

**APEU
DE CARRER**CATALINA
Gayà

PATRICIA GALÁN



►► Uns sacs de llegums i d'arròs, a la botiga a granel Casa Torras, a la plaça Comercial, ahir.

La necessitat de reinventar-se

La botiga estava a vessar de clientela i això en aquestes èpoques d'«es ven», «es traspassa», «es lloga» i avui són taller d'artesà i demà *badulake* ja és un bon senyal. Casa Torras, fundada el 1940, és una botiga de venda a granel, a l'engròs i al detall a prop del mercat del Born. Ahir hi entrava i en sortia gent amb un quilo d'arròs que agafava d'un sac o d'un altre. La botiga és de les poques a granel que han sobreviscut a la Barcelona de disseny i a l'expansió de les grans superfícies.

L'any passat la botiga va estar tancada tres mesos i la clientela es va témer el pitjor. L'antic propietari no tenia a qui llegar-la i, al final, va ser un client el que la va comprar. El nou propietari va conservar el nom i l'essència de la botiga. **Josep Maria Teixé**, que venia del sector de les plantes medicinals, tenia clar que aquest comerç que havia conegut de la mà del seu avi havia de seguir viu en aquesta ciutat i només hi va incorporar el quilòmetre zero.

Va ser una petita reinvençió conscient i ecològica que el va acostar als nous veïns. En els sacs de tots els productes hi ha una etiqueta en què es llegeix quants quilòmetres han recorregut els productes fins a arribar a la botiga. «Les botigues a granel són anticrisi», diu.

Les botigues a granel són com magatzems i tenen una cosa que mostra que la reinvençió és part de la vida. Els avis del Born recorden que, acabada la guerra civil, la ciutat es va reinventar com va poder. El barri era pobre, miserable, però el mercat era una font de treball. Va ser llavors quan van proliferar les botigues de gra, de vi, de sabó, de bacallà a granel. Ara el barri és un altre i les botigues a granel estan en perill d'extinció.

A la fira hi ha la fornera que fa 'cupcakes' i la família xinesa de la botiga

En un recompte improvisat de comerços al voltant del mercat de Santa Caterina, aquesta cronista anotava que hi ha diversos *outlets*, dues botigues de roba, una joieria, diversos cartells de traspàs, un local de compra i venda d'or –naturalment–, diversos bars, un menú dominicà, un forn i una botiga de llegums. A la porta principal del mercat, un restaurant i una botiga de *souvenirs*.

Al carrer de la Princesa, a la Casa Cisa, **Tere Duran** feia un recompte de les botigues a granel que han abai-

xat la persiana. No es recordava de totes perquè, malgrat que hi han estat sempre, un dia tanquen i desapareixen de la memòria. La **Tere**, que treballava en el sector del turisme, es va fer càrrec de la botiga de vins –a granel i embotellats– quan el seu pare es va jubilar.

El comerç també va obrir els primers anys de la postguerra. El va fundar el seu pare i en aquell temps era «de disseny». «No era un celler o una taverna com les que hi havia al barri», explicava la **Tere**. Ahir, mentre parlava, una família de turistes russos entrava a la botiga. Quedava clar que no eren a la ciutat pel Sónar. Era *turisme Sagrada Família* que, després de la visita del Papa, ja és una nova categoria.

Buscant botigues a granel, aquesta cronista es trobava amb una fira al carrer de Sant Pere més Baix. Artesans i comerciants havien ocupat el carrer i havien muntat paradetes amb els seus productes. La barreja que es produeix en una fira a peu de carrer és un exemple del pluralisme reinventat de la ciutat. Hi havia les dones que participen en l'Escola de Dona de Bonnemaison, les senyores que fan boixets, la llibretera, la pastissera que ara fa *cupcakes* (les magdalenes de sempre), el senyor que ven màquines de cosir, la família xinesa que regenta el súper de la cantonada.

Quan aquesta cronista va arribar al carrer, no va veure ni signes de modernitat Sónar ni botigues a granel. En una pancarta, algú recordava que les retallades en l'educació afecten a tothom. ≡

apiedecalle@elperiodico.com