

Fes-me'n cinc cèntims...



Fes-me'n cinc cèntims...

La Memòria del Futur



AJUNTAMENT DE
VILANOVA I LA GELTRÚ

col·lecció

La Memòria del Futur

6. Fes-me'n cinc cèntims...

Primera edició
abril de 2007

Projecte gràfic-disseny
Xavier Duran Esteva

Correcció del text
Xavier Anguera i Lleó

© *Dels textos*
Judith Barbacil i Mestres
Cristina Barbacil i Mestres

© *De les imatges*
dels entrevistats i entrevistades.

© *D'aquesta edició (incloent-hi el disseny)*
Pla de la Gent Gran
Ajuntament de Vilanova i la Geltrú
Casa Olivella
Plaça de la Vila, 12
Tel. 938 140 000
<http://www.vilanova.cat>

Índex

Presentació	7
Agraïments	9
Fes-me'n cinc cèntims...	11
Introducció	13
El món de les mesures. Quant en vols?	17
Quant en vols?	19
Comprar a La Baronesa	23
Records del celler de l'avi i altres històries	27
Continuant amb el món de les mesures...	31
El món de les botigues. Parlem de botigues	33
Parlem de botigues	35
El món de la pastisseria més tradicional	37
Una joia de comerç	41
Una vida entre teixits	45
Records d'usuàries	49
Botigues de Vilanova anys enllà	51
El món dels diners. Què et dec?	55
Què et dec?	57
Fogons i cuina marinera	59
Qui paga mana?	63
La difícil economia domèstica	67
El valor dels diners ha canviat	71
Els temps canvien	73
Conclusions. El segle XXI	75
El segle XXI	77
Annex. <i>Botigues</i>	79
Notes	81
Bibliografia	83

Presentació

Amb l'edició del sisè volum de la col·lecció **La Memòria del Futur**, es fa palesa la voluntat de recuperar fets del passat, no tan llunyà, de la nostra ciutat i que esdevingui una eina per a les noves generacions per comprendre millor el passat, entendre el present i construir el futur.

La Memòria del Futur

La memòria és primordial per a la vida quotidiana i per a la pròpia identitat d'una col·lectivitat, i és una qualitat que pot passar inadvertida, però per contra la seva absència és devastadora per mantenir vius els records i el origen de la nostra existència. Evocar és recuperar del bagul dels records l'experiència reconstruïda, però l'evocació d'aquests fets a vegades no és fàcil. Així doncs, el programa **La Memòria del Futur** pretén recuperar esdeveniments mitjançant els mateixos protagonistes de la nostra història local, que potser per a les generacions més joves poden semblar perduts en l'oblit, o senzillament, no haver existit mai.

La voluntat d'aquest programa, plasmada amb aquests llibres, és recollir les vivències dels ciutadans i ciutadanes que han viscut unes èpoques anteriors i poder trametre als infants i joves activitats tan quotidianes com és, en el cas d'aquest darrer volum, el fet "d'anar a comprar". Aquest volum que us presentem fa referència al **comerç**, a les botigues d'antany, a l'ofici de botiguer/a, i a tot un recull de rutines diàries que impliquen el fet d'anar a comprar, com per exemple: les mesures, els utensilis, les monedes, la manera de comptar... i tants d'altres aspectes que han canviat amb les noves tecnologies actuals.

És conegut des de ben antic el dinamisme comercial de Vilanova i la Geltrú. Una ciutat amb port comercial que tradicionalment ha mantingut una forta tradició d'intercanvi de mercaderies. Així com el seu mercat, l'origen del qual va ser un privilegi que concedí el rei Pere III l'any 1374.

La ciutat actual ofereix un gran ventall de mercats públics i de comerços amb una àmplia varietat de productes de tota mena. Però, justament en aquest volum hem esmentat molts dels comerços que han desaparegut per diferents raons, i per contra d'altres que encara subsisteixen amb una gran tradició i voluntat de futur. Per això, ens sentiríem plenament satisfets que el seu llegat i tarannà aportí a les noves generacions una visió més àmplia d'una ciutat que no han conegut: la dels seus avis i àvies.

Cal remarcar que no es tracta d'un estudi exhaustiu, sinó més aviat d'un recull fruit del testimoniatge de moltes persones que amablement han col·laborat en aquest volum.

Per cloure aquesta presentació, vull agrair sincerament l'esforç personal, la professionalitat i el tracte cordial que de sempre hem rebut d'aquests professionals, autèntics comerciants que ens han ajudat a regalar il·lusions i felicitat, a la vegada que han fet possible una ciutat activa, rica i dinàmica.

JOAN IGNASI ELENA I GARCIA
Alcalde de Vilanova i la Geltrú

Agraïments

La Memòria del Futur ha estat possible, com sempre, gràcies a molts vilanovins i vilanovines, persones grans que ens han tramès la seva experiència i saviesa fruit de moltes vivències i ens han ajudat a rememorar part del nostre passat més proper.

Aquest volum tracta el tema de "fer la compra", en definitiva del comerç a la nostra vila. Un fet quotidià que ha canviat i en aquest volum és tractat des de diferents vessants, com per exemple el testimoniatge dels qui tenien botiga o encara la tenen, o bé des de la visió organitzada de les mestresses de casa, entre d'altres temes. Cal parlar esment en la visió femenina, en aquelles mestresses de casa que no es jubilen mai i que continuen sent *el pal de paller* de moltes famílies. La incorporació de la dona en la participació social és un fenomen creixent, però aquest fet fins avui no ha fet minvar les seves tasques familiars.

En aquest sisè capítol, vull agrair especialment la col·laboració de les persones que ens han ofert el seu testimoniatge: el sr. Agustí Ferrer Soler de la botiga La Rosa; el sr. Ramon Carbonell Horrillo de ca La Baronesa; la sra. Leonora Milà Romeu de la Joieria Milà; el sr. Santi Coll Huguet del Restaurant Marina "Can Coll"; la sra. Mercè Ventosa i Solà de la Pastisseria Blanch; la sra. Teresa Quintas i Soler, la sra. Montserrat Tetas i Mestres i la sra. Rosa Salvat i Ventura.

També cal agrair, com en tots els volums ja editats, l'ajuda inestimable del grup *Dones amb memòria del Taller la història a les nostres mans*, ja que gràcies al seu entusiasme i vitalitat fan que sigui possible rememorar fets i costums d'altres temps i que perdurin en la memòria col·lectiva dels ciutadans i ciutadanes de Vilanova i la Geltrú.

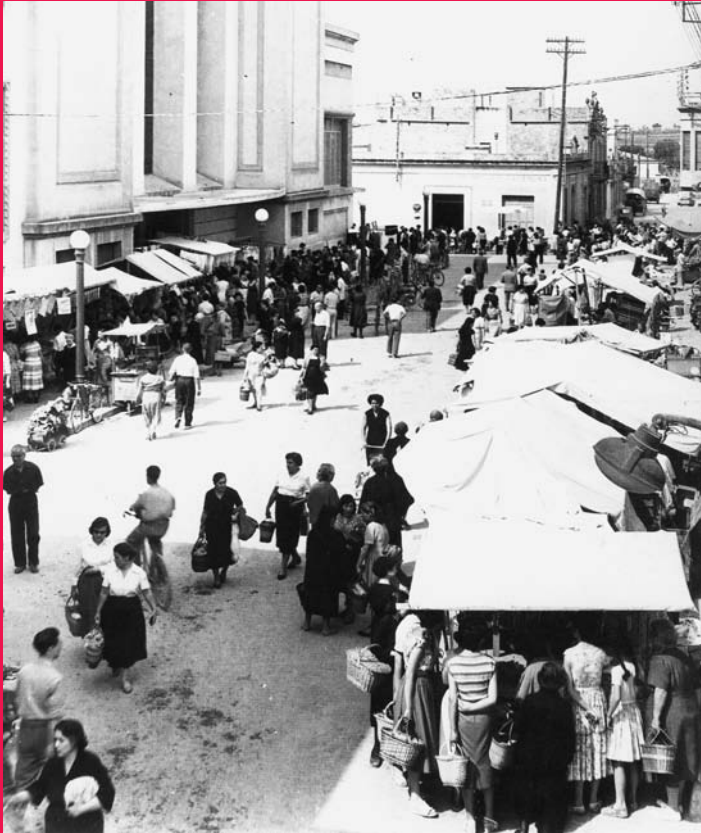
Per acabar, voldria fer un petit homenatge amb un emotiu record a totes aquelles persones que han participat en els anteriors volums i

que malauradament ens han deixat; gràcies a la transmissió de les seves vivències formaran part de la memòria col·lectiva de la nostra ciutat.

SOLEDAT FERNÁNDEZ I GUERRERO

Regidora del Pla de la Gent Gran

Fes-me'n cinc cèntims...



Introducció

La Memòria del Futur

La cultura és un instrument que pot facilitar la cohesió social, el desenvolupament d'una comunitat i les respostes als reptes d'una societat contemporània cada vegada més globalitzada. La cultura, a més, proporciona a una comunitat existència, memòria històrica i orienta l'actuació dels seus membres. També subministra sensació de pertinença de l'individu respecte al seu entorn específic. Per tant, quan parlem de cultura intentem que aquesta sigui el reflex i la base d'identitat d'un col·lectiu humà ubicat en un territori determinat. La cultura és present en el nostre entorn i és part del nostre patrimoni com a grup social.

La definició clàssica de patrimoni ens defineix aquest com "un conjunt d'objectes immobles, mobles i immaterials que és necessari recuperar, conservar i transmetre a les futures generacions per a la informació col·lectiva d'aquell poble, nació o estat". És també "la protecció, la conservació, l'acreixement, la investigació i la difusió del coneixement del patrimoni cultural". Els municipis poden ser i són uns dels escenaris on aquest patrimoni es fa més visible i es converteix en essencial.

D'aquesta idea en sorgeix la necessitat de preservar el nostre patrimoni cultural, on la memòria històrica, la transmissió oral i la historiografia local tenen un paper molt important. **La Memòria del Futur** té aquests tres ingredients i es converteix en un instrument vàlid de transmissió del nostre patrimoni cultural.

Amb aquest sisè volum ens volem acostar a una nova realitat quotidiana, en aquest cas al comerç i a totes les dinàmiques que implica: mesurar, pagar, botigues, botiguers/es, mercaderies, costums, cares- ties, canvis d'hàbits...

Gràcies a l'aproximació vers aquest tema podrem fer novament un repàs històric des de tots els seus vessants, l'econòmic –com a pràc-

tica de primer ordre i molt característica de Catalunya–, el **social** –les famílies dedicades al comerç– o el **polític**, amb els diferents períodes del segle XX que en determinaran l'existència.

Serà, doncs, un viatge de quasi tres segles per una de les activitats econòmiques més antigues de la humanitat: la de l'**intercanvi**.

Una altra de les finalitats d'aquest volum és reflectir d'una manera clara tots els passos que conformen una transacció com la que representa el fet de vendre i comprar. Per aquest motiu, hem dividit aquesta aproximació històrica en quatre parts. La primera rep el nom de **Quant en vols?** i és un recorregut per les diferents mesures que s'han utilitzat en aquestes darreres centúries i que encara estan a la memòria dels nostres avis i àvies. La segona part titulada **Parlem de botigues** ja reflecteix el fet de comprar. Aquesta segona part és una anàlisi de les botigues existents a Vilanova i la Geltrú des de fa anys i les que el pas del temps s'ha endut, per un canvi d'activitat dins la família o per un canvi d'hàbits de la societat.

En tercer lloc, tractarem el tema de pagar; en **Què et dec?** analitzarem les diferents monedes que s'han utilitzat o el canvi de models econòmics que s'han anat produint. I acabarem amb una darrera reflexió a l'entorn d'aquest gran consumisme que caracteritza la societat desenvolupada del segle XXI. Finalment, afegim un petit annex amb que vol arrodonir la importància que ha tingut per a la nostra ciutat el seu comerç. Volem afegir que aquestes quatre aproximacions les hem esquitxades amb petits fragments d'una obra cabdal de la nostra literatura: *L'auca del senyor Esteve*¹ de Santiago Rusinyol,² obra de referència del que ha representat el petit comerç català per a l'economia i la societat d'aquest país.

La botiga era el seu Tot. (...) La botiga era el primer amor, i era l'únic i seria el darrer, la botiga eren les il·lusions, les esperances, la fe, el Crec en un Déu, la Doctrina, la Bíblia, el Vell Testament, el Nou i el Testament del seu Avi, la botiga era el bon temps, la

Primavera, l'Estiu, la Pasqua, els arbres florits, l'alba i l'aurora boreal; la botiga ho era tot per a ell.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

Fent referència a l'escenari d'aquest nou estudi de **La Memòria del Futur**, torna a ser Vilanova i la Geltrú la nostra protagonista.

La Memòria del Futur

La ciutat, polaritzadora d'un entorn territorial més ampli, sempre ha tingut un gran dinamisme econòmic, basat primer en l'agricultura i el comerç marítim de vi (segles XVIII i XIX), després, en la industrialització del sector tèxtil (segle XIX) i, per últim, en una diversificació industrial fonamentada en les grans fàbriques del metall, tèxtil i químic (primera meitat del segle XX). Actualment, la ciutat manté una certa activitat agrícola, una flota pesquera de les més importants de Catalunya i cal afegir al sector industrial el ràpid desenvolupament del sector terciari i de serveis. Aquest darrer sector, sempre present a casa nostra, és el que ha experimentat un important desenvolupament i el que ha passat a ser el sector que dóna més ocupació al municipi, ja que disposa d'una àmplia oferta comercial, d'acord amb les funcions de capitalitat que exerceix la ciutat i que sobrepassen l'àmbit comarcal.

Per tant, el sisè volum de **La Memòria del Futur** és un nou exercici d'apropament cap a la història local des de la quotidianitat i amb el protagonisme evident de tots i totes nosaltres. És per aquest motiu que novament hem anat intercalant experiències vitals de persones, amb una àmplia trajectòria en aquests temes, que amb les seves impressions i records ens ajudaran d'una manera més aclaridora a iniciar-nos en aquest sempre interessant viatge en el temps.

El món de les mesures. **Quant en vols?**



Quant en vols?

Les mesures es constitueixen com una part fonamental de l'exercici de comprar. Tot i això, elles també reflecteixen el pas del temps i les innovacions tècniques dels darrers anys. A l'iniciar-nos en el seu estudi, el fet més destacat ha estat que abans els productes es mesuraven d'una manera diferent que no pas avui. Per exemple, ens referim als casos de: tres unces de colònia, un petricó de vi o 50 grams de fideus prims.

La Memòria del Futur

Però tan antigues són les mesures com el fet de comprar, ja que ambdues pràctiques van del tot lligades. Per aquest motiu, ens cal abans fer referència a l'exercici de comprar més antic del qual tenim coneixença a la ciutat.

Si fem un salt en el temps, ens haurem de remuntar a les primeres ocupacions de territori, ja que les nostres contrades ja van ser habitades en temps prehistòrics i les primeres formes d'intercanvi ben aviat van ser presents a la nostra zona. Però és en època ibera, amb els cossetans, que el comerç és evident i destacat com a pràctica econòmica. Després d'un llarg període, i ja situats a la baixa edat mitjana, observarem com la Geltrú es converteix en un petit nucli habitat més enllà del torrent de la Pastera. Les activitats més comunes del comerç hi seran presents i continuaran, més endavant, amb l'aparició de Vila Nova.

Aquestes referències històriques les hem cregut necessàries per poder situar i explicar d'una manera més clara els orígens del nostre mercat, indubtablement escenari de les pràctiques més remotes de comerç regular a la nostra ciutat. D'aquesta idea recuperem les següents línies:

Era l'any 1287 i el rei Alfons II concedia a Cubelles el privilegi de fer mercat cada dilluns, quan la Vila Nova comptava tretze anys

oficials de vida i encara devia ser un poblat de no més de set o vuit cases (...).

El 1340, Alfons III donava permís als vilanovins perquè poguessin varar naus a les seves platges per tal de mercadejar. Fixeu-vos que aquella època, al Comtat de Barcelona només tenien aquest dret Palamós, Sant Feliu de Guíxols, Torroella de Montgrí, i la mateixa Barcelona. I encara, l'any 1381, es concedia a la Vila Nova,³ aquesta vegada ja només a ella sola, el dret de celebrar una Fira que durés quinze dies. Aquesta Fira havia de començar el primer dia del mes de novembre de cada any.

MOYA, Bienve. *La petita epopeia de vilanovins i geltrunencs*. El cep i la nansa, 1983.

Per tant, és inequívoca la llarga trajectòria comercial que té Vilanova i la Geltrú. Si retornem a l'anàlisi d'aquest antic exercici que és comprar, hem de recordar que ja podrem observar com el primer lloc de venda a Vilanova es situa a la plaça del Palmerar (actual plaça del Pou), lloc simbòlic perquè es comunicava amb la Geltrú mitjançant un pont davant el carrer de l'Arquebisbe Armanyà.

Segons el pare Garí, en aquesta es venia gra, carn, peix, hortalisses i altres verdures. També hi havia unes mesures de pedra de Montjuïc d'una quartera i mitja quartera⁴ per al mercat de grans, que van subsistir fins a l'any 1570.

BARCELÓ I RÀFOLS, M. Carme. *El mercat de Vilanova i la Geltrú*. Ajuntament de Vilanova, 1991.

Aquesta plaça del Palmerar va ser substituïda per una altra plaça del Mercat, aquesta vegada atorgada pel rei Pere III (1374) i que es va construir davant l'Ajuntament, amb una porxada. Era a la plaça Major, actual plaça de Pau Casals i s'hi venien tot tipus de queviures, carn, peix o hortalisses.

De mica en mica i com a resultat de l'engrandiment de la ciutat, els llocs de venda també aniran augmentant i especialitzant-se.

D'aquest fet, a mitjan segle XVII sorgeix un nou mercat al carrer de Sant Pere (plaça Nova) on es vendran les hortalisses. Per tant, la unitat del mercat de la plaça Major es trencava perquè la carn i el peix també van canviar de lloc i es van situar al mateix carrer de Sant Pere, fent que fins al segle XX es conegués l'indret com a les Carnisseries Velles, indret que en temps de guerra va acollir unes escoles unitàries.

Seguint aquest trajecte d'anar a comprar, un altre indret emblemàtic per a la nostra ciutat ha estat la plaça de la Verdura, on com ja s'indica amb el nom s'hi vendran les verdures i les hortalisses (1799). La venda quedava distribuïda de la següent manera: a la plaça Nova el llegum, la fruita o l'aviram i dels del 1892, els gallinaires (plaça de la Gallina) i els dies feiners la fruita i el llegum. Mentrestant, a la plaça de la Verdura continuaven les hortalisses. En aquests mateixos anys es construeix una nova peixateria damunt l'antic fossar de la Geltrú, en substitució de la primera, que s'havia deteriorat molt i que s'havia acabat enderrocant (1858).

Al costat de la peixateria existia també un petit mercat de vetes i fils, roba i quincalleria, seguint el traçat del carrer de la Unió, des de la plaça del Pou, fins passada la Peixateria.

BARCELÓ I RÀFOLS, M. Carme. *El mercat de Vilanova i la Geltrú*. Ajuntament de Vilanova, 1991.

De mica en mica, a causa dels nombrosos inconvenients que té la venda a l'aire lliure diària, les ciutats van optant per construir mercat coberts, ja que s'assegurava que cada dia es celebraria mercat, durant més hores i amb una normativa sanitària més acurada. L'any 1916 és el de la planificació d'una obra important per a la ciutat, el reclamat mercat cobert que ha de reunir les característiques que s'han detallat, i l'Ajuntament nomena Josep M. Miró i Guibernau, arquitecte municipal, futur autor del projecte.

Després d'una polèmica adquisició dels terrenys on s'ha de construir aquest mercat, no és fins a l'any 1929, coincidint amb la Festa Major, que no es produeix l'acte de la col·locació de la primera pedra del nou mercat. En aquells anys era alcalde Ignasi Rubio Cambronero.

Sis anys més tard, ja en el 1935, la construcció del mercat va rebre l'impuls decisiu que necessitava per convertir en realitat aquest llarg projecte on també es contemplà la urbanització de l'entorn.

La guerra civil va significar un parèntesi important per a la construcció del mercat i aquesta és una de les explicacions que fan que la inauguració de l'obra es realitzi ja en anys de dictadura, l'any 1941, havent de canviar la inscripció del mercat perquè estava en català.

El mercat es va obrir al públic el dia 1 d'abril d'aquell any. D'aquesta manera s'aconseguí concentrar la venda de productes frescos i de primera necessitat en un sol lloc. Hem de tenir en compte que la verdura encara es venia a la plaça de la Verdura, la carn, en diverses carnisseries, el peix, a la peixateria del carrer de la Unió, l'aviram, al carrer de Sant Pere i la roba, vetes i fils i quincalleria es distribuïa en parades per la plaça del Pou i al carrer de la Unió.

BARCELÓ I RÀFOLS, M. Carme. *El mercat de Vilanova i la Geltrú*. Ajuntament de Vilanova, 1991.

Les seves principals característiques, i per les quals encara avui és recordat i valorat, van ser el bon estudi realitzat respecte al seu interior –es va triar el centre com a lloc més idoni per al peix–, les mesures d'higiene que es van adoptar en aquells moments per evitar les olors –tan característiques d'altres mercats d'arreu– i fer del seu exterior un espai ben urbanitzat. Així doncs, el nostre mercat ja té més de seixanta anys i el que ens preguntem és si en durarà seixanta més.

Ramon Carbonell i Horrillo

Nascut a Vilanova i la Geltrú, l'any 1941.



Comprar a La Baronesa

Obrien, i seguien venent, i dinant, i tornant a vendre, i sopant i venent o més, i dormint, i tornem-hi a ser; i això mesos i mesos, i anys i anys, lo mateix que si els donessin corda.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

Circumstàncies especials esdevingudes a qualsevol família varen dur els meus avis paterns a canviar l'horta per la botiga. Quan jo vaig néixer ja feia vint anys que La Baronesa, per part dels Carbonell Subirana, havia obert les portes. El meu avi la va comprar el 14 de febrer de 1921 al sr. Joan F. Artigas, de renom Baró. D'aquí el nom de l'establiment, nom o sobrenom pel qual avui encara tots els Carbonell de la nostra branca som coneguts, som els de La Baronesa.

Jo començo, entre els 11 i els 12 anys, a iniciar-me en la feina, i foren les meves germanes, la Carme i la Rosa, les mestres d'un alumne que moltes i moltes vegades havien de pescar del carrer on, com qualsevol nen, passava hores jugant a pilota, boles o el que fos. Cal remarcar, i en deixo constància, que em van instruir en el que seria després un bon botiguer. Casades ja les meves germanes, quedem al càrrec de la botiga el pare, la mare i jo. El 1967 em caso amb la Margarida Pujol Sidós, quedant-nos davant el negoci com a hereus de 3a generació.

És abismal el tomb que ha donat allò que es va dir la venda al detall o a la menuda. D'aquella manera de treballar no en queda ni rastre –com a molt, actualment, a tot Vilanova només hi ha 4 o 5 establiments que podríem anomenar “botiga de barri”–. Aquestes botigues eren el lloc de reunió del veïnat i allà es comentava allò comentable i allò no comentable.

La relació del botiguer amb el client va arribar a configurar quasi un tracte de família: la falta de productes de primera necessitat, jornals baixos (qui en tenia), l'estraperlo i el racionament del menjar eren el nexa quasi obligat d'una barreja de fets que lligaven a la força client i botiguer. A finals de 1960, el racionament s'acaba, el treball per a tothom es refà i això dona molta més fluïdesa al comerç en general, inclòs el de l'alimentació. Els detallistes, tot i pensar moltes hores, també vàrem ser participants dels bons temps econòmics.

Com a botiguer em passava pràcticament tot el dia a la botiga. Una jornada tipus començava a les 6 del matí per anar a comprar la fruita i la verdura al mercat. A les 8 s'obria la botiga amb tot el gènere col·locat i es tancava a les 9 dels vespre, exceptuant les 2 hores del migdia per dinar i per anar a comprar altres queviures. Treballàvem de dilluns a dissabte i els diumenges al matí els dedicàvem a netejar i endreçar l'establiment. També havíem de buscar hores per repartir el gènere a domicili. A més, durant els estius calia repartir el gel que de quart de barra a mitja barra anàvem deixant a les cases.

Es donava el cas que vivíem a la mateixa botiga i això comportava que tot estant dinant et truquessin per la finestra demanant qual-sevol article que s'havien deixat.

Cal puntualitzar que es deia venda a la menuda perquè la majoria dels articles no anaven envasats com ara. Tot anava a granel i es venia en pesos i porcions molt petites. Per exemple: les ametlles es venien d'unça en unça (1 unça = 30 g), l'oli es venia a petricons

(= 1/4 de litre), de tomàquets, cebes i fruites rarament se'n compraven mig quilo; es feia per peces perquè el preu era unitari.

Però tot té la seva fi i, a finals dels 70 i començaments dels 80, s'instal·len a Vilanova les primeres superfícies que, a poc a poc, van portant a la situació actual. Era molt difícil competir amb els preus i la diversitat de productes que aportaven aquestes superfícies.



Botiga La Baronesa, actualment si catalanitzéssim el rètol hauríem de posar-hi La Baronesa.

Cop de sort o visió del moment, no ho sabem! Però el canvi era necessari. La situació de la família amb quatre fills encara molt petits i les dificultats que es preveien per tirar endavant un negoci d'aquestes característiques, ens va portar, amb molta nostàlgia, a tancar La Baronesa. Era el 30 de juny de 1981.

La valoració és del tot bona pel que fa a la relació amb els exclients i veïns. Després de més de 20 anys continua essent la mateixa. Rarament, avui dia, es troba aquest tipus de contacte-relació personal entre botiguers i clients. El botiguer d'abans exercia de psicòleg, conseller, fiava i duia a terme una labor social sense cap tipus d'interès.

Teresa Quintas Soler

Nascuda a Vilanova i la Geltrú, l'any 1943.



Records del celler de l'avi i altres històries

El comerciant que no sap de números és com una flor sense flaire, i si no donem a l'Estevet l'abono de coneixements que necessita tota persona que es vol dedicar a produir, serà això: serà una flor (lo de la flor li havia agradat), serà una flor de merceria que no arribarà a donar llavor, i sense llavor es moren les cases i els establiments van per terra.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

Quan jo era petita, molts diumenges, anava a casa de l'avi Ignasi, que tenia un celler al carrer de Barcelona, en els darreres d'una casa on l'entrada principal estava al carrer d'Aregaders.

Recordo que en aquella època quan arribava el diumenge, els veïns venien al celler a comprar el vi, la gasosa, el sifó, el conyac, l'anís o el vermut. També es venia moscatell i vi ranci.

Tots els clients portaven els seus envasos corresponents per a la gasosa i el sifó, i ampolles envasades i guardades a casa seva no n'hi havien, ni de vi ni de licor, com passa ara.

A l'entrada del celler també hi havia uns troncs petits de pi, penjats a dalt de la porta, i així la gent sabia que allà s'hi venia vi. El celler tenia diverses bótes de vi grans, però només n'hi havia dues de ple-

nes, una de vi blanc i una de negre. També hi havia tres bótes més petites per al vi ranci, el moscatell i el vinagre.

Tenia una taula gran, com un taulell on hi havia unes garrafes, uns embuts i mesures de llauna i de llautó de diverses mides: de litre, mig litre, de petricó –el petricó és una mesura catalana que equival a la quarta part d'un porró o quart de litre–, mig petricó o xicra i una mesura encara més petita que, em sembla, era d'un quart de petricó. Al costat de la taula o taulell hi havia un banc fet d'arbre tallat per la meitat. La part de dalt era per asseure's i el de baix per posar-hi els peus. Aquest banc era per als homes que venien a beure un got de vi o una barreja.

L'avi també venia feixos de llenya, que eren troncs petits i mitjans, ja que la majoria de cases de la Geltrú tenien foc a la cuina o també una cuina econòmica. Quan la gent va començar a tenir neveres de gel, l'avi va fer una càmara per posar-hi les barres de gel que repar-tia una de les fàbriques de gel que hi havia a Vilanova i la Geltrú.

També recordo que els diumenges d'estiu, a més a més de vendre vins, la gasosa o el sifó, cada client portava la seva galleda de llauna o ferro i, segons eren de família, compraven mitja barra de gel o un quart d'aquesta per poder tenir els refrescos ben fresquets. El que no puc recordar és el preu de les begudes o del vi, el que sí sé és que cada bóta portava el preu escrit amb guix i una petita pissarra on hi havia el preu de les mesures petites.

Si de petita venia al celler de l'avi, al ser jove vaig conèixer el Jesús, que era cansalader o tocinaire. Vam festejar i ens vam casar i, així, vaig començar a vendre.

En aquella època, la majoria de dones al casar-se, estic parlant dels anys 60, deixaven el treball que tenien de soltera. Jo, en canvi, em vaig posar al taulell de la cansaladeria de la família.

El meu home, el Jesús, venia a la parada del mercat i jo al carrer del Cinto i allà hi vaig estar fins als anys setanta, moment en el qual vam anar a vendre a la botiga de Les Roquetes. El primer dia que vam començar a vendre vam fer 724 pessetes de calaix.



Botiga familiar.

A la nostra botiga veníem tot el que surt del porc i vam estar molt de sort amb la venda gràcies que el Jesús tallava molt bé la carn i el pernil, sobretot el pernil, que el tallava tot a mà... fet que feia que tinguéssim una bona clientela.

Ja als anys vuitanta ens vam veure obligats a vendre vedella i pollastre si volíem seguir venent, perquè els grans supermercats, que en aquells moments es van instal·lar a la zona, ens van començar a deixar poca venda.

A la botiga de Les Roquetes vam estar venent fins que ens vam haver de jubilar anticipadament, després d'estar més de trenta anys darrere d'un taulell. Aquest mes d'abril fem quaranta de matrimoni, dels quals molts els hem passat plegats venent.

Continuant amb el món de les mesures...

(...) i el botiguer botiguer, el clàssic, el pur, l'Estevet, podia explotar la parròquia, que per això és el parroquià, però l'explotava amb bons modors, podia fer la mida curta, però ja no era a pams, era a metres; podia enganyar en el pes, però amb el sistema mètric decimal era qüestió de zeros...

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

Quant en vols? és el títol que hem posat en aquest capítol de les mesures perquè qualsevol compra té abans una demanda de quantitat. De mesures n'hi ha moltes i de recipients o portadors també. Segons el país i els costums, les mesures i els portadors canvien. A tothom li vindran a la memòria un munt de noms que tenen diferents equivalències i que ens ajuden a fixar la quantitat d'un producte. A Catalunya les equivalències de les mesures són diferents de les castellanes, les valencianes o les angleses i es poden dividir en pes, longitud, capacitat, superfície o volum. El quintà (41,6 quilos), l'arrova (10,4 quilos), la lliura (400 g), l'unça (33,3 g) o les tres unces (100 g) amb totes les seves varietats són mesures de pes. La cana barcelonina (1,55 m), el pam (19,5 cm) o la vara castellana (0,836 m) poden ser diferents exemples de longitud. El petricó (0,237 l), la pipa (100,15 l) o els porrons (1,054 l) són mesures utilitzades per als vins i els licors, per a l'oli es podia utilitzar la quarta (0,26 l) i per als grans la quartera (69,5 l) o el quartà (5,8 l). Totes elles al marge dels pesos i mesures del sistema mètric decimal.

Altres mesures potser més populars han estat: dos pams i mig (50 cm), una terça (400 g) o el de la pràctica de donar la torna quan es comprava el pa. És a dir, perquè el pa fes el pes exacte se n'afegia un rosegó. El gènere també havia de ser mesurat amb les eines adequades, les quals han vist la transformació natural del pas del temps.

Avui dia tothom té a la ment les balances elèctriques o els ordinadors fent les funcions de màquines registradores. Alhora, podem recordar les balances de pesos, els embuts i recipients de mesurar colònia, la xicra (peça d'alumini o ferro equivalent a mig petricó) o les màquines registradores de grans dimensions.

Els productes tampoc no es presentaven en els recipients que actualment ocupen els prestatges dels establiments. Les oueres de plàstic per als ous, la lletera per la llet, la bossa del pa, l'envàs retornable, la bóta, la bossa de roba plegable, el cistell o el cabàs de vímet havien estat recipients freqüentment utilitzats. Aquests, anteriorment, ja havien substituït altres recipients, potser de fang o de ceràmica. Actualment, pel pas inevitable del temps, aquests darrers han estat substituïts per les oueres de cartró, el tetra-brik, les ampolles i les bosses de plàstic o les ampolles de vi individuals.

Encara resta a la memòria de molts i moltes l'arribada del plàstic a la vida quotidiana i al camp dels recipients. Per tant, és clara l'evolució dels usos i dels materials al llarg de la història, fet que segur que derivarà en noves evolucions que hauran de conjugar els difícils reptes del segle XXI, és a dir, combinar els papers d'ús i de respecte al medi ambient.

El món de les botigues. Parlem de botigues



Parlem de botigues

En les passades pàgines hem anat deixant constància de la importància que ha tingut el comerç a Vilanova i la Geltrú, però volem incidir en el fet que una pràctica tan quotidiana com la d'anar a comprar també ha experimentat canvis importants amb el transcurs del temps. **Comprar** és un verb que qualifica una pràctica fonamental que tots i totes hem portat a terme una vegada o altra. Però anar al mercat o a les botigues de barri a comprar és una pràctica que pot entrar en desús per l'augment de les grans superfícies comercials i pel canvi d'hàbits. Per tant, en aquests línies ens toca fer una mica de memòria per recuperar el significat que va tenir el mercat i les botigues tradicionals per a la ciutat i valorar el pes que encara té.

Per aquesta raó, en aquesta segona part, ens endinsem en un món realment apassionant on es barregen en la mateixa mesura: esforç, constància, sacrifici, temps, tarannà o tradició. És el món de la botiga i de la rebotiga, dels botiguers i de les botigueres, de la família i d'un negoci.

Roseta: aquí tens l'Estevet batejat. Fes-ne un bon comerciant. Un que honri el nom de la Puntual. Puja'l com es té de pujar. Sèrio, moderat, prudent, bon pagador i bon cobrador, i pràctic: sobretot ben pràctic; que l'home és el que fa la casa, i la casa és el que fa l'home.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

Com ja hem esmentat, el mercat és segurament l'indret o l'expressió més antiga que existeix per definir negoci o intercanvi. Des de l'època antiga, passant pels temps medievals o moderns, i arribant als contemporanis, els mercats han tingut un pes important i destacat en la majoria de les societats. Sens dubte, el mercat central va ser una de les grans aspiracions vilanovines, ja que durant molts anys la ciutat va tenir un mercat dispers.

Les places públiques o indrets de intersecció han estat espais de mercat, i ha estat l'evolució la que ens ha portat als mercats coberts o a la creació d'espais amb botigues. I explicar l'existència de botigues a Vilanova i la Geltrú, de comerços emblemàtics, de breus aproximacions a negocis que avui ja no tindrien raó de ser per la seva inviabilitat empresarial o de tancaments dolorosos, és la intenció d'aquest segon capítol. Tanmateix, aquesta aproximació, a causa de les pròpies dimensions i història de la nostra ciutat, és un exercici ingent que necessitaria d'un espai i d'un estudi immensament més ampli. Per aquest motiu, ens cenyirem a alguns exemples que només volen ser això, uns records que es poden extrapolar a la resta de negocis que han donat caràcter a la nostra ciutat.

Mercè Ventosa Solà

Nascuda a Vilanova i la Geltrú, l'any 1929.



El món de la pastisseria més tradicional

Des de que duien les corretges aquell matrimoni exemplar, que eren la unió de dugues escoles: la d'importació i la d'exportació; la de vendre i la de recollir; la d'escampar vetes i fils i la d'importar lo més important: els diners entraven a dintre el calaix amb una pressa metòdica. Allò no era una merceria. Allò era extracte de botiga.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

En realitat els antecedents familiars eren en la memòria, perquè l'avi del meu marit, que també es deia Jaume Blanch, tenia una confiteria al carrer de Santa Madrona. Aquesta pastisseria l'havia comprada al sr. Joan Altés quan aquest es traslladà a la rambla Principal. En aquells moments les elaboracions eren diferents, ell feia confits, caramels, fruites confitades, "bulados"... Recordo que als caramels els acompanyaven uns versets que deien:

*Cuantos van a la verbena de San Pedro y de San Juan,
todos compran caramelos de la casa Jaime Blanch*

*No me hables de la guerra,
soy pacifista neutral,
hablemos si te parece de los caramelos Blanch.*

Quan nosaltres ens vàrem casar, en Jaume treballava a la fàbrica de caramels que hi havia al carrer de Sant Antoni i que un temps més enllà va plegar. La idea del Jaume era sempre de posar una pastisseria, era el seu somni ja de jove. Però fins que aquest somni no es va fer realitat, vàrem passar per diferents etapes. Primer vam vendre llet i nata, després comestibles i, finalment, l'any 1958 vàrem obrir la pastisseria amb el nom de Pastisseria Blanch.

Hem de reconèixer que en Jaume va ser un renovador en aquest camp. Havia treballat en diferents obradors de Barcelona, els gustos havien canviat i era el moment de donar-los a conèixer. Cal afegir que en aquests petits negocis familiars ha de participar-hi tota la família, i aquest va ser el cas de casa nostra.

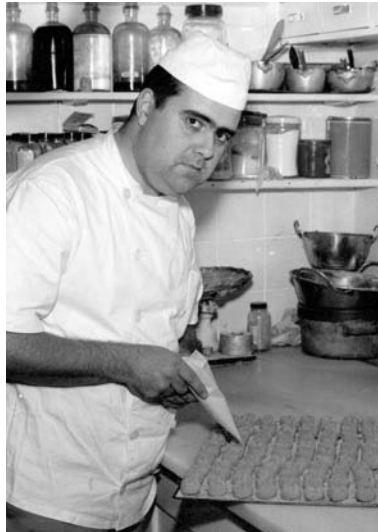
Vull afegir que el nostre article va molt unit a les diades de sants, aniversaris, festes locals, la Pasqua, Sant Joan i a tot un seguit de diades que abans eren molt assenyalades, com ara Sant Josep, per exemple. L'article de pastisseria té l'inconvenient que com més festes se celebren, més feina hi ha i avui és difícil trobar personal per a la botiga i l'obrador.

En Jaume treballava molt a gust, per a ell no comptaven les hores. Era molt feliç a l'obrador i, a més a més, és un ofici que té una part artística. Durant les temporades de Pasqua, de Nadal, de Reis, etc; el Jaume sempre estava a punt de participar en els esdeveniments de la ciutat. Quan es van celebrar, per exemple, els cent anys de l'arribada del ferrocarril a Vilanova i la Geltrú, a l'aparador va lluir un trenet per celebrar-ho. Després, aproximadament l'any 1973, va començar la Merengada, que va néixer perquè vam fer una merenga molt gran que vam posar a l'aparador. Quan els nens i les nenes plegaven de les escoles, especialment els del Pompeu Fabra per la seva proximitat, entraven a la pastisseria i deien:

-Que ens donareu merenga, el Dijous Gras?

El Jaume els va dir que sí, que a les 6 de la tarda la treuria a fora i així va començar aquesta festa. Un altre any, per Nadal, va fer un pessebre sota al balcó que va quedar molt artístic i innovador.

Quan es va crear la Setmana del Mar també hi vàrem participar amb els peixets de Vilanova, que presentàrem amb uns mocadors de butxaca antics de quadres blaus que utilitzaven generalment el mariners, els pagesos i les persones amb aquests tipus de feines. Els peixets quedaven lligats amb aquests mocadors i els recordo perfectament.



*Jaume Blanch
a l'obrador
de la pastisseria.*

Naturalment, la presència de la dona en el negoci és fonamental perquè has d'interpretar els gustos dels clients i després explicar-los a la persona que els ha de portar a terme. A més a més, moltes vegades els acabats es realitzen a la botiga i les mans femenines potser estan més preparades per a aquestes tasques. Tot i això, és un tipus de feina que no l'acabes mai.

L'any 1982 en Jaume va morir i aquest fet va ser un cop molt fort per al comerç que nosaltres portàvem a terme. Els fills i jo vàrem continuar acompanyats d'un equip que fa molts anys que treballen amb nosaltres i que varen ser formats per en Jaume pare. Tots junts vam superar aquesta etapa, que va ser força difícil. El fill, que també es diu Jaume, i ja incorporat plenament al negoci, ha anat fent funcionar la pastisseria. Jo als corresponents anys em vaig jubilar i va ser el meu fill qui va passar a dedicar-se totalment al negoci. També s'hi ha dedicat de gran manera la meua filla Mercè, sobretot en la part més decorativa i artística, per a la qual en té una gran predisposició i que ha donat un estil als acabats dels nostres productes que han estat i encara són molt valorats.

Per fer una valoració dels comerços, jo penso que avui han sofert un canvi perquè dels clàssics establiments d'anys enrere en queden molt pocs. D'aquella dedicació vull remarcar que va ser molt positiva i estreta. Hi havia clients que quan venien a comprar t'explicaven la seva vida i miracles. Això, penso que s'ha acabat. De tota manera per a mi, trobo que aquesta experiència ha estat molt enriquidora.

Avui, a casa també tenim un nen de set anys que es diu Jaume, és el meu nét, i ara està per veure si continuarà, però serà el futur que ho decidirà.

Jaume i Mercè Blanch Ventosa quan eren infants. Actualment representen la segona generació.



Leonora Milà Romeu

Nascuda a Vilanova i la Geltrú, l'any 1942.



Una joia de comerç

El primer d'anar-hi va ser l'avi, el senyor Esteve, el pare del senyor Ramon, el fundador de la casa, la soca i arrels de La Puntual, d'aquella botiga de tant crèdit i de tanta anomenada, el que havia posat a la porta aquell rètol d'honradesa que feia aturar la gent de bé: Casa fundada en 1830.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

En una Vilanova llançada cap a la modernitat i on ens estem acostumant en els darrers anys a viure i a veure el tancament d'establiments d'aquells que anomenem de tota la vida, paga la pena poder destacar el fet de celebrar els 150 anys d'una botiga, d'un negoci anomenat Joieria Milà.

Un comerç que durant els seus 150 anys d'existència ha estat testimoni mut de la història, però que ha permès presenciar el tancament de locals que formaven part de la nostra realitat més propera. Aquella que ens portava a anar a comprar des de pasta a granel a pintures o begudes a cal Gabardós, o una castanya gelada a ca l'Altès, unes pintures a l'Artística o una novel·la a cal Modistes. Què se n'ha fet de cal Bartolí de les sabates, de l'Africana, de ca l'Angrill, de la Perla, de cal Virella o del Caneletes?

L'activitat comercial dels Milà s'inicia gràcies a l'impuls del matrimoni Josep Milà Roset (1824-1897) i Cristina Samà Bosch (1824-1877), fundadors el 1857 d'una petita botiga-basar situada al carrer del Teatre, tot i que també s'hi podien adquirir altres productes, com ara joies i articles de regal. Home actiu i excel·lent comerciant, Josep Milà se n'anava de tant en tant a París i d'allà portava tota mena d'objectes per poder vendre al seu establiment, des de pianos i gramòfons fins a vaixelles i coberts. Va ser el mateix que anys més tard va fundar la primera fàbrica de gas a l'Arboç.

El seu fill, Josep Milà Samà (1867-1932), casat amb Dolors Casals Farràs (1876-1922) va heretar el negoci, ja dedicat exclusivament a la joieria, i el va traslladar al carrer dels Caputxins.⁵ Actiu com el seu pare, va decidir assumir també el risc que suposava l'explotació comercial d'un balneari situat a la platja vilanovina de Ribes Roges. Milà va compartir aquests dos negocis amb una tercera tasca relacionada amb l'avui ja desaparegut Teatre Apolo. El matrimoni va tenir dos fills, en Josep i en Santiago. En Josep Milà formarà part de l'Orquestra Pau Casals i de l'Orquestra del Gran Teatre del Liceu, amb la qual actua durant la temporada operística. També va continuar l'explotació comercial del balneari, convertint-lo en un referent social de la ciutat.

Mentrestant, la Joieria Milà acollia, als vespres, unes tertúlies a les quals assistien assíduament els pintors Joaquim Mir, Alexandre de Cabanyes, Martí Torrents i Enric C. Ricart. Ja en plena guerra civil, el 1937, Josep Milà i Assumpció Romeu es van casar en una cerimònia civil que va oficiar el seu amic i llavors jutge de pau, Martí Torrents.

Tot just van entrar els nacionals el 1939 que van empresonar Josep Milà, qui va compartir presó amb Joaquim Mir. Milà serà posat en llibertat, tot i que les autoritats franquistes li impediran sortir de l'Estat per a la resta de la seva vida.

*Carrer dels Caputxins
als anys deu,
on encara resten alguns
dels comerços
més emblemàtics
de la ciutat.*



No seria just si no es mencionés la gestió de l'Assumpció Romeu, morta l'any 2006 a l'edat de 93 anys. Durant els difícils temps de la guerra i postguerra va ser l'encarregada de tirar un establiment que va haver de superar tota mena d'obstacles, agreujats per la mort de Josep Milà el 1963. Assumpció Romeu, assistida sempre per la seva neboda Mercè Romeu, és qui impulsa de manera definitiva la Joieria Milà, tal com la coneixem avui dia. Sota la seva direcció es va ampliar l'establiment i augmentà la capacitat d'exhibició, es va reformar la botiga fins a quatre vegades i es va dotar d'un prestigi de rigorós servei i seriositat. És en aquesta època que la mateixa Assumpció Romeu adquireix l'edifici sencer on està ubicat actualment l'establiment, el qual va sanejar i restaurar la façana dotant aquest palauet d'una elegància que dignifica amb la seva presència el centre històric de Vilanova i la Geltrú. Tot això, però, no seria res sense el tarannà especial de l'Assumpció amb els seus clients, que quedaven captivats per la seva simpatia i atenció. Jubilada la propietària del negoci, va entrar a regir l'empresa en titularitat d'administradora i gerent la seva filla única Leonora Milà, la quarta generació

des de la fundació de l'establiment i una reconeguda pianista i compositora amb carrera internacional. És en aquesta època que la Joieria Milà⁶ es reconverteix en societat limitada i arriba enguany al seu 150è aniversari.

Anunci del programa
de Festa Major de l'any
1948.

<p>CASA <i>Milà</i> General Mola, núm. 25 Rbla. del Caudillo, 68</p>	<p><i>Joyeria y objetos para regalo</i> Vendemos pulseras de oro para señora, más barato que nadie.</p>
--	---

Agustí Ferrer i Soler

Nascut a Vilanova i la Geltrú, l'any 1927.



Una vida entre teixits

Sí, l'avi havia tingut raó! La vinya marxava tota sola. Només anant-la cuidant, no seria mai rabassa morta, i això és lo que feia el senyor Esteve: cuidar-la, vigilar-la, mirar-la carinyosament, i només amb el mirar ja anava caminant tota sola.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

Començo fent una breu ressenya històrica del que han estat els principals esdeveniments d'aquests 155 anys del nostre establiment.

L'any 1852 el Sr. Francisco Escofet i Bertran va fundar una botiga al detall de teixits i merceria a la plaça de la Verdura núm. 10, amb el nom de Magatzems del Sagrat Cor, encara que popularment no es va identificar mai amb aquest nom. Més aviat era coneguda com a la Rossa. Aquest mot es devia al fet que una xicoteta rossa venia verdura just al davant.

El 1932 morí el fill del fundador, Josep Escofet i Montaner, i el meu pare, Pascual Ferrer i Roig, que havia entrat a treballar com a aprenent a l'establiment a l'edat de 13 anys i que en aquell moment ja era dependent major, es va fer càrrec del negoci. Poc temps després va morir i la meua mare, Neus Soler i Robert, amb el meu germà Albert i després jo mateix, vàrem continuar.

Va ser l'any 1962 quan vam canviar d'ubicació traslladant l'activitat a la plaça de la Vila núm. 12 cantonada amb Francesc Macià, on vam reconvertir el que era un mot aprofitant el so de les paraules canviant-lo de ca la Rossa a l'actual La Rosa, i també s'amplià l'activitat amb la confecció (vestits per senyora), roba de llar, cortines i catifes.

Més endavant l'any 1989 vam ampliar l'activitat amb l'obertura d'un nou establiment a Vilafranca del Penedès al carrer de Sant Joan núm. 5.

Després de la meva etapa escolar en el Montessori, els Escolapis i durant el temps de guerra a l'acadèmia Carbonell, vaig començar a treballar en el que seria la tasca de la meva vida: atendre al client darrere el taulell. Primer com a aprenent a La Princesa a Barcelona durant set anys, després a casa, com corresponia a una bona formació a l'època.

*Aquest ofici que sovint és titllat com especulatiu i fred, té un rol ben diferent. Mireu: un procés de venda és **resoldre una necessitat** i això produeix una satisfacció que cal saber conduir per tal que el client percebi aquest sentiment en la màxima intensitat.*

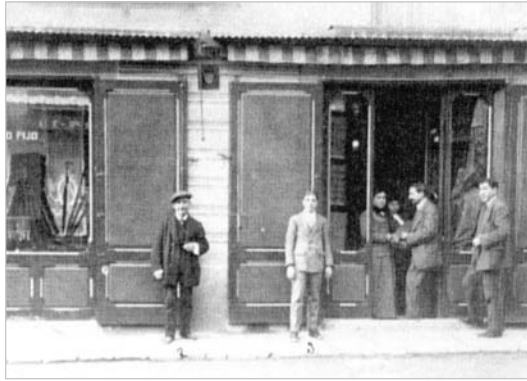
Un dels records més entranyables és la fundació de la Unió de Botigues de Vilanova, de la qual vaig ser el president tres anys del 1982 al 1985.

El tèxtil a Catalunya ha estat un dels pilars de la industrialització, concretament a Vilanova, ja que s'hi va instal·lar el segon vapor (procés industrial basat en la propulsió que genera el vapor d'aigua produït per la combustió de carbó), la qual cosa va fer que al 1890 es convertís en la tercera ciutat industrial de Catalunya basada en el camp del tèxtil. L'última fàbrica a tancar portes va ser la filatura de cal Ganeta l'any 1990, que aleshores tenia 99 treballadors. A Catalunya el procés de davallada del tèxtil a seguit i segueix el mateix camí, hem vist com grans fàbriques anomenades en l'argot del ram com Catedrals s'han vist obligades a plegar. En concret a

Vilanova la Fàbrica de Mar, ca l'Escoda, El Fènix, cal Freixes, Marquès, Font Vilaseca, cal Ganeta i cal Fontanals.⁷

No cal dir que el canvi també s'ha produït en les botigues, anys enrere al voltant de la plaça de la Verdura i al carrer de Caputxins s'hi trobaven la majoria d'establiments del ram, com L'Africana, cal Ricart, Teixit Pujol, ca la Rossa. Al carrer de l'Aigua Teixits Baig. A la rambla Principal Teixits Riera i Panyeria Sabadell. I a la Geltrú i havia La Moda.

La Memòria del Futur



Antiga ca la Rossa.

Bé, a hores d'ara estic jubilat, però els meus fills em substitueixen, l'Enric està a l'establiment de Vilanova, el Pascual al de Vilafranca, el Jordi també té botiga del ram a Vilafranca i el Carles, sí també és botiguer, però d'un ram ben diferent; el dels instruments musicals.

La relació amb els clients m'ha produït una gran quantitat de records i satisfaccions, crec que és molt difícil que una feina pugui ser tan gratificant com aquesta, això sí; te l'has de saber prendre amb il·lusió i vocació de servei.

Les experiències en el tracte humà son inesgotables i després de tants anys de relació continuada amb el públic puc dir que estic molt satisfet d'haver-me dedicat a aquest ofici. Això es fa palès quan veus que un client surt content.

Taller la història a les nostres mans. Dones amb memòria

Records d'usuàries

Primer és el comerç que el bateig -va dir-. La criatura té espera, i el gènere no entregat a temps sofreix merma i avaria.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

(...) Una qüestió que ens ve al cap és qui seran els nostres substituïts naturals com a compradors, ja que nosaltres som avui dia un dels seus públics més fidels. Per tant, com a usuàries "reincidentes" us volem remarcar que el mercat és important i valuós, i que ha estat molt admirat pels de fora. El peix o la verdura han estat aliments molt considerats i preuats; el primer és famós i la segona era i és excel·lent perquè provenia, i encara ho fa però en menys mesura, de Vilanova, Cubelles, Cunit o Canyelles. Un altre fet a destacar és que el nostre mercat sempre ha tingut fama de tenir el gènere molt ben exposat i les dependents molt ben arreglades amb els seus davantals o les seves bates. Tot i això, i abans de les reformes, quan feia fred també en feia molt dins del mercat i quan feia calor també es deixava notar. Per aquest motiu, a l'hivern, les dependents de les parades (els homes eren minoria, però podíem trobar els carnisers, els bacallaners o els tocinaires) tenien uns fogonets amb els quals s'escalfaven els peus. Altres aspectes a recordar és que mataben al dia els conills o els pollastres i que va ser dels primers mercats que netejava el peix. Les peixateres portaven botes d'aigua

i destacaven perquè et cridaven per comprar el seu peix i per les joies que portaven, que eren l'admiració de moltes. També volem assenyalar que al mercat es venia i es ven el llegum ja cuit i que no era una pràctica comuna de tots els mercats del país. L'explicació ve donada pel caràcter industrial de Vilanova, que feia que les dones estalviessin temps a l'hora de fer el dinar si es trobaven el llegum cuit quan sortien de les fàbriques. És també per aquest caràcter industrial, que el mercat a Vilanova es fa en dissabte. Tradicionalment, i des del segle XIV, el dimecres era dia de mercat, però amb els anys i amb la pèrdua de pes del sector agrari es va canviar a diumenge. A partir de la dècada dels 40, amb l'obligatorietat del descans dominical, es va fer el canvi definitiu i el dia de mercat va ser el dissabte. Per tant, anar a comprar ha anat canviant des de temps immemorials.

I amb aquestes línies només us hem intentat apropar un model d'anar a comprar que s'està perdent i que ha fet canviar també la nostra manera de cuinar. Tot i això, tothom és lliure de comprar com vulgui, el que vulgui i on vulgui, però la nostra tasca és la de fer memòria i amb aquest escrit ho hem tornat a fer. Ara només us demanem que hi penseu.

Diari de Vilanova. "Records de mercat". 2005.

Botigues de Vilanova anys enllà

A mitjan segle XIX el tren va fer-se una necessitat per a totes les ciutats que volien continuar essent en el primer rengle de la Història, sobretot aquelles on l'agricultura començava a donar pas a la indústria i el comerç, i Vilanova ocupava, en aquell moment històric, el quart lloc entre les viles més industrialitzades de Catalunya. La importància del ferrocarril per als homes d'aquella època, la podeu comparar amb la que avui tenen les autopistes.

MOYA, Bienve. *La petita epopeia de vilanovins i geltrunencs*. El cep i la nansa, 1983.

La Memòria del Futur

Començant amb aquestes línies ja se'ns donen unes pistes clares del perfil que anava prenent la nostra ciutat. La trajectòria de Vilanova i la Geltrú a escala comercial és molt dilatada afortunadament. Pel seu passat industrial, pels aires de mar i per una important agricultura, la nostra ciutat havia gaudit sempre d'una efervescència especial que s'ha traduït també en una llarga història del comerç. Si ens poséssim a analitzar detalladament aquesta història ens adonaríem de la seva gran envergadura. Per aquest motiu, volem tornar a posar èmfasi en el fet que només pretenem fer una mica de memòria del que va ser l'ara ja anomenat *comerç tradicional*.

La indústria tèxtil catalana, sobretot la cotonera, va experimentar una forta expansió en el darrer terç del segle XIX. Aquesta expansió va ser possible gràcies a l'augment de la producció industrial, com a conseqüència de l'increment de la demanda de teixits procedents d'altres zones de l'Estat espanyol i de les colònies de les Antilles i Filipines.

En el segle XIX, els botiguers amplien en la segona meitat de segle les activitats i passen a ser grans comerciants: és el pas de la botiga

a la companyia. Exporten oli i aiguardent, paper i fruita seca, importen cacau i peix salat que es conserva, com ara bacallà i arengades. A mesura que el ferrocarril s'expandia, el comerç es convertí en un sector en auge i creixement.

El comerç va viure de l'expansió agrària i industrial a través d'una nova paraula que denotava una nova societat: el consum.

Si ens endinsem en el segle XX observarem que en el període del 1900 al 1936 els protagonistes econòmics dins dels sectors no industrials eren ja els comerciants, tant majoristes com minoristes. Entre els detallistes cal esmentar Francesc Ricart i entre els majoristes destacava Francesc Font i Gumà, Joan Sanromà i Jaume Martorell, dedicats al comerç dels olis. Entre els detallistes, Francesc Ricart i Rovira, que venia estores al carrer dels Caputxins, Joaquim Escofet, que tenia una ferreteria al carrer de Sant Gegori, Joan Segalés i Pla, Jordi i Josep Escofet, amb botigues de roba i sedes, l'un al carrer dels Caputxins i els altres dos a la plaça de les Cols, l'adrogueria de Joan Soler i Gabardós, primer a la rambla Vidal i després al carrer dels Caputxins, a la botiga que havia ocupat durant bastants anys l'adrogueria de cal Brillès, de Joan Roig i Carbonell, les cansaladeries de Bonaventura Orriols, al carrer dels Mercaders, i de Ramon Marigot, a la plaça de les Cols, la camiseria de Josep Tullot, al mateix indret, les botigues de grans i farines d'Albert Vendrell, al carrer de Tarragona, i de Pere Carbonell, al carrer de Sant Pere; i els venedors de cotxes, entorn de l'any 1930, Agustí Caba i Joan Rosich, tots dos al carrer del Codonyat, Francesc Pujol, a la rambla de la Pau. I entre els artesans, cal fer menció particular, a partir de 1913, dels intal·ladors de llum.

D'aquest període també cal assenyalar la importància de la publicitat i del cartellisme de gran autors modernistes i noucentistes que van dotar el comerç d'una eina propagandística molt valuosa. És la mateixa abundor publicitària dels anys vint que ens mostra el canvi social que es va viure en aquells moments. A Europa es viu l'anomenat període d'entreguerres i a Catalunya s'observa un augment de la

societat urbana, la qual començarà a consumir productes d'arreu del país. La publicitat generalitzà la seva presència com a motor del dinamisme comercial del moment.

L'arribada de moments polítics difícils, primer la dictadura de Primo de Rivera i després els anys de la República no va fer minvar aquest esperit de sacrifici i de tarannà especial dels botiguers. Va ser l'arribada de la Guerra Civil la que sí que va fer trontollar més les estructures del moment.

8 d'agost de 1936

Ha quedat ultimada la constitució del Comitè de Proveïments, amb representació de totes les organitzacions anti-feixistes de la vila. En la primera reunió celebrada es varen adoptar alguns d'aquests acords:

(...)

4. Publicar un Ban pregant als comerciants en general, incloent tendes de roba, flequeries, tocineries i anexas, que lliurin en el plaç de quatre dies, a partir de la publicació d'aquestes disposicions, i al Departament d'Investigació que funcionarà en el si de Comitè, una relació o inventari el més exacte possible de les existències que disposen en llurs establiments, i dels articles que els hi siguin requerits.

Els negociants que venen llurs mercaderies en el nostre mercat, no podran alterar el preu del gènere amb relació dels preus vigents a l'anterior setmana, advertint que tota irregularitat en aquest sentit serà considerada com un atemptat a l'ordre revolucionari i, per tant, sancionada rigurosament.

PUIG ROVIRA, F. X. *Vilanova 1936-1939. El govern municipal i altres aspectes*. Institut d'Estudis Penedesencs, 1994.

Tot i això, moltes botigues van sobreviure a l'enfrontament i als posteriors anys de la dictadura, on precisament el comerç va viure anys molt inquiets per l'escassetat de productes i l'anomenat racionament⁸. Tanmateix, aquesta nova prova de resistència es va superar i, de mica en mica, els temps van anar millorant en termes comercials.

No cal dir que en aquest viatge pel comerç que estem realitzant hem gaudit de la presència de botiguers i botigueres que han anat passant d'una manera envejosa tots aquests entrebancs, arribant alguns dels seus establiments als 150 anys d'història o, fins i tot, més. En aquesta dilatada història, les dones també han tingut un paper molt important perquè eren botigues petites on l'home i la dona eren puntals i la base per tirar endavant.

Però el temps passa i els anys ho han canviat tot molt. Anys enrere hi havia les botigues especialitzades, en canvi, avui dia hi ha aquestes grans superfícies que reuneixen tots els articles. Actualment el consum ha augmentat moltíssim perquè les condicions econòmiques són favorables... i davant d'aquest paisatge en un principi idíl·lic per a un comerciant, s'han generat cadenes i grans empreses que arraconen el petit comerç... encara que aquest s'ha resistit i es resistirà a desaparèixer del tot. Per tant, hem de creure que David encara podrà amb Goliat.

El món dels diners. Què et dec?

<p>Drogueria y Coloniales</p> <p><i>Deposito y central de ventas:</i> Avençua, 12 - Teléfono 39 VILLANUEVA Y GELTRÚ Puesto en el Mercado Público.</p> <p>+ Representante exclusivo del "AGUA DE MALAVELLA"</p>	<p><i>Sastretia</i></p> <p>TORT Y PLA</p> <p>Especialidad en la confección de <i>Croques Chaqueta para Señora, a cargo de la señorita Montserrat Cort.</i> Precios limitados. Calidad. Distinción. Rambla del Caudillo, 7</p>
<p>Panificadora La Moderna, S. A.</p> <p>Villanueva y Geltrú — Tel. 40</p>	<p>GASEOSA MONTELL</p> <p>Fabrica: Rambla Vidal, 17 - Tel. 77 Villanueva y Geltrú</p>
<p>BAR REX</p> <p>PLAZA SOLER CARBONELL (frente al Mercado Público)</p> <p>Cubiertos económicos. Gran surtido en licores y refrescos</p>	<p>Café Agrícola</p> <p>Plaza 15 de Julio, núm. 19</p>
<p>Compra-venta de fincas, Administración. Hipotecas</p> <p>JOSÉ E. MONTANÉ Agente matriculado</p> <p>Escalapios, 3, bajos. Rbla. José Antonio, 73, 2.º Villanueva y Geltrú</p>	<p>Jaime Avinó Mestres</p> <p>Compra y venta de fincas. Agente matriculado</p> <p>Cataluña, 15 - Teléf. 75 Villanueva y Geltrú</p>

Què et dec?

Del treball en diuen virtud els que no han de treballar per engan-
yar els que els fan la feina.

Els que porten condecoracions són com botigues de poc gènere
que tot ho posen a l'aparador.

RUSIÑOL, Santiago. *Màximes i mals pensaments*. Lema: Pensa mal i no
erraràs. Antoni López, Llibreter, 1930.

La Memòria del Futur

Amb aquestes línies hem volgut mostrar algunes dites que fan refe-
rència al món del treball, al del comerç i a l'economia. Els tres àmbits
que s'uneixen en aquest apartat, el qual hem volgut deixar voluntà-
riament al final de tot perquè és, potser, el més agre dolç. Agre per a
qui paga i dolç per a qui cobra.

A tothom li vindran a la memòria els rals, els cèntims, els duros, les
pessetes o, ara, el euros. Si marxéssim segles enllà hauríem de parlar
potser de lliures.

Tots són diners, calés, pasta, calerons, pessetones, capital... i tots tre-
ballem per aconseguir-ne perquè els que no treballen vol dir que ja
en tenen.

L'any 1936 a Vilanova només hi havia dues sucursals bancàries. La
del Banco de Vizcaya a la plaça de l'Ajuntament i la del Banco
Urquijo Catalán, entitat que havia absorbit l'antic Banc de Vilanova
en el moment que aquest va fer fallida l'any 1925, i que havia estat
l'única entitat financera amb seu social a Vilanova, per tant, d'àmbit
local i amb escassa importància dins del nivell entitari i financer
català. També hi treballaven dues sucursals de Caixes d'Estalvis. Una
era la de la Caixa de Pensions per a la Vellesa i d'Estalvis, que havia
obert l'any 1922 i que deu anys més tard havia absorbit l'antiga
Caixa d'Estalvis de Vilanova, que era de caràcter local i que havia

estat creada l'any 1877. Un altre tipus de sucursal, de menor entitat per la seva recent aparició i que també era present a Vilanova era la Caixa d'Estalvis de la Generalitat de Catalunya. La diferència fonamental que hi havia en aquells moments entre bancs i caixes era que les segones s'encarregaven dels estalvis dels obrers i de la petita burgesia a canvi de petites contraprestacions.

Actualment, la nostra ciutat s'ha omplert de sucursals bancàries provinents de l'àmbit català, d'altres comunitats autònomes o fins i tot de l'estranger. Les diferències entre bancs i caixes també s'han escurçat i treballar amb diners s'ha convertit en un negoci clar.

I retornant al comerç, podem dir sense equivocar-nos que el cor del comerç és, doncs, vendre per rebre, però el temps també n'ha determinat les quantitats a pagar i els costums. Per exemple, on ha anat el fiar? On deuen ser aquelles llibretes on s'apunten les despeses per després pagar-les?

Tot plegat ha canviat i el valor dels diners també. Amb els exemples que vénen seguidament volem fer una petita pinzellada al gremi del restauradors per observar si sortir a sopar sempre s'ha considerat un petit luxe i dues experiències de vida domèstica que ens faran pensar en una frase molt comuna: Que car!!!

Santi Coll Huguet

Nascut a Vilanova i la Geltrú, l'any 1940.



Fogons i cuina marinera

Amb les quatre ditxoses regles i una lletra, fixa i clara, i uns quants coneixements de torna, ja era hora d'entrar al taulell. Els taulells no tenen espera.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

Vaig néixer a Baix a Mar el 1940. El meu pare, Josep Coll Pallejà, havia posat en marxa el restaurant Marina el 1930 i jo vaig créixer allà, entre taules, cadires i fogons. El meu pare va morir quan jo encara era molt petit. La meva tieta i els meus germans van ajudar la meva mare a tirar endavant, i jo mateix, quan vaig ser més gran, vaig començar-hi a treballar ja de manera ininterrompuda. Des d'aleshores el restaurant ha estat la meva vida, amb moments millors i pitjors, però sempre amb optimisme.

El negoci de la restauració és molt diferent ara de quan jo el vaig conèixer. També Vilanova no té res a veure, especialment el Barri de Mar. El Marina, en els seus inicis, era un bar que servia dinars a pescadors i gent del barri, es preparaven ranxos de peix, i la matèria prima no era gaire variada.

Més tard varem viure els inicis del turisme. El Marina no tancava mai, servíem esmorzars, dinars, berenars, sopars i fins i tot llogàvem

habitacions pel barri. En aquesta època, jo, encara jove, m'hi passava tot el dia, amb cambrers i cuiners que feien torns per cobrir totes les hores. La meua dona també m'ajudava i això feia que feina i vida privada es barreassin, i així ha estat fins ara. D'aquella època encara tenim alguns clients, ja convertits en amics, que encara ens visiten. El Barri de Mar^o s'omplia de gent els estius i els caps de setmana, però no imaginàvem pas que aquell barri tan tranquil, que vivia d'esquena a Vilanova, podria arribar a estar tan ple com ho està actualment.

Passada aquella època, juntament amb altres restauradors de Vilanova vàrem començar a intensificar la nostra relació amb l'Ajuntament i altres entitats per tal d'impulsar la cuina de Vilanova. El xató va ser el plat de referència que ens va posar al mapa, i juntament amb els plats de peix de llotja i els arrossos, eren els plats preferits dels clients vinguts d'arreu del país. D'aquella època recordo les nombroses participacions en actes de promoció de la cuina de Vilanova, les xatonades populars, els sopars organitzats al casino de Sant Pere de Ribes, entrevistes a mitjans de comunicació, reunions interminables amb els companys d'altres restaurants, i en general molta activitat institucional.

La promoció de la cuina de Vilanova i l'estreta relació amb els pescadors de Vilanova ens va portar tot seguit a impulsar els tradicionals "ranxos de bord", és a dir els plats que els pescadors preparaven a diari un cop arribats a terra. El repte era engrescador, es tractava de fer conèixer als nostres clients, acostumats als plats de peix clàssic, plats fets i cuinats a la manera dels pescadors, amb ingredients més senzills i formes de preparar diferents. La gibrellada va ser el plat estrella, servida al restaurant tal com la menjaven els pescadors, amb el gibrell i el culleró de fusta, però també altres plats com la sípia a la bruta, el pistonat d'en Sèbio, o en general els plats de peix senzill van tenir molt d'èxit. Realment aquesta tasca de recuperació ha estat difícil però molt agraïda, ha estat com tornar a la infància, quan els pescadors cosien les xarxes just davant

de casa, amb les barques varades a la platja i l'aigua a tocar del restaurant. Costa molt canviar els costums dels clients, acostumats a trobar sempre els mateixos plats en els restaurants de la costa: paella, fideus rossejats, suquets, peixos a la marinera, etc. Aquesta renovació ens va fer veure que la cuina tradicional autòctona estava a molt bon nivell, i que hi havia un públic disposat a tornar a sentir els sabors d'abans, escapant dels sabors "globalitzats".



Anunci de l'any 1936.

Jo m'he sentit molt a gust fent aquesta feina. M'ha fet molt feliç el contacte amb la gent, no solament amb els clients, també amb els proveïdors (cada dia anava al mercat de Vilanova a comprar i esmorzar), amb altres companys de professió, amb els responsables de les institucions, amb la gent del Barri de Mar, etc. La relació amb els clients és sempre la més especial. Ells esperen molt de tu i valoren especialment la teva voluntat de servir-los de la millor manera. Amb molts dels meus clients s'ha establert una relació d'amistat al llarg del anys, i en alguns casos també amb els seus fills, molts dels quals he vist fins i tot néixer, i són ara també clients i amics meus.

També els meus fills m'han ajudat sempre i han viscut aquest negoci, i es per això que penso que ells hi donaran continuïtat quan jo ja no hi pugui estar al capdavant. Aquesta és una feina vocacional i cal estar disposat a sacrificar-se per aconseguir satisfer al client,

oblidant el teu propi interès per tal que ell se senti a gust amb el que li ofereixes. Els fills ho han viscut sempre i espero que sàpiguen fer-ho, si més no intentar-ho.

En els darrers anys hem pogut observar una revifalla de la cuina, dels seus autors i dels restaurants. Aquest impuls ha tingut un protagonista absolut que ha omplert pàgines de la premsa i entrevistes de la televisió o de la ràdio. Tots sabem de qui parlem, de Ferran Adrià. Amb ell, han sorgit molts altres noms de cuiners que també han anat aconseguint estrelles Michelin i que han donat a la cuina una doble imatge: la del món públic representada pel prestigi i per la figura d'un cuiner i la del món privat o el de la cuina necessària i del dia a dia, realitzada majoritàriament des de fa moltes generacions per les dones. Avui podem i volem afirmar que la cuina del dia a dia ve i ha perdurat gràcies a la tradició oral femenina, i que els homes (no volem oblidar els pescadors i els seus ranxos mariners) que actualment estan fent el dinar i el sopar a les seves cases, segurament, han agafat el model de les seves mares, sogres, àvies, tietes, dones o germanes.

Anunci de Programa de Festa Major dels anys 40 on ja s'aprecia el canvi de llengua. Eren els anys de postguerra.

<i>Hotel Restaurante</i>	MARINA
	CASA COLL
JOSÉ COLL PALLEJÁ	Casa especial en la famosa "bouillabaisse"
Teléfono 22	TERRAZA DE VERANO
Playa de Villanueva y Geltrú	Epléndido mirador en el lugar más típico de nuestra playa

Qui paga mana?

Els aliments, amb el seu consum i la seva manipulació i posterior venda, són potser els productes estrella del comerç per constituir una necessitat vital. Per aquest motiu hem de fer memòria i recordar uns moments molt difícils en què tenir de tot era impossible i on la prioritat màxima era la de *no passar gana*.

Ens referim, doncs, als temps de guerra i postguerra. I és dels primers, dels temps de guerra, que us afegim aquestes línies per valorar com no tot el segle XX va ser d'abundància i de consum accelerat.

La Memòria del Futur

D'octubre de 1936 a febrer de 1937 surten notes relatives als preus i a les quantitats màximes de venda autoritzada de diversos articles: bacallà (400 g per família), sucre, mongetes cuites (400 g per família, a 1,25 pts l kg), carn de porc (400 g), oli (a 2-2, 2,30 pts/litre), pasta per a sopa, etc. A partir del 14 de gener, davant les dificultats creixents un altre producte de primera necessitat entra dins la llista de racionament, el pa. La ració diària establerta és de 400 grams per persona de qualsevol edat, que es venia a les fleques de la vila per mitjà del Carnet Familiar.

(...)

El pa fou l'article més problemàtic a causa de la dificultat en l'abastament de farina, i en conseqüència, per l'escassetat i mala qualitat del pa. A Vilanova les discussions i baralles entre dones a les cues dels forns eren freqüents.

Les dones en aquests moments protagonitzaren la major part dels aladarulls i les protestes a causa de la carestia dels productes de primera necessitat.

Més endavant la venda del pa va ser suspesa nombroses vegades a causa de la inexistència de farina panificadora.

PUIG ROVIRA, F. X. *Vilanova 1936-1939. Govern local*. Institut d'Estudis Penedesencs, 1994.

A mesura que el temps passava i que les condicions a la rereguarda republicana empitjoraven pels mals resultats a la guerra, les caresties anaven augmentant de manera exponencial i afectant, de mica en mica, tots els productes de consum quotidià, propiciant que les mancances afectessin directament la població civil i donant més misèria a aquells difícils temps. Cal assenyalar que la picaresca i el mercat negre es van accentuar en aquells temps:

Els ciutadans havien de fer front a la gana com podien (...) s'estengué el consum d'alguns productes com les llenties (popularment anomenades "píldoras del Dr. Negrín"), les guixes, la sopa de "cubitos" o els moniatos. La necessitat obligava la imaginació popular a fer autèntics equilibris: fer truita sense ous, consumir pa d'ordi, "farinetes de blat o de moresc, herbes en lloc de verdura, aprofitar al màxim els aliments o fins i tot les deixalles, substituir el cafè per la malta, fulles seques de patatera o de tomaquera en lloc de tabac, etc. S'arribà a suportar autèntica misèria, difícil de descriure als que no ho han viscut.

PUIG ROVIRA, F. X. *Vilanova 1936-1939. Govern local*. Institut d'Estudis Pendesencs, 1994.

Per intentar controlar aquest caos financer, a començaments del 1937 la Generalitat de Catalunya va començar a portar a terme un control de la política econòmica i financera. I una de les pràctiques va ser les cartes de finançament, aprovades el mes de maig de 1937. La seva finalitat era augmentar els ingressos municipals, i que gravaven articles de luxe o activitats lucratives. A Vilanova els principals gravàmens foren:

A. Arbitris sobre articles de luxe:

1. Consumicions en cafès i bars.
 2. Vins escumosos, gasificats i generosos, no el vi comú.
 3. Objectes de perfumeria i tocador.
 4. Articles de confiteria i pastisseria.
 5. Articles de joieria i bijuteria fina.
- (...)

Una altra pràctica nova dels temps de guerra va ser l'emissió de bitllets paper moneda per part dels ajuntaments a partir de 1937. Les peces de plata i coure havien estat retingudes, fet que derivà en l'emissió de bitllets de valors petits per part de la majoria d'ajuntaments i eren vàlids per a les transaccions de l'interior del municipi.

PUIG ROVIRA, F. X. *Vilanova 1936-1939. Govern local*. Institut d'Estudis Penedesencs, 1994.

En l'àmbit de la restauració, seguint amb el testimoniatge de Santi Coll, la guerra també es va reflectir en els usos i costums d'aquest negoci. Una mostra d'aquest fet és l'ordre municipal del 12 de febrer de 1937:

Per una ordre municipal del 12 de febrer "les fondes, bars i restaurants es veuran obligats a imposar el menú de guerra consistents en dos únics plats –llavors era corrent fer-ne tres– i a reduir a la mínima expressió tot el que es consideri superflu en l'aspecte de l'alimentació". I adverteix: "La vulneració de les presents disposicions serà considerat com un sabotatge al règim."

PUIG ROVIRA, F. X. *Vilanova 1936-1939. Govern local*. Institut d'Estudis Penedesencs, 1994.

Per tant, tots els comerços, del tipus que fossin, van haver d'adaptar-se a temps tan difícils com van ser els temps de guerra.

Montserrat Tetas Mestres

Nascuda a Vilanova i la Geltrú, l'any 1930.



La difícil economia domèstica

L'avesar-se costa molt, però el desaversar-se encara més, i l'anar a comprar a La Puntual ja no era un costum: ja era un vici. Els diners de la parròquia havien après tant el camí d'anar-se'n cap aquell calaix, que ja s'hi anaven tots sols.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

Jo treballava a la fàbrica Pirelli, hi vaig entrar l'any 1947, als 17 anys. Hi vaig treballar fins a l'any 1953 i als 23 anys vaig plegar per casar-me. En aquella època era bastant normal que quan es casava una noia es quedés a casa per cuidar el marit i els possibles fills que vinguessin. Però es donava la circumstància que jo no vaig poder decidir perquè la fàbrica Pirelli estava dins del grup de la indústria química, on regien unes normes estrictes en les quals s'establia que quan una dona es casava no podia continuar treballant. Per aquest motiu, al casar-te havies de plegar de treballar i et donaven un dot que era una quantitat de diners que en aquella època, que n'hi havia tan pocs, et feia contenta i enganyada al mateix temps.

Al casar-me me'n vaig anar a viure a fora de Vilanova. No tenia cap experiència de com portar una llar i crec que aquest fet em va motivar a començar un dietari per anar apuntant totes les despeses que es produïen en una casa. Així, a finals de mes podíem comparar les

despeses i els ingressos del sou del meu marit i saber així fins a on arribava la nostra economia. El dietari té un seguiment diari del pa, la carn o la verdura, però també dels espectacles o dels diferents extres que podíem fer. La data d'inici és el 1953 i la moneda utilitzada en aquells moments era la pesseta amb els seus respectius cèntims. En aquest dietari es pot comprovar la gran variació de preus soferts en aquests cinquanta anys... però és com totes les coses d'aquesta vida, ho vas fent de mica en mica i t'adaptes a les circumstàncies. Crec, però, que si no hi hagués la data al començament de cada pàgina, segons quins preus semblen actuals si fem l'exercici de dir euros i cèntims d'euro, en lloc de pessetes i cèntims.

Anotacions del dietari de "comptabilitat domèstica" de Montserrat Tetas.

<p>dia 16 Nolluc</p> <p>Pa 2.65 Patates 4.50 patates 1. Nolluc 19. Olerius 3 27.15</p> <p>dia 17 Nolluc</p> <p>Pa 1.45 Nolluc 11.00 Paines 3. Lamb 32.75 37.20</p> <p>dia 18 Nolluc</p> <p>Pa 2.65 ca 3.80 Paines 4. salat 3.00 Tambó 3. Nolluc 1.45 Bones 4. Patata 15 47.40</p>	<p>dia 19 Nolluc</p> <p>Pa 2.65 ca 4. Nolluc 11.70 monnats 1.70 olius 1. Paines 9 32.45</p> <p>dia 30 Nolluc</p> <p>Pa 1.45 ca 2. Nolluc 13.50 18.75</p> <p>dia 31 Nolluc</p> <p>dia 32 Nolluc</p> <p>Recepció de la parronera</p> <p>31.15 37.30 32.40 12.75 <u>14 405</u></p>	<p>dia 32 Nolluc</p> <p>Pa 4.70 Nolluc 19.20 Patates 5. Bones 4. Bones 11. patates 1.50 ca 3.80 ca 5.30 54.20</p> <p>dia 34 Nolluc</p> <p>Pa 2.65 monnats 2.25 Nolluc 12.70 17.70</p> <p>dia 35 Nolluc</p> <p>ca 2.65 Bones 9. ca 3. Nolluc 3.25 ca 5. 17.70</p> <p>54.20 17.70 15.40 50.40 18.55 <u>15 0 9.5</u></p>	<p>dia 36 Nolluc</p> <p>Pa 4.70 ca 3.80 Patates 5.30 Bones 4. Patates 4.40 ca 4. Pa 4. ca 8. Nolluc 18.40 50.90</p> <p>dia 37 Nolluc</p> <p>Pa 2.65 Nolluc 3. ca 0.90 18.55</p> <p>dia 38 Nolluc</p> <p>dia 39 Nolluc</p> <p>Recepció de la parronera</p>
---	---	---	---

En aquella època el costum era de sortir a comprar cada dia i un cop ja havies pensat què faries en els diferents àpats. En la majoria de les cases no hi havia nevera i es vivia el dia a dia. Les neveres d'aquella època eren de gel. A Vilanova hi havia un parell de fàbriques que es dedicaven a fer-ne i eren unes barres de gel d'un metre de llarg per uns 30 centímetres d'amplada. Es venien a les botigues especialitzades i la gent anava a comprar el tros que li cabia a la nevera. A més a més, havies d'estar vigilant sempre l'aigua per treure-la a temps, si no ja veies l'aigua pel terra.

Però amb el pas del temps tot va anar evolucionant i, finalment, van arribar les neveres elèctriques, les rentadores i tot un seguit d'electrodomèstics que van fer que la vida de les mestresses de casa comencés a canviar.

En aquella època no vivia a Vilanova, però puc assegurar que en la majoria dels carrers hi havia una botigueta per anar a comprar i on podies trobar queviures de tot tipus. També hi havia les lleteries, els cellers i les drogueries per anar a comprar els productes més concrets. Per descomptat que ja teníem el mercat, on compràvem la carn, el peix, la fruita i la verdura del dia. Ara aquesta manera d'anar a comprar s'ha perdut o s'està perdent. Tant la nevera com el congelador et permeten tenir sempre menjar i ara les dones ja no són només mestresses de casa. Crec, però, que tot i els canvis tots nosaltres, d'una manera o altra, sí que intentem controlar les despeses de casa nostra i això ens converteix en petits economistes domèstics.



Anunci de l'època.

Rosa Salvat Ventura

Nascuda a Roda de Berà, l'any 1933.



El valor dels diners ha canviat

La vida d'urbanització havia transformat el barri, però encara havia fet més estrago en les costums i en el comerç.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.

La Memòria del Futur

No havia treballat mai fora de casa fins que em vaig casar a finals del 1957. Com que a casa hi havia molta feina ja no es plantejava que jo treballés a la fàbrica, o sigui que sempre havia treballat a casa.

*El meu pare era comerciant, comprava garrofes, ametlles, vi, etc. als pagesos. Els dimarts anava a la Llotja de Barcelona a vendre el que més li interessava, segons el preu i l'època de l'any. Jo portava una mena de semicomptabilitat, ja que m'agradaven els números, con-
testar les cartes, anar a facturar a l'estació, etc.*

Crec que portar aquella vida a Roda de Berà va ser el motiu per començar a fer el dietari aquí a Vilanova. Per què el segueixo fent? Perquè m'agraden els números, molt més que les lletres. I quan tinc un moment agafo el dietari i em sento com peix a l'aigua.

*En els primers dietaris no especificava cada producte, barrejava els diferents articles. Només sé que al final de l'any em quedaven pes-
setes, que ara no queden euros.*

Anotacions del dietari de "comptabilitat domèstica" de Rosa Salvat.

Resumen Enero		FEBRERO 1958		FEBRERO 2007			
ENTRADA		SALIDA		1		2	
carne comestible	125.1	1	Carne	18.10	1	Carne comestible	16.76
carne vacuna	184.5	2	Carne	18.10	2	Carne vacuna	20.9
carne ovina	32.2	3	Carne	18.10	3	Carne ovina	19.2
carne porcina	413.0	4	Carne	18.10	4	Carne porcina	12.7
carne de cerdo	3.01	5	Carne	18.10	5		
carne de vaca	11.1	6	Carne	18.10	6		
carne de cerdo	11.1	7	Carne	18.10	7		
carne de vaca	11.1	8	Carne	18.10	8		
carne de cerdo	11.1	9	Carne	18.10	9		
carne de vaca	11.1	10	Carne	18.10	10		
carne de cerdo	11.1	11	Carne	18.10	11		
carne de vaca	11.1	12	Carne	18.10	12		
carne de cerdo	11.1	13	Carne	18.10	13		
carne de vaca	11.1	14	Carne	18.10	14		
carne de cerdo	11.1	15	Carne	18.10	15		
carne de vaca	11.1	16	Carne	18.10	16		
carne de cerdo	11.1	17	Carne	18.10	17		
carne de vaca	11.1	18	Carne	18.10	18		
carne de cerdo	11.1	19	Carne	18.10	19		
carne de vaca	11.1	20	Carne	18.10	20		
carne de cerdo	11.1	21	Carne	18.10	21		
carne de vaca	11.1	22	Carne	18.10	22		
carne de cerdo	11.1	23	Carne	18.10	23		
carne de vaca	11.1	24	Carne	18.10	24		
carne de cerdo	11.1	25	Carne	18.10	25		
carne de vaca	11.1	26	Carne	18.10	26		
carne de cerdo	11.1	27	Carne	18.10	27		
carne de vaca	11.1	28	Carne	18.10	28		
carne de cerdo	11.1	29	Carne	18.10	29		
carne de vaca	11.1	30	Carne	18.10	30		
carne de cerdo	11.1	31	Carne	18.10	31		
carne de vaca	11.1	32	Carne	18.10	32		
carne de cerdo	11.1	33	Carne	18.10	33		
carne de vaca	11.1	34	Carne	18.10	34		
carne de cerdo	11.1	35	Carne	18.10	35		
carne de vaca	11.1	36	Carne	18.10	36		
carne de cerdo	11.1	37	Carne	18.10	37		
carne de vaca	11.1	38	Carne	18.10	38		
carne de cerdo	11.1	39	Carne	18.10	39		
carne de vaca	11.1	40	Carne	18.10	40		
carne de cerdo	11.1	41	Carne	18.10	41		
carne de vaca	11.1	42	Carne	18.10	42		
carne de cerdo	11.1	43	Carne	18.10	43		
carne de vaca	11.1	44	Carne	18.10	44		
carne de cerdo	11.1	45	Carne	18.10	45		
carne de vaca	11.1	46	Carne	18.10	46		
carne de cerdo	11.1	47	Carne	18.10	47		
carne de vaca	11.1	48	Carne	18.10	48		
carne de cerdo	11.1	49	Carne	18.10	49		
carne de vaca	11.1	50	Carne	18.10	50		
carne de cerdo	11.1	51	Carne	18.10	51		
carne de vaca	11.1	52	Carne	18.10	52		
carne de cerdo	11.1	53	Carne	18.10	53		
carne de vaca	11.1	54	Carne	18.10	54		
carne de cerdo	11.1	55	Carne	18.10	55		
carne de vaca	11.1	56	Carne	18.10	56		
carne de cerdo	11.1	57	Carne	18.10	57		
carne de vaca	11.1	58	Carne	18.10	58		
carne de cerdo	11.1	59	Carne	18.10	59		
carne de vaca	11.1	60	Carne	18.10	60		
carne de cerdo	11.1	61	Carne	18.10	61		
carne de vaca	11.1	62	Carne	18.10	62		
carne de cerdo	11.1	63	Carne	18.10	63		
carne de vaca	11.1	64	Carne	18.10	64		
carne de cerdo	11.1	65	Carne	18.10	65		
carne de vaca	11.1	66	Carne	18.10	66		
carne de cerdo	11.1	67	Carne	18.10	67		
carne de vaca	11.1	68	Carne	18.10	68		
carne de cerdo	11.1	69	Carne	18.10	69		
carne de vaca	11.1	70	Carne	18.10	70		
carne de cerdo	11.1	71	Carne	18.10	71		
carne de vaca	11.1	72	Carne	18.10	72		
carne de cerdo	11.1	73	Carne	18.10	73		
carne de vaca	11.1	74	Carne	18.10	74		
carne de cerdo	11.1	75	Carne	18.10	75		
carne de vaca	11.1	76	Carne	18.10	76		
carne de cerdo	11.1	77	Carne	18.10	77		
carne de vaca	11.1	78	Carne	18.10	78		
carne de cerdo	11.1	79	Carne	18.10	79		
carne de vaca	11.1	80	Carne	18.10	80		
carne de cerdo	11.1	81	Carne	18.10	81		
carne de vaca	11.1	82	Carne	18.10	82		
carne de cerdo	11.1	83	Carne	18.10	83		
carne de vaca	11.1	84	Carne	18.10	84		
carne de cerdo	11.1	85	Carne	18.10	85		
carne de vaca	11.1	86	Carne	18.10	86		
carne de cerdo	11.1	87	Carne	18.10	87		
carne de vaca	11.1	88	Carne	18.10	88		
carne de cerdo	11.1	89	Carne	18.10	89		
carne de vaca	11.1	90	Carne	18.10	90		
carne de cerdo	11.1	91	Carne	18.10	91		
carne de vaca	11.1	92	Carne	18.10	92		
carne de cerdo	11.1	93	Carne	18.10	93		
carne de vaca	11.1	94	Carne	18.10	94		
carne de cerdo	11.1	95	Carne	18.10	95		
carne de vaca	11.1	96	Carne	18.10	96		
carne de cerdo	11.1	97	Carne	18.10	97		
carne de vaca	11.1	98	Carne	18.10	98		
carne de cerdo	11.1	99	Carne	18.10	99		
carne de vaca	11.1	100	Carne	18.10	100		

Abans compràvem molt a la botiga del barri i per al dia. Alguna vegada anàvem a la plaça pel peix, de carn n'hi havia al carrer de l'Aigua i de tocineria també. Sortir pel barri ja era anar a la vila.

En alguns articles dels quals trobat els preus, en poso la diferència amb euros i el seu equivalent en pessetes.

Tot ha canviat tant... la manera de comprar també. Per una part hi ha els gran sùpers, als quals s'hi va setmanalment o mensualment. Fer comandes per Internet, els congeladors que et permeten tenir moltes coses a casa. Les persones treballen fora de casa i no es té temps per dedicar a la compra. Tot influeix en el fet que les formes de comprar hagin canviat molt.

Relació de preus

	1958	2007
1 l d'oli	24 pts.	3,75 euros (623,95 pts.)
0,800 g pa	3,30 pts.	2,59 euros (430,10 pts.)
Perruqueria	12 pts.	22 euros (3.550 pts.)
Barberia	10 pts.	12 euros (2.000 pts.)
Cinema	4 pts.	6 euros (1.000 pts.)
Espardenyes	3 pts.	segons les que es compri
Sabates	170 pts.	segons les que es compri

Els temps canvien

Com ja hem comentat anteriorment, en aquesta tercera part hem fet esment de la guerra civil espanyola, moment en el qual es va practicar la col·lectivització de la major part de les empreses catalanes. Amb les col·lectivitzacions, les empreses industrials i de serveis van passar a mans de treballadors, els quals participaven en la presa de decisions que afectaven el procés productiu.

La Memòria del Futur

En acabar la guerra, les empreses col·lectivitzades van tornar a mans dels seus antics propietaris. Després de la guerra, la producció industrial es va anar recuperant molt lentament i amb moltes dificultats, ja que l'Estat espanyol havia quedat aïllat de l'estranger i els intercanvis comercials eren molt escassos. Al final dels anys cinquanta i començament dels seixanta, l'aïllament internacional es va acabar i la situació econòmica va millorar notablement. El creixement econòmic dels anys seixanta va ser espectacular i va atreure milers de persones d'altres zones espanyoles de perfil agrari, generalment poc desenvolupades o deprimides. La indústria, la construcció i el turisme van ser els sectors que van créixer més. L'economia de mica en mica es va anar recuperant i avui el país es troba entre les anomenades economies desenvolupades.

Conclusions. El segle XXI

El segle XXI

Vilanova encara presenta el típic model de ciutat industrial, tant en el perfil urbanístic com en el tarannà de la gent: laboriós, responsable, seriós i festiu alhora, participatiu, lligat a les tradicions i molt arrelat a l'entorn més immediat.

LLEONART, Pere i GAROLA, Àlvar. *El Garraf: una reflexió estratègica*. El cep i la nansa, 2002.

La Memòria del Futur

Tot i el pas inevitable del temps, la nostra ciutat encara presenta característiques pròpies que li donen personalitat i identitat. Vilanova compta amb un terme municipal força extens i planer amb 6 km de costa, on s'inscriuen tres platges i el port.

La seva excel·lent situació geogràfica ha permès que sempre s'hi concentrés poblament i que fos un dels centres on es va endegar el procés d'industrialització que amb l'arribada de la Pirelli es va diversificar i que en els anys seixanta va ser substituïda per la metal·lúrgia vinculada a l'automòbil.

A principis dels noranta l'obertura de les comunicacions amb Barcelona va fer que s'iniciés una fase anomenada de metropolització, en la qual la indústria es va reestructurar, es va dinamitzar la construcció residencial i va començar l'expansió terciària de la ciutat. Aquesta transformació terciària es va iniciar amb la implantació d'una gran zona comercial vora l'estació i la construcció d'un campus universitari, un complex lúdic suburbà a la carretera de Vilafranca i una ciutat esportiva. Tot plegat ha transformat Vilanova en un punt d'atracció més enllà de l'àmbit comarcal. A aquest fenomen se li ha d'afegir l'augment d'habitants provinents de Barcelona i de la seva àrea metropolitana, els quals s'han anat constituint com uns habitants que busquen a la ciutat un apropament a la vida diària d'una vila feta a escala humana i que conserva trets característics propis.

Canvis industrials, expansió del sector terciari, augment d'habitants, entrada al segle XXI, canvis de costums i de pràctiques... tots aquests factors han canviat la fesomia de la ciutat, però Vilanova i la Geltrú ha mostrat sempre un gran dinamisme i una obertura als canvis, els quals de mica en mica ha anat assumint com a propis.

Aquest sisè volum ha estat una nova mostra que tradició i modernitat sempre han existit de manera paral·lela i que les transformacions poden ser positives o doloroses, però sempre necessàries quan estem parlant d'evolució. Per tant, aquest treball ha volgut ser una nova oportunitat perquè les generacions futures copsin de la mà de les generacions del passat la nostra pròpia història i el perquè ens trobem en el moment actual i quins han estat els nostres orígens.

Annex. *Botigues*

Aquest annex només pretén ser una mostra incompleta de l'important pes que ha tingut i encara té el comerç a Vilanova i la Geltrú. De botigues, afortunadament, la ciutat n'ha tingut moltes però totes les que us anomenem seguidament han desaparegut i es concentren en els anomenats carrers i places del Centre Vila. A més a més, podríem afirmar sense equivocar-nos que fer un recompte complet dels comerços vilanovins dels darrers cent cinquanta anys és quasi bé una tasca impossible pels nombrosos canvis que experimenten aquests tipus de negocis. Tanmateix, sí que ens hem atrevit a fer quatre pinzellades d'alguns establiments que, si més no, encara resten a la memòria col·lectiva de bona part de diverses generacions de vilanovins i vilanovines.

Plaça de les Cols

Comestibles Virgili
Teixits L'Africana
Fotos Mas
Sastreria Tullot
Estalelles
Xufre
La Catalana
Bazar El Cazador
Electricitat Chércoles
Cal Plats i Olles
Cansaladeria Marigot

Carrer Caputxins

Cal Modistes
Cal Jaumet
Oriol Miquel
Sombrereria Arturo Virgili
Teixits Pujol
Confiteria Caba
Sabateria La Bota de Oro
Sabateria Bartolí
Sabateria Coll
Papereria La Habanera
Tintoreria Levi
Ferreteria Capitán
Cal Vinagre
Germanes Gassó
Supermercat Raventós. Cal Cabreta
Joieria Arran

Tocinera Raventós

Cal Gabardós
Cal Ricard
Celler Mas Roig
Cal Mestres
Cal Pere L'Agustinet
Sabateria La Bota de Oro
Òptica El lente de Oro
Cal Segalès
Ca L'Espes
Al 65

Carrer Sant Sebastià

Comestibles Maculet
Comestibles Ca La Queta, Magdalena, Llorens i Roig
Isabel
Polleria Albà
Cistelleria Soledat
Sanitarios César
Ligi
Cal Pepet
Herbolari Vidal

Plaça dels Carros

Cal Llargués
Cal Camping. Josep Carbonell
Viatges Barcino
Sastreria Òscar
Òscar Germanes

Fusteria Olaria
 Lampista Cal Piñella
 Lleteria Ca La Julita
 Lampista Just
 Cal Nolla
 Bambú
 Radio y Luz Juan Rovira
 Cal Planas
 Colmado Ruiz
 Papereria Barcino
 Ràdio Rovira

Carrer Llibertat

Perruqueria Emilia i Josefina
 Tocineria Ca La Raimunda
 Forn Gené
 Aparells ortopèdics Caselles
 Espardenyeria Baig
 Tocineria Albà
 Queviures Ca La Maria del Bacallà
 Queviures Ruiz
 Vins i licors Jordi
 Radio Ferrer
 Tallers Mas

Rambla Josep Tomàs Ventosa

Ciclos Pascual
 Confiteria Masdeu

Rambla Principal

Foto-Lux
 Confiteria Serra
 Vins i Licors Beatriz
 Màquines de cosir Wertheim
 Anna
 Sastreria Gonell
 Merceria Maria Batet
 Ferreteria Tejedor
 Confiteria Altés
 Làmpares Roset
 Merceria Coll
 Rosalba
 Sastreria Tort i Pla
 El Barato
 La Campanera
 Perfumeria Carlitos
 Fotos Gelabert
 Barberia Mario
 Bar La Perla
 Rellotgeria Montañés
 Pujante
 Ferreteria Albà
 Almacenes Olià

Milà
 Cal Àngel Morros Destileria Giró
 Teixits Riera
 Teixits Pujol
 Foto Banus
 L'Artística
 Dómino
 Bar Canaletes
 Marxentones
 Pizzeria Munich
 Perruqueria Aurora
 Perruqueria Ceci
 Papereria Vilaseca
 Ca La Mundeta
 Ca La Tina
 Kim's
 Europrix
 Rius Vila
 Quiosc El Sol
 Ràdio Mestres
 Ràdio Vilanova
 Rellotgeria Montanyés

Carrer Josep Llança

Olià

Plaça de la Vila

La Carpeta Moderna
 Cal Virella
 Mobles Román Olivellas
 Àngel González
 Forn Sant Sebastià

Plaça Miró de Montgrós

Pàrraga
 Carboneria

Carrer Sant Gregori

Sastreria Urpí
 Estanc
 Vins i licors Angrill
 Teixits Ferrer
 Ferreteria Escofet
 Cal Cabuti

Plaça de les Neus

Comestibles Teresa
 Almacenes El Remate

Notes

¹ *L'auca del senyor Esteve* és una fusió del quadre de costums del segle XIX amb un gènere antic i popular, l'auca. A través d'aquesta estructura fragmentària ens conta la història de quatre generacions de comerciants, de botiguers de vetes-i-fils del barri de la Ribera de Barcelona. Els vint-i-set capítols de la novel·la s'estructuren en tres parts: la primera descriu el naixement, la infantesa, l'aprenentatge i el casament de l'Estevet en el marc de la fundació i engrandiment del negoci; la segona ens presenta l'Esteve com a model de botiguer i és en aquest ambient de prosperitat que esclata el conflicte amb Ramonet, el fill que vol ser artista; la tercera part és la reconciliació entre l'artista i la classe social a la qual pertany. El punt de vista narratiu emprat és el del narrador omniscient en tercera persona. Els personatges, com en tot relat costumista, són plans, sense profunditat, arquetípics; representen una professió o una classe social, una virtut o un defecte. L'eix temàtic és l'enfrontament entre l'artista i la societat, problemàtica que visqué el mateix autor. L'escenari de la novel·la és la ciutat de Barcelona, concretament el barri de la Ribera. L'autor, al llarg del relat, fa palesa l'evolució de la ciutat, encapçalada per la burgesia, sobretot a partir de la tercera part, entorn i després de l'Exposició Universal de 1888.

² Santiago Rusiñol (Barcelona, 1861 - Aranjuez, 1931). Pertanyé a una de les famílies de l'alta burgesia catalana. Acudí a Llotja a estudiar dibuix; afecionat a l'excursionisme, escriví *Impressions d'una excursió al Tago*, *Sant Joan de les Abadesses* i *Ripoll* (1881); acompanyat per Ramon Casas féu la volta a Catalunya en carro. Decidit a trencar amb la imposició familiar de seguir el negoci, se n'anà a París, on residí llargues temporades durant set anys, i entrà en contacte amb els impressionistes. Comprà un casal a Sitges, que anomenà el Cau Ferrat, on reuní la seva col·lecció de ferros vells. El 1890 munta la primera exposició a Barcelona i se'l comença a considerar el capdavanter del Modernisme. Participà de manera important en la tertúlia dels Quatre Gats i fou l'impulsor de les Festes Modernistes de 1892 a 1899. És el representant més important de la "bohèmia daurada". Les seves primeres obres de teatre estan marcades per l'enfrontament amb la societat: *L'alegria que passa* (1891), *El jardí abandonat* (1900) i *Cigales i formigues* (1901). Però ben aviat Rusiñol mostrà interès pels conflictes socials: *Llibertat* (1901) i *L'heroi* (1903). També obtingué grans èxits amb el quadre *El pati blau* (1903) i els drames *El místic* (1904), inspirat en Verdaguer, i *La mare* (1907). També creà el sainet i la farsa: *Els savis de Vilatrística* (1907), *El malalt crònic* (1902) o els *Jocs Florals de Canprosa* (1902). Rusiñol també escriví gèneres menors com el vodevil, signats amb el pseudònim Jordi Perecamps: *El senyor Josep falta a la dona* i *La dona del senyor Josep falta a l'home* (1915). El teatre de Santiago Rusiñol, amb més de seixanta obres, constitueix el gruix de la producció literària més representativa de l'autor. El conflicte entre l'artista i la societat queda plasmat en la seva novel·la més important, *L'auca del senyor Esteve* (1907). Replicà al *Glosari* de Xènius i l'escarní amb un altre *Glosari* que publicà a *L'Esquella de la Torratxa* amb el pseudònim de Xarau; escriví algunes narracions com *En Josepè de Sant Celoni* (1917). Durant la seva llarga estada a Mallorca pintà nombrosos paisatges i escriví *L'illa de la calma* (1922) i *Màximes i pensaments* (1927).

³ Si volem anomenar la nostra ciutat, ja n'apreciem un origen llunyà. Per una part la Geltrú, el nucli més primerenc i força segles més antic, per una altra, Vilanova. Aquest darrer terme ja ens indica un origen inequívocament medieval i d'origen reial, no ens errem si considerem que els mots Vilafranca i Vilanova en detallen aquesta circumstància i reflecteixen uns moments històrics en què el poder senyorial i el poder reial s'estava decantant clarament cap aquest darrer. És, doncs, el comte rei Jaume I qui l'any 1274 atorga la carta de poblament a la *Vila Nova de Cubelles i a sa Llacuna, a la vora del mar*, indicant també el futur barri de la marina o de mar.

BARCELÓ RÀFOLS, M. Carme. *El mercat de Vilanova i la Geltrú*. Ajuntament de Vilanova. 1991.

⁴ La quartera és una mesura catalana que equival a 69,518 litres o a quatre quartans (1,7 litres) i s'utilitzava per mesurar el gra.

⁵ Aquest carrer formava part de l'antic camí de mar que comunicava, ja al segle XVII el nucli medieval de la Geltrú amb l'allunyat barri de la Marina. Com que al final del carrer hi havia el convent dels Caputxins, a partir del 1735 li van posar el nom d'aquest ordre eclesiàstic. L'any 1868 i després del triomf de la revolució de setembre va rebre el nom de carrer del Progrés. Avui, la Joieria Milà torna a estar al carrer dels Caputxins, ja que sense voler-ho i sense canviar d'ubicació el seu carrer ha tingut tres noms diferents. D'aquest carrer, *L'Abans* en diu que els diversos marxants i les cases pairals que s'hi arreglaraven, aviat el convertiren en un carrer de benestants i sumptuoses residències i de comerços. Cal Ricart, que feia cantonada amb el carrer de Sant Pau, fou per exemple la primera botiga a disposar d'un gran rètol lluminós.

⁶ Avui, la Joieria Milà ha recuperat Al 65, lloc on l'any 1932 va emetre per primera vegada EAJ 35 Ràdio Vilanova, tal com en deixa constància una placa a la seva façana. Després es va convertir en una botiga de joguines on sembla que són pocs els vilanovins i les vilanovines que no s'hi van gastar algun dineret per complaure o fer callar el fill, el nét o el nebot. Actualment, l'espai està destinat a l'exposició i venda de joieria d'autor, on els principals dissenyadors del país han exposat les seves obres.

⁷ Raó Social el 1901: Soucheiron y Cía (Fàbrica de la Rambla, 1833), Juan Ferrer-Vidal S. en C (Fàbrica de Mar, 1848), Escoda i Cía (Fàbrica del carrer de Sant Roc, 1854), Puig y Cía (cal Xoriguer o Fàbrica de Sant Joan, 1855), Manuel Marqués y Cía (cal Marqués, 1878), Bach Hermanos (cal Ganeta, 1880).

⁸ Anècdotes d'aquest període són, per exemple, que en aquells temps hi havia una botiga on hi havia un cartell a l'aparador que deia: NO HAY DE NADA.

⁹ Un comerç emblemàtic de Baix a Mar era cal Vinrut, on es venien queviures i objectes de tota mena. L'anecdolari ens explica que aquest sobrenom li venia del fet que el propietari deia: "Si no han vinrut, ja vinran."

Bibliografia

BARCELÓ I RÀFOLS, M. Carme. *El mercat de Vilanova i la Geltrú*. Ajuntament de Vilanova, 1991.

Butlletí del Comitè de Defensa Local de Vilanova i la Geltrú. Volums 1, 2, 3, 4 i 5. El cep i la nansa.

DD.AA. *Aspectes de la nostra història*. Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, 1984.

DD.AA. *El trabajo de las mujeres a través de la historia*. Instituto de la mujer, Madrid, 1992.

Diari de Vilanova. "Records de mercat". 2005.

LLEÓ ALBÀ, Anna. *L'Abans. Vilanova i la Geltrú. Recull Gràfic 1873-1965*. Efadós. Ajuntament de Vilanova, 2000.

LLEONART, Pere; GAROLA, Àlvar. *El Garraf: Una reflexió estratègica*. El cep i la nansa, 2002.

MARTÍ MARTÍ, Casimir. *Vilanova i la Geltrú 1850-1975. Volum I*. El cep i la nansa, 1998.

MOYA, Bienve. *La petita epopeia de vilanovins i geltrunencs*. El cep i la nansa, 1983.

NASH, M. *Més enllà del silenci. Les dones a la història de Catalunya*, 1988.

Programes de Festa Major dels anys 1949 i 1951.

PUIG ROVIRA, F. X. *Diccionari biogràfic de Vilanova i la Geltrú*. El cep i la nansa, Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, 2003.

PUIG ROVIRA, F. X. *Vilanova 1936-1939. El govern municipal i altres aspectes*. Institut d'Estudis Penedesencs, 1994.

RUSIÑOL PRATS, Santiago. *L'auca del senyor Esteve*. Edicions 62 i la Caixa, 1979.