

DE TOTA LA VIDA

TONI VALL

Periodista
@tonivall

No és gens estrany passar per davant de la Graneria Sala de Traversera de Gràcia i veure que Miguel Garcia en foragita un colom. Per què deu passar?, em preguntava sovint. L'explicació no pot ser més clara. Hi ha una secció de graneria per a animals. Abans funcionava molt bé i la mantenen malgrat que ha anat clarament a la baixa. El punt fort, esclar, és la graneria per a humans: tota mena de fruita seca, llegums i espècies. Encara hi ha força gent que té a casa un ocell domèstic i, per tant, se l'ha d'alimentar com toca. També alguns conills. O gallines en cases de l'extraradi. Ja no hi ha coloms als terrats ni es crien coloms missatgers. Era habitual que per Nadal calgués alimentar el capó a casa amb vista als àpats. Ara això ja no s'estila. És realment curiós que a Can Sala mantinguin aquesta secció d'aliments animals. Tota una empremta *vintage* que injecta molta personalitat a l'establiment. Esclar que alguns dels grans de la secció d'animals també tenen sortida entre els humans: la llino-

La botiga va ser fundada el 1885 per Isidre Sala i la seva esposa, Antònia Vilaseca, que eren de Puigverd d'Agramunt

sa va bé per al trànsit intestinal i el lli escau fabulosament als pans integrals.

El Miguel fa uns quaranta-cinc anys que hi treballa. Des del 1978, quan la família Sala –els fundadors– va donar feina a un noi de quinze anys que els coneixia perquè el pare d'un amic seu hi comprava el menjar dels animals. La botiga va ser fundada el 1885 per Isidre Sala i la seva esposa, Antònia Vilaseca, que havien vingut de Puigverd d'Agramunt (Urgell). La quarta generació dels Sala –Antònia Sala– es va jubilar el 2008 i va tenir uns continuadors fins que el 2020, just després de la pandèmia, el Miguel va agafar-ne les regnes. El mobiliari, eternament pintat de verd, és més vell que l'anar a peu. Però es conserva perfecte. La decoració rústica és marca de la casa. Quina és la realitat avui del negoci? Doncs la competència ferotge dels supermercats, avui la gran majoria amb una secció ben assortida de fruita seca. I també un gran auge de les botigues de venda a granel. A Gràcia n'hi ha unes quantes. La cadena El Gra de Gràcia,

EL TEMPLE DE LA FRUITA SECA A GRANEL



FOTOS: CRISTINA CALDERER

per exemple. “Quan vaig començar, com aquell qui diu, al barri hi havia una graneria a cada cantonada”, recorda el Miguel. “Ara està bastant de moda comprar a granel; molta gent es fa els pastissos a casa, per exemple”. Això es va notar molt durant la pandèmia: farines esgotades, ametlles també, sucre, llevat... Les amanides són també un puntal per la venda de fruita seca. I els aperitius. A Gràcia s'ha notat un rejueniment de la població. Els famosos *expats*, i tant, però també població oriünda. De gent gran clienta habitual de tota la vida, ja en queda poca. Molta clientela hi entra perquè s'ha sentit atreta per les receptes i els consells dels famosos *foodies* i *influencers* gastronòmics de les xarxes socials. Tenen la capacitat de posar de moda determinats ingredients i, si el *post* de TikTok o d'Instagram té èxit, potser hi ha un pic de demanda inesperat.

Què venen més? Fa de mal dir. Potser l'ametlla torrada i la mongeta del ganxet. Però també tota mena de farines. A banda de la tradicional de blat o blat de moro, també de cigró, de blat sarraí, d'arròs, d'espelta, de sègol, de civada... Tot el parament de llegums fa autèntic goig. Faves asturianes, mongetes de Tolosa, de Santa Pau i del ganxet, llenties de Salamanca, fesolets...

L'ametlla torrada i la mongeta del ganxet són dels productes més venuts, però també tota mena de farines



Ah! I cuscús i quinoa, no ens podem oblidar del seu boom! Quasi tota la fruita seca es pot comprar crua o torrada, amb sal i sense sal. Festucs, avellanes, nous, nous pacanes, nous del Brasil, dàtils, dàtils en branca, pi nyons, cacauets amb closca i sense, prunes, tota mena de varietats de panes... I pipes! Per no acabar-se-les.

I espècies: pebre, julivert, anet, canyella, mostassa, comí, coriandre, fonoll, clau, alfàbrega... La llista és interminable. “Les cultures diferents que s'incorporen al barri tendeixen a voler comprar el que mengen als seus països: això fa que intentem tenir la màxima varietat possible”, explica el Miguel. A Sala tenen també una petita secció de llegums i pasta cuada i un raonable assortiment de pasta seca a granel. Hi entra una clienta: mig quilo de cacauets amb closca, cent cinquanta grams de festucs amb sal i cent grams de festucs sense sal. El mínim que serveixen són cinquanta grams per producte. “Si no, potser hi hauria algú que compraria dues nous!”, diu bromejant el Miguel.

La històrica Graneria Sala resisteix davant la competència de supermercats i l'auge de les botigues de productes sense envasar