

RACÓ DE LA MEMÒRIA

CARNS QUEROL, UNA NISSAGA DE CINC GENERACIONS

Antonio Michavila Vidal

El passat mes de maig de 2009 amb motiu dels homenatges que va oferir la Junta directiva de la FECOSE a tres establiments del poble, vam tenir l'ocasió d'entrevistar als seus representants i familiars per

“Des del Centre d'Estudis Seniencs creiem que seria una llàstima no recollir els records que encara queden a la memòria d'algunes persones de fets ocorreguts fa prop de dos-cents anys, com és el cas de la família coneguda com “la de casa Bellón”.

tal de conèixer una part de la seva història i així després contar-la a tots vostès. Dos d'aquests comerços van tenir la mala sort de perdre l'home del matrimoni quan

encara era jove: així va succeir a “Tejidos Valls” -l'establiment va durar una generació més-, i a “Casa Catarro” -on el comerç va continuar dues generacions-. En el cas del comerç protagonista d'aquest

article, “Casa Bellón”, aquestes circumstàncies han estat ben diferents. El comerç “Casa Bellón” està regentat per la cinquena generació i si el jove Joan continua el camí dels seus avantpassats serà la sisena.

Tots els establiments tenen un munt d'anècdotes que contar i vivències viscudes al llarg de tants anys. Des del Centre d'Estudis Seniencs creiem que seria una llàstima no recollir els records que encara queden a la memòria d'algunes persones de fets ocorreguts fa prop de dos-cents anys, com és el cas de la família coneguda com “la de casa Bellón”. En aquest article aprofundirem una mica més en la història d'aquesta casa. Com a resultat de consultar més persones relacionades amb el tema, corregirem alguna errada comesa en l'escrit aparegut a la revista *Lo Senienc* del passat mes de maig de 2009. Així, en lloc de reproduir aquell escrit el farem de nou¹ i hi inclourem la nova informació que s'ha recollit.

L'avantpassat més antic que recorda la família és el Sr. Ramon Villaroya Royo, nascut a Villaroya de los Pinares (Terol), que segons una dita popular d'allí: “Con seis huevos hacen tres pares”. Aquest senyor ben bé podia ser tractant de bestiar i del seu poble va baixar a la Pobla de Benifassà i d'allí a la Sénia. Al nostre poble va enclavar les seves arrels i es casà amb la senienca Maria Garcia. A jutjar pel que va fer al nostre poble, deuria ser prou jove i emprenedor. Situem la seua arribada cap als anys 1850-55 i el seu naixement al voltant del 1830. Aquest matrimoni van



El Sr. Ramon Villaroya Royo, nascut a Villaroya de los Pinares.

¹ Agraïm la seva col·laboració als germans Rodrigo i Santiago Sabaté i al Sr. Rafel Almuni.

“El Sr. Ramon tan prompte va poder comprà un tros gran de malea per alimentar la seva rabera i se suposa que quan les cabres i moltons eren grans van posar la carnisseria per a vendre la carn. La carnisseria es va establir a la casa que durant un temps es va conèixer com “casa el madrileño” i després com a casa de Pepita “l’engerrera”.

comprà un tros gran de malea per alimentar la seva rabera i se suposa que quan les cabres i moltons eren grans van posar la carnisseria per a vendre la carn. La carnisseria es va establir a la casa que durant un temps es va conèixer com “casa el madrileño” i després com a casa de Pepita “l’engerrera”, i estava situada a la plaça Major núm. 11, davant del cafè de Bel. Fins fa poc, a la seua façana encara hi havia collat un ganxo de ferro que utilitzaven per penjar els caps de bestiar que mataben.



Assegut el fill de Ramon Villarroya, Agustí Villarroya Garcia, conservant a la seua edat bona quantitat de cabell, per aquest motiu quan era jove i encara en tenia més li van treure el malnom de “Bellón”. A la dreta el seu nebot Ramon Villarroya Marçà i a l’esquerra l’altre nebot, Jaume Sabaté Villarroya, que va ser alcalde de la Sénia als anys 50.

descendants. Abans, però, els hem de dir que aquests germans que tenien carnisseria, també tenien rabera i corral, i compraven les pastures d’altres finques, com les de les Coves de Martí i tancaven al corral propi. També solien comprar bestiar del Baix Maestrat, l’engreixaven i després el venien a les seves carnisseries. Naturalment també guardaven a la finca de casa. Això ens fa suposar que amb el temps aquest terreny es va conèixer pel “pla dels carnisseros”. Aquesta finca podia anar del que actualment és l’empresa Antaix, terreny que abans era del Sr. Jaume Sabater Villarroya, al Polígon Industrial, que abans era de Maria Cortiella Villarroya.

Agustí Villarroya Garcia es va casar amb Genoveva Almuni Jaques -de llarga família també- i seguint la tradició dels avantpassats del Sr. Agustí van ser carnisseros tota la vida. Tenien la carnisseria al carrer Saragossa núm. 16 i un temps després la traslladaren a la plaça de l’Església núm.

tenir vuit fills: Ramon, Joaquín, Julio, Agustí, Enrique, Marieta, Emília, i Elisa. Quatre d’ells -Ramon, Agustí, Enrique i Marieta- van seguir l’ofici de carnisseros dels seus pares. El Sr. Ramon tan prompte va poder

Segons recorda avui el seu rebesnét Agustí, no havia sentit mai anomenar a casa que es matés cap cabrit, tot eren cabres ja més grans. El mateix passava amb els moltons, que eren els corders que es mataben quan tenien dos o tres anys, com es fa actualment. Mentre el cap de bestiar estava penjat al carrer perquè la gent se n’adonés, el pastor que abans l’havia guardat, ara se’n cuidava de barrejar-li les mosques i quan l’entraven a la carnisseria per trossejar-lo i començar a vendre’l, llavors penjaven al ganxo del carrer el tel de la panxa del bestiar sacrificat perquè la gent que anés a comprar pogués comprovar que s’havia matat aquell dia.

Aquest matrimoni arribat el seu moment ens deixen, però hem dit abans que dels vuit fills que van tenir, quatre van continuar l’ofici de carnisser. Ramon Villarroya Garcia posa la carnisseria al carrer sant Antoni núm. 31; Enrique, que serà l’avi de Maria Cortiella Villarroya, -encara avui plena de vida i mare de Julio Mestre, que fins fa pocs anys va continuar la carnisseria, coneguda per “la Castella”- també va establir el seu negoci; Marieta va posar la carnisseria al carrer Jaume I on avui està situat l’estanc; i, finalment, Agustí, que va ser el iaio de Paquita -de “casa Bellón”, recentment homenatjada- també va continuar el negoci.

Per això, des d’ara ens referirem al Sr. Agustí Villarroya Garcia i als seus



Genoveva Almuni Jaques, dona del Sr. Agustí Villarroya Garcia

3. Allí van nèixer els seus dos fills: Ramon el dia 24 de novembre de 1907 i Juanito. La gent més gran recordarà que abans s'esquilaven les ovelles i la seva llana es recollia de manera circular, fent una mena de bola rodona coneguda com "velló". El

"Mentre el cap de bestiar estava penjat al carrer perquè la gent se n'adonés, el pastor que abans l'havia guardat, ara se'n cuidava de barrejar-li les mosques i quan l'entraven a la carnisseria per trossejar-lo i començar a vendre'l, llavors penjaven al ganxo del carrer el tel de la panxa del bestiar sacrificat perquè la gent que anés a comprar pogués comprovar que s'havia matat aquell dia."

Sr. Agustí, de la seva banda tenia molt de cabell al cap i ben arrissat, això provocava que de tant en tant la gent li deia: "el pèl del teu cap s'assembla a un velló de llana" i tant li van dir que "velló" se li va quedar.



De la identitat del primer xic de l'esquerra no n'estem segurs; l'home que aguanta el xoto de la banya amb barret i faixa és Ramon Villaroya Almuni; darrera d'ell, també amb barret, Ramonet Bonfill Cervera; de l'home de darrera amb camisa blanca no estem segurs de la seva identitat ni tampoc de l'home del seu costat; Ramon Bonfill Cid és el següent, amb gorra; al seu davant, la seua dona Mariana Cervera aguantant el fill menut dels dos, Joaquín, i al seu costat l'altre fill, Alejandro, quasi la família sencera del Mas de Parra. Any 1926.

Canviar la be baixa per l'alta i afegir-hi una ena al final ha estat cosa del temps i dels seus capricis. Aquest "malnom" no tan sols s'ha refermat amb el temps i s'han conegut així els seus descendents, sinó que també ha succeït amb els que no ho eren, com va ser el cas del darrer gendre de la nissaga que, tot i dient-se Juanito Querol, tots el cridaven i coneixien per "Bellón". Això a ell mai li va agradar, fins al punt que aprofitant un canvi generacional, el bo de Juanito va fer un cop de puny damunt la taula i va dir: "des d'ara aquest establiment es coneixerà per "Carns Querol". El Sr. Juanito fa un any que ens va deixar tot just quan fem aquestes lletres i tenim els nostres dubtes si ho va aconseguir. Vostès quan van a comprar, on diuen que van: a "Carns Querol" o a "casa Bellón"? Dèiem que el sr. Agustí va tenir dos fills, Ramon i Juanito, i a partir d'ara ens

centrarem en la persona de Ramon, que als 23 anys es va casar amb Paca Cortiella Homedes el dia 9 d'octubre de 1930. Aquest matrimoni va continuar amb el mateix ofici que els seus avantpassats al mateix lloc on va néixer el Sr. Ramon, a la plaça de l'Església núm.3, que també va ser on l'any 1933 va néixer la seva única filla, Paquita. Els temps canviaven més de pressa que abans i s'havia de modernitzar el negoci, així que van fer obres a la vella carnisseria per instal·lar-hi una nova i gran cambra frigorífica. Només de pensar en els beneficis que tindrien al poder conservar la carn d'un dia per l'altre sense que se'ls fes malbé, sobretot al estiu, ja els feia una gran il·lusió. I vés per on, un invent que mirat des d'avui en dia es considera que va ser revolucionari, llavors se'ls tornà en contra, ja que pel poble es va fer córrer la veu: "no compreu carn a casa Bellón que és carn de càmara!". S'imaginem avui en dia una carnisseria o pastisseria sense cambra frigorífica? O una casa particular sense nevera?

L'any 1955 es produeix un altre fet important a la família. Es casa la filla Paquita Villaroya Cortiella amb Joan Querol Aliau. D'aquesta unió seria fàcil deduir algun dubte en el vell matrimoni carnisser: s'adaptaria el gendre Juanito, d'ofici panader a la carnisseria? La resposta la sabem tots i ens demostra una vegada més que si una persona és honesta i treballadora s'acomoda a tot.



Ramon Villaroya Almuni, fill del Sr. Agustí i Genoveva, el dia del seu casament amb Paca Cortiella Homedes.



Paquita Villaroya Cortiella el dia del seu casament amb Juanito Querol Aliau.

La temor inicial a la cambra frigorífica fou ràpidament vençuda i si al benefici que això comportava li afegim el fort impuls que li va donar el jove matrimoni, ens trobem davant d'una situació òptima per introduir grans canvis. Ja no es mataven cabres velles com abans i cada vegada es sacrificaven més cabrits. Els moltons se'n van anar de passeig juntament amb la història d'aquells temps i actualment són els corders el què prefereix la gent. Se'ns fa de seguida "el morro fi" sense aprendre cap lliçó. Tossinos que abans només mataven les tossineries a l'hivern, ara ja en maten cada setmana a la carnisseria. La joventut ha de saber que abans d'inventar-se les cambres

frigorífiques, la tossinaria només matava tossinos i mai quan feia calor i que a les carnisseries solament es matava caps de bestiar, cabres i ovelles antigament i més recentment cabrits i corders. Del tossino sempre s'ha dit que s'aprofita tot i a més de vendre la seva carn hem de pensar que són tant o més interessants els productes que s'elaboren del mateix -botifarres, salsitxes, sobrassada, botifarra blanca, botifarra negra, etc.

Els pernills també es salaven a casa i per aquells dissenys que té el destí, a què no saben on els portaven a assecar? Doncs al poble del vell avi Ramon, Villaroya de los Pinares. Vedella, que abans en mataven de tant en tant, ara ja ho feien més sovint i aquí el Sr. Querol introdueix un altra novetat i és que, al tenir més cuixots, els portava a un pastor de Morella que els hi salava i després venia la cecina resultant a la tenda.

Al matar més classes d'animals i en més quantitat també ocupaven més lloc. Així que va arribar un moment en què se'ls feia molt difícil treballar. Per sort van poder comprar la casa veïna amb el núm. 2 de la plaça de l'Església, que abans es coneixia



Pedro i Paquita a la carnisseria després de la farcida de botifarres.

"El matrimoni de Ramon Villaroya Almuni i Paca Cortiella Homedes va continuar amb el mateix ofici que els seus avantpassats al mateix lloc on va néixer el Sr. Ramon, a la plaça de l'Església núm.3, que també va ser on l'any 1933 va néixer la seva única filla, Paquita."

per la sabateria de Molins. S'hi fan obres i allí hi posen la carnisseria -on encara hi és avui en dia- i passen l'obrador-lloc on es farceix i s'elaboren gran part dels productes que fan ara- a la casa del costat on estava

abans la carnisseria. Juanito i Paquita van tenir quatre fills: Juan Ramon, Agustí, Víctor i Jordi, que com la seva mare i el seu iaio Ramon, van néixer a la mateixa casa.

I arribem a la cinquena generació amb el casament d'Agustí Querol Villaroya i Conchita Verge Caldach l'any 1985. Agustí és l'únic germà que continua a la carnisseria i els possibles dubtes que algun dia podien tenir els iaïos Ramon i Paca, ara també els podien tenir Juanito i Paquita ja que la nora que arriba a casa l'única experiència laboral

que té és la de confecció de roba esportiva que es fabrica a Rossell, el seu poble d'origen. Conchita, fins després del casament

"Ja no es mataven cabres velles com abans i cada vegada es sacrificaven més cabrits. Els moltons se'n van anar de passeig juntament amb la història d'aquells temps i actualment són els corders el què prefereix la gent."



Conchín i Agustí a la carnisseria mostrant-nos la gran varietat dels seus productes.

no treballa a la carnisseria. Si en algun moment va existir aquest dubte, Conchín s'encarrega d'esvair-lo de seguida i no va passar molt de temps en sentir-se aquest comentari entre la clientela: *"xica, si diràs que ho has fet tota la vida!"*.

Han llegit abans que cada generació que s'ha fet càrrec de la carnisseria ha introduït canvis respecte als seus antecessors, però el que han fet aquesta jove parella té el seu mèrit. És cert que s'han aprofitat de l'experiència dels seus pares i avis. També és cert que d'aquella càmera que va posar el iaio Ramon a les que tenen actualment hauran evolucionat molt, així com la varietat de maquinària de què ara es disposa. Però no és menys cert que a més de continuar amb tots els productes

"La joventut ha de saber que abans d'inventar-se les cambres frigorífiques, la tossineria només matava tossinos i mai quan feia calor i que a les carnisseries solament es matava caps de bestiar, cabres i ovelles antigament i més recentment cabrits i corders."

que feien els seus pares, ara n'elaboren de nous com són el pernil dolç, tota mena de mortadel·les i en el temps que els sobra fan una gran varietat de plats precuinats tant per a gent del poble com forastera.

A la tenda cada dia ofereixen tres primers plats diferents com poden ser cigrons, olla o fideus a la cassola, uns segons plats a base de conill al forn, cuixes de pollastre al forn, etc., sent el dijous l'únic dia de la setmana en què sempre es fa paella. Tenir a punt esta varietat de plats, a més de tot el que fan a la carnisseria, deu ser bastant complicat. Agustí ens comenta que: *"Home, fàcil no ho és, però per nosaltres encara ho és més el superar una setmana sí i l'altra també els controls sanitaris a que som sotmesos, a més, tot el que està relacionat amb els precuinats no els podem distribuir mitjançant la carnisseria. Així que varem haver de crear un càtering i situar-lo a una casa que tenen els pares de Conchín a Rossell al carrer Torremiró núm. 35 amb el nom de "Quelver"*.

Al llarg de l'escrit hem anat comprovant com cada generació creixia respecte a l'anterior, potser arribarà un moment en què el mantenir el que s'ha fet fins ara ja sigui un repte important, oi Joan?.



Agustí, Conchín i el seu fill Joan, present i futur de la carnisseria.

"[...]a més de continuar amb tots els productes que feien els seus pares, ara n'elaboren de nous com són el pernil dolç, tota mena de mortadel·les i en el temps que els sobra fan una gran varietat de plats precuinats tant per a gent del poble com forastera."
