

*La antigua tienda La Pajarita hace 10 años que cerró sus puertas*

# "Casa Herreros", la última tienda modernista

**E**l día 13 de Enero de 1917, hará 80 años que Casa Herreros abrió sus puertas al público, -y hace ya, diez, que las cerró para siempre-.

Corría el año 1910 cuando salió un anuncio en un periódico de la época que decía así: "Giménez y Dalmau. Tienen el honor de invitar al público a visitar su nuevo establecimiento en la calle Mayor, 25, donde encontrarán comestibles a precios sumamente económicos..."

Exactamente, unos siete años después, Juan Herreros Navarro, a su regreso de América, compraba dicho establecimiento a los mencionados señores Giménez y Dalmau, pasando seguidamente a llamarse el establecimiento "Casa Herreros", C. Mayor 25 (antigua tienda "La Pajarita").

Esta tienda, cuando con ella se quedó, era acorde con los tiempos, un tanto rústica y típica de barrio, por lo que decidí (con sus ideas innovadoras traídas del nuevo mundo), darle otro aspecto de gran comercio de Ultramarinos finos.

## Artículos de época

Así pues, el estilo Modernista imperante en la época, se reflejó en todo su esplendor en su totalmente remozado interior, se puso todo nuevo, anaqueles y cajoneras de pino de Oregón, con sus rótulos de los artículos en porcelana, sus techos, con relieves floreados, grandes rótulos de cristal pintados con anuncios de los artículos más famosos por aquella época y que cubrían todas las vigas del techo y las paredes de encima de los escaparates. Así decían

algunos de ellos: "Las Galletas Olivet, son las mejores"; "Anís Lorito"; "Cognac Giménez Lamothe"; "Gran Kola Oriental"; "Anís Maura", y algunas otras marcas que todavía perduran.

También se hizo la innovación de instalar una cámara frigorífica en la parte del mostrador de charcutería



con doble cristal desde el mostrador hasta el rodapié, con lo que se conseguía visualizar todos los fiambres desde cualquier rincón del establecimiento.

Para montar esta cámara frigorífica tuvo que venir un ingeniero alemán, residente en Cieza, que se llamaba Bernardo H. Brunton, y la maquinaria era americana. Así rezaba el rótulo metálico que colocó el ingeniero, junto con una placa con su nombre: "Cooled By -Frigidaire-Electric Refrigerating System -Product of General Motors- Frigidaire Corporation Dyton Ohio U.S.A."

La pared de la sección que estoy

mencionando estaba toda cubierta con mármol gris de Carrara y a todo lo largo de ésta pared había tres barras de metal cuadradas así como sus ganchos también de metal para colgar jamones y embutidos.

En la amplia trastienda que acogía cuatro almacenes había, en el primero, según se entraba, otro armario frigorífico, lo suficientemente grande para contener en su interior unas tres o cuatro canales de cerdo, pues también se hacía matanza diaria de cerdos, de los que se hacían los productos elaborados por dos charcuteros de Candelario, empleados en la casa y que elaboraban la salchichilla y los chicharrones (como nadie!).

¡Alguien habrá todavía que se acuerde de estos productos!... ¿a que sí?

## Las zafras

En otro cuarto de la mencionada trastienda estaban las "zafras", enormes depósitos de chapa que llegaban casi hasta el techo y que estaban colocados encima de unos altísimos de obra con una ranura

en medio lo suficiente ancha para introducir una lata con ascuas de carbón vegetal para calentar el aceite y diluirlo, pues el frío era tan intenso que blanqueaba y espesaba el aceite hasta el punto de que apenas salía por el gran grifo metálico que tenían los depósitos o "zafras".

¡Cuántas mañanas tempranas, antes de abrir los comercios a las nueve, me hacían ir a casa a por las ascuas ya preparadas! y con mis manos llenas de "sabañones" iba volteando la lata, para que éstas no se apagarán, y al mismo tiempo, y casi a la carrera, -por aquello del intenso frío-, contemplaba aquellos