

Societat

“Aquí hi ha dos bàndols, com a Catalunya i Espanya”

TONI VALL
BARCELONA

En un dels passadissos de la Boqueria una noia fa una foto amb el mòbil al seu xicot mentre xarrupa les canyes d'un got amb suc verd i un altre amb suc taronja. Després s'afanyen a compartir-la per WhatsApp amb un somriure d'orella a orella, convençuts sens dubte que estan consumint un producte típic de Catalunya. I té la seva lògica que s'ho pensin. Passejar pel Mercat de Sant Josep és pre-

senciar una orgia de colors que fa miques els rècords de qualsevol *pantone* de pintures. Tota mena de fruites tallades, suc d'absolutament tot, laminadures per satisfer la luxúria dels nens de desenes de col·legis, catifes de pega dolces, xocolatines infinites, catànies de més de vint gustos, fruites de Niça, creps cuinades, massapans de totes les formes –fins i tot amb el logo de McDonalds!–, fruites glacejades, sals de tots els colors imaginables i olis que marinen tota mena de pebrots picants. Les botigues d'embotits i de carn també mostren els seus productes amb afany colorista: costellams, potes de bou, filets ta-

llats i envasats, empanades, croquetes, xurrasco i botifarres. Tot injectat de vermell sang. A la Boqueria tot està enfocat a cridar l'atenció del turista, a entrar-li pels ulls, a excitar els seus instints més primaris i satisfer-lo immediatament saciant amb compra compulsiva la seva set consumista.

Tornar a vendre bledes

La nova normativa anunciada ahir per l'Ajuntament va agafar els paradistes en plena feina. A la parada Vidal Pons, just a l'entrada del mercat, el Manel m'explica que si prohibeixen als turistes consumir fruita tallada, tornaran a vendre bledes: “Passi el que passi seguirem venint a treballar cada dia però... ¿vols dir que això que volen fer no és



Els turistes que passen per la Rambla sovint fan una parada a la Boqueria.

CÈLIA ATSET

matar la gallina dels ous d'or?”, es pregunta. Admet que la venda al turista és “fàcil” perquè és ràpida i constant, la majoria dels clients no tenen conversa i van passant i van consumint. El Jesús, propietari d'una parada de fruites seques, considera que la mesura de prohibir el consum de fruita tallada és absurda, perquè es farà igualment. M'explica que el problema és molt difícil de solucionar perquè la majoria dels clients que entren són turistes, ja que molts veïns han anat marxant i ja en venen pocs d'altres zones de la ciutat: “Els hotels i els teleoperadors promocionen la Boqueria. La ciutat fica els turistes aquí i ara sembla que els molesten. En què quedem?”

M'aturo davant una de les poquíssimes parades de comerç tradicional que queden obertes a mitja tarda. És la conversa més reveladora. Els propietaris, molt d'acord amb la mesura, prefereixen no dir el seu nom per no esvalotar encara més els ànims, ja prou caldejats: "Aquí hi ha dos bàndols, és com Catalunya-Espanya a petita escala". No els sembla bé que els turistes s'aturin a consumir la fruita i els sucs davant la seva parada i no recullin els trossos que cauen a terra, i veurien molt adequada la presència d'agents cívics que els fessin circular. M'expliquen que la convivència amb alguns veïns de parada és complicada i que els malentesos i les situacions desagradables són habituals. "El turisme està matant la ciutat", s'exclamen. —