Luego volvía a por el suyo, para recorrer el pequeño pueblo que era Elda: los barrios Fraternidad, Gran Avenida y zona centro, donde pasaba por las puertas de las fábricas de calzado y hacía paradas fijas que todo el mundo conocía. Este itinerario con el carrito incluía dejar y recoger a sus hijos en el colegio de **Don Pablo** o de **Don Emilio** .

Esta operación de preparación de las garrapiñeras y el viaje con el carro hasta los sitios de venta la realizaban sus padres dos veces cada día: por la mañana y por la tarde, hasta regresar a casa sobre las 10 de la noche.

Daniel recuerda que el Ayuntamiento aprobó la petición de su madre María Teresa de instalarse con carácter fijo - un carrito sin ruedas- en la explanada frente a la entrada del antiguo Mercado Central porque la acera de la antigua calle Juan Carlos I resultaba muy estrecha, un problema que se agravó cuando comenzó a funcionar la línea de autobuses urbanos a partir de 1963.



Daniel Sirvent llevando una garrapiñera.

Este carrito en el mercado lo atendió **María Teresa** junto con su cuñada **Dolores** y sus dos sobrinas, **Ana María** y **María Begoña** , hasta 1982, cuando el ayuntamiento les denegó el permiso para continuar allí porque rompía la estética del nuevo y moderno centro de abastos. Lo mismo le ocurrió a Rosario, que tampoco pudo regresar con su carrico a la Plaza Sagasta porque no le renovaron la solicitud.

Sin prisas

Los años 50 y 60 fueron décadas con un ritmo de vida tranquilo, sin estrés ni prisas: "Muchas mujeres salían de hacer la compra del Mercado Central con una ensaimada en la mano y le pedían a mi madre su vaso de agua de cebada. Allí mismo se lo tomaban de pie, tranquilamente, charlando con ella, después de dejar el capazo en el suelo", recuerda Daniel.

Era una época en la que no existía otro entretenimiento que pasear por la calle principal, en la cual el carrito del helado era el lugar de reunión: "En el carrico de mi madre se formaron muchas parejas de novios ya que era el punto de encuentro", asegura.



En los años 50 era muy frecuente que los comercios repartieran los encargos a domicilio con bicicletas, como el pan, que tapaban con una sábana, o el carbón en un carro -como el famoso "Carbonero"-. Los pocos comercios que existían estaban en el centro de la pequeña población que era Elda, uno de los más conocidos era Ultramarinos La Mahonesa, que se ubicaba donde hoy está la cafetería Camaleón, frente a la Plaza Mayor.

Daniel Sirvent Gisbert y María Teresa Espí Candela llegaron de Jijona en 1951 para vender helado en verano y turrón en invierno. En Elda trabajaron mucho y fueron bien acogidos, por lo que siempre tuvieron hacia la localidad un enorme sentimiento de gratitud. Daniel se convirtió en una persona muy conocida, "una institución" -como le llegaron a decir-, que vendía sus helados por la ciudad entre semana, y los fines de semana en los cines de verano, en las piscinas del Lido, -donde hoy está la fábrica de Kurhapies- y en el campo de fútbol del Parque -lugar donde se ubica el Centro Cívico y el Museo del Calzado-. También iba a la Plaza de Toros cuando se proyectaba cine y al Teatro Castelar si traían algún espectáculo. Además, elaboraban helados por encargo para bodas, comuniones, para la discoteca La Playa o para particulares de cierto nivel económico que celebraban sus cumpleaños en sus propias casas.

Los jijonencos eran casi nómadas y cada año tenía para ellos dos etapas bien diferenciadas: la temporada de verano para vender helado (llegaban a Elda en abril y se marchaban el mismo día de la festividad del Cristo del Buen Suceso, el 9 de septiembre, justo al acabar la procesión) y la de invierno, en diciembre, para vender turrón (regresaban el Día de la Feria de la Purísima y se quedaban hasta la Nochebuena). El resto del tiempo lo pasaban en Jijona trabajando en otros sectores, mientras que sus hijos tenían que estudiar durante el año escolar en dos colegios y ciudades diferentes.

Los únicos heladeros de Elda que fabricaron turrón fueron estos jijonencos. Aunque al principio vendían el turrón en el carrito, en seguida abrieron un despacho y heladería en los bajos de su casa porque reunía mejores condiciones higiénicas, ya que este producto se despachaba al corte en barras, envuelto en papel de celofán. Los sabores de los turrones eran de Jijona, Alicante, yema, yema tostada, nieve y de fruta. El turrón de chocolate todavía no existía.

Era una vida muy sacrificada, que tenía su temporada de trabajo más fuerte cuando el resto de la población se divertía: vacaciones de verano y de Navidad. Daniel comenta que conoció el mar gracias al servicio militar: "Lo hice en Algeciras y le decía a mi padre que estaba arrestado para no tener que volver y así poder disfrutar de la playa".

Daniel Sirvent Espí y su mujer **Reme Cortés Lacosta** continúan regentando la Heladería Daniel con la colaboración de uno de sus dos hijos, y han seguido con la tradición de marcharse en septiembre a Jijona para hacer el turrón.

"La Jijonenca"

La prima de Daniel, **Ana María Sirvent Galiana** , recuerda que su padre llegó con su hermano Daniel de Jijona en 1947 para ayudar a un jijonenco de apellido **Bastán** , que tenía una heladería en la calle San José de Elda, pero era valenciano hablante y tenía dificultades con la lengua, por lo que les vendió su heladería y se marchó a Petrer, donde fundó otra heladería "La Jijonenca", cerca del Teatro Cervantes, y hoy sus nietos llevan dos establecimientos. Otro tío de Ana María abrió en el barrio Virgen de la Cabeza la heladería "La Flor de Jijona".



El joven José Valero portando su carrito en la década de los años 50.

Sus padres y sus tíos, que elaboraban y vendían el helado tanto en su establecimiento como en los carritos, también servían el helado al bar de la Plaza Castelar y al bar

Negresco, donde gozaba de una enorme fama el blanco y negro, consistente en café con leche merengada.

La crema de helado que más gustaba en Elda era el mantecado, "elaborado con vainilla, pero sin la rama y añadiéndole huevo", asegura Ana María. También se pedía mucho "un nacional", una bebida de café con una bola de mantecado.

La madre de Ana María, **Dolores Galiana Verdú** , llevó un gran carro, con cuatro tapaderas, que subía cada día desde su heladería en la calle San José hasta el Teatro Castelar, situado un poco más arriba. Junto al suyo tenían sus carritos **Rafael** y **María** , ambos con pipas.

El padre de Ana María, Vicente Sirvent Gisbert, llevaba la sal con su moto Torrot hasta los carros de su mujer, su hermano y su cuñada, para introducirla en las garrapiñeras y que las cremas y bebidas continuaran refrigeradas. Las mujeres tenían sitios fijos, pero era más difícil saber dónde estaba su hermano, así que seguía el rastro del agua que el hielo iba dejando por las antiguas calles de tierra cuando se derretía.

Esta familia de jijonencos siguen manteniendo sus heladerías, pero también la fabricación de turrón, incluso cuentan con marcas propias, Turrones Daniel en un caso, y Turrones Sirvent su prima, que venden desde finales del mes de noviembre en sus tres establecimientos de Elda.



José Valero en su heladería "Casablanca"en la calle Juan Carlos I | **Jesús Cruces.**

Heladería "Casablanca"

José Valero Navarro tiene 87 años y vivió en persona la llegada de los primeros heladeros a Elda porque él fue uno de ellos. Recaló en Elda procedente de Ibi en los años 50 porque su padre había adquirido en Elda una heladería llamada "Casablanca" a un marroquí, en la calle Antonio Maura. Recuerda que los primeros heladeros fueron ibenses, no de Jijona, como se cree. En "Casablanca" montó un moderno establecimiento que regentaría su mujer, **Teresa Juan Vicedo** , mientras que él llevaba un carrito con el que recorría los fines de semana los lugares en los que había espectáculos como la plaza de toros o los cines de verano; y a diario se instalaba en la esquina superior del viejo Mercado Central. En esta explanada estaban también con sus carros **Teresa Espí** y **Rosario Mira**.



Cuando terminaba la temporada de verano, José se marchaba en el mes de septiembre a Ibi y regresaba en abril del año siguiente. En su pueblo, trabajaba en la fábrica de juguetes de Payá Hermanos, cuyo propietario lo llamaba en cuanto sabía que había llegado. Sus cuatro hijos pasaban el año entre Elda e Ibi, por lo que Juan solicitó una entrevista con el jefe provincial de Educación, quien no puso ningún problema para que los niños contaran con dos plazas escolares durante cada curso, una en Elda y otra en Ibi.

José Valero fue uno de los socios fundadores de Helados Alacant en los años 60, aunque figura el número 34 de los 59 accionistas de entonces porque están registrados por orden alfabético. Todavía hoy esta gran empresa suministra los polos y las cremas de helado, mientras que la horchata, el agua limón y el agua cebada la fabrican ellos artesanalmente en su heladería de la calle Antonio Maura.

Para José Valero el mundo del helado ha cambiado mucho: "No se valora como antes, además la temporada del helado se cogía con ganas porque solo duraba cuatro meses". Los hábitos en la alimentación han cambiado mucho en 50 años, de hecho, las grandes superficies venden helado en todas las estaciones. Para José Valero, el mayor perjuicio lo han ocasionado los refrescos y la cerveza: "No hay quien compita con un litro de cerveza a 50 céntimos". Además, recuerda como dato curioso que la mayor venta de helados se producía entre mayo y julio, coincidiendo con los meses en los que no había fruta. Hoy también se puede comprar fruta durante todo el año.



Rosario Mira en la puerta del Teatro Castelar.

Las causas del descenso de la venta de helados respecto a los años 50 son múltiples: "Hasta los jóvenes tenían trabajo y ganaban su buen sueldo" afirma José Valero, y añade que los eldenses disponían de más dinero porque "no existía tanta oferta de ocio, pues la gente no solía salir de viaje ni a la playa". Los años 70 y 80 también fueron buenos para las heladerías: "La gente podía estar sentada hasta las 4 de la madrugada y sin las prisas de ahora".

Hoy la Heladería "Casablanca" continúa elaborando sus bebidas de manera artesanal, entre las que sobresale su valorada horchata, que sigue manteniendo una alta concentración de chufa de Alboraya.

"Helados Rosario"

"Helados Rosario" fue el nombre original de la heladería "Los Caballitos". La montó un joven matrimonio de Elda que se aventuró en ese negocio casi por casualidad, pues él era escultor y ella aparadora.

Rosario Mira Aldeguer vino de Novelda y comenzó a trabajar en la fábrica de calzado de **Rodolfo Guarinos** . Su marido, José Verdú, había llegado a Elda procedente de Casas del Señor para trabajar como escultor en una empresa de mármoles de la localidad.

Un día, lo vio trabajar en Elda un francés adinerado y le gustó su maestría, así que le hizo el encargo de que le tallara una gran lápida en su ciudad natal, Pézenas, al sur del país. El matrimonio se marchó a Francia en 1927 y allí trabajó José Verdú -primo del autor de la escultura de la conocida como Plaza del Zapatero- durante tres años "ya que el francés quería vaciar una piedra de dos metros de diámetro y que llevara cuatro antorchas en las esquinas", afirma su hijo **Vicente Verdú Mira** , de 76 años, quien recuerda que su padre cobró 7 pesetas diarias a lo largo de tres años. Mucho dinero entonces.

Al cabo de este tiempo, la pareja regresó a Elda. El hermano de Rosario regentaba el bar del Casino Eldense y conocía a un heladero de Jijona que les hacía el mantecado. Este hombre enseñó al matrimonio de Rosario y José a elaborar granizados y cremas. José se puso a recorrer las calles con una barquillera a la espalda y una garrafa de mantecado en las manos.

El negocio fue prosperando y el matrimonio compró tres carritos, uno lo instalaban en la Plaza Sagasta, otro en el Teatro Castelar y el tercero en el Mercado Central.



Su primera heladería la abrieron en la calle Antonio Maura, esquina con la calle San Roque, muy cerca de "Casablanca". Cuando acababa la temporada de verano y para mantenerse el resto del año no elaboraban turrón, sino almendras garrapiñadas, papas fritas, caramelos y churros.

Vicente Verdú recuerda que cuando no quedaba suficiente hielo en las fábricas de Elda, sus padres lo encargaban a una empresa de Alicante y lo traían en camiones, que iban dejando un reguero de agua por la carretera. Este hielo era más barato, aunque de peor calidad. Para mantenerlo, en primer lugar se trituraba, luego se pisaba para compactarlo y, finalmente, se intercalaba con capas de paja de arroz para que durase el mayor tiempo posible. Este mismo sistema es el que se aplicaba al hielo que se guadaba en los neveros, como el que existía en la Finca Lacy, donde con servaban el agua que se helaba en las acequias de Elda en invierno.

En el año 1955, sus padres compraron una máquina de hielo y, aunque la calidad y duración eran inferiores que las barras de la fábrica de Tobías, este hielo resultaba

más barato y fácil de triturar.

De los cuatro hijos del matrimonio, solo Vicente, que hoy tiene 76 años, se hizo cargo del negocio cuando sus padres se jubilaron.

Su padre, al igual que José Valero de la heladería "Casablanca", "fue uno de los 33 locos que fundaron Helados Alacant, donde ahora son más de 400 socios", asegura.



Dolores Galiana con su carrito en la calle Cervantes junto al Teatro.

Vicente Verdú Mira llevó adelante la heladería "Rosario" junto con su mujer **Sara Albert** , aunque decidieron cambiarle el nombre por "Los Caballitos", pues en 1972 abrieron un nuevo y amplio establecimiento en la calle Cervantes, "que entonces era una zona alejada del pueblo, y como allí instalaban las atracciones de la feria, la gente comenzó a llamarle Los Caballitos". En 1979, la heladería se trasladó a la avenida de las Olimpiadas y actualmente la lleva adelante su hijo **Vicente Verdú Albert**.

En la heladería "Los Caballitos" luce la fotografía de una cadena blanca de 13 eslabones que el abuelo talló en una sola pieza de mármol de Carrara y que su hijo Vicente no quiso vender a pesar de la suculenta oferta que recibió de un fabricante italiano que visitó la Feria de Calzado en los años 70.

Los carritos del helado desaparecieron en los años 80. No se ha conservado de entonces ninguno de ellos como reliquia de una época donde el futuro solo podía ser mejor, estable y duradero. Unos carritos que significaron el aliciente de ser un punto de encuentro, un lugar para charlar y tomar algo fuera de casa, sobre todo para las mujeres, que no frecuentaban solas los bares. El viento de la modernidad aun no había traído el virus de las prisas y el estrés que, en cuanto llegó, se llevó por delante los frágiles carritos del helado. Aunque de ellos en Elda nos queda en su recuerdo la palabra "carrico" para referirnos a todo tipo de quiosco.