

**A PIE  
DE CALLE**CATALINA  
Gayà

PATRICIA GALÁN



► Unos sacos de legumbres y de arroz, en la tienda a granel Casa Torras, en la plaza Comercial, ayer.

# La necesidad de reinventarse

**L**a tienda estaba a rebosar de clientela y esto en estas épocas de «se vende», «se traspasa», «se alquila» y hoy soy taller de artesano y mañana *badulake* ya es una buena señal. Casa Torras, fundada en 1940, es una tienda de venta a granel, al por mayor y al por menor cerca del mercado del Born. Ayer entraba y salía gente con un kilo de arroz que cogía de un saco o de otro. La tienda es de las pocas a granel que ha sobrevivido a la Barcelona de diseño y a la expansión de las grandes superficies.

El año pasado la tienda estuvo cerrada tres meses y la clientela se temió lo peor. El antiguo propietario no tenía a quien legarla y, al final, fue un cliente el que la compró. El nuevo dueño conservó el nombre y la esencia de la tienda. **Josep Maria Teixé**, que venía del sector de las plantas medicinales, tenía claro que ese comercio que había conocido de la mano de su abuelo tenía que seguir vivo en esta ciudad y solo incorporó el kilómetro cero.

Fue una pequeña reinención consciente y ecológica que lo acercó a los nuevos vecinos. En los sacos de todos los productos hay una etiqueta en la que se lee cuántos kilómetros han recorrido los productos hasta llegar a la tienda. «Las tiendas a granel son anticrisis», dice.

Las tiendas a granel son como almacenes y algo tienen que muestran que la reinención es parte de la vida. Recuerdan los abuelos del Born que, tras la guerra civil, la ciudad se reinventó como pudo. El barrio era pobre, misero, pero el mercado era una fuente de trabajo. Fue entonces cuando proliferaron las tiendas de grano, de vino, de jabón, de bacalao a granel. Ahora el barrio es otro y las tiendas a granel están en peligro de extinción.

## En la feria están la panadera que hace 'cupcakes' y la familia china de la tienda

En un recuento improvisado de comercios alrededor del mercado de Santa Caterina, esta cronista anotaba que hay varios outlets, dos tiendas de ropa, una joyería, varios carteles de traspaso, un compra y venta de oro –cómo no–, varios bares, un menú dominicano, una panadería y una tienda de legumbres. En la puerta principal del mercado, un restaurante y una tienda de souvenirs.

En la calle de la Princesa, en la Casa Cisa, **Tere Duran** hacía un recuento de las tiendas a granel que han ba-

jado la persiana. No se acordaba de todas porque, pese a que han estado siempre, un día cierran y desaparecen de la memoria. **Tere**, que trabajaba en el sector del turismo, se hizo cargo de la tienda de vinos –a granel y embotellados– cuando su padre se jubiló.

El comercio también abrió los primeros años de la posguerra. Lo fundó su padre y en ese tiempo era «de diseño». «No era una bodega o una taberna como las que había en el barrio», explicaba Tere. Ayer, mientras hablaba, una familia de turistas rusos entraba a la tienda. Estaba claro que no estaban en la ciudad por el Sónar. Era *turismo Sagrada Família* que, después de la visita del Papa, ya es una nueva categoría.

Buscando tiendas a granel, esta cronista se encontraba con un feria en la calle de Sant Pere més Baix. Artesanos y comerciantes habían ocupado la calle y habían montado puestos con sus productos. La mezcla que se produce en una feria a pie de calle es una ejemplo del pluralismo reinventado de la ciudad. Estaban las mujeres que participan en la Escola de Dona de Bonnemaison, estaban las señoras que hacen bolillos, la librera, la pastelera que ahora hace cupcakes (las madalenas de siempre), el señor que vende máquinas de coser, la familia china que regenta el súper de la esquina.

Cuando esta cronista llegó a la calle, no vio ni signos de modernidad Sónar ni tiendas a granel. En una pancarta, alguien recordaba que los recortes en la educación afectan a todo el mundo. ■



apiedecalle@elperiodico.com