

# Les botigues més antigues del barri

## Setanta-cinc anys, o més, al servei dels poblenovins

Segona part



Restaurant Enna, anys vint. La propietària, la senyora Maria Laja

Encetem la segona part lamentant que les correccions gramaticals poguessin induir a error. En l'apartat del bar La Floresta, quan fèiem referència que havia estat un centre d'«ordinaris», no volíem dir que fos un lloc on es reunia gent barroera, basta o de mal parlar. El que va escriure el redactor és que era un centre de «recaders», un antic ofici, avui pràcticament desaparegut, que el diccionari Fabra defineix com «individu que va i ve regularment d'un poble a un altre». Tenien sempre un punt de trobada per rebre i repartir els paquets o missatges, i aquesta era la missió del bar. Eren coneguts com a «recaders» perquè feien *recados*, que és un castellanisme, i els correctors ho van rectificar pel mot correcte.<sup>1</sup> Queda clar, doncs, que

no es va intentar malparlar de ningú.

Donem per acabat amb aquesta segona part el dossier. Som conscients que potser quedi algun comerç anterior a l'any 1925, però no l'hem sabut trobar o bé els actuals propietaris no ens n'han sabut donar raó. També hi ha algun cas a part. Un d'ells és el d'una fleca que, tot i que aparenta els anys de vida demanats, en ser rebuts amb tan poca consideració per a la nostra llengua i tractats d'una manera totalment contrària a la bona educació — per més que l'establiment llueixi un cognom castellà que pot induir a pensar en noblesa i cavallerositat de qui l'ostenta—, hem prescindit que pogués figurar en aquest llistat d'honor.

Nosaltres no farem cap altra recerca. No obstant això, si existís qualsevol ti-

pus de comerç, amb els setanta-cinc anys o més d'activitat, que ens fos comunicat, amb molt de gust afegiríem una nota on hi constés, en pròxims números de la revista. Anem, doncs, pels que formen aquest segon bloc.

### Bars i restaurants

Bar Cañón. Pere IV, 117  
Fundació: pels volts de 1900  
Fundador: família Amatller  
Altres noms: sempre s'ha dit així  
Propietària actual: Maria Elena Chardà, des del 1985

Curiositats: l'actual propietària regenta el bar des de fa setze anys. El va adquirir d'en Josep Amatller, que l'havia portat durant més de cinquan-

ta anys i que, al seu torn, havia succeït el seu pare, que es creu que en va ser el fundador. Tampoc no hi ha certesa de l'origen del nom del bar, encara que sembla que té una explicació lògica: el local té una gran pintura mural, que va de banda a banda de l'amplada de l'establiment, que representa el setge militar de la capital d'Aragó, amb el primer pla de l'Agustina Saragossa que, casualitats de la vida, sent barcelonina i dient-se així, es va fer famosa defensant de les tropes de Napoleó la ciutat de Saragossa, i ha arribat a ser més coneguda com a Agustina d'Aragó. El quadre esmentat té un enorme canó del qual l'heroïna està a punt d'encendre la metxa per disparar-lo. Aquest sembla que és l'origen del nom del bar. Ara el dubte és aquell de l'ou i la gallina. Es va pintar el mural en honor del nom que ja tenia, o es va posar el nom per justificar la pintura? Aquesta és la qüestió. Afegirem que el quadre, que sembla que és tan antic com l'establiment, va ser mutilat en part per fer-hi un altell, i ara no s'acaba de veure el final de l'espasa que l'Agustina alça tot amenaçant les tropes franceses.

Antigament, també tenien un petit negoci afegit al bar: el de llogar carretons de mà. Per al transport de coses d'embalum, hi havia uns minicarros que eren conduïts a mà per la persona interessada, que pagava un tant a l'hora a l'establiment que l'hi havia llogat. S'ha de tenir en compte que només els molt rics tenien cotxe i les furgonetes actuals no existien.

**Bar Casa Teva.** Taulat, 46  
Fundació: cap al 1920  
Fundador: Jaume Roig  
Altres noms: Bar Bodega Delfí

Curiositats: inicialment era una bodega que venia vi al detall. Tenia grans bocois de més de mil litres amb tot tipus de vi de diferents comarques, ja que en Jaume Roig era majorista. El seu cosí, Delfí Pañella, era el dependent i del 1920 al 1964 va ser-ne l'a-

mo. Tenien també un petit taulell i una pica per servir el vi a gots. Al davant mateix hi havia el final i l'inici del tramvia de via ampla de la línia 36, primer, i després també de la 52. Aquests vehicles no podien donar la volta; eren quasi hermafrodites, amb motor davant i darrere, i per canviar de direcció feia falta girar el tròlei — o sia el cable rígid des d'on prenia el corrent elèctric pel alimentar el motor— i engegar el camí cap a la ruta de tornada d'on havia vingut. Els cobradors i els conductors feien servir aquesta bodega, com els altres dos bars de l'entorn —La Verbena i La Pansa— per beure i... per *desbeure*.

La informació ens l'ha facilitada el fill d'en Delfí, Vicenç Pañella, i la seva esposa, Carme Berenguer, néta del fundador del bar La Pansa. Des del 1964 l'establiment va passar per diversos arrendataris i va ser reformat. Actualment obren només els vespres i serveixen menjars.

**Els Pescadors.** Plaça Prim, 1  
Fundació: cap a l'any 1892  
Fundadors: no se'n té notícia exacta. Sempre s'ha dit així  
Propietaris: Josep Maria Maulini i Maria Antònia Duran

Curiositats: als seus inicis, davant mateix del bar i sota l'ombra dels arbres coneguts com a «bellaombres», es feia la subhasta del peix capturat a la veïna platja de la Mar Bella. Encara que al bar no s'hi feien menjars, sí que es cuinava part del peix que no s'havia venut o que els pescadors havien separat per a ells. A l'estiu era pas obligat dels que anaven o venien de la platja; molts tenien per costum aturar-s'hi per fer un sidral, una beguda efervescent popular durant la primera meitat del segle xx, entre altres coses pel seu mòdic preu. També se'ns ha parlat dels amos que hi havia a la dècada dels anys trenta i ens han explicat, amb tota la reserva que fa el cas de no tenir-ne dates exactes, que l'home el va matar, durant la Guerra Ci-

vil, un dels dos bàndols i que la seva esposa va morir en un bombardeig.

Després la propietat va passar als germans Gil, veïns de la mateixa placeta, fins a anar a unes altres mans, fet que va portar a la degradació de l'establiment. Antigament la plaça portava el nom d'Isabel II, per haver estat urbanitzada durant el seu regnat, però en ser foragitada del país se li va donar l'actual nom de Prim, en homenatge al general de Reus. No obstant això, encara molts al barri continuen anomenant-la «placeta Isabel», això sí, sense cap numeració. I encara el que és més gros: hi ha qui la santifica (que ja és tenir valor!) i en diu «santa Isabel»!

Els propietaris actuals van adquirir el bar l'any 1980. Aleshores, el van dignificar i van conservar bona part de la decoració i del mobiliari anterior, la qual cosa li dona una característica molt especial, amb els seus bancs de fusta tocant a la paret, les taules i, sobretot, la seva gran taula rodona de marbre. Tots aquests detalls i una intel·ligent visió comercial dels nous propietaris el van convertir en l'acreditat restaurant actual, de ben segur molt més valorat a la resta de la ciutat que al mateix barri, potser perquè els preus estan a anys llum dels de l'antic sidral. També, amb el temps es va engrandir amb un local annex, que no desfigura la part principal de l'antic bar de pescadors.

**Restaurant Enna.** Ramon Turró, 120  
Fundació: l'any 1918  
Fundador: Antoni Corominas  
Altres noms: bar Maria  
Propietària actual: Rosa Barberan, néta del fundador

Curiositats: des dels seus inicis, quan era un modest bar amb servei de menjars casolans, sempre l'ha portat la mateixa família. Al fundador, Antoni Corominas, l'ajudava la seva esposa, Maria Laja, de qui ve el primer nom de l'establiment.

A ells els va succeir la seva filla Francesca i l'hereva d'aquesta va ser la né-



Bar Llacuna, anys 1948 i 1950. I el propietari, el senyor Josep Mata



ta de Maria, Rosa Barberan, propietària actual i cuinera, amb la col·laboració del seu marit Jeroni i dels seus fills Sergi i Sandra González. Aquests han donat un nou impuls al negoci: l'han ampliat i han convertit l'antic bar — que, com altres del barri, havia tingut també abeurador per als cavalls — en un modern restaurant amb una gran acceptació i amb un ponderat nivell de qualitat-preu. La carta del restaurant inclou fotos antigues del barri i la reproducció d'una portada del periòdic de Sant Martí de Provençals *El Martinense*, de l'any 1870.

**Bar Fundición.** Provençals, 12  
Fundació: any 1905  
Fundadors: matrimoni Paca i Pep

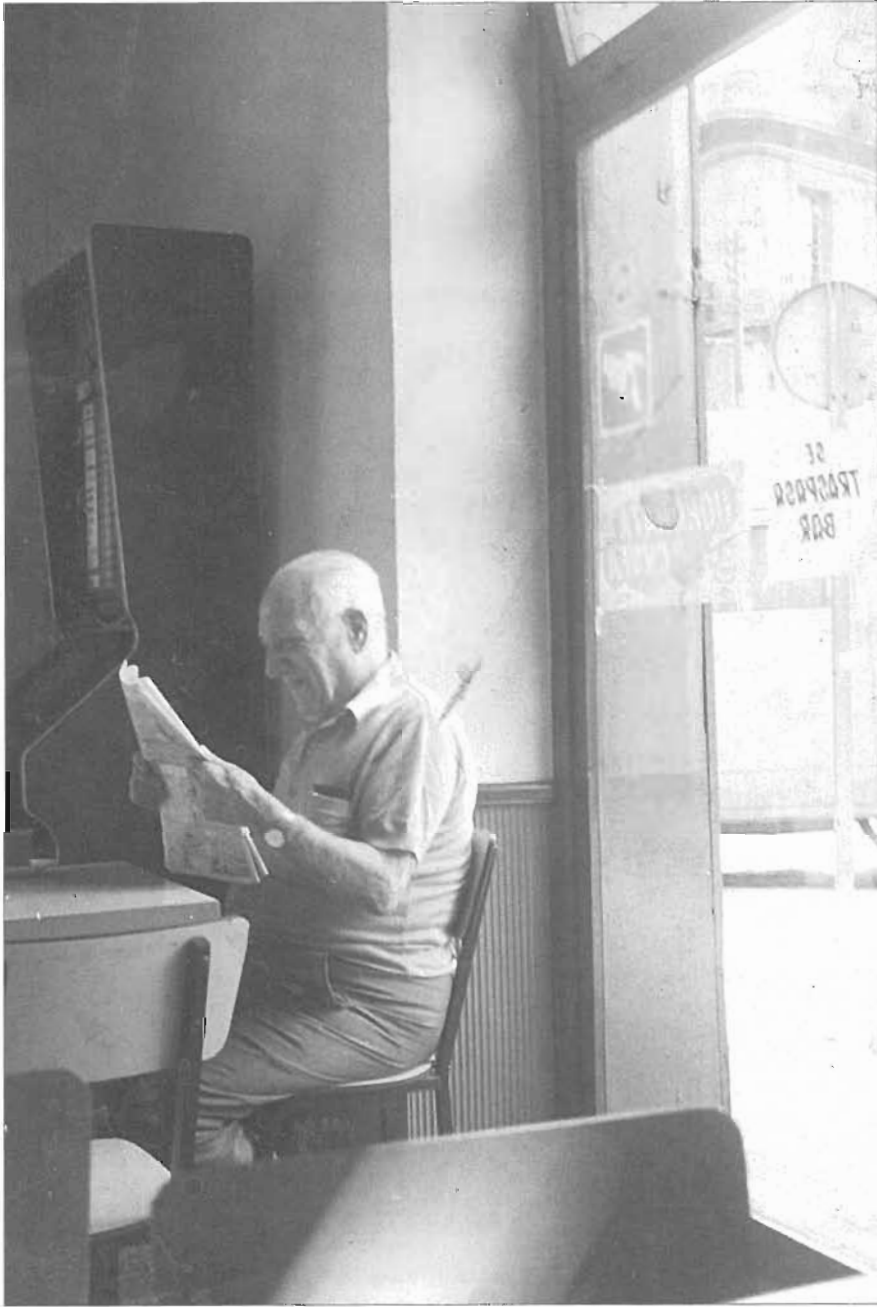
Propietaris actuals: Encarna Guirao i el seu marit Mariano Ibáñez

Curiositats: tot i no concretar-nos el cognom dels fundadors, eren parents dels pares de l'actual mestressa. Ells, Antonio Guirao i la seva esposa Trinidad, van ser els continuadors del negoci fins que el 1999 se'n van fer càrrec la seva filla Encarna i el seu marit.

És un dels tres establiments ressenyats en aquest recull que ha mudat de lloc d'origen, ja que aquest bar estava al que aleshores era el final del carrer Taulat, número 259, xamfrà amb el carrer dels Ferrers, just mateix davant de l'entrada de la fàbrica de can Girona, posterior Macosa. D'aquí ve el nom de l'establiment. Precisament els treballadors d'aquesta empresa, jun-

tament amb els de la Renfe, per la proximitat de l'estació, i els de les cotxeres del Talgo, que eren a tocar, formaven el gruix dels seus clients. Tot i la marxa forçada del petit edifici on eren, pels nous projectes urbans de la zona, i la desaparició de les tres empreses esmentades, conserven part d'aquella antiga clientela. El nou establiment ha obert en un dels blocs recents, a pocs metres del lloc d'origen. Allí continuen reunint-se obrers jubilats de Macosa, de Renfe i de Talgo, que han format penyes i es troben tres dies a la setmana.

Per conservar l'ambient, el local està decorat amb quaranta-una fotografies i una gran ampliació de vistes de les tres empreses i de l'entorn.



Interior del bar Cañón, any 1985. Es veu el rètol «Se traspasa bar»

Mariano Ibáñez és un gran enamorat d'aquests tipus de records i conserva les fotografies com el millor tresor del món.

Aprofitant aquest espai, potser serà bo recordar el fet insòlit que el barri tingués l'estació de tren tan allunyada del seu centre. La raó, segons sembla, és que l'estació va obrir l'any 1886, precisament per la influència de Manuel Girona, amo de la famosa foneria i exalcalde de Barcelona, per tal que els seus operaris tinguessin el tren a les portes del seu lloc de treball.

**Bar Jennifer.** Almogàvers, 211

Fundació: entre 1920 i 1925

Fundador: ningú no en recorda el nom

Altres noms: bar El Autobús

Propietari actual: Pere Vera, des del 1991

Curiositats: sembla que el bar es va obrir quan es va acabar d'alçar la finca que, en principi, només era de planta i primer pis. El fundador era el pare de la senyora Justeta, que regentava l'establiment fins que va adquirir-lo el propietari actual. Com que està al davant mateix de la cotxera

d'autobusos, els principals clients sempre han estat els treballadors d'aquesta empresa. Present en la conversa hi ha el senyor Josep Burés, actual propietari de la finca, la qual va créixer tres plantes més cap als anys cinquanta. Curiosament, aquest senyor va treballar d'aprenent al bar i recorda la presència dels cobradors i els conductors dels autobusos.

**Bar La Pausa.** Taulat, 97

Fundació: abans del 1915

Fundador: Josep Vivas

Altres noms: La Pansa i Alquézar

Propietaris actuals: cooperativa Menjar-Bé, des del 1994

Curiositats: el fundador tenia també un magatzem de vins al carrer Pere IV, i el 1920 van morir allí ell i el promès de la seva filla Joaquina, ofegats en una tina de vi. Va seguir el negoci la vídua, però un fill, en Jaume, que era de la tristament famosa «lleva del biberó», va desaparèixer al front de guerra l'any 1938. Arran d'aquest fet, van tancar el bar durant un quant temps, que va reobrir el matrimoni Ferrer; després va passar per altres mans, fins a la cooperativa actual.

L'edifici del bar estreny el carrer Taulat. L'entrada del local donava exactament davant del final de les vies del tramvies, cosa que va fer que més d'una vegada fallessin els frens i es trobessin amb el tramvia quasi a dintre. Mai, però, que se sàpiga, no hi va haver danys personals. Només en-surts.

**Bar La Verbena.** Taulat, 95

Fundació: entre 1918 i 1920

Fundador: Blai Gausachs i Beltran

Altres noms: Can Blai, La Verbena de San Juan

Propietària actual: Joana Cort Padilla, des del 1998

Història: aquí sí que s'hi val fer aquest apartat, perquè la història és llarga i interessant. El senyor Gausachs s'hi va instal·lar provinent d'un bar del carrer de Carretes. Tenia una

fillola, Vicenta Gausachs,<sup>2</sup> que cada setmana venia al barri a visitar el seu oncle i padrí. I al bar hi treballava a hores, com a cambrer, un xicot molt eixerit, Conrad Villalonga. Es van enamorar i es van casar. Aquest cambrer, futur amo del bar, també té la seva història. Nat a Sant Joan les Fonts, a la Garrotxa, al si d'una família de molts germans, va entrar a treballar de nen a la paperera Godó d'aquella població. Aleshores, el director d'allà va ser traslladat a la fàbrica del Poble Nou però, quan va veure que el noi era tan despert, se'l va endur amb ell. I aquí, a més de continuar treballant a la paperera, feia hores a can Blai. El bar funcionava bé, amb la majoria de clients que eren obrers de can Godó i de can Girona. Alguns clients s'hi deixaven la setmanada jugant al burro, al *julepe* i a altres jocs de cartes. La senyora Vicenta recorda, amb pena, dones que arribaven al bar plorant a buscar el marit.

Les coses es van complicar l'any 1931, amb l'arribada de la República. El senyor Blai era monàrquic i no dissimulava les seves preferències polítiques. La majoria de clients li van declarar el boicot i el bar s'enfonsava. Així que va vendre'l a la jove parella formada per la Vicenta i en Conrad. Amb l'empenta d'ell al taulell i d'ella a la cuina, el van aixecar de nou, però van canviar, això sí, el nom de l'establiment, que de La Verbena de San Juan va passar a ser només La Verbena.

Servien molts menjars, atenien els clients que esperaven el tramvia 36 i, els caps de setmana, amb la porta baixada, ja que era il·legal, s'hi feia joc prohibit. L'amo es convertia en crupier i ordenava les apostes i, la mestressa, a la cuina, guisava mig corder, bacallà a la llauna i tot el que fes falta per al ressopó dels jugadors. Durant aquests anys, també es van fer càrrec del bar de la cooperativa veïna, i tenien permís per entrar al forn, amb l'ajut del vigilant de barri, per agafar pa si els en mancava.

Com que tenien molta feina, varen entrar a treballar en Josep i en Joan, germans de la Vicenta. En Conrad va servir dos anys seguits, a principis de la dècada dels quaranta, a la Paperera Godó, on havia treballat, el banquet per a uns cent cinquanta comensals per celebrar el «18 de julio».<sup>3</sup> El 1944, en Josep Gausachs es va quedar el bar, i en Joan va esdevenir un guàrdia urbà molt popular que els anys seixanta va obrir una xurreria al número 23 de la Rambla, avui tancada.

Aleshores, com que estar parat no feia per a ell, en Conrad va obrir davant mateix, al número 48, un negoci de lloguer de carros de mà i un de plats-i-olles, que havia de portar la seva esposa. Aquests dos negocis van romandre oberts fins que la seva filla Amparo, l'any 1956, va instal·lar una xarcuteria amb el seu nom, que va funcionar durant quaranta anys, fins al 1996. El bar va continuar i després d'en Josep Gausachs van entrar altres llogaters. Es va obrir una finestra taulell que donava al carrer, des d'on els qui esperaven un dels dos tramvies en servei podien fer un cafè, una barreja o simplement un got de vi. Van desaparèixer els tramvies; es va reformar el bar i ja res no va ser com era, fins que van arribar els actuals arrendataris.

Hi mantenen, tant al terra a l'entrada com al fons del local, dos rètols, ben visibles, que diuen el mateix: «Benvinguts Bar Verbena»

**Bar Llacuna.** Llacuna, 88

Fundació: cap al 1920

Fundador: no se'n dona raó

Propietària actual: Antoni Mata

Curiositats: tot i tenir-ne pel veïnat la certesa de molts anys de vida, la primera data concreta és de l'any 1947, quan el pare de l'actual propietari, Josep Mata, va adquirir el bar en propietat. A ell, des de ben jovenet, el va ajudar el seu fill Antoni i després també Josefina, l'esposa d'aquest, que en són els actuals propietaris des de fa vint-i-tres anys. El local es va reformar fa uns

quants anys, encara que la senyora Josefina continua enyorant l'antiga decoració amb els seus grans miralls.

A finals dels anys cinquanta, aquest bar va ser la seu social del Club de Hockey Llacuna, que tenia l'orgull que pràcticament tots els seus jugadors eren del «planter local», o sia del mateix carrer Llacuna i voltants. Ara els seus propietaris estan pessimistes: han perdut part dels seus clients, obrers dels diferents tallers i negocis enderrocats per donar pas a les noves edificacions i, també, al projectat Pla 22@BCN.

**Bar Xamfrà d'en Quimet.** Doctor Trueta,141

Fundació: dècada dels anys vint

Fundadors: s'ha perdut el seu rastre amb el pas dels anys

Altres noms: bar Valero, bar Elena

Propietari actual: Joaquín Gómez, des de l'any 1995

Curiositats: aquest establiment, en ple barri de la Plata, quan era bar Valero i el carrer portava el nom de Wadras, va ser un diumenge de l'any 1946 l'escenari d'un fet insòlit. El local era lloc assidu de trobada clandestina d'anarquistes. Aquell diumenge hi tenien reunió, però hi deuria haver alguna delació. Això va fer que quan Domingo Ibars, un destacat militant de la CNT-FAI amb família al mateix carrer hi arribés, es va trobar amb el clàssic «Manos arriba» de la policia, que ja tenien un bon nombre de persones detingudes. Sortosament per a ell, el fet de viure una germana seva al mateix carrer va valer-li l'excusa que hi havia entrat només per fer un vermut. I la policia que, de primer, no li va fer cas, un cop a comissaria se'l va creure i el va deixar anar, i li va aconsellar que els diumenges millor que anés a fer el vermut en un altre lloc.

Ara, El Xamfrà d'en Quimet és un bar reformat que en res no recorda l'antic Valero, amb uns amos —un matrimoni— joves i simpàtics, que tenen a les parets fotografies antigues del barri.<sup>4</sup>



Fotografia interior antiga Farmàcia Gallardo Morenas, al carrer Pere IV. Any 1988

## Farmàcies

Farmàcia Bartrina. Pere IV, 210

Fundació: cap al 1925

Propietari actual: Josep M. Bardina, des de l'any 1999

Curiositats: tot i que no es té la certesa que realment es fundés el 1925 (uns diuen que sí i altres que no), com que té un número de col·legiat molt antic ho donem per bo. Tampoc no és segur que el fundador fos en Ricard Bas Frigola, però aquest senyor és el més recordat de la història de la farmàcia, no tan sols pels molts anys que va portar la botiga, sinó també per la seva tràgica fi. El nostre personatge era no gaire alt i un pèl grasso-

net, com el senyor Batlle, l'amo de l'adrogueria del costat de la farmàcia,<sup>5</sup> i molts els preniem per germans. Va donar la casualitat que les mares d'ambdós senyors van morir el mateix dia i, per tant, els dos establiments van tancar la mateixa data i pel mateix motiu, cosa que va reafirmar la creença que eren germans. Posteriorment, cap a l'any 1970, el senyor Bas va posar punt final a la seva vida voluntàriament. Pel que ens han comentat, entre el senyor Bas i la seva família no hi havia una bona entesa. També se'ns ha dit que, a causa d'això, els seus parents van tenir una sorpresa ben desagradable en llegir el testament. L'establiment ha estat del tot reformat i

és molt modern. Obren de les nou del matí a les deu del vespre tot l'any.

Farmàcia Bertran. Doctor Trueta, 147

Fundació: anys vint

Fundadors: Darius Huguet i el portuguès Satori

Altres noms: Els Nois, Serafi Gener, Matilde Llorente

Propietari actual: Ramon Bertran, des de l'any 1964

Curiositats: l'establiment és fruit d'una rivalitat, tal com ho va ser la farmàcia Audet, respecte a la del doctor Saforcada.<sup>5</sup> A part del que en sap Ramon Bertran, podem completar bé la història basant-nos en un article de Maria Favà i de qui escriu aquestes ratlles, publicat en el número 136 de la revista del barri *Quatre Cantons*, de febrer del 1977.<sup>6</sup> Estava dedicat al barri de la Plata i, entre altres coses, feia menció que hi havia dues farmàcies situades exactament l'una davant de l'altra, cas únic a Barcelona. L'una al número 146 i l'altra, la que motiva aquesta crònica, al 147. Copiem el que dèiem a *Quatre Cantons*, tenint en compte que en aquell temps el carrer del Doctor Trueta es deia Wad-ras:

«L'any 1889, el senyor Mon del carrer Sant Pere —avui farmàcia Almirall—<sup>6</sup> obrí una farmàcia per al seu fill al número 146 de Wad-ras. Però al jove Mon l'avorreix la farmacologia, traspasa l'establiment al senyor Justibró i se'n va a Amèrica. Quan es cansa de rodar món torna a casa i obre una nova farmàcia al número 136 de Wad-ras, però va haver de plegar aviat, perquè l'apotecari Justibró s'ha guanyat, en poc temps, la simpatia i la confiança del barri de la Plata. Passen els anys i un dia el senyor Justibró té necessitat de vendre la farmàcia. Els seus dependents volen comprar-la però no tenen prou diners i la farmàcia passa a mans d'una tercera persona. Els dependents, enrabiats, lloguen la botiga del davant, que havia estat una botiga de fruites i verdures, i per-

què se'n vagin els antics llogaters paguen traspàs, cosa insòlita en aquella època.»

Per abreujar resumirem els fets, però al mateix temps afegirem noves dades: el Col·legi de Farmacèutics no va concedir el permís. Però pel que es veu la farmàcia s'obre. El cas es polititza i finalment s'autoritza el 1924. Els antics dependents eren dos estudiants, d'on va venir el nom afectuós d'Els Nois. Un, en Saturi, era un jove portuguès farmacèutic i l'altre, en Darius Huguet, era metge. Una amiga em diu que tots dos eren tan guapos i agradables que tenien una molt abundant clientela femenina que hi anava a consultar tot tipus de mals. A part de la farmàcia, en Darius exercia la medicina en un consultori situat sobre el popular bar Montins. Acabada la Guerra Civil, es va exiliar. Quan va tornar al país, no se li va permetre exercir la medicina aquí i es va establir en un poble d'Osca. Al cap dels anys va poder tornar a Catalunya, i va anar a viure a Cubelles, on es va jubilar com a metge. La seva esposa, una senyora de més de noranta anys, encara hi viu.

L'establiment va passar a mans d'altres propietaris, i l'auxiliar de farmàcia va ser Ramon Bertran, pare de l'amo actual. Fa uns quinze anys, en jubilar-se el senyor Soler, propietari de la farmàcia rival de davant —encara que els seus propietaris tenien una cordial amistat—, Bertran va adquirir l'establiment per tancar-lo i evitar competència i, des d'aquell punt i hora, es va acabar per sempre més una de les coses més curioses de Barcelona: el de dues farmàcies que des de l'interior d'una es veia fins al fons de l'altra.<sup>7</sup>

**Farmàcia J. Gallardo Moreno.** Llacuna, 100  
Fundació: cap al 1924  
Fundador: doctor Pérez Iborra  
Altres noms: Centro de Específicos Babot



8. Farmàcia Bartrina, any 1992. Abans de la darrera reforma. Al costat, l'antiga drogueria Batlle

**Propietària actual:** Juana Gallardo Moreno, des del novembre de 1981

**Curiositats:** el local és nou de trinca —ha obert fa uns quants mesos en un dels habitatges de nova construcció—, però els seus orígens són llunyans. L'establiment primitiu estava al número 157 del carrer Pere IV, o sia ben a prop de la seu actual. Un dels anteriors regents de la farmàcia va ser el farmacèutic Jordi Babot. La senyora Gallardo va néixer a Jaén, va fer els primers cursos de farmàcia a Granada i va acabar la carrera a Barcelona.

**Farmàcia Magrinyà.** Ramon Turró, 252

**Fundació:** any 1925

**Fundador:** senyor Mas

**Altres noms:** farmàcia Mas i farmàcia Antolí

**Propietari actual:** Ramon Magrinyà, des del 1952

**Curiositats:** la farmàcia es va obrir quan es va edificar la finca, en un moment en què aquella zona era quasi un descampat, amb molts pocs veïns. Parlant amb alguns d'ells, recorden el senyor Mas com un personatge afable



Farmàcia Bertran, anys seixanta. Es pot veure que el carrer encara té dos sentits de circulació. També es pot veure el morro del cotxe, molt antic



La farmàcia Bertran, abril del 1995. Façana canviada, amb un pis més. Hi ha un sol sentit de circulació

que preparava els medicaments a mida. Eren famosos els seus xaropets, el que en termes del ram s'entén com a «fórmula magistral». En moltes farmàcies encara conserven com a element decoratiu —com en el cas present— els pots de les herbes que servien per fer els preparats. Al senyor Mas el va succeir el 1935 J. Isert Salvat; després Josefa Olives Sansalvador; més endavant, el 1950, Irene Antolí; i, després, Ramon Magrinyà. La farmàcia, una de les més modernitzades del barri, la porten actualment els seus fills Josep Maria i Jordi i una de les seves joves, Maria.

**Farmàcia Taulat 62.** Taulat, 62  
Fundació: abans del 1888  
Fundador: Joan Agustí Carreras  
Propietàries actuals: Maria Isabel Lacomà i Mercedes Tortras

Curiositats: hem d'entonar un *mea culpa*, ja que en l'anterior reportatge d'aquesta sèrie, en comentar el llistat

de la *Guia de San Martín de Provensals* de 1888, en l'apartat de los *Señores farmacéuticos con las señas de sus boticas*, vam dir que només subsistien les farmàcies Almirall i Sforcada i vam ometre la que origina el present comentari, per la senzilla raó que las «señas» que deien estaven equivocades, ja que se li donava l'adreça de Mayor del Taulat, 48, quan el veritable número era el 62. Encara que també podria ser —i no és l'únic cas— que no fos cap mena d'error i que en realitat el que hagués variat fos la numeració del carrer.

El fundador de l'establiment, Joan Agustí Carreras, va arribar a ser alcalde republicà de Sant Martí de Provensals entre 1885 i 1891, població de la qual el Poble Nou formava part. Joan Agustí havia estat un dels capdavanters del corrent autonomista del nostre barri el 1870 i durant uns quants mesos va influir perquè s'assolís la independència, que la Diputació va anul·lar.

Dissortadament, un forat econòmic en les arques del municipi, afegit a una crisi sentimental, portaren el nostre personatge al suïcidi l'any 1891, als quaranta-un anys. Agustí té una placa de recordatori a la Rambla del nostre barri.

I no s'acaba aquí el que podríem dir-ne crònica negra de la farmàcia. Tenim dos fets luctuosos més per afegir: durant la Guerra Civil de 1936-1939, regentava la farmàcia Delfi Sánchez. Un dependent seu, que li tenia rancúnia, el va calumniar. Es van presentar els oficialment incontrolats i el van afusellar al cementiri de Montcada. Durant molts anys la farmàcia va dir-se Viuda Sánchez. I la dissort va continuar, ja que, quasi bé mig segle després —cap a l'any 1985—, va passar un altre fet dramàtic: el marit de la titular de la farmàcia la va matar amb una escopeta de caça, tot i que la senyora estava embarassada, i després es va suïcidar amb la mateixa arma.



Una veïna afirma que el dia abans va parlar amb ell, ja que també despatxava a la farmàcia. El va trobar amable com sempre i res no feia pressentir la desgràcia, però sembla que era esquizofrènic i que l'assassinat pocs dies abans, al número 44 del mateix carrer, d'una altra dona, també a mans del marit, va trastornar la seva ment.

I prou de groc i de negre. Actualment, la farmàcia està regentada per dues senyores molt amables i dinàmiques, que van ser unes de les pioneres al barri a tenir obert els 365 dies de l'any, des de les nou del matí fins a les deu del vespre. Tot i estar informatitzades, conserven part de la seva primitiva decoració estil *belle époque*, pintada amb una atrevida barreja de colors.



Interior de l'obrador del forn Ballabriga, any 1950

## Forns de pa

Fleca Artesana. Rambla del Poble-nou, 103

Fundació: abans del 1903

Fundador: se n'ignora

Altres noms: Enric Recasens, Terricabras, Rosendo Montferrer...

Propietaris actuals: Manuel Truñén i Pepita Cantó

Curiositats: l'any 1903 va arribar a Barcelona el mestre flequer Enric Recasens Villagrasa, originari de la masia de can Barral, de la Pobla de Montornès, i va comprar el forn de referència, que ja feia uns quants anys que funcionava. Va tenir set fills, cinc noies i dos nois. Els nois, Teodor i Jaume, es van fer també forners. El primer es va establir al carrer Navas de Tolosa, al Clot, i el segon va continuar al mateix obrador. En Jaume es casà amb Paquita Puig, pubilla de la carnisseria Torrabadella, ara Xarcuteria Recasens. Vivien al mateix forn, i allà van néixer els seus fills: Maria Dolors, la mestressa de la xarcuteria, i en Tomàs, monjo de Montserrat amb el nom de Joan Maria.<sup>5</sup>

De les cinc filles del patriarca Recasens, Laura, la penúltima, es va casar

amb l'hereu de can Guixer, la desapareguda i tan popular botiga de licors dels «Quatre Cantons». Una altra de les filles, Dolors o Lola, l'única que va quedar soltera, heretà la propietat del forn, que va continuar amb la col·laboració del seu germà Jaume. Després, la botiga va passar per altres propietaris fins al 13 de juliol de 1987, quan se'n van fer càrrec els amos actuals que, com la majoria de forns, no es limiten al pa, sinó que tenen pastes de tota mena, productes làctics i similars. També proclamen, amb orgull, que són dels pocs que encara es pasten i couen el pa ells mateixos.

Al rètol, a més de fleca Artesana, hi figura també la denominació «panateria».

Forn Ballabriga. Ramon Turró, 149

Fundació: any 1891

Fundadors: un matrimoni àrab

Altres noms: Horno La Morica, forn Grau

Propietaris actuals: Lluís Ballabriga i la seva esposa Pepita

Curiositats: després del matrimoni

que va donar nom a la fleca, va passar a propietat d'un altre matrimoni, el senyor Jaume i la senyora Maria Grau. Amb ells va començar a treballar d'aprenent el senyor Ballabriga, quan tenia dotze anys, ja que es dona la particularitat que va néixer a la mateixa finca, a sobre del forn. Per tant, ara presumeix, amb raó, de portar seixanta anys de mestre flequer.

Cap a l'any 1965 van reformar el local exterior i l'obrador i van substituir el forn de llenya per l'actual de gas. També van canviar de lloc la porta d'entrada de la botiga. Els esposos Ballabriga, amb fills ja casats, viuen dintre del mateix establiment.

Forn El Surtidor.<sup>8</sup> Rambla del Poble-nou, 43

Fundació: cap a la dècada del 1890

Propietaris actuals: Albert Manau Vila i Maria del Claustre Cardona

Curiositats: els propietaris actuals conserven documentació dels seus antecessors des de l'any 1932, però l'establiment és molt més antic. El forn era, el 1932, de Francesca Cebrià,



*El forn Ballabriga, any 1980, amb la mestressa, la senyora Pepita, i una dependenta, Anna*

que va passar la propietat al seu fill, Francesc Vila Cebrià. En un escrit de l'any 1948 ja figura a nom del fill. Entre la documentació hi ha una «perla»: una circular de la Junta Harino-Panadera segellada pel Sindicato de Cereales, del 3 d'agost del 1939, en la qual els donen instruccions restrictives i els anuncien que per la sobrecàrrega sobre la peça de pa de primera hi havia un recàrrec de 10 cèntims a favor d'Auxilio Social,<sup>9</sup> quantitat que ara sembla una ridícula, però que no ho era pas si tenim en compte que el preu d'un trajecte de viatge en tramvia era de 15 cèntims.

Des del mes de maig del 1973, el forn el regenta la família Manau-Cardona, que té set fills. Quatre d'ells — Josep, Joan, Albert i Xavier — treballen a la botiga, ajudant els pares. El cap de família va aprendre l'ofici als tretze anys a Sant Mateu de Bages, i després va fer de forner a Solsona — d'on és la seva esposa —, a Manresa i a Santa Coloma de Gramenet.

Darrerament, van reformar i van ampliar l'establiment com a forn de

degustació, terme que s'ha posat de moda entre els flequers, que vol dir que són com una mena de granja. Proclamen amb orgull que couen ells mateixos el pa i les pastes. També diuen que tot el pa és del dia; si els en queda de sec el porten a Solsona, per al bestiar que tenen allí.

El nom prové de la font brollador que hi hagué a la rodona de la Rambla amb el carrer de Ramon Turró des del 1907 fins al 1926, i que actualment torna a adornar el centre de la plaça Reial. Va donar el nom de Surtidor a diversos establiments de l'entorn que han anat desapareixent. El darrer era la sabateria del carrer Joncar, número 2, tancada fa un parell d'anys.

**Forn La Pala.** Ciutat de Granada, 88  
Fundació: no se'n té certesa, però es calcula que va ser entre 1900 i 1910  
Fundador: Pere Puliol  
Altres noms: forn Puliol  
Propietari actual: Jaume Escolano

Curiositats: Josep Puliol, fill del fundador, ja va néixer a la botiga. Es va mantenir tota la vida al forn fins

que la filla i el gendre el van traspasar a un forner de la Barceloneta, que el va regentar un parell d'anys. Després, el 1992, se'n va fer càrrec l'actual propietari, fill d'una família de flequers de tota la vida, amb establiment al Guinardó, i que ja havia portat el forn del carrer Marià Aguiló, xamfrà amb Joncar,<sup>5</sup> que havia batejat amb el nom de La Pala, denominació que va traspasar a l'establiment actual.

**Forn Santanach.** Rambla del Poble-nou, 98

Fundació: entre els anys 1880 i 1890

Altres noms: el 1909, forn Riera

Propietària actual: Dolors Santanach

Curiositats: segons ens informa Pere Riera Riera, nét del mestre flequer Joan Riera Ministral, el seu avi va obrir el forn el 9 de setembre del 1909, però es calcula que l'establiment ja funcionava i que es deuria obrir al poc temps d'edificar-se la finca, durant la dècada dels anys vuitanta del segle XIX. Fins a l'any 1980 el va portar la família Riera, que tenia dos fills, en Pere i en Martí. En Pere es va casar amb Caterina Riera, cosina seva, va ser també forner i va ocupar el lloc del seu pare. L'altre fill, en Martí, havia sofert de petit la poliomièlitis, que li havia deixat una lleu coixesa i dificultat en el parlar, cosa que en part amagava la seva gran intel·ligència, ja que era el responsable econòmic del negoci i de portar els comptes clars, en els durs anys de les inspeccions continuades de la Fiscalia de Tasas y de Abastos, en els foscos temps d'en Franco i de l'estraperlo. Després de deixar el negoci, la família Riera va arrendar la botiga a dos forners diferents, però no van durar gaire, fins que el 1981 el va adquirir la propietària actual.

**Forn de Pa Taulat 93.** Taulat, 93

Fundació: 1924

Fundador: cooperativa La Económica.

Altres noms: Forn de la Cooperativa

Propietaris actuals: Antoni i Josep Llordés Gavin, des del 1995

Curiositats: el forn és obert des de l'any 1924, com queda ben assenyalat en l'ornamentació al capdamunt de la façana. El forn formava part de la cooperativa La Económica, que també va obrir una cansaladeria. En una data incerta dels anys trenta, va esdevenir Casal Obrer d'Esquerra Republicana. La cooperativa disposava en el primer pis de sala de ball i bar. El forn va continuar amb diferents propietaris. És molt recordat el matrimoni Ribas, i diuen que ell era germà del director de cinema Antoni Ribas.

Sorprèn una mica que l'edifici porti com a data l'any 1924 i, a sota el rètol del nom del forn, hi digui «Forners des del 1901». Són veritat les dues coses, ja que el rètol es refereix als germans Llordés, que vénen d'una família on el seu besavi ja era flequer. Han tingut establiments a Osca, Reus, Lleida...

Al segon pis de l'edifici, durant la Guerra i la postguerra, hi va haver el col·legi Alianza Escolar, que va ser desnonat, primer per la FAI i després per la Falange, del seu estatge original de l'Aliança.<sup>10</sup>

## Diversos

Balius Drogueria 2. Marià Aguiló, 56

Fundació: cap allà el 1900

Fundador: família Martí

Altres noms: Aceites Martí, colmado La Palma, drogueria Ferrer i drogueria La Palma

Propietaris actuals: Balius, SA

Curiositats: com la majoria d'establiments que han passat per més d'una propietat, els inicis són una mica confusos. Sortosament, una postal d'època retrata el xamfrà dels carrers Marià Aguiló i Pujades, d'una banda, i el desaparegut carrer Rovira, de l'altra; a la fotografia es veu la parròquia de Santa Maria del Taulat i l'establiment al qual fem referència.<sup>11</sup> A banda de la visió de l'església, es veu nítidament la

botiga que comentem amb el rètol d'Aceites Martí, amb la façana decorada a l'estil de les botigues de queviures La Violeta o Masjuan,<sup>5</sup> en les quals s'anunciaven «Licores», «Quesos y mantecas» i «Anís del Mono». La foto que comentem ens dona una pista de la seva antiguitat, ja que, tot i que era posterior al 1907 —l'antic carrer Sant Pere se li va donar el nom de Marià Aguiló aquell any—, es veu clarament que l'establiment no és nou.

Després, es va convertir en botiga d'«ultramarinos» La Palma. Posteriorment la va adquirir Ramon Ferrer i la va dedicar, durant molts anys, només a adrogueria. Passats els anys, va assumir la propietat Antoni Sánchez, encarregat des de feia molts anys de la botiga, i li va tornar el nom de La Palma.

Finalment l'any 1983, en Balius, propietari de la popular ferreteria, en van fer una de les seves sucursals dedicades exclusivament a drogues, perfums i similars.

Granja Villa. Taulat, 54

Fundació: entre 1900 i 1910

Fundadors: família Grau

Altres noms: vaqueria Grau

Propietària actual: Jovita Díaz Martínez

Curiositats: l'actual propietària, la senyora Díaz, va heretar el negoci dels seus pares. Segons sembla, van ser ells els qui la van comprar als senyors Grau. Ella ja fa temps que està retirada. El nom de la granja prové del marit de la mestressa, que es deia Villa.

Ara porta el negoci, des de fa trenta-dos anys, la seva jove, Mina Rodríguez Arias, la qual, enamorada d'un taulell des d'on pugui atendre el públic, explica que inicialment era una autèntica vaqueria, o sigui una botiga amb corral de vaques que eren munyides pels propietaris del negoci. Venien la llet sense bullir i elaboraven mantega, nata i similars. Encara conserven estris usats per aquestes tasques.

Van desaparèixer primer les vaques —obligats per lleis municipals— i després, fa uns trenta anys, van deixar

de vendre llet al detall sense envasar. Al mateix temps, va anar desapareixent l'elaboració artesanal de flams i matons, que també es podien consumir a l'establiment. Igualment proveïen bars i restaurants. Actualment, s'han tornat a fer ells mateixos la nata, a causa de la poca qualitat de la que els servien els seus actuals proveïdors. La botiga, que conserva part de la seva antiga estructura, és un poti-poti. A banda dels productes làctics, venen aigua mineral, pastes, dolços i lliminades per a la canalla i algun altre producte que quasi podríem considerar de botiga de queviures, tot portat pel somriure de la senyora Mina.

Perruqueria Llosa. Llacuna, 90

Fundació: cap al 1920

Altres noms: barberia Bermúdez

Propietaris actuals: Rosa Llosa i Jaume López

Curiositats: un dels propietaris anteriors va ser Francesc Bermúdez, a qui l'any 1944 va llogar l'establiment Aniol Llosa, pare de l'actual propietària.

No obstant això, l'establiment va estar tancat una temporada. Pel que es veu, durant la Guerra Civil van expropiar la botiga i la van col·lectivitzar. Van quedar com a responsables de la feina dos operaris, l'un complidor i treballador, tant que no parava d'atendre els clients fos l'hora que fos, i l'altre que es presentava quan li donava la gana i plegava quan li venia bé. Total, que la cosa va acabar com el rosari de l'aurora: tirant la porta avall.

La senyora Rosa Llosa va ser, cap allà l'any 1965, la primera dona barbera que es coneix, i amb aquest nom va sortir en tots el diaris; sembla que era l'única de la Península. Algun client era una mica rebec a admetre una noia en una barberia d'homes. En canvi, altres ho van acceptar encantats. S'ha de tenir en compte que tot això passava molt abans de les perruqueries *unisex*. Ara porta l'establiment, que és molt clàssic, i només per a cavallers, el seu marit, Jaume López.

## Cloenda entre el pessimisme i la malenconia

En iniciar aquest dossier, ja ens vam lamentar que el petit comerç de barri passava una crisi. Dèiem —i ho repetim— que cada dia tanca algun nou comerç i que la botiga buida no es lloga. El que semblava un comentari més, ara en podem donar un exemple palpable. En fer les petites cròniques dels comerços del barri de la Plata, ens hem basat en part en el ja esmentat article a la revista *Quatre Cantons* del febrer del 1977. En aquell article detallàvem els establiments que hi havia al carrer Wad-ras, entre Badajoz i Granada.<sup>7</sup> Textualment dèiem així: «En aquest tros de carrer es pot trobar, encara avui, de tot. És com un “hiper” casolà. Preneu nota de les botigues: dos forns; dues botigues de queviures; una gallinaire; una bacallaneria i, ben a prop, la peixateria i la carnisseria, i fins fa pocs anys una autèntica vaqueria. Hi ha també una taverna i tres bars —un d'ells amb la inscripció «Comidas caseras»—, dues farmàcies, una merceria perfumeria, una papereria impremta en la qual també venen joguines, una sabateria, una matalasseria, una barberia, un quiosc de diaris i revistes i, a la cantonada, una tintoreria.»

En total sumaven vint-i-dos establiments. L'últim a tirar la tovallola ha estat el quiosc de diaris. Ara queden una farmàcia, la taverna, dos bars i la propera carnisseria de l'altra banda de carrer. De vint-i-dos a cinc, això és el que va de l'ahir a l'avui. De l'any 1977 al 2001. És clar que, entre les dues dates han passat vint-i-quatre anys, però això només confirma el nostre pessimisme, i ens duu a pensar que, en el futur, mai més no es podrà fer una crònica de les botigues de barri que portin setanta anys o més, al servei dels veïns, ja que sense voler fer de profetes pronostiquem que només

sobreviuran els bars i els restaurants, les farmàcies i els forns de pa. Millor dit, de forns de pa amb elaboració pròpia, no; d'aquests, tampoc no en quedarà ni un. El que hi haurà seran establiments expenedors de pa preelaborat i reescalfat, que la gent ingènuaament consumeix amb delit perquè els el donen calentonet, però que al cap d'unes poques hores ja esdevé una massa immenjable.

Per contra, ens sentim optimistes davant de fets com la revista *Quatre Cantons* i altres publicacions que, com en aquest cas, un cop han passat uns quants anys serveixen de petits testimonis de la història del dia a dia d'un barri.<sup>12</sup> D'aquesta manera, si anys a venir es fa un estudi sociològic sobre els comerços de barriada, es podrà constatar que entre 1977 i el 2001 hi va haver la gran davallada. Tant de bo, aquesta fos l'última.

NICASI CAMPS I PINÓS

### NOTES

1. Altres mitjans, que deuen ser menys puristes, utilitzen el mot *recader* sense cap problema. Per exemple, el diari *Avui*, el 21 d'agost del 2001, en un article de Sempronio.

2. La senyora Vicenta, que té noranta-dos anys, ha estat la nostra font d'informació, amb la seva filla Amparo Villalonga i el seu gendre Antoni Domingo, que és cosí del compositor Jordi Domingo, fill del barri prematurament desaparegut.

3. Els primers anys del seu mandat, el franquisme va ordenar a totes les empreses celebrar l'aniversari del 18 de juliol, data de la seva insurrecció, amb un dinar de «confraternització entre patronos y productores», en el qual els amos no hi podien faltar. Curiosament, el lèxic franquista no parlava mai de treballadors o d'obrers. Sempre eren «productores». Anys més tard, es va canviar el convit per una paga extra, de la qual és hereva l'actual paga d'estiu.

4. El costum de posar fotos antigues en alguns establiments s'ha anat estenent.

5. Veieu igualment el número 5 de la revista *Icària*.

6. Curiosament és el mateix exemplar on es parla de l'antic bar Valero, d'en Domingo I-bars i de la detenció d'anarquistes.

7. El ninotaire Manuel Puyal va fer a *Quatre Cantons*, per a aquest article, dos acudits, l'un referit a les farmàcies i l'altre a la gran quantitat de comerç.

8. Sí, ja ho sabem. Correctament hauria de ser «sortidor» amb *o*, però el rètol de la façana i el nom oficial registrat és amb *u*. Per tant, com passa amb els cognoms, que se salten les normes ortogràfiques, donem per bo el nom de «surtidor», que en principi tampoc no agrada gaire als puristes, ja que s'estimen més dir-ne «brollador».

9. «Auxilio Social» era una espècie d'obra benèfica, del mateix govern franquista, controlada per *enxufats*, que aparentment intentava pal·liar la gana i la misèria que hi havia aquells anys. Tenia dos menjadors populars al barri, l'un a Rambla-Pujades i l'altre al carrer Venero.

10. No s'ha de confondre amb el Casino.

11. La vam incloure dins del nostre llibre *Gent del Poblenou*, de 1998. Gràcies a aquest retrat s'ha pogut demostrar un error que donava com a edificat un projecte de nou temple del 1878. Aquest capítol queda ben explicat en l'edició de la història de Santa Maria del Taulat, que l'esmentada parròquia està preparant.

12. Com a exemple, el ja citat diverses vegades número 136 de *Quatre Cantons*, de febrer del 1977, que sembla fet expressament perquè pugui ser considerat un exemplar realment històric, ja que ens dóna, a part de la crònica del barri de la Plata, un reportatge sobre l'anarquisme, del qual també n'hem parlat. Ens asabenta, també, del tancament de la fàbrica de galetes Solsona i de la vidrieria Vilella, així com del trasllat, fora del barri, de Fertrat, una indústria molt contaminant. I el que, pels que fem aquesta revista, és molt important: dóna a conèixer el naixement del nostre Arxiu Històric, del qual precisament enguany celebrem els primers vint-i-cinc anys de vida.