

Can Cisquet



Treball de recerca
Adrià Crous Martí
4tESO
IES ANTON BUSQUETS I PUNSET
Març 2011

Introducció

Sant Hilari Sacalm és un poble on hi podem trobar molts petits comerços. La nostra vila ha tingut sempre tradició d'embotits de porc, ja que amb el clima que hi ha, fred, sec i amb l'altura, els embotits es conserven molt bé. Actualment hi ha unes sis carnisseries, però se n'han anat tancant perquè els amos s'han jubilat i els fills no han volgut seguir amb el negoci familiar. Hem decidit fer aquest treball perquè Can Cisquet, una de les carnisseries que continuen obertes, ha rebut recentment un premi de la Cambra de Comerç de Girona, el 2 de novembre de 2009, i també de la Cambra de Comerç de Barcelona, el 21 de juny de 2010, per ser una botiga centenària. Per poder aconseguir aquests premis van haver de presentar la sol·licitud a l'ajuntament i el cens per justificar que l'establiment estava obert des de feia més de cent anys. Aquesta carnisseria sempre ha estat ubicada al carrer Vic, 19 de Sant Hilari Sacalm.

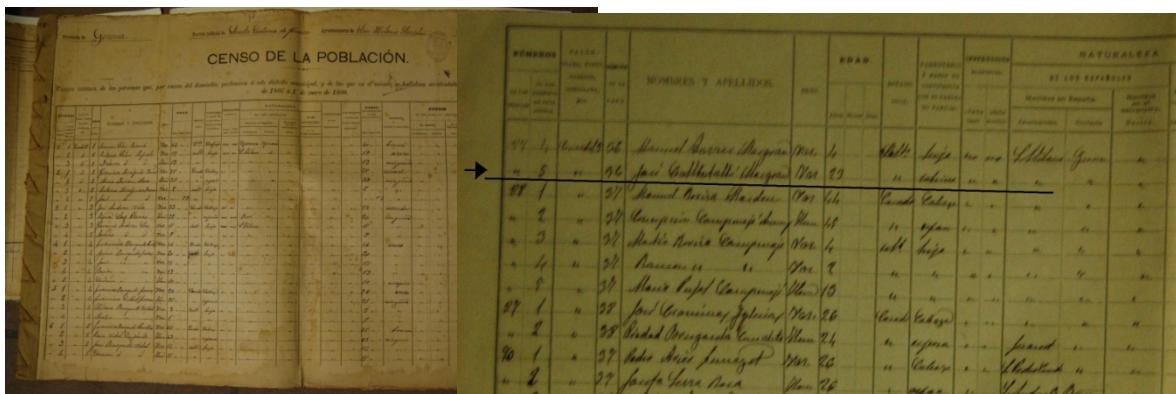


Premis aconseguits



En aquestes dues fotografies podem observar la façana de la carnisseria actual i la de l'any 1940 – 45. Podem observar que a la foto antiga no hi trobem rètols que identifiquessin la carnisseria. En canvi a l'actualitat hi ha el rètol a la part

superior de la façana que l'identifica. Podem veure que al fons de les dues imatges hi ha el mateix edifici, que no s'han produït grans canvis.



En aquestes dues imatges podem observar el cens de Sant Hilari del 1897 on demostra que la carnisseria porta oberta des d'aquest any, ja que hi podem veure el nom de Josep Collbatallé Masgrau, subratllat a la foto.

Història de la carnisseria

Als inicis del segle XIX, Sant Hilari va començar a rebre una important població turística atreta pels balnearis, com el de la Font Picant, cosa que va beneficiar els comerços, però el turisme a Sant Hilari va quedar estancat degut a la Guerra Civil.

Francisco Collbatallé Muné, l'avi de l'actual propietari, Gerard Masó Collbatallé, es va veure obligat a marxar a Saragossa amb els seus dos germans, Josep i Lluís. Els seus dos germans van morir a la batalla de l'Ebre, però Francisco va sobreviure gràcies a que va declarar que era carnisser i el van posar a fer de cuiner a la reraguarda. Quan va marxar en Francisco tenia la carnisseria ubicada al mateix lloc on és ara.

La carnisseria no va tancar les portes perquè va quedar atesa per Josep Collbatallé, el pare d'en Francisco, i la seva dona Assumpció Muné. Francisco, un cop va arribar de la guerra va haver de guanyar-se un sobresou fent de serrador, mentre la seva dona, Anna Gros i Danés, portava el negoci, és quan es popularitza el nom de "Can Cisquet".

Can Cisquet es va inaugurar l'any 1898, ara fa 113 anys. El seu primer propietari va ser Josep Collbatallé i Masgrau, la botiga s'anomenava "Can Carnisser Nou". Era una carnisseria on es venia xai, pollastre, vedella i conills.

Al darrera de la botiga s'hi trobava un petit restaurant, on podien anar-hi els pagesos que baixaven al poble per fer les compres de la setmana. S'hi cuinava cap, pota i tripa, carn de xai i algun altre plat.

Antigament, com que no hi havia electrodomèstics, els aliments es guardaven en armaris reixats a l'interior de la botiga i la carn es guardava com a molt de temps dos dies. Degut a això, la matança s'havia de fer diàriament. En canvi, actualment els aliments es guarden cinc o sis dies gràcies a les cambres frigorífiques, així la matança es fa dos cops per setmana, els dilluns i els dijous. No es fa a Sant Hilari, ja que l'escorxador que hi ha no té els permisos necessaris, per tant, les matances s'efectuen fora de la vila.

Articles que s'hi venen

Des de fa quinze anys la botiga és carnisseria (establiment on només es ven carn), com ja era des dels inicis i a més, és xarcuteria (establiment on es ven sobretot carn de porc, embotits, conserves, etc). Actualment es ven carn de porc, de xai, de pollastre, de vedella, conills i embotits, però també es ven algun plat preparat, com cap, pota i tripa (aliment que es cuinava al restaurant en els seus inicis), canelons, vianda cuita (llegums cuits) i brandada de bacallà.



Assecador d'embotits

Actualment es va a l'escorxador cada dia, així la carn és més fresca.

Els embotits que es venen són tots fets casolans, es pengen els embotits frescos per assecar en una cambra, on es deixen les finestres obertes, per tal de ventilar la sala, però també s'hi posa un ventilador per proporcionar més aire i així s'assequen abans i la producció és més alta, ja que el procés s'avança.

La carnisseria porta oberta quatre generacions, actualment hi treballen dos familiars, mare i fill, Enriqueta Collbatallé Gros i Gerard Masó Collbatallé, respectivament.



Mare i fill

Els treballadors necessiten el carnet de manipuladors d'aliments, un carnet que és necessari per a tota aquella gent que treballa en botigues on venen i manipulen aliments.

A la botiga no han notat la crisi, ja que la gent es queda més a casa i per tant, cuinen més i no va tant a menjar fora de casa. Amb una de les coses que sí que han notat és amb el tipus de carn que es compra, carn de no tanta qualitat, com la de pollastre o de porc, quan abans es comprava més carn de vedella.

Maquinària

La maquinària ha canviat considerablement, sobretot en el seu funcionament. Als inicis de la carnisseria la maquinària era tota manual, però ara gràcies a l'electricitat s'ha pogut mecanitzar i així, es realitza el procés més ràpidament.

Comparació entre la maquinària antiga i la moderna:



Màquina de trinxar carn antiga

En aquesta foto podem observar l'antiga màquina de trinxar la carn i també de fer les botifarres, gràcies a una altra peça que s'hi pot afegir. El seu funcionament és molt senzill, s'introdueix la carn pel forat superior, es fa girar la maneta i la carn trinxada surt per la part del davant on s'hi troben uns petits foradets.



Màquina de trinxar carn

Aquesta màquina és el resultat de l'evolució de l'anterior. El funcionament és pràcticament igual, l'única cosa que canvia és que funciona automàticament. Es posa la carn que es vol trinxar a la part de sobre, on s'hi troba un orifici per on baixa la carn, la trinxa i surt pels petits forats que hi ha a l'esquerra de la fotografia.



Màquina de fer embotits

Aquesta màquina serveix per fer embotit i botifarres, el seu funcionament ha canviat considerablement respecte l'antiga. Es posa carn dins de la màquina i amb l'ajuda d'un

pistó que es troba a sota, empeny la carn i la fa sortir pel petit tub que es troba al davant, on s'hi posa el budell i així es fan els embotits i les botifarres actualment, amb aquesta màquina s'ha minimitzat el temps del procés.



Balança antiga

En aquesta fotografia es pot observar l'antiga balança on abans es pesava la carn que es venia a la botiga.

És molt senzill d'utilitzar, l'únic inconvenient que té és que no se sap el pes amb precisió, perquè l'agulla que ens indica el pes no està sempre fixa.



Balança moderna

El funcionament de la balança moderna és molt similar al de la balança antiga. Un dels canvis és la precisió amb la que mesura, gràcies als nous avanços de la tecnologia i també serveix per enregistrar els preus dels productes segons el pes que té, així no es necessita calcular-ho a mà.



Màquina mescladora

La màquina que es pot observar a la foto serveix per remenar la carn. Funciona de la següent manera: s'introdueix la carn dins del gran recipient que s'observa a la part inferior, després s'hi introdueixen les espècies que vols (com per exemple pebre per fer les botifarres), finalment es fa baixar la peça giratòria i s'engega. Així es remena tota la carn automàticament, cosa que abans es feia tot a mà, sense tantes mesures d'higiene.



Caldera

La caldera és una màquina on es fan bullir botifarres, bulls (embotits amb carn del perol, de forma arrodonida), amb grans quantitats. Abans es realitzava aquest procés amb una olla, però es tardava molt més temps i no se'n podia fer tanta quantitat.

La romana era un estri molt utilitzat a l'hora de pesar els porcs o xais, ja que són animals molt pesats. El seu funcionament no era molt complicat, però sí que era lent.



Romana

Es penjava la romana al sostre amb el ganxo que s'observa a la part superior i posteriorment es col·locava l'animal en els dos ganxos de la part inferior i es movia el pes per saber quant pesava l'animal. A dies d'avui es pesen els animals amb balances més sofisticades, però els pesen a l'escorxador.

Actualment tota la maquinària funciona amb corrent elèctric, cosa que fa que els processos siguin més mecanitzats i molt més ràpids que fa uns anys, que es feia tot manualment i era molt més cansat. També s'ha guanyat en la quantitat de productes que surten amb les noves màquines que no pas amb les antigues.

Processos d'elaboració:



En aquesta foto podem observar com es fan les botifarres amb la màquina que hem ensenyat anteriorment, però es poden fer qualsevol tipus d'embotit que no siguin botifarres, com per exemple els xoriços.

Entrevista

Entrevista a Gerard Masó Collbatallé, que representa la quarta generació de la botiga:

- Quants anys fa que treballes a la botiga familiar?

Fa catorze anys que hi treballa.

- Noteu la crisi econòmica?

Sí que la notem, però sobretot en productes de luxe, com patés i aliments cars.

- Heu observat que els hàbits alimentaris dels hilariencs han canviat amb la crisi? Quin tipus de carn es ven més?

Actualment venem més carn de porc que no pas carn de vedella, ja que és més barata.

- Heu hagut d'innovar amb la presentació d'algun producte o introduir productes nous per incrementar les vendes?

Hem hagut de tirar pels plats precuinats.

- Amb el premi que vàreu obtenir, heu notat un augment de clients?

Entra gent a la botiga interessant-se pel premi que hem obtingut, i sí, sempre hi ha algun nou client.

- Quins dies de la setmana veneu més?

Divendres, dissabte al matí i diumenge al matí, perquè és el cap de setmana i la gent s'està més a casa.

- Quines són les dates que veneu més?

Gener, febrer i març.

- És evident que la vida comercial de Sant Hilari disminueix, moltes botigues ja ni obren el dissabte a la tarda perquè no volta gent ni del poble ni forasters, vosaltres també us en veieu afectats?

Sí, des de fa un mes que hem decidit tancar el dissabte a la tarda perquè no hi havia suficients clients.

- Què teniu més, clients o clientes?

Tenim un 95% de dones i un 5% d'homes, tot i que el tant per cent de dones encara podria augmentar.

- A la botiga els clients solen ser gent gran o joves?

Pràcticament és tot gent gran, la gent jove sol anar a grans superfícies.



Gerard Masó Collbatallé

- Nosaltres volem anar a comprar carn a una gran superfície comercial, com ens convenceríeu de que no hi anem i vinguem a la teva botiga, quins avantatges hi trobaríem?

Els productes estan elaborats artesanament i el producte és molt més fresc. Que el producte sigui fresc la gent ho valora molt.

- Tens la botiga amb nova tecnologia (bàscules, màquina enregistradora, càmeres...) que et fan les coses molt més senzilles que no pas als teus avis o besavis, i tu, com encares el futur tecnològicament, penses innovar?

Sí, he hagut de comprar algunes màquines, una per envasar al buit, una per tancar els plats precuinats i una balança per fer etiquetes.

- Tens una filla, creus que seguirà la tradició familiar?

No crec, i jo tampoc vull, perquè el petit comerç disminueix cada vegada més.

Conclusió

En conclusió, Can Cisquet és una carnisseria que ha aconseguit tenir el negoci obert durant més de cent anys, gràcies a la qualitat dels productes elaborats per ells mateixos i també per la seva vocació de venedors, que ha passat de generació en generació. A part, per als propietaris, aconseguir un premi d'aquestes característiques és molt satisfactori perquè arribar fins on han fet ells és una fita difícil d'aconseguir i els enorgulleix.

Constatem que la maquinària emprada en la fabricació dels productes ha evolucionat i els ha permès elaborar més quantitat de productes i amb unes condicions higièniques molt millors.

Pel comerç de Sant Hilari, és molt avantatjós tenir una botiga centenària, ja que com hem dit anteriorment hi ha gent que va a la botiga interessant-se pel premi obtingut i compren a l'establiment, però també poden comprar en altres comerços o fins i tot quedar-se a dinar, i això és evident que millora l'economia i la projecció turística del poble.