

# La Roser de ca les Xambones, referent de la xarcuteria riudomenca

Xavier Solé Salvat

En un món on cada cop tot sembla ser més ràpid, impersonal i tecnològic, sovint sentim veus que ens parlen del retorn als orígens, del petit comerç i dels productes de proximitat. La Roser Guinjoan Ferré (Riudoms, 6/10/1958) fa quaranta-dos anys que està al capdavant d'aquesta botiga situada sota els porxos de la plaça de l'Església i que és punt de referència per a molta gent del poble a l'hora de comprar producte fresc i de qualitat. Diu que és estricta, exigent i rigorosa amb la feina, i que la higiene passa per davant de tot. Sens dubte, traspasar la porta o la cortina de «Ca la Roser» o «Ca les Xambones» és retrobar-se amb el comerç i el tracte de tota la vida.

## **Déu n'hi do el tràfec que teniu en aquesta botiga...**

Doncs això no és res. Obrir portes i despatxar representa la part més senzilla. Tota la feina que anomenem d'interior –preparació i elaboració del *tocino*, endreçar tota la resta del gènere o deixar a punt les comandes– s'ha de fer abans d'obrir la botiga.

## **Això vol dir moltes hores al peu del canó...**

Imagina't. La majoria de dies vinc a les sis del matí i me'n vaig a les deu del vespre. Però ara encara, que tanquem i fem descansos setmanals. Pensa que vàrem estar vint-i-cinc anys obrint de les sis del matí del dilluns i tancant a les deu de la nit del dissabte i només fent una setmana de vacances l'any. Allò sí que era esgotador...

## **Diuen que quan s'és jove s'aguanta tot.**

És cert. Jo vaig començar a treballar als quinze anys en una empresa d'arts gràfiques del poble. Hi estava molt bé fent feines al magatzem. Però després em van voler ascendir de categoria i havia d'estar en un despatx i em vaig sentir com un ocell perdut. No m'hi sentia a gust i vaig plegar als divuit anys. Mentrestant, els dissabtes a la tarda ja treballava a la botiga de la Maria Teresa Gispert (Perla) al carrer de Sant Josep i m'agradava molt. En aquell moment tenia un parell de coses molt clares: no volia ser pagesa i tenia ganes de portar una botiga. M'era igual vendre sabates o queviures! El comerç m'atreia de veritat.



Roser Guinjoan (Riudoms, 1958) fa quaranta-dos anys que regeix la cansaladeria dels porcos de la plaça de l'Església.  
Foto: Xavier Solé Salvat.

### **Així, doncs, de la cansaladeria no hi havia res escrit?**

En absolut! Un dia passejant per la plaça amb els pares vam veure que hi havia aquest local disponible. Feia un parell d'anys que estava buit i ens vam posar en contacte amb la propietària i l'antiga llogatera, qui també ens va dir que l'establiment disposava de llicència per matar i elaborar porc.

**«Sens dubte, traspasar la porta o la cortina de “Ca la Roser” o “Ca les Xambones” és retrobar-se amb el comerç i el tracte de tota la vida»**

Aquesta llicència de *xecinera* menor –carnissera que pot elaborar productes derivats del porc i vendre'ls directament a la pròpia botiga– et donava dret a anar a l'escorxador municipal i a partir d'aquí, continuar amb tot el procés de producció.

### **I no s'ho va pensar dues vegades...**

Gens ni mica! He de reconèixer que he tingut una sort immensa amb la família. Els pares eren pagesos, però des del primer moment van estar molt contents i es van implicar de valent en el projecte. I la meva germana Lluïsa, que ha estat la meva ombra i consol tots aquests anys. I llavors, van començar els maldecaps (...) Pensa que engegava un negoci del qual no en teníem ni idea ningú de casa. Vam haver de cercar proveïdors pels porcs, per exemple. I el pare a partir de llavors es va convertir en matador a l'escorxador municipal. De la mateixa manera vam haver de resoldre una altra incògnita important: com es feia la llonganissa i la botifarra? Doncs no ho sabíem. Algú altre ens va parlar d'una tal senyora Carme, de Reus, que havia treballat amb anterioritat a la botiga de cal Cosaco. Sort en vam tenir, d'ella, a l'hora d'aprendre l'ofici. Fins i tot al mostrador havíem de posar rètols a cada peça de carn perquè encara no les coneixíem...

### Ha estat una dona valenta, vostè.

Sempre he tingut molta empenta. Malgrat tots els entrebancs vam tirar endavant. Els inicis van ser durs, però tots treballàvem molt a gust i això es notava. Durant deu anys vam anar a l'escorxador municipal els dijous. Suposo que deus haver sentit l'expressió «els dijous maten», oi? Doncs el dia de la matança la jornada començava molt aviat. A les quatre o quarts de cinc passaven a recollir el pare amb tots els estris per a treballar. Al cap de poc, la Lluïsa venia a preparar termos de cafè per als matadors i també se n'hi anava. Un cop allà, ajudàvem sobretot a tirar aigua i a raspallar els porcs un cop morts i socarrimats perquè quedessin ben nets per portar-los cap a la botiga. La meva germana començava a transportar canals (cadascuna de les dues meitats de l'animal) cap a l'obrador i jo ja començava a especejar les diferents parts de la carn.

### Hi havia més dones treballant a l'escorxador?

No, només nosaltres dues. Era una feina feixuga

que requeria molt d'esforç. I un cop a l'obrador, un equip de cinc o sis dones més continuàvem la feina. Es venia en grans quantitats. Vam començar matant un porc a la setmana i al cap de poc temps ja en matàvem quatre, amb tota la feinada que això representava. A més, cal tenir en compte el context d'aquell moment. No hi havia supermercats i per tant tothom comprava a les botigues. Vull dir que a més de la carn, per exemple, es venia molta verdura i tota classe de queviures. Molts dies la Lluïsa portava fins a nou dotzenes d'enciams de l'Hort del Pelat i es venien tots. Ara les coses han canviat molt. Si fins i tot la Montse (Montserrat de la Rica, Riudoms, 11/2/1964), que venia a comprar en sortir de l'escola, m'ajudava a posar el gènere a lloc quan veia la feinada que hi havia. I ara ja porta més de trenta anys amb nosaltres.

### Però continueu elaborant el porc de la mateixa manera?

Això sí, exactament igual. Només fem servir un parell de màquines que han canviat poc al llarg del temps: una picadora, que ara és una mica

La Roser Guinjoan amb la seva germana Lluïsa sempre han format un tàndem perfecte per tirar endavant l'elaboració del porc i per portar la botiga.  
Foto: Xavier Solé Salvat.







Les germanes Roser i Lluïsa Guinjoan compten des de fa trenta anys amb l'ajuda de la Montse de la Rica.  
Foto: Xavier Solé Salvat.

més gran que l'anterior i una embotidora, que abans era manual i ara és elèctrica. Però el procés és el mateix. A la llonganissa hi posem carn, cansalada, sal i pebre. A la botifarra blanca, s'hi posa el que es consideren les parts més selectes del porc: cansalada, l'estómac, llengua i careta. I a la negra, les cornes (pell), freixures, cansalada i sang natural. I tot adobat amb sal i pebre que, per cert, fa més de quaranta anys que me'l porten de Rocafort de Queralt perquè és el millor que he trobat. A més, cal ressaltar que un cop la carn és molta ho pastem tot a mà, ja que a màquina la carn tendeix a escalfar-se i perd qualitat. I per saber si la barreja està ben al punt, la tastem al paladar.

#### **Bon producte i senzillesa: èxit assegurat?**

Per a mi és primordial. Nosaltres a l'hora de triar els porcs sempre hem matat femelles ja que tenen la carn més fina. Els mascles encara que estiguin castrats sempre poden tufegar. I no cal dir que no sortia res de l'escorxador sense analitzar. El veterinari local s'encarregava de la inspecció. Has de pensar que el producte fresc és molt delicat i no te la pots jugar. La carn bona i els budells, per

exemple, són molt cars i esdevenen una inversió setmanal arriscada. Per tant, la gent que valora la qualitat entén que el producte pugui ser una mica més car que en altres llocs.

**«Va arribar el moment en què vaig haver de decidir entre tenir més mainada o continuar implicada a fons en l'empresa. I vaig triar no tenir més fills. Sovint he sacrificat la meva família pel negoci»**

#### **Què va suposar el tancament de l'escorxador de Riudoms?**

Bàsicament, un canvi de rutines. El pare, pobre, es pensava que un cop acabat l'escorxador ja no vendriem més perquè la gent estava acostumada a una manera de fer. Però la societat evoluciona

i s'adapta als nous canvis. Llavors, durant un any més o menys, vam anar a l'escorxador de Reus. Allà ja tenien els seus matadors i la Lluïsa només havia de portar les canals cap al poble. I després hem acabat comprant als majoristes de manera directa que ja ens serveixen les peces esquarterades i a lloc. Ha canviat molt la manera de treballar i per sort la feina no és tan pesada.

### **I també heu ofert altres productes casolans...**

Sí, i tant! En un principi fèiem croquetes i esqueixada i després, al llarg del temps, vam començar a vendre fesols cuits, hamburgueses, escalivat, canelons... Aleshores ja hi havia supermercats al poble i vam voler oferir producte casolà i de qualitat per tal de distingir-nos dels altres establiments. I la societat també canviava i la gent apreciava poder comprar productes que els estalviessin temps a la cuina. De canelons mateix, cada quinze dies en fem quatre-cents i per Nadal, uns tres mil.

### **Tanta dedicació a la feina deu tenir algun cost personal, imagino.**

Quan érem joves volíem sortir els dissabtes a la nit. Però un cop a la Flash Back de Salou m'adormia recolzada en qualsevol pilar del cansada que anava. Malgrat tot, jo no canviaria gaires coses de tot aquest temps. Recordo que el pare sovint em deia: «No et penelexis del que has fet perquè és el que creies convenient». I també va arribar el moment en què vaig haver de decidir entre tenir més mainada o continuar implicada a fons en l'empresa. I vaig triar no tenir més fills. Sovint he sacrificat la meva família pel negoci.

### **Creus que quan arribi el moment el negoci pot tenir continuïtat?**

Vull pensar que sí. Sempre hi ha gent valenta i emprenedora disposada a fer un esforç. A més, ara es treballa d'una manera molt diferent que quan nosaltres vam començar i la feina no és tan pesada. O potser se li podria donar un altre enfocament o estil, qui sap.

A més d'elaborar la famosa llonganissa i les delicioses botifarres blanques i negres, també fan, casolanament, croquetes, esqueixada, fesols cuits, hamburgueses, escalivada i canelons. En concret, de canelons cada quinze dies en fan quatre-cents i per Nadal, uns tres mil.

Foto: Xavier Solé Salvat.





### Ha canviat la clientela al llarg dels anys?

I tant! Com et deia abans, la societat en general ha canviat. Els primers anys recordo que al matí quan obriem ja hi havia cua de dones que venien a comprar abans d'anar cap al mas. I després, a la tarda, venien tard quan tornaven del tros. Els horaris estaven molt marcats per la feina al camp. I ara veig gent que venia amb quaranta anys i que ara en tenen vuitanta, o criatures que aleshores venien dins del cotxet i ara ja venen ells o elles a comprar... O que ara sigui molt habitual que vinguin a comprar nois i homes joves. El gruix de clients són del poble però sempre n'hem tingut de fora vila també. Gent que coneixia els nostres productes i els venien o vénen a comprar. I després, sempre n'hi ha alguns d'espontanis. Tot a partir del boca a boca, res de tecnologia.

«I m'agrada ser optimista pensant en el futur... Optimista i agraïda, perquè aprofitant l'avinentesa m'agradaria donar les gràcies a tanta gent que durant anys ens ha fet confiança»

### I algun hàbit que també hagi evolucionat...?

En aquells primers temps tothom anava a comprar amb el típic cistell –altrament dit senalló– d'anar a plaça. Després es van imposar molt les bosses, sobretot de plàstic. I també els carretons que van bé a la gent per evitar portar tant de pes al damunt. Però darrerament, molta gent fa servir les bosses reutilitzables per tot el tema del medi ambient. I des de fa poc, sobretot la clientela de les noves generacions, porten fins i tot carmanyoles per evitar fer servir paper o plàstic per embolicar. Per això et dic, la societat canvia i tothom s'adapta. I m'agrada ser optimista pensant en el futur... Optimista i agraïda, perquè aprofitant l'avinentesa m'agradaria donar les gràcies a tanta gent que durant anys ens ha fet confiança. Nosaltres podem fer la feina ben feta, però sense una clientela fidel no hauríem arribat fins aquí. »



Els pares de la Roser i la Lluïsa, el Modest i la Maria, es van implicar molt en el negoci de la seva filla i la van ajudar des del primer minut fins l'últim. Fotos: arxiu personal de la família Guinjoan Ferré.