



MONCADAPÈDIA
arxiu de memòria popular

Fitxa per la Moncadapèdia / Arxiu de memòria popular

Nom/Cognom	Carnisseria Sidreta (José Bartolomé Alós Palanca i Virtudes Bernalte)
Antiguitat de l'empresa	5 generacions dedicades a l'ofici
Títol	<i>La Carnisseria Sidreta</i>
Categories	Oficis, carnisseria, gastronomia, home, dona
Data i lloc de l'entrevista	Dilluns 18 de gener de 2021
Equip entrevistador	Etnograma (Laura Yustas, Nelo Vilar)
Enllaç	https://youtu.be/WGSxAHoPjNA
Extracte	https://youtu.be/4gqFKPBNfiY

La Carnisseria Sidreta és tota una institució en Moncada. La família Palanca la va fundar a mitjans del segle XIX i ha continuat funcionant al llarg de tot el segle XX i fins que va tancar a l'estiu de 2020. Per ella han passat cinc generacions de carnisseres: José Palanca Boix, Pedro Palanca Domenech, Isidra Palanca Lluesma, Concepción Palanca Lluesma, i José Bartolomé Alós Palanca, que amb la seua germana Conchín i la seua dona Virtudes Bernalte, formen l'última generació dedicada al negoci.

Sinopsi:

José Bartolomé Alós Palanca i Virtudes Bernalte ens parlen de tota una vida dedicada a este establiment que forma part de la història de Moncada i de la seua relació amb el veïnat. Ens parlen també dels canvis que ha hagut en el seu ofici i reflexionen sobre la seua experiència ara que estan jubilats.

Transcripció:

Bueno, mos té que dir... antes que res com li diuen.

José-. Sí. José Bartolomé Alós Palanca.

Bueno, mosatros ja ho sabíem però... bueno. La Carnisseria Sidreta és molt coneguda.

José-. La Carnisseria Sidreta.

I molt apreciada además, és un patrimoni.



José-. Un patrimoni, exactament.

Absolutament. La gent ho sent aixina.

José-. És... açò és que ja porta tota la vida... molts anys diguent-se la Carnisseria Sidreta, perquè va ser m'auela la que va donar la fama. Se pot dir.

Però "Sidreta", la paraula "Sidreta"...

José-. Ve de Isidra.

Isidra.

José-. Li dien Isidra.

Hi ha molta Isidros i Isidres en Moncà.

José-. Exacto. Isidra i Isidro. Entonces això en diminutiu Sidreta.

Clar algú podria pensar que parla de sidra o algo aixina, però no, no.



José-. Sidreta li dien, sí.

Bueno, ja hem tret que açò té ja més de cent-cinquanta anys, que és una barbaritat

José-. Sí, cent-cinquanta, cent-setanta... per ahí. Cent-cinquanta per a ser més...

Vosté mos dia que vosté el coneix des de s'auela i un poquet arrere.

José-. Sí, jo de m'aüela sí que me'n recorde, més antic ja no me'n recorde. De m'abuela sí que me'n recorde. M'abuela estava ací despatxant i tot açò i ja pos d'ahí passà a ma mare, de ma mare passà a mi. I... bé.

Bueno, vosté és jove, no sé si mos pot dir quin any va nàixer.

José-. Jo en el any 53.

53, bueno, jove, i està molt bé.

José-. Sixanta-set anys tinc ara.

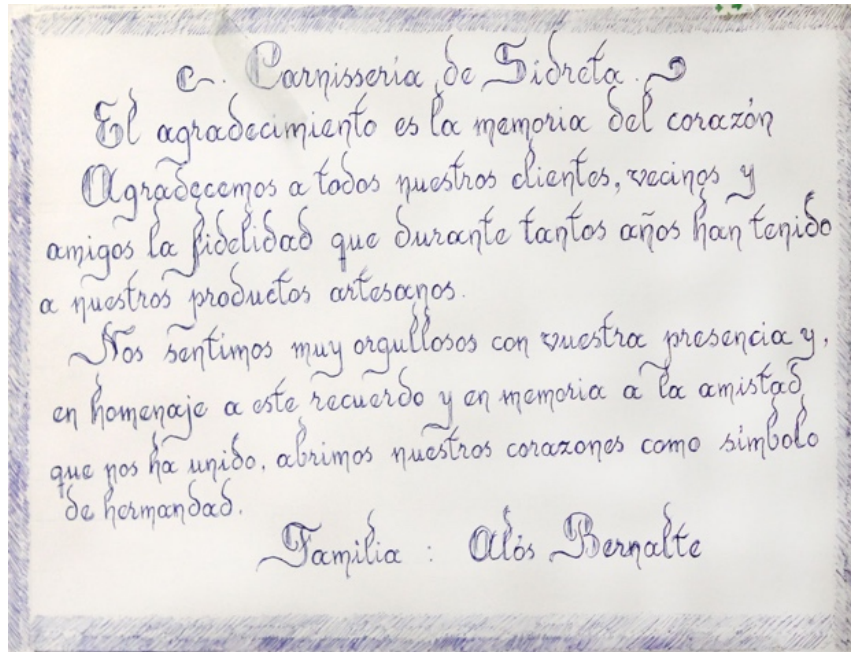
Ara té temps pa distrau-se.

José-. Ara pues nada, a disfrutar de la vida de jubilat.

Bueno, mos agradaria que mos explicara un poc com era el ofici quan el va conèixer vosté, o quan se va ficar vosté fa molts anys.

José-. Jo... pues me fiquí ací quan tenia deu o dotze anys.

Clar, una cosa familiar.



Cartell d'agraïment que s'ha pogut llegir a la carnisseria en els seus últims mesos de funcionament

José-. Sí, perquè açò des de m'auela, després li ho passà a mon pare, però mon pare faltà molt jove. Jo ja me fiquí ací... de m'auela passà a ma mare i jo ja me fiquí ací, perquè clar, perquè tenia que haver ací una persona més. Entonces jo ha me deixí els estudis i als dotze anys ja me fiquí a treballar.

La tenda sempre ha estat ací.

José-. Sempre, tota la vida.

Este és el carrer d'Algemesí.

José-. Exactament, sí. Antigament sí que els meus tataruelos i bisuelos sí que tenien en el mercat. I després ja m'auela ací i ha sigut ací, ha estat vora cent anys lo que és en el carrer este. Antigament estava en el mercat i ficava tendes en el mercat.

Vostés feien només la carnisseria, vull dir, no tenien vostés els animals.

José-. No.

Compraven...?

José-. Sí. Compràvem els animals, els mataven en el matadero i del matadero ja pa casa.

Vostés supose que elaboraven...

José-. Sí, després en casa ja desfeien el cerdo i tot açò, i elaboraven embotits, llonganissa, botifarra...

O siga que vostés feien de tot.

José-. Tot.

Casero, mare meua.

José-. Casero, tot casero [risses].



La diferència entre això i lo que venen ara.

José-. Buf, molta diferència, molta. Lo que passa que hui ja... això ja se perd ja tot. Ja no... Ja estàs ahí i ja... Ja no.

Vostés no tenien animals entonces, cap tipo d'animal.

José-. No.

I quin tipus d'animal compraven? No tindrien de tot, supose.

José-. Era més que res cerdo. El cerdo. Cerdo i después la ternera... Mataven el cerdo ací en el matadero i d'ahí ja pues això, ja se dedicaven a desfer-lo pa l'embotit.

Perquè això potser vosté no ho ha viscut ja perquè és més cara ací, vosté és més jove, però la gent tenia animals en casa.

José-. Sí. Anàvem a buscar els animals a casa pa d'ahí portar-los al matadero i matar-los.

No era industrial la carn.

José-. No, no. No, no, no, no. Això sí. Lo que passa que fa uns anys, ara ja ha desaparegut i entonces ja va tot més industrial tot, però antigament era tot... Compraves el cerdo viu, d'ahí anava al matadero i del matadero ja pa casa.

Ací no sacrificaven res vostés tampoc.

José-. Ací jo no ho he vist, però antigament sí que se matava ací, i inclús venia el veterinari ací. Això m'ho deia m'auela, però això no ho he conegut jo.

Clar, clar.



José-. Sí.

Elaborarien embotits...

José-. De tot. Llonganisses, botifarres, xoriços... Tot elaborat ací.

Conserves d'altre tipu imagine que no farien d'ixes antigues que se feien en oli o en salmorra...

José-. No. Això no. Era tot fresc.

I només tenien carnisseria, no era ultramarinos... [5 min.]

José-. No, no, açò és carnisseria, sempre carnisseria, sempre. Era la carn, sí.

I formatges i coses d'ixes?

José-. No.

Per ací tampoc... açò no era terreno de formatges.

José-. No, ací els formatges tampoc. Ací que jo sàpia no s'elaboraven formatges, per ací no, no era. Nosaltres sí que no. No és terreno.

Alguna comarca de Castelló a lo millor...

José-. Ahí pot ser.

Molt rarament. Més cara a la mar...

José-. I més ací, ací cara a la mar pues menos encara.

El clima no...

José-. No.

No sé si hi havia temporalitat. Vull dir, si hi havia... cada època de l'any tenia la seua carn o la seua... no sé, si se feia algo especial a lo millor pa Nadal...

José-. Pa Nadal sí. Sobretot pa Nadal. Bueno, pa Nadal i pa Pasqua. En Pasqua la Llonganissa de Pasqua. La Llonganissa de Pasqua que la fèiem i la secàvem ací, penjat i això ací. I a Nadal pues les pilotes, els blanquets... la botifarra blanca. Sí, això fèiem. Se feia una volta a l'any que era al Nadal, que feia els putxeros de Nadal.

I quanta gent treballava ací?

José-. Ací ha sigut només que la família, la casa. Açò era... no n'hi havia ací ningun treballador. Només que ha sigut el pare, la mare i el fill. Sí.

Pel que conta és molta faena, perquè no és només despatxar.



José-. És que jo m'alçava a les tres del matí tots els dies. Entonces, clar, tenies que fer totes ixes coses antes d'obrir a les huit del matí. Era molta faena i entonces com no hi havia ací gent, perquè era tot de la família, pues tenies que fer-lo antes d'obrir i era molta faena.

Això mos contava la seua dona que la ceba...

José-. Sí, jo la comprava. La ceba me la portaven ja pelà, però jo sí, la bullia en llenya i després la repretava amb pedres i tot açò i al sendemà a fer-la. Molta faena. Molta, molta, molta.

Mare meua, lo que s'ha treballat!

José-. Sí.

Açò és un poble en principi llauraor. Vostés no tenien terra, no tenien ací...

José-. Bueno, sí, terra. Taronjars, sí. Però ho feien... mosatros, jo no he anat mai al taronjar, sinó jo ja la meua faena era açò d'ací. La carnisseria, sí.

La relació amb el veïnat...

José-. De categoria.

Antes se vivia... clar, tot quedava en el bàrrio.

José-. Claro. Açò, la tenda del bàrrio. I entonces pues això venia molt bé.

Les tendes feien bàrrio, feien que la gent s'ajuntara.

José-. Exacte. S'ajuntava i això, sí.

També parla gent de l'escrúpul que li dóna la carn i tot això. Vostés supose que si ho han viscut des de xicotets ni escrúpuls ni res.

José-. Res. Jo res. Jo hasta en el matadero, quan se matava ací, jo matava i no tenia jo mai... mai tenia jo d'escrúpul de la carn. No.

Clar, ho han mamat.

José-. Jo tota la vida he estat ací i entonces claro, t'ho has mamat i ho has vist tot i entonces saps lo que... No.

Haurà vist també canvis en el ofici molt grans, perquè des dels anys seixanta cap ací.

José-. Molt, molt grans. Ha canviat tot ara molt, molt. Ja la maquinària tamé. Antes se feia a mà, se pot dir, a mà. Després ja isqué la maquinària tot elèctric i entonces ja... antes s'embotia en una manivela, pa fer la això i ara tot elèctric. I la mesclaora, pues se mesclava antes amb la mà i ara pues ja tot amb maquinària. Ha canviat molt. Açò dels anys sixanta o setanta... a partir d'ahí ja tot ha canviat.

I des del principi càmeres frigorífiques tenien?

José-. Sí, sí.

O siga que açò existix des de fa molt arrere.

José-. Açò existix... que jo sàpia, me'n recorde que hi havia una càmera frigorífica d'ixes portàtils que era de gel! De gel! Jo no ho he vist, però m'ho ha dit m'auela. Después ja se va fer una d'estes de obra, de obra, que encà està ahí i sempre ha sigut tot... De gel antes. Ara ja és tot de obra.

No sé si últimament els marejaven molt amb temes de neteja o de sanitat?

José-. Sanitat? Bueno, sanitat és una cosa que sempre ha estat ací [10 min.].

Ja m'ho pense, home!

José-. Sempre ha estat ací sanitat.

Entonces sempre ha sigut igual.

José-. Sempre, sempre es mirava molt la sanitat i la neteja tamé i tot. Tenies que tindre-ho tot en condicions pa poder treballar. Però sí.

Hombre, sí, sí.

José-. Tenies que tindre tot impecable.

Ara amb tot açò del Coronavirus i això vostés tenien obert encara?

José-. Sí.

S'ha mantingut obert ací?

José-. S'ha mantingut, sí, hem mantingut perquè era primera necessitat. Entonces ací no mos han tancat, si no... tenim que això. Total hem estat molt poquet de temps, tamé.

I els ha marejat molt? Perquè al principi no se sabia...

José-. Bueno, sí, tenies que tindre-ho tot... venia ací Sanidad pa que tinguérem les coses en condicions: que si guants, que si el gel i això... Però això ho he tocat poc perquè clar, com hem tancat. Però sí. Però bé, bé.

No sé si tenien sensació de que estaven en perill.

José-. Bueno, per què, per això del...? No. No, perquè ací...

Perquè al principi no sabíem res, clar.

José-. Teníem... la distància tamé estava molt i entrava pues una dona o dos, no entraven més, estaven en el carrer esperant. I tot bé, sí. No tenia por, no.

Al principi no sabíem res realment, anàvem canviant, igual mos dien que havíem d'anar amb guants que mos dien que no.

José-. Exactament, lo primer els guants, després els guants ja els llevaren. No, perquè és millor llavar-se les mans amb aigua i sabó o el gel.

Bueno, no sabemos... no me acuerdo de cómo se llama, perdone.

Virtudes-. Virtudes.

Pues mucho gusto.

Virtudes-. Igualmente.

Virtudes, cuarenta años aquí trabajando.

Virtudes-. Cuarenta años.

Qué barbaridad.

Virtudes-. He luchado mucho, de verdad, ayudándole al compañero en los momentos duros, que han sido muchos. Y nada, y sobre todo quería agradecerle a las clientas que son como mi familia, las veo por la calle i me pongo super contenta, las echo mucho de menos.

Vamos, es que esto hace barrio, entonces yo creo que la echan de menos también a usted.

Virtudes-. Barrio... esto hace pueblo. Barrio sólo no, es pueblo. Lo hace todo.

Una tienda hace pueblo, sí.

Virtudes-. Sí, el pueblo, el pueblo.

No es cómo el Mercadona.

Virtudes-. Es que nos conoce todo el mundo. Aparte en una tienda de barrio la gente... le ayudas. Si no puede le ayudas y no pasa nada nunca, y es una pasada. Pero bueno, decirle a todas que las quiero un montón, que gracias por su fidelidad y ya está.

Qué maravilla. Supongo que aquí al principio pocas vacaciones habría.

Virtudes-. Sí, al principio nada. Pero ya cuando yo empezamos aquí, yo que ya... nos casamos, dije ya no. Todo el mes de agosto. Y luego ya cuando pasaron unos poquitos años más dije ya no. Después de Navidad con tanto trabajo la semana de Reyes también. Sí, porque si no era imposible terminar. Es así. Además hemos trabajado también mucho, pero también hemos disfrutado de todo. No hemos sido personas de decir... trabajar y guardar. No. A disfrutar, a vivir.

Estarían muchas horas abiertos también, imagino.

Virtudes-. De ocho a ocho. Bueno, parando las horas de mediodía.

José-. De ocho a dos y de cinco a ocho.

Y las horas de preparación, que estabais hablando de las tres de la mañana.

[José fa un gest indicant que això ho feien abans de l'hora d'obertura].

Virtudes-. Yo el día que no dormía eran los lunes, lunes por la noche. Porque tenía que hacer el martes las morcillas. Mecachis.

José-. Yo me levantaba a las tres y ella se levantaba a las 5.

Virtudes-. Tres o cuatro y media, o cuatro. Pero ya el día de la morcilla yo decía, Dios mío, otro día. Pero bueno, todo pasaba. Así cuarenta años contando el día de la morcilla... es muy pesado, eh?

¿Cada cuánto?

Virtudes-. Todas las semanas.

José-. Una vez a la setmana fèiem botifarres, que és lo més pesat. Els demés dies sí que fèiem tots els dies llonganisses, hamburgueses, xoriços... Això tots els dies, però la botifarra se feia una volta a la setmana perquè era molt pesat. A més és una cosa que aguanta molt.

Virtudes-. Sí, pero había temporadas que hacíamos dos veces.

José-. No és com altre embotit, més fresc: la llonganissa... això tens que fer-ho tots els dies. La botifarra aguanta. Quan fèiem la botifarra era... [*posa cara que era dur*].

Virtudes-. Bueno, pero cuando llevaba Navidad eran dos y tres veces a la semana morcilla.

Clar, la morcilla...

Virtudes-. Y las pilotas, y el blanquet...

José-. I llonganissa blanca, també és botifarra. Que és l'embotit que era blanc, que se ficava pal putxero. Però és ceba que això també portava el seu... **[15 min.]**

Además xiquets i tot, traure la casa avant.

Virtudes-. Sí, dos chicas. Bueno, ¿nosotros qué llevaremos en la carnicería solos? Cuando ya no estaba tu madre, ¿cuántos años?

José-. Treinta. Desde el año 90, treinta años.

Virtudes-. Treinta años. Claro, mis hijas eran pequeñas. Porque la mayor tiene ahora treinta y dos. No, la pequeña: treinta y dos. La pequeña tiene ahora treinta y dos. Pues dos añitos y la otra seis.

José-. Treinta y ocho, y treinta y dos.

Es mucho trabajo.

Virtudes-. Pero bueno, también hay cosas bonitas. Porque ya te lo he dicho antes, el pueblo, esa alegría, la gente, cosas bonitas. Muy agradecida a toda la gente. Era su hermana, su hermana sí que también ha peleado mucho aquí, es la que ha llevado todo. Ella más despachar.

José-. Sí, la meua germana que tamé ha estat ací tota la vida se pot dir. Estàvem ma mare, ella i jo, només érem els tres. Después ja ma mare d'açò, después l'agarrí jo, i después ja me mantinc jo hasta ara.

Bueno, l'anomenarem.

Virtudes-. Sí, ya la hemos nombrado.

Com li dien a la seua germana?

José-. Conchín.

Virtudes-. A Conchín toda la gente la conoce porque ha estado desde pequeña despachando.

José-. Des de l'any passat que no està perquè ha tingut un açò en el cor. Una vena obstruïda. I ara mig any, tot lo que portàvem de l'any passat ha estat de baixa per açò, però antes estava per ací, ella és la que més... Jo estava per dins.

Clar, és molt exigent la faena.

José-. Molt, però bueno.