

Can Pepet de La Riera era una botiga de queviures singular per la seva pervivència al centre de Mataró durant més de vuitanta anys, que és en el record de molts mataronins i que forma part de la petita història de la ciutat.

L'article redactat per Josep M. Clariana i Coll, nét del fundador, el Sr. Josep Coll i Grau, explica l'inici de la botiga, els productes que va vendre al pas dels temps, i l'aparador destinat als infants, que ensenyava les galindaines, sorpreses, joguines i llatinadures que s'hi podien comprar.

LA BOTIGA DE COMESTIBLES DE CAN PEPET DE LA RIERA (1900-1981)

A Mataró, al llarg del segle XX i durant més de vuitanta anys, a la cantonada de la Riera amb el carrer Nou, hi va romandre oberta una botiga de queviures. Era la que havia obert el meu avi. La situació estratègica al rovell de l'ou de la ciutat i les peculiaritats de les galindaines i altres articles que també s'hi despatxaven la van fer força popular. Encara avui molts mataronins i mataronines la rememoren amb nostàlgia. M'han convidat a descriure-la per deixar constància d'un tipus d'establiment força usual a l'època, amb una manera de funcionar molt característica i que avui pràcticament ha desaparegut. A partir dels escassos documents relacionats amb la botiga que la família ha conservat i també dels meus records, ho provaré.



Josep Coll i Grau cap al 1905.
Foto R. López, Barcelona.
Arxiu família Clariana i Coll.

UN JOVE EMPRENEDOR

Josep Coll i Grau¹, el meu avi matern, va néixer a Sant Vicenç de Montalt l'any 1875. Provenia d'una família de pagesos amb tres fills i ell era el gran. Als vint-i-dos anys, ja lliure del servei militar, baixà a Mataró per treballar d'aprenent de fideuer al carrer d'en Pujol, a la fàbrica de pasta per a sopa de Francesc Palomer que també era el propietari de la botiga *La*

Confianza de la plaça Xica². Tres anys més tard, amb prou diners estalviats, l'avi va creure que era el moment d'establir-se pel seu compte. Llogà la casa situada al número 7 de la Riera³ i obrí la seva pròpia botiga de queviures. El lloguer li donava dret a utilitzar tot l'immoble, amb cuina, rebost i menjador a la planta baixa, dues habitacions amb la típica distribució d'alcova i quartet al primer pis i dues estances més al segon pis que utilitzava eventualment com a magatzem. Hi havia encara un terrat, a nivell del tercer pis.

La família ha conservat una llibreta⁴ de format foli, de les anomenades ratllades, destinada a anotar-hi la comptabilitat de la botiga i que l'avi utilitzava també per deixar constància dels gèneres que comprava als diversos proveïdors. És una llibreta interessant perquè aporta informació dels preus de l'època, dels productes que tenien més sortida, del complicat sistema de pesos i mesures abans de la implantació del sistema mètric decimal i dels noms i cognoms dels majoristes locals i foranis. És una llàstima que les minucioses anotacions que Josep Coll va escriure durant els primers mesos de funcionament de la botiga no tinguessin idèntic detall al llarg dels anys successius. De cop i volta la detallada relació d'aliments adquirits, es converteix



La botiga de can Pepet, l'any 1902.
Àlbum de fotografias de Mataró y sus alrededores, (Mataró, 1902).

en un genèric «diversos gèneres» i els preus que al començament figuraven anotats al costat de cada producte es resumeixen en un «total pessetes». Això, lògicament, impedeix fer estadístiques i comparacions sistematitzades. Però potser la descripció de la botiga que se'm demana no requereix un detall tan acurat.

Gràcies a les anotacions d'aquesta llibreta, doncs, sabem que Josep Coll obrí la seva botiga el dilluns dia 28 de maig de l'any 1900. Aquest primer dia va fer 32 pessetes de calaix.

El 1902 Josep Coll es casà amb Carme Leonart i Sans, de Mataró. Uns mesos abans, la tarda que en Pepet havia d'anar a demanar la mà als pares de la seva promesa, va convenir amb un altre botiguer que li «vigilés» la botiga. Ni per unes hores no va voler tancar! Un cop casats, amb la il·lusió d'uns joves enamorats que, a més, tenien negoci propi, la Carmelita, com tothom li deia, es cuidava de les feines de la casa i ajudava el seu marit darrera el taulell.

L'ESTABLIMENT

La botiga coneguda com a can Pepet de la Riera, can Pepet del cantó o, simplement can Pepet, tenia una porta d'entrada per la Riera i una altra

pel carrer Nou. Al costat de cada porta, i arran de façana, hi havia els aparadors dividits en dos sectors. Els que quedaven a l'alçada normal de les persones oferien les novetats i una selecció dels millors productes alimentaris, disposats a diversos nivells en uns prestatges de vidre. També hi havia un mirall lateral que hi donava profunditat. Els aparadors més baixos, situats arran de terra, mostraven tot un món fantasiós de galindaines per a la quitxalla de les quals parlarem més envadant. Dins la botiga hi havia dos taulells disposats en forma d'ela. Al seu davant s'hi arrencaven els sacs d'arròs, de mongetes, de patates, de cigrons... Darrera el taulell, tot eren prestatges amb dotzenes de pots cilíndrics de vidre, amb taps també de vidre o de llautó, que deixaven veure els productes, ametlles torrades, avellanes, pinyons, canyella, caramels, anissos, xocolata en pols, sèmola, farina de galeta, midó... També darrera el taulell, per tenir-ho més a mà, un sac de 60 quilos de sucre, el calaix amb la sal i les grosses paperines amb els fideus per vendre al detall, de cabell d'àngel, del motlle nou (que eren els del número 2, els més apropiats per fer a la cassola), del número 3... Hi havia encara més prestatges amb ampolles de xampany col·locades de cap per avall, xarop de llet d'ametlles, capsetes per a fer flams, rajoles de xocolata, llaunes de conserves... En un altre sector s'hi arrencaven les ampolles de lleixiu, les pastilles de sabó...

El taulell principal, el que et trobaves de front si entraves per la Riera, tenia el sobre de marbre blanc on hi havia disposades un parell de balances de platets i els jocs de pesos corresponents, la màquina manual de ratllar formatge, els ganivets, el formatge de bola, el bloc de codonyat, el pot de les olives... A l'altre taulell, on no es despatxava i només servia d'expositor, hi havia ciris de totes mides penjats d'uns ganxos de llautó, la cistella metàl·lica amb els ous frescos, el molinet de cafè igualment manual... I, quan n'era el temps, les capses amb prunes clàudia, els trossos de carbassa confitada, els dàtils untuosos, les nous del país sense esclova, les panses i les figues seques...

En un angle de la botiga, entre les dues portes d'entrada, una nevera de gel que a mi em semblava immensa. En un altre indret, arrambats a la paret, els dipòsits d'oli amb els dispensadors hidràulics a manivela. Més enllà, entre sac i sac, un expositor de galetes capaç per a nou capses diferents, totes amb una tapadora de vidre perquè el producte no es remullís. Presidint la botiga, gairebé tocant el sostre, una fornícula amb la imatge de la Immaculada, la patrona del gremi dels botiguers d'alimentació. Remataven el conjunt tres llums de gas i dues cadires per a comoditat de la clientela.

Quan va obrir la botiga, l'avi també va cuidar la imatge exterior. Una cantonada és sempre un lloc estratègic i la façana constitueix el millor reclam. A les portes de la botiga i al xamfrà arrodonit hi féu retolar aquests textos, *Ultramarinos – Comestibles – José Coll – Pastas*

para sopa – Jarabes y Horchatas – Tes – Chocolates – Cafés – Quesos y mantecas – Galletas para postres.

ELS ULTRAMARINS

A Mataró, l'any 1917⁵, hi havia obertes 51 botigues de queviures, distribuïdes en tres categories, a efectes de la contribució industrial, abaceria, comestibles i ultramarins. Aquestes últimes són les que pagaven un impost més elevat (237,60 pessetes l'any) però, com a contrapartida, podien vendre productes d'importació o d'ultramar, sucre de Cuba, cafè de Colòmbia, cacau... També estaven autoritzats a despatxar comestibles que es podien conservar sense alterar-se fàcilment, com conserves i productes envasats. A tota la ciutat només n'hi havia cinc i can Pepet era una d'elles.

ELS PROVEÏDORS

La llibreta del meu avi deixa constància dels proveïdors i dels productes que li subministraven. Sempre que podia comprava a majoristes de Mataró, però tampoc no dubtava a fer-se portar productes de fora, si sabia que eren de bona qualitat. La llista que segueix en relaciona els principals i serveix també per il·lustrar la gran diversitat de productes que Josep Coll tenia al seu establiment.

PROVEÏDOR	PRODUCTES
Pedro Abel (Barcelona)	llonganissa culana, sobrassada, xoriço
Alerm i Matas (Mataró)	sabó
Antoni Amatller (Sant Martí de Provençals)	xocolata
J. Duran	anissos, caramels
Vídua d'Antoni Esperalba (Mataró)	arròs, cacauets, cigrons, escaiola, figues seques, llavor de canem, llavor de nap, mill, mongetes, nous, oli, orellanes, sabó de Tortosa, sal, saüc, xufles
J. Ferrer Gili y Hermanos (Barcelona)	anís de 1a., confitura de codony, gelea, sidra, torrons de gemma, de massapà i de mel, xarop de 1a.
J. Fortuny	calamarsos en tinta, cogombres en conserva, formatge, galetes, mantega, mantega salada, pebre vermell, olives, sardines en llauna, tàperes, tonyina en escabetx, trufes, xampinyons
Evarist Juncosa	xocolata

P. Lloveras	oli
Majó Hermanos	arròs bombeta, blat de moro, cacauets, prunes
Malondra Hermanos y Compañía (Barcelona)	formatge de Maó, llonganissa culana, llonganissa de Vic, sobrassada de Mallorca, xoriço de Burgos, xoriço extremeny
Vídua de Miquel Nogueras i companyia	espelmes llises, espelmes perforades
Monestir de La Trapa (Palència)	xocolata
Francisco Palomer (Mataró)	pasta per a sopa
Vídua i fills de F. Ricart (Mataró)	ciris, espelmes massisses i espelmes perforades
Joaquim Riera	arròs, blat de moro, mongetes, segó
Rius i Torras	café i sucre en diverses varietats, candi, centrífug, d'Aragó, de Cuba, de canya, en terrossos, trencat...
Riera i Jornet	bonítol amb escabetx i amb oli, formatge d'Holanda, formatge tendre, semi i curat, préssec en almívar, sardines i tonyina amb oli, sardines amb tomàquet
José Manuel Roca (Barcelona)	goma aràbiga, midó
Francisco Pérez	ametlles crues, paper d'embolicar caramels
Vídua de Josep Torrents (Mataró)	sabó i sal
Viñas y Compañía (Barcelona)	galletes i bescuits
La Aurora Papeles	paper d'estrassa, paper de fil, paper pergamí, paperines de paper anglès, paperines de paper d'estrassa

LES MESURES I ELS PREUS⁶

Tot i que l'any 1900 ja feia dècades que s'havia adoptat el sistema mètric decimal, encara hi havia una forta tradició a utilitzar pesos i mesures més antics, sobretot en les compres a l'engròs. La xocolata es comprava per lliures (0,4 kg); l'arròs, les ametlles, les figues, el café i la farina s'adquirien per arroves (10,4 kg); el sabó i la sal anaven per quintars (41,6 kg) i l'oli es comprava per quilos o per cargues (124,8 kg). La grana i les llavors, com ara el blat de moro, les veces, el mill o l'escaiola, es mesuraven per quarteres (70 litres) o per quartans (17,5 litres). Semblantment passava amb els preus. Es calculava i es pagava en pessetes però, depenent del producte, encara s'utilitzaven com a referència els rals (0,25 pessetes) i els duros (5 pessetes).

Tot això comportava haver de fer càlculs contínuament per a poder establir el preu de venda de cada producte. La llibreta de comptabilitat és plena d'exemples curiosos. L'avi comprava un sac de sucre que pesava 57,5 quilos i el pagava a 46,5 rals l'arrova; 25 quilos de cigrons costaven 15 duros els cent quilos; 2 quarteres de segó valien 12 rals la quartera; 226 quilos d'oli es comptaven a 27,5 duros la càrrega...

ELS PREUS DE L'ANY 1900

De la llibreta de l'avi, n'he extret una relació dels preus dels principals productes que ell va comprar als majoristes durant l'any 1900. Per a tenir una idea del preu final de venda al públic cal afegir-hi el lògic percentatge de benefici del botiguer que, depenent del producte, podia oscil·lar entre el 10 i el 20 per cent. Hi he afegit també l'equivalent actual en euros.

ESTUDIS

PROVEÏDOR	PREU DE COMPRA L'ANY 1900	EQUIVALÈNCIA EN EUROS
· ametlla crua	2,88 ptes/kg	0,0173 €/kg
· anissos	2,00 ptes/kg	0,0120 €/kg
· blat de moro (1 quartera = 70 litres = 12 ptes)	0,17 ptes/litre	0,0010 €/litre
· bonítol amb oli o amb escabetx	0,96 ptes/l्लाuna	0,0057 €/ll.
· caramel	1,62 ptes/kg	0,0097 €/kg
· cacauets	0,60 ptes/kg	0,0036 €/kg
· calamarsos en tinta (l्लाuna de 500 g)	1,10 ptes/l्लाuna	0,0066 €/ll.
· cigrons	0,54 ptes/kg	0,0032 €/kg
· ciris	3,75 ptes/kg	0,0225 €/kg
· cogombres (l्लाuna de ? g)	0,40 ptes/l्लाuna	0,0024 €/ll.
· confitura de codony	1,10 ptes/kg	0,0066 €/kg
· espelmes massisses	1,70 ptes/kg	0,0102 €/kg
· espelmes perforades ⁷	1,80 ptes/kg	0,0108 €/kg
· farina	1,83 ptes/kg	0,0109 €/kg
· figues seques	0,71 ptes/kg	0,0043 €/kg
· formatge de Maó	1,75 ptes/kg	0,0105 €/kg
· formatge d'Holanda	2,30 ptes/kg	0,0138 €/kg
· formatge tendre	2,40 ptes/kg	0,0144 €/kg
· galetes	0,60 ptes/kg	0,0036 €/kg
· galetes de pasta de full	1,38 ptes/kg	0,0083 €/kg
· goma aràbiga en pols	3,00 ptes/kg	0,0180 €/kg
· llonganissa culana	5,25 ptes/kg	0,0315 €/kg
· llonganissa de Vic	5,00 ptes/kg	0,0300 €/kg
· mantega (en conserva)	5,20 ptes/kg	0,0312 €/kg
· mantega salada (en conserva)	4,90 ptes/kg	0,0294 €/kg
· midó Remy	0,91 ptes/kg	0,0054 €/kg
· mongetes	0,39 ptes/kg	0,0023 €/kg
· nous	0,45 ptes/kg	0,0027 €/kg
· oli normal	0,61 ptes/kg	0,0036 €/kg
· oli refinat	1,56 ptes/kg	0,0094 €/kg
· olives (en pots de ? g)	0,75 ptes/pot	0,0045 €/pot
· pasta per a sopa	2,30 ptes/kg	0,0138 €/kg
· pebre vermell	1,00 ptes/kg	0,0060 €/kg
· sabó de coco	0,75 ptes/kg	0,0045 €/kg
· sabó d'oliva	0,81 ptes/kg	0,0049 €/kg
· sabó de Tortosa	1,03 ptes/kg	0,0062 €/kg
· sal	0,07 ptes/kg	0,0004 €/kg
· sal sosa (carbonat de sodi)	0,24 ptes/kg	0,0014 €/k
· sardines (en l्लाuna de ? g)	0,65 ptes/l्लाuna	0,0039 €/ll.
· segó (1 quartera = 70 litres = 2,625 ptes.)	0,03 ptes/litre	0,0002 €/litre
· sobrassada	3,25 ptes/kg	0,0195 €/kg
· sobrassada de Mallorca	3,75 ptes/kg	0,0225 €/kg
· sucre d'Aragó	1,16 ptes/kg	0,0070 €/kg
· sucre de Cuba, <i>habano</i> B.	1,09 ptes/kg	0,0065 €/kg
· sucre del país (canya)	1,14 ptes/kg	0,0068 €/kg
· sucre en terrossos	1,42 ptes/kg	0,0085 €/kg
· tàperes	1,50 ptes/kg	0,0090 €/kg
· tonyina en escabetx	1,90 ptes/kg	0,0114 €/kg
· torrons de gema	3,00 ptes/kg	0,0180 €/kg
· torrons de massapà	2,50 ptes/kg	0,0150 €/kg
· torrons de mel	1,80 ptes/kg	0,0108 €/kg
· torrons de neu	1,60 ptes/kg	0,0096 €/kg
· trufa (en conserva)	7,00 ptes/kg	0,0420 €/kg
· xampinyons (en conserva)	2,50 ptes/kg	0,0150 €/kg
· xocolata	1,87 ptes/kg	0,0110 €/kg
· xoriço de Burgos	4,00 ptes/kg	0,0240 €/kg
· xufles	0,60 ptes/kg	0,0036 €/kg

ELS BOTIGUERS S'ORGANITZEN

A la dècada dels anys trenta del segle XX, uns quants botiguers de queviures de Mataró s'associaren per a fabricar conjuntament diversos productes i aconseguir una major rendibilitat. Eren Joan Blanchart, Josep Coll, Vicenç Graupera, Josep Puigvert, Jaume Rabat, vídua de Josep Miralpeix i vídua de Llorenç Ribas⁸. Tenien l'obrador al carrer Nou de les Caputxines, núm. 10, i el seu producte més emblemàtic era la xocolata La Unió, que elaboraven amb llet i sense i la comercialitzaven en rajoles de 200 grams. Per incentivar-ne la compra, dins de l'envolcall, hi afegien, a l'estil d'altres marques de xocolata prou conegudes, uns cromos amb fotografies d'artistes de cinema de l'època. La col·lecció completa constava de quaranta-dues imatges.



La xocolata *La Unió* i els cromos que s'hi regalaven (1934).
Arxiu família Clariana i Coll.

Els botiguers d'aquell temps, cadascun a la seva botiga, també elaboraven artesanalment els propis productes que, modestament, esdevenien petites especialitats. L'avi Pepet, segons consta a la propaganda de l'època, es feia ell mateix les neules de llet, llimona i vainilla i torrava el cafè diàriament. Durant un temps també s'atreví a fer torrons d'avellana i de neu⁹. Però el producte estrella era la seva xocolata en pols; tenia molta

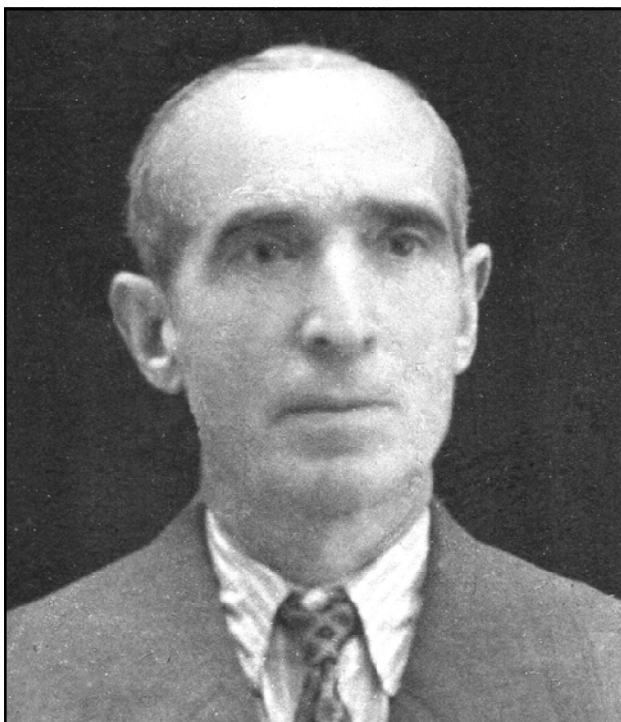
requista i comptava amb una clientela molt fidel. La fórmula, zelosament conservada al llarg de tres generacions, combinava sàviament els ingredients, sucre, farina, cacau i canyella, i només tenia un secret, el cacau era de primeríssima qualitat.

Per Nadal, i al llarg de vuitanta anys, a can Pepet cremaven els torrons de gema de forma absolutament artesanal. Es posava una planxa rodona de ferro proveïda d'un mànec llarg a escalfar amb carbó d'alzina. Mentrestant, damunt les barres de torrons ja tallades i disposades sobre un marbre, s'hi escampava una fina capa de sucre. Quan la planxa era roent es feia relliscar per damunt del sucre tenint cura, en arribar al final de la barra, de recollir amb la pròpia planxa el sucre fos sobrant, perquè no regalimés fora de la barra. Es deixava refredar i es repetia l'operació per l'altra banda. El resultat eren un torrons amb dues capes de caramel que feia créixer en mossegar-lo.

VENDA AL DETALL

Pràcticament tots els productes es venien a la menuda. Una unça i mitja de formatge ratllat, tres unces d'olives, mitja lliura de fideus de cabell d'àngel, nou unces de sucre, una lliura d'arròs, un petricó d'oli... A vegades les quantitats eren tan ínfimes que en Pepet havia d'utilitzar unes petites balances de platets per pesar el grapat de safrà que li demanava el client, com si es tractés d'una unça d'or. Aquesta venda al detall comportava haver de disposar de paperines de tota mena, de paper fi per a la xocolata en pols, les ametlles torrades, els anissos, els pinyons... I de paper d'estrassa per als fideus, l'arròs, les mongetes o la sal. No hi faltaven les paperines cargolades en forma de cucurutxo, fetes al moment.

A la dècada dels anys cinquanta Josep Coll seguia pesant tots els productes amb les balances de platets. El seu gendre li volia fer entendre la necessitat de modernitzar-se. Ell mateix ho explica a les seves memòries¹⁰. «El meu sogre [...] era de poques paraules, estava per la feina i prou. No li agradaven les novetats; era més aviat rutinari, ell ja anava bé. Un dia [...] vàrem decidir comprar unes noves balances, sense pesos, marca Berkel. La feina va ser nostra per convèncer-lo, per fer-li veure que eren molt més pràctiques perquè, al mateix temps d'assenyalar amb precisió el pes en grams, podies veure també el preu dels articles... No les volia de cap manera. Vàrem haver de simular que ens les havien deixades de prova fins que hi estiguéssim ben acostumats. Poques paraules més, Vosaltres mateixos! Vàrem tenir la sort que



En Pepet als 64 anys.
Foto J. Rosset, Mataró.

Arxiu família Clariana i Coll.

la seva esposa, la Carmelita, es posà a favor nostre i els clients celebraven també la gran millora de la botiga. Alguna vegada, mig d'amagat, el vaig atrapar fent pràctiques per a entendre-les».

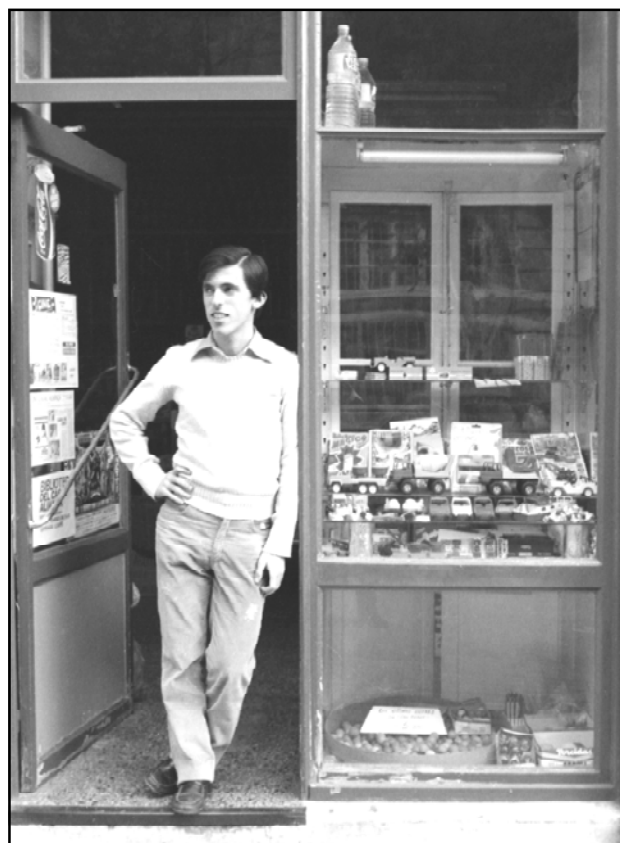
ELS APARADORS DE "BAIX" I LES LLAMINADURES

Ja he explicat la distribució dels aparadors i com l'avi Pepet havia habilitat els que quedaven ran de terra per a disposar-hi tota mena de petites joguines que esdevenien veritables tresors per als menuts. L'escriptor Joaquim Casas ho va descriure així, «Fidel a la tradició, la tenda expèn galindaines a la mainada, com en la bona època dels nostres avis. Sorpreses, en diu la quitxalla. Minúscules caixetes de cartó amb un soldat de plom, boletes que peten, martiniques, espantasogres, rellotges de polsera de paper... En un aparador que toca a terra, a l'altura de la ciutadania que tot just comença a anar a l'escola, el senyor Pepet té exposat un món sencer d'inefables il·lusions infantils. Sempre hi ha criatures parades davant l'escaparata, amb la boca oberta i deixant en el vidre un rastre humit d'haver badat. Els nanos entren a la tenda i compren. Compren i paguen, amb xavalla usualment. I el senyor Pepet, que és tot un botiguer que no riu

Els aparadors de galindaines.
A la porta Manuel Clariana i Coll (1981).
Arxiu família Clariana i Coll.

mai, com Buster Keaton, recull les monedes, unes monedes que no pesen res i que semblen talment medalles, i les fica dintre el caixó amb solemnitat».¹¹ Quan Casas escrivia això ja feia seixanta anys que el senyor Pepet tenia oberta la botiga i el corn de l'abundància dels petits aparadors no s'havia estrocat mai. Al llarg dels anys, la llista de galindaines arribà a ser molt més llarga. Baletes de fang, de pedra i de vidre, botxes, baldufes senzilles i de fusta d'alzina, pilotetes de goma, cromets, retallables, calcomanies, cotxes de llauna, braçalets, vanos, ulleres de sol amb vidres de cel·lofana... Recordo que el senyor Alfred Opisso¹², que vivia al carrer Nou i, doncs, passava ben sovint pel costat de can Pepet, també s'embadalia davant dels aparadors dedicats a la mainada i, de tant en tant, com si fos un bordegàs que plegava d'estudi, entrava a comprar alguna joguina de llauna per a la seva col·lecció. Si a can Pepet de la Riera haguéssim tingut la pensada de guardar una de cada de totes les galindaines que van ser exposades als aparadors al llarg de vuitanta anys, quin petit museu més curiós que s'hauria format!

Les lllaminadures també van anar prenent més protagonisme. Els caramels i els anissos van donar pas a les pega dolces Zara, els sidrals Bragulat de taronja i de llimona, els xiclets Bazooka de menta i de tutti frutti... I, més endavant, arribaren els





Chupa-Chups, els Sugus, les Piruletes, els xiclets Dunkin, les pipes salades, les crispetes, el blat de moro torrat, les espirals de pega dolça tova amb gust de maduixa, els “supositoris”, el “polo” Flag Golosina...

Totes aquestes llaminadures i galindaines eren de molt poc valor. La quitxalla se les podia permetre i pagava en peces de deu cèntims, de dos rals o d'una pesseta. Això generava, al calaix de la botiga, una gran quantitat de xavalla. En fèiem cartutxos de diversos valors i els oferíem als altres comerços del veïnat quan n'anaven escassos per tornar el canvi. Els que en necessitaven més sovint eren la granja Caralt i la farmàcia Pascual. Durant una temporada també va venir diverses vegades un empleat de la sucursal mataronina del Banc Central, situat al capdavall de la Rambla, a buscar monedes d'una pesseta per tenir canvi pel propi banc!

El 16 de novembre de 1981 es va produir una anècdota simpàtica i entranyable. Havia corregut la veu que can Pepet tancava definitivament les portes per jubilació i que en el seu lloc s'hi instal·laria una botiga de roba. Però la mainada no hi estava gens d'acord. Cap a les sis de la tarda, l'hora de plegar de les escoles, es va organitzar una espontània manifestació de protesta davant de can Pepet. Un grup de nenes del cinquè curs d'EGB del col·legi Cor de Maria, de deu o onze anys, palplantades enfront la botiga, van començar a cridar «Visca can Pepet!», «No volem que tanquin!», «Pantalons no, pega dolces sí!». S'acompanyaven amb unes curioses i improvisades pancartes, fetes amb fulls arrencats de la llibreta, on hi havien retolat frases semblants. El xivarri cridà l'atenció dels vianants i es congregà un grup

Algunes de les galindaines que es podien comprar a can Pepet en la dècada de 1970.

Arxiu família Clariana i Coll.

força nombrós. La meva mare, la filla d'en Pepet, va sortir al portal i, emocionada de debò, va repartir-los les últimes llaminadures que quedaven.

ELS HORARIS

A la llibreta on l'avi anotava els ingressos i les despeses diàries es comprova que la botiga era oberta els 365 dies de l'any, diumenges i festes inclosos. A més, can Pepet tampoc no tancava al migdia. La botiga era lloc de pas dels alumnes de la majoria de les escoles del centre, del Cor de Maria, de cal senyor Banet, de Valldemia, dels maristes del carrer de Sant Josep, dels escolapis... i no es podia desapropiar la corrua de nens i nenes que tornaven a col·legi a les tres de la tarda i entraven a la botiga a proveir-se de llaminadures! La família, doncs, dinàvem per torns.

Josep Coll acostumava a obrir la botiga cap a les set del matí i no tancava fins ben bé les nou del vespre. I a vegades, quan després de catorze hores, finalment posava el baldó per dintre i es disposava a endreçar la botiga, encara trucava alguna clienta que s'havia oblidat de comprar ous i patates per fer el sopar.

RACIONAMENT

El racionament dels articles d'alimentació que es va imposar l'any 1939 al final de la Guerra Civil espanyola com a conseqüència de l'escassetat dels productes, va ser un autèntic maldecap per a tots els botiguers i, a tot arreu, motiu de conflictes, discussions, baralles, suborns, abusos, denúncies i picaresca. A llarg de tretze anys, Josep Coll va estar subjecte, com tots els venedors, a les normes que es dictaven des de la delegació local d'abastaments sobre els repartiments setmanals d'aliments, la quantitat que tocava a cada membre de la família, el preu de venda obligatori que venia fixat, els cupons que s'havien d'enganxar a les targetes de racionament, les fitxes dels clients inscrits a la seva botiga, les relacions que calia presentar a Abastos del que s'havia venut i a qui s'havia venut... Calia filar molt prim a la balança perquè el total de quilos subministrats d'un producte arribessin equitativament per a tothom.

RACIONAMIENTO		
SABADO	DIA	20
Arroz	Ración 1/2 kg.	2'50
Azúcar	Ración 1/2 kg.	1'55
Cupón	Sardinas a 2'50 la lata	
Ración 2 Kg.		2'05

Tauler amb el detall del racionament de productes (1939).
Arxiu família Clariana i Coll

Es racionaven els productes bàsics que anaven més escassos, sucre, arròs, bacallà, oli, pa, mongetes, cigrons... De tant en tant es distribuïa cafè, xocolata, codonyat o sabó. La situació precària del país i la gana que passaven moltes famílies propiciaren a tot arreu, no només a Mataró, el contraban, l'especulació i l'estraperlo.

Foren uns anys que jo no vaig viure. La meva mare, però, s'hi havia referit moltíssimes vegades. En parlava com d'un malson i un neguit que ni el pas dels anys no havia aconseguit fer-li oblidar.

LES PROCESSIONS

Totes les processons de Mataró passaven per davant de la botiga, anant o venint de Santa Maria, la del Divendres Sant, la del Corpus, la de les Santes... I això comportava una activitat comercial i social de primer ordre. Els balcons i les finestres s'engalanaven amb domassos, a la botiga es venien desenes de ciris als que s'adreçaven al temple per participar al seguici i també caramels i anissos per a la mainada. La parentela era acomodada a les

millors estances del primer pis... I la clientela més assídua venia a can Pepet "a veure la processó". Calia mobilitzar totes les cadires de la casa que s'arrengleraven al carrer, arran de la vorera, perquè els clients tinguessin un lloc còmode i privilegiat. El mostrari de seients era pintoresc. Hi havia cadires baixes, sillonets, cadires del menjador... I les cadires bones de caoba compartien filera amb les de boga, o amb seient de reixeta. Més d'un cop, en previsió de poder satisfer la llarga clientela, havíem demanat cadires plegables a la pròpia parròquia de Santa Maria, d'aquelles que portaven la marca Sala Infantil Catequística, estampada amb foc al respall. El senyor rector, com que era per un motiu a fi de bé, mai no ens havia dit que no.

PRENDRE LA FRESCA

Els diumenges al vespre, durant l'estiu, sortíem al carrer a prendre la fresca. Trèiem unes quantes cadires i les posàvem arrenglerades d'esquena a la façana. Sota els til·lers de la Riera, cap al tard, hi passava aïret i feia de bon estar-hi. Saludàvem veïns i coneguts i, en definitiva, practicàvem el costum de «veure la gent com passa» com ens agradava de dir. A l'hora escaient, des del carrer Nou, tombaven la cantonada els feligresos que sortien de missa vespertina de Santa Maria. Al cap d'una estona acostumava a passar mossèn Narcís Pagès, l'organista de la parròquia, ben conegut de casa, i el convidàvem a seure una estona. La gent passejava amunt i avall de la Riera. Una parella baixava del parc amb una bossa de patates fregides del xurrero Pere Tur, a la cantonada del carrer d'Argentona¹³. N'hi havia que entraven a la granja Caralt¹⁴ i compraven un tall de gelat de bescuit, especialitat de la casa. D'altres miraven els aparadors de la sastreria La Ciudad de Londres¹⁵ o badaven als quadrets del cinema Modern¹⁶. El matrimoni de la Fotografia Estapé¹⁷ i les famílies de la llibreria Àlvarez¹⁸ i de can Bigay¹⁹ també prenen la fresca. Passava el tramvia i, de tant en tant, algun automòbil. El capvespre estiuenç s'escolava pausat i tranquil, sense estridències.

VENDA DE PIROTÈCNIA

A finals de la dècada dels anys cinquanta, el viatjant de galindaines que venia habitualment a la botiga, va convèncer l'avi Pepet perquè vengués productes pirotècnics per a les revetlles de Sant Joan i de Sant Pere. Després de molts dubtes i d'un llarg estira i arronsa, Josep Coll es decidí i va muntar dins la botiga una modesta parada de



La pirotècnia que es venia a can Pepet. Dècada de 1970.

Arxiu família Clariana i Coll.

d'Argentona, d'en Moles, de Masevè, d'en Pedró, de Sant Josep, del Carreró... Amb l'afegit dels passavolants que transitaven per la Riera i els que acudien al mercat de la plaça Gran. Alguns pagesos, que hi baixaven a vendre des de les Cinc Sèries o d'Argentona, aprofitaven per entrar a can Pepet i fer les seves provisions. Els clients

productes pirotècnics damunt d'una fusta sostinguda per dues caixes de xampany. Hi exposà piules, cebetes, martiniques, pedres fogueres, capsetes de bengales i uns quants volcans. La novetat i la pràctica inexistència d'altres comerços a Mataró que també en tinguessin, van fer que la venda de petards fos tot un èxit. En Pepet, però, continuava remugant, «Quina manera de llençar els diners!».

De mica en mica la paradeta s'amplià. Després de la mort de Josep Coll, l'any 1962, ja es dedicà tot un taulell amb profusió de nous ginys pirotècnics, focs japonesos, voladors amb canya, rodes, traques, candeles romanes, borratxos, correcames, trons... Els subministraven les cases Estalella, Salas i Estapé. Més endavant s'hi afegiren els productes innovadors de la pirotècnica Igual, traques xineses, xiuladors, voladors combinats de llum i tro, bengales d'estrelles, platets voladors... Es formaven cues considerables malgrat que érem cinc o sis a despatxar. Hi havia clients que es desplaçaven expressament des de Barcelona perquè deien que compraven millor de preu i més còmodament. La parada es mantenia fins per Sant Pere, que també era festiu i comptava amb revetlles molt celebrades.

LA CLIENTELA

Més de seixanta botigues de comestibles repartides pel nucli antic i l'eixample mataroní, la majoria a les cantonades, propiciaven que la gent no s'hagués de desplaçar gaire per comprar. La clientela de can Pepet, doncs, era de proximitat. Bàsicament els veïns de 200 metres a la rodona. Els que vivien a la Riera, des de can Parull²⁰ fins a l'Ajuntament, i als carrers Nou, de Bonaire,

habituals eren famílies menestrals i treballadores, amb poques excepcions de famílies acomodades. Només aquestes últimes ens demanaven de portar-los la compra a domicili... i donaven una propineta.

La venda era al comptat. Només es fiava als clients de confiança i s'anotava l'import del deute en una llibreta. Quan venien a pagar, uns dies després, es feia una creueta al costat del nom per a indicar que el deute ja estava saldat. Mai no va haver-hi problemes.

RELLEU GENERACIONAL. CANVIS I INNOVACIONS

Josep Coll va morir el 1962, als vuitanta-sis anys i la meva mare continuà al davant de la botiga. Tota la família²¹ hi col·laboràvem segons la disponibilitat de cadascú, sobretot la meva germana Montserrat que s'hi dedicà de ple encara durant divuit anys, fins al seu casament, i fou un veritable suport per a la mare.

La dècada dels anys seixanta del segle XX va veure l'aparició dels primers productes envasats que, fins aleshores, sempre s'havien venut a doll. Als prestatges de can Pepet, s'hi van arrengrar ampolles de vidre de llet pasteuritzada Ram i de vi de taula Seyta. La clientela no se'n sabia avenir; la llet no calia bullir-la! I les ampolles de vi tenien l'al·licient de contenir una perla entre el precinte metàl·lic i el tap de plàstic. A finals d'aquesta dècada van aparèixer més novetats, el pa de motlle Bimbo i els Donuts. I no van trigar a comercialitzar-se tot un reguitzell de productes de pastisseria industrial, com Tigretón, Bollycao...



Montserrat Coll, dos anys després de fer-se càrrec de la botiga (1964).
Arxiu família Clariana i Coll.

Pel que fa a les begudes carbòniques, a can Pepet s'havien venut sempre i només ampolles d'aigua de Cabrera i sifons i gasoses La Perla. Els clients que volien un producte més econòmic tenien l'opció dels sobres de litines. Fins després de la mort de l'avi no vam vendre aigua Fonter i Vichy Catalán, Coca-Cola, Fanta de taronja i de llimona, i cervesa Estrella Dorada. Més endavant va aparèixer l'aigua de manantial Les Creus, sense gas. Per destacar la seva puresa, la propaganda deia «para biberones no necesita hervirse».

A finals de l'any 1969 s'incorporà a la botiga la venda al detall de vi de missa de l'acreditada casa De Muller, S.A., de Tarragona. Aquest producte ens l'oferí el senyor Santiago Martínez i Canyellas, home íntegre i d'església que, en tancar el seu celler del Camí Ral, volia garantir la màxima honestedat en la venda del vi per a consagrar que ell havia comercialitzat fins aquell moment. El vi de missa, en les varietats de dolç i sec, el subministràvem a pràcticament tots els convents i parròquies de Mataró i, com és lògic, també als clients de la botiga. Teníem un veí que ens demanava $\frac{3}{4}$ de litre de vi dolç i $\frac{1}{4}$ de litre de sec per aconseguir el que ell anomenava la «mescla divina».



Manuel Clariana i Montserrat Coll darrera el nou taulell (1981). Arxiu família Clariana i Coll.

A partir de l'any 1977 s'introduí a la botiga una altra novetat, la venda de figures de pessebre i d'ornaments per a Nadal. S'exhibien a l'aparador de la Riera i el mostrari comptava amb naixements, anunciades, reis, pastors, caganers, bèsties diverses, cases de suro, ponts, molins, pallers, pous... No hi faltaven figures del nen Jesús soltes perquè, d'un any per l'altre, sempre es perdien o es trencaven! L'únic industrial que ens proveïa era J. Puig Llobera de Barcelona. Els ornaments per a l'arbre es limitaven a les boles de vidre de colors, a les tires de paper virolat metal·litzat (popularitzades com a espumillón) i poca cosa més. Ho compràvem a l'establiment barceloní El Carnaval.

També als anys setanta la botiga es va reformar. Se substituï l'històric taulell de marbre per un modern taulell-frigorífic d'acer inoxidable, amb vitrina. Així es podien vendre iogurts, flams i productes de xarcuteria i permetia mantenir a la temperatura adequada els aliments i les begudes que ho requerien.

ANÈCDOTES

Vuitanta-un anys de tenir la botiga oberta donen per a moltes anècdotes i facècies. N'explicaré només algunes que jo mateix puc certificar com a autèntiques perquè les vaig viure.

La Tereseta del episodi

Hi havia una clienta a qui li dèiem, sense que ella ho sabés, «la Tereseta dels episodis» perquè sempre que volia explicar-nos un cas que li havia ocorregut començava dient: «M'ha passat un episodi...» Un dia, quan jo era un menut de quatre o cinc anys, va entrar la clienta a la botiga; jo me li vaig plantar al davant i vaig etzibar-li, «Tereseta sodis..., Tereseta sodis...» La pobra dona no entenia res. La mare va dir-li, per dissimular, «Li diu que sigui, Tereseta, sigui...» I la Tereseta, emocionada de debò que un menut com jo li tingués tantes atencions, va donar-me un caramel i tot!

Atropellament d'un cavall

Als anys seixanta el carrer Nou era de dues direccions. Un pagès retornava a casa seva amb el carro, després de vendre a la plaça Gran. El cavall ja se sabia el trajecte de memòria i l'amo anava refiat. Quan el cavall va arribar a la cantonada del carrer Nou va enfilear la Riera just al moment que baixava el tramvia. La topada va ser de campionat. El cavall, mig estabornit, jeia sobre les llambordes i el carro, les caixes de verdura i el pobre carreter, bolcats i escampats d'aquí d'allà.

L'impacte emocional que em va produir, jo era un marrec de deu anys, m'ha quedat gravat per sempre.

Els paletes i l'alcalde

Devia ser cap a l'any 1974 o 1975. Uns operaris de la brigada municipal arranjava uns panots del carrer Nou, gairebé a tocar de la Riera. En aquell moment l'alcalde Francesc Robert i Graupera, que pujava des de l'Ajuntament, va girar la cantonada i es va veure obligat a baixar de la vorera. Mentre passava pel mig del carrer els paletes li van dir «Estamos arreglando la acera porque tiene que pasar el señor alcalde». Francesc Robert va somriure i va seguir carrer enllà sense dir-los res. El meu pare, que era a la porta de la botiga veient com treballaven, els digué «Ja sabeu que aquest és, precisament, el senyor alcalde?» Els paletes no s'ho creien. Fins que el pare va mostrar-los una foto de l'edil publicada al periòdic local *Mataró*. Van quedar estupefactes.

Serradures

Al carrer Nou hi havia un taller dedicat a la fabricació de planxes de gravat en relleu destinades a les arts gràfiques²². Utilizaven diversos productes químics i un dia se'ls va vessar un bidó d'àcid que va escampar-se pel terra de l'obrador. Van venir a corre-cuita a can Pepet a buscar totes les bosses de serradures que tinguéssim disponibles per poder controlar l'accident. Se'n van quedar més de 80 i encara van fer curt. Aquesta anècdota contrasta amb una altra, també relacionada amb les serradures. Havia plogut molt i a un establiment de la Riera els havia entrat una mica d'aigua. Van venir a la botiga a buscar cinc paquets de serradures. L'endemà van comparèixer amb un parell «que els havien sobrat» i ens van demanar si podíem retornar-los el diners. Cada paquet valia una pesseta.

Bassa d'oli

A la botiga teníem dos dipòsits d'oli que veníem al detall. Un vespre van venir a portar-nos-en²³ però, per error, van començar a abocar-lo al dipòsit que encara era força ple. Sort que amb el soroll van detectar que el nivell ja era molt alt i van parar d'abocar-ne. Tot i que de moment no ho vam veure, l'excés d'oli havia sobreexigit i vessava amb viscositat entre el dipòsit metàl·lic interior i el revestiment de marbre exterior. La filtració va anar fent tota la nit i l'endemà al matí, bona part del terra de la botiga era una considerable bassa d'oli que vam haver de recollir amb lliuradors i serradures. L'avi Pepet no ho va saber mai perquè, estalviador com era, hauria tingut un disgust dels grossos.



La botiga l'any 1981, pocs mesos abans del seu tancament definitiu.

Arxiu família Clariana i Coll.

Les aparences enganyen

Aquesta anècdota la va deixar escrita el meu pare a les seves memòries²⁴. «Tornava jo molt alegre i eufòric de donar classes de català al col·legi Jaume Recoder i, en entrar a la botiga, vaig veure la Montserrat d'esquena i un xic corbada endavant, triant patates d'un sac. Amb les dues mans li faig una festa pel darrera i no tinc temps de fer-li cap més moixaina perquè ella, amb gest ràpid, es gira sorpresa d'aquella meva intimitat tan espontània. Déu meu! Quina confusió! No era la meva esposa sinó una bona clienta que, pel vestit, s'hi assemblava moltíssim i que després va saber perdonar el meu atreviment. No cal dir que tots els de la botiga reien a desdir i tot eren comentaris».

TANCAMENT DE LA BOTIGA

Pel novembre de l'any 1981 la botiga de can Pepet de la Riera va tancar les portes per sempre. La mare va prendre la decisió a contracor perquè li hauria agradat que una tercera generació continués el negoci. Però cap dels tres germans no hi estàvem engrescats. I ella ja tenia edat per jubilar-se i descansar. Així ho va fer. Una de les seves satisfaccions més reconfortants era quan la gent l'aturava i li parlava dels bons records que li portava el carismàtic establiment.

Coincidint amb el tancament vaig escriure uns apunts nostàlgics dedicats a la botiga del meu avi que acabaven així: «La vida va seguint sa trajectòria / i van formant la història / els fets que s'esdevenen a pleret. / I dins l'evolució mataronina / avui ha clos la nina / el lloc tradicional de Can Pepet».

Josep M. Clariana i Coll

NOTES

1.- L'any 1902 Josep Coll i Grau es casa amb Carme Leonart i Sans, natural de Mataró. Un any després neix llur primera filla Josepa, la Pepita, i l'any 1914 la seva segona filla la Montserrat. De petites, totes dues estudien al col·legi del Cor de Maria. Acabats els estudis, Pepita entra a treballar a la fàbrica tèxtil Julià, coneguda com a ca l'Esclop i, més endavant, es casa amb Ernest Comas i Nualart, amb qui té una filla, Maria Rosa que, amb els anys, serà l'esposa de Pere Rigau i Maurí. La filla petita, Montserrat Coll, es queda a la botiga amb els seus pares. Més endavant (1952) es casa amb Manuel Clariana i Regàs, vidu d'Anna Colomer i Riera, i de qui ja tenia una filla, Montserrat (1946). Posteriorment neixen llurs fills Josep Maria (1953) i Manuel Clariana i Coll (1959).

2.- Francesc Palomer i Bonamusa va ser un dels testimonis del casament del meu avi, l'any 1902. Fou una bonica manera de donar-li les gràcies per totes les atencions rebudes, tant per oferir-li la seva primera feina d'aprenent, com per les facilitats per a tirar endavant la seva pròpia botiga.

3.- Actualment l'immoble és el número 74-76 de la Riera.

4.- Llibreta de comptabilitat de la botiga de comestibles. Arxiu de la Família Clariana i Coll (=AFCC).

5.- Hem consultat el padró de la matrícula de la contribució industrial i de comerç de 1917 (Arxiu Municipal de Mataró. HAC-141-08) per la inexistència d'altres padrons més propers a l'any 1900.

6.- Per algunes de les equivalències d'aquest apartat hem consultat CLAUDI ALSINA, GASPÀR FELIU, LLUÍS MARQUET, *Pesos, mides i mesures dels Països Catalans*, (Barcelona, 1990).

7.- Les espelmes perforades duïen tres o quatre forats longitudinals, com si es tractés d'una totxana. Eren d'estearina, una mena de cera vegetal que permetia una bona consistència amb parets molt fines. Com que el pes era molt inferior al de les espelmes massisses, permetia oferir un producte molt més econòmic.

8.- Tots aquests botiguers tenien establiment d'ultramarins i estaven ubicats tal com segueix Joan Blanchart i Abadal al carrer de Sant Josep, núm. 64; Josep Coll i Grau al carrer Nou, núm. 2; Vicenç Graupera i Serra al carrer de Sant Simó, núm. 1; Josep Puigvert i Maurí al carrer del Portal de Valdeix, núm. 6; Jaume Rabat i Camps a la plaça de Cuba, núm. 17; Pilar Pons, vídua de Josep Miralpeix, al carrer d'Argentona, núm. 34 i la vídua de Llorenç Ribas i Mumbrú a la plaça de Cuba, núm. 1.

9.- Els torrons de neu eren un producte molt senzill, elaborat amb sucre, clara d'ou, suc de llimona i, eventualment, essència de bergamota.

10.- MANUEL CLARIANA I REGÀS. «Memòries, 1911-2007», exemplar no editat. AFCC.

11.- JOAQUIM CASAS, *Calidoscopi de la ciutat blava*. (Vilassar de Mar, 1959), p. 97-98.

12.- Alfred Opisso i Cardona era el fill del conegut dibuixant Ricard Opisso i Sala, i també dibuixant i pintor.

13.- Actualment aquest immoble té assignat el núm. 103 de la Riera.

14.- Als anys del meu record, la Granja Caralt, que encara segueix oberta al mateix lloc al núm. 91 de la Riera, era regentada per Pepita Bartrés, casada amb Jaume Castellví.

15.- El lloc que ocupava aquest establiment, regentat per Martí Puignou i Joaquina Pla, li correspon ara el núm. 87 de la Riera.

16.- El cinema Modern ocupava l'espaió immoble assenyalat actualment amb els números 69-77 de la Riera.

17.- Ramon Estapé era fotògraf, estava casat amb Pilar Pascual, i tenia la seva galeria de retratista a l'actual núm. 85 de la Riera.

18.- La llibreria Àlvarez estava ubicada a l'actual núm. 70-72 de la Riera, just a continuació de can Pepet, fent cantonada amb el carrer d'en Pedró.

19.- La lampisteria Bigay tenia l'establiment a l'actual número 66 de la Riera.

20.- Can Parull, establiment dedicat a la venda de màquines d'escriure i de material d'oficina, estava situat a la cantonada del carrer de Bonaire i era, antigament, el començament de la numeració de la Riera.

21.- Vegeu la nota número 1 per conèixer la composició de la família.

22.- El taller tenia el nom comercial de Combar, dels dos socis Comabella i Barrachina, i estava al carrer Nou núm. 19.

23.- L'oli, ens el subministrava el majorista Olis Boter que tenia els magatzems al Camí Ral.

24.- CLARIANA. «Memòries».