

# Uns minuts amb Glòria la Catarrilla

Rocher

La carnisseria ha tancat les portes. Problemes de salut de Glòria han fet que haguera de deixar eixa tradició familiar molt a pesar seu.

Això és el que em va dir Glòria la Catarrilla un dia que ens vam trobar pel carrer Sant Joaquim, que volia que parlàrem uns minuts per tal d'agrair a tota la gent, i especialment a la seua clientela, el fet d'haver pogut treballar tants anys a la seua carnisseria i tirar endavant la seua família...

## TRADICIÓ FAMILIAR

"Bé, suposo que ja deus saber que el meu nom no és Glòria sinó Carmen Zaragozá Prats i tinc 60 anys. Açò de la carnisseria ja em ve de molt lluny, l'agüelo de m'agüelo, que era de Xodos, sembla que ja era carnisser. El seu fill, Mariano, home de Teresa, va ficar la primera carnisseria on ara està telègrafs. Després, el seu fill Mariano Zaragozá, es va posar a les escaletes de la Plaça Espanya. Mon pare, Joaquín i ma mare Pepita, van muntar la seua carnisseria a ca la tia Elvireta, on té ara els pisos Rogelio el panader i, posteriorment, van passar el carrer Portalet, on ara està la pescateria i on jo vaig nàixer, que sóc la tercera de sis germans.

## VOCACIÓ

En un principi mai m'haguera pensat que seria carnissera ja que no tenia la més mínima vocació. Resulta ser que, per aquell temps, també teníem un bar, el bar de Catarrillo, situat davant la panaderia de Rogelio i que donava a tres carrers, una de les portes eixia al Portalet.

L'any 1966 em vaig casar i, conjuntament amb Torres, portàvem el bar. Jo estava molt més a gust al bar, però el vam haver de deixar perquè no em trobava bé. Allí vaig estar fins el 1970. Pel que fa a la carnisseria de ma mare, jo només l'ajudava a lligar i a embotir.

Vaig tindre dos fills (Gustavo i Ana) i, en posar-se mal mon pare, vaig passar ja a la carnisseria. L'any 1967, els meus pares van comprar aquesta casa on ara visc, la de la plaça el Mercat nº 1, i van posar la carnisseria que jo vaig continuar des de l'any 1974 i...fins ara.

Les primeres vegades que despatxava suava de patiment: mai havia tocat un corder ni les ferramentes



Glòria la Catarrilla

ja que la meua mare no ens les deixava per si ens tallàvem. Després m'he trobat molt a gust amb l'ofici, he tingut molt bons clients que ens apreciem mútuament, i ara...em dol moltíssim deixar-lo, però el problema que tinc dels tendons als braços m'ha obligat: no puc fer força.

No he trobat continuïtat amb els meus dos fills. Ni un ni l'altra volen saber-ne res.

## LES CARNISSERIES DE POBLE

Estes carnisseries de poble, que elaboren els seus propis productes, amb carns fresques, cerdo i embotits frescs, es van acabant. És una veritable llàstima. S'hauria de fer un esforç per tots el veïns perquè la carnisseria de poble no s'enfonsara. És un privilegi tindre una carnisseria de poble. Nosaltres mateixa només hem venut al poble, mai fora, sempre al client. El que vull dir és que les indústries càrniques grans pressionen per tal que estes carnisseries familiars desapareguen. El nostre escorxador, per exemple, està en molt bones condicions higièniques, l'estat hauria de subvencionar a les carnisseries familiars. La carn, segons i com es tracta el ramat, té un sabor més o menys bo. Per exemple, una sarpada pegada a un letxal, quan el mates, veus que queda marcada al seu lloc, per exemple també, l'escaldat que fan al baco en les càrniques industrials no dona el mateix resultat en qualitat que nosaltres que ho fem amb soplete i ras-