

## eP Coses de la vida GRAN BARCELONA

### Llocs simbòlics de la capital catalana



Parada de la família Vera Martínez al mercat de Sant Andreu (1956).



Parades de la família Soler Portolés al mercat del Ninot.



El mercat del Ninot, en la festa d'inauguració, el 26 de gener de 1935.



Peixateries al mercat de Sant Andreu, als anys 80.



El mercat del Bon Pastor, el 1980.



El mercat de la plaça de Sarrià, el 1900.

# Mercats dels segles XX i XXI: el rebost de Barcelona

Un llibre mostra com es va alimentar la ciutat a través dels 33 recintes construïts des del 1900

Només cinc instal·lacions han desaparegut i algunes es van edificar per demanda popular

PATRICIA CASTÁN  
BARCELONA

La reforma integral del mercat de Sant Antoni, estrenat al maig, és el viu exemple de la reinvençió per encaixar en els hàbits de consum del segle XXI: compres també per internet, menjars preparats, pàrquing subterrani, parades de venda enormes... en un edifici amb la logística més moderna.

Als antípodes, la història dels mercats a Barcelona sorgeix de mocadors desplegats amb la mercaderia escampada al damunt, de talladors de carn quan encara no es parlava de carnisseres, de parades minúscules amb l'escàs producte que

es pogués vendre al dia en temps sense possibilitat de conservació dels aliments més frescos, de minicistells de la compra només per al consum immediat i de períodes històrics on el menjar escassejava i els mercats van ser el rebost —de vegades exigü— de la ciutat que creïa. Tot això pren vida, il·lustrant de manera fascinant el desenvolupament social i del consum de Barcelona al llibre *Mercats de Barcelona (segles XX i XXI)* (editorial Albu de l'Albertí-Institut de Mercats de Barcelona), que sortirà a la venda dimarts.

El volum, ple d'escenes úniques en blanc i negre rescatades dels arxius i de nissagues de botiguers en actiu, dona continuïtat a un primer

En l'etapa de l'alcalde Porcioles sortien gairebé com xampinyons: 18 entre els anys 1957 i 1973

llibre que es va centrar en els 12 mercats construïts al segle XIX (Encants, Boqueria, Santa Caterina, Born, Sant Antoni, Barceloneta, Hostafrancs, Llibertat, Concepció, Clot, Poblenou i Abaceria) com autèntiques joies arquitectòniques a base de ferro i amb un valor patrimonial que en va garantir la rehabilitació posterior i supervivència.

Però la nova entrega, que recull l'euforia constructiva de l'últim segle al ritme que imprimia el creixement dels barris, la demanda veïnal o la decisió dels alcaldes de torn —no sempre ben ponderada— té el plus d'il·lustrar l'evolució alimentària de la ciutat a l'últim segle i de quina manera cada un dels 33 nous recintes

va exercir un paper protagonista als barris i en la seva cohesió. **AMBICIONS PATRIMONIALS** // Igual que als espectaculars mercats més antics, des del 1900 els equipaments comercials per excel·lència de Barcelona van sorgir en les primeres dècades amb més ambicions patrimonials, i també amb influències modernistes, com el de Sarrià (construït quan encara era un municipi independent) o el de Sants, mentre que durant la segona meitat del segle moltes de les construccions es van construir de pressa i amb un valor funcional per donar sortida a la pura necessitat de proveïment dels veïnats. «Més d'una vintena es van aixecar entre els anys

50 i 70, però van ser molt importants i reivindicats pels barris, sobretot al Guinardó i Nou Barris», explica Genís Arnàs, coautor juntament amb Matilde Alsina.

L'activitat econòmica de la ciutat va anar dictant la irrupció de millors vies de distribució d'aliments. Sants n'és el viu exemple, on la instal·lació de grans fàbriques a meitat del segle XIX van desembocar en un mercat a la fresca que va créixer tant que es va traslladar a la plaça d'Osca (llavors del Mercat), i que el 1864 va arribar a tenir una estructura de coberta i més de 500 parades.

Després de l'annexió de Sants a Barcelona, el 1897, es va reprendre la idea d'un gran mercat que es va estrenar al carrer de Sant Jordi el 1913, tot i que no tots els operadors podien pagar les tres pessetes anuals de cànon i el consistori va haver de fer un projecte el 1915 «per donar vida i animació al nou mercat» i millorar l'urbanisme de la zona. Gairebé un segle després, el 2014, va estrenar una reforma integral que l'ha convertit en un flamant mercat on hi continuen nissagues com els xarcuters Galinsoga, que van passar de vendre embotits sobre un mocador el 1911 a la gran xarcuteria que és avui.

No és l'única: els Masclans de

Sant Antoni, els Perelló del Ninot, o els Batllori de la Barceloneta, entre molts altres, donen fe de la força intergeneracional de l'amor a la sacrificada vida de mercat.

**EL PART DEL NINOT** // El Ninot, la construcció del qual va ser tot un part i va viure tres inauguracions per entregues (l'última el 1936), s'enlaira en temps d'evolució de la gastronomia, durant la República, després d'anys de menús marcats per algunes verdures, llegums, patates i poca carn, sobretot de porc. Però les alegries que recollia la nova premsa especialitzada durarien poc a causa de les penúries en el subministrament durant la guerra civil, gairebé sense blat, patates o oli.

Un article de l'època parlava de com fer una truita de patates sense ou ni patates. Els mercats eren el cordó nutricional de la ciutadania, en paral·lel al mercat negre que va tenir diversos epicentres al costat del Ninot. En aquest recinte debutarien ràpidament les parades de roba i estris de cuina que l'ajuntament va autoritzar des del 1946. Avui dia, després de la reforma estrenada el 2015, aquesta oferta es manté.

Bona part d'aquesta xarxa de mercats va ser una evolució natural

de mercats ambulants de carrer que en molts casos van irrompre durant la República. Aleshores, i acabada la guerra civil, el govern municipal franquista va voler erradicar la venda ambulants. Ho il·lustra el cas de Drassanes, que va passar a dir-se del Carme i aglutinar l'activitat de carrer en un mateix solar (Marqués del Duero). La premsa de l'època testimoniava que s'havia tret del carrer un mercat ambulant «de visualitat de mercat marroquí», però poc després de la seva inauguració el 1950 la Comissió Municipal d'Avituallament va descobrir amb estupor com nous venedors ambulants apareixien dels voltants aprofitant el caliu d'aquest mercat. No seria fins al 1972 quan es va construir el mercat municipal amb 310 parades. Va tenir una vida efímera, però, perquè la pèrdua de clients el va portar a tancar el 2006. És un dels pocs, junt amb el de Vallvidrera, la Sagrera, Núria i Port, que no van sobreviure. També hi ha un grapat d'exemples planificats i mai executats. No

Els autors han intentat «reflectir la il·lusió en la manera de comprar i consumir» d'un segle

més entre el 1962 i el 1975 els autors n'han comptabilitzat 13, corresponents a àrees urbanes en expansió: Can Ros, Infanta Carlota, Pedralbes, Can Caralleu, Ciutat Universitària, Escorxador, Santa Gemma i Turó de la Peira, Poblessec i el Maresme, la Vinyeta, Can Baró i Pont del Dragó. I això que en l'etapa de l'alcalde Porcioles sortien gairebé com xampinyons: 18 entre el 1957 i el 1973.

La nòmina va continuar creixent fins al 2004, amb Fort Pienc i la Marina com a últims exemples dels anomenats mercats moderns. «La segona part del segle XX va estar marcada per les peticions populars o la voluntat dels alcaldes», però sempre van generar «cohesió social» on van arrelar, recorda Alsina.

Els autors han intentat «reflectir la il·lusió en la manera de comprar, cuinar i consumir» d'un segle. Dels dictats de la guerra a la postguerra o l'actualitat. Dels temps del bacallà per a totes les butxaques, per la seva fàcil conservació, al boom del pollastre després de la segona guerra mundial i de la versió a l'ast als anys 60. Dels nous sistemes de fred que van permetre omplir la nevera a la compra per ordinador, emfatitza Alsina, després d'«evolucionar i sofisticar-se l'alimentació». ■



Parades exteriors del mercat de l'Hort Nou de Sants (1930).