

Els mercats, una cultura alimentària

Markets, the culture of food

Los mercados, una cultura alimentaria

La ciutat novel·lada

The city in novels

La ciudad novelada

Entrevista / Interview

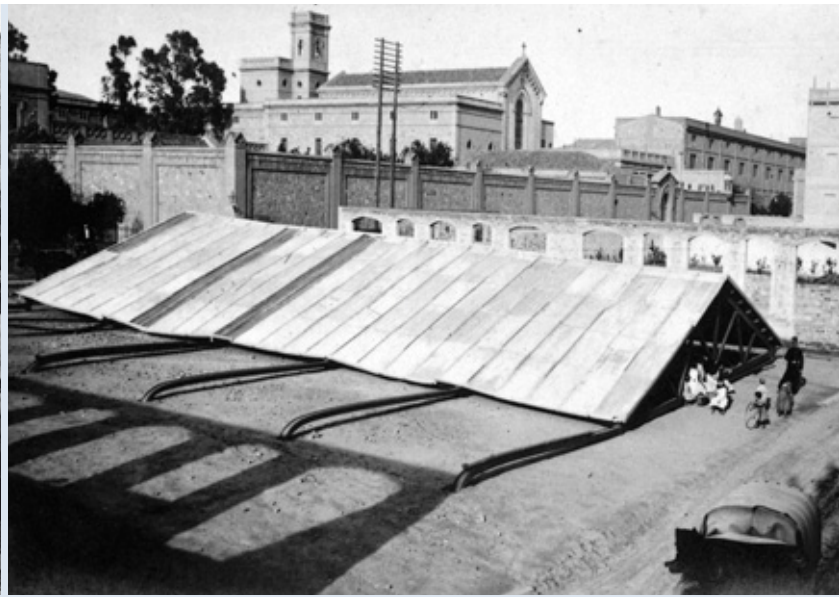
Anna Veiga

Barcelona Metròpolis

Capital en transformació

www.bcn.cat/bcnmetropolis
Número 86 - Tardor 2012 - 6€







© Ritma / AFB



© AFB

El mercat del Born cap a 1920 i una vista aèria del mercat de Sant Antoni l'any 1960. A la pàgina següent, dos mercats actualment en procés de renovació, el del Ninot i el de Sant Antoni. A la darrera pàgina, dos dels centres comercials que ja disposen d'instal·lacions renovades, el mercat de la Barceloneta i el de Santa Caterina.

Barcelona, marca catalana

enguany celebrem el vintè aniversari dels Jocs Olímpics de Barcelona. Aquella efemèride va impulsar la transformació de la ciutat amb una renovació urbanística i arquitectònica que va anar acompanyada de guanys de valor més intangible. Barcelona va cobrar una nova identitat com a marca, i a partir d'aquell moment als catalans se'ns va fer molt més fàcil presentar-nos davant del món.

Els que havien viatjat a l'estranger abans de l'any 1992 deuen recordar com n'era de feixuc i recurrent de vegades explicar Catalunya al món exterior. La inevitable referència als toros o al flamenc obligava a fer un munt d'explicacions. Amb els Jocs Olímpics es va comprovar que, paral·lelament al mapamundi de països i capitals, també cotitzava el mapa intercontinental de les ciutats, i la cita olímpica va fer aflorar Barcelona com una marca d'aigua en aquesta constel·lació urbana global.

A partir d'aquell moment la cosa va canviar. Si algú ens preguntava d'on érem, dir simplement que veníem de Barcelona simplificava la conversa. De sobte descobríem que Barcelona era una paraula eufònica, d'una cadència prolongada i feliç, que portàvem com una flor als llavis, una paraula de tan fàcil pronúncia com Rambla, Gaudí o Picasso.

Des d'aleshores la marca Barcelona s'ha anat consolidant. No és només gràcies a la marca olímpica, sinó també per la marca arquitectònica del Modernisme; la marca gastronòmica de xefs catalans com el Bulli, Santamaria, Roca o Ruscalleda; la marca literària de Jaume Cabré o Ruiz Zafón; la marca tecnològica que ens dona el Mobile World Congress, i sobretot la marca de la Champions, amb Messi i Guardiola com a referents. Però tots sabem que la marca no és un objectiu en si mateix, ni ens podem permetre de parlar de Barcelona únicament en termes de *branding*, deixant-nos portar per les fluctuacions de la borsa o la moda. En definitiva, aquella vella dita que diu que Barcelona és bona si la bossa sona, es podria traduir en termes

actuals més o menys així: Barcelona sona si la marca és bona.

Avui Barcelona té l'oportunitat de capitalitzar molts valors. La cuina mediterrània n'és un, i els mercats de Barcelona són un dels motors d'aquesta cultura alimentària basada en el producte fresc de proximitat. Dediquem aquest número de *Barcelona Metròpolis* a explorar passat, present i futur d'un model de mercats que s'ha convertit en exemple per a altres ciutats, que han vingut a observar-ne el funcionament per adaptar-lo a les seves necessitats.

Dediquem també un dossier especial a la novel·la sobre Barcelona, que ens brinda un recorregut per la ciutat que és tan literària com real, ja que cada vegada són més els turistes que hi vénen amb la dèria de reconèixer un paisatge urbà que han conegut de la mà d'un escriptor. La marca literària de Barcelona ha viscut dues eclosions literàries recents, *L'ombra del vent*, de Ruiz Zafón, i *Jo confesso*, de Jaume Cabré, tots dos profusament traduïts arreu.

Però la marca va sempre lligada a una identitat i a una història. I Barcelona ha d'actuar també com a capital de la catalanitat. La modernitat, la innovació, la creativitat no estan renyides amb la defensa de la identitat. En la seva *Oda a Barcelona*, Pere IV deia a la ciutat: "Escabellada, ronca, / perds la vergonya i la senyera, / però et guanyes la vida, / entre la mort i la follia." No és pas així com la volem.

La marca és també un esperó per a la nostra autoexigència. Aquesta revista porta a la capçalera el nom de Barcelona. Ens esforçarem per estar a l'altura que els temps ens demanen. ■

Marc Puig i Guàrdia
 Director de
 Comunicació i
 Atenció Ciutadana

Two markets currently undergoing refurbishment: El Ninot and Sant Antoni. On the following page, two of the shopping complexes which have now been refurbished: Barceloneta and Santa Caterina markets. On the preceding page, El Born market around 1920, and an aerial view of Sant Antoni market in 1960.

© Albert Armengol



Barcelona, the Catalan brand

Marc Puig i Guàrdia
Director of
Communications and
Citizen Service

This year is the twentieth anniversary of the Barcelona Olympic Games. That event boosted the transformation of the city. The benefits went beyond a mere facelift, however. In addition to the architectural development and building expansion came rewards of a more intangible nature. Barcelona took on a new identity as a brand, and as of that moment it became easier for us Catalans to present ourselves to the world.

Anyone who had travelled abroad before 1992 will remember how difficult and trying it could sometimes be to explain what Catalonia was to the rest of the world. The inevitable reference to bulls or flamenco prompted the need for all kinds of explanations. The Olympic Games showed that besides the world map with countries and capital cities there was also an intercontinental map of cities, and the Olympic event led Barcelona to become a watermark in this global urban constellation.

As of that moment things changed. When asked where we were from, simply responding “Barcelona” greatly simplified the ensuing conversation. All of a sudden we discovered that Barcelona was a euphonic word, with a drawn-out and happy cadence, like bringing a flower to our lips, a word as easy to pronounce as Rambla, Gaudí or Picasso.

Since then the Barcelona brand has gained credence. And not just thanks to the Olympic brand, but also by dint of the architectural brand of modernism, the gastronomic brand of Catalan chefs such as Ferran Adrià, Santamaria, Roca or Ruscalleda, the literary brand of Jaume Cabré or Ruiz Zafón, the technological brand that gives us the Mobile World Congress, and particularly the Champions brand, with Messi and Guardiola as leading lights. However, everyone knows that a brand is not an end in itself, and nor can we afford to talk about Barcelona only in terms of branding, letting ourselves be carried away by the fluctuations of the stock exchange or fashion. Indeed, that old saying that

holds, that “Barcelona sounds fine if you have money in your pocket”, could be reworked to say, in keeping with the times, “Barcelona sounds fine because the brand is fine”.

Nowadays, Barcelona can leverage a great many values, one of them being Mediterranean cuisine, and Barcelona’s markets are one of the driving forces of this food culture based on fresh local products. This issue of *Barcelona Metròpolis* is dedicated to exploring the past, present and future of a market model that has become an example for other cities, which have come here to observe how they work and then adapt them to their own needs.

We are also dedicating a special dossier to novels about Barcelona, which takes us on a literary and actual tour of the city, since increasingly more tourists come to explore a cityscape they have heard about through writers. The Barcelona literary brand has recently engendered two major works, *L’ombra del vent* [The Shadow of the Wind] by Ruiz Zafón and *Jo confesso* [I confess] by Jaume Cabré, both of them translated into numerous languages.

But a brand is always linked to an identity and a history. And Barcelona also has to act as the capital of Catalan feeling and identity. Modernity, innovation and creativity are not at odds with the defence of identity. In his *Ode to Barcelona*, Pere Quart said to the city: “Tousled and hoarse, / knowing neither shame nor banner, / but you earn your living, / amid death and folly.” This is not how we want things to be.

The brand also spurs us on to be more self-demanding. This magazine bears the name of Barcelona, and we shall strive to live up to the demands of our time. ■



El mercado de la Barceloneta y el de Santa Caterina, dos de los centros comerciales que ya cuentan con instalaciones renovadas. En la página anterior, otros dos cuyas obras están en curso, el mercado del Ninot y el de Sant Antoni. En la primera página, el mercado del Born hacia 1920 y una vista aérea del mercado de Sant Antoni en 1960.

© Albert Armengol

Barcelona, marca catalana

Este año celebramos el decimosegundo aniversario de los Juegos Olímpicos de Barcelona. Aquella efeméride impulsó la transformación de la ciudad con una renovación urbanística y arquitectónica que fue acompañada de beneficios de un valor más intangible. Barcelona cobró una nueva identidad como marca, y a partir de aquel momento a los catalanes nos fue mucho más fácil presentarnos ante el mundo.

Los que habían viajado al extranjero antes del año 1992 recordarán lo pesado y recurrente que resultaba a veces explicar Cataluña al mundo exterior. La inevitable referencia a los toros o al flamenco obligaba a dar un sinnúmero de explicaciones. Con los Juegos Olímpicos se comprobó que, paralelamente al mapamundi de países y capitales, también cotizaba el mapa intercontinental de las ciudades, y la cita olímpica hizo aflorar Barcelona como una marca de agua en esta constelación urbana global.

A partir de aquel momento la cosa cambió. Si alguien nos preguntaba de dónde éramos, decir simplemente que veníamos de Barcelona simplificaba la conversación. De repente descubríamos que Barcelona era una palabra eufónica, de una cadencia prolongada y feliz, que llevábamos como una flor en los labios, una palabra de tan fácil pronunciación como Rambla, Gaudí o Picasso.

Desde entonces la marca Barcelona se ha ido consolidando. Y no solo gracias a la marca olímpica, sino también por la marca arquitectónica del Modernismo; la marca gastronómica de chefs catalanes, como el Bulli, Santamaria, Roca o Ruscalleda; la marca literaria de Jaume Cabré o Ruiz Zafón; la marca tecnológica que nos da el Mobile World Congress, y sobre todo la marca de la Champions, con Messi y Guardiola como referentes. Pero todos sabemos que la marca no es un objetivo en sí mismo, ni nos podemos permitir hablar de Barcelona únicamente en términos de branding, dejándonos llevar por las fluctuaciones de la bolsa o la moda. En definitiva, aquel antiguo dicho catalán que reza “*Barcelona és bona si la bossa sona*” (Barcelona es buena

si la bolsa suena), se podría traducir en términos actuales más o menos así: “Barcelona suena si la marca es buena”.

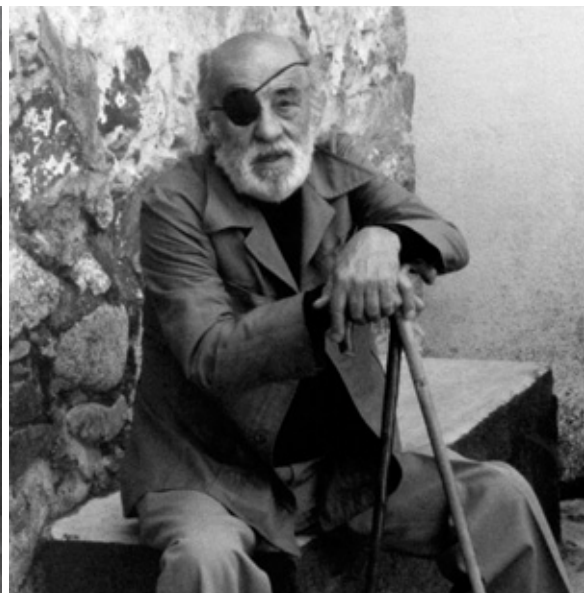
Barcelona tiene hoy la oportunidad de capitalizar muchos valores. La cocina mediterránea es uno de ellos, y los mercados de Barcelona son uno de los motores de esta cultura alimentaria basada en el producto fresco de proximidad. Dedicamos este número de *Barcelona Metròpolis* a explorar pasado, presente y futuro de un modelo de mercados que se ha convertido en ejemplo para otras ciudades, que han venido a observar su funcionamiento para adaptarlo a sus necesidades.

Dedicamos también un dossier especial a la novela sobre Barcelona, que nos brinda un recorrido por la ciudad que es tan literaria como real, puesto que cada vez son más los turistas que llegan a ella con la idea fija de reconocer un paisaje urbano que han conocido de la mano de un escritor. La marca literaria de Barcelona ha vivido dos eclosiones literarias recientes, *La sombra del viento*, de Ruiz Zafón, y *Yo confieso*, de Jaume Cabré, ambos profusamente traducidos.

Pero la marca va siempre ligada a una identidad y a una historia. Y Barcelona debe actuar también como capital de la catalanidad. La modernidad, la innovación, la creatividad no están reñidas con la defensa de la identidad. En su *Oda a Barcelona*, Pere IV le decía a la ciudad: “*Escabellada, ronca, / perds la vergonya i la senyera, / però et guanyes la vida, / entre la mort i la follia.*” [Despeinada, ronca / pierdes la vergüenza y la bandera, / pero te ganas la vida, / entre la muerte y la locura.] No es así como la queremos.

La marca es también un estímulo a nuestra autoexigencia. Esta revista lleva en su cabecera el nombre de Barcelona. Nos esforzaremos por estar a la altura que los tiempos reclaman. ■

Marc Puig i Guàrdia
Director de
Comunicación y
Atención Ciudadana



Barcelona Metròpolis Número 86, tardor de 2012

Editor Ajuntament de Barcelona

Consell d'edicions i publicacions Jaume Ciurana, Jordi Martí i Galbis, Marc Puig, Miquel Guiot, Jordi Joly, Vicent Guallart, Àngel Miret, Marta Clari, Josep Lluís Alay, José Pérez Freijo, Pilar Roca

Edició i producció

Direcció de Comunicació i Atenció al Ciutadà

Director: Marc Puig

Direcció d'Imatge i Serveis Editorials

Director: José Pérez Freijo

Passeig de la Zona Franca, 66. 08038 Barcelona

Tel. 93 402 30 99

Direcció Bernat Puigtobella

Coordinació editorial Marga Pont

Edició de textos Jordi Casanovas

Col·laboradors Jordi Amat, Lluís Amiguet, Margarida Casacuberta, Ada Castells, Cristina Cerezales Laforet, Joan de Déu Domènech, Sergi Doria, Joaquim Elcacho, Martí Estruch Axmacher, Trinitat Gilbert, Najat El Hachmi, Manuel Guàrdia, Mònica López Pérez, Ignacio Martínez de Pisón, Montero Glez, Ada Parellada, Javier Pérez Andújar, Jordi Puntí, Marçal Tarragó

Maquetació Daniel Muñoz

Fotografia Albert Armengol, Pere Virgili, Enrique Marco, Guim Bonaventura, Arxiu Fotogràfic de Barcelona, Getty Images

Il·lustracions Manel Andreu, Lluïsa Jover

Portada i contraportada Manel Andreu

Correcció i traducció L'Apòstrof SCCL, Nova Language

Services, Tau Traductors

Producció Maribel Baños

Administració general Ascensión García

Distribució M. Àngels Alonso

Dipòsit legal B. 37.375/85 ISSN: 0214-6223

Adreces electròniques

www.bcn.cat/bcnmetropolis – <http://twitter.com/bcnmetropolis>
bcnmetropolis@bcn.cat

Els articles de col·laboració que publica *Barcelona Metròpolis* expressen l'opinió dels seus autors, la qual no ha de ser necessàriament compartida pels responsables de la revista.

Els continguts de *Barcelona Metròpolis* es troben disponibles al lloc web de la revista sota una llicència Creative Commons de Reconeixement-No Comercial-Compartir Igual 2.5 Espanya. Més informació a <http://www.bcn.cat/bcnmetropolis>.

ÍNDEX

6 Entrevista

Anna Veiga: "Cal fer un esforç i evitar que es parin projectes científics" Joaquim Elcacho

10 Dossier.

Els mercats, una cultura alimentària

Mercats i identitat alimentària Manuel Guàrdia

Cuina de mercat, cuina catalana i dieta mediterrània Manuel Guàrdia

Un eix destacat del "model Barcelona"

Marçal Tarragó

La universitat del gust Ada Parellada

Salut personal, social i econòmica Trinitat Gilbert

Les clatellades de la realitat Joan de Déu Domènech

28 Biografia

Sales, Calders, Tísner: tres escriptors, tres mirades, tres barcelones Margarida Casacuberta

32 Generació etcètera

La passió quàntica de Sònia Fernández-Vidal

Mònica López Pérez

Oscar Tomico, reflexió sobre el disseny

Joaquim Elcacho

Mercedes Balcells: funcionària del MIT? No!

Lluís Amiguet

34 Barcelona vista des de... Berlín

Dues ciutats a l'avantguarda d'Europa

Martí Estruch Axmacher

36 Dossier. La ciutat novel·lada

Guerra i postguerra: la visió de Joan Sales

Ignacio Martínez de Pisón

Dues peces del mosaic Najat El Hachmi

De 'Jo confesso' a 'Nada' Cristina Cerezales Laforet

El passaport Marsé Jordi Puntí

El desencís segons Eduardo Mendoza

Javier Pérez Andújar

Ruiz Zafón i el cànon literari barceloní Sergi Doria

De Cervantes a Sagarra, i més Montero Glez

45 Llibres

I amb tos pecats, nostra! Jordi Amat

46 El conte

Trobada prevista Ada Castells



SUMMARY

48 Interview

Anna Veiga: “We have to make an effort and keep scientific projects on course” Joaquim Elcacho

52 Dossier. Markets, the culture of food

Markets and food identity Manuel Guàrdia

Market cuisine, Catalan cuisine and the

Mediterranean diet Manuel Guàrdia

An axis of the “Barcelona model”

Marçal Tarragó

The university of taste Ada Parellada

Personal, social and economic health Trinitat Gilbert

Bludgeoned by reality Joan de Déu Domènech

64 Biography

Sales, Calders, Tísner: three writers, three outlooks, three Barcelonas Margarida Casacuberta

68 Generation etcetera

The quantic passion of Sònia Fernández-Vidal

Mònica López Pérez

Òscar Tomico, reflections on design

Joaquim Elcacho

Mercedes Balcells: MIT civil servant? No way!

Lluís Amigué

70 Barcelona as seen from... Berlin

Two cities at the forefront of Europe

Martí Estruch Axmacher

72 Dossier. The city in novels

War and post-war: Joan Sales' vision

Ignacio Martínez de Pisón

Two parts of the mosaic Najat El Hachmi

From ‘Jo confesso’ to ‘Nada’

Cristina Cerezales Laforet

The Marsé passport Jordi Puní

Disenchantment according to Eduardo Mendoza

Javier Pérez Andújar

Ruiz Zafón and the Barcelona literary canon

Sergi Doria

From Cervantes to Sagarra, and more Montero Glez

78 Books

And with your sins, ours! Jordi Amat

79 The story

The date Ada Castells

ÍNDICE

80 Entrevista

Anna Veiga: “Debemos esforzarnos y evitar que se paren proyectos científicos” Joaquim Elcacho

84 Dossier.

Los mercados, una cultura alimentaria

Mercados e identidad alimentaria Manuel Guàrdia

Cocina de mercado, cocina catalana y dieta

mediterránea Manuel Guàrdia

Un eje destacado del “modelo Barcelona”

Marçal Tarragó

La universidad del gusto Ada Parellada

Salud personal, social y económica Trinitat Gilbert

Las bofetadas de la realidad

Joan de Déu Domènech

96 Biografía

Sales, Calders, Tísner: tres escritores, tres miradas, tres barcelonas Margarida Casacuberta

100 Generación etcétera

La pasión cuántica de Sònia Fernández-Vidal

Mònica López Pérez

Òscar Tomico, reflexión sobre el diseño

Joaquim Elcacho

Mercedes Balcells: ¿funcionaria del MIT? ¡No!

Lluís Amigué

102 Barcelona vista desde... Berlín

Dos ciudades a la vanguardia de Europa

Martí Estruch Axmacher

104 Dossier. La ciudad novelada

Guerra y posguerra: la visión de Joan Sales

Ignacio Martínez de Pisón

Dos piezas del mosaico Najat El Hachmi

De ‘Yo confieso’ a ‘Nada’ Cristina Cerezales Laforet

El pasaporte Marsé Jordi Puní

El desencanto según Eduardo Mendoza

Javier Pérez Andújar

Ruiz Zafón y el canon literario barcelonés

Sergi Doria

De Cervantes a Sagarra, y más Montero Glez

110 Libros

Y con tus pecados, ¡nuestra! Jordi Amat

111 El cuento

Encuentro previsto Ada Castells

Joaquim Elcacho

Anna Veiga

“Cal fer un esforç i evitar que es parin projectes científics”

Darrere la porta del seu despatx, al penja-robes, hi descansen un jersei, una bata de laboratori i mig centenar de penjolls amb identificacions per a congressos i seminaris especialitzats en reproducció humana en què ha participat Anna Veiga durant els últims anys. Una de les trobades científiques que han deixat el seu record al penjador de la directora del Banc de Línies Cel·lulars ha estat el congrés anual de la Societat Europea de Reproducció Humana i Embriologia, una entitat de primer nivell científic mundial que, des de l'estiu del 2011, presideix Anna Veiga.

La darrera reunió anual de la Societat Europea de Reproducció Humana i Embriologia ha servit per destacar que des que va néixer Louise Brown, el 1978, han vingut al món cinc milions d'infants per fecundació *in vitro* (FIV)...

Sí, aquesta és una xifra que demostra que la fecundació *in vitro* és una tècnica absolutament consolidada, amb una metodologia estandarditzada que serveix per donar solució a molts problemes de fertilitat. És una tècnica segura que dona resultats similars als nascuts sense reproducció assistida.

Segueix creixent el nombre de tractaments de fecundació *in vitro* al món? En països industrialitzats en especial, pel retard en la maternitat...

És cert que aquest és un dels motius del creixement d'aquestes tècniques. No hi ha estudis que indiquin de forma clara que existeixen ara a la nostra societat més problemes d'esterilitat que fa unes dècades. Però és evident que les dones endarrereixen l'edat a la qual volen tenir fills i això comporta complicacions a l'hora d'aconseguir l'embaràs. Molts dels casos d'infertilitat que es veuen avui en dia estan motivats exclusivament per l'edat avançada de la mare.

Quina és l'àrea de treball de la Societat Europea de Reproducció Humana que vostè presideix?

És una de les dues societats científiques més importants del món en el camp de la reproducció humana; potser podríem dir que estem una mica per davant de la societat nord-americana. El nostre objectiu és donar suport científic a les activitats de reproducció assistida, aportar evidències científiques sobre l'eficàcia de les tècniques, recollir dades sobre l'activitat del sector a Europa i donar pautes perquè els tractaments es facin de la millor manera possible.

Quins són els reptes de futur de la FIV? Fa uns anys es parlava que el gran problema són els embarassos múltiples induïts per aquesta tècnica.

Els embarassos múltiples continuen sent una complicació

de les tècniques de reproducció assistida, tot i que durant els últims anys hem rebaixat molt el naixement de bessons. Hem millorat les tècniques i cada vegada sabem més sobre els casos en què està justificat transferir més d'un embrió i en quins casos podem transferir dos embrions, o tres, com a màxim. En alguns països fins i tot han regulat aquest aspecte; a l'Estat espanyol, per exemple, la llei diu que no es poden transferir més de tres embrions en cada tractament.

L'estadística demostra que durant els últims anys el nombre de naixements múltiples ha crescut considerablement i això és degut bàsicament a la reproducció assistida.

Sí, això es veu anant pel carrer: s'hi veuen molts més bessons. Mireu si és un fet real que fins i tot algunes campanyes publicitàries fan ser servir el reclam dels parts múltiples.

Quan va néixer Louise Brown, l'any 1978, vostè estudiava biologia a la Universitat Autònoma de Barcelona. En aquella època ja es pensava que es podria dedicar a la recerca en reproducció humana?

No, la veritat és que no. Aquella notícia em va cridar molt l'atenció, però llavors estava interessada només de forma genèrica en temes de genètica i cultius cel·lulars. Va haver-hi un professor que em va motivar molt en aquests temes.

El malaurat professor Josep Egozcue...

Exactament. Vaig acabar la carrera i per casualitat vaig llegir una entrevista amb el doctor Pere Barri, de la Clínica Dexeus, que explicava que estaven fent inseminacions, i vaig pensar: aquest és un camp que està començant i potser estaria bé col·laborar-hi.

Així doncs, és cert que tot va començar llegint una entrevista a la revista *Ser Padres*?

A partir d'aquella lectura vaig fer algunes consultes fins que vaig poder parlar amb el doctor Barri per oferir-li els meus



Fotos: Pere Virgili

serveis. Era conscient que no li podia oferir gran cosa, perquè tot just havia acabat la carrera de biologia, amb mancances molt importants de formació en la vessant mèdica. Em va atendre molt cordialment i en un principi no em va poder oferir gran cosa perquè no tenien encara un projecte consolidat. Però allà va començar tot, sí.

La seva família té antecedents en el món de la recerca?

En absolut. El meu pare treballava en temes de publicitat; havia treballat en automoció i en periodisme relacionat amb el motor. A casa no hi havia cap tipus de tradició científica, ni metges, ni biòlegs.

De quin barri de Barcelona és la seva família?

De Pedralbes. Els meus avis i la meva mare van marxar de la Gran Via durant la Guerra Civil i van anar a refugiar-se a Pedralbes a una casa que la família havia fet servir per passar els estius. Em vaig criar allí i després he viscut en diferents barris de Barcelona, però ara, passat el temps, he tornat a Pedralbes.

Hi ha hagut molts canvis a la casa i al barri?

S'ha canviat, però la casa és la mateixa. M'agrada tornar al barri on he viscut tota la vida, i s'hi viu molt bé.

La Barcelona científica potser ha viscut transformacions més transcendents des de la seva època d'estudiant...

El fet és que hem progressat molt, ens hem posat a l'altura.

Finalment vam prendre consciència que si un país vol progressar ha d'avançar científicament. Per tant, calia dedicar-hi recursos i emprar totes les eines per fer-ho possible. Es van posar en marxa centres com el Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona, on hi ha el Centre de Medicina Regenerativa, on treballa. Va ser una època de gran creixement de la ciència.

I ara, com veu el present i el futur?

Estem una mica espantats perquè la situació és terrible i dramàtica. S'està retallant pertot arreu i també a nosaltres ens toca el rebre. En el cas de la recerca s'ha de recordar que costa molt que un país arribi a tenir un bon nivell i, en canvi, no costa gens tornar enrere. Ens serà difícil créixer de nou. Hi ha molts altres països amb problemes que fan l'esforç de preservar la recerca per garantir el progrés a mitjà i llarg termini. Barcelona i Catalunya en general havien aconseguit atreure científics de primer nivell mundial, i no només perquè tinguem molt bon clima –que també–, sinó perquè el nivell científic és prou bo. És complicat, però cal fer un esforç per continuar endavant i que no es parin projectes científics.

Tornant a la seva carrera professional, quin és el record més fort que conserva del naixement de Victòria Anna, la primera nena nascuda per fecundació *in vitro* a l'Estat espanyol, gràcies en bona part al seu treball?

Tot plegat!

Aprofitant el nom i la data, un 12 de juliol –en concret, del 1984–, vostè diu que aquell va ser el seu particular Dia de la Victòria.

Absolutament. El vam viure amb una gran emoció. Eren uns moments molt especials per la novetat, perquè sabíem que s'estaven obrint nous camins per solucionar problemes de fertilitat que afecten moltes persones... A més, el naixement d'aquella nena demostrava que estàvem treballant bé i que la tècnica funcionava correctament.

Els records positius ho superen tot, però els va costar aconseguir l'èxit...

Ens va costar, però no més del que en aquella època costava a altres grups. Recordeu que en aquells temps formar-se en aquesta especialitat, conèixer com funcionaven les tècniques, era molt difícil. Ara hi ha màsters i cursos de formació que ho fan molt senzill.

De vegades la memòria esborra sensacions negatives. Encara que molt minoritaris, als anys 1980 també hi havia grups i persones contràries a la FIV.

Si voleu que us digui la veritat, aquests moviments eren molt minoritaris i ens van destorbar molt poc. La immensa majoria de la gent estava encantada amb el treball que fèiem. Els problemes reals eren uns altres, els moments en què les coses no funcionaven tècnicament com esperàvem...

Expliqui'ns alguns detalls d'aquest cas concret en què està pensant...

Parlo del primer embaràs que el nostre equip va aconseguir amb fecundació *in vitro*. La prova de l'embaràs havia donat positiu i quan es va fer l'ecografia es va veure que l'embrió no s'havia implantat a la cavitat uterina, sinó que era a la

trompa, de manera que l'embaràs no va poder anar endavant. Va ser només una setmana abans que tinguéssim la prova positiva d'embaràs de la Dolors, la mare de la Victòria.

Teníeu la sensació que hi havia equips que us feien la competència?

No era una sensació, era una evidència. Hi havia una competència molt gran entre dos grups, el nostre i el que liderava el doctor Marina, també a Barcelona. Sabíem perfectament que feien el mateix que nosaltres. Va ser una cursa, ni més ni menys.

Per què va decidir ampliar la seva carrera professional amb la recerca en cèl·lules mare?

Les coses de vegades són el producte de moltes casualitats o d'una conjunció de diferents situacions. Vaig tenir la sort de conèixer Juan Carlos Izpisua [director del Centre de Medicina Regenerativa de Barcelona des de la seva fundació]; en aquell moment la llei deixava oberta la possibilitat de fer recerca amb cèl·lules mare embrionàries i es començava a destinar recursos per posar en marxa centres d'aquesta especialitat... Em vaig trobar en el camí que em portava a implicar-me en aquest terreny i no vaig dubtar en cap moment. Va ser un privilegi fer el salt cap a aquest nou camp, encara que no he abandonat mai la reproducció assistida; i la prova és que presideixo la Societat Europea, encara que aquest és un càrrec no professional.

A més, continua vinculada a l'Institut Dexeus...

Sí, sóc directora científica del Servei de Medicina de la Reproducció de l'Institut Dexeus.

Quin és el treball del Banc de Cèl·lules Mare que vostè dirigeix?

Vam començar fent cèl·lules mare embrionàries. Vam establir convenis amb diferents centres de reproducció assistida que ens facilitaven embrions que les parelles ja no desitjaven per a reproducció i a partir d'aquests embrions aconseguíem cèl·lules mare. A partir d'aquí vam derivar diverses línies cel·lulars que estan degudament registrades i que es poden posar a disposició dels investigadors que ho demanin. Posteriorment va aparèixer la metodologia coneguda com a IPS [per les sigles en anglès de cèl·lules mare de pluripotencialitat induïda], que permet obtenir un tipus de cèl·lules molt similars a les embrionàries però sense fer servir embrions.

Les IPS van ser descrites internacionalment entre els anys 2006 i 2007...

Sí. El nostre grup va publicar un estudi científic l'any 2008 en què explicàvem una tècnica per fer IPS. De forma resumida, la idea consisteix a fer servir una cèl·lula qualsevol, de la pell, per exemple, per fer-la tornar enrere en el seu programa i convertir-la en una cèl·lula com si fos embrionària, que tingui la capacitat per tornar a convertir-se en qualsevol altra cèl·lula del cos.

Continuen treballant en aquests camps?

Sí, ara a més treballem per aconseguir un salt directe d'un tipus cel·lular a un altre. Fem un salt directe per fer passar una cèl·lula de la pell a una neurona. Aquest estiu ha estat



publicat en una important revista científica internacional un estudi encapçalat per una investigadora del CRMB que explica com s'ha aconseguit convertir cèl·lules del cordó umbilical en neurones.

Aquest tipus de treballs poden ser útils en malalties neurodegeneratives com el Parkinson o l'Alzheimer?

A la llarga, evidentment. En aquest moment hi ha únicament dos assaigs clínics al món amb cèl·lules mare embrionàries, no amb IPS, i els dos treballs estan relacionats amb malalties de degeneració macular. Per exemple, en un dels estudis es fa que les cèl·lules mare embrionàries es converteixin en precursors de retina i aquestes noves cèl·lules s'injecten en persones que tenen aquest problema a la retina, que les està deixant sense visió.

No s'havia iniciat també un assaig clínic amb cèl·lules embrionàries per regenerar medul·la espinal?

Va costar molts anys que s'aprovés la posada en marxa d'aquest assaig, i finalment es va iniciar. Però després, quan s'havia començat la primera fase dels treballs amb dos pacients, la companyia responsable va decidir aturar-lo i canviar l'estratègia del seu negoci per dedicar-se al càncer.

Les IPS són una alternativa a les cèl·lules mare embrionàries perquè eviten la utilització d'embrions?

La majoria de persones que treballem en aquest camp tenim clars els nivells ètics de la nostra feina. Les IPS estan de moda perquè són una metodologia nova i són un model excel·lent per entendre com funcionen les coses. Potser ara s'està posant massa atenció en les IPS, però no ens hem de descuidar que l'estàndard de pluripotència de les cèl·lules es troba en les embrionàries. ■

La "mare" científica de la Victòria

Anna Veiga Lluç va néixer a Barcelona el 1956 i es va llicenciar en biologia a la UAB (1979), on aconseguiria també el doctorat *cum laude* (1991). Poc després d'acabar la carrera va començar a col·laborar amb l'equip del doctor Pere Barri a la Clínica Dexeus i al juliol del 1984 es va convertir en la mare científica de la Victòria Anna, el primer infant nascut a l'Estat espanyol gràcies a la fecundació *in vitro*. Va ser fundadora i presidenta (1993-2003) de la Societat Espanyola d'Embriologia i directora del laboratori de FIV de l'Institut Universitari Dexeus (1982-2004), entitat a la qual continua vinculada com a directora del Servei de Medicina de la Reproducció. És professora associada del Departament de Ciències Experimentals i de la Salut de la UPF i coordinadora del màster de biologia reproductiva de la UAB. Ha estat guardonada amb una vintena de premis i distincions, entre les quals destaquen la Creu de Sant Jordi (2004) i el Premi Nacional de Pensament i Cultura Científica (2006). Veiga és directora del Banc de Cèl·lules Mare del Centre de Medicina Regenerativa de Barcelona des del 2005 i presidenta de la Societat Europea de Reproducció Humana i Embriologia des de l'estiu del 2011. ■

“Costa molt que un país arribi a tenir un bon nivell i, en canvi, no costa gens anar enrere. Ens serà molt difícil tornar a créixer.”





© Frederic Ballell / AFB

Els mercats, una cultura alimentària

Barcelona té una tradició de mercats que es remunta al segle XIX. La irrupció dels supermercats i les grans superfícies als anys vuitanta en va fer perillar la continuïtat, però la renovació arquitectònica i l'aposta decidida pel producte fresc han preservat un model. Avui dia la ciutat disposa de trenta-nou mercats municipals, que atenen al voltant de seixanta milions de visites anuals. Entre el 30% i el 35% del producte fresc que es ven a Barcelona es ven als mercats, que són en conjunt la primera empresa de venda d'alimentació fresca, amb set mil treballadors i una facturació de mil milions d'euros l'any.

Podeu veure al mòbil un vídeo complementari sobre els mercats de Barcelona.
<http://www.bcn.cat/bcnmetropolis/videos>





© Albert Armengol

Els mercats, que s'han distingit per la varietat i la qualitat dels productes i pel tracte personalitzat als clients, són avui un dels tres serveis més ben valorats pels barcelonins, després de les biblioteques i del metro.

En aquest dossier ens proposem revisar l'evolució d'aquesta tradició i la seva situació actual. Manuel Guàrdia i Marçal Tarragó tracen una història dels mercats que és, també, una història alimentària de Barcelona. Tots dos sostenen que la cristallització de la cuina catalana i mediterrània ha anat de bracet de la consolidació del nostre model de mercat. La periodista Trinitat Gilbert i la cuinera Ada Parellada descriuen els valors del model: la comercialització de productes de proximitat, frescos i saludables; la relació de confiança que s'estableix amb el paradista; la configuració del mercat com a eix central del barri, punt de trobada i socialització, sobretot per a la gent gran; el foment d'uns hàbits alimentaris saludables. Finalment, Joan de Déu Domènech, historiador, escriptor i gastrònom, aventura un examen prospectiu amb algunes gotes d'escepticisme.

A dalt, a la pàgina de l'esquerra, entrada al mercat de la Boqueria des de la Rambla, en una imatge presa entre 1907 i 1908. Damunt d'aquestes línies, el mateix indret en l'actualitat.



© Frederic Ballell / AFB

Manuel Guàrdia

Universitat Politècnica de Catalunya

Mercats i identitat alimentària

Si històricament la missió dels mercats municipals havia estat assegurar l'aprovisionament a bon preu dels barcelonins, en el model desenvolupat a partir dels anys vuitanta es van convertir també en factors de revitalització del sector comercial i de defensa d'una cultura urbana amenaçada, en catalitzadors del sorgiment de nous equipaments urbanístics i en impulsors de les dietes sanes i equilibrades, basades en els valors tradicionals.

Els mercats han estat elements generadors de la ciutat europea i articuladors fonamentals de la vida urbana, punts de connexió entre el món rural i el món urbà, espais fonamentals de la sociabilitat, de l'intercanvi i de la negociació. Han estat i són encara, en definitiva, exponents de les lògiques de la proximitat, que han estructurat històricament els valors bàsics de la cultura urbana. La sentència –atribuïda a Josep Pla–, “la gastronomia és el paisatge portat a la cassola”, fa evident com la cuina tradicional es va construir sobre les lògiques de la proximitat. Perquè, en efecte, a les viles i les ciutats tradicionals la fusió entre cuina i paisatge es feia mitjançant els mercats setmanals, que eren el punt de confluència dels productes de l'entorn rural immediat.

Les transformacions de les ciutats des del segle XIX van significar una profunda renovació dels mercats tradicionals. Eren una resposta al creixement explosiu de les ciutats, als nous requeriments culturals i a la necessitat de contenció dels preus dels consums bàsics per assegurar la pau social i el bon funcionament econòmic. Sovint les renovacions van sorgir com a resposta immediata als avalots provocats per les crisis de subsistència d'unes classes populars urbanes en creixement. Les noves construccions intentaven confi-



© Albert Armengol

nar en espais tancats, coberts i ben organitzats, unes activitats que havien envaït fins aleshores desordenadament les places i els carrers.

Des del punt de vista de la cultura del consum, el mercat cobert va significar una “transició” entre la plaça de mercat a l’aire lliure, autèntic cor de la ciutat preindustrial, i els centres comercials moderns. Des d’un punt de vista arquitectònic, els espaiosos “paraigües de ferro” del segle XIX, amb les seves parades fixes i ordenades, són la baula entre els tendals i les taules desmuntables a la intempèrie i l’exposició seriada del supermercat modern.

El segle XIX i el primer terç del XX van ser l’època daurada dels mercats a Europa, encara que la seva difusió no va ser ni homogènia ni coetània. Cap al 1850 la Gran Bretanya era el país de referència, tant per la quantitat de nous mercats com per la seva capacitat d’innovació. Però després l’epicentre va ser París, amb les modernes Halles Centrales de la dècada de 1850 i amb els nous mercats de barri i les seves rèpliques a les ciutats de província. Van ser els principals models dels mercats que es van anar construint a les diverses ciutats europees i fora d’Europa, en onades successives.

Barcelona, com la resta de ciutats del país, es va incorporar tard a aquest procés. Havia renovat dos vells mercats als solars dels convents desamortitzats de Sant Josep i de Santa Caterina, que a mitjan segle ja resultaven anacrònics, i només va adoptar el nou model a partir de la dècada de 1870. El que resulta interessant del cas de Barcelona és que anirà bastint un sistema de mercats que mai no deixarà de créixer. Cap a 1914, per exemple, quasi tots els grans barris populars barcelonins tenien un mercat metàl·lic.

Per contra, des del principi del segle XX s’observen símptomes d’un primer estancament de l’expansió dels mercats en molts dels països on primer es van renovar. A Gran Bretanya la construcció de mercats es va deturar a partir de 1890, i més clarament encara a partir de la Primera Guerra Mundial. La raó principal d’aquesta decadència va raure en la revolució que suposava la dominació de la cadena de distribució per grans majoristes, que van trencar l’antiga relació directa i de caràcter local entre productor i venedor que regia el model de producció agrícola i de distribució d’aliments del segle XIX. També els autors que estudien el cas francès constaten el debilitament dels mercats al final de segle XIX, pertorbats pels nous models de comer-

A la pàgina anterior, venda de melons i síndries a l’entorn del mercat de Sants, l’any 1914. A dalt, una parada de fruites i verdures a l’exterior del mercat de l’Abaceria Central, a Gràcia.



© AFB



© Frederic Baltell / AFB



© Pérez de Rozas / AFB

Els mercats van aixoplugar l'activitat que abans es feia lliurement als carrers, i que encara va continuar en punts i ocasions determinats.

A dalt i a l'esquerra, mercat del peix al port de Barcelona, l'any 1923; fira de bens al passeig de Sant Joan, el 1907, i parada de terrissa i pisa a l'àrea dels Encants, l'any 1950. A la pàgina següent, tres imatges actuals: el reformat mercat de Santa Caterina, neteja a la Boqueria, i moll de descàrrega als soterranis del mercat de la Sagrada Família.

cialització dels productes agrícoles i per la decadència de l'agricultura tradicional, i, encara que van mantenir la vitalitat durant les primeres dècades del segle XX, els pressupostos públics els van desatendre més i més a mesura que avançava el segle.

Marca enfront de mercat

Als països més avançats la crisi definitiva dels mercats es va precipitar durant la segona postguerra. El llarg període transcorregut sense inversions, les renovacions dels centres històrics i, sobretot, la motorització i la dispersió progressives de la població van perjudicar el llegat heretat. D'altra banda, la revolució del supermercat i de l'autoservei va conduir a l'envasament i a la seriació en una escala mai vista fins aleshores, i va contribuir a fer que el mercat tradicional es considerés una opció anacrònica. La qualitat es vinculava cada vegada més a la marca, en lloc de fer-ho a l'establiment. Durant els anys cinquanta i seixanta els nous formats comercials van tenir un ràpid desenvolupament amb el suport decidit dels equips econòmics, preocupats per la contenció de la inflació. El panorama va evolucionar molt de pressa a partir de la dècada de 1960 i a la Gran Bretanya,

a França i a Alemanya es van construir les bases del sistema actual. No és sorprenent que, als principals països europeus, aquest fos el període més destructiu per als mercats.

A Espanya, en canvi, durant el segle XX els mercats van mantenir bona part de la vigència. En moltes ciutats espanyoles i, particularment, en moltes ciutats menors de Catalunya, les primeres dècades del segle són un període molt notable de construcció de nous mercats. L'acció i el compromís municipal és gairebé constant durant tot el segle. Pot semblar sorprenent que, justament durant aquest període de forta regressió dels mercats europeus, Barcelona dupliqués i consolidés un sistema que l'ha convertit en un cas totalment excepcional. L'any 1964 l'alcalde Porcioles justificava el gran impuls al sistema de mercats amb consideracions econòmiques i socials, ja que Barcelona "era considerada, con fundamento, la ciudad de más alto coste de vida de España". D'altra banda, la iniciativa quedava inscrita en les previsions del Primer Plan de Desarrollo de 1964-1967, que volia superar la inèrcia de les estructures comercials i la persistència de mitjans obsolets de distribució amb greus repercussions per al cost de la vida. Quan a tot Europa el nombre de mercats disminuïa

“ La política de mercats dels últims tres decennis suposa un canvi radical de missió d'aquests equipaments. ”

per l'expansió de les noves formes comercials, a Espanya els intents de modernització van xocar amb una situació molt endarrerida. La debilitat de les xarxes comercials anava lligada a l'escàs equipament de les famílies, la tardana generalització dels electrodomèstics, entre ells el frigorífic elèctric, símptoma de l'escassa incorporació de la dona al mercat de treball, i a una motorització encara molt incipient. Malgrat la voluntat d'introduir els autoserveis i els supermercats seguint el model d'altres països, la modernització dels mercats apareixia com una opció més clara i immediata. De manera que es va confiar en els sistemes de mercats públics com a única via efectiva per garantir la contenció dels preus. Si fins l'any 1939 s'havien construït o reconstruït 18 mercats a Barcelona, la xifra va ser de 24 durant el període 1940-1979.

És sobre aquest llegat que el nou Ajuntament democràtic va bastir la política de mercats dels últims trenta anys, que suposa un canvi radical de missió d'aquests equipaments. L'impuls econòmic dels anys seixanta havia comportat la incorporació de noves tecnologies de producció, emmagatzematge, conservació, distribució i venda d'aliments, i també l'aparició dels moderns centres comercials. La crisi econòmica dels anys setanta, però, havia propiciat un gran creixement del sector alimentari com a resposta a l'atur, amb una deriva cap al minifundisme i cap a la manca de professionalitat, amb poca inversió, amb una població envellida i amb escassa capacitat d'iniciativa i amb quotes de mercat raquíques. Com que aquests establiments necessitaven marges elevats, paradoxalment, l'augment de l'oferta s'associava a l'alça de preus.

Eina de revitalització comercial i urbana

D'altra banda, l'experiència francesa de ràpida acceptació, durant els anys seixanta, de les grans superfícies comercials n'havia evidenciat els efectes negatius per als teixits comercials tradicionals. La Llei Royer, de 1973, va establir límits a l'expansió de les grans superfícies, encara que no es plantejava en termes urbanístics sinó de protecció del petit comerç. Encara que, durant els setanta, a Espanya el comerç minorista estava en una fase molt més endarrerida i l'impacte efectiu de les grans superfícies no va començar a ser rellevant fins al període 1984-1996, l'experiència francesa devia ser ben coneguda quan es va començar a pensar en la reconversió del sector comercial alimentari al principi dels anys vuitanta.

Des dels primers plantejaments, l'ampli sistema de mercats de Barcelona (quaranta mercats municipals) es va veure com una eina essencial en aquest procés de recon-



© Albert Armengol



© Albert Armengol



© Albert Armengol

Les dues primeres imatges recullen destacats exemples d'instal·lacions reformades, el mercat del Clot i el de la Sagrada Família, que comparteix recinte amb la biblioteca i el centre cívic del barri. A sota, parada del mercat de Galvany: els mercats s'han convertit en llocs atractius per a la gent més jove.

versió. Els mercats municipals mantienien una àmplia quota en el consum alimentari dels barcelonins, absolutament excepcional en el context europeu; aglutinaven un potencial destacadíssim d'oferta de comerç al detall i d'adrogueria, i podien resultar un factor decisiu per evitar la concentració oligopolística de les grans superfícies encara incipients. El Pla Especial d'Equipament Comercial Alimentari de Barcelona (PECAB), elaborat a mitjan decenni dels vuitanta, va suposar un gir fonamental. Si tradicionalment la missió dels mercats havia estat assegurar l'aprovisionament a bon preu, en aquest nou context esdevenien polaritats essencials sobre les quals calia actuar per fer-ne un sector comercial dinàmic, modern, equilibrat i exemplar, capaç de convida i de competir amb els nous formats comercials, i de regenerar el teixit comercial dels barris i una cultura urbana amenaçada. Dotava l'entorn d'infraestructures i equipaments urbanístics adequats, amb la creació d'eixos i d'illes de vianants, d'aparcaments, etc.

Per superar la gestió merament administrativa dels mercats, l'abril de 1991 es va crear l'Institut Municipal de Mercats de Barcelona (IMMB), un organisme autònom dependent de l'Ajuntament que va assumir la gestió directa i l'administració dels mercats municipals, i que ha impulsat durant vint anys una enèrgica i polifacètica política de renovació i de promoció. Ha seguit les línies marcades pel PECAB per optimitzar el *mix* comercial, reduir la dimensió de les parades i augmentar-ne els nivells de capitalització, regular els establiments de l'entorn del mercat per assegurar-ne la competitivitat i renovar físicament els mercats per adaptar-los als actuals requeriments funcionals. Ara bé, l'acció promocional hi ha adquirit un protagonisme creixent. Ha desenvolupat una doble política de comunicació: de caràcter molt transversal i molt actiu en l'àmbit del barri, i també una difusió molt efectiva del model de mercats barcelonins a escala internacional. Barcelona s'ha convertit, així, en un cas de referència en el context europeu, ja que ha desenvolupat des dels anys vuitanta una política de potenciació dels mercats com a actius urbanístics privilegiats.

Un dels objectius principals de l'IMMB ha estat la inclusió de nous usos socials i culturals dintre dels mercats, en estreta relació amb el teixit associatiu, veïnal i educatiu de l'entorn, promovent tallers de cuina i d'educació alimentària, per exemple, i facilitant-los espais adequats. Aquesta tasca ha adquirit un fort component promocional. Un dels arguments centrals ha estat l'estreta associació dels mercats amb els productes frescos i de qualitat, amb la difusió dels principis d'una dieta sana i amb la promoció d'una cuina de qualitat, basada en la recuperació de la cuina tradicional i amb la contribució dels grans cuiners catalans. La política de mercats ha participat activament en una intensa construcció cultural i identitària bastida al voltant de la cuina catalana i de mercat i de l'anomenada "dieta mediterrània", fins al punt que els mercats s'han presentat com "les catedrals de la dieta mediterrània". ■

Nota

Aquest article és resultat d'una recerca realitzada amb José Luis Oyón i Josep Maria Garcia-Fuentes (Universitat Politècnica de Catalunya).



© Albert Armengol



© Albert Armengol



© Enrique Marco



© Jordi Bedmar / Generalitat de Catalunya



© Enrique Marco

A l'esquerra, el president Mas en un acte de suport a la campanya en favor de la declaració de la cuina catalana com a patrimoni de la humanitat, el mes de febrer passat, al Palau de la Generalitat. Amb el president, Pepa Aymamí, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina. A la dreta, alguns elements típics de la cuina mediterrània.

Cuina de mercat, cuina catalana i dieta mediterrània

Als anys setanta, en plena resistència antifranquista, Manuel Vázquez Montalbán, a *L'art del menjar a Catalunya*, de 1977, establia un irònic i provocatiu paral·lelisme. La missió de salvar la llengua era fonamental, però creia legítim qualsevol esforç paral·lel per salvar una parcel·la d'identitat que mereixia un racó dins la memòria col·lectiva. Un paral·lelisme clarament subratllat en els subtítols de les diverses reedicions: *Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana* o, en una reedició més recent, *El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana*. Una mena de catecisme contra la banalització de la gastronomia de cartó pedra. Encara que podia semblar aleshores una *boutade*, va marcar un abans i un després. El mateix Vázquez Montalbán, al pròleg de la reedició del llibre, reconeixia que, si moltes de les receptes de 1977 eren pura arqueologia, set anys després el panorama havia canviat radicalment. La recuperació va coincidir amb una forta reivindicació de la cuina de mercat, de productes frescos i de qualitat, que també era una de les característiques de la *nouvelle cuisine* francesa, llavors en el seu moment de màxima popularitat.

A França, als anys setanta, van coincidir l'eclosió de la nova cuina que reivindicava els productes de mercat i el desplegament de la Llei Royer, destinada a protegir el comerç de proximitat contra les grans superfícies. Dues accions contra les influències externes que desestructuraven uns formes tradicionals de la cuina i del teixit comercial, i, en definitiva, d'una forma de vida. Els perjudicis s'observaven en la pèrdua de

qualitat de l'alimentació i en la trituració d'un teixit econòmic essencial, amb el perill associat de desertització dels centres urbans. De manera que, encara que aparentment no hi ha vincles directes, no es pot considerar, de cap manera, casual que la gestació d'una política de revitalització dels mercats fos coetània del renaixement gastronòmic.

Els anys 90 es va iniciar des de Barcelona la promoció de la dieta mediterrània. Ancel Benjamin Keys havia correlacionat les malalties cardiovasculars amb els alts nivells de colesterol. Va comprovar que a les àrees mediterrànies la forma de vida i la dieta semblava que afavorien una presència menor d'aquest lípid a la sang. A partir d'aquestes observacions va elaborar una "construcció ideal", la *Mediterranean-style diet*, per impulsar una dieta més racional als Estats Units. La repercussió a l'àrea mediterrània es va demorar molts anys, però es va acabar convertint en un argument d'identitat i de promoció.

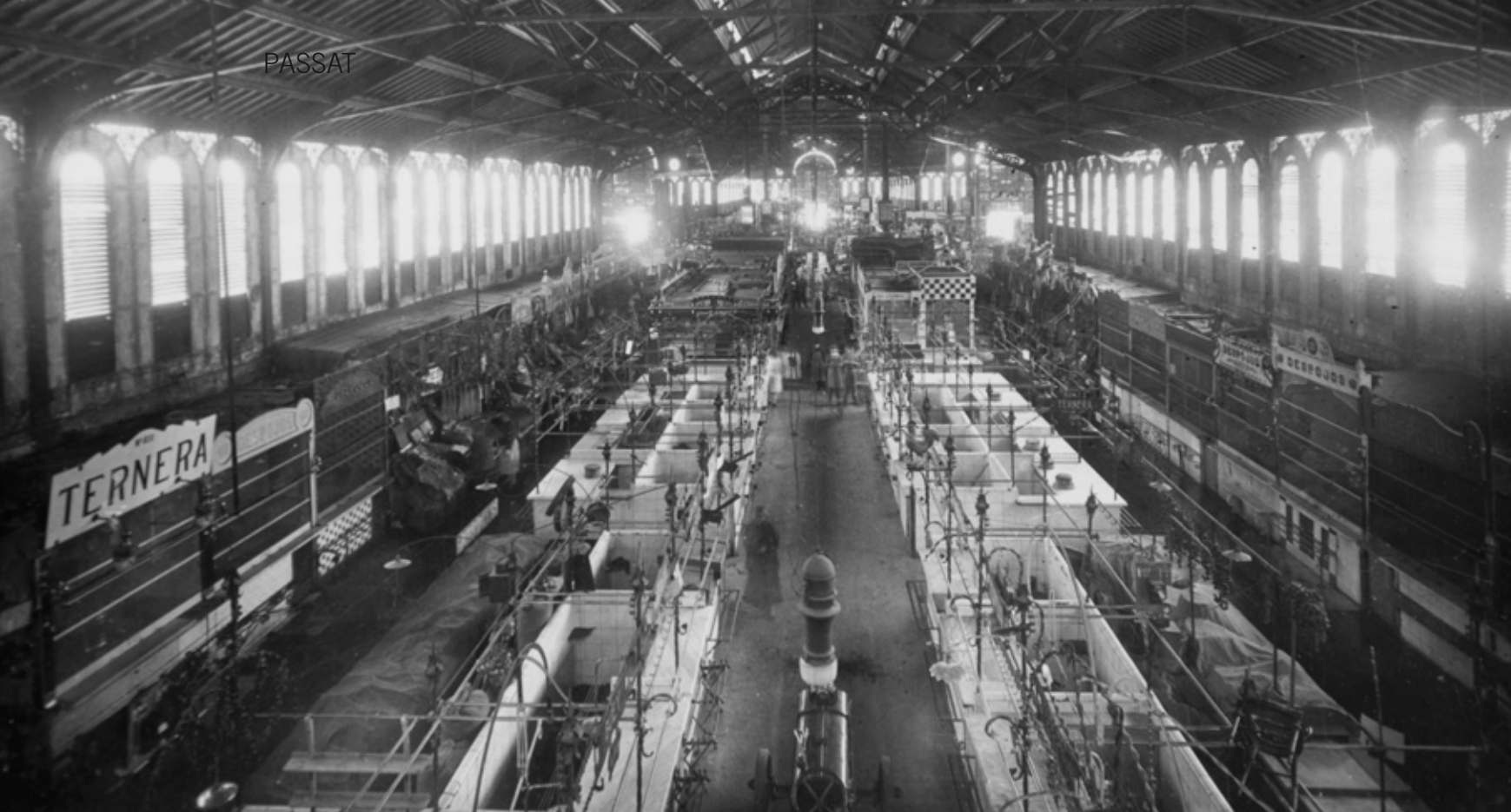
Resulta curiós que en un diari com *La Vanguardia* no hi trobem cap referència fins al maig de 1987, i gens científica, per cert: l'actor Ugo Tognazzi en parlava molt col·lateralment durant una estada que va fer per promocionar la pasta italiana. Poc després, el 16 de juliol, el ministre d'Agricultura ja reivindicava els hàbits alimentaris saludables de la població espanyola i també destacava la preferència dels compradors pels establiments tradicionals.

A partir d'aquest moment les referències es consoliden, i proliferen a partir de 1996, un any després de la fundació a Barcelona, amb el suport d'empreses locals, de l'Association for the Advance-

ment of the Mediterranean Diet. Durant la campanya electoral de 1995 el gremi de restauradors havia demanat que el Consorci de Turisme promocionés la dieta mediterrània per impulsar l'atractiu de Barcelona. Anys més tard, el febrer de 2005, i també a Barcelona, va néixer l'Observatori Mundial de la Dieta Mediterrània per impulsar que la UNESCO la declarés patrimoni de la humanitat, cosa que es va aconseguir el 16 de novembre de 2010.

El gran potencial culinari de Barcelona ha esdevingut un argument cada vegada més important de les campanyes de turisme i ha activat suports i iniciatives institucionals. N'és una mostra la declaració de l'Any de la Gastronomia (de març del 2005 a març del 2006), amb l'objectiu d'aprofitar els creatius catalans i la tradició de la cuina mediterrània. Es considerava que un dels principals reclams que reforçaven Barcelona com a destinació turística urbana era la cultura, incloent-hi la gastronòmica, i es plantejava com una fórmula de promoció que permetia captar nous visitants i beneficiar el sector hostaler.

Molts cuiners reconeguts han contribuït activament a la promoció dels mercats i de la cuina del país. La gastronomia tradicional catalana ha estat impulsada i sistematitzada a través de l'acció de la Fundació Institut Català de la Cuina, que l'any 2002 va potenciar la Marca Cuina Catalana, el 2006 va publicar el Corpus de la cuina catalana i el 2011 el més ambiciós Corpus del patrimoni culinari català, i que ha posat en marxa la candidatura de la cuina catalana com a patrimoni cultural intangible de la humanitat. **M.G.** ■



© Josep Domínguez / AFB

Marçal Tarragó

Economista. Professor d'urbanisme comercial de l'Escola Superior de Comerç i Distribució de la UAB

Un eix destacat del “model Barcelona”

La política dels ajuntaments democràtics en matèria de mercats ha marcat tendència i ha fet que moltes ciutats es mirin Barcelona –cap i seu de l'associació internacional de mercats Emporion– com a exemple per seguir.

Tal com assenyala Lewis Mumford a *The City in History*, bona part de la història de les ciutats cal explicar-la a través de les implantacions de les activitats comercials en el territori. Les estructures comercials, molt especialment l'emplaçament dels mercats, condicionen en bona mesura les estructures urbanes.

Barcelona no escapa a aquesta lògica. Els professors Manuel Guàrdia Bassols i José Luis Oyón Bañales situen al segle X l'origen d'aquests equipaments comercials en la forma incipient de concentració de venedors en places obertes. Des de llavors no han deixat d'evolucionar amb la ciutat. El creixement urbà a l'Eixample de Cerdà va requerir nous espais per a equipaments i en particular per a mercats, que van ajudar a estructurar els barris emergents. Al mateix temps, la incorporació al terme dels municipis del pla de Barcelona, que tenien mercats propis, va comportar al principi dels anys trenta del segle passat una organització territorial de l'aparell comercial que permet començar a parlar dels mercats de Barcelona com d'una xarxa estructurada.

Amb la represa econòmica i urbana de la postguerra, a mitjan dècada dels anys seixanta, s'inaugura una nova fase

en la construcció i en el funcionament dels mercats municipals. Als barris sorgits de les onades migratòries hi apareixen mercats on l'Ajuntament opta per noves vies de promoció i encarrega a la iniciativa privada la construcció i l'adjudicació de les parades. Malgrat aquesta mena de promoció, els nous mercats passen a formar part de la xarxa pública. Sense el control que faciliten les institucions democràtiques, el nepotisme, les lluites d'interessos i el mercadeig de favors s'ensenyoreixen dels mercats municipals. L'any 1956 la junta rectora del Gremio Sindical de Detallistas de Pollería, Huevos y Caza es dirigia a la “superioridad” sol·licitant un canvi en les ordenances municipals de Barcelona en els següents termes:

“Los motivos que nos inciden a solicitar estas modificaciones son bien claros: el reconocimiento de nuestra existencia como grupo independiente dentro del sindicato de ganadería, con su clara y específica denominación de pollería, huevos y caza. Por ello, es lógico y de muy fácil comprensión que seamos nosotros exclusivamente los ÚNICOS autorizados para la venta de dichos artículos [...] Solicitamos [estas modificaciones] con tanta ilusión porque no sólo se dará satisfacción a nuestro sufrido comercio, encuadrado en este gremio, sino que además repercutirá en el público consumidor.”

Aquestes pinzellades històriques serveixen per introduir-nos en el coneixement de la política de mercats –un dels eixos fonamentals del sistema de gestió que ha donat lloc a l'anomenat “model Barcelona”–, que ha tingut dos

vessants principals: la reestructuració arquitectònica i funcional dels equipaments, i el desenvolupament d'uns mètodes comuns de gestió i promoció aplicats al conjunt dels mercats considerats com una xarxa.

L'arribada de la democràcia

“*Queda prohibido vocear la naturaleza y el precio de la mercancía, y llamar a los compradores*”. Així començava l'article 136 de l'Ordenança municipal de mercats vigent l'any 1979, quan es constitueix el primer Ajuntament democràtic.

En aquell moment, “l'herència” administrativa rebuda situava la gestió dels mercats municipals en un estricte marc de gestió de concessions administratives i de serveis. Els mercats es gestionaven igual que els cementiris, les concessions a les platges, els banys públics i els serveis de lavabos. S'entien, doncs, com a espais públics cedits per a activitats econòmiques privades i que no requerien altres intervencions més enllà de l'aplicació d'una fèrria disciplina per posar ordre entre els sectors representats per les diferents branques gremials del sindicat vertical.

L'arribada dels nous ajuntaments coincideix amb la crisi econòmica de final dels anys setanta. La difícil gestió d'aquesta crisi tenia com a rerefons la reestructuració industrial, que va generar una onada d'acomiadaments a les indústries de Barcelona i de l'àrea metropolitana.

Durant molts anys les activitats comercials han estat un coixí esmoreïdor de l'atur. Quan disminuïa l'ocupació en la indústria o en la construcció, creixia el nombre de petites unitats comercials. Les indemnitzacions per acomiadament es reinvertien en obertures comercials en aquells sectors on calia menys inversió i també, suposadament, menys coneixements, com ara el comerç d'alimentació.

Al mateix temps, el mercat immobiliari vivia una situació paradoxal: en època de crisi s'havia fet una enorme inversió immobiliària per aprofitar les últimes oportunitats de l'antiga ordenació urbanística, que aviat seria superada per l'aprovació del Pla General Metropolità. Les conseqüències són fàcils d'endevinar: es van construir desenes i desenes –si no centenars– d'edificacions per provar d'evitar la nova ordenació, que dotava la ciutat d'espais verds i d'equipaments. D'això va resultar una sobreoferta de grans locals comercials en planta baixa, les conseqüències de la qual es van agreujar per la manca de demanda pròpia d'unes estructures comercials encara molt poc evolucionades i sense capacitat inversora.

Els promotors immobiliaris van trobar una solució per als seus locals invenuts: “parcel·lar-los” en petits locals que es venien a persones amb petita capacitat d'inversió (aquestes que havien estat acomiadades de la indústria i reinvertien les indemnitzacions en autoocupació comercial). D'aquesta manera, van aparèixer sense previsió ni ordenació un gran nombre de galeries privades d'alimentació que volien emular el funcionament dels mercats municipals. Aquesta pràctica de parcel·lació, que els francesos anomenen gràficament *saucissonner* (tallar a rodanxes), comportava que cada local es destinava a l'activitat que volia el comprador. No hi havia, doncs, cap disciplina, perquè no s'havia planificat el *mix* comercial (barreja ponderada d'usos d'acord amb les necessitats familiars en matèria de

dieta), ni tampoc possibilitats de gestió i de promoció comercial conjuntes.

L'aparició indiscriminada de locals comercials alimentaris suposava una amenaça per al bon funcionament de la xarxa de mercats municipals. L'Ajuntament va iniciar la regulació del sector mitjançant una Ordenança de galeries, centres d'alimentació i supermercats. El criteri fonamental era la consideració d'una distància mínima entre establiment i establiment. L'ordenança es va impugnar davant dels tribunals, que van donar la raó als afectats i la van suspendre perquè no s'ajustava a dret. Però, al mateix temps, la sentència indicava que l'ordenació havia de fer-se mitjançant un pla especial de caràcter urbanístic.

És així com el regidor de Serveis Municipals, Josep Maria Serra i Martí, i el director de l'Àrea, Jordi Maymó, van promoure el Pla Especial del Comerç Alimentari de Barcelona (PECAB), que es va elaborar al nostre despatx.

Prèviament a la formulació del PECAB es van dur a terme un conjunt d'estudis sobre els mercats municipals. En destaca una enquesta sobre l'atractivitat dels mercats i la procedència dels clients compradors. Els resultats es van plasmar en un plànol que reflectia les àrees on residien les

A sota, el remodelat mercat de la Barceloneta, amb els tubs de l'aire condicionat a la vista. A la pàgina anterior, el mercat de Sant Antoni amb moltes parades encara descobertes, en una imatge del temps de la República.

© Albert Armengol



A sota, plats elaborats a la parada Mesclans del mercat de Galvany, al carrer de Santaló.

A la pàgina següent, de dalt a baix: antiga peixateria del mateix mercat remodelada per incloure-hi un bar-restaurant; un supermercat instal·lat a l'interior del mercat de la Llibertat, de Gràcia, i una parada de nou disseny dedicada a la venda de fruits secs, fruites confitades i mermelades, al mercat de Galvany.

famílies compradores de cada mercat. Se n'extreien dues conclusions: primera, la importància de les compres de proximitat; en segon lloc, l'existència de zones no servides pels mercats municipals, unes que corresponien a les àrees industrials del Poblenou, el Bon Pastor i la Zona Franca, i altres a àrees lliures com Montjuïc, els Tres Turons, la Ciutadella o Collserola. Finalment, i aquesta és la dada més important, apareixien dèficits d'equipaments en zones residencials importants, com ara el Fort Pienc, Pedralbes, alguna zona de Nou Barris i un gran espai situat entre l'Eixample i Sants.

El PECAB va tenir com a objectiu principal –i el manté després de dues revisions– ordenar les activitats comercials a la ciutat, pel que fa a la localització, d'acord amb pautes de comportament identificables amb pautes urbanístiques més generals. En aquest context, l'aportació més important del PECAB va ser concebre l'estructura urbanística del comerç d'alimentació com una xarxa amb uns nòduls principals que són els mercats municipals.

Una vegada detectades les àrees no servides, el pla proposava una estructuració de la localització comercial a partir de tres grans eixos:

1) Les àrees de polaritat comercial en funcionament al voltant dels mercats municipals preexistents, que actuaven com a focus d'aquesta polaritat. Al seu entorn es preveien actuacions tant de caràcter urbanístic com d'ordenació de les estructures comercials. Es reconeixia, doncs, el paper motor dels mercats, però al mateix temps s'evitava l'aparició d'estructures parasitàries no eficients que s'aprofitaven de l'atractivitat del mercat.

2) Les àrees on s'havia detectat un dèficit de servei dels mercats municipals, que anomenàvem “àrees de nova polaritat comercial”, on es permetia la implantació de nous equipaments en forma de mercats municipals, centres comercials amb presència alimentària o grans supermercats.

3) Les àrees de comerç de proximitat, esteses per tota la ciutat, on només es permetien els petits establiments.

Els mercats municipals, igual que altres formats comercials, segueixen els principis de la localització comercial:

Els mercats impulsen les relacions socials, l'economia sostenible i la protecció del medi ambient.

han de generar centralitat i han de promoure els valors de la proximitat com a espais de relació i de cohesió social. Aquest doble aspecte va ser abordat per l'Ajuntament des del moment de la proclamació de Barcelona com a seu dels Jocs Olímpics del 1992.

El Pla d'Àrees de Nova Centralitat, que fixava fins a dotze punts d'intervenció urbanística, va ser el complement necessari del PECAB. Totes les grans operacions de centralitat comercial i terciària que s'han fet a Barcelona des de 1990 es corresponen amb aquesta proposta municipal.

Una de les senyes d'identitat del “model Barcelona” era que es potenciava la proximitat per facilitar els hàbits de compra del ciutadà, i al mateix temps s'impulsava la centralitat amb l'objectiu d'assegurar la capacitat d'atraure compradors i, per tant, la rendibilitat dels negocis.

Tan aviat com es va fixar l'estructura urbana de la localització comercial i es va establir el paper preeminent dels mercats en la xarxa de distribució, es va plantejar la reforma d'aquests equipaments a partir de quatre postulats:

1) Modernització de les estructures comercials. Això suposava intervenir en els formats, en els productes que es podien vendre en cada parada, en la incorporació de noves gammes de productes, en la presentació i en la degustació. L'evolució de les pautes alimentàries de les famílies barcelonines està plenament representada als mercats. La valoració progressiva d'unes dietes sanes prioritza l'alimentació fresca, i els mercats en són el principal exponent. La progressiva complexitat de les relacions laborals obliga sovint les famílies a prendre els àpats en la restauració pública, i, així, la incorporació de la degustació als mercats municipals dóna resposta a l'extensió de formes i horaris de treball nous.

2) Millora de l'eficiència econòmica dels operadors. Mantenir els mercats municipals no semblava possible sense garantir-los un nivell suficient d'ingressos, i això requeria, a més d'una especialització, reduir el nombre de parades i augmentar-ne la superfície mitjana.

3) Aplicació de la màxima d'origen anglosaxó “one stop shop”, que es pot traduir com a “compres en una única aturada”, en el context d'un únic desplaçament. Per això es va decidir incorporar als mercats espais per a la venda d'alimentació seca, drogueria i perfumeria en règim d'autoservei; d'aquesta manera, els supermercats hi entraven com un operador més.

4) I, *last but not least*, intervenció física en els mercats per renovar-ne les instal·lacions, incorporar-hi nous serveis i reestructurar-ne les circulacions internes, tot respectant les estructures originals tant com fos possible.

Com a exemples d'aplicació d'aquests postulats als processos de reforma ens podem referir al nou mercat de la



© Enrique Marco

Sagrada Família, el primer que va incorporar un supermercat dins de les seves estructures; al de Santa Caterina, que va ser objecte de la intervenció física més profunda, atesa l'existència d'unes estructures constructives de maçoneria que van obligar a construir una nova coberta, que l'ha convertit en fita obligada de les visites a la ciutat; als del Clot i de la Llibertat, que han reduït el nombre d'operadors i han conservat les magnífiques estructures de ferro; al de la Boqueria, que va incorporar nous serveis i instal·lacions i on es van fer intervencions per assegurar el confort tant dels clients com dels venedors, i al de Sant Antoni, amb una reforma en marxa que preveu convertir-lo en un veritable centre comercial, amb diverses botigues no alimentàries.

Tendències socials

La política dels ajuntaments democràtics pel que fa als mercats municipals ha marcat realment tendència i ha fet que moltes ciutats es mirin Barcelona –que encapçala i és la seu de l'associació internacional de mercats municipals Emporion– com a exemple per seguir.

L'oferta dels mercats municipals és el millor exemple de les noves tendències de la dieta alimentària. El concepte de dieta mediterrània es va anar expandint cap al més ampli de *slow food*, dit així per contraposició al menjar ràpid (que suposa dietes desequilibrades), però que també valora el producte agrari de proximitat, un producte que difícilment poden oferir les grans corporacions comercials.

Els mercats municipals són una referència de la Barcelona i la Catalunya emergents en matèria de gastronomia i suposen una valoració de la proximitat, que facilita la relació social, promou la sostenibilitat i protegeix el medi ambient. També són un factor important de cohesió social. Vet aquí un exemple ben gràfic. Durant unes jornades sobre immigració i comerç que es van fer el 2007, la titular d'una parada de menuts de la Boqueria va explicar que, arran de la crisi de les *vaques boges*, el consum de menuts havia caigut en picat fins a provocar la pràctica desaparició de les parades. Però, de sobte, el creixement de la immigració llatinoamericana en va comportar un augment del consum, cosa que va permetre que les parades ressorgissin i que incorporessin persones provinents d'aquests països com a treballadors experimentats.

Cal recordar, finalment, què representa el mercat per a la gent gran. La clientela que hi va a primeríssima hora del matí –pràctica poc compatible amb els horaris laborals– la formen les persones grans, que viuen soles i que tenen en les parades el principal punt de relació social.

Recentment, la Direcció de Comerç i Consum de l'Ajuntament ha fet un estudi sobre els hàbits de compra del qual es dedueix que els mercats municipals continuen sent el principal lloc per a la compra d'alimentació fresca. A partir de 1985 s'havia registrat una davallada en la captació de clients, que es frena des de 1997.

Avui els mercats conserven una quota de més del 40% de les compres d'alimentació fresca, mentre que es detecta una baixada progressiva de la quota dels hipermercats. En el mateix estudi es constata que el 90% de les compres d'alimentació es fan al barri propi de residència i que un 55% de les famílies barcelonines va al mercat com a mínim una vegada a la setmana. ■



© Enrique Marco



© Albert Armengol



© Enrique Marco



Fotos: Enrique Marco

Ada Parellada
Restauradora

La universitat del gust

Res no il·lustra més bé el paisatge d'un país i la manera de ser dels seus habitants que les parades d'un mercat. Anar a mercat és com visitar una galeria d'art, on es desperten i hi intervenen tots els sentits, com si fos un parc d'atraccions on l'aventura és l'esclat de la vista, l'olfacte, el tacte, el gust i l'oïda. Una cultura perd les arrels quan la gent deixa de menjar els plats del seu territori.

Segons el diccionari, el mercat és un espai on es despatxen aliments de tota mena. És cert, sí, però és una definició del tot incompleta i poc il·lustrativa d'allò que realment hi trobem. Anar a mercat no és només adquirir aliments; això ho podem fer en qualsevol establiment. Al mercat l'aliment porta un plus, un valor afegit, com es diu ara; és un aliment amb complement, com si es tractés de vitamines afegides. Aquestes vitamines ens donen tanta vida com la B6, la C i el retinol alhora.

Les píndoles vitamíniques que ens "regala" el mercat són: aprendre, fer amics, tenir cura del planeta, sentir-se emparat d'una cultura i omplir els sentits de colors, aromes i sabors.

Així doncs, ens calcem unes sabates còmodes, prenem el cistell o el carret i fem via al mercat. Si tenim infants a càrrec, els animarem que ens hi acompanyin i ens ho prendrem com una excursió, com una visita a un parc d'atraccions o com la pràctica del nostre esport preferit: l'esport del profit.

Entrem al mercat amb esperit inquiet i curiós. Anem amb les finestres ben obertes, perquè hi entri l'aire del coneixement: orelles, ulls i boca, per aclarir tots els dubtes i per tastar tot el que desconeixem. El mercat és la univer-

sitat del gust, i els catedràtics van amb bata blanca o blava o amb farbalans, i sota el braç no hi porten llibres, sinó costellams de porc, sacs de cebes o lluços de mides descomunals. Aquesta és la riquesa del mercat: no només comprem aliments, sinó que "comprem" coneixements.

Els catedràtics d'aquesta útil universitat són els carnisers, els peixaters, els verdulaires, els cansaladers, etc. No són venedors, són gent d'ofici, autèntics especialistes en la seva matèria. Els podem preguntar tot el que ens passi pel cap, perquè, del gènere que venen, ho saben tot: quin és el millor tall, la procedència, com conservar-lo, amb què combinar-lo i, fins i tot, ens regalaran una recepta *ad hoc*, especialment pensada per a l'aliment que hem comprat i per als nostres gustos particulars. És la ruïna per als qui escrivim llibres de cuina!

Si hi anem amb criatures, les farem protagonistes procurant incloure-les en la presa de decisions i tenint en compte la seva opinió. No els demanem que es portin com a adults, al contrari: més aviat som nosaltres els qui ens hem de transformar en infants per una estona i gaudir de la visita al mercat com si es tractés d'un joc. El joc és una bona eina d'aprenentatge: a veure qui és el primer que troba una



hortalissa que sembla un nas de pallaso! Pregunteu a la fruitera si té coll de dama... Compta bé el canvi, si l'encertes et donaré cinc cèntims. Avui tu tries el formatge que menjarem tota la família. Què et sembla? Oi que aquest peix és molt lleig? Doncs és rap, el que més t'agrada!

Si som molt juganers, podem donar-los uns euros –sobretot si van en companyia d'altres nens– i deixar-los que campin sols pel mercat una estona perquè comprin el que els vingui més de gust. Això sí, amb limitacions: ha de ser una verdura, o més d'un aliment..., o el que us sembli més adequat. Han de portar un rellotge i els heu d'ensenyar el lloc on han de tornar a l'hora establerta. Aprendran a orientar-se, a comprendre el valor dels diners i a llegir el rellotge!

Quan comprem al mercat no només nosaltres en sortim beneficiats, pel fet d'obtenir el millor producte, de rebre un tracte personalitzat i d'aconseguir una recepta de regal específica per a la nostra compra. Quan comprem al mercat, també en treuen profit el planeta i, per acabar-ho d'arrodonir, el teixit social i comercial del barri, la ciutat i el país.

Al mercat es ven a granel i, en conseqüència, s'empren molts menys embolcalls de plàstic, porexpan o llauana que al

supermercat. A més, sovint, els usuaris recorden portar un cistell i no fan tanta despesa de bosses de plàstic. La compra que es fa al mercat és sempre la més sostenible per a un planeta malmès, del qual hem de tenir cura.

Respecte a la qüestió de la millora del teixit comercial del nostre entorn, cal recordar que l'organització del mercat es basa en un conjunt de petits comerciants independents, que ajuden a la distribució justa del capital local. Així, doncs, la compra que es fa al mercat és sempre la més equitativa i sostenible des d'una perspectiva social.

Humanitat i valors socials

Al mercat no som un número, no som solament un client; sinó que som persones, sovint tractades amb nom i cognom. La transacció comercial s'humanitza. Abans de l'inevitable "Què li poso?", segur que ens han preguntat com va la família, s'han interessat pels nostres avatars quotidians i ens han demanat si estem bé de salut i d'ànims.

La relació i la confiança amb el peixater, el carnisser, el cansalader, el verdulaira... es va reforçant al llarg dels anys i crea un vincle personal que va més enllà del fet de comprar i vendre.

La visita a un mercat representa una completa experiència sensorial i una immersió en la cultura gastronòmica del país. A més la transacció comercial (pàgina anterior, al mercat de Sarrià) s'humanitza, i els clients no són tractats només com a tals, sinó com a persones amb nom i cognom.

A diferència del que passa en altres models comercials, al mercat no hi ha files índies, sinó un eixam de persones que esperen ser ateses davant el taulell. La tanda es respecta religiosament, malgrat que no hi hagi evidència física organitzativa. El protocol que obre la porta de l'ordre és la fórmula "Qui és l'últim?". No calen números, ja fem amb les màgiques paraules. A la cua es fan amics, s'intercanvien salutacions, safareigs i receptes. És com si hi coincidíssim amb un psicòleg, un periodista de la premsa del cor i un cuiner. Tothom opina i dicta sentència, amb total impunitat i llibertat, perquè tampoc no es diuen coses tan transcendents... És com una xarxa social, temàtica i gens virtual, ben real, formada per persones amb els mateixos interessos: menjar bé i conèixer els secrets de la cuina.

Un mercat és un reflex de la manera de menjar d'un país. I la manera de menjar és un dels trets que caracteritzen amb més precisió el tarannà d'una cultura. No debades, quan fem un viatge, sovint visitem els mercats dels pobles. Ens agraden els mercats propers a la nostra cultura i ens sorprenen els dels països exòtics, llunyans, on descobrim ingredients curiosos, flairem intensos aromes d'espècies i observem astorats les peculiars maneres de menjar. Res no il·lustra millor el paisatge d'un país i la manera de ser dels seus habitants que les parades d'un mercat.

Diuen que una cultura ha perdut les arrels quan la gent deixa de menjar els plats del seu territori. Segons els estudiosos de la història de la immigració, la primera generació nascuda al país receptor perd el vestit, la segona perd la

llengua i, amb la tercera, la cuina es mescla amb la dels autòctons. Així ha passat a França, on ha nascut la quarta generació d'àrabs procedents del Magreb i on el cuscús és un aliment de cada dia, comú a totes les llars franceses.

Gaudim dels viatges, però és aquest o aquell plat el que ens fa sentir que ja som a casa. El mercat, amb la seva idiosincràsia, ens fa sentir que formem part d'aquesta cultura.

Despertar els sentits

Anar a mercat és com visitar una galeria d'art, on es desperten i hi intervenen tots els sentits, com si fos un parc d'atraccions on l'aventura és l'esclat de la vista, l'olfacte, el tacte, el gust i l'oïda.

L'espectacle cromàtic de les parades és una classe de pintura on s'aprenen tots els matisos del Pantone. A la peixateria farem com els metges i visitarem els peixos per detectar-ne la frescor. Mirarem la brillantor dels ulls, el color roig de sang de sota la ganya i la viscositat de l'escata.

Sabrem que som prop de la fruiteria per l'aroma dels maduixots a la primavera i descobrirem que és en aquesta temporada quan són més bons. Ens deixaran palpar el meló i ens explicaran que és quan cedeix lleugerament que està a punt per ser consumit.

Gaudirem del brogit que identifica el mercat i ens deixarem seduir pels tastets de formatge del cansalader.

En definitiva, el mercat ajuda a consolidar una cultura, a construir un país i a educar de manera saludable. El mercat és l'escola que alimenta. ■

El xef i promotor de projectes de restauració Carles Abellán, de compres al mercat de la Boqueria.





© Albert Armengol

Trinitat Gilbert

Periodista especialitzada en temes de cuina

Salut personal, social i econòmica

El producte fresc és el principal valor dels mercats de Barcelona, que són, en conjunt, la primera empresa de venda d'alimentació fresca de la ciutat, amb una quota que se situa entre el 30% i el 35%, i que en el cas del peix es dispara fins al 70%.

Els mercats existeixen des que van sorgir les ciutats. I no només això; en molts indrets hi ha avui una ciutat perquè en origen hi havia un mercat. Encara ara, d'anar a comprar al mercat en diem anar a plaça.

Els nostres mercats, tal com els entenem avui, vénen del segle XIX. El del Born era majorista i abastia els anomenats mercats de ferro, que constituïen la corona de mercats que envolta Ciutat Vella. A principis del segle XX es van construir els de Sarrià, Galvany o Sants, i als anys cinquanta-seixanta en tenim una tercera fornada: Nou Barris, Carmel, Horta... Als anys vuitanta, arran de la irrupció dels súper i les grans superfícies, el mercat municipal es va enfonsar i es va haver de reinventar. Molts paradistes van plegar i la clientela va fugir. L'any 1992 es va fundar l'Institut de Mercats per remuntar la situació. Amb l'espai buit que havia deixat la crisi, l'Institut va proposar de construir pàrquings subterranis per facilitar l'accés i d'introduir els supermercats en el mateix recinte. En un primer

moment, els paradistes s'hi van oposar frontalment, perquè això significava posar-se l'enemic a dins de casa, però l'estratègia, iniciada l'any 1993 al mercat de la Sagrada Família, va donar bons resultats. El temps ha demostrat que no és cert el tòpic que als súper tot és més barat. El paradista paga al comptat i pot aconseguir preus i marges més bons. Els majoristes, en canvi, paguen a noranta dies i el seu preu se'n ressent. El mercat ara ho ofereix tot, el producte fresc de qualitat i els productes bàsics de supermercat. *One stop shop*, que diuen els americans.

L'Institut de Mercats es va consagrar a defensar un model que havia d'oferir un servei amb uns valors: la salut que aporta el producte fresc, el benefici social que dona el tracte personalitzat, sobretot per a gent gran que viu sola i troba en el mercat un espai de socialització.

A Barcelona hi ha actualment trenta-nou mercats municipals, que acullen més de 2.700 establiments i donen feina a un total de 7.000 treballadors. La superfície construïda

Toni Pamus, pescador jubilat, fa la compra a la parada de la peixateria Encarna i Robert, del mercat de la Barceloneta.

que ocupen equival a vint illes de l'Eixample i la seva facturació és de mil milions d'euros anuals. Segons dades aportades per l'Institut de Mercats, són el servei municipal més ben valorat després de les biblioteques i el metro.

Segons alguns estudis, la proximitat al mercat pot condicionar el nostre pes. Com més lluny vivim d'un mercat, més risc de patir obesitat. Al súper els consumidors es deixen influir per les ofertes de la setmana i acaben menjant més i malament. Com sostenen Peter Singer i Jim Mason, autors de *Com mengem. La importància ètica de les nostres decisions alimentàries*, “un àpat britànic, consistent en pollastre tailandès, mongetes vermelles de Zàmbia, pastanagues de l'Estat espanyol, pèsols de Zimbabwe i patates d'Itàlia, pot haver recorregut un total de 39.209 quilòmetres. Ha costat una fortuna en combustibles fòssils per travessar continents”.

Els mercats ofereixen productes locals i de temporada. Si és el cas de les fruites, verdures i hortalisses, hi trobem pagesos que ens expliquen els mètodes que fan servir i ens garanteixen que els préssecs que ens emportem a casa han fet un recorregut màxim de cinquanta quilòmetres. El producte fresc és, doncs, el principal valor afegit dels mercats municipals, que són en el seu conjunt la primera

empresa de venda d'alimentació fresca de la ciutat. Actualment, Mercats de Barcelona té entre un 30% i un 35% de quota de mercat de menjar fresc. Si parlem exclusivament de peix fresc, aleshores la quota es dispara fins al 70%. A més, hi ha un fet que no té preu: els peixaters són capaços de recomanar-nos quins són els peixos que més ens convenen. “La qualitat del menjar hi compta, però jo hi vinc també perquè em cuiden”, diu una clienta mentre Joan Brunet, de Peix Fresc Brunet del mercat de Galvany, li fileteja uns molls. Sí, li fileteja uns molls, perquè, “si no traïem totes les espines, ningú no ens compraria peix”, continua en Joan, però “nosaltres ja hi estem acostumats, i sabem que és una diferència respecte d'altres llocs”.

Al mercat de la Barceloneta, “els que venim hi entenem, en peix, perquè la majoria som pescadors, o familiars de pescadors, i, per tant, el nivell d'exigència és més alt a l'hora d'adquirir-ne”, explica un pescador. “Segur que si t'acostes a les parades, t'adones del nivell”.

Així doncs, els mercats de Barcelona ens permeten ser *locàvors*. El terme és un neologisme que fa referència a la persona que consumeix productes locals. De fet, el moviment Locavore està agafant força als Estats Units, i postula la necessitat de consumir només aliments conreats en un

Joan de Déu Domènech

Historiador i gastrònom

Les clatellades de la realitat

Avui en dia la paraula mercat ha perdut molt de prestigi. Sia perquè se l'assimila amb les queixalades dels taurons financers, sia per l'adotzenament del terme “cuina de mercat” amb què molts restaurants es volen fer valdre. És una manera de dir que allò que se serveix és fresc, vingut de l'horta del costat, com aquell qui diu. No és ben bé així. A quarts de vuit del matí per tot Barcelona es veuen camions i furgonetes que van parant davant de cada bar i restaurant. Descarreguen begudes, carns, peixos. Res de mercat; són botigues o majoristes. Per deixar prou clares les coses, cal dir que, al món de la restauració, l'última persona que va creure en la cuina elaborada amb els productes de mercat i hi va ser fidel va ser Ramon Cabau, de l'Agut d'Avinyó, que, per rematar la seva vida, es va suïcidar a la Boqueria l'abril de 1987. I a la imatge dels mercats només li faltava que, a cada campanya electoral, els candidats hi treguin el nas una estona per saludar, amb més fotògrafs que clients.

A Barcelona, alçar un edifici per tenir-hi a cobert les botigues que

despatxen menjar és cosa del segle XIX. No obstant això, comprar el menjar és de molt més abans que els mercats, i va –i anirà– més enllà dels mercats. Els mercats són d'un temps. I el segle XIX fa anys que es va acabar.

Temps era temps, abans de trencar l'alba, una munió de carros entrava a Barcelona. Eren els pagesos que anaven a vendre a ciutat. Portaven fruita i verdures, ous i aviram, també pa. Molts dels carros es creuaven amb uns altres que sortien. Venien de recollir el que hi havia a les comunes i latrines, i ara, amb els bidons a vessar, anaven cap al camp, als femers, on es feia l'adob per a les carxofes i les pastanagues de la temporada vinent. Aquesta imatge és vella, de fa molt de temps, perquè ara la situació és tota una altra –tant pel que fa als carros com als mercats.

Com tot, cada vegada més sovint, els mercats també van rebent clatellades de la realitat. Primer les del món de la tècnica: neveres, congelats i microones han acabat amb una manera de proveir-se i d'alimentar-se. Si abans es comprava per al dia a dia perquè era molt difícil

conservar res en un carner, ara els frigorífics ens han portat a un altre món, i els calaixos dels congelats, a una altra galàxia. Ja no es compra al dia, sinó per guardar i consumir quan sigui, cosa que vol dir –entre d'altres– que es compra més del que es necessita. I qui vol menjar fresc i de proximitat, al terrat de casa hi té un hort urbà. També cal tenir en compte la butxaca: les grans cadenes de distribució alimentària ofereixen els productes a més bon preu que els que trobem a plaça.

Vés a saber si el món canvia. El que sí que canvia són les maneres d'encarar la vida. La manera d'alimentar-se, posem per cas. Els productes frescos –emblema del mercat– són gairebé inexistents en moltes cases. Si es fa algun àpat a casa, solen ser menjars preparats, precuinats; escalfar, remenar i servir. Ningú no ho diria, però és menjar de la guerra (1936-1939). Va ser el primer gran moment del menjar ensobrat. Als mercats hi havia poca cosa comestible: cues de gent i herbes conilleres. En altres establiments es despatxaven sopes de sobre, carn

radi de 160 quilòmetres. A poc a poc, el moviment ha anat creixent. Les universitats nord-americanes s'hi han afegit. Al Regne Unit, el 1997 tan sols hi havia un mercat de pagesos; el 2002 ja n'hi havia uns 450 i el 70% es declaraven pròspers.

Els mercats són també un pol de vida econòmica. El model actual afavoreix l'enfortiment de l'economia local i de la pagesia autòctona. També garanteix la protecció del medi ambient i ofereix la seguretat que els aliments locals i de temporada no han estat processats ni han passat per cap procés de congelació, deshidratació o enllaunat.

Més enllà dels productes en si, el mercat és un espai de convivència. La gent hi viu, hi esmorza o hi dina. Josep M. Coll, coordinador d'Unió de Pagesos al Camp de Tarragona, és assidu del Bar Joan del mercat de Santa Caterina. "La relació qualitat-preu d'un bar de mercat és molt competitiva, però és que, a més, puc comprar-me el menjar fresc en una parada i portar-lo al bar perquè me'l cuinin", explica.

Els bars dels mercats de Barcelona estan en sintonia amb l'ideari de les parades. Fan una cuina de foc lent i de xup-xup. "Avui hi ha bacallà, peix espasa a la planxa, tripes, peus de porc, botifarra, mandonguilles, arròs negre, paella i truites". Són els plats que Joan Hernández, del Bar Joan,



Els bars dels mercats sintonitzen amb l'ideari de les parades. Fan una cuina de foc lent i de xup-xup.



canta d'una tirada a les 9 del matí d'un dia qualsevol mentre paradistes, treballadors d'obres properes i oficinistes n'endrapen a la barra o a les taules. "Hi ha plats que no podem deixar de preparar, perquè sempre hi ha algun client que ve expressament a buscar-los", assegura.

Al bar El Rebot, del Galvany, entre mandonguilles i truites, un parroquià comenta que li agrada el mercat perquè imposa –"el meu fill diu que sembla una església"–, amb els sostres alts, els vitralls modernistes i les voltes. El maó vist vermell de la façana i la imponent estructura de ferro de dins l'allunyen dels temples religiosos, però, tot i amb això, hi són a prop, perquè el mercat sempre omple l'ànima. I la panxa. ■

enllaunada, truites en pols. Aquells afamats no sabien que estaven gustant el futur. Amb tot, cal dir que hi ha alguna diferència: el que aleshores era misèria ara és anar amb un coet al cul. Sigui com sigui, l'origen del menjar preparat sempre són privacions: abans, la de productes frescos; avui, la de temps.

Han canviat els productes i el mateix calendari de productes (transports), ha canviat la conservació dels aliments (frigorífics), han baixat els preus (supermercats), han canviat els hàbits alimentaris (menjar preparat), i malgrat tants canvis els mercats continuen. Certament tenen vida, hi ha clients –sobretot clientes; clientes de

tota la vida i, per tant, d'una certa edat. Aquesta és l'altra cara de la situació: la clientela, l'edat, el relleu que, sembla, de moment no arriba. I aleshores es vol innovar, posar-se al dia. El resultat és que els mercats de més anomenada s'han convertit en un parc d'atraccions, en un espai festiu: allà on anar a fer un extra –bolets exquisits, o peix que encara belluga–; o en un parc temàtic, ideal per a turistes. Al de Santa Caterina toca embadocar-se amb les obres de remodelació, i al de la Boqueria, fer fotos i comprar fruita pelada i envasada (els mercats venent fruita envasada!).

Tal com va, els mercats queden com a icones urbanes, no pas com a centres de primera necessitat. El més corrent per a la majoria de la gent és anar a proveir-se al súper, a l'híper o la botiga de pakistanesos. I quan es va a comprar, ja no es porta el cabàs de la plaça, un cabàs d'espart o de palma, folrat amb roba de quadrets, amb nanses de cuiro i amb la bossa del pa plegada al fons, sinó que s'hi va amb el carretó de la compra. Un carretó, perquè sembla que tot ha d'anar sobre rodes. ■

En la imatge que il·lustra aquest article, carros i camions omplen el carrer del Comerç a la vora de l'antic mercat del Born, el 25 d'octubre de 1934.



© Josep M. Marquès / AFB

Margarida Casacuberta

Departament de Filologia i Comunicació.
Universitat de Girona

Sales, Calders, Tísner: tres escriptors, tres mirades, tres barcelones

Aquest any es commemora el centenari de tres escriptors barcelonins que, malgrat que van seguir unes trajectòries vitals paral·leles –presidides per les circumstàncies tràgiques de la guerra, la derrota i l'exili–, són substancialment diversos en l'aspecte creatiu. Cap d'ells no va fer de Barcelona la seva protagonista literària, però, de forma indeliberada, la “gran ciutat catalana” és el personatge que juga a “fet i amagar” en uns escrits –novel·les, contes, poemes, articles, memòries i cartes– carregats sempre d'un important bagatge autobiogràfic.



© Fons Sales



Sales reflecteix una Barcelona de ‘baixos fons’, anarquista, revolucionària i forastera, que encarna una forma de barbàrie anarquista en lluita contra la barbàrie del feixisme.



Avel·lí Artís-Gener, Pere Calders i Joan Sales van néixer tots tres el 1912 a Barcelona. Casualitat o no, tots tres van anar al front, tots tres van perdre la guerra i es van haver d'exiliar, tots tres van passar la ratlla pel coll d'Ares, tots tres es van veure en el cas de conèixer els camps de concentració rossellonesos, tots tres van emprendre l'exili americà, es van retrobar a Mèxic i, en tornar, cosa que tots ells van decidir de fer en moments diferents, es van instal·lar novament a Barcelona, on van morir, respectivament, el 1983, Sales; el 1994, Calders, i el 2000, Tísner.

Tres trajectòries paral·leles per a tres escriptors substancialment diferents, marcats, cadascun d'ells, per la peculiar relació que van mantenir amb la seva ciutat i les diferents mirades sobre el món que hi van desenvolupar i que van expressar en forma d'escriptura, per bé que cap dels tres no decidís emprendre la gran novel·la sobre Barcelona –idea que apareix i es perpetua durant la dècada dels trenta, els anys d'aprenentatge de tots tres escriptors– ni que cap dels tres hagi convertit deliberadament la ciutat en protagonista de les seves novel·les, contes, poemes, articles periodístics, memòries i epistolars, els gèneres conreats preferentment per tots tres escriptors.

Deliberadament: perquè, de forma indeliberada, la “gran ciutat catalana” –protagonista innominada de la novel·la que Calders va deixar sense acabar amb el títol de *La ciutat cansada* (2008)– és el personatge que juga a “fet i amagar” en totes les seves obres, carregades sempre d'un important bagatge autobiogràfic que s'hi manifesta en forma de record, d'anècdota, d'escenari, de caràcter o, simplement, de paraules.

La ciutat convulsa de Sales

Joan Sales, el menys militant de barcelonisme de tots tres –“sóc un vallclari nascut a Barcelona contra la seva voluntat”–, comença a escriure les cartes que al cap dels anys aplegarà sota el títol de *Cartes a Màrius Torres* (1977) amb el rerefons de la ciutat republicana, jove i lliure, políticament convulsa, que pren la fesomia, per mor de la reacció antifeixista contra el cop d'estat militar del 18 de juliol de 1936, de la protagonista de la famosa *Oda nova a Barcelona* de Joan Maragall (1909). És una Barcelona de “baixos fons”, anarquista, revolucionària i, segons Sales –l'escriptor unidireccional de les cartes–, forastera i castellana, que encarna una forma de barbàrie anarquista en lluita contra una altra barbàrie, la del feixisme. És la ciutat “mala” de l'oda maragalliana, que ha provocat una nova “setmana tràgica”. “Mala”, tant pels qui actuen com pels qui s'ho miren, aterrits i paralitzats, i que Sales, igualment com Maragall, increpa: “Qui té la culpa que Barcelona hagi cremat pels quatre cantons? Nosaltes, que l'hem deixat cremar.” (2-8-1936) És, doncs, la ciutat “convulsionada”, “desballestada”, escenari d'un “carnaval macabre”. Però al

mateix temps és “l'encisera”, la ciutat sensual, “delicadament perversa aquests vespres sota el doble embuix de la lluna creixent i dels arbres fullats de nou. El clar de lluna, filtrant-se entre el fullatge, afavoreix les barcelonines i les fa semblar bruixes joves. És la revolució que ha posat aquestes subtileses de metzina a l'aire de la ciutat; [...] Les noies han pres, amb la revolució que sotrageja, com dirien els moralistes, ‘fins els fonaments de la societat’, un aire de llibertat que trobo que els escolta.” (22-4-1937)

Aquesta Barcelona és la que Sales, ja casat i pare d'una filla, llogater d'un pis petit del carrer Rosselló 36, voldria poder contemplar des de la torre d'Horta que tantes vegades apareix a l'epistolari i que es convertirà en el mirador d'excepció des del qual la Trini, una de les protagonistes d'*Incerta glòria* –exanarquista, desclassada i miraculosament convertida al catolicisme–, contemplarà els bombardeigs contra Barcelona mentre el seu marit, en Lluís, i el seu amic Soleràs, són al front d'Aragó i, entre batalla i batalla, durant els molts i llargs parèntesis d'inacció, elucubren sobre el bé i el mal, l'humà i el diví, la vida i la mort, el plaer i el dolor, i destil·len el discurs anticulturalista que vehicula la novel·la i que Sales formula en diverses cartes a Màrius Torres, com quan parla, a propòsit de les idees d'Acció Catalana, d’“allò tan risible que ‘una nació és una cultura’” (2-2-1937) i de fins a quin punt són il·lusos poetes com Josep Carner o Carles Riba, “que no saben en quin món viuen”.

La mirada implacable de Calders

No penso que Sales inclogués entre aquests il·lusos Pere Calders, per bé que sigui carneriana la Barcelona sobre la qual opera literàriament l'autor d'*Unitats de xoc* (1938) i de *Cròniques de la veritat oculta* (1954). És a dir, la ciutat pretesament plàcida, civilitzada, gairebé sempre innominada, que serveix de teló de fons a les criatures que es mouen en el món literari de Calders. Mancades de seny i de por, com el vailet protagonista del conte “La guerra” de Carner, i sense prejudicis, aconseguen desactivar el poder de les grans paraules i mostrar els mecanismes interns dels relats sobre els quals se sustenta la realitat soterrada. La ironia és la principal estratègia narrativa de la prosa de Calders i, per tant, el bisturi que dissectiona les imatges del món que el lector amb certa tendència a l'obvietat acciona automàticament.

En aquest sentit, no resulta gens estrany que el lector assisteixi, en un conte com “El desert”, a la transformació d'una ciutat d'allò més convencional, amb carrers, cases, arbres, tietes, promeses, encarregats, metges, amics envejosos, en el desert que, metafòricament parlant, és la vida del personatge que se sent escapar-se-li la vida i és a temps d'agafar-la amb la mà.

O, com ocorre a la fins fa poc inèdita *La ciutat cansada*, el qüestionament des de dintre del relat, dels sis

A la pàgina anterior, Joan Sales a Siurana de Prades, per l'època de la creació d'*Incerta glòria*.



© Fons Pere Calders de la Universitat Autònoma de Barcelona

pilars bàsics que sostenen una suposada “ciutat ideal”. Així doncs, per a Calders, els “baixos fons” de la ciutat moderna no són inherents a determinats individus o col·lectius per raó de gènere, classe o raça, sinó que són indestruïbles de la condició humana i es troben en l’interior de cada individu. Aparentment bonhomiosa, la mirada de Pere Calders sobre la realitat i les representacions que hom se’n fa és implacable.

I tanmateix Calders està enamorat de la ciutat on va néixer i on tornarà a viure després de l’exili, a partir de 1962: “A Barcelona em passa que, a desgrat de tots els inconvenients que té com qualsevol altra gran ciutat, me l’estimo. Només en puc parlar bé. No me’n mouria [...] Aquesta ciutat és al capdavant la capital del nostre país i trobo ridícul que ara es parli de combatre un anomenat centralisme barceloní [...] No perdem de vista que qualsevol cosa que es generi, és molt sovint de Barcelona d’on parteix. Si arribéssim a tenir una independència, una sobirania, el país hauria de tenir un centre on necessàriament es concentrassin els serveis neuràlgics de l’Estat.”

Aquestes afirmacions, publicades en un dels *Diàlegs a Barcelona*, entre Joan Oliver i Pere Calders (1984), queden lluny de qualsevol intent de mitificació de la ciutat anterior a la guerra, com quan afirma, amb un distanciament antisentimentalista no exempt de crítica a les polítiques franquistes, que els únics que van quedar decebuts en tornar van ser els seus fills, que des de Mèxic s’havien imaginat Barcelona com una mena de “Disneylandia” i van trobar

que, com a mínim pel que feia al temps atmosfèric, els pares els havien estafat.

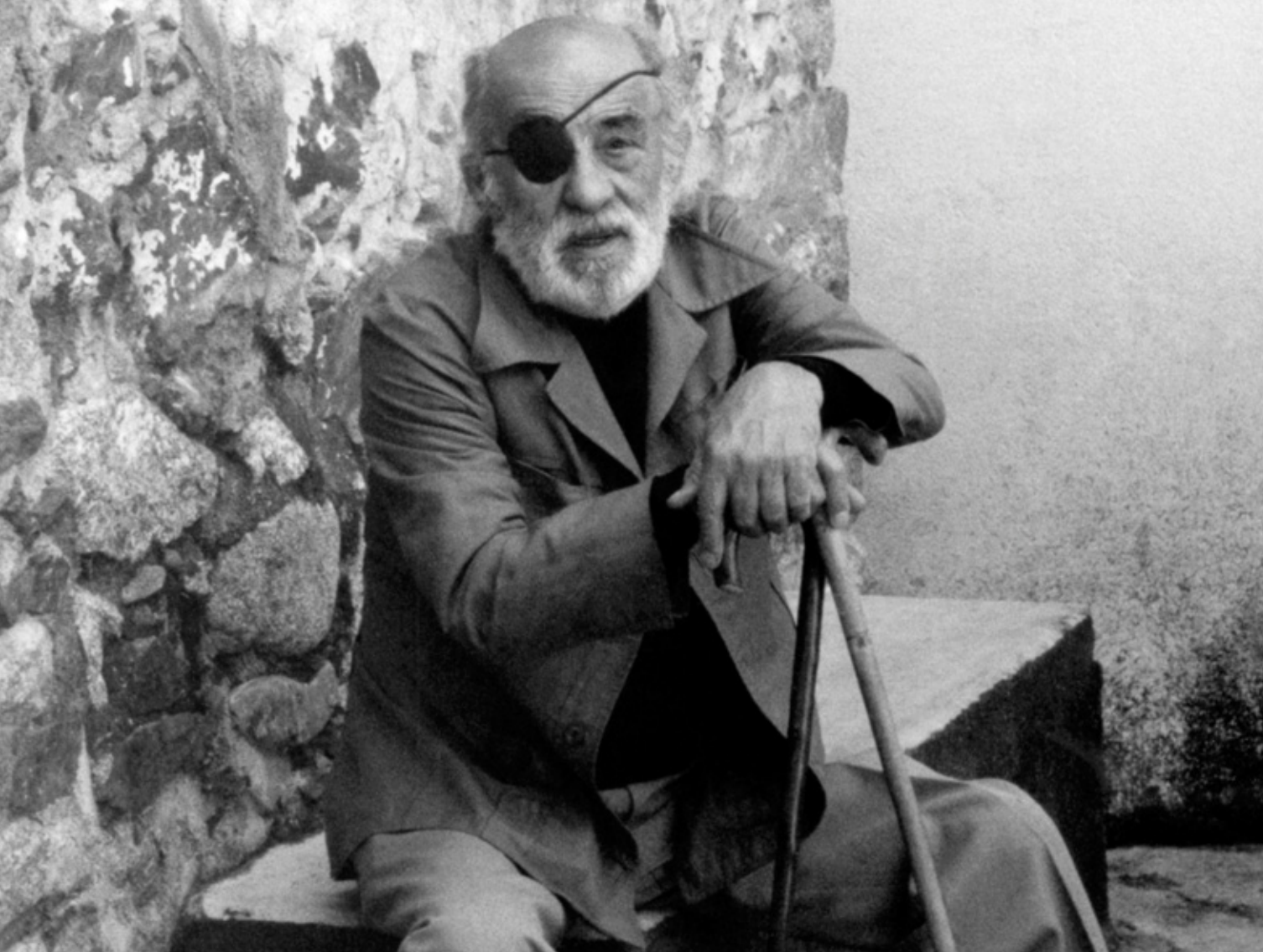
Tísner: la cerca de les arrels

Ben diferent, en canvi, és la mirada de Tísner, el qual converteix la seva arribada al port de Barcelona a bord del *Satús-tregui* en un pretext per “fer una estremidora espeleologia dins teu”, és a dir, “ cercar les arrels” i convertir aquesta recerca en tema de la pròpia obra literària. En aquest sentit, i a propòsit de la primera vista que té de Barcelona des del mar, escriu Tísner al primer volum de *Viure i veure*: “Ara la geografia ja s’ordena d’acord amb l’exigència de la memòria: Montjuïc ja és l’esquerra del quadre i la ciutat de Barcelona, la teva ciutat, s’estén sota la suau, serena serralada de Collserola, on cada element és ordenadament al seu lloc, com les ben arrencades peces d’escacs: Sant Pere Màrtir, el Puig Aguilar, el Tibidabo, Vallvidrera, el Collserola i el turó de Valldaura, que és on arriben la meua vista i el meu record. Voldria fer balanç de què han estat els vint-i-sis anys i mig de no reveure la meua ciutat natal, però les emocions em desborden i em priven de coordinar assenyadament.”

És el 31 de desembre de 1965 i “el taxista té el bon gust de pujar-nos Rambla amunt [...] *M’han* canviat els autobusos! *M’han* tret els tramvies! *M’han* plantat unes botigues noves! *M’han* tenyit la ciutat amb un to foraster! *M’han*, a mi, m’ho han fet mentre n’era fora! [...] A còpia de dir la meua ciutat he cregut que l’adjectiu no volia dir filiació, un senzill gentilici, sinó propietat física i moral. Avesar-se a la

A dalt, autoretrat de Pere Calders, en una data imprecisa de 1947, a Mèxic.

A la pàgina següent, Tísner els primers anys de la dècada de 1980 durant una estada a Sanillés, a la Cerdanya.



© Família Artís-Gener

realitat serà un llarg procés: passaran alguns anys fins que ja no em sentiré exiliat, exiliat d'un exili encara més dolorós que l'altre, i serà un doble procés perquè al mateix temps m'hauré d'habituar, i acceptar, que si la meua ciutat no hagués crescut durant el temps que en vaig ser fora, hauria significat que s'havia atrofiat [...] Aquesta Barcelona superficialment desfigurada és, però, la meua ciutat. La retrobaré entre els arbres que hi manquen, entre les cares inconegudes i els carrers nous. Costarà una mica perquè no es dona pas fàcilment. Al contrari: és esquerpa de mena i li agrada jugar a fet i amagar. Però hi és: ho descobriré a còpia de paciència i de sobresalts, de traïdores pors que ja no hi fos”.

I, d'alguna manera, aquest és un dels reptes de l'escriptura de Tísner, especialment la memorialística: reconstruir una ciutat que, a l'exili, ha estat mitificada i que, novament a Catalunya, no ha perdut del tot aquella imatge ideal. I Tísner es defensa abans que qualsevol li ho pugui retreure. Perquè, escriu: “Exagerar és mentir? Qualsevol jutge, per mediocre que fos, s'avindria a qualificar-lo de legítima defensa.” I en legítima defensa sembla escriure Tísner quan dedica una part important de la seva producció literària a ressuscitar, a través del record, del quadre costumista, de l'anècdota pura, la Barcelona ideal anterior a la guerra, que no és la Barcelona esgarriada de Sales, ni la noucentista de Calders, sinó la modernista en el sentit més popular i, segurament, més pintoresc del terme.

Només així s'expliquen, per part de Tísner, la recuperació sistemàtica de les anècdotes de Rusiñol, de Peius o de

Moraguetes –en l'estela dels quals se situa Tísner–, i la recreació dels ambients de la Barcelona vella, tipificada, desapareguda, malgrat que sigui conscient del procés de mistificació a què sotmet la imatge de la ciutat, tal com ho explica a *Al cap de vint-i-cinc anys* (1972) l'autor d'una *Guia inútil de Barcelona*:

“A l'exili, insensiblement, hom elabora una imatge perfecta del seu país [...] Se'n fa una terra incontaminada i incontaminable, robustament bastida en una cultura avial, que fa la seva via, que ningú no podrà tòrcer definitivament. Un munt de raonaments, profundament arrelats en el subconscient, elabora la formidable estampa, sense adonar-se que allò que hom ha fet realment ha estat clavar a distància una injecció paralitzadora. Immobilitzem un breu moment de la història del país i el magnifiquem al nostre grat, disfressant-lo de perenne. No compta tant allò que creiem com allò altre que volem creure, que necessitem creure. Perquè hem d'acarar la nostra imatge portàtil amb d'altres terres massa presumides [...] El fet és que, en el llarg període d'exili, hom detura el temps respecte al país d'origen [...] Enllà de l'oceà, específicament en aquell triangle que enyores històricament, tot s'ha paralitzat. Res no es mourà fins que no hi tornis. Has caigut, senzillament, en el domini de l'estirabot. Deu mil tones d'egocentrisme involuntari! I ara, sobtadament, ha arribat l'hora de plantar davant el teu país mateix aquella imatge-símbol i compararla amb la realitat. S'han acabat les trampes, deliberades o inconscients. L'anàlisi és desoladorament cruel.” ■

Mònica López Pérez

La passió quàntica de Sònia Fernández-Vidal

Com li va passar a Einstein, Sònia Fernández-Vidal va començar en la física quàntica perquè no sabia que fos difícil. Tampoc no va pensar en el seu moment que fos impossible arribar a investigar al CERN (el temple de la recerca en física de partícules).

Amb 34 anys d'edat, ha fet recerca al CERN (Ginebra), a Los Alamos (EUA) i a l'Institut de Ciències Fotòniques (Castelldefels), i ha estat professora a la Universitat Autònoma de Barcelona. I, per si no n'hi hagués prou, ha escrit dos llibres que han estat èxit de vendes, en els quals ha barrejat la ciència, la divulgació, la fantasia i l'amor.

El seu pare és professor de filosofia i història, però ella va triar les ciències de ben petita. Somiava ser científica i anar-se'n a l'Antàrtida a investigar. Va descobrir la física mentre feia secundària, a l'Institut, i va saber que allò era el que necessitava per entendre com funciona la gran màquina, l'Univers.

A la universitat es va trobar cara a cara amb la mecànica quàntica, que la va captivar de seguida. Amb tot, reconeix que, a diferència d'altres tipus de recerca, la quàntica és molt abstracta i teòrica. Sovint es pot fer amb un paper i un llapis. "Les matemàtiques són el nostre idioma i la nostra guia en aquest territori desconegut on sovint entrem. De vegades som exploradors perquè arribem a terrenys on ningú no ha estat abans", explica.

La científica se sent molt afortunada d'haver fet recerca al CERN: "Hi havia dies que anava a prendre el cafè i al meu costat seia un premi Nobel amb qui podia compartir la conversa..., que no sempre era científica. Sovint la filosofia era la protagonista de la sobretaula, l'anomenada tercera cultura, aquest pont entre humanisme i ciència."

Quan el 4 de juliol passat van confirmar l'existència del bosó de Higgs va emocionar-se i se li va escapar alguna llagrimeta: "El bosó de Higgs és la pedra angular del model estàndard, que ens explica com està constituïda la matèria. El bosó és el responsable que algunes partícules adquireixin massa i d'altres no. De fet, és un repartidor de quilos!"

Després de més de set anys dedicats a la recerca, Sònia Fernández-Vidal sent la necessitat de sortir dels "temples" i tria una manera poc ortodoxa de fer-ho: la novel·la. La primera, pensada per a nens de 9 a 99 anys, és *La porta dels tres panys*, i l'altra, una novel·la d'amor, *Quantic love*. La propera obra d'aquesta divulgadora sense complexos serà un assaig. "Els científics han de sortir de la seva biblioteca d'*Alexandria* si no volen ser cremats sense que ningú els defensi. Si volem que la societat demani als polítics que invertixin en ciència, els científics hem d'explicar què estem fent i ho hem de fer amb un llenguatge planer. El coneixement no pot continuar aïllat." ■

Joaquim Elcacho

Òscar Tomico, reflexió sobre el disseny

Els objectes que ens envolten són una part tan important del nostre món que, de vegades, ni tan sols ens adonem que transformen les nostres vides. El disseny de les eines i les màquines, per exemple, no només facilita o dificulta el nostre dia a dia, sinó que determina la manera en què vivim. En aquest sentit, el dissenyador té una "responsabilitat ètica" quan decideix donar forma a un objecte que serà utilitzat per milions de persones, explica Òscar Tomico, un jove investigador català instal·lat a la Universitat de Tecnologia d'Eindhoven (Holanda). No es tracta que el dissenyador renunciï a fer la seva feina i passi a ser un mer "facilitador" que dibuixa de manera simple allò que alguns consumidors creuen que volen, sinó que cal arribar a un compromís social per tal que el dissenyador assumeixi el seu rol transformador de manera conscient i positiva. Tomico proposa fer una "coreflexió" entre dissenyadors i usuaris per confrontar les raons fonamentals del dissenyador, les motivacions dels usuaris i els valors socials.

"El nostre departament no és un equip de disseny industrial clàssic, sinó que ens centrem en les fases prèvies, en l'estudi de la societat i a trobar oportunitats per dissenyar com pot ser el futur", afirma. La seva proposta passa per "aconseguir una relació entre la persona i la tecnologia més natural, més humana; el cos, els moviments, la roba que portem, poden servir per comunicar la nostra identitat, per entendre millor l'estat del nostre cos o per millorar les capacitats físiques". Òscar Tomico va néixer a l'esquerra de l'Eixample de Barcelona l'any 1979. Es va doctorar a la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) l'any 2007 amb una tesi basada en la psicologia constructivista, en què estudiava l'experiència subjectiva aplicada al disseny de la interacció. Ha estat investigador convidat i conferenciant en diverses universitats i escoles de disseny, i va ser codirector del projecte "Repte creatiu" de Philips (2009). Ha estat comissari de la mostra que va presentar a Disseny Hub Barcelona (DHUB) el Departament de Disseny Industrial de la Universitat de Tecnologia d'Eindhoven, on treballa des de fa cinc anys; actualment, hi treballa com a professor adjunt del grup de recerca Designing Quality in Interaction.

"En una zona amb un teixit industrial com el del sud d'Holanda té sentit un treball com el que porta a terme el meu grup de recerca; Catalunya està avançant molt i crec que la recerca que fem a Holanda en disseny de productes i sistemes intel·ligents es podria aplicar també al nostre país, per exemple, en temes d'il·luminació intel·ligent o, també, en tèxtils", assenyala Tomico, que conclou: "No és cap luxe, la tècnica de coreflexió es pot aplicar en qualsevol àmbit. He treballat amb gent de la Salle, de Telefónica i de Turisme de Catalunya en coses semblants." ■

Lluís Amiguet

Mercedes Balcells: funcionària del MIT? No!

“Qui ha dit que les enginyeries no atreuen les noies?”. L’enginyera Mercedes Balcells, pionera de la biomecànica i investigadora d’elit al Massachusetts Institute of Technology (MIT), es fa aquesta pregunta i s’assenyala a si mateixa, perquè ella és la prova que qui ho diu s’equivoca.

Balcells ja destacava juntament amb un grapat de joves enginyeres a l’Institut Químic de Sarrià (IQS). Una altra d’aquestes promeses de la seva promoció i ella mateixa es van quedar embarassades al mateix temps, però el nadó de la seva companya va néixer sense una orella. Per això van fundar Regenear (un joc de paraules entre “regenerar” i “ear”, orella en anglès).

Regenear és una *start-up* concebuda per comercialitzar prototips biomecànics i de teixits i òrgans humans que l’enginyera Balcells i el seu equip perfeccionen ara entre el MIT i l’IQS, entre Boston i Barcelona. Es tracta d’un pont biotecnològic que promet, ja que també és l’eix sobre el qual gravita el conveni amb el MIT perquè joves investigadors del país intercanviïn empreses i experiències amb els millors científics del prestigiós centre de recerca de Massachusetts.

Va ser la mateixa Balcells qui va convèncer els directius del MIT perquè apostessin per Barcelona en els seus projectes d’expansió: “Vaig haver d’enfrontar-me als grans tòpics de la migdiada i la festa espanyola”, explica. I va aconseguir superar-los gràcies als seus dots dialèctics, però també perquè, abans, s’havia guanyat la confiança de les autoritats acadèmiques de Massachusetts amb un doctorat a Alemanya (“va ser l’oportunitat per aprendre alemany”) i un viatge llampec a Boston amb els últims euros que li quedaven de la beca Fulbright de “la Caixa”.

“Al MIT hi havia els herois de la biomecànica, l’especialitat que em fascinava, de manera que vaig agafar un avió i em vaig plantar a Boston. Vaig anar trucant a les portes dels despatxos sense cita prèvia ni secretàries pel mig. Simplement, quan trucava sortien els millors enginyers del món; els deia qui era i quedàvem per a un altre dia. Al final vaig quedar totalment fascinada per la seva feina. Vaig allargar la visita fins a aconseguir una cita amb el degà... I ara sóc un d’ells, una investigadora de plantilla.”

Funcionària? “No! Al MIT no saben què és això: cada any et revisen el rendiment i els plans, i si els interessen, et renoven, i si no, no reps la carta del *provost* i llavors ja saps que has de començar a buscar una altra feina. Però això no em preocupa, perquè no tinc cap mena d’intenció de deixar de seguir treballant al màxim amb els millors.” ■



© Pere Virgili



© Pere Virgili



© Pere Virgili



© John Mac Dougall / AFP / Getty Images

Martí Estruch Axmacher

Periodista. Delegat de la Generalitat de Catalunya a Alemanya entre 2008 i 2011

Dues ciutats a l'avantguarda d'Europa

El que Amsterdam i Londres van representar en el passat ho són avui Barcelona i Berlín, que sovint comparteixen posicions als rànquings de ciutats més atractives o emprenedores. També tenen en comú el fet de ser ciutats de moda i culturalment molt avançades. Els berlinesos no amaguen la seva admiració per la capital de Catalunya.

Si hi ha algun lloc de Berlín des del qual es pot veure Barcelona, ha de ser el Teufelsberg, la muntanya més alta que hi ha a la capital alemanya i rodalia. *Teufelsberg* significa “muntanya del diable”, però no passa de turonet. De fet no és ni muntanya ni turó: és el lloc on al final de la Segona Guerra Mundial van acumular part de la runa de la ciutat bombardejada i destruïda, que no era poca. Actualment és un indret on els berlinesos van a passar el dia quan és clar, hi fan volar estels o simplement gaudeixen de la vista. També s'hi poden visitar les restes de la gran estació de radar que els militars nord-americans hi van plantificar per escoltar què deien els de l'altre costat del teló d'acer.

Aprofitem l'alçada i la tradició d'espionatge del lloc per dur a terme un experiment. És un matí net i assolellat, que a Berlín són escadussers, i el resultat és aclaparador. A la pregunta sobre com veuen Barcelona, no hi ha diferències entre els qui passegen el gos, les parelles d'enamorats i els qui s'entrenen amb el parapent: a tots se'ls dilaten les pupil·les i se'ls dibuixa un somriure d'orella a orella, acompanyat d'un “oh” inicial força intens per ser en alemany. Tothom hi ha estat fa poc o té un bitllet a la butxaca per venir-hi. Qui no hi té un fill fent un Erasmus, s'hi va aturar més temps de l'habitual viatjant amb InterRail o hi va passar unes vacances inoblidables.

Els conceptes positius associats a la ciutat són molts i coneguts: el bon temps, el menjar, l'arquitectura –amb Gaudí dalt del pedestal–, les botigues, el mar, el Barça, les nits de festa... N'hi ha, però, que van més enllà dels tòpics i han descobert altres cares de Barcelona. El Roland, per

exemple, pertany a un club d'amants del vi i ha usat Barcelona diverses vegades com a campament base per explorar les regions vinícoles catalanes. El Priorat és la seva preferida. La Helene ha descobert Catalunya gràcies a l'èxit de les traduccions alemanyes de Jaume Cabré i ja ha fet dues estades a Barcelona per aprendre-hi català. En canvi, el Michael és un dels molts que coneixen Barcelona com a capital de Catalunya però després s'embolica perquè creu que Catalunya és l'equivalent de Baviera i, per tant, el català un dialecte i no una llengua pròpia. El Norbert i la Sybille, per la seva banda, es van trobar fa un any per sorpresa enmig de les festes de la Mercè i hi van fer una trobada que els va impressionar: la riquesa de les tradicions populars. Ja coneixien els correfocs perquè havien viscut en directe el primer que la Delegació de la Generalitat va organitzar a Berlín, l'estiu de 2010, amb els Diables d'Argentona. Però els castells van ser una novetat que els va impactar tant que ja han decidit que algun dia tornaran a Catalunya a fer-hi una ruta de jornades castelleres.

El potencial internacional dels castellers és gran i encara està per explotar, com es va demostrar fa uns mesos a Nova York. El cost dels desplaçaments massius és el principal fre, és clar. A Alemanya, un dels despatxos d'advocats i consultoria més importants del país utilitza des de fa mesos els Castellers de Barcelona per a la seva imatge corporativa. Al web, a la publicitat, als *powerpoints*..., els conceptes d'unió, esforç col·lectiu i perseverança per assolir els objectius van acompanyats amb imatges de la colla. Convidar-los a fer una actuació davant la Porta de Brandenburg de Berlín o a dins



© Guim Bonaventura

l'edifici del Bundestag és un projecte embrionari encara pendent. Fins ara, la presència de grups catalans de cultura popular a la capital alemanya sempre ha tingut molt d'èxit. A l'esmentada visita dels Diablers d'Argentona, cal afegir-hi la participació dels gegants i grallers de Corbera de Llobre-

gat i els bastoners de Llorenç del Penedès en dues edicions diferents del Carnaval de les Cultures berlinès, un festival que es fa durant el mes de maig i que treu més de mig milió de persones al carrer.

Barcelona és present en diversos llocs de Berlín i amb formes diverses, sovint silencioses o anònimes. Segur que són pocs els compradors de roba multicolor que surten de la botiga berlinesa de Desigual, la més gran d'Europa amb 1.400 metres quadrats, sabent que la seu central de la reeixida multinacional tèxtil és a Barcelona. O els qui compren a la moderna botiga de sabates que Vialis va inaugurar a la capital alemanya l'any 2008.

Més difícil és ignorar la marca barcelonina del Bar Raval, situat al vital barri de Kreuzberg, obert fa poc més d'un any sota l'impuls –i amb el capital– de l'actor Daniel Brühl. Aquest, de pare alemany i mare catalana, és conegut a casa nostra per la interpretació que va fer, en català, del personatge de Salvador Puig Antich a la pel·lícula *Salvador* (2006). A Alemanya és molt popular, amb èxits cinematogràfics sonats com *Good Bye, Lenin!* (2003). Gran enamorat de Barcelona, Brühl ha posat per escrit el seu amor per la ciutat al llibre *Ein Tag in Barcelona* (Un dia a Barcelona), publicat recentment i que avui dia decora els aparadors de les llibreries de Berlín. Al Bar Raval, tant el nom com la decoració, com les tapes i la cervesa Estrella o les retransmissions dels partits del Barça recorden la ciutat que dóna la raó de ser al local. Ara bé, qui convoca centenars d'aficionats en els partits importants del Barça és l'activa Penya Barcelonista Berlín Culé, que aquesta temporada estrena nou local al Cine Movimiento.

També hi ha alguns hotels a Berlín que no amaguen la seva relació amb Barcelona: des del luxós Eurostars Berlin, un cinc estrelles del grup Hotusa que l'alcalde Xavier Trias va inaugurar el novembre de l'any passat, fins a l'hotel de disseny Casa Camper, que només té dos establiments, l'un a la capital catalana i l'altre a l'alemanya, passant per l'encara més luxós Schlosshotel Grünwald, amb llibres en català i una habitació decorada al gust del dissenyador de moda Karl Lagerfeld perquè aquest s'hi allotja sovint. Menys luxós i per tant més assequible, i molt ben situat, és el Gat Point Charlie, que utilitza el gat com a element simbòlic de l'establiment. El restaurant, amb un concepte gastronòmic creat per la parella de cuiners Paula i Flip, és un dels pocs llocs on els berlinesos poden tastar cuina catalana de veritat. L'altre és el Mariona, a Kreuzberg, on Josep Troiano ofereix una carta que canvia cada dia segons la seva inspiració i allò que troba al mercat.

Sovint Barcelona i Berlín comparteixen posicions als rànquings de ciutats, ja sigui com a més atractives per als turistes o com a més emprenedores. Comparteixen, també, el fet de ser ciutats de moda, culturalment molt avançades, on passen coses i on cal anar de tant en tant si es vol estar al cas de la cultura alternativa, el videoart o la música més moderna. El que Amsterdam i Londres van representar en el passat ho són avui Barcelona i Berlín. Potser Berlín una mica més que Barcelona, ni que només sigui perquè el preu de l'habitatge i dels espais de creació és molt més assequible per als joves i els artistes. Però Barcelona, sobretot al pic de l'hivern, continua provocant un "oh" molt sonor en boca dels berlinesos. ■

En aquesta pàgina, de dalt a baix, cartells del primer correfoc que es va fer a Berlín, dins del Karneval der Kulturen de 2010, i actuació dels Bastoners de Corbera de Llobregat. A sota, el Bar Raval, de l'actor germanocatalà Daniel Brühl, i l'hotel Gat Point Charlie, amb un restaurant que és un dels pocs llocs on es pot tastar cuina catalana de debò. A la pàgina anterior, vistes des del turonet Teufelsberg –fet amb runes de la guerra–, on els berlinesos van a passar el dia quan és clar.



Il·lustracions: Manel Andreu

La ciutat novel·lada

El debat sobre la gran novel·la de Barcelona ha estat viciat per una rivalitat absurda. Avui no interessa tant decidir en quin idioma s'han escrit les millors novel·les, com donar fe de la influència mútua. Aquest dossier descobreix que Ruiz Zafón llegeix Narcís Oller i Rodoreda; que Montero Glez admira Vallmitjana i Sagarra; que *Nada*, de Laforet, es pot llegir en paral·lel a *La Plaça del Diamant*, de Rodoreda, o *Jo confesso*, de Cabré; i que les Barcelones de Marsé i Mendoza són tan vives en l'imaginari col·lectiu com la real.

Ignacio Martínez de Pisón

Escriptor i crític literari

Guerra i postguerra: la visió de Joan Sales

Considerada una de les millors novel·les de la postguerra, *Incerta glòria* es va publicar per primera vegada el 1956, però l'autor la va anar ampliant i modificant fins a la versió definitiva de 1971. Barcelona hi apareix com una ciutat de rereguarda, on les parets estan empaperades amb propaganda republicana i els reflectors perforen la nit a la recerca de bombarders. A les últimes parts de l'obra, publicades amb el títol d'*El vent de la nit*, la protagonista és la fosca Barcelona dels vençuts.

La Barcelona d'*Incerta glòria* és una ciutat de rereguarda, en què les parets estan empaperades amb cartells de propaganda republicana i els reflectors antiaeris del Tibidabo i de Montjuïc perforen la nit a la recerca de bombarders italians. També és una ciutat interioritzada, gairebé metafísica, reflex de la turmentada religiositat del narrador, Cruells, i de la transformació espiritual de la protagonista, la Trini, jove anarquista convertida al cristianisme. D'aquí prové la seva inconcreció: tantes caminades per Barcelona i tan poques referències precises.

La Trini, que va néixer al carrer Hospital (on continuen vivint els seus pares), assisteix a misses clandestines en un pis del carrer Arc del Teatre i deambula per la Rambla i els voltants de la Boqueria fins a aturar-se en els que semblen els límits del seu reduït àmbit geogràfic: la plaça de Catalunya, la ronda de Sant Antoni, el carrer Pelai, els aparadors buits del qual palesen el desabastament que pateix la ciutat. El més curiós és que, durant els quasi tres anys de la contesa, la Trini no viu a la Barcelona antiga, sinó a Pedralbes, a la luxosa torre familiar d'en Lluís, el seu company i el pare del seu fill. En les sis-cents i escaig pàgines de la novel·la el lector no hi trobarà cap episodi ambientat en l'extensa àrea urbana que separa Pedralbes de Ciutat Vella. Entre la Barcelona en què la Trini passa les nits i la Barcelona per la qual es mou durant el dia hi ha un buit immens: l'Eixample, per dir-ho d'alguna manera, no existeix a *Incerta glòria*.

El curiós del cas és que jo sempre havia tingut Joan Sales per un senyor de l'Eixample. D'on vaig poder treure aquesta estranya idea? Suposo que d'un dels episodis clau d'*El vent de la nit*, la continuació d'*Incerta glòria*, en què Sales recrea un dels fets més destacats de la resistència de l'Església catalana al franquisme, la manifestació de capellans de l'11 de maig de 1966. Aquell dia, més de dos-cents sacerdots van anar de la Catedral a la prefectura de policia de Via Laietana per entregar un document de protesta pels maltractaments patits per estudiants i treballadors. Un d'aquests sacerdots era Cruells, que amb aquest acte de coratge cívic cercava una mena de redempció personal. Quan els religiosos es van plantar davant l'entrada de la comissaria, els policies no es van estar de clavar-los uns bons cops i perseguir-los després fins al lloc on van acudir per refugiar-se: els jesuïtes del carrer Casp. Per fi la geografia literària de Sales desborda els límits de Ciutat Vella per internar-se a l'Eixample!

La ciutat d'*El vent de la nit* és la Barcelona canalla i aprofitada dels vencedors; però, sobretot, la fosca Barcelona dels vençuts. Joan Sales hauria esdevingut el clàssic



senyor de l'Eixample si la seva vida no hagués patit la violenta sotragada de la derrota. De fet, fins que aquesta derrota el va enviar a l'exili, el seu domicili era al número 36 del carrer Rosselló, un edifici racionalista de 1930 que encara es conserva, tot i que transformat i malparat, i que va ser el primer bloc d'habitatges construïts per l'arquitecte Josep Lluís Sert.

Des que va tornar de l'exili el 1948 i fins que va morir el 1983 va viure, en canvi, en una zona benestant allunyada del centre: al carrer que abans es deia de la Mare de Déu del Pilar, al barri del Coll, per damunt de la ronda del Mig i ja tocant al Carmel. Com aquell qui diu, en terra de ningú, en ple camp, en un territori escabrós i poc accessible al qual la família de l'escriptor acostumava a referir-se com a "cims borrascosos". Des d'aquesta talaia Sales veia com es transformava la seva vella Barcelona. ■

Najat El Hachmi

Escriptora

Dues peces del mosaic

Nada de Carmen Laforet i *La plaça del Diamant* de Rodoreda són obres paral·leles que es complementen en molts aspectes per esdevenir peces del mosaic d'una mateixa realitat històrica.

Llegides l'una seguida de l'altra, la sensació és que, encara que escrites en llengües diferents, formen part d'un mateix tot.

Nada és el viatge iniciàtic d'Andrea, que arriba amb divuit anys acabats de fer a Barcelona, mentre que la història de Natàlia-Colometa és la d'una dona jove de Gràcia des que festeja amb qui serà el seu primer marit fins als primers anys del franquisme. El marc temporal de totes dues novel·les s'encavalca: Andrea centra el relat en el seu primer any a la ciutat poc després d'acabar-se la guerra, mentre que *La plaça del Diamant* comprèn els anys previs i alguns de posteriors.

Pel que fa a la classe social, també es poden llegir com dos volums que es complementen: Rodoreda se centra bàsicament en la classe treballadora; Carmen Laforet, en la decadència que pateix una família vinguda a menys, alhora que dibuixa de passada les desigualtats socials de l'època. La misèria i la gana d'aquests anys són presents

en totes dues novel·les, tot i que de manera molt diferent: Andrea passa gana perquè no se sap administrar bé la paga d'òrfena que rep, mentre que Rodoreda parla de la gana com a conseqüència directa de la guerra. Però si una cosa tenen en comú les dues novel·les és Barcelona.

Per a la protagonista de *Nada* la ciutat té una gran importància, fins al punt que esdevé un personatge més, potser el més present després de la mateixa Andrea. Hi arriba de nit, en tren, des d'un poble que desconeixem, i esperançada per l'expectativa de llibertat que el paisatge urbà representa en el seu imaginari.

El domicili dels seus parents al carrer Aribau és l'escenari central de tots els esdeveniments del relat, el lloc on es concentren els nusos dels conflictes familiars. El pis representa l'espai de

l'opressió, l'enclaustrament i la decadència de tota una època i d'una classe social. Davant la decepció que significa per a l'heroïna de Laforet l'ambient asfixiant de la casa plena d'objectes amuntegats, aviat començarà a deambular frenèticament pels carrers de la ciutat, atreta sobretot per la part antiga, el Gòtic, i pel Barri Xino. L'edifici central de la Universitat de Barcelona també apareix com a escenari del desassossec de l'adolescent. Aquest acte de caminar fins a l'extenuació pels carrers de Barcelona el viu com una autèntica alliberació, encara que al final la ciutat ja se li ha fet petita.

La Colometa de Rodoreda, en canvi, centra el seu dia a dia en el barri de Gràcia i amb prou feines en surt; només s'esmenten de passada la Rambla o la casa on va a netejar la protagonista, que es troba més enllà de Gran de Gràcia. En algun moment en què la dona també deambula pels carrers, a la manera d'Andrea, arriba als Jardinetes de Gràcia i la Diagonal.

Les descripcions del barri van evolucionant al ritme que canvia la vida de Natàlia: al principi hi apareix lluminós, alegre i ple de vida, amb el ball a la plaça del Diamant i ella fent de dependenta en una botiga de dolços, però a mesura que es va enterbolint la vida de la protagonista es va enfosquant també la descripció dels carrers i les places. I és clar, el moment més claustrofòbic i en què el paisatge urbà esdevé més cruent correspon a la Guerra Civil. Ens són descrits els temps previs, els bombardejos i l'escassetat, i el que al principi era teló de fons, la situació històrica, va posant-se en primer pla. I allà on acaba *La plaça del Diamant* podríem començar *Nada*, de manera que ens queda una fotografia força nítida de la Barcelona de l'època. ■



Cristina Cerezales Laforet

Esriptora

De 'Jo confesso' a 'Nada'

Tant a la novel·la de Jaume Cabré com a la de Carmen Laforet la ciutat traspua la por i el dolor de les postguerres, però els seus protagonistes se'n mantenen al marge, vivint la seva pròpia tragèdia interna. Cap dels dos no és lliure de gaudir de la vida a la seva manera.

La intel·ligència només pot ser narrada des de la intel·ligència. A la novel·la *Jo confesso*, Jaume Cabré ho aconsegueix d'una manera magistral, i encara més perquè introdueix el lector, com per art de màgia, en aquesta facultat, fent-l'en partícip.

Mentre llegia amb un interès creixent les més de vuit-centes pàgines d'aquest llibre, em preguntava amb curiositat professional com l'autor ho havia aconseguit, com havia reeixit a endinsar-nos en la ment privilegiada d'Adrià Ardèvol, a més de traslladar-nos les seves sensacions i angoixes, i fins i tot aquest sentiment de culpa que desborda el personatge amb causes esdevingudes fins cinc-cents anys abans del seu naixement, i que ens connecta amb la consciència de culpa universal.

Jaume Cabré ens fa viure el seu personatge des de dins i des de fora, usant amb una gran naturalitat tant la tercera persona com la primera per referir-s'hi. És potser per això que la lectura de *Jo confesso* ha estat per a mi una experiència vivencial. M'he sentit traslladada literàriament a una casa del

carrer València, de la mateixa manera en què vaig viatjar a Barcelona per primera vegada en l'adolescència, també literàriament, conduïda per la mare, Carmen Laforet, a una altra casa de l'Eixample al carrer Aribau. No coneixeria Barcelona personalment fins uns quants anys més tard, de manera que aquella primera presentació de la ciutat a través de *Nada* va quedar profundament gravada en mi.

Per alguna raó, la novel·la de Jaume Cabré m'ha portat a aquesta primera imatge. Potser és a causa d'algunes similituds en la forma de percebre la ciutat tant d'Andrea a *Nada*, com d'Adrià a *Jo confesso*.

En les dues novel·les estan presents les seqüeles de la Guerra Civil, i a *Jo confesso* s'hi afegeixen, a més, les de la Segona Guerra Mundial. En els dos casos la ciutat traspua aquesta por i

aquest dolor. Però tant Adrià com Andrea es mantenen al marge, vivint la seva pròpia tragèdia interna. La seva llibertat no està només restringida per l'ambient gris i ranci de la ciutat en postguerra. Cap dels dos, malgrat la seva clara intel·ligència, no és lliure de gaudir de la vida a la seva manera. Estan involuntàriament reclosos en una casa de l'Eixample, on s'intueix un passat pròsper, de burgesia catalana.

I en tots dos casos, quan aconsegueixen trencar algunes de les cadenes que els aferren, ens encomanen la plenitud i la joia de passejar per aquests carrers de l'Eixample, cap a la Universitat, cap al Gran Teatre del Liceu, cap a l'església de Santa Maria del Mar; sensacions que s'afegeixen a la meua pròpia experiència cada vegada que tinc la sort de passejar per aquesta ciutat tan bella. ■



Jordi Puntí

Escriptor

El passaport Marsé

Hi ha ciutats de paper que resulten més vives que les de debò. Hi ha pocs autors que hagin alçat una Barcelona tan ancorada en la memòria popular, tan present en l'imaginari col·lectiu.

Durant vuit anys vaig viure a tocar del bar Alaska, que és a la cantonada del passeig de Sant Joan i el carrer Pare Claret. Sovint, quan hi convidava algun amic a fer el vermut, li explicava que és un bar amb més llegenda del que aparenta. Els deia, per exemple, que l'Alaska era un dels llocs que freqüentava Carmen Broto. La història diu que la Broto, prostituta i entretinguda de l'alta societat, vivia just a l'altra vorera i molts dies, quan tornava a casa de matinada, feia l'última copa al bar. El gener de 1949 tres homes la van assassinar i

la van deixar en un descampat del carrer Legalitat, en un dels crims més comentats i silenciats de la postguerra.

Com molta gent, vaig conèixer la cabellera rossa i el perfum fatal de Carmen Broto perquè Juan Marsé la va convocar a *Si te dicen que caí* (1973), una novel·la que era un repàs als paisatges de la seva infància i la guerra, una barreja de records personals i *aventis* que circulaven pels carrers de Gràcia. Marsé hi feia sortir l'Alaska, punt de reunions subversives i de mala vida, i traçava al voltant de Carmen Broto una trama que s'esdevenia als carrers del barri, als cines, a les rebotigues fosques, als tramvies que llançaven guspires. Amb aquella primera lectura em vaig treure el passaport per al territori Marsé, un mapa de Barcelona que és alhora real, realista i mític.

Els novel·listes creen uns lligams afectius amb els decorats que trien per als seus llibres. No és mai una tria aleatòria. La ciutat que s'inventen, els carrers i les cases que recreen, formen part de l'essència dels personatges –els marquen– i després esdevenen una part important de la memòria del lector. Hi ha ciutats de paper que resulten més vives que les de debò. En el cas de Marsé la identificació és especialment intensa. Hi ha pocs autors que hagin alçat una Barcelona tan ancorada en la memòria popular, tan present en l'imaginari col·lectiu. L'essència urbana de les novel·les de Marsé prové del seu interès per uns personatges marginals, que saben saltar d'una classe a l'altra com qui canvia de barri, o que troben en l'estranyesa dels llocs desconeguts una via d'escapament. *La oscura historia de la prima Montse*, *Ronda de Guinardó*, *Un día volveré*, *Rabos de lagartija...* Cada nou títol amplia el mapa i en detalla els carrers ja coneguts. De les barraques del Carmel a les foscors del Xino, de la plaça Rovira al Ritz, del restaurant Tibet a les ombres protectores del parc Güell, del cinema Roxy al bar Delicias, del club de tennis La Salut...

Podria continuar fixant els topants del mapa Marsé, però l'enumeració freda no porta enlloc. M'atreu més la figuració d'una ciutat literària que és compartida per altres narradors –i que acaba formant dins la memòria de cada lector una topografia pròpia. En posaré un exemple. Penso en *Últimas tardes con Teresa* (1966), que és tal vegada la novel·la en què la presència de Barcelona és més determinant. Parlant del Pijoaparte, Marsé escriu: “*Acaba de salir de su casa, que forma parte de un enjambre de barraques situadas bajo la última revuelta, en una plataforma colgada sobre la ciudad: desde la carretera, al acercarse, la sensación de caminar hacia el abismo [...]*”. A l'instant la meua memòria de lector se'n va cap a *El carrer de les Camèlies*, de Mercè Rodoreda –publicada també el 1966–, i al dia que la Cecília Ce se'n va a viure a les barraques amb l'Eusebi: “La barraca només tenia dues parets de maó; les altres eren fetes amb llaunes, amb fustes velles i amb trossos de sac entaforats per les esclatxes”.

La mateixa operació serviria per a altres casos: Marsé ressona en Blai Bonet, que ressona en Vázquez Montalbán, que ressona en Sagarra, que ressona en Josep M. Planes, que ressona en Vila-Matas, que ressona en Josep Pla, que ressona en Enrique de Hériz, que ressona en Marsé... Són mirades diferents, a vegades fins i tot oposades, però el misteri és que les unes es reflecteixen en les altres, perquè la ciutat és un gran calidoscopi. ■



Javier Pérez Andújar
Escriptor

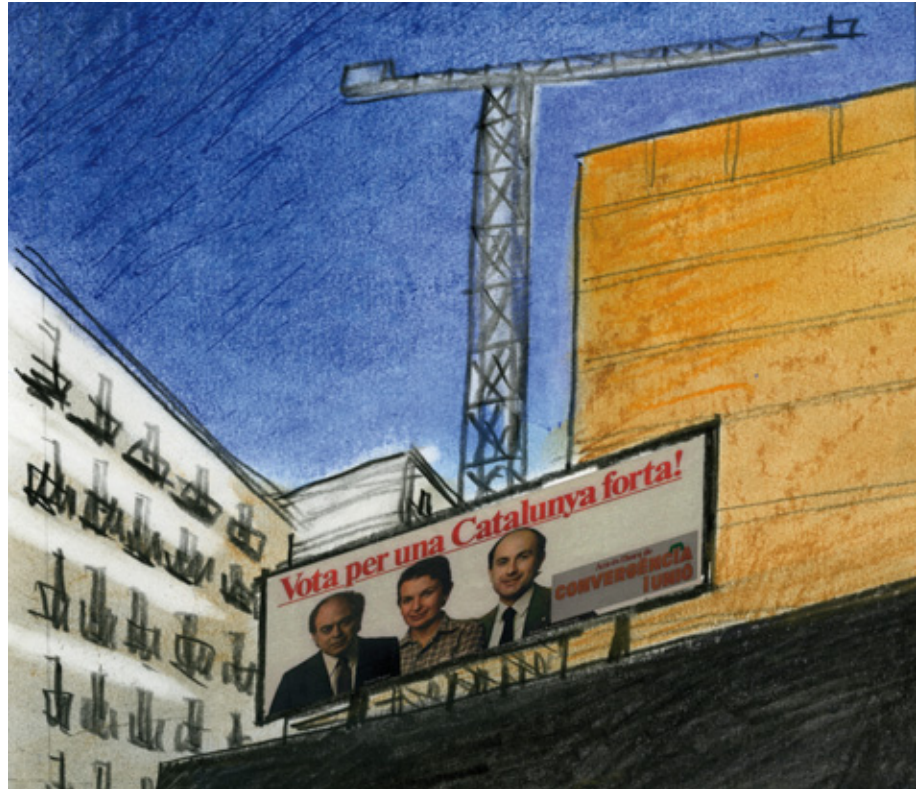
El desencís segons Eduardo Mendoza

A *Mauricio o las elecciones primarias* es dibuixa una ciutat deprimida que no gosa fer realitat el que anhela, una Barcelona que va del somni prescrit de la transició al somni promès dels Jocs Olímpics, igual que el malalt que canvia d'estimulants a veure si l'encerta.

Barcelona és la llegenda de la ciutat sense nom perquè no hi ha manera de pronunciar dues vegades el seu nom i que signifiqui el mateix. Dins de cada novel·la ambientada a Barcelona hi viu una ciutat diferent; tant se val que els llibres siguin del mateix autor. A Eduardo Mendoza (que és el novel·lista que ha recreat més visions de Barcelona) no és igual, per citar-ne unes quantes, la Barcelona de *La verdad sobre el caso Savolta*, que la de *La ciutat dels prodigis*, que la d'*El enredo de la bolsa y la vida* (la més recent, assolada per la crisi actual, on fins i tot el famós detectiu sense nom es queda sense el seu negoci de perruqueria) ni que la de *Mauricio o las elecciones primarias*. De totes les Barcelones llegides en l'obra d'Eduardo Mendoza, és aquesta última la que m'ha colpit més; no solament impressionat, apassionat o fascinat: ara parlo d'emocions.

Es va publicar el 2006, quan Mendoza feia una llarga temporada que tenia els seus lectors sotmesos a la llei seca. Només havia escrit dues obres en els últims deu anys: el 2001, la novel·la *La aventura del tocador de señoras*, i aquell mateix estiu, un fulletó de ciència-ficció per a *El País*, *El último trayecto de Horacio Dos*, que després es va recollir en un llibre. A més totes dues eren d'humor, de manera que la part herbívora (o potser carnívora) de la fauna lectora es caragolava de fam. El 2006 ja vam viure temps presents, si entenem el present com el desmantellament de tot allò que han aconseguit les generacions anteriors. És l'any en què explota la bombolla immobiliària i la gent comença a sortir al carrer en defensa del dret a l'habitatge. I és quan apareix *Mauricio o las elecciones primarias*, una novel·la ambientada en una altra de les èpoques més descoratjadores i dures de la nostra ciutat, la que té lloc entre les eleccions a la Generalitat de 1984 (on el mapa polític català queda fixat per a tota l'eternitat) i la nominació el 1986 de Barcelona com a seu dels Jocs Olímpics. És la Barcelona del desencís de l'esquerra (la novel·la comença amb els socialistes buscant gent per omplir les seves llistes), de l'especulació immobiliària que sotmet els ajuntaments, la Barcelona dels confins ignots (part de l'acció transcorre a Santa Coloma de Gramenet)... S'hi dibuixa una ciutat deprimida que viatjarà d'un somni a un altre i que no gosa fer realitat el que anhela, que va del somni prescrit de la transició al somni promès de les Olimpíades, igual que el malalt que canvia d'estimulants a veure si l'encerta.

La novel·la està escrita amb una prosa feta miques per la destrucció de Baroja. No hi ha Mendoza més *barojà*



que el d'aquest llibre. Cap escriptor no ha sabut llegir Pío Baroja millor que Eduardo Mendoza. Aquí, com a Baroja, tot és un reflex d'un estat d'ànim: el fraseig abrupte, els diàlegs secs i llunyans, com sentits a la casa del costat, la ciutat mateixa, els seus paisatges i, sobretot, els seus personatges. Mauricio és un indecís que viu en un estat d'anhel permanent; així doncs, quan la vida el fa escollir entre dues realitats, entre dues formes de plasmar-se com a ésser viu, es paralitza i deixa que la realitat més potent l'arrossegui com una riuada s'emporta un tronc mort, o una ciutat sencera.

En tots els llibres de Mendoza del que més es parla és de la lluita per l'amor, de la difícil lluita per establir un amor que no és mai a l'abast. Les eleccions primàries d'en Mauricio són entre una jove advocada de classe mitjana, que encara viu amb els pares, i una dona de Santa Coloma, una roja històrica que fa vida independent. Però també totes dues representen aquests dos somnis en què se submergeix l'època narrada: la promesa de l'èxit anunciat a Lausana i un somni al qual, com que no es va acomplir, només li queda morir, igual que moren tots els somnis trencats, de la manera més trista i solitària. En Mauricio és l'home sense voluntat, atrapat en una onada de pessimisme i que al final es veurà atrapat en una onada d'optimisme. Però això no vol dir que s'hagi redimit. Mauricio Greis és també la imatge invertida d'Onofre Bouvila a *La ciutat dels prodigis* (la filòloga Cristina Jiménez-Landi Crick ha escrit sobre el pas de la Barcelona moderna a la postmoderna a través d'aquestes dues novel·les); així, doncs, una obra és mirall de l'altra, de la mateixa manera que ho són les seves respectives Barcelones. Els llibres d'Eduardo Mendoza contenen el mirall que Stendhal va introduir a la novel·la. Per l'obra de Mendoza es va reflectint Barcelona en tots els seus rostres. Quan vaig llegir *Mauricio o las elecciones primarias*, hi vaig veure reflectit el meu. ■

Sergi Doria

Periodista i crític literari

Ruiz Zafón i el cànon literari barceloní

L'ombra del vent recrea una urbs gòtica amb les arts pròpies del món audiovisual. A les seves pàgines, que tenen com a referents els grans autors que abans van exercir la seva mirada sobre Barcelona, l'esperit de la ciutat aconsegueix un vol universal.

Carlos Ruiz Zafón va posar el 2001 la gran novel·la de Barcelona en l'òrbita del *best seller* amb *L'ombra del vent*. Els seus mèrits: entroncar amb la narrativa de tradició realista per imaginar una ciutat gòtica amb les arts audiovisuals. L'escriptor no persegueix un rigor històric, sinó crear atmosferes inoblidables. La Rambla se'n apareix sota "un sol de vapor" que es vessa "en una garlanda de coure líquid".

Barcelona i els seus misteris, com el fulletó que Antonio Altadill va popularitzar en l'últim terç del segle XIX. Dracs modernistes de ferro forjat: boiroses històries de malenconia i desassossec. Topografia: el petri Barri Gòtic, la salobre Ribera, el nocturn Raval, la gaudiniana Sagrada Família, torres burgeses a Pedralbes, Sarrià o el Tibidabo; Montjuïc, amb el castell i el cementiri mirant al mar. Del cànon barceloní, Ruiz Zafón subratlla títols en llengua catalana com *La febre de l'or*, de Narcís Oller: la Barcelona del Borsí i l'ambició financera en la primera gran novel·la d'una Ciutat Comtal en trànsit cap a una modernitat que va de 1892 a 1992, i també *La plaça del Diamant* i *Mirall trencat*, de Mercè Rodoreda: confidències quotidianes amb el rerefons de la postguerra.

De la literatura barcelonina en castellà, *La verdad sobre el caso Savolta*, d'Eduardo Mendoza, o la Rosa de Foc del pistolisme... Tanmateix, confessa que la història que més l'ha impactat és *Nada*, de Carmen Laforet, perquè "captura un cert aire de la Barcelona intangible". No és casualitat, a manera d'homenatge, que la guanyadora del primer premi Nadal veiés la llum el maig del 45 i *L'ombra del vent* arrenqui precisament l'estiu d'aquell mateix any. La profunda impressió d'Andrea quan arriba a una Estació de França on no l'espera ningú es podria equiparar al Daniel Sempere que s'endinsa en una Barcelona enigmàtica; tots dos perceben l'atmosfera humida del misteri, que esglaia i atreu alhora. Laforet escriu: "*Un aire marino, pesado y fresco, entró en mis pulmones con la primera sensación confusa de la ciudad. Una masa de casas dormidas; de establecimientos cerrados; de faroles como centinelas borachos de soledad...*"

Sensibilitat de la soledat equiparable a les heroïnes de Rodoreda i la seva particular forma de metabolitzar colors, olors i objectes oblidats entre ombres del passat. Pel que fa a Eduardo Mendoza, l'humor paròdic dels detectius cripticrítics palpita en el loquaç i picaresc Romero de Torres,



"assessor bibliogràfic" de la llibreria Sempere que combat amb una erudició irònica l'àcid reflux d'una memòria personal inquietant.

Ruiz Zafón destaca també l'obra de Juan Marsé i, pel seu valor documental, *Mariona Rebull* i *El viudo Rius*, d'Ignacio Agustí. *El viudo Rius* encarna el fabricant tèxtil barceloní que consumeix els seus dies entre balanços del proteccionisme econòmic –tema que també aborda Oller– i l'obsessió per una dona. El veiem acompanyar el seu fill Desiderio als escolapis de Sarrià: "*Era como si se hubieran trasladado a otra ciudad, a otro mundo...*" Els escolapis són ben a prop dels jesuïtes, on l'autor de *L'ombra del vent* va estudiar i va voler que estudiés Julián Carax: "La façana, esquitxada de finestrals en forma de punyal, retallava els perfils d'un palau gòtic de totxo vermell, suspès en arcades i torrasses que despuntaven per damunt de les capçades d'un platanar en



forma d'arestes catedralícies". En aquest col·legi burgès, Ruiz Zafón conjuga secrets familiars amb la ironia *mendocina* de les criptes embuixades: "En els seus bons temps, diguem entre el 1880 i el 1930, si fa no fa, [...] acollia la flor i nata dels malcriats de rànica i antiga soca i la bossa ben plena".

Els passatges i paisatges que travessa el nou ric Gil Foix de *La febre de l'or* –carrer Ample, plaça del Palau, la Llotja, la Ciutadella de l'Exposició de 1888 i, també, la muntanya de Montjuïc– emmarquen la Barcelona de Ruiz Zafón i la d'Eduardo Mendoza. El primer mou les seves intrigues en aquesta topografia i el Mendoza de *La ciutat dels prodigis* dóna el nom de Delfina –el mateix de la filla de Gil Foix– a la noia de la pensió on Onofre Bouvila inicia la seva escalada crematística.

Tenint com a referents aquests autors en català o en castellà, Ruiz Zafón pretén compartir la "mirada" sobre una

Barcelona només possible en literatura; identificar-nos amb les sensacions dels seus personatges. Un exercici que no s'ha de confondre amb una forma de nostàlgia que li sembla perillosa i inexacta.

Més autors predilectes, més enllà del cànon barceloní: Charles Dickens i Stephen King. La connexió fulletonesca i el misteri "monstruós" ens condueixen fins al borgeà Cementiri dels Llibres Oblidats sota la llum macilenta del carrer Arc del Teatre, on l'impuls del buscador de tresors empeny Daniel Sempere cap al llibre que va rubricar Julián Carax, aquell escriptor maleït: "Hi va haver un temps, de nen, en què potser per haver crescut envoltat de llibres i de libreters, vaig decidir que volia ser novel·lista i portar una vida de melodrama". L'esperit d'aquesta Barcelona eterna i suggestiva aleteja, fins a aconseguir un vol universal, a les pàgines de *L'ombra del vent*. ■



Montero Glez
Escriptor

De Cervantes a Sagarra, i més

Barcelona s'ha anat construint pàgina a pàgina des de Miguel de Cervantes fins als nostres dies. És la ciutat més literària de totes, feta de pàgines i carrers, de barris i de tinta. És literatura sota el fanal indecent d'un prostíbul. És més que una ciutat.

Percebuda en una cantonada mediterrània del mapa peninsular, Barcelona és la ciutat més literària de totes. Tant és així que fins i tot Don Quixot hi va caminar i hi va visitar una impremta. Convé recordar les paraules que Cervantes va fer dir al seu personatge més universal: "*Barcelona, archivo de la cortesía, albergue de los extranjeros, hospital de los pobres, patria de los valientes, venganza de los ofendidos y correspondencia grata de firmes amistades, y en sitio y en belleza, única*".

Des de Miguel de Cervantes fins avui, Barcelona s'ha anat construint pàgina a pàgina, i ha quedat definida a partir del segle passat amb la mirada de Juli Vallmitjana, un autor oblidat avui dia, però d'una intensitat única a l'hora de captar la vida a l'altra banda dels marges. Gitanos, ravals, barraques, nens tinyosos i aigües estancades on va quedar submergida una època que va castigar Barcelona amb la realitat de les epidèmies i de la fam. La ciutat que no volia veure ningú, la va denunciar Vallmitjana a les seves obres.

Si modernament hi ha hagut un hereu de Vallmitjana, és sens dubte Francesc Candel, fill d'emigrants que va créixer a les barraques de Montjuïc i que va escriure unes històries plenes de cicatrius i sabors obscurs. Uns anys després sorgiria un altre fill bastard de Montjuïc: Francisco Casavella. Per a Casavella, Barcelona va ser mare, núvia, esposa i alguna cosa pitjor: una exdona amb qui continuava compartint pis, vergonya i una salutació de circumstàncies a la porta del lavabo. Casavella va deixar escrites les millors pàgines de la Barcelona de finals del segle passat. Sens dubte, el millor narrador de la seva generació, que també és la meva. Juan Marsé ho assegurava.

Ja que escrivim sobre Marsé, cal apuntar que Barcelona no seria Barcelona sense l'ajuda de Marsé i d'unes *aventis* que van contribuir a aixecar els fonaments d'una ciutat arruïnada per la guerra. L'agressió que va patir per part de l'Espanya dels privilegis es va fer més suportable gràcies a la imaginació d'homes com Marsé o Francisco González Ledesma, que es va convertir en Silver Kane per entretenir la postguerra. Ho va fer escrivint novel·les de butxaca per a adults; històries d'acció directa on l'heroi era un *cowboy* cremat pel sol i per la pólvora, però que podria haver estat un d'aquells llibertaris que van lluitar per defensar la dignitat del seu poble. Un d'aquests personatges de carn i ossos que apareixen a les memòries de García Oliver, el combatiu anarquista que, juntament amb Ascaso i Durruti, formaria el grup d'acció Los Solidarios, un grup que només podia sorgir a Barcelona, bressol de l'anarquisme actiu.

Amb tot, si hi ha una novel·la que conté totes les altres novel·les de Barcelona i sense la qual no existirien ni Marsé, ni Mendoza, ni González Ledesma, ni jo mateix, i que és la mare dels ous de la novel·la contemporània escrita en castellà –tot i que va ser escrita en català–, és *Vida privada*, de Josep Maria de Sagarra. És la història de la família Llobetola, una família exemplar que va veure com el seu llinatge es floria; una família de classe alta a qui deixaria exposada el corc del vici. Ara que preparo una novel·la que es desenvolupa a Barcelona, carrego la motxilla amb les obres de tota la colla i oriento el meu rumb cap a aquesta ciutat tan literària com certa. Perquè Barcelona són pàgines i carrers, barris i tinta. Barcelona és literatura sota el fanal indecent d'un prostíbul. Barcelona és més que una ciutat. ■



Jordi Amat

I amb tos pecats, nostra!

Odes a Barcelona, 1840-2011

Tria, pròleg i notes de D. Sam Abrams

Ajuntament de Barcelona

Barcelona, 2012

334 pàgines

Al final del pròleg que encapçala el llibre, afirma Sam Abrams: “La literatura catalana té un problema greu a l’hora d’estudiar, documentar, editar i transmetre correctament el seu immens i riquíssim patrimoni.” El judici és com a mínim discutible, però Abrams així ho creu i es compromet a provar de corregir aquesta disfunció. I un fruit del seu compromís és l’antologia d’odes que tenen el tractament literari de Barcelona com a denominador comú. Un corpus generós, que inclou poemes escrits al llarg de més d’un segle i mig i que, com sosté el crític, han acabat configurant un autèntic subgènere de la lírica catalana, divulgat més de dues vegades al llarg dels darrers decennis.

El principal mèrit de la present antologia és l’afany d’incloure tantes odes com sigui possible. El criteri no és, doncs, la qualitat sinó la quantitat. Es recopilen poemes de 41 poetes, alguns molt extensos, i no només les peces clàssiques –Rubió, Verdaguier, Maragall, Pere Quart–, sinó també d’altres de menys conegudes (Abrams destaca les antiodes modernistes d’Apel·les Mestres i Jeroni Zanné) i una tria valuosa d’autors contemporanis, demostració del coneixement que l’antòleg té de la poesia d’ara mateix i, sobretot, de la bona pervivència d’una tradició que és principalment local. Una pervivència que, a més, té els seus suggeridors forats negres. Per què, em pregunto, no en van escriure alguns dels més grans de la tradició simbolista nostrada –tres barcelonins: Riba, Manent, Vinyoli...? Potser perquè la poètica del símbol no funciona si dins d’un poema es dissemina un reguitzell d’imatges dinàmiques i fugisseres com són les pròpies d’una metròpolis moderna?

El lector, d’entrada, podria pressuposar que només llegirà odes escrites en català, però la segona i la tercera –les de Víctor Balaguer i Amalia O’Crowley, de l’època de la Renaixença– són castellanes. Perfecte. Però malgrat que Abrams pondera al seu pròleg odes castellanes més recents (no en menciona una d’excel·lent, “Nostalgia urbana”, de Joaquim Marco, inclosa a *El muro de Berlín*), després no les reproduïx. Una llàstima. El conjunt, en tot cas, fa prou patxoca i és representatiu tant de l’evolució dels grans moviments literaris com de les successives mutacions de la ciutat.

El primer poema és “Barcelona”, del patriarca Joaquim Rubió i Ors, publicat el 2 de febrer de 1840 al *Diario de Barcelona*. Aquesta oda pionera elaborava ja dos dels cronòtops que han esdevingut més recurrents del subgènere: el mar i Montjuïc. Proclama de romanticisme descarcat, la mirada anacrònica que Rubió projecta està focalitzada en un passat gloriós periclitat. L’acumulació d’imatges d’un temps idealitzat intensifica el dramatisme inherent a l’ubi sunt, tòpic clàssic a través del qual el poeta vol intervenir en el seu present. Aquesta ciutat és avui “comtessa sense corona”, però “un temps fou en què parties / del mar lo ceptre amb Venècia” (nostàlgia dels temps heroics que més endavant farà seva, per exemple, un Àngel Guimerà). Rubió pretén incidir en els seus contemporanis perquè Barcelona torni a ser una gran capital del Mediterrani.

El de Rubió és un exercici de poesia civil que vol encoratjar o fer prendre consciència, i que en manifestacions posteriors, a mesura que el subgènere es consolidi, servirà per denunciar, proclamar o elaborar un missatge adre-

çat a la col·lectivitat. Bona part de les odes que tenen Barcelona com a escenari (també les més anodines) han tingut aquesta funció, des de l’encara corprenedora de Joan Maragall fins a la reflexió d’un Lluís Jou (“Tingues cor mediterrani, Barcelona”), passant per l’esquemàtica concatenació polititzada de Joan Brossa o el brillant cor històric elaborat per José Agustín Goytisolo per elogiar el mestissatge com a vertebració moral de la ciutat.

Em preguntava abans per què els grans simbolistes de la lírica moderna no van escriure odes a Barcelona. És a través del símbol, com va explicar Octavio Paz, que la poesia esdevé mecanisme d’anàlisi de la subjectivitat contemporània. I potser l’aprofundiment en la pròpia individualitat quedi depassat per un conjunt simbòlic tan potent, accelerat i plural com ho és la ciutat. Però, alhora, des de fa més d’un segle, no hi ha manera de comprendre la subjectivitat contemporània fora de la circumstància urbana. Al subgènere de l’oda a Barcelona (a diferència de l’oda a Nova York, posem per cas) no li ha estat fàcil resoldre aquesta teòrica paradoxa. Diria que, finalment, ho ha fet a través d’una poesia de caire més aviat meditatiu. I són alguns dels millors poemes del llibre –el sublim i magnètic d’Enric Casasses, els de Joan Margarit o David Castillo– aquells que ho manifesten. Representen, crec, la transformació més valuosa d’una tradició poètica que ara, gràcies a aquest llibre, podem resseguir detalladament. ■

Nota

“I amb tos pecats, nostra!”: la declaració pertany al penúltim vers de l’“Oda nova a Barcelona”, de Joan Maragall.

Ada Castells

Trobada prevista

Cinc minuts de marge. I, si ve, la reconeixeré a primer cop d'ull?, o em costarà saber si és ella i després hauré de dissimular amb un "Sílvia, no has canviat gens"? Les mateixes paraules que m'estic dient ara mentre la veig entrar.

Estic segur que vam quedar el 18 de setembre a les dotze al Zurich, és a dir, avui. És la una i ella encara no ha tingut la gentilesa d'aparèixer per la porta, més ben dit, per cap de les portes. Ni per la principal, que m'ha quedat gravada a la retina de tant mirar-la, ni per la lateral, que no paro d'entrellucar amb l'ull esquerre, cosa que m'acabarà provocant una lesió ocular, segur. L'única cosa que la pot excusar és que la cita la vam fixar fa vint anys, una tarda que ens passàvem els apunts d'història contemporània i estàvem prou avorrits per fer càbales futuristes.

—Creus que algun dia podrem acabar la carrera? —va dir ella, desesperança.

—És clar, només ens queden tres setmanes i adéu als maleïts exàmens!

—I què farem?

—Tu faràs unes *opos* i trobaràs plaça en un institut a quinze quilòmetres a la rodona per poder-te centrar de seguida i començar a tenir criatures amb l'avorrit del teu *nòvio*, i jo aniré a voltar pel món per acabar en una universitat dels Estats Units fent la tesi sobre els costums de les noves societats urbanes i la seva interrelació generacional.

—I una merda! Seré jo qui em menjaré el món.

I la frase següent va ser la que va desencadenar que jo ara porti una hora d'espera en el bar més cèntric de la ciutat:

—Quedem d'aquí a vint anys, en aquesta mateixa taula, a les dotze del migdia, i ho comprovarem.

La vaig deixar anar sense pensar, desafiant el destí, i resulta que no, que no m'he menjat el món. Continuo amb els exàmens, només que no sóc jo qui els faig, però sí qui els corregeix. Segueixo anant a la mateixa facultat, a cinc minuts d'aquí, utilitzo la mateixa talla de pantalons, visc al pis dels meus pares, encara que ells ja no hi són, i el meu plat preferit continua sent l'arròs del Set Portes. No es pot dir que hagi canviat gaire, fins i tot ha canviat més el Zurich que no pas jo. Quan el van enderrocar per construir el nou edifici del Triangle, una mola grisa que competeix en lletjor amb El Corte Inglés, vaig creure que mai més no l'obrien i fins i tot vaig arribar a patir per la nostra cita, però ara està gairebé igual, més aviat rejuvenit, com si li haguessin fet un *lifting*.

Potser a causa d'aquesta vida metòdica que porto, jo sí que he recordat la cita i ella no. És com si el temps se m'hagués quedat aturat aquell dia, en aquella taula amb olor de baieta, convençut que havia d'esperar vint anys abans de canviar res. Em vaig casar, sí, amb la noia que tocava, però de seguida vaig tornar a la posició inicial, separant-me. De fet, tots els canvis que he patit han estat poc viscuts. No m'hi he involucrat, com si em fes mandra haver-los d'assu-



© Lluïsa Jover

mir en aquesta cita que jo m'he pres com una revisió de vida i que ara m'adono que ella ni tan sols ha recordat. La resta de canvis de la meua cronologia anodina han estat del tot involuntaris: he perdut els cabells, l'agilitat, la memòria, l'energia, i ara estic perdent la paciència. Una hora i quart deu ser la proporció límit d'espera per a una cita fixada fa dues dècades. Cinc minuts més i foto el camp.

Ni m'havia passat pel cap que ella em fallés. És curiós. Feia dies que especulava sobre la seva vida i dubtava si la Sílvia de quaranta anys m'agradaria, si tots dos aconseguíem reprendre la confiança que ens mantenia tan units quan estudiàvem, però la possibilitat de ni tan sols veure-la, això sí que no entrava en els meus plans d'aquesta tarda.

Ella era una persona molt formal. De fet, ens completàvem d'allò més. Jo sempre somiava i era ella qui tocava de peus a terra. L'únic que em desagradava d'aquesta combinació era que la seva formalitat comportava que tingués *nòvios* fixos, que li duraven ben bé tres o quatre anys, i a qui es mantenia fidel d'una manera malaltissa. Gràcies a això, mai no va passar res entre nosaltres més enllà del clàssic *morreig* de borratxera que després comentàvem rient i no tornàvem a recordar mai més, per educació.



Tot aplicant una d'aquestes lleis que un s'inventa quan s'espera en un bar, hauria de convenir que si l'informal, que era jo, ha acabat de funcionar de la mateixa universitat on va estudiar, la formal, que era ella, ara viu a l'Àfrica subsahariana estudiant llengües d'un parell de parlants i cada dia s'enamora d'un sàtrapa diferent. Amb una agenda com aquesta, no és pas estrany que la Sílvia s'hagi oblidat de mi.

Cinc minuts de marge. Cap més. I, si ve, la reconeixeré a primer cop d'ull?, o em costarà saber si és ella i després hauré de dissimular amb un "Sílvia, no has canviat gens"? Exactament les mateixes paraules que m'estic dient ara mentre la veig entrar per la porta principal, avançant, eufòrica, radiant. Seixanta quilos de Sílvia, de la meva Sílvia, que ara em diu:

–Pep, te n'has recordat!

–Sí, a les dotze, al Zurich –remarco sense que soni com un retret.

–No, fa una hora que t'espero al Núria, que ara és un Burger King infecte! Acabo d'entrar al Zurich per casualitat. Fa molts anys que no vinc a Barcelona i m'havien dit que l'havien refet del tot. És increïble, com ha canviat aquesta ciutat!

–Així, és cert que vius a l'Àfrica subsahariana estudiant llengües d'un parell de parlants i cada dia...? Bé, res.

–Què t'empatolles?

–Ja t'ho explicaré. Fa vint anys i una hora i mitja que ens esperem. Ens haurem d'organitzar per temes, subtemes i annexos. Una cerveseta?

–És clar, això sí que no ha canviat! Però què li ha passat, al Zurich; en lloc d'envellir, com nosaltres, està més nou que mai. Com s'ho fan els bars, pacten amb el diable?

–No te'm posis faustica. Se'n diu reformes, però corren el risc de perdre l'essència, no com nosaltres... Jo diria que nosaltres dos continuem igual.

–Per què?

–Perquè jo continuo somiant que em menjaré el món mentre bec cervesa i tu...

–Recordo que em vas pronosticar que jo havia de guanyar unes opos i tenir moltes criatures.

–I?

–Sóc funcionària a Brussel·les i tinc cinc fills. En demanem una altra?

–Que siguin cinc més, si us plau! Tanta coherència no la puc suportar! ■

Joaquim Elcacho

Anna Veiga

“We have to make an effort and keep scientific projects on course”

Hanging on the coat rack on the back of her office door, there is a jumper, a lab coat and dozens of lanyards with IDs for congresses and seminars specialising in human reproduction in which Anna Veiga has participated over the last few years. One of the scientific meetings that has taken its place on the Stem Cell Bank director's coat rack is the annual congress of the European Society of Human Reproduction and Embryology, one of the world's foremost scientific organisations, which Anna Veiga has chaired since the summer of 2011.

The European Society of Human Reproduction and Embryology's annual meeting, held in Istanbul in July this year, helped to highlight the fact that since the birth of Louise Brown, in 1978, five million children have come into the world thanks to in vitro fertilisation (IVF)...

This figure demonstrates that in vitro fertilisation is a fully consolidated technique with a standardised methodology that helps to solve many fertility problems. It is a safe technique that yields similar results to births without assisted reproduction.

Is the number of in vitro fertilisation treatments in the world still on the increase? Particularly in industrialised countries due to late motherhood...

It is true that it is one of the reasons for the growth of these techniques. There are no studies that clearly indicate that our society has more infertility problems than a few decades ago. However, it is evident that women are having children later and this brings complications in becoming pregnant. Many of the cases of infertility that we see today are due to the mother's age.

What is the work area of the European Society of Human Reproduction and Embryology, which you chair?

It is one of the world's two most important scientific associations in the field of human reproduction; we might say that we are a bit ahead of the North American society. Our objective is to provide scientific support to assisted reproduction activities, furnish scientific evidence on the efficacy of techniques, collect data on the sector's activity and issue guidelines for the best application of procedures.

What are the future challenges facing IVF? Years ago it was said that the biggest problem is the multiple pregnancies induced by this technique.

Multiple pregnancies are still one of the complications of

assisted reproduction techniques, although in recent years twin births have diminished substantially. We have improved the techniques and know a lot more about the cases in which it is justified to transfer more than one embryo, and in which cases we can transfer two embryos, or three at most. In some countries this aspect has even been regulated; in the Spanish state, for example, the law says that no more than three embryos can be transferred in each procedure.

The statistics show that in recent years the number of multiple births has grown considerably, and this is essentially due to assisted reproduction.

You can see this by simply strolling through the streets: there are more twins about. You realise it's a fact when some advertising campaigns even use the multiple-birth hook.

When Louise Brown was born, in 1978, you were studying biology at the Autonomous University of Barcelona. At that time did you think that one day you might end up working in human reproduction research?

No, the truth is that I didn't. That piece of news really caught my attention, but at that time I only had a general interest in genetics and cell cultures. There was a lecturer who really inspired me on those topics.

The late Josep Egozcue...

Exactly. I finished university and by chance I read an interview with Dr Pere Barri, of the Clínica Dexeus, which said they were doing inseminations, and I thought: this is an emerging field and it might be good to get involved in it.

So, is it true that it all began when you read an interview in the *Ser Padres* magazine?

After reading it, I made some enquiries until I managed to talk to Dr Barri to offer him my services. I realised that I did not have a lot to offer: I had just graduated in biology, and



Photos: Pere Virgili

was rather short on medical training. He was very kind, but could not initially offer me a great deal because he had no consolidated project. But that was where it all began.

Do you have a family background in the research world?

Not at all. My father was in advertising; he had worked in the automotive industry and in motor journalism. There was no kind of scientific or medical or biological tradition.

What part of Barcelona is your family from?

My grandparents and mother left Gran Via during the Civil War and took refuge in Pedralbes in a house the family had used as a summer residence. I was brought up there and then lived in different neighbourhoods of Barcelona, but after some time I returned to the same house in Pedralbes.

Had the house and the neighbourhood changed a lot?

Obviously the area had changed a little, but the house is the same. I like going back to the neighbourhood where I had always lived, and life is good there.

Scientific Barcelona has undergone some major transformations since your student days...

We have made a lot of progress, we have raised our game. We realised that if a country wants to evolve it has to progress scientifically. It needs all the necessary resources and tools for this to be so. Centres were set up, such as the Barcelona Biomedical Research Park, where the Centre of

Regenerative Medicine, where I am employed, is located. At that time science was growing steadily.

And now how do you see the present and the future?

We are a bit apprehensive because the situation is terrible and dramatic. There are cutbacks everywhere, and we have also been hit. The thing with research is that it takes a lot for countries to reach a good level but on the other hand it is very easy to lose that level. It is hard to recover growth. There are many other countries with problems that strive to preserve their research in order to guarantee progress in the medium and long term. Barcelona and Catalonia in general had managed to attract top-level scientists, and not only because of our nice climate – which is true – but also because we have a good scientific level. It is difficult, but we have to make an effort to carry on and keep scientific projects on course.

Going back to your professional career, what is the most memorable part of the birth of Victòria Anna, the first baby born by in vitro fertilisation in the Spanish state, largely thanks to your work?

Everything!

On the subject of the name and the date, on 12 July – more specifically 1984 –, you say that it was your own personal Victòria, or Victory, Day.

Absolutely. It was a truly exciting day. They were very

Interview

special moments because everything was new, because we knew that new paths were being opened up to solve fertility problems that affect many people... Moreover, that child's birth showed that we were on the right track and that the technique worked.

The good memories are always the ones that last, but success did not come easy...

It was hard, but no more so than it was for other groups at the time. Remember that back then it was very difficult to get training in this specialty, to learn how the techniques worked. Now there are master's programmes and training courses that make things very easy.

Sometimes memory erases negative feelings. In the 1980s there were also groups and people opposed to IVF, albeit a minority.

To tell you the truth, those movements were small and did not really bother us. Most people were delighted with the work we were doing. The real problems were different, such as the times when the technical side of things didn't work out the way we expected...

Could you elaborate on this specific case you have in mind?

I'm referring to the first pregnancy our team achieved with in vitro fertilisation. The pregnancy test was positive but the ultrasound showed that the embryo had not been implanted in the uterine cavity, but rather in the Fallopian tube, so the pregnancy could not go ahead. It was just one week before Dolors, Victòria's mother, had a positive pregnancy test.

Did you have the feeling that there were teams competing with you?

It wasn't a feeling, it was a fact. There was a great deal of competition between two groups: ours and the team led by Dr Marina, also in Barcelona. We knew perfectly well that they were doing exactly the same as us. It really was a race.

Why did you decide to expand your professional career into stem cell research?

Things are sometimes a product of many twists of fate, or a convergence of different circumstances. I was lucky to meet Juan Carlos Izpisua [director of the Centre of Regenerative Medicine in Barcelona ever since its foundation]; at that time, the law provided for the possibility of doing research with embryonic stem cells, and resources were being invested in this specialty... I found myself on a path that was leading me to get involved in this area, and I didn't have a moment's hesitation. It was a privilege to make the leap into this new field, although I have never left behind assisted reproduction, and the proof of that is that I chair the European Society, although it is a non-professional position.

Moreover, you are still linked to the Institut Dexeus...

Yes, I'm the scientific director of the Reproductive Medicine Department at the Institut Dexeus.

What work is being done by the Stem Cell Bank you manage?

We started out with embryonic stem cells. We signed agreements with different assisted reproduction centres that provided us with embryos that couples no longer wanted for reproduction and used them to harvest stem cells. This led us to different cell lines that are duly recorded and can be made available to researchers who request them. The methodology known as IPS [Induced Pluripotent Stem] cells subsequently appeared, which allows us to obtain cells that are very similar to embryonic cells, but without using embryos.

IPS cells were described internationally between 2006 and 2007...

Yes. Our group published a scientific study in 2008 in which we explained a technique for creating IPS cells. In summary, the idea consists of using any cell, from the skin, for example, to make it go backwards in its programming and turn it into an embryo-like cell, with the capacity to become any other body cell.

Are you still working in these fields?

Yes; moreover, we are working to take a direct leap from one cell type to another. We directly convert a skin cell to a neuron. This summer, a major international scientific journal published a study led by a researcher from the Centre de Medicina Regenerativa de Barcelona, which explains how umbilical cord cells have been turned into neurons.

Could this type of work be useful in neurodegenerative diseases such as Parkinson's or Alzheimer's?

In the long term, yes. At this moment in time there are only two clinical trials in the world with embryonic stem cells, not with IPS cells, and both projects are related to macular degeneration diseases. For example, in one of the studies, embryonic stem cells are converted into retinal precursors,



and these new cells are injected into people with this problem in the retina that is making them go blind.

Wasn't there another clinical trial being conducted with embryonic cells to restore spinal cord function?

It took many years to get this trial approved, and it eventually got under way. Afterwards, however, when the first phase of the work had begun with two patients, the company in charge decided to stop the project and focus on cancer programmes.

Are the IPS cells an alternative to embryonic stem cells because they avoid the use of embryos?

Most of the people working in this field have a clear understanding of the ethical level of our work. IPS cells are fashionable because use of them it is a new methodology and they are an excellent model for understanding how things work. Perhaps too much attention is being paid to IPS, but we must not forget that the pluripotency standard of cells lies in the embryonic cells. ■

Victòria's scientific "mother"

Anna Veiga Lluch was born in Barcelona in 1956 and graduated with a biology degree from the Autonomous University of Barcelona (1979), where she also completed her cum laude PhD (1991). Shortly after finishing her degree she started to collaborate with Dr Pere Barri's team at the Clínica Dexeus, and in July 1984 she became the scientific mother of Victòria Anna, the first child born in the Spanish state thanks to in vitro fertilisation.

She was founder and chairperson (1993 – 2003) of the Spanish Embryologist Society and director of the IVF laboratory at the Institut Universitari Dexeus (1982 – 2004), an organisation she is still linked to as scientific director of the Reproductive Medicine Department (since 2005). Anna Veiga has been an adjunct lecturer in the Department of Experimental and Health Sciences at the Universitat Pompeu Fabra since 2002, and is a coordinator of the Master's in Reproductive Biology at the Universitat Autònoma de Barcelona. She has received some 20 awards and social and academic distinctions, including the Creu de Sant Jordi (2004) and the Premi Nacional de Pensament i Cultura Científica [National Award for Scientific Thought and Culture] (2006) for her contribution to the dissemination and consolidation of scientific progress, particularly in the sphere of biomedicine.

Anna Veiga has been the director of the Stem Cell Bank of the Centre de Medicina Regenerativa de Barcelona since 2005 and chairperson of the European Society of Human Reproduction and Embryology since the summer of 2011. ■

“ The thing with research is that it takes a lot to reach a good level but it is very easy to lose that level. It is hard to recover growth. ”





© Frederic Ballell / AFB

Markets, the culture of food

Barcelona boasts a market tradition that dates back to the 19th century. The emergence of supermarkets and superstores in the 1980s endangered the survival of markets, but architectural renovation and the firm commitment to fresh products have preserved a model. The city now has 39 local markets, which receive some 60 million people a year. Between 30% and 35% of the fresh produce marketed in Barcelona is sold in markets, which overall are the main enterprise in the sale of fresh food. Markets, distinguished by the variety and the quality of their products and by the personal touch with customers, are now one of the three best-rated services by Barcelona's inhabitants, after libraries and the metro service. Over the following pages we invite you to look back over the evolution of this commercial and gastronomic tradition. Manuel Guàrdia and Marçal Tarragó maintain that the materialisation of Catalan and Mediterranean cuisine has gone hand in hand with the consolidation of our market model. The journalist Trinitat Gilbert and the chef Ada Parellada describe its values: local, fresh and healthy products; a trust-based relationship with the market stall-owner; and the market as a main focal point in the district, a meeting and interaction point, particularly for the elderly. Finally, Joan de Déu Domènech, historian, writer and gastronome, looks to the future with a certain degree of scepticism.

See a complementary video about Barcelona's markets on your mobile.
<http://www.bcn.cat/bcnmetropolis/videos>





© Frederic Ballell / AFB

Manuel Guàrdia

Universitat Politècnica de Catalunya. BarcelonaTech

Markets and food identity

Markets have become a factor in revitalising the retail sector and safeguarding an urban culture under threat, as the catalysts for the emergence of new city amenities and the proponents of a healthy and balanced diet.

Markets have contributed to generating cities in Europe and have been instrumental in structuring urban life, serving as nexuses between the rural and city worlds, core spaces for socialisation, exchange and trade. They have been, and still are, essential elements in the logics of proximity, and have historically structured the underpinning values of urban culture. The sentence – attributed to Josep Pla –, “a country’s cuisine is its landscape in a cooking pot”, clearly illustrates how traditional cooking was built on the logics of proximity. Because, indeed, in traditional towns and cities the fusion of cuisine and landscape was effected through the weekly markets, a point of convergence for the products from the immediate rural surroundings.

The transformations of cities from the 19th century onwards heralded a far-reaching renovation of traditional markets. These changes came in response to the rapid

growth of cities, new cultural demands and the need to contain the prices of basic commodities in order to guarantee social peace and economic wellbeing. Oftentimes, renovations emerged as an immediate response to disturbances spawned by the subsistence crises that afflicted the growing urban working classes. The new buildings sought to confine activities which had hitherto messily invaded squares and streets to closed, covered and well-organised spaces.

From the standpoint of the culture of consumption, the indoor market signified a “transition” between the open-air market square, the veritable heart of the pre-industrial city, and the modern shopping centres. From the architectural point of view, the spacious “iron umbrellas” of the 19th century, with their fixed and tidy stalls, are the link between the stalls and fold-up tables at the mercy of the elements and the endless arrays of shelves of modern supermarkets.

The 19th century, and the first three decades of the 20th, were the golden age for markets in Europe, although this spread did not take place homogeneously or at exactly the same time. Around 1850, Great Britain was the benchmark country in terms of new markets and innovation capacity. However, Paris subsequently became the epicentre, with its modern Halles Centrales of the 1850s and the new

neighbourhood markets and their copycats in provincial cities. They were the main models of the markets built in the different European cities and outside Europe in successive waves.

Barcelona, like the other cities in the country, joined this process somewhat late. It had renovated two old markets on the lands of the expropriated convents of Sant Josep and Santa Caterina, which by mid-century were outdated, and only adopted the new model as of the decade beginning 1870. The interesting thing about Barcelona's case is that from that moment it started to build up a system of markets that never stopped growing. Around 1914, for example, almost all the large working-class districts of Barcelona had a metal market.

On the other hand, as of the beginning of the 20th century, the first symptoms appeared of an initial stagna-

In the more advanced countries, the definitive crisis of the markets was accelerated during the post-Second World War period. The ensuing long period devoid of investments, the renovation of historic centres, and more particularly motorisation and progressive population scattering, hit the inherited legacy hard. Moreover, the emergence of supermarkets and self-service shops led to packaging and mass-production on a hitherto unheard-of scale, leading the traditional market to be regarded as an outmoded option. Quality was linked increasingly more to brands, rather than to establishments. During the 1950s and 60s, the new commercial formats developed rapidly with the resolute support of economic teams, concerned with containing inflation. The panorama evolved very quickly as of the 1960s, and the foundations for the current system were laid in Great Britain, France and Germany. It is hardly surprising that this was the most destructive period for markets in the main European countries.

In Spain, on the other hand, markets largely maintained their importance during the 20th century. In many Spanish cities, and particularly in many of the smaller cities in Catalonia, the early decades of the century were an outstanding period for the construction of new markets. Municipal action and commitment were almost constant throughout the century. It might come as a surprise that precisely during this period, with a major slump in the European markets, Barcelona should double and consolidate a system that has made it a completely exceptional case. In 1964 Mayor Porcioles justified the major boost afforded to the markets system with economic and social considerations, since Barcelona "was rightly considered as the city with the highest cost of living in Spain".

Modernisation is the solution

Moreover, the initiative was envisioned in the First Development Plan of 1964–1967, which constituted an attempt to overcome the inertia of commercial structures and the persistence of obsolete forms of distribution that had seriously impacted on the cost of living.

As the number of markets diminished across Europe due to the expansion of new commercial forms, attempts at modernisation in Spain clashed with a still very backward environment. The weakness of commercial networks was linked to the lack of some facilities or utilities in families, a general delay in the arrival of household appliances, including the fridge, symptomatic of the scant presence of women in the job market and the burgeoning use of cars. Despite attempts to introduce self-service shops and supermarkets, following the model of other countries, the modernisation of markets emerged as the clearest and most immediate option. Hence, the public market systems were the sole form of ensuring that prices were contained. Whereas 18 markets had been built or rebuilt in Barcelona up until 1939, the figure was 24 between 1940 and 1979.

This was the legacy leveraged by the democratic City Council to construct its markets policy of the last 30 years, which constitutes a radical change in the mission of these facilities. The economic boost of the 60s brought the advent of new food production, storage, conservation, distribution and selling technologies, as well as the appearance of



© Albert Armengol

Unloading bay beneath the renovated Sagrada Família market.

tion in the expansion of markets in many of the countries where they had been renewed first. Great Britain slowed down its market-building as early as 1890, though it came to a standstill ostensibly after the start of the First World War.

The main reason for this decline lay in the revolution that saw large wholesalers coming to dominate the distribution channel, doing away with the age-old direct and local relationship between producers and sellers that had governed the agricultural production and food distribution model of the 19th century. The authors who have studied the French case also observed a weakening of markets at the end of the 19th century, affected by the new models for marketing agricultural products and the decline of traditional agriculture, and, while they did retain their vitality during the first few decades of the 20th century, they were increasingly spurned by public budgets as the century moved on.

“ **The markets policy of the last three decades represents a radical change in the mission of these establishments.** ”

modern shopping centres. However, the economic crisis of the 70s had prompted a major growth in the food sector in response to unemployment, veering towards small-scale farming and a lack of professionalism, with scant investment, an aging population somewhat bereft of initiatives, and paltry market shares. As these establishments needed high profit margins, the increased offer was associated, paradoxically, with rising prices.

The experience in France, which in the course of the 60s had welcomed superstores with open arms, brought to light the negative effects for traditional traders. The Royer Law, in 1973, set limits on the size of superstores, although this measure was conceived to protect small traders rather than for urban development reasons. Even though during the 60s retail shopping in Spain was still lagging behind the rest, and the impact of the superstores was not really felt until the 1984–1996 period, the French experience must have been well-known when a reconversion of the food commercial sector was mooted in the early 80s.

Right from the initial approaches, Barcelona’s extensive market system (40 municipal markets) was viewed as an essential tool in this reconversion process. The municipal markets accounted for a large share of food consumption by the inhabitants of Barcelona, which was absolutely exceptional in the European context; they brought together a very high potential offer from the retail and household products trade, and could prove to be a decisive factor in avoiding an oligopolistic concentration by the then-fledgling superstores. The *Pla Especial del Comerç Alimentari de Barcelona* [Barcelona Special Food Shopping Plan – PECAB], devised in the mid-80s, heralded a fundamental about-turn. If the mission of markets was traditionally to guarantee supply at a fair price, in this new context they became focal points requiring action to create a dynamic, modern, balanced and exemplary commercial sector, capable of coexisting and competing with the new commercial formats and of regenerating the commercial fabric of the districts and an urban culture under threat. This plan provided for suitable infrastructures and city-planning facilities through the creation of pedestrian areas, car parks, etc.

With a view to overcoming the purely administrative management of markets, the Municipal Institute of Markets of Barcelona (IMMB) was established in April 1991, an independent organisation reporting to the City Council which took over the direct management and administration of municipal markets, and which for years now has been deploying a brisk and multi-faceted renovation and promotion policy. It has followed the lines laid down by the PECAB to optimise the marketing mix, downsizing stalls and increasing the levels of capitalisation, regulating establishments

in the market setting to guarantee competitiveness, and physically revamping markets to bring them up to speed with modern-day functional requirements. Having said that, promotional activity has taken on an increasingly higher profile. It has implemented a two-pronged communication policy: a highly active, all-encompassing policy at district level, complemented by effective dissemination of the Barcelona market model at international level. Barcelona has thus become a benchmark in the European context, because since the 1980s it has spearheaded an active policy of promoting markets as prized city-planning assets.

One of the IMMB’s core objectives is the inclusion of new social and cultural uses in markets, closely linked with the related network of associations, residents and the educational world. Examples include promoting workshops on cooking and education in good eating habits, and provi-



© Albert Armengol

ding suitable venues for these activities. This task has taken on a heavily promotional slant. One of the underpinning arguments was the close association of markets with fresh, high-quality products, with the dissemination of the principles of a healthy diet and the promotion of quality cuisine, based on the recovery of traditional cooking and the contribution of the great Catalan chefs. The markets policy has actively participated in an intense cultural and identity construction based around Catalan and market cuisine and the so-called “Mediterranean diet”, to the extent that markets have been portrayed as “cathedrals of the Mediterranean diet”. ■

Note

This article is the result of research carried out by José Luis Oyón and Josep Maria Garcia-Fuentes (Universitat Politècnica de Catalunya. BarcelonaTech).

One key example of a refurbished facility: the El Clot market.

Artur Mas at an event to support the campaign for Catalan cuisine to be declared intangible cultural heritage, held in February at the regional parliament, the Generalitat. Alongside the region's President, Pepa Aymamí, Director of the Catalan Cookery Institute Foundation. Right, typical elements of Mediterranean cuisine.



Market cuisine, Catalan cuisine and the Mediterranean diet

In the 1970s, when resistance to Franco was still in full swing, Manuel Vázquez Montalbán, in *L'art del menjar a Catalunya* [The Art of Eating in Catalonia], published in 1977, drew an ironic and provocative parallel. The mission to save the language was fundamental, but he also deemed any parallel effort to save a part of the national identity that deserved its space in the collective memory equally legitimate. This parallel was clearly underlined in the subtitles of subsequent reprints: *Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana* [Chronicle of the resistance of the distinguishing traits of Catalan gastronomic identity], or, in a more recent reprint, *El llibre roig de la identitat gastronòmica catalana* [The red book of Catalan gastronomic identity] – A kind of catechism against the trivialisation of papier-mâché gastronomy. Although it might have looked like a *boutade* at the time, it actually marked a watershed. Vázquez Montalbán himself, in the prologue to the reprint, recognises that while many of the recipes from 1977 were pure archaeology, the panorama had changed radically seven years later. The recovery came at the time of a major drive towards market cuisine, using fresh and quality products, which also characterised the French *nouvelle cuisine*.

France in the 1970s experienced the emergence of the *nouvelle cuisine* that championed market products, at the same time as the implementation of the Royer Law, conceived to protect local commerce from superstores – two actions to combat external influences

that were deconstructing traditional ways of cooking and of the commercial fabric, and, in a nutshell, a way of life. The damage was patent in the loss of food quality, and in how a basic economic fabric was crushed, with the associated danger of depopulation of the city centres. The fact that the emergence of a market revitalisation policy came at the same time as the gastronomic renaissance cannot be regarded as fortuitous.

In the 1990s Barcelona began to promote the Mediterranean diet. Ancel Benjamin Keys had established a correlation between cardiovascular diseases and high cholesterol. He saw that lifestyle and diet in the Mediterranean regions seemed to favour a lower amount of this lipid in blood. These observations yielded an “ideal construct”, the Mediterranean-style diet, to promote an improved diet in the United States. The impact in the Mediterranean region took some years but it did eventually become an identity and promotion argument.

It is curious that a newspaper such as *La Vanguardia* should contain no reference to it until May 1987, and one which is by no means scientific at that: the actor Ugo Tognazzi mentioned it in passing during a visit to promote Italian pasta. Shortly afterwards the Minister for Agriculture was championing healthy eating habits and also highlighting the preference exhibited by shoppers for traditional establishments.

References are subsequently consolidated, and indeed they proliferate as of 1996, one year after the founding of the Association for the Advancement of

the Mediterranean Diet, based in Barcelona, and supported by local enterprises. During the 1995 election campaign, the restaurant owners' guild had called upon the Tourism Consortium to promote the Mediterranean diet in order to bolster Barcelona's appeal. Some years later, and once again in Barcelona, the World Observatory of the Mediterranean Diet was created in order to have UNESCO declare the diet Intangible Cultural Heritage of Humanity, which it did on 2010.

Barcelona's vast culinary potential has become an increasingly important aspect in tourism campaigns and has garnered institutional support and initiatives. One such example is the declaration of the Gastronomy Year (from March 2005 to March 2006), with a view to leveraging Catalan creative chefs and the Mediterranean cuisine tradition. Culture, including gastronomy, was regarded as one of the main attractions that bolstered Barcelona as a tourist destination.

Many renowned chefs have made an active contribution to the promotion of Catalonia's markets and cuisine. Catalan traditional gastronomy has been fostered and systematised through the activities of the Catalan Cuisine Institute, which in 2002 promoted the Catalan Cuisine Guarantee Brand, in 2006 published *Corpus de la cuina catalana* [Compendium of Catalan Cuisine] and in 2011 the more ambitious *Corpus del patrimoni culinari català* [Compendium of Catalan Cuisine Heritage], and which initiated the candidacy of Catalan cuisine as Intangible Cultural Heritage of Humanity. ■



© Frederic Ballell / AFB

Marçal Tarragó

Economist and Professor of Commercial City Planning of the School of Commerce and Distribution of the Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

An axis of the “Barcelona model”

As Lewis Mumford said in *The City in History*, a large part of the history of cities may be explained by the implementation of commercial activities in the territory. Commercial structures – more particularly market sites – largely condition urban structures.

Barcelona is no exception in this regard. Professors Manuel Guàrdia Bassols and José Luis Oyón Bañales estimate that the origin of these commercial facilities dates back to the 10th century, through the incipient concentration of sellers in open squares. Since then, these spaces have evolved with the city. Urban growth in Cerdà’s Eixample required new spaces for facilities and particularly markets, which helped to structure the emerging districts. At the same time, the inclusion of the municipalities of the plain of Barcelona, which had their own markets, within the city’s limits, heralded, at the beginning of the 1930s, a territorial organisation of the commercial apparatus that made it possible to begin to regard Barcelona’s markets as a structured network.

With the economic and urban recovery of the post-war period, halfway through the 1960s a new phase began in the construction and operation of municipal markets. In the districts that sprang up following the waves of immigration, markets began to appear, where the City Council chose new channels of development and commissioned the building and assignment of stands to private enterprise. Despite this kind of development, the new markets went on to become

part of the public network. In the absence of control by the democratic institutions, nepotism, conflicts of interest and the buying and selling of favours took hold of the municipal markets. In 1956 the Head of the Trade Union of Poultry, Egg and Game Products addressed the “powers that be”, requesting a change in Barcelona’s municipal bylaws in the following terms: “The reasons that lead us to ask for these modifications are [...] the acknowledgement of our existence as an independent group within the livestock union, with its clear and specific name of *pollería, huevos y caza* [poultry, egg and game products]. This is why it is logical and easy to understand that we are exclusively the SOLE AGENTS authorised to sell these goods [...]”

These brushstrokes of history provide us with an introduction to the knowledge of market policy – one of the core axes of the management system that gave rise to the so-called “Barcelona model” –, which has had two main aspects: the architectural and functional restructuring of facilities and the development of common methods of management and promotion applied to markets overall regarded as a network.

“It is forbidden to shout out the kind of goods and prices and call to shoppers.” Thus reads the beginning of article 136 of the Municipal Bylaws on markets in force in 1979, when the first democratic city council was constituted. At that time, the administrative “legacy” placed the management of municipal markets within a strict management

Above, the inside of Sant Antoni market during a traders’ strike in August 1916.

PAST

framework of administrative licences and services. Markets were managed in the same way as cemeteries, concessions for beaches, public bathrooms and toilet services. They were regarded as public spaces granted for private economic activities and which required no intervention other than the application of iron discipline to bring some order to the sectors represented by the different guild branches of the vertical trade union.

The arrival of the new town and city councils coincided with the economic crises of the late 1970s. The difficult management of this crisis had the undercurrent of industrial restructuring, spawning a spate of layoffs in industries in Barcelona and the metropolitan area. For many years commercial activities had acted as a buffer for unemployment. When employment in industry or the building trade waned, the number of small commercial units would grow. Money from severance packages was reinvested in opening shops in sectors requiring less investment, and purportedly less expertise, such as food stores.

At the same time, the situation in the real estate market was paradoxical: in times of crisis a huge real estate investment had been made to capitalise on the remaining opportunities of the former city planning laws, which were soon superseded by the enactment of the General Metropolitan Plan. The outcome is easy to guess: scores – if not hundreds – of buildings were erected to try to get round the new planning, which afforded the city green spaces and amenities. This led to a surplus supply of large ground-floor commercial premises, the consequence being a heightening in the lack of demand typical of as yet underdeveloped shopping structures lacking investment capacity.

Real estate developers found a solution for their unsold premises: “divide them into plots” – small premises which they sold off to people with small investment capacity (those laid off from industry who were reinvesting their severance packages into self-employment in commerce). In this way, a large number of private food halls sprang up, lacking prevision or planning, seeking to emulate the municipal markets. This practice of plot division, which the French very graphically call *saucissonner* [chopping up the sausage], meant that each premises was allocated to the activity the shopper wanted. Hence there was no discipline, because the marketing mix had not been planned (a mix of uses weighted according to family needs), and nor was there any possibility of joint management and commercial promotion.

The indiscriminate appearance of food shops was a threat to the proper operation of the municipal market network. The City Council embarked upon the regulation of the sector by means of a bylaw for food halls, food centres and supermarkets. The fundamental criterion of this bylaw was the setting of a minimum distance between establishments. This bylaw was contested in the courts; the ruling found in favour of those affected, and it was revoked as illegal.

However, at the same time, the ruling indicated that planning had to be executed through a special urban development plan. Thus, the councillor for Municipal Services, Josep Maria Serra i Martí, and the Area Director, Jordi Maymó, promoted the *Pla Especial del Comerç Alimentari de Barcelona* [Barcelona Special Food Shopping Plan – PECAB], which was drafted in our office.

The formulation of the PECAB was preceded by a set of studies on the municipal markets. Particularly noteworthy is a survey on the appeal of markets and where the shoppers came from. The results took the material form of a map that reflected the areas where the families that shopped at each market lived. Two conclusions may be drawn: firstly, the importance of local shopping; secondly, the existence of areas not covered by the municipal markets, some of them corresponding to the industrial areas of Poblenou, Bon Pastor and Zona Franca, and others to free areas such as Montjuïc, Tres Turons, Ciutadella or Collserola. Finally, and this is the most salient point, there are facility shortcomings in major residential areas such as Fort Pienc, Pedralbes, some areas of Nou Barris and a large area between the Eixample and Sants.

The PECAB’s main objective – which has been maintained after two revisions – is to plan the city’s commercial activity in terms of location, in accordance with identifiable behaviour patterns and more general urban development patterns. In this context, the PECAB’s main contribution was to conceive the city planning structure of the food shopping trade as a network with primary nodes, namely the municipal markets.

Once the areas lacking coverage had been detected, the plan proposed a structuring of commercial locations based on three major axes:

1) The areas of commercial polarity operating around the pre-existing municipal markets that acted as a focal point of this polarity. The activities envisaged for the surrounding areas were based on urban development and the planning of commercial structures. The role of markets

© Enrique Marco



The popular bar-restaurant Pinocho, in the Boqueria, and a refurbished cooked pulses stall at Sarrà market.



© Enrique Marco

as a driving force was acknowledged, but at the same time it sought to prevent the appearance of inefficient parasitical structures that exploited the market's appeal.

2) The areas where shortcomings were detected in the services of the municipal markets, which we called "areas of new commercial polarity", that permitted the implementation of new facilities in the form of municipal markets, shopping centres with the presence of food shops or large supermarkets.

3) The local shopping areas, spread all over the city, where only small establishments were allowed.

From local to central

Municipal markets, like other commercial formats, are governed by the principles of commercial location: they must generate centrality and promote the values of localness, as spaces for social interaction and cohesion. This twofold aspect was addressed by the City Council as soon as Barcelona was awarded the 1992 Olympic Games.

The *Pla d'Àrees de Nova Centralitat* [New Centrality Areas Plan], which established up to 12 points of urban development intervention, was the necessary complement to the PECAB. All the main operations addressing centrality of trade and tertiary services implemented in Barcelona since 1990 have been driven by this municipal proposal.

One of the distinguishing features of the "Barcelona model" was the promotion of proximity to facilitate residents' shopping habits, while also promoting a centrality that made these facilities attractive for shoppers, thereby ensuring the profitability of the businesses. As soon as the city structure for the location of shops was established, and the pre-eminent role of markets was embedded in the distribution network, the reform of these facilities was addressed, underpinned by four key principles:

1) Modernisation of commercial structures. This meant taking action with regard to formats, products that could be sold at each stall, the inclusion of new ranges of products, presentation and dining. The evolution in the eating habits of Barcelona's families is well-represented in the markets. The progressive importance attached to healthy diets affords priority to fresh food, epitomised in the markets. The growing complexity of industrial relations often obliges families to eat out in public restaurants; hence the implementation of eating facilities in municipal markets comes in response to the extension of new ways of working and timetables.

2) Improvement of operators' economic efficiency. It seemed that it would not be possible to sustain the municipal markets without guaranteeing a sufficient level of income, which required, besides specialisation, a reduction in the number of stalls and an increase in the average surface area.

3) Application of the "one stop shop". Thus, places for the sale of dry food and household and perfumery products on a self-service basis were introduced into markets; in this way, supermarkets were like any other operator.

4) Last but not least, physical intervention in markets to renovate the facilities, introduce new services and restructure internal circulation, while maintaining the original structures as far as possible.

Some examples of the application of these principles in reformation processes include the new Sagrada Família market, the first one to have a supermarket within its structure; the Santa Caterina market, given a major overhaul in view of the existence of stonemasonry building structures that rendered it necessary to build a new roof, and which have made it a must-visit spot in the city; the Clot and Llibertat markets, which have cut the number of operators and conserved the magnificent iron structures; the Boqueria market, which added new services and facilities and where work was carried out to guarantee the comfort of clients and sellers alike; and the Sant Antoni market, with an ongoing reform intended to turn it into a true shopping centre, with a range of non-food shops.

Social trends

The policies of the democratic town and city councils for municipal markets are truly groundbreaking, leading many cities to look upon Barcelona – which leads and is the headquarters of the international association of municipal markets, Emporion – as a role model.

The range of municipal markets is the best example of new diet trends. The concept of the "Mediterranean Diet" developed progressively towards the broader concept of slow food, as opposed to fast food (with unbalanced diets), which also attaches value to local agricultural products – products which by no means find it easy to break into the large commercial corporations.

Municipal markets are a reference for a burgeoning Barcelona and Catalonia in terms of gastronomy, and denote how people appreciate things local, facilitating social relationships, promoting sustainability and protecting the environment. They are also an important factor in social cohesion. Here is a very graphic example. During a conference on immigration and trade held in 2007, the owner of an offal stall in the Boqueria market explained that following the Mad Cow Disease crisis, consumption had plummeted to the point where such stalls had all but disappeared. However, all of a sudden, the growth of immigration from Latin America sparked an increase in consumption, giving these stalls a new lease of life, employing people from these countries as experienced workers.

Finally, it should be remembered what the market represents for the elderly. The clients who go there first thing in the morning – hardly compatible with working hours – are basically the elderly, who live alone and for whom the market stalls provide their focal point of social interaction.

Recently, the Board of Commerce and Consumption of the City Council conducted a study on shopping habits from which it may be deduced that municipal markets are still the main place where people buy fresh food. From 1985 on, a fall had been recorded in the capture of clients, which has been curbed since 1997.

Nowadays, markets retain a share of 40% of fresh food shopping, whereas a progressive fall in the share of the hypermarkets has been detected. The same study shows that 90% of food purchases are made in the district where one lives, and that 55% of families from Barcelona go to the market at least once a week. ■



Photos: Enrique Marco

Ada Parellada
Restaurateur

The university of taste

Nothing better illustrates the landscape of a country and the way of life of its population than its market stalls. A trip to the market is akin to a visit to an art gallery, arousing and engaging all the senses. A culture loses its roots once people stop eating regional dishes.

According to the dictionary, a market is a place where all kinds of food are sold. While that is certainly true, this definition is somewhat lacking and hardly illustrative of what is actually to be found there. Going to the market is not just about buying food; we can do that in any store. In the market, food has that something extra, an added value, as it is called nowadays; it is food with a complement, like added vitamins. These “vitamins” give us as much life as vitamins B6, C and retinol all rolled into one.

The vitamin pills “gifted” by the market are: learning, making friends, looking after the planet, feeling part of a culture and filling our senses with colours, aromas and flavours. Thus, we don comfy shoes, take our basket or trolley and head for the marketplace. If we have children, we encourage them to come with us and look upon it as an outing, like going to the funfair or doing their favourite sport: one that we all learn from.

We walk into the market feeling restless and curious. We keep our ears, eyes and mouth wide open, the winds of knowledge breezing over all doubt and allowing us to taste the unknown. The market is the university of taste, and the professors, in their white, blue or frilly gowns, do not carry books, but rather pork ribs, bags of onions or enormous hakes. Therein lies the market’s wealth: we don’t just buy food; we also “buy” knowledge.

The professors of this useful university are butchers, fishmongers, greengrocers, charcutiers... They are not sellers; they are people with a trade, veritable specialists in their fields. We can ask them anything, because each one is all-knowing in their own subject: the best cut, where it came

from, how to preserve it, what to combine it with – they will even give us a free recipe, conceived especially for the food item we have bought and to suit our own particular tastes. Bad business for those of us who write recipe books!

If we go there with the kids, we let them participate in decision-making and take their opinion into account. We don’t ask them to behave like adults; quite the opposite: it is we who have to become children for a while and enjoy the visit to the market, as if it were a game. Playing is a good way of learning: let’s see who’ll be the first to find a vegetable that looks like a clown’s nose! Ask the greengrocer if she has coll de dama figs... Count the change properly, and if you get it right I’ll give you five cents. Today it’s your turn to choose the cheese for the family’s lunch. Isn’t this fish really ugly? Well it’s monkfish, your favourite!

If you are feeling really playful, give them a few euros – particularly if they are with other children – and let them roam around the market for a while to buy whatever takes their fancy. But within certain limits: it has to be a vegetable, or more than one kind of food... or whatever you think is best. They have to have a watch and you show them where they must be at the appointed time. They will learn to get about, understand the value of money and tell the time!

When we shop at the market, it is not just we who benefit from the personal touch or get a specific recipe for what we buy. When we shop at the market, we also help the planet, and the social and commercial fabric of the neighbourhood, city and country into the bargain.

Markets sell loose produce, so they use less plastic, polystyrene, tins and cans. Moreover, shoppers often



remember to bring their own baskets and cut down on the use of plastic bags. Shopping at the market is the most sustainable form of shopping for our beleaguered planet, which we have to take good care of. On the subject of improving the commercial fabric of our locality, we should remember that a market's organisation is based on a group of small, independent traders who help to distribute the local capital fairly. Thus, shopping at the market is always the most equitable and sustainable kind of shopping.

Humanity and social values

At the market we are not just a number, we are not merely a customer; we are people, often addressed by our name or surname. Transactions are more personal. Before the inevitable "What would you like?", we have probably already been asked about our family, our daily ups and downs and our health. Our relationship with and trust in the fishmonger, butcher, charcutier, greengrocer, and so forth, is cemented over the years and creates a link that goes beyond plain old buying and selling.

Unlike other commercial models, at the market there are no single-line queues, but rather a throng of people waiting to be served. People wait their turn in an orderly manner even though there seems to be no physical organisation. The protocol that establishes the order is the question "Who's last?" No numbered tickets are needed; those are the magic words.

People make friends in the queues, greet each other and exchange gossip and recipes. It's like encountering a psychologist, a tabloid journalist and a chef all at once. Everyone has their opinion and slant on things, and people talk freely and with impunity, because the subject matter is never of any real substance... It is like a social or thematic network, but not at all virtual; it is for real and connects people with the same interests: eating well and learning the secrets of good cooking.

A market is a reflection of how a country eats. And the way people eat is one of the most characteristic and defining traits of a culture's personality. That explains why, when we travel, we like to visit the local markets. We like markets that

resemble those of our own culture, and are surprised at those of exotic, far-off countries, where we discover unusual ingredients, get a whiff of pungent aromas of spices and look on in astonishment at the peculiar ways of eating. Nothing depicts the landscape of a country and the personality of its inhabitants better than its market stalls.

They say that a culture has lost its roots when its people stop eating the dishes of the land. According to the scholars of the history of immigration, the first generation born in the receiving country loses the way it dresses, the second loses the language and by the third generation the cooking has fused with the local cuisine. This is what happened in France, now into the fourth generation of Maghreb Arabs born there, and where couscous is now a staple in all French households.

We love travelling, but it is always that special dish of our own that makes us realise that we are truly back home. The market, and its idiosyncrasy, makes us feel part of this culture.

The senses awaken

Going to the market is like visiting an art gallery, where all our senses awake and participate, like a funfair, an adventure for all our senses – sight, smell, touch, taste and hearing.

The coloured array of the stalls is like a painting class where we learn all the hues of the Pantone chart. At the fishmonger's we will act like doctors and examine the fish to make sure it is fresh. We will check that its eyes are bright, its gills blood-red and the scales viscous.

We will know that we are approaching the greengrocer's thanks to the fragrant strawberries in spring, which is when they are at their best. The grocer will let us touch the melons, and will explain that they are ripe when they give a little under the pressure of our fingers.

We will enjoy the hubbub that defines the market, and savour the cheese samples from the charcutier.

In a nutshell, the market helps to consolidate culture, build a country and provide a healthy education. The market is the school that nurtures us. ■

A trip to a market is a complete sensory experience plunging the visitor into the gastronomic culture of the country. The commercial transaction (previous page, at Galvany market) is itself more human, with customers treated not just as clients, but as individuals with a name and surname.

Trinitat Gilbert

Gastronomy journalist

Personal, social and economic health

Markets have existed as long as cities have. Moreover, in many places there is now a city where there was once a market. Even now, when we go shopping in the market we say we are going to the “*plaça*”, which in Catalan also means town square.

Our markets come from the 19th century. The Sarrià, Galvany and Sants markets were built at the beginning of the 20th century. In the 1950s and 60s a third wave of markets emerged. In the 80s, with the advent of supermarkets and superstores, the municipal market collapsed and has had to be reinvented. Many stallholders had to shut up shop. Markets were empty.

In 1992, the Barcelona Municipal Institute of Markets was founded to combat the situation and save a market model. With the empty space left in the wake of the crisis, the Institute proposed the construction of underground car parks for easy access and the inclusion of supermarkets in the actual market premises. Initially, stallholders were strongly opposed to this, because it was tantamount to letting the enemy in, but the strategy, launched in the Sagrada Família market in 1993, yielded good results. Time has shown that the cliché which holds that everything is cheaper in supermarkets is not true. Market stallholders pay in cash and get better prices. Wholesalers, however, pay

after 90 days and this is reflected in the cost. Markets now offer everything: fresh quality products and basic super-market commodities. A “one stop shop”.

The Institute of Markets was established to defend a model of markets that was to offer a service with added values: the health involved in eating fresh produce and the social benefit of a personalised service, especially for elderly people living alone, for whom the market is a place for social interaction. Barcelona currently has 39 local markets, which are home to over 2,700 businesses and employ 7,000 people. The built area is equivalent to 20 blocks of the Eixample district with an annual turnover of EUR 1 billion. According to data provided by the Institute of Markets, it is one of the city’s best-rated services after libraries and the metro.

According to some studies, market proximity can even have an influence on our weight. The further away you live from a market, the greater the risk of obesity. In supermarkets, consumers are influenced by the week’s special offers and end up eating more and unhealthily. As Peter Singer and Jim Mason, authors of *The Ethics of What We Eat. Why Our Food Choices Matter*, hold, referring to Britain: “a single meal consisting of chicken from Thailand, runner beans from Zambia, carrots from Spain, snowpeas from Zimbabwe, and potatoes from Italy, could have travelled a

Joan de Déu Domènech

Historian and gastronomist

Bludgeoned by reality

Nowadays the word “market” has lost a great deal of its prestige. It might be because it is equated with dollar-hungry financial sharks or because of the hackneyed use of the term “market cuisine” with which so many restaurants seek to promote themselves. It is a way of saying that the produce is fresh, right from the market garden next door, so to speak. However that is not quite true. At quarter past seven in the morning, Barcelona is a beehive of lorries and vans stopping in front of every bar and restaurant. They unload drinks, meat, fish... but forget about fresh from the market: they are shops or wholesalers that supply food to restaurants, be it bread or snails – live or cooked. To put it bluntly, the last person in the restaurant world who believed in food made

with fresh market products and was true to his convictions was Ramon Cabau, of the Agut d’Avinyó restaurant, who rounded off his life by taking it in the Boqueria market in April 1987. And all the markets’ image needed was, come election time, for candidates to drop in just to say hello amid a flurry of photographers who outnumber the actual customers.

Markets belong to a certain era. And the 19th century ended a good few years ago. In bygone days, a long line of carts would trickle into Barcelona before the break of dawn. It was the rural workers en route to sell their wares in the city. Their carts were laden with fruit and vegetables, eggs and poultry, as well as bread. The paths of inbound and outbound carts often cros-

sed. The latter were loaded up with waste from toilets and latrines, which now, their drums almost overflowing, were headed for the fields, to the dung heaps, where manure was made for the coming season’s artichokes and carrots. This image is an old one, very old, because things are totally different now.

Like everything else, markets are being increasingly bludgeoned by reality. First of all, by the world of technology: fridges, frozen food and microwaves have put an end to a certain way of procuring and consuming food. People no longer buy on an everyday basis, but rather do so to hoard and use when required, which means – among other things – that we buy more than we need. And anyone who wants to eat fresh, local produce has an urban

total of 24,364 miles... [It will have] cost an ecological fortune in fossil fuels coming across the continent.”

Markets offer local and seasonal products. In the case of fruit and vegetables, there are farmers who explain the methods they use and guarantee that we take home peaches that have travelled a maximum distance of 50 kilometres. Fresh produce is therefore the main added value of Barcelona’s markets, which, overall, constitute the leading fresh food selling company. Barcelona’s markets currently have a 30% to 35% share of the fresh food market. If we consider only fresh fish then the share rises to 70%. And then there is something else, which is priceless. Fishmongers can recommend the fish that are best for us. “Food quality obviously counts, but I come because they take care of me”, says one client, while Joan Brunet, of Peix Fresc Brunet in the Galvany Market, debones some mullets for him. He removes the bones, because “if we don’t then they won’t buy fish from us”, says Joan.

In the Barceloneta market, “we sellers know about fish, because most of us are fishermen or are relatives of fishermen, and therefore when people buy fish here they are more demanding”, says one fisherman. “If you come to the stalls you realise that they know their stuff.”

Thus, the markets of Barcelona allow us to be locavores – a neologism that refers to a person who eats local produce. The locavore movement is gaining ground in the United States and propounds the need to consume only food grown within a 160-kilometre radius. The movement has gradually grown. North American universities have joined it. In the United Kingdom in 1997 there was only one

farmers’ market; by 2002 there were 450, 70% of which rated themselves as prosperous.

Markets are also a pole of economic life. The current model promotes strengthening the local economy and the area’s farmers. It also protects the environment and comes with the guarantee of local and seasonal food that has not been processed or been through any freezing, drying or canning process. People live markets as an experience; they have their breakfast or lunch there. Josep M. Coll, coordinator of the Unió de Pagesos [Farmers’ Union] of Camp de Tarragona, is a regular at the Bar Joan in the Santa Caterina Market. “Market bars offer excellent value for money, but what’s more, I can even buy fresh food at a stall and take it to the bar and have them cook it for me”, says Coll. The bars in Barcelona’s markets are in tune with the stalls’ ideology. They cook food over a low heat and allow the dish to simmer. “Today there is cod, grilled swordfish, tripe, pigs’ trotters, sausage, meatballs, black rice, paella and omelettes.” These are the dishes that Joan Hernández, of Bar Joan, calls out one after another at 9 am every day while stall owners, workers from nearby building sites and clerical workers gulp them down sitting at the bar counter or the tables.

At El Rebot Bar, in the Galvany market, amid meatballs and omelettes, one customer says he likes the market because it is imposing – “my son says it is like a church” – with high ceilings, modernist stained glass windows, and domes. The red brick facade and imposing iron structure distinguish it from religious temples, but there is some truth in it, as markets always fill the soul. And the belly. ■

kitchen garden on the roof terrace of their house. Then there is the question of wallet size: the large food distribution channels offer cheaper products than markets do.

Who knows if the world really changes? What does change is the way we deal with life. For example, the way we eat. Fresh products – the market’s flagship – are almost non-existent in many cases. If we dine at home, it is often pre-cooked or readymade: heat, stir and serve. You would never guess, but this is actually Civil War (1936–39) food. Those years, at least from the food standpoint, were a different reality; the food was different. We are talking about the first real instance of packaged food. Markets had precious little food to sell: long queues of people to buy hound’s tongue. Other establishments sold packaged soups, canned meat and powdered omelettes. Little did those hungry souls realise that they were tasting the future. Although obviously

there is a bit of a difference: what was once a life of abject misery is now a life of breakneck speed. Be that as it may, the origin of ready-made food is always linked to deprivation: in the past it was the paucity of fresh products, but nowadays what we lack is time.

Products have changed, as has the seasonal produce calendar (transport); the way we conserve our food has changed (fridges), prices have fallen (supermarkets), eating habits have changed (pre-cooked food), but despite all of this, the markets are still with us. Yes, markets are alive and kicking; there are customers – mainly women – the lifelong customers, who are therefore of a certain age. This is the other side of the coin: clientele, age, the generational changeover that has yet to materialise. And then people want to innovate, get up to speed. The outcome is that the most famous markets have become like funfairs, a place for a special day out: somewhere we go for a treat – exquisite

mushrooms, or a fish that is still actually moving –; or a theme park, ideal for tourists out for a day’s culture. People go to the Santa Caterina market to gape at the refurbishing work, and to the Boqueria for a photo and a tray of peeled and packaged fruit (markets selling packaged fruit!).

As it stands, markets are being turned into icons on the cityscape rather than centres purveying basic commodities. For most people, shopping at the supermarket, the superstore or the neighbourhood Pakistani shop is the norm. And when we go shopping, no longer do we avail ourselves of that quaint wicker or palm basket lined with checked cotton fabric and leather grip handle with our bread bag neatly folded at the bottom. No, now we use the shopping trolley. A trolley, because apparently having wheels is of the essence. ■

Margarida Casacuberta

Philology and Communication Department,
University of Girona

Sales, Calders, Tísner: three writers, three outlooks, three Barcelonas

This year marks the centenary of three Barcelona-born writers who, although their lives ran in parallel, shaped by the tragic circumstances of the war, defeat and exile, are fundamentally different in their creative aspects. Barcelona does not feature prominently in the literary output of any of them, although the “great Catalan city” is nonetheless a character which “plays hide and seek” spontaneously in a number of writings (novels, short stories, poems, articles, memoirs and letters), laden in all cases with considerable autobiographical baggage.



© Sales Collection



Sales reflects the ‘down at heel’ Barcelona of anarchists, revolutionaries and outsiders, expressed in a form of anarchic barbarity pitted against the barbarity of fascism.



Avel·lí Artís-Gener, Pere Calders and Joan Sales were all born in 1912 in Barcelona. Coincidentally, or not, all three went to the front, all three lost the war, all three were exiled, all three crossed the border at Col d’Ares, all three found themselves in concentration camps in Roussillon, all three sought refuge in the Americas, all three met up again in Mexico and, on returning, which they all decided to do at different times, all three once again settled in Barcelona, where they died: Sales in 1983, Calders in 1994 and Tísner in 2000.

Three parallel life journeys for three very different writers, all of them marked by the unique relationship they had with their home city and the different takes on the world that they developed and expressed in their writing, even though none of the three ever embarked on the *magnum opus* on Barcelona – an idea that emerged and lasted throughout the thirties, when all three writers were learning their trade. Nor did any of them intentionally make the city the protagonist of any of their novels, short stories, poems, newspaper articles, memoirs or letters, the preferred genres of all three. I say “intentionally” because unintentionally, the “great Catalan city” – the unnamed protagonist of Calders’ unfinished novel, *La ciutat cansada* [The Weary City] published in 2008 – is the character that plays hide and seek in all of his works, always carrying a piece of autobiographical baggage that can be glimpsed in the form of a memory, an anecdote, a setting, a character or, simply, some words.

Joan Sales, the least militant in his love of Barcelona, who once stated, “I am a native of Vallclara, born in Barcelona against my will”, began writing letters that, after many years, he compiled under the title *Cartes a Màrius Torres* [Letters to Màrius Torres], published in 1977, and set against the backdrop of a Republican, youthful, free and politically agitated city that, because of the anti-fascist reaction against the military coup of July 18th, 1936, adopts the features of Joan Maragall’s heroine from the famous *Oda nova a Barcelona* [New Ode to Barcelona], published in 1909. This is the underbelly of Barcelona: anarchistic, revolutionary and, according to Sales, the writer of this one-directional correspondence, a Spanish-speaking city of outsiders that embodies a form of anarchistic barbarism fighting against another form of barbarism: Fascism. It’s the “bad” city of Maragall’s ode, a city that has provoked another “tragic week” (long after the first “tragic week” of violent confrontation between the Army and the working classes in 1909). “Bad”, both for those who take action and for those who watch, paralysed with fear and who Sales, like Maragall, rebukes: “Whose fault is it that Barcelona has been burned at every corner? Ours: we have let it burn. It is our fault, nobody else’s” (2-8-1936). This then, is the “agitated”, “unhinged” city: the setting of a “macabre carnival”. But at the same time, it is the “enchantress”; the sensual city that

is “delicately perverse on evenings that are under the double spell of a waxing moon and trees bursting with new leaves. The moonlight, filtering through the foliage, flatters the women of Barcelona and makes them look like young sorceresses. It is the revolution that has poured these subtle drops of deadly nightshade into city’s air [...] With this revolution that rattles along, ‘shaking society to its foundations’, as the moralists would say, the girls have taken on an air of freedom that I find becomes them” (22-4-1937).

This is the Barcelona that Sales, married and with a daughter, renting a little flat at 36, Carrer Rosselló, would have wanted to see from the tower in Horta that so often appears in his letters and that became the ultimate viewpoint from which Trini, one of the protagonists of *Incerta glòria* [Uncertain Glory], ex-anarchist, classless and miraculously converted to Catholicism, watches the bombing of Barcelona while her husband, Lluís, and his friend Soleràs, fight on the Aragonese front, where they, between battles and during the many and long periods of inaction, reflect on good and evil, the human and the divine, life and death, pleasure and pain, synthesising the discourse against cultural identity that drives the novel, which Sales expresses in several letters to Màrius Torres, such as when he refers to the ideas of Acció Catalana, to “something as laughable as ‘a nation is a culture’” (2-2-1937) and how deluded poets such as Josep Carner and Carles Riba are, “who don’t know which world they’re living in”.

The implacable eyes of Calders

I do not believe that Sales included Pere Calders among these deluded souls, even if the Barcelona on which the author of *Unitats de xoc* [Shock Units, 1938] and *Cròniques de la veritat oculta* [Chronicles of the hidden truth, 1954] based his work was the same as that of Carner. In other words, it is a supposedly placid, civilised, almost always unnamed city that serves as a backdrop to the beings that populate Calder’s literary world. Lacking in common sense and in fear, such as the lad who is the hero of Carner’s short story *La guerra* [The War], they have no prejudices and they manage to cancel out the power of big words and reveal the inner workings of the stories on which the hidden reality is founded. Irony is the main narrative strategy used in Calders’ prose: it is the scalpel that dissects the images of the world that the reader, with his general leaning towards the obvious, automatically switches on.

So it is no surprise that, in a story such as *El Desert* [The Desert], the reader witnesses the transformation of a city from something really conventional with streets, houses, trees, aunties, fiancées, supervisors, doctors and envious friends into the desert that, metaphorically speaking, is the life of the character who feels his life eking away from him but is still in time to grab hold of it. Or, as in the recently

On the preceding page, Joan Sales in Siurana de Prades, around the time when he wrote *Incerta Glòria*.



© Pere Calders Collection, Universitat Autònoma de Barcelona

published *La ciutat cansada* [The Weary City], the reader listens to the questioning of the six basic pillars on which a supposed “ideal city” is built. For Calders, then, the “underbelly” of the modern city is not made up of certain individuals or groups because of their gender, class or race. Rather, it is inseparable from the human condition and can be found inside every individual. It may look good-natured, but Calders’ take on reality and how it is represented is implacable.

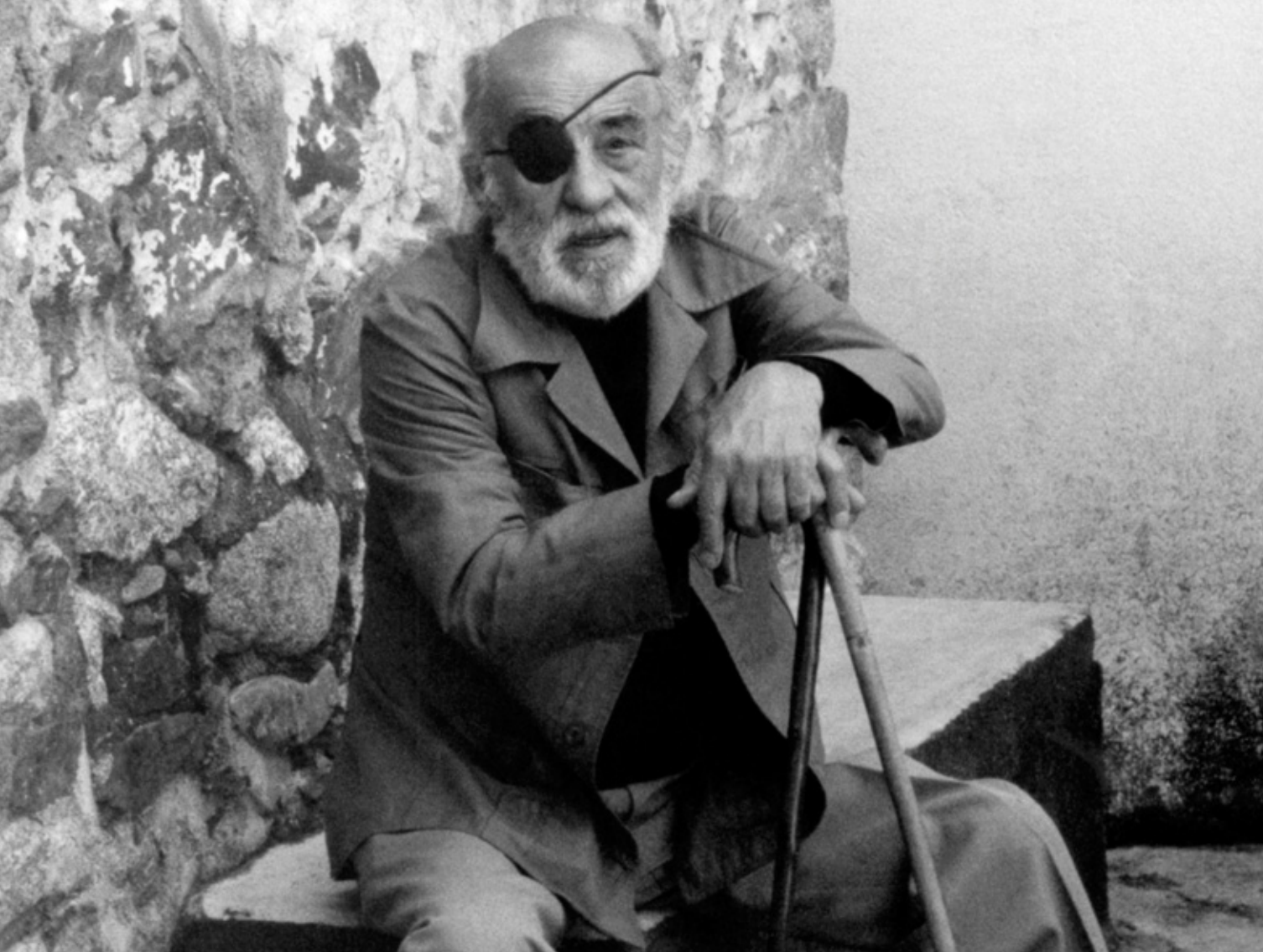
And yet Pere Calders is in love with the city in which he was born and where he returned from exile to live, in 1962: “The thing with Barcelona is that, despite all the drawbacks it has, as does any large city, I love it. I can only speak well of it. I wouldn’t move [...] This city is, above all, the capital of our country and I find it ridiculous that people are now talking about fighting against the so-called centralism of Barcelona [...] We must not ignore the fact that it is very often in Barcelona that new things are born. If we ever gained independence or sovereignty, the country would need a nerve centre where the core services of the State would be concentrated”. These statements, published in one of the *Diàlegs a Barcelona* [Dialogues in Barcelona] between Joan Oliver and Pere Calders (1984) are a far cry from any attempt to mythologise the pre-war city, as is his affirmation (with an anti-sentimental distance not lacking in criticism of the policies of Franco’s dictatorship) that the only ones to be disappointed on their return were his children who in Mexico had imagined Barcelona as a kind of

Disneyland and who found that, at least when it came to the weather, their parents had conned them.

Tísner’s outlook is very different: he sees his arrival at the port of Barcelona on board the *Satústregui* as a reason to “go on a terrifying cave exploration inside yourself”, in other words, to “search for one’s roots” and to turn this search into the theme of one’s own writing. In reference to his first sighting of Barcelona from the sea, Tísner writes in the first volume of *Viure i veure* [Living and seeing] that “The geography now rearranges itself to fit the demands of memory: Montjuïc is now to the left of the picture and the city of Barcelona, your city, spreads out below the gentle, serene sierra of Collsarola, where every feature is neatly in its place like neatly aligned chess pieces: Sant Pere Màrtir, Puig Aguilar, Tibidabo, Vallvidrera, Collsarola and the hill of Valldaura, which is as far as my eyes and my memory can see. I would like to weigh up the twenty-six and a half years in which I have not laid eyes on my home city, but I am overcome by emotions that stop me from thinking clearly.”

It is December 31st, 1965 and “the taxi driver has good taste and is taking us up the Rambla [...] They’ve changed *my* buses! They’ve taken away *my* trams! They’ve opened up new shops *on me*! They’ve tinged *my* city with a foreign tone! They did this *to me* while I was away! [...] By dint of saying *my* city, I believed that the adjective did not signify affiliation, a simple demonym, but my physical and mental property. Getting used to the reality will be a long process: years will pass before I no longer feel like an exile, in an

Above, self-portrait of Pere Calders, chess trophies, of unknown date in 1947, in Mexico. On the following page, Tísner in the early 1980s while staying at Sanillés in La Cerdanya.



© Artís-Gener Family

even more painful exile than the other one, and it will be a twofold process because at the same time I will have to get used to and accept that, if my city had not grown during the time I was away, it would mean that it had atrophied [...] This disfigured Barcelona is, indeed, my city. I will find it once more among the trees that are gone, among the unknown faces and in the new streets. It will be a little hard because it doesn't give itself away easily. On the contrary: it is elusive by nature and likes to play at hide and seek. But it is there: I will find it by dint of patience and unpleasant surprises and treacherous fears that it is no longer there."

And in some way, this is one of the challenges of Tísner's writing, especially his memoir: to rebuild a city that was mythologised in exile and that, now he's back in Catalonia, has not completely lost that idealistic image. Tísner defends himself before anyone can reproach him. He writes: "Is exaggerating the same as lying? Any judge, however mediocre, would describe it as legitimate defence." And it is in legitimate defence that Tísner seems to write when he devotes a considerable part of his literary work to resuscitating, through memory, the images of local customs, the anecdotes and the idealised pre-war Barcelona, which is not Sales' Barcelona that has gone astray, nor Calders' Barcelona of *Noucentisme*, but the Barcelona of Catalan *Modernisme* in the most popular and probably most colourful and picturesque sense of the word.

This explains why Tísner systematically reclaims the anecdotes of Modernista writers Rusiñol, Peius and Mora-

guetes (in whose wake Tísner follows) and recreates scenes from an old, typified Barcelona that is no more, even though he is well aware of mystifying the image of the city, as the author of a *Guia inútil de Barcelona* [Useless Guide to Barcelona] explains in *Al cap de 26 anys* [Twenty-Six Years Later, 1972]:

"In exile, one imperceptibly paints a perfect picture of one's country [...] One makes an uncontaminated and non-contaminable land, solidly built on an ancestral culture, which sets its own path that no-one can ever divert. Plenty of reasoning, well rooted in one's subconscious, creates this formidable picture postcard, without realising that what one has really done is to stab in a paralysing injection from afar. We take a brief moment in our country's history and magnify it to our liking, dressing it up as something eternal. It is not what we believe that counts but what we want to believe, what we need to believe, because we have to compare our portable picture with other, far too vain lands [...] The fact is that during the long period of exile, one stops time when it comes to one's homeland [...] Beyond the ocean, and specifically in that little triangle you long for so hysterically, everything has stopped. Nothing will move until you get back. Put simply, you have fallen prey to absurdity. Ten thousand tonnes of involuntary self-centredness! And now, suddenly, the time has come to put this symbolic image right next to your actual country and compare it with the real thing. No more tricks, be they intentional or not. The analysis is despairingly cruel." ■

On the following page, from top to bottom, Sònia Fernández-Vidal, who was a researcher at CERN and at Los Alamos; Òscar Tomico, from the Technological University in Eindhoven, and engineer Mercedes Balcells from MIT.

Mònica López Pérez

The quantic passion of Sònia Fernández-Vidal

Just like Einstein, Sònia Fernández-Vidal started out in the world of quantum physics because she didn't know it was difficult. Nor did she ever think that it would be impossible to conduct research at CERN (the nerve centre of particle physics research).

At the age of 34, she has worked at CERN (Geneva), Los Alamos (USA) and the Institute of Photonic Sciences (Castelldefels, near Barcelona), and has lectured at the Universitat Autònoma de Barcelona. And if that were not enough, she has authored two best-selling books mixing science, dissemination, fantasy and love.

Her father is a philosophy and history lecturer, but she plumped for science from a very early age. She dreamed of being a scientist and going off to carry out research in the Antarctic. She discovered physics when she was at secondary school, and realised that it was what she needed to understand how that great machine, the Universe, worked.

At university she ran into and fell in love with quantum mechanics. Nevertheless, she admits that, unlike other types of research, things in this field are highly abstract and theoretical. It can often be done with pen and paper. "Mathematics is our language and guide in this unknown territory we often venture into. Sometimes we are explorers because we reach places where nobody has gone before", she says.

The scientist feels very lucky to have had the opportunity to do research at CERN: "There were days when I would go for a coffee and could chat to a Nobel Prize-winner sitting next to me... and not always about science. The subject was often philosophy, the so-called *third culture*, the bridge between humanism and science."

When the existence of the Higgs boson was confirmed on 4 July last she got all emotional and even shed a little tear: "The Higgs boson is the cornerstone of the Standard Model, which explains the essence of matter. It is the reason why some particles acquire mass and others do not. In fact, it is a kilogram distributor!"

After more than seven years in research, Sònia Fernández-Vidal felt the need to get out of the "nerve centres", and chose a rather unorthodox way to do so: through novels. Her first novel, for children aged 9 to 99 years old, is *La porta dels tres panys* [The Door with Three Locks], and the other one is a love story, *Quantic Love*. The next work by this knowledge-spreader will be an essay. "Scientists need to get out of their *Library of Alexandria* if they do not want to be burnt with nobody to defend them. If we want society to call upon politicians to invest in science, then we have to explain what we are doing, and do so in plain language. Knowledge cannot remain isolated." ■

Joaquim Elcacho

Òscar Tomico, reflections on design

The objects around us are such an important part of our world that sometimes we do not even realise that they transform our lives. The design of tools and machines, for example, not only makes our daily life easy or difficult; it also determines how we live. In this sense, designers have an "ethical responsibility" when they decide to give shape to an object that will be used by millions of people, explains Òscar Tomico, a young Catalan researcher working at the Eindhoven University of Technology (The Netherlands). It is not that the designer has to relinquish their work and become a mere "facilitator" who draws, in a simple fashion, what some consumers believe they want, but rather that a social commitment has to be reached so that the designer can take their role as a transformer on board in a conscious and positive way. Tomico proposes a "joint reflection" between designers and users to address the basic reasons that drive designers, user motivations and social values.

"Our department is not the classic industrial design team, as we focus on the phases prior to design, studying society and detecting opportunities to design what the future may be like", he asserts. His proposal involves "achieving a more natural, more human relationship between people and technology; the whole body, its movements, and the clothes we wear, can be used to communicate our identity, better understand our body's condition or improve physical capacity".

Òscar Tomico was born in the Esquerra de l'Eixample district of Barcelona in 1979. He took his PhD at the Universitat Politècnica de Catalunya BarcelonaTech (UPC) in 2007 with a thesis based on constructivist psychology, studying subjective experience applied to the design of interaction. He has been a visiting researcher and speaker at different universities and design schools and co-directed the "Creative Challenge" project by Philips (2009). Tomico curated the exhibition presented at the Disseny Hub Barcelona by the Department of Industrial Design of Eindhoven University of Technology, where he has been working for five years; he is currently employed as assistant professor of the Designing Quality in Interaction research group.

"The work done by my research group makes sense in an area with an industrial fabric such as the south of the Netherlands; Catalonia is making a lot of progress, and I believe that the research we do in the Netherlands in the design of intelligent products and systems could also be applied in our country, for example, to intelligent lighting or textiles", says Tomico, who concludes: "It is not a luxury; the joint reflection technique can be applied to any area. I have worked with people from la Salle, Telefónica and Turisme de Catalunya on similar projects." ■

Lluís Amiguet

Mercedes Balcells: MIT civil servant? No way!

“Who said that girls aren’t into engineering?” The engineer Mercedes Balcells, a pioneer in biomechanics and high-flying researcher at the Massachusetts Institute of Technology (MIT), asks the question and then points to herself, because she is the living proof that anyone who says so is totally wrong.

Balcells excelled very early along with a handful of young female engineers at the Institut Químic de Sarrià (IQS). Another of the talented young women from the class and Mercedes got pregnant at the same time, but her colleague’s baby was born with just one ear, so they founded Regenear (a fusion of the words regenerate and ear).

Regenear is a start-up conceived to market biomechanical prototypes and human tissues and organs which Balcells and her team perfect between the MIT and the IQS, between Boston and Barcelona. It is a promising biotechnological bridge, and is the cornerstone of the agreement with the MIT for young researchers from Catalonia to swap companies and glean experience with the best scientists from the prestigious research centre in Massachusetts.

It was Balcells who convinced the MIT executives to commit to Barcelona in their expansion projects: “I had to deal with the typical Spanish siesta and fiesta clichés”, she explains. However, her gift of the gab helped her to get past all that, because she had already won over the academic authorities of Massachusetts with a PhD taken in Germany (“it was a chance to learn German”) and a flying visit to Boston with the last few euros from her “la Caixa” Fulbright scholarship.

“MIT is where the legends of biomechanics, a speciality which fascinated me, work, so I just hopped on a plane from Germany to Boston and started to knock on their office doors without an appointment or even talking to secretaries. Quite simply, the world’s best engineers answered when I knocked, I told them who I was and we arranged to meet another day. I ended up utterly fascinated by their work and I prolonged my visit until I got an appointment with the dean... And now I’m one of them, a staff researcher.”

Civil servant? “No way! At MIT they don’t know the meaning of the word: every year they review your performance and your plans, and if they want to keep you on they do; otherwise you receive a letter from the provost, and then you know it’s time to look for something else. But that doesn’t worry me, because I have every intention of continuing to give my all, shoulder to shoulder with the best.” ■





© John MacDougall / AFP / Getty Images

Martí Estruch Axmacher

Journalist. Delegate to the Catalan Government in Germany from 2008 to 2011

Two cities at the forefront of Europe

Barcelona and Berlin, which often share positions in the rankings of the most attractive or enterprising cities, are what Amsterdam and London used to be in the past. They also share the fact that they are highly advanced cities in cultural terms. Berliners do not hide their admiration for the capital of Catalonia.

If there is one place in Berlin from where you can see Barcelona, then it is Teufelsberg, the highest mountain in the German capital and its surrounding area. Teufelsberg means “the devil’s mountain” in German, although it is little more than an 80-metre-high hill. In actual fact, it is neither a mountain nor a hill; it is the place where, at the end of World War II, the debris – by no means a small amount – from the bombed and destroyed city was dumped. It is now a place where Berliners like to go on clear days to fly kites or simply enjoy the view. You can also visit the remains of the large radar station built by the U.S. military to listen in to what was being said on the other side of the Iron Curtain.

We made the most of the height and the site’s espionage tradition to conduct an experiment. It was a clear, sunny morning, somewhat infrequent in Berlin, and the result was stunning. When we asked dog-walkers, couples and newbie paragliders how they saw Barcelona, each and every one of them reacted the same way: their eyes widened and a huge smile lit up their faces, accompanied by an “ooh”, which is quite intense for Germans. They had all either been there recently or planned to visit in the near future. Those who do not have a son or daughter on Erasmus there had prolonged their stay on an InterRail pass or had simply had a brilliant holiday in the city. There are many and well-known positive concepts associated with the city: fine weather, good food, architecture – led by Gaudi –, the shops, the sea, Barça, nights out partying and so on.

However, some made it past the stereotypes and have discovered other sides to Barcelona. Roland, for example,

belongs to a wine-lovers’ club and has used Barcelona as a base for exploring Catalonia’s wine-making regions on several occasions. El Priorat is his favourite. Helene discovered Catalonia thanks to the success of the German translations of Jaume Cabré’s work, and has already been to Barcelona twice to learn Catalan. Then there is Michael, one of many people who know Barcelona as the capital of Catalonia, but then got all mixed up because he thought that Catalonia was the equivalent of Bavaria and therefore that Catalan was not a language in its own right. Norbert and Sybille, in turn, bumped into each other last year at the Mercè festivities and made an amazing discovery: the wealth of Catalonia’s popular traditions. They already knew about the *correfocs* [literally, fire-runs] because they had seen the first one organised by the Catalan Government office in Berlin in the summer of 2010, performed by the Diablers d’Argenton. But the *castellers* [human towers] were such a novelty that they have decided to return to Catalonia some day to go on a route taking in the casteller events.

The international scope of the *castellers* is huge and as yet unexploited, as was demonstrated earlier this year in New York. Of course, the cost of mass travel is the main curb. In Germany, one of the country’s top law and consultancy firms has been using the image of the Castellers de Barcelona as its corporate image for months now. On the internet, in advertising, in PowerPoint presentations... the concepts of unity, group effort and perseverance to reach goals are accompanied by pictures of the group. There are plans, still in the early stages, to invite them to perform in



© Guim Bonaventura

front of the Brandenburg Gate in Berlin or in the Bundestag building. Hitherto, visits to the German capital by Catalan popular culture groups have always enjoyed success. Besides the Diablers d'Argentona, mentioned above, the giant figures and *grallers* [wind instrument players] of Corbera

de Llobregat and the *bastoners* [stick dancers] from Llorenç del Penedès took part in two different editions of the Berlin Carnival of Cultures, a festival held in May which draws more than half a million people out onto the streets.

Barcelona is present in several places in Berlin and in many ways, often silently or anonymously. Few of the shoppers in the Desigual Berlin multicoloured clothing store, the largest in Europe at 1,400 square metres, will realise that the head offices of this successful multinational fashion company are located in Barcelona. Or those who shop at the modern shoe store opened by Vialis in the German capital in 2008. It is harder to miss the Bar Raval Barcelona brand, located in the busy area of Kreuzberg, opened just over a year ago under the leadership – and with the capital – of the actor Daniel Brühl. The latter, of a German father and Catalan mother, is known back here for his performance, in Catalan, of the character of Salvador Puig Antich in the film *Salvador* (2006). He is very popular in Germany, with blockbusters such as *Good Bye, Lenin!* (2003). A great lover of Barcelona, Brühl committed his love of the city to paper in the recently published *Ein Tag in Barcelona* [One Day in Barcelona], now adorning the windows of bookstores in Berlin. In the Bar Raval, the name and the decor, the tapas and Estrella beer, and the broadcasts of Barça matches, remind revellers of the city that inspired it. Having said that, the Berlin Culé Barça Supporters' Club, which this season has new premises, at the Movimiento Cinema, pulls in hundreds of fans for the big games.

There are also some hotels in Berlin that do not hide their relationship with Barcelona: from the luxurious Eurostars Berlin, a five-star hotel belonging to the Hotusa group, opened by the Mayor of Barcelona, Xavier Trias, last November; to the designer hotel Casa Camper, which has only two establishments, one in the Catalan capital and another in the German capital; as well as the even more luxurious Schlosshotel Grünewald, owned by the Alma Group and located on the outskirts of the city, with books in Catalan in the reading room and a room decorated in the style of the eccentric fashion designer Karl Lagerfeld, who often stays there. Less luxurious, and therefore more affordable, in addition to its handy location, is Gat Point Charlie, which also uses the cat as its symbol. The hotel's restaurant, a gastronomic concept created by a couple of chefs, Paula and Flip, is one of the few places where Berliners can taste real Catalan cuisine. The other one is Mariona, in Kreuzberg, where Joseph Troiano serves up a menu that changes every day depending on his inspiration and what is available at the market.

Barcelona and Berlin often share positions in the rankings of cities, on account of either their tourist appeal or their enterprising nature. Both of them are also culturally advanced, fashionable cities, with a lot of things going on and where you need to go once in a while if you want to keep abreast of alternative culture, video art and the latest music. Barcelona and Berlin now represent what Amsterdam and London once did. Perhaps Berlin more than Barcelona, if only because housing and creation spaces are much more affordable for young people and artists. However Barcelona, particularly in the depths of winter, still elicits that "ooh" from Berliners. ■

On this page, from the top down, posters for the first correfoc fire run staged in Berlin, as part of the 2010 Karneval der Kulturen, and the performance by the Bastoners de Corbera de Llobregat. Below, the Movimiento cinema, which houses the Penya Barcelonista Berlin Culé supporters' club, and the Casa Camper designer hotel, which has just two establishments, in Berlin. On the previous page, views of the Teufelsberg hill, made from wartime rubble, where Berliners go to spend a sunny day.



Artwork: Manel Andreu

The city in novels

The debate surrounding the great Barcelona novel has been marred by absurd rivalry. It is not a question of deciding whether the best novels have been written in Catalan or Spanish, but rather of attesting to both languages' mutual influence. This dossier reveals that Ruiz Zafón reads Narcís Oller and Mercè Rodoreda; that Montero Glez admires Vallmitjana and Sagarra; that Carmen Laforet can be read in parallel with Mercè Rodoreda or Jaume Cabré; and that the Barcelonas of Marsé and Mendoza are present and alive in the collective imagery and in the real Barcelona.

Ignacio Martínez de Pisón

Writer and literary critic

War and post-war: Joan Sales' vision

The Barcelona of *Incerta glòria* [Uncertain Glory] is a rear-guard city, where the walls are covered with posters of Republican propaganda and the anti-air searchlights pierce the night sky on the lookout for Italian bombers. It is also an inward-looking, almost metaphysical city, mirroring the tormented religiousness of the narrator, Cruells, and the spiritual transformation of the main character, Trini, a young anarchist who has been converted to Christianity. Therein lies its lack of definition: so much wandering around Barcelona and so few precise references.

Trini, born in Carrer de l'Hospital (where her parents still live), goes to clandestine masses in a flat in Carrer de l'Arc del Teatre, and traipses along La Rambla and around La Boqueria until she stops in what appear to be the limits of her reduced geographical area: Plaça de Catalunya, Ronda de Sant Antoni, Carrer de Pelai, whose empty shop windows eloquently depict the shortages in the city. The funny thing is that over the three years of the conflict Trini does not live in the old Barcelona, but rather in Pedralbes, in the luxury home of Lluís, her partner and father of her son. In the novel's six hundred-plus pages the reader will find no episode set in the extensive urban area that separates Pedralbes and Ciutat Vella. There is a huge gap between the Barcelona where Trini spends the nights and the Barcelona she moves about in during the day: the Eixample somehow does not exist in *Incerta glòria*.

And the funny thing is that I had always thought that Joan Sales was a gentleman of the Eixample. Where could I have got that strange idea from? I suppose from one of the

key episodes in *El vent de la nit* [Night Wind], the sequel to *Incerta glòria*, where Sales recreates one of the most outstanding events in the Catalan church's resistance to Franco's regime, the priests' demonstration of 11 May 1966. That day, more than 200 priests marched from the Cathedral to the police headquarters on Via Laietana to hand in a document protesting at the abuse perpetrated on students and workers. One of these priests was Cruells, seeking a kind of personal redemption through this act of civic valour. When the priests stood firm in front of the police station, the police simply laid into them and then chased them to the place where they went in search of refuge: the Jesuits of Carrer de Casp. At last, the literary geography of Sales spilled beyond the limits of Ciutat Vella into the Eixample!

The city of *El vent de la nit* is the Barcelona of the riff-raff and unscrupulous victors, but above all the dark Barcelona of the vanquished. Joan Sales would have ended up being the classic gentleman of the Eixample had his life not been violently pummelled by the defeat. In fact, until that defeat drove him to exile, he lived in number 36 of Carrer del Rosselló, a rationalist building from 1930 which still stands today (albeit transformed and run-down), and which was the first residential block built by the architect Josep Lluís Sert. Between his return from exile in 1948 and his death in 1983 he lived well away from the centre, in the Coll district, virtually in the countryside, a rugged and remote territory the writer's family used to refer to as "Wuthering Heights". It was from this vantage point that Sales gazed upon the transformation of his old Barcelona. ■

Najat El Hachmi

Writer

Two parts of the mosaic

Nada [Nothing] by Carmen Laforet, and *The Time of the Doves* by Mercè Rodoreda are two parallel works that complement each other in many ways, becoming two parts of the mosaic of the same historical reality. Read back to back, the sensation is that although they were written in different languages (the former was originally written in Spanish and the latter in Catalan), they are nonetheless part of the same whole. *Nada* is the voyage of enlightenment of Andrea, who comes to Barcelona having just turned 18, whereas the story of Natàlia/Colometa is that of a young woman from the neighbourhood of Gràcia, charting between when she is going out with her first husband-to-be through to the early years of Franco's dictatorship. The time settings of both novels overlap: Andrea's account focuses on her first year in the city, not long after the Civil War, whereas *The Time of the Doves* straddles the pre- and some of the post-war years. In terms of social class, they can both be read as

two complementary volumes: Rodoreda basically focuses on the working class, Laforet on the decadence of a well-to-do family that has fallen on hard times. The poverty and hunger of these years run through both novels, although these topics are presented very differently: Andrea is hungry because she is unable to administer her orphan's allowance, whereas Rodoreda talks about hunger as a direct consequence of the war.

For *Nada's* main character, the city is of great importance, so much so that it becomes like another character, perhaps the most prominent one after Andrea herself. She arrives at night, by train, from a town that is not disclosed to us, driven by the expectations of the freedom which the cityscape represents in her imagination. Her parents' house in Carrer d'Aribau is the main setting for all events. The flat represents the space of oppression, where a whole age and social class is shut in, falling into decadence. Laforet's heroine's disappointment leads her to take to wand-

ering the streets of the city frenetically, particularly attracted by the old part, the Gòtic neighbourhood, and the Red-Light District. This action of traipsing the streets of Barcelona constitutes a veritable release for the girl.

The life of Rodoreda's Colometa, on the other hand, plays out in the district of Gràcia, which she hardly ever leaves. At some point, when the woman is also wandering the streets, she makes it as far as the Jardinetes de Gràcia and Avinguda Diagonal. The descriptions of the neighbourhood evolve with the changes in Natalia's life: at the beginning it is bright, happy and full of life, epitomised by the dance in the square from which the novel's original Catalan title takes its name, the Plaça del Diamant, and she works as an assistant in a sweet shop, but as the heroine's life becomes murkier so too do the descriptions of streets and places. Of course, the most claustrophobic moment is the Civil War. We are told about the time leading up to the war, the air raids and the deprivations, and the historical situation, initially a backdrop, gradually comes to the fore. And *Nada* begins just where *The Time of the Doves* ends, affording us a rather vivid snapshot of the Barcelona of the age. ■

Cristina Cerezales Laforet

Writer

From 'Jo confesso' to 'Nada'

Intelligence can only be narrated by intelligence. Jaume Cabré achieves this brilliantly in the novel *Jo confesso* [I Confess]. And his achievement is even greater, as he imbues the reader with this intelligence, as if by magic, making them part of it. As I read this book, my interest ever-growing, I wondered, my professional curiosity piqued, how the author had managed this, that is, to draw us into the brilliant mind of Adrià Ardèvol while also conveying his feelings and anguish to us, and even that feeling of guilt that overwhelms the character for reasons that had occurred 500 years before he was even born, all tied in with a universal feeling of guilt.

Jaume Cabré obliges us to live his character from within and without,

using, with the utmost naturalness, both the third person and the first person on alluding to him. Perhaps this is why reading *Jo confesso* was such an uplifting experience for me. I felt the novel conveyed me to a house in Carrer de València, just like when I was first transported to Barcelona in my adolescence, also thanks to literature and my mother, Carmen Laforet, to another house in the Eixample in Carrer d'Aribau. I did not actually make it to Barcelona in person until several years later, so the first presentation of the city through *Nada* [Nothing] made a strong impression on me.

Jaume Cabré's novel has brought me to this first image. Perhaps it is due to certain similarities in the way both

Andrea, in *Nada*, and Adrià in *Jo confesso*, perceive the city. The aftermath of the Civil War is present in both novels, and in *Jo confesso's* case, it is compounded by the events occurring in the wake of the Second World War. In both novels the city exudes that fear and pain. Yet both Adrià and Andrea remain outside this, experiencing their own internal tragedy. Neither one of them is free to enjoy life in their own way. They are unwillingly shut away in a house in Barcelona's Eixample district, where there is a hint of a prosperous, Catalan middle-class past. However, both of them manage to unfetter some of the chains that bind them, and we are treated to the plenitude and the joy of strolling through the streets of the Eixample, towards the University, the Liceu, the church of Santa Maria del Mar, sensations that mingle with my own experience whenever I am lucky enough to wander around this lovely city. ■

Jordi Puntí

Writer

The Marsé passport

For eight years I lived a stone's throw away from the Alaska bar, on the corner of Passeig de Sant Joan and Carrer del Pare Claret. The Alaska was one of Carmen Broto's haunts. The story goes that Broto, a prostitute and plaything of Barcelona's high society, lived on the other side of Pare Claret and very often, on returning home in the wee small hours, would have a nightcap in the bar. In January 1949, three men murdered her and abandoned her body on waste ground in Carrer de la Legalitat, in one of the most talked-about and most covered-up crimes of the early post-Civil War period.

Like many people, I became acquainted with Carmen Broto's blonde hair and killer perfume when Juan Marsé portrayed her in *The Fallen* (1973), a novel that visits his childhood and war scenarios, mingling personal memories

and *aventis* [tales]. Marsé turned the spotlight on the Alaska bar, a meeting point for subversion and low life, and around Carmen Broto he wove a web that played out in the neighbourhood streets, in the cinemas, in the dark back-rooms of shops and on the trams that gave off sparks. That first read was my passport to Marsé's world, a simultaneously true, realistic and mythical map of Barcelona.

Novelists create bonds of affection with the settings they choose for their books. It is never a random choice. The city that they invent and the streets and houses they recreate lie at the core of their characters – they mark them – and go on to become an important part of the reader's memory. There are paper cities whose realism is more vivid than the real ones. In the case of Juan Marsé, this identification is particularly intense. Few authors have created a Barcelona so anchored in the popular memory, so present in the collective imagery. In fact, the urban essence of Marsé's novels lies in his interest in characters who live on the fringe, who can change classes like one who moves to a new neighbourhood, or for whom the unfamiliarity of unknown places is like an escape valve. *La oscura historia de la prima Montse* [The Dark Story of Cousin Montse], Ronda de Guinardó, *Un día volveré* [One Day I'll Come Back], *Lizard Tails*... Each new title extends the map, while also detailing familiar streets. From the hovels of El Carmel to the dark Red-Light District, from Plaça Rovira to the Ritz hotel, the Tibet Restaurant to the protective shadows of Parc Güell, the Roxy cinema to the Delicias bar...

I could continue to plot the place names of the Marsé map, but clinical list-making leads nowhere. I am more interested in the figuration of a literary city that is shared by other narrators – and which eventually forms a personalised topography in each reader's memory. I will give you an example. I am thinking about *Últimas tardes con Teresa* [Last Afternoons with Teresa] (1966), which is perhaps the novel where Barcelona's presence is most decisive. Talking about Pijoaparte's character, Marsé writes: "He has just left the house, which is part of a beehive of hovels located under the last turn, on a platform hanging on the city: from the road, on approaching it, the sensation of walking towards the abyss." At that moment my reader's memory flies to *El carrer de les Camèlies* [Camelia Street], by Mercè Rodoreda – also published in 1966 – on the day Cecília Ce shacks up with Eusebi in the shanty town: "The hut only had two brick walls; the other ones were made of tin, with pieces of wood and sackcloth stuffed in the chinks."

The same operation would serve for other cases: Marsé is echoed in Blai Bonet, who is echoed in Vázquez Montalbán, who is echoed in Sagarra, who is echoed in Josep M. Planes, who is echoed in Vila-Matas, who is echoed in Josep Pla, who is echoed in Enrique de Hériz, who is echoed in Marsé... They are different takes, even opposing ones, but the mystery is that they are all mirrored in each other, because the city is a huge kaleidoscope. ■



Javier Pérez Andújar
Writer

Disenchantment according to Eduardo Mendoza

Barcelona is the legend of the nameless city, because there is no way you can utter the name of Barcelona twice with it meaning the same thing. Every novel set in Barcelona is about a different city, even in books by the same author. The Barcelonas of Eduardo Mendoza (the novelist who has recreated most visions of Barcelona) in *The Truth about the Savolta Case*, *The City of Marvels*, *El enredo de la bolsa y la vida* [The Tangle of Money and Life] – his most recent one, in a city ravaged by the current recession, where even his famous nameless detective loses his hairdresser's business – and *Mauricio o las elecciones primarias* [Mauricio or the Primary Elections] are not the same. Of all the Barcelonas created by Eduardo Mendoza, the latter moved me most; and I do not mean that I was merely impressed, excited or fascinated. I am talking about emotions.

It was published in 2006, when Mendoza had had his readers “fasting” for some time. He had only written two works in the previous ten years, the novel *La aventura del tocador de señoras* [The Adventure of the Powder Room] (2001) and, also in the summer of 2001, a science fiction serial for *El País* newspaper, *El último trayecto de Horacio Dos* [The Last Journey of Horatio Dos], subsequently published in book form. Moreover, both were comedies, hence the herbivorous (or carnivorous) portion of his readership was dying of hunger. In 2006 we saw everything that had been erected by preceding generations come tumbling down. It was the year of the real estate boom, when people started to take to the streets en masse to defend their right to a house. And it is also when *Mauricio o las elecciones primarias* appeared, a novel set in one of our city's gloomiest and grimmest epochs, between the elections to the Government of Catalonia in 1984, when the Catalan political map was cast in stone for eternity, and 1986, when Barcelona was awarded the 1992 Olympic Games. It is the Barcelona of the disenchanting left (the novel begins with the socialists out searching for recruits), of real estate speculation subjugating town and city councils, the Barcelona of the outer reaches (part of the action unfolds in Santa Coloma de Gramenet)... This book portrays a grey city, poised to hop from one dream to another, not daring to make its longed-for dream come true, which ranges from the prescribed dream of the political transition to the promise of the Olympic dream, like the patient who changes pills just to try their luck.

The novel is written in a prose shattered by the Basque axe of Baroja. This is Mendoza's most Baroja-like effort. No writer has ever understood Pío Baroja better than Eduardo Mendoza. Here, as in Baroja, everything is a transcription of a mood: abrupt phrasing, dry, detached dialogues, as if



overheard in the house next door, the city itself, its cityscapes and more particularly its characters. Mauricio is a person unable to make choices, who lives in a permanent state of longing, and so, when he is forced to choose between two realities, between two ways of living, he freezes and lets the more powerful reality carry him away, like a flood that sweeps away a dead tree trunk or an entire city.

The most salient topic in all of Mendoza's books is the struggle for love, the difficult fight to consolidate a love that never seems to fall within reach. Mauricio's main choices are between a young middle-class lawyer, who still lives with her parents, and a woman from Santa Coloma, a diehard Republican who lives her own life. But both of them also represent these two dreams in which the epoch is submerged. The promise of the success announced in Lausanne, and a dream which, as it did not come true, is now just waiting to die, as all broken dreams do, in sadness and loneliness. Mauricio is the man without a will, caught up in a wave of pessimism, but who will eventually be trapped in a wave of optimism. However, this does not mean that he has been redeemed. Mauricio Greis is also the inverted image of Onofre Bouvila in *The City of Marvels* (the philologist Cristina Jiménez-Landi Crick has written about the shift from modern to post-modern Barcelona in these novels), so one work is the mirror of the other, as too are their respective Barcelonas. Eduardo Mendoza's books contain the mirror that Stendhal brought to the novel. All the faces of Barcelona are mirrored in Mendoza's work. When I read *Mauricio o las elecciones primarias*, I saw my own Barcelona reflected. ■

Sergi Doria

Journalist and literary critic

Ruiz Zafón and the Barcelona literary canon

In 2001, Carlos Ruiz Zafón put the great Barcelona novel on the best-seller map with *The Shadow of the Wind*. Its merits: tying up with the realist narrative tradition to imagine a gothic city with the arts of the audiovisual. The writer does not pursue historic rigour, but rather creates unforgettable atmospheres. La Rambla is conjured up as “dawn poured” over it in a “wreath of liquid copper”.

Barcelona and its mysteries, like the newspaper serial popularised by Antonio Altadill in the last third of the 19th century. Wrought-iron modernist dragons: foggy stories of melancholy and unease. Topography: the stone-clad Barri Gòtic; the brackish Ribera; the nocturnal Raval; the Gaudiesque Sagrada Família; sprawling middle-class houses in Pedralbes, Sarrià and Tibidabo; Montjuïc, with its castle and cemetery overlooking the sea. From the Barcelona canon, Ruiz Zafón points to titles written in Catalan, such as *La febre d'or* [Gold fever], by Narcís Oller: the Barcelona of financial ambition in the first great novel of a city shifting towards a modernity that spans 1892 to 1992; and also *The Time of the Doves* and *A Broken Mirror*, by Mercè Rodoreda: post-war confidences whispered behind the curtains.

And literature about Barcelona in Spanish, *The Truth about the Savolta Case*, by Eduardo Mendoza, or the gun law... However, he confesses that the story that had the greatest impact on him was *Nada* [Nothing], by Carmen Laforet, because “it captures a certain air of the intangible Barcelona”. It is no coincidence, by way of homage, that the winner of the first Nadal Prize was published in May '45 and *The Shadow of the Wind* begins precisely in the summer of

that same year. The deep impression made on Andrea on reaching the Estació de França train station, where nobody is waiting for her, could be compared to Daniel Sempere delving into an enigmatic Barcelona; both perceive the dank atmosphere of mystery that is both startling and alluring.

The sensitivity of loneliness comparable to the heroines of Rodoreda and her particular way of metabolising colours, scents and objects forgotten amid the shadows of the past. As for Eduardo Mendoza, his parodial sense of humour of the cryptic-critical detectives palpitates in the loquacious and picaresque Romero de Torres, “bibliographic adviser” of the Sempere bookshop who struggles, with ironic erudition, against the acid reflux of a brooding personal memory.

Ruiz Zafón also draws attention to the work of Juan Marsé and, for its documentary value, *Mariona Rebull* and *El viudo Rius* [The Widower Rius], by Ignacio Agustí. *El viudo Rius* personifies the textile manufacturer of Barcelona whose days are frittered away amid the balances of economic protectionism – a topic also taken up by Oller – and his obsession with a woman. We see him accompany his son Desiderio to the Piarist school in Sarrià: “It was as if they had moved to another city, another world.” The Piarist school is very close to the Jesuits, where the author of *The Shadow of the Wind* studied and wanted Julián Carax to study: “Its redbrick façade dotted with dagger-shaped windows, stood in the middle of a grove, at the top of a narrow, winding street that led up from the boulevard. The whole structure, crowned by arches and towers, peered over a group of plane trees like some Gothic cathedral.” In this middle-class school, Ruiz Zafón conjugates family secrets with the “Mendozian” irony of haunted crypts: “In its heyday – say between 1880 and 1930, more or less ... [it] ... took in the flower of old, established families with bulging wallets.”

The passageways and cityscapes travelled by the nouveau riche Gil Foix of *La febre d'or* – Carrer Ample, Plaça del Palau, la Llotja, the Ciutadella of the 1888 Universal Exhibition and also the mountain of Montjuïc – provide the backdrop for the Barcelona of Ruiz Zafón and Eduardo Mendoza. The former spins his plots in this cityscape, and the Mendoza of the *City of Marvels* gives the name of Delfina – the same as Gil Foix's daughter – to the girl from the hostel where Onofre Bouvila embarks upon his rise to financial success. Taking these authors in Catalan or in Spanish as his references, Ruiz Zafón seeks to share a “take” on a Barcelona which is only possible in literature; to have us relate to his characters' sensations. An exercise that should not be confused with a form of nostalgia that strikes him as dangerous and inexact.

More favourite authors, beyond the Barcelona canon: Charles Dickens and Stephen King. The connection with the newspaper serial and the “monstrous” mystery leads us to the Borgesian Cemetery of Forgotten Books in the gloom of the Calle Arco del Teatro; there, the impulse of the treasure hunter drives Daniel Sempere towards the book signed by Julián Carax, the accursed writer: “There was a time, in my childhood, when, perhaps because I had been raised among books and booksellers, I dreamed of becoming a novelist.” The spirit of that eternal and suggestive Barcelona flaps its wings, to take universal flight, in the pages of *The Shadow of the Wind*. ■





Montero Glez

Writer

From Cervantes to Sagarra, and more

Barcelona has been constructed page by page from Miguel de Cervantes to the present day. It is pages and streets, neighbourhoods and ink. It is literature under the indecent lamplight of a brothel. It is more than a city.

Nestled in a Mediterranean corner of the Iberian Peninsula, Barcelona is the most literary city of all. So much so that Don Quixote visited a printer's there. One need only recall the words that Cervantes placed in the mouth of his most universal character: "Barcelona, the treasure-house of courtesy, haven of strangers, asylum of the poor, home of the valiant, champion of the wronged, pleasant exchange of firm friendships, and city unrivalled in site and beauty."

From Miguel de Cervantes to the present day, the city of Barcelona has been constructed page by page, defined, as of the last century, by the eyes of Juli Vallmitjana, a now forgotten author, but one who portrayed life on the fringe in a uniquely intense fashion. Gypsies, slums, shanty towns, grubby kids and stagnated water where an epoch that punished Barcelona with the reality of epidemics and famine was submerged. The Barcelona that nobody wanted to know about was denounced by Vallmitjana in his work.

If Vallmitjana has an heir in our times, then that person is definitely Francesc Candel, a son of emigrants who grew up in the hovels of Montjuïc and whose stories are crammed with obscene gashes and flavours. Years later another illegitimate son would be engendered in the shanty town on Montjuïc. I'm referring to Francisco Casavella. Barcelona was Casavella's mother, bride, wife and something worse: an ex-wife with whom he continued to share a flat, shame and a curt greeting at the bathroom door. Casavella penned some of the best pages about the Barcelona of the end of the last century. Undoubtedly the best narrator of his generation, which is also mine. Juan Marsé also asserts this.

On the subject of Marsé and generations, it must be mentioned that Barcelona would not be Barcelona without

the help of Marsé and his *aventis* (tales) which helped to build the foundations of a city that was ravaged by the Civil War. The aggression suffered by Barcelona at the hands of a Spain rife with privileges was made more bearable thanks to the imaginations of men like Marsé and Francisco González Ledesma, who had to become Silver Kane to entertain the post-war readers. He did so by writing paperbacks for adults, pure action stories in which the hero was a sunburnt and gunpowder-tinged cowboy, but who could just as well have been one of those libertarians who fought to defend their people's dignity. One of those flesh and blood characters that appear in the memoirs of García Oliver, the militant anarchist who, together with Ascaso and Durruti, formed the Los Solidarios action group, which could only have surfaced in Barcelona, the home of active anarchism.

Having said that, if there is one novel that contains all the other novels of Barcelona, and without which Marsé, Mendoza, González Ledesma or even I would not exist, and is the mother of the contemporary novel written in Spanish – even though it was written in Catalan –, then it is *Vida privada* [Private Life], by Josep Maria de Sagarra. It is the story of the Lloberola family, an exemplary family that fell upon hard times; a high-class family eaten away and exposed by vice. As I am preparing a novel that is set in Barcelona, I popped the works of Vallmitjana, Casavella, Candel, Marsé, Mendoza, González Ledesma, Josep Maria de Sagarra into my rucksack; in short, the whole gang. All kitted out, I set sail for this literary and real city. Because Barcelona is pages and streets, neighbourhoods and ink. Barcelona is literature under the indecent lamplight of a brothel. Barcelona is more than a city. ■



Jordi Amat

And with your sins, ours!

Odes a Barcelona, 1840–2011
[Odes to Barcelona, 1840–2011]
Selection, prologue and notes by
D. Sam Abrams
Barcelona City Council
Barcelona, 2012
334 pages

At the end of the prologue the critic Sam Abrams says: “Catalan literature has serious difficulties when it comes to correctly studying, documenting, publishing and transmitting its vast and very rich heritage.” This opinion is at least debatable, but that is what Abrams believes, and indeed he undertakes to try to rectify this shortcoming. One of the yields of his undertaking is his collection of odes whose common denominator is that they are all about Barcelona. A generous body of work, which includes poems written over more than 150 years ago and, as the critic holds, which eventually constituted a veritable subgenre of Catalan poetry, it has been disseminated more than twice over the last few decades.

The main merit of this collection is that it seeks to include as many odes as possible. Hence, the underpinning criterion is quantity rather than quality. It features poems, some of them very long, by 41 poets; and not just the classics – Rubió, Verdaguer, Maragall, Pere Quart – but also other less well-known pieces (Abrams highlights the modernist anti-odes of Apel·les Mestres and Jeroni Zanné), and a valuable selection of contemporary authors. Moreover, this survival has its suggestive black holes. Why, I wonder, were none of them written by three of the true greats of our symbolist tradition – three poets from Barcelona: Riba, Manent and Vinyoli? Perhaps because the poetry of the symbol does not work if from the inside of a poem there gushes a stream of dynamic and fleeting symbols like those typical of a modern metropolis.

The reader might initially assume that *Odes a Barcelona, 1840–2011* will only contain works written in Catalan,

but the second and third odes – by Víctor Balaguer and Amalia O’Crowley, from the time of the Catalan Renaissance (Renaixença) – were written in Spanish. Perfect. However, while Abrams’ prologue refers to more recent Spanish odes (he omits the excellent “Nostalgia urbana” [Urban Nostalgia], by Joaquim Marco, included in *El muro de Berlín* [The Berlin Wall]), he does not subsequently include them. A pity. In any event, as an ensemble it cuts a dash and is representative of both the great literary movements and the city’s successive mutations.

The first poem is “Barcelona”, by the patriarch Joaquim Rubió i Ors, published on 2 February 1840 in the *Diario de Barcelona* periodical. This groundbreaking ode already featured two of the subgenre’s most recurring chronotopes: the sea and Montjuïc. A proclamation of brazen romanticism, Rubió’s anachronistic take on the city focuses on a now-endangered glorious past. The accumulation of images from an idealised era intensifies the drama inherent in the *ubi sunt*, a classic cliché through which the poet seeks to act upon their present. This city is now a “crownless countess”, but “there was a time when you shared the sceptre of the sea with Venice”. Rubió’s intent is to call upon his contemporaries to make Barcelona a great Mediterranean capital once again.

Rubió’s ode is an exercise in civic poetry, seeking, in this instance, to encourage, or instil awareness, and which, in subsequent efforts, as the subgenre became more consolidated, would serve to denounce, proclaim, call upon or craft a message for the collective. Many of the odes set in Barcelona

(even the most anodyne ones) have performed this function, from the perennially enrapturing Joan Maragall to the reflection of Lluís Jou (“Tingues cor mediterrani, Barcelona”) [Have a Mediterranean heart, Barcelona], via the schematic and politicised concatenation of Joan Brossa or the brilliant historical heart devised by José Agustín Goytisolo to praise intermingling as the city’s moral backbone.

I wondered at the time, and have yet to find a clear answer, why the great symbolists of modern poetry did not write odes to Barcelona. It is through the symbol, as Octavio Paz explained, that poetry becomes a mechanism for the analysis of contemporary subjectivity. Perhaps the exploration of one’s own individuality is overcome by such a potent, accelerated and plural symbolic whole as the city undoubtedly is. However, for more than a century now, it has been impossible to understand contemporary subjectivity outside the urban circumstance. The subgenre of the ode to Barcelona (unlike the ode to New York, for example) did not find it easy to solve this theoretical paradox. I would say that it has done so through a more meditative poetry. And some of the finest poems in the book – the sublime and magnetic ode by Enric Casasses, those by Joan Margarit and David Castillo – express precisely that. They represent the most valuable transformation of a poetic tradition which now, thanks to this book, we can plot in detail. ■

Note

“*I amb tos pecats, nostra!*” [And with your sins, ours!], from the second-last line of “Oda nova a Barcelona” [New Ode to Barcelona], by Joan Maragall.



© Lluïsa Jover

Ada Castells

The date

I am sure we had arranged to meet in the Zurich bar on September 18, at noon; in other words, today. It's one o'clock and she still hasn't deigned to make an appearance through the door, or any of the doors for that matter. Her only excuse is that we made the date twenty years ago, one afternoon when we were swapping history notes and were so bored we got to thinking about the future.

–Do you think we'll ever finish Uni? she said, somewhat desperately.

–Of course we will. There are only three weeks to go and then it's goodbye exams!

–And what will we do then?

–You'll do the civil service exams and land a job in a high school within a radius of fifteen kilometres and then get down to having babies with your boring boyfriend, and I'll take off round the world and will end up in some university in the United States doing my PhD on the habits of the new urban society and generational interrelation.

–Screw that! It's me who will set the world on fire.

And her following utterance was what eventually led me to be waiting for her, now an hour overdue, in the city's most central bar:

–We'll meet back here in twenty years' time, at this same table, 12 noon, and we'll see who was right.

And off I went to challenge my destiny, although it turned out that I did not actually take the world by storm. I am still up to my eyeballs in exams, but now I am correcting them. I go to the exact same school, I wear the same size trousers, live in my parents' flat (they're no longer around), and my favourite dish is still the paella they do in the Set Portes restaurant. I can't really say I have changed much; even the Zurich has changed more than I have. When they demolished it to build the new Triangle building, a grey mass equalled in unsightliness only by the Corte Inglés, I thought they would never open it again and even worried that our date would be dashed, but now it is almost exactly the same, revamped even, as if it had been given a facelift.

Maybe it is precisely my methodical lifestyle that made me remember our date, while she didn't. I got married, naturally, to a nice girl, but we parted ways almost immediately, and I went back to my former habits. Now that I think of it, all my changes have been very short-lived. I have never committed to anything, as if I couldn't be bothered to accept them on this date, which is becoming like a recap of my life, a date that I now realise she hasn't even remembered. The other changes in my nondescript timeline were totally involuntary: I have lost my hair, agility, memory, energy and now I am losing my patience. An hour and a

quarter is fair enough time to wait for a date made two decades ago. Another five minutes and I'm out of here.

Being stood up had never crossed my mind. It's funny. I had been speculating about her life for days, wondering whether I would like the forty-year-old Silvia, whether we would be able to recover that closeness that had bound us together through our university life, but the possibility of not even seeing her this afternoon had never remotely entered my mind.

She was a very formal person. In fact, we were the perfect foil for each other. I was always dreaming while she was totally down to earth. The only thing that irked me about this combination was that her formal nature meant that she had sort of steady boyfriends who she went out with for about three or four years, and to whom she was obsessively faithful. Thanks to that, there was never anything between us, barring the almost classic booze-induced snog that we laughed off later.

Applying one of those laws you tend to make up while waiting in a bar, it is funny how the irresponsible one, yours truly, had ended up as an employee at the same university where he'd studied, whereas the responsible one, Silvia I mean, was living in sub-Saharan Africa, studying languages spoken by a only couple of people, and falling in love with a different satrap every day. With an outlook like this it is no wonder that Silvia had forgotten me.

Five more minutes. Not one second more. And if she does turn up, will I recognise her right away, or will I not realise who she is initially and then have to cover it up with a "Silvia, you haven't changed a bit"? These are the exact same words I am muttering to myself as I see her push through the main door, euphoric, radiant.

–Pep, you remembered!

–Yes, at twelve, in the Zurich – underlining the last word without making it sound like a reproach.

–No, I was waiting for you where the Núria used to be, which is now a bloody Burger King! I came into the Zurich by chance. I hadn't been back to Barcelona for years and I was told that it had been totally revamped.

–So is it true that you live in sub-Saharan Africa studying languages spoken only by a couple of people and that every day...? Oh just forget it.

–What are you on about?

–I'll tell you later. We've been waiting for each other for twenty years and an hour and a half. We'll have to divide our lives into topics, sub-topics and annexes. Fancy a beer?

–Of course! That's one thing that hasn't changed! Not like the Zurich, which instead of getting older looks newer than ever. What do bars do, make covenants with the devil?

–Don't go all Faustian on me. They are called reforms, but they run the risk of losing their essence, not like us... I would say that we haven't changed.

–Why?

–Because I still dream of setting the world on fire...

–I remember you predicted that I would pass my civil service exams and have loads of kids.

–And?

–I am a civil servant in Brussels and have five children. Fancy another beer?

–Make that five please! Such predictability bugs me! ■

Joaquim Elcacho

Anna Veiga

“Debemos esforzarnos y evitar que se paren proyectos científicos”

Tras la puerta de su despacho, en el perchero, descansan un jersey, una bata de laboratorio y medio centenar de colgantes con identificaciones para congresos y seminarios especializados en reproducción humana en los que ha participado Anna Veiga durante los últimos años. Uno de los encuentros científicos que han dejado su recuerdo en el perchero de la directora del Banco de Líneas Celulares es el congreso anual de la Sociedad Europea de Reproducción Humana y Embriología, una entidad de primer nivel científico mundial que preside Anna Veiga desde el verano de 2011.

La reunión anual de la Sociedad Europea de Reproducción Humana y Embriología, celebrada en Estambul en julio de este año, ha servido para destacar que desde el nacimiento de Louise Brown, en 1978, han venido al mundo cinco millones de niños por fecundación *in vitro* (FIV)...

Sí, esta cifra demuestra que la fecundación *in vitro* es una técnica totalmente consolidada, con una metodología estandarizada que sirve para dar solución a muchos problemas de fertilidad. Es una técnica segura que arroja resultados similares a los nacidos sin reproducción asistida.

¿Sigue creciendo el número de tratamientos de fecundación *in vitro* en el mundo? En países industrializados en especial, por el retraso en la maternidad...

Es cierto que este es uno de los motivos del crecimiento de estas técnicas. No hay estudios que indiquen de forma clara que hoy en día existen en nuestra sociedad más problemas de esterilidad que antes. Las mujeres retrasan la edad a la que desean tener hijos, lo que comporta complicaciones a la hora de conseguir el embarazo. Muchos de los casos de infertilidad que se ven actualmente están motivados exclusivamente por la edad avanzada de la madre.

¿Cuál es el área de trabajo de la Sociedad Europea de Reproducción Humana que usted preside?

Es una de las dos sociedades científicas más importantes del mundo en el ámbito de la reproducción humana; quizás podríamos decir que nos encontramos algo por delante de la sociedad norteamericana. Nuestro objetivo es apoyar científicamente las actividades de reproducción asistida, aportar evidencias científicas sobre la eficacia de las técnicas, recoger datos sobre la actividad del sector en Europa y ofrecer pautas para que los tratamientos se lleven a cabo de la mejor manera posible.

¿Cuáles son los retos de futuro de la FIV? Hace unos años

se decía que el gran problema eran los embarazos múltiples inducidos por esta técnica.

Los embarazos múltiples siguen siendo una complicación de las técnicas de reproducción asistida, aunque durante los últimos años hemos reducido mucho el nacimiento de gemelos. Hemos mejorado las técnicas y cada vez sabemos más sobre los casos en que está justificado transferir más de un embrión y en qué casos podemos transferir dos embriones, o tres, como máximo. En algunos países incluso han regulado este aspecto; en el estado español, por ejemplo, la ley dice que no se pueden transferir más de tres embriones en cada tratamiento.

La estadística demuestra que en los últimos años el número de nacimientos múltiples ha crecido de forma considerable, lo que se debe básicamente a la reproducción asistida.

Sí, lo ves cuando vas por la calle: se ven muchos más gemelos. Fíjese si es un hecho real que incluso algunas campañas publicitarias utilizan el reclamo de los partos múltiples.

Cuando en 1978 nació Louise Brown, usted estudiaba biología en la Universidad Autónoma de Barcelona. ¿Por aquel entonces ya pensaba que podría dedicarse a la investigación en reproducción humana?

No, la verdad es que no. Aquella noticia me llamó mucho la atención, pero entonces estaba interesada solo de forma genérica en temas de genética y cultivos celulares. Había un profesor que me motivó mucho en estos temas.

El fallecido profesor Josep Egozcue...

Exactamente. Terminé la carrera y por casualidad leí una entrevista con el doctor Pere Barri, de la Clínica Dexeus, que explicaba que estaban realizando inseminaciones, y me dije: este es un campo que está empezando y quizá estaría bien colaborar.



Fotos: Pere Virgili

Entonces, ¿es verdad que todo empezó leyendo una entrevista en la revista *Ser Padres*?

A partir de esa lectura hice algunas consultas hasta que pude hablar con el doctor Barri para ofrecerle mis servicios. Era consciente de que no podría ofrecer gran cosa, porque apenas había terminado la carrera de biología, con carencias muy importantes de formación desde el punto de vista médico. Me atendió muy cordialmente y en un principio no me pudo ofrecer gran cosa porque aún no tenían un proyecto consolidado. Pero sí: allí empezó todo.

¿En su familia hubo antes otros investigadores?

En absoluto. Mi padre trabajaba en temas de publicidad: había trabajado en automoción y en periodismo relacionado con el motor. En mi casa no había ningún tipo de tradición científica, ni médicos, ni biólogos.

¿De qué barrio de Barcelona es su familia?

De Pedralbes. Mis abuelos y mi madre se fueron de la Gran Via durante la Guerra Civil para refugiarse en Pedralbes a una casa que la familia había utilizado para veranear. Allí me crié y después he vivido en diferentes barrios de Barcelona, pero ahora, al cabo del tiempo, he vuelto a la misma casa.

¿Han experimentado muchos cambios la casa y el barrio?

Evidentemente, han cambiado un poco, pero la casa es la misma. Me gusta volver al barrio donde he vivido toda la vida, y se vive muy bien.

La Barcelona científica quizás ha vivido transformaciones más trascendentales desde su época de estudiante...

Hemos progresado mucho; nos hemos puesto a la altura. Tomamos conciencia de que si un país quiere progresar tiene que avanzar científicamente. Había que dedicar recursos y disponer de todas las herramientas necesarias para hacerlo posible. Se pusieron en marcha centros como el Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona, donde está el Centre de Medicina Regenerativa en que trabajo. Fue una época de gran crecimiento de la ciencia.

Y ahora ¿cómo ve el presente y el futuro?

La situación es dramática. Se recorta por todas partes y a nosotros también nos toca pagar el pato. En el caso de la investigación, hay que insistir en que cuesta mucho que un país alcance un buen nivel, pero muy poco volver atrás. Nos será muy difícil crecer de nuevo. Muchos países con problemas se esfuerzan por preservar la investigación a fin de garantizar el progreso a medio y largo plazo. Barcelona y Cataluña en general habían conseguido atraer a científicos de primer nivel mundial, y no solo porque aquí tengamos muy buen clima –que también–, sino porque poseemos un nivel científico razonablemente bueno. Es complicado, pero tenemos que esforzarnos por seguir adelante y que no se paren proyectos científicos.

Volviendo a su carrera profesional, ¿cuál es el recuerdo más intenso que conserva del nacimiento de Victòria Anna, la

primera niña nacida por fecundación *in vitro* en el estado español, gracias en buena parte a su trabajo?

¡Todo, en general!

Aprovechando el nombre y la fecha, un 12 de julio –en concreto, de 1984–, usted dice que ese día fue su particular Día de la Victoria.

Absolutamente. Lo vivimos con una gran emoción. Eran unos momentos muy especiales por la novedad, por saber que se estaban abriendo nuevos caminos para solucionar problemas de fertilidad que afectan a muchas personas... El nacimiento de aquella niña demostraba que estábamos trabajando bien y que la técnica funcionaba correctamente.

Los recuerdos positivos lo superan todo, pero les costó alcanzar el éxito...

Nos costó, pero no más de lo que en aquella época les costaba a otros grupos. Recuerde que en aquellos tiempos formarse en esta especialidad, conocer cómo funcionaban las técnicas, era muy difícil. Ahora existen másters y cursos de formación que lo facilitan mucho.

A veces la memoria borra sensaciones negativas. Aunque muy minoritarios, en los años ochenta también había grupos y personas contrarios a la FIV.

A decir verdad, estos movimientos eran muy minoritarios y nos molestaron muy poco. La inmensa mayoría de la gente estaba encantada con el trabajo que estábamos realizando. Los problemas reales eran otros, los momentos en que las cosas no funcionaban técnicamente como esperábamos...

Explíquenos algunos detalles de este caso concreto en que está pensando...

Hablo del primer embarazo que nuestro equipo conseguía

con fecundación *in vitro*. La prueba del embarazo había dado positivo y cuando se hizo la ecografía se vio que el embrión no se había implantado en la cavidad uterina, sino que estaba en la trompa, de modo que el embarazo no pudo seguir adelante. Fue solo una semana antes de que tuviéramos la prueba positiva de embarazo de Dolors, la madre de Victòria.

¿Tenían la impresión de que había equipos que les hacían la competencia?

No era una impresión, era una evidencia. Había una competencia muy grande entre dos grupos, el nuestro y el que lideraba el doctor Marina, también en Barcelona. Sabíamos perfectamente que hacían lo mismo que nosotros. En verdad, fue una carrera.

¿Por qué decidió ampliar su carrera profesional con la investigación en células madre?

Las cosas a veces son el producto de muchas casualidades o de una conjunción de diferentes situaciones. Tuve la suerte de conocer a Juan Carlos Izpisua [director del Centre de Medicina Regenerativa de Barcelona desde su fundación]; en aquel entonces la ley dejaba abierta la posibilidad de investigar con células madre embrionarias y se empezaban a destinar recursos para poner en marcha centros de esta especialidad... Me encontré en el camino que me llevaba a implicarme en este terreno y no dudé en ningún momento. Fue un privilegio dar el salto hacia este nuevo campo, aunque nunca he abandonado la reproducción asistida, y la prueba es que presido la Sociedad Europea, aunque se trata de un cargo no profesional.

Además, sigue vinculada al Institut Dexeus...

Sí, soy directora científica del Servicio de Medicina de la Reproducción del Institut Dexeus.

¿Cuál es el cometido del Banco de Células Madre que dirige?

Empezamos creando células madre embrionarias. Establecimos convenios con diferentes centros de reproducción asistida que nos facilitaban embriones que las parejas ya no deseaban para reproducción y a partir de estos embriones conseguíamos células madre. A partir de ahí derivamos varias líneas celulares que están debidamente registradas y que se pueden poner a disposición de los investigadores que lo pidan. Posteriormente apareció la metodología conocida como IPS [por las siglas en inglés de las células madre de pluripotencialidad inducida], que permite obtener un tipo de células muy similares a las embrionarias pero sin utilizar embriones.

Las IPS fueron descritas internacionalmente entre los años 2006 y 2007...

Sí. Nuestro grupo publicó un estudio científico en 2008 en el que explicábamos una técnica para crear IPS. De forma resumida, la idea consiste en utilizar una célula cualquiera, de la piel, por ejemplo, para hacer que vuelva atrás en su programa y convertirla en una célula como si fuera embrionaria, que posea la capacidad de volver a convertirse en cualquier otra célula del cuerpo.



¿Siguen trabajando en estos campos?

Sí. Ahora además trabajamos para conseguir un salto directo de un tipo celular a otro. Damos un salto directo para hacer pasar una célula de la piel a una neurona. Este verano se ha publicado en una importante revista científica internacional un estudio encabezado por una investigadora del CRMB que explica cómo se ha conseguido convertir células del cordón umbilical en neuronas.

Este tipo de trabajos pueden resultar útiles en enfermedades neurodegenerativas como párkinson o alzheimer?

A la larga, evidentemente. Hoy en día únicamente existen dos ensayos clínicos en el mundo con células madre embrionarias, no con IPS, y ambos trabajos están relacionados con enfermedades de degeneración macular. Por ejemplo, en uno de los estudios se consigue que las células madre embrionarias se conviertan en precursores de retina y estas nuevas células se inyectan en personas que padecen este problema en la retina, que las está dejando sin visión.

¿No se había iniciado también un ensayo clínico con células embrionarias para regenerar médula espinal?

Costó muchos años que se aprobara la puesta en marcha de este ensayo, y finalmente se inició. Pero después, cuando se había empezado la primera fase de los trabajos con dos pacientes, la compañía responsable decidió pararlo y cambiar la estrategia de su negocio para dedicarse al cáncer.

¿Son las IPS una alternativa a las células madre embrionarias porque evitan la utilización de embriones?

La mayoría de personas que trabajamos en este campo tenemos claros los niveles éticos de nuestro trabajo. Las IPS están de moda porque representan una metodología nueva y constituyen un modelo excelente para entender cómo funcionan las cosas. Quizás ahora se está poniendo demasiada atención en las IPS, pero no debemos que olvidar que el estándar de pluripotencia de las células se halla en las embrionarias. ■

“**Cuesta mucho que un país llegue a tener un buen nivel y, en cambio, no cuesta nada ir hacia atrás. Nos será muy difícil volver a crecer.**”

**La “madre” científica de Victòria**

Anna Veiga Lluch nació en Barcelona en 1956 y se licenció en biología en la Universidad Autónoma de Barcelona (1979), donde conseguiría también el doctorado *cum laude* (1991). Al poco de terminar la carrera empezó a colaborar con el equipo del doctor Pere Barri en la Clínica Dexeus y en julio de 1984 se convirtió en la madre científica de Victòria Anna, el primer niño nacido en el estado español gracias a la fecundación *in vitro* (FIV).

Fue fundadora y presidenta (1993-2003) de la Sociedad Española de Embriología y directora del laboratorio de FIV del Institut Universitari Dexeus (1982-2004), entidad a la que continúa vinculada como directora científica del Servicio de Medicina de la Reproducción (desde 2005). Es profesora

asociada del Departamento de Ciencias Experimentales y de la Salud de la Universitat Pompeu Fabra (desde 2002) y coordinadora del máster de biología reproductiva de la UAB. Ha sido galardonada con una veintena de premios y distinciones sociales y académicas, entre las que destacan la Creu de Sant Jordi (2004) y el Premio Nacional de Pensamiento y Cultura Científica (2006) por su contribución a la difusión y consolidación de los avances en ciencia, especialmente en el ámbito de la biomedicina.

Anna Veiga es directora del Banco de Células Madre del Centre de Medicina Regenerativa de Barcelona desde 2005 y presidenta de la Sociedad Europea de Reproducción Humana y Embriología desde el verano de 2011. ■

Junto a estas líneas, entrada al mercado de la Boquería desde la Rambla, en una imagen tomada entre 1907 y 1908.

En la página siguiente, puestos callejeros en torno al mercado de Sant Antoni, en la calle Comte d'Urgell, en una postal coloreada del segundo decenio del siglo XX.



© Frederic Ballell / AFB

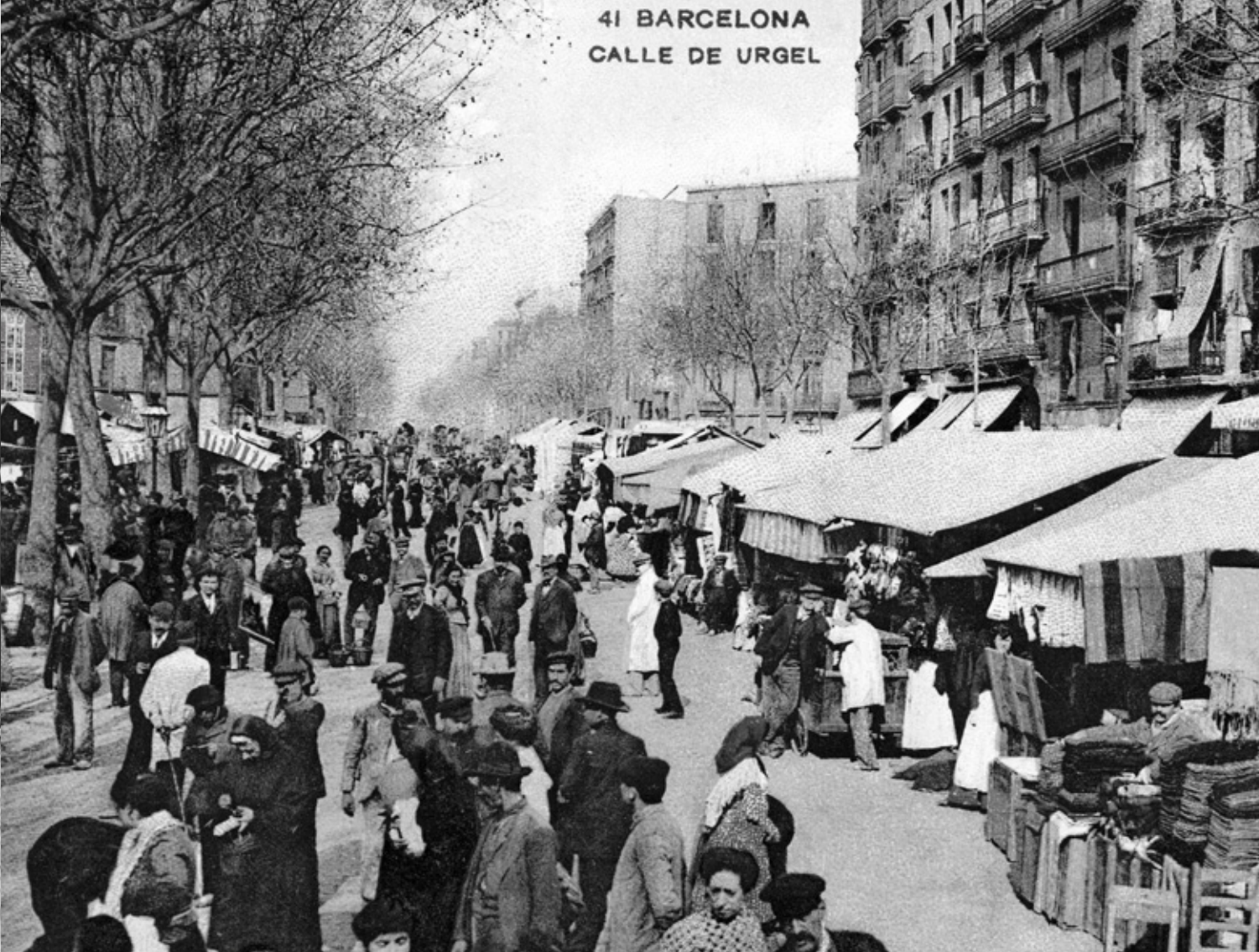
Los mercados, una cultura alimentaria

Barcelona tiene una tradición de mercados que se remonta al siglo XIX. La irrupción de los supermercados y las grandes superficies puso en peligro su continuidad, pero la renovación arquitectónica y la apuesta decidida por el producto fresco han preservado el modelo. A día de hoy, la ciudad dispone de 39 mercados que atienden a cerca de sesenta millones de visitas anuales y se erigen, en conjunto, en la primera empresa de venta de alimentación fresca. Los mercados, que se han distinguido por la variedad y la calidad de los productos y por el trato personalizado a los clientes, son actualmente uno de los tres servicios mejor valorados por los barceloneses.

En las siguientes páginas nos proponemos revisar la evolución de esta tradición comercial y alimentaria. Manuel Guàrdia y Marçal Tarragó sostienen que la cristalización de la cocina catalana y mediterránea ha ido de la mano de la consolidación de nuestro modelo de mercado. La periodista Trinitat Gilbert y la cocinera Ada Parellada, por su parte, describen sus valores: la preferencia por los productos de proximidad, frescos y saludables; la relación de confianza que se establece con el paradista; la constitución del mercado como eje central del barrio, punto de encuentro y socialización, sobre todo para la gente mayor; el fomento de unos hábitos alimentarios saludables. Finalmente, Joan de Déu Domènech, historiador, escritor y gastrónomo, aventura un examen prospectivo con unas gotas de escepticismo.

Pueden ver en el móvil un vídeo complementario sobre los mercados de Barcelona.
<http://www.bcn.cat/bcnmetropolis/videos>





© AFB

Manuel Guàrdia

Universitat Politècnica de Catalunya

Mercados e identidad alimentaria

Los mercados han sido elementos generadores de la ciudad europea y articuladores fundamentales de la vida urbana, puntos de conexión entre el mundo rural y el mundo urbano, espacios fundamentales de sociabilidad, intercambio y negociación. Han sido y siguen siendo, en definitiva, exponentes de las lógicas de la proximidad, que han estructurado históricamente los valores básicos de la cultura urbana. La sentencia –atribuida a Josep Pla–, “la gastronomía es el paisaje puesto en la cazuela”, pone de manifiesto cómo se construyó la cocina tradicional sobre las lógicas de la proximidad porque, en efecto, en los pueblos y las ciudades, la fusión entre cocina y paisaje se hacía a través de los mercados semanales, que eran el punto de confluencia de los productos del entorno rural inmediato.

Las transformaciones de las ciudades desde el siglo XIX significaron una profunda renovación de los mercados tradicionales. Eran una respuesta al crecimiento explosivo de las ciudades, a los nuevos requerimientos culturales y a la necesidad de contención de los precios de los consumos básicos para asegurar la paz social y el buen funcionamiento económico. A menudo las renovaciones surgieron como respuesta inmediata a los disturbios provocados por las crisis de subsistencia de unas clases populares urbanas en creci-

miento. Las nuevas construcciones intentaban confinar en espacios cerrados, cubiertos y bien organizados, unas actividades que hasta entonces habían invadido desordenadamente las plazas y las calles.

Desde el punto de vista de la cultura del consumo, el mercado cubierto significó una “transición” entre la plaza al aire libre, auténtico corazón de la ciudad preindustrial, y los centros comerciales modernos. Desde un punto de vista arquitectónico, los espaciosos “paraguas de hierro” del siglo XIX, con sus paradas fijas y ordenadas, son el eslabón entre los toldos y las mesas desmontables a la intemperie y la exposición seriada del supermercado moderno.

El siglo XIX y el primer tercio del XX fueron la época dorada de los mercados en Europa, aunque su difusión no fue ni homogénea ni coetánea. En torno a 1850, Gran Bretaña era el país de referencia, tanto por la cantidad de nuevos mercados como por su capacidad de innovación. Pero luego el epicentro fue París, con las modernas Halles Centrales de la década de 1850 y con los nuevos mercados de barrio y sus réplicas en las ciudades de provincia. Fueron los principales modelos de los mercados que se construyeron en las diversas ciudades europeas y fuera de Europa, en oleadas sucesivas.

PASADO

Barcelona, como el resto de ciudades del país, se incorporó tarde a este proceso. Había renovado dos viejos mercados en los solares de los conventos desamortizados de Sant Josep y Santa Caterina, que a mediados del siglo ya resultaban anacrónicos, y no adoptó el nuevo modelo hasta la década de 1870. Lo que resulta interesante del caso de Barcelona es que, a partir de esas fechas, fue construyendo un sistema de mercados que nunca dejó de crecer. Hacia 1914, por ejemplo, casi todos los grandes barrios populares barceloneses tenían un mercado metálico.

Por el contrario, desde principios del siglo XX se observan síntomas de un primer estancamiento de la expansión de los mercados en muchos de los países donde primero se renovaron. En Gran Bretaña la construcción de mercados se detuvo a partir de 1890, y más claramente aún a partir de la Primera Guerra Mundial. La razón principal de esta deca-

dispersión progresivas de la población perjudicaron el legado heredado. Por otro lado, la revolución del supermercado y del autoservicio condujo al envasado y a la serialización en una escala jamás vista hasta entonces, y contribuyó a que el mercado tradicional se considerara una opción anacrónica. La calidad se vinculaba cada vez más a la marca, en lugar de al establecimiento. Durante los años cincuenta y sesenta los nuevos formatos comerciales tuvieron un rápido desarrollo con el apoyo decidido de los equipos económicos, preocupados por la contención de la inflación. El panorama evolucionó muy deprisa a partir de la década de 1960 y en Gran Bretaña, Francia y Alemania se construyeron las bases del actual sistema. No es sorprendente que, en los principales países europeos, este fuera el periodo más destructivo para los mercados.

En España, en cambio, durante el siglo XX mantuvieron buena parte de su vigencia. En muchas ciudades españolas y, particularmente, en muchas ciudades menores de Cataluña, las primeras décadas del siglo son un periodo muy notable de construcción de nuevos mercados. La acción y el compromiso municipal son prácticamente constantes durante todo el siglo. Puede parecer sorprendente que, justo durante ese periodo de fuerte regresión de los mercados europeos, Barcelona duplicara y consolidara un sistema que la ha convertido en un caso totalmente excepcional. En 1964 el alcalde Porcioles justificaba el gran impulso al sistema de mercados con consideraciones económicas y sociales, ya que Barcelona “era considerada, con fundamento, la ciudad de más alto coste de vida de España”.

Modernizar, la solución

Por otro lado, la iniciativa quedaba inscrita en las previsiones del Primer Plan de Desarrollo de 1964-1967, que quería superar la inercia de las estructuras comerciales y la persistencia de medios obsoletos de distribución con graves repercusiones para el coste de la vida.

Cuando en toda Europa el número de mercados disminuía por la expansión de las nuevas formas comerciales, en España los intentos de modernización chocaron con una situación muy retrasada. La debilidad de las redes comerciales iba ligada al escaso equipamiento de las familias, la tardía generalización de los electrodomésticos, entre ellos el frigorífico eléctrico, síntoma de la escasa integración laboral de la mujer, y a una motorización todavía muy incipiente. A pesar de la voluntad de introducir los autoservicios y los supermercados siguiendo el modelo de otros países, la modernización de los mercados aparecía como una opción más clara e inmediata. Por ello se confió en los sistemas de mercados públicos como única vía efectiva para garantizar la contención de los precios. Si hasta 1939 se habían construido o reconstruido dieciocho mercados en Barcelona, la cifra fue de veinticuatro durante el periodo 1940-1979.

Sobre este legado el nuevo Ayuntamiento democrático construyó la política de mercados de los últimos treinta años, que supone un cambio radical de misión de esos equipamientos. El impulso económico de los años sesenta había comportado la incorporación de nuevas tecnologías de producción, almacenamiento, conservación, distribución y venta de alimentos, y también la aparición de los modernos centros comerciales. Sin embargo, la crisis económica de



© Albert Armengol

Muelle de descarga en los subterráneos del renovado mercado de la Sagrada Família.

dencia fue la revolución que suponía la dominación de la cadena de distribución por grandes mayoristas, que rompieron la antigua relación directa y de carácter local entre productor y vendedor por la que se regía el modelo de producción agrícola y de distribución de alimentos del siglo XIX. También los autores que estudian el caso francés constatan el debilitamiento de los mercados de finales de ese siglo, perturbados por los nuevos modelos de comercialización de los productos agrícolas y por la decadencia de la agricultura tradicional, y, aunque mantuvieron la vitalidad durante las primeras décadas del siglo XX, los presupuestos públicos los desatendían cada vez más a medida que avanzaba el siglo.

En los países más avanzados, la crisis definitiva de los mercados se precipitó durante la segunda posguerra. El largo periodo transcurrido sin inversiones, las renovaciones de los centros históricos y, sobre todo, la motorización y la

los setenta propició un gran crecimiento del sector alimentario como respuesta al paro, con una deriva hacia el minifundismo y la falta de profesionalidad, con poca inversión, una población envejecida y escasa capacidad de iniciativa, y con cuotas de mercado raquíticas. Paradójicamente, como estos establecimientos necesitaban márgenes elevados, el aumento de la oferta se asoció al alza de precios.

Por otro lado, la experiencia francesa de rápida aceptación, en los años sesenta, de las grandes superficies comerciales había puesto de manifiesto los efectos negativos de estas últimas para los tejidos comerciales tradicionales. La Ley Royer, de 1973, estableció límites a la expansión de las grandes superficies, aunque no se planteaba en términos urbanísticos, sino de protección del pequeño comercio. A pesar de que, en los setenta, en España el comercio minorista estaba en una fase mucho más atrasada y el impacto efectivo de las grandes superficies no empezó a ser relevante hasta el periodo 1984-1996, la experiencia francesa debió de ser bien conocida cuando se empezó a pensar en la reconversión del sector comercial alimentario a principios de los años ochenta.

Herramienta esencial de reconversión

Desde los primeros planteamientos, el amplio sistema barcelonés (cuarenta mercados municipales) se vio como una herramienta esencial en este proceso de reconversión. Los mercados mantenían una amplia cuota en el consumo alimentario de los barceloneses, absolutamente excepcional en el contexto europeo; aglutinaban un potencial destacadísimo de oferta de comercio al por menor y de colmados, y podían resultar un factor decisivo para evitar la concentración oligopolística de las grandes superficies, aún incipientes.

El Plan Especial de Equipamiento Comercial Alimentario de Barcelona (PECAB), elaborado a mediados de los años ochenta, supuso un cambio fundamental. Si tradicionalmente la misión de los mercados había sido asegurar el aprovisionamiento a buen precio, en este nuevo contexto se convertían en polaridades esenciales sobre las que había que actuar para transformarlos en un sector comercial dinámico, moderno, equilibrado y ejemplar, capaz de convivir y de competir con los nuevos formatos comerciales, y de regenerar el tejido comercial de los barrios y una cultura urbana amenazada. Dotaba el entorno de infraestructuras y equipamientos urbanísticos adecuados, con la creación de ejes e islas peatonales, aparcamientos, etc.

Para superar la gestión meramente administrativa de los mercados, en abril de 1991 se creó el Instituto Municipal de Mercados de Barcelona (IMMB), un organismo autónomo dependiente del Ayuntamiento que asumió la gestión directa y la administración de los mercados municipales, y que ha impulsado durante veinte años una enérgica y polifacética política de renovación y promoción. Ha seguido las líneas marcadas por el PECAB para optimizar el *mix* comercial, reducir la dimensión de las paradas y aumentar los niveles de capitalización, regular los establecimientos del entorno para asegurar la competitividad y renovar físicamente los mercados para adaptarlos a los actuales requerimientos funcionales. Ahora bien, la acción promocional ha adquirido una importancia creciente. Ha desarrollado una

doble política de comunicación: de carácter muy transversal y muy activo en el ámbito del barrio, y también una difusión muy efectiva del modelo a escala internacional. Barcelona se ha convertido, así, en un caso de referencia en el contexto europeo, ya que ha desarrollado desde los años ochenta una política activa de potenciación de los mercados como activos urbanísticos privilegiados.

Uno de los objetivos principales del IMMB ha sido la inclusión de nuevos usos sociales y culturales dentro de los mercados, en estrecha relación con el tejido asociativo, vecinal y educativo del entorno, mediante la promoción de talleres de cocina y educación alimentaria, por ejemplo, y facilitándoles los espacios adecuados. Esta labor ha adquirido un fuerte componente promocional. Uno de los argumentos centrales ha sido la estrecha asociación de los mercados con los productos frescos y de calidad, con la



© Albert Armengol

difusión de los principios de una dieta sana y con la promoción de una cocina de calidad, basada en la recuperación de la cocina tradicional y con la contribución de los grandes cocineros catalanes. La política de mercados ha participado activamente en una intensa construcción cultural e identitaria construida en torno a la cocina catalana y de mercado y de la llamada “dieta mediterránea”, hasta el punto de que los mercados se han presentado como “las catedrales de la dieta mediterránea”. ■

Los mercados se han convertido en centros de vida social y potenciadores del entorno urbano. En la foto, mercado de la Barceloneta.

Nota

Este artículo es fruto de una investigación realizada con José Luis Oyón y Josep Maria Garcia-Fuentes (Universitat Politècnica de Catalunya).

Artur Mas en un acto de apoyo a la campaña a favor de la declaración de la cocina catalana como patrimonio de la humanidad, el mes de febrero, en la Generalitat. Con el presidente, Pepa Aymamí, directora de la Fundación Instituto Catalán de la Cocina. A la derecha, elementos típicos de la cocina mediterránea.



© Jordi Bedmar / Generalitat de Catalunya



© Enrique Marco

Cocina de mercado, cocina catalana y dieta mediterránea

En los años 70, en plena resistencia antifranquista, Manuel Vázquez Montalbán, en *El arte de comer en Cataluña*, de 1977, establecía un irónico y provocativo paralelismo. La misión de salvar la lengua era fundamental, pero creía legítimo cualquier esfuerzo paralelo para salvar una parcela de identidad que merecía un rincón en la memoria colectiva. Un paralelismo claramente subrayado en los subtítulos de las diversas reediciones: *Crónica de resistencia de las señales de identidad gastronómica catalana* y, en una reedición más reciente, *El libro rojo de la identidad gastronómica catalana*. Una especie de catecismo contra la banalización de la gastronomía de cartón piedra. Aunque pudiera parecer entonces una *boutade*, marcó un antes y un después. El mismo autor, en el prólogo de la reedición del libro, reconocía que, si muchas de las recetas de 1977 eran pura arqueología, siete años después el panorama había cambiado radicalmente. La recuperación coincidió con una intensa reivindicación de la cocina de mercado, de productos frescos y de calidad, que también era una de las características de la *nouvelle cuisine* francesa, entonces en su momento de máxima popularidad.

En Francia, en los años setenta, coincidieron la eclosión de la nueva cocina que reivindicaba los productos de mercado y el desarrollo de la Ley Royer, destinada a proteger el comercio de proximidad frente a las grandes superficies. Dos acciones contra las influencias que desestructuraban unas formas tradicionales de la cocina y del tejido comercial, y, en definitiva, de un

modo de vida. Los perjuicios se observaban en la pérdida de calidad de la alimentación y en la trituration de un tejido económico esencial, con el peligro asociado de desertización de los centros urbanos. No se puede considerar en absoluto casual que la gestación de una política de revitalización de los mercados fuera coetánea del renacimiento gastronómico.

En los años noventa se inició desde Barcelona la promoción de la dieta mediterránea. Ancel Benjamin Keys había correlacionado las enfermedades cardiovasculares con los altos niveles de colesterol. Comprobó que en las áreas mediterráneas la forma de vida y la dieta parecía que favorecían una presencia menor de este lípido en la sangre. A partir de estas observaciones elaboró una "construcción ideal", la *Mediterranean-style diet*, para impulsar una dieta más racional en Estados Unidos. La repercusión en el área mediterránea se retrasó muchos años, pero acabó convirtiéndose en un argumento de identidad y de promoción.

Resulta curioso que en un diario como *La Vanguardia* no encontremos ninguna referencia a ella hasta mayo de 1987, y que no sea nada científica, por cierto: el actor Ugo Tognazzi hablaba muy colateralmente del tema durante una estancia que hizo para promocionar la pasta italiana. Poco después el ministro de Agricultura ya reivindicaba los hábitos alimentarios saludables de la población española y también destacaba la preferencia de los compradores por los establecimientos tradicionales.

A partir de este momento las referencias se consolidan, y proliferan a

partir de 1996, un año después de la fundación en Barcelona de la Association for the Advancement of the Mediterranean Diet. Durante la campaña electoral de 1995 el gremio de restauradores había pedido que el Consorcio de Turismo promocionara la dieta mediterránea para impulsar el atractivo de Barcelona. Años más tarde, en febrero de 2005, y también en Barcelona, nació el Observatorio Mundial de la Dieta Mediterránea, para impulsar que la Unesco la declarara patrimonio de la humanidad, lo que se logró en 2010.

El gran potencial culinario de Barcelona se ha convertido en un argumento cada vez más importante de las campañas de turismo y ha activado apoyos e iniciativas institucionales. Una muestra de ello es la declaración del Año de la Gastronomía (2005-2006), con el objetivo de sacar partido de los creativos catalanes y de la tradición de la cocina mediterránea. Se consideraba que uno de los principales reclamos que reforzaban a Barcelona como destino turístico urbano era la cultura, incluida la gastronómica.

Muchos cocineros reconocidos han contribuido a la promoción de los mercados y la cocina del país. La gastronomía tradicional catalana ha sido impulsada y sistematizada a través de la acción del Instituto Catalán de la Cocina, que en 2002 potenció la marca Cocina Catalana, en 2006 publicó el *Corpus de la cocina catalana* y en 2011 el más ambicioso *Corpus del patrimonio culinario catalán*, y que ha puesto en marcha la candidatura de la cocina catalana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. ■



© Frederic Ballell

Marçal Tarragó

Economista. Profesor de Urbanismo Comercial de la Escuela Superior de Comercio y Distribución de la UAB

Un eje destacado del “modelo Barcelona”

Como señala Lewis Mumford en *The City in History*, buena parte de la historia de las ciudades hay que explicarla a través de las implantaciones de las actividades comerciales en el territorio. Las estructuras comerciales, muy especialmente el emplazamiento de los mercados, condicionan en buena medida las estructuras urbanas.

Barcelona no escapa a esta lógica. Los profesores Manuel Guàrdia Bassols y José Luis Oyón Bañales sitúan en el siglo X el origen de estos equipamientos comerciales en la forma incipiente de concentración de vendedores en plazas abiertas. Desde entonces no han dejado de evolucionar con la ciudad. El crecimiento urbano en el Eixample de Cerdà requirió nuevos espacios para equipamientos y en particular para mercados, que ayudaron a estructurar los barrios emergentes. Al mismo tiempo, la incorporación al término de los municipios del llano de Barcelona, que tenían mercados propios, condujo a comienzos de los años treinta del siglo pasado a una organización territorial del aparato comercial que permitió empezar a hablar de los mercados de Barcelona como de una red estructurada.

Con la recuperación económica y urbana de la posguerra, a mediados de la década de los años sesenta se inaugura una nueva fase en la construcción y el funcionamiento de los mercados municipales. En los barrios surgidos de las oleadas migratorias aparecen mercados en que el Ayuntamiento opta por nuevas formas de promoción, y encarga a la iniciativa privada la construcción y adjudicación de las paradas. Pese a esta forma de promoción, los nuevos merca-

dos se integran en la red pública. Sin el control que facilitan las instituciones democráticas, el nepotismo, las luchas de intereses y el mercadeo de favores se adueñan de los mercados municipales. En 1956, la junta rectora del Gremio Sindical de Detallistas de Pollería, Huevos y Caza se dirigía a la “superioridad” solicitando un cambio en las ordenanzas municipales de Barcelona en los siguientes términos:

“Los motivos que nos inciden a solicitar estas modificaciones son [...] el reconocimiento de nuestra existencia como grupo independiente dentro del sindicato de ganadería, con su clara y específica denominación de pollería, huevos y caza. Por ello, es lógico y de muy fácil comprensión que seamos nosotros exclusivamente los ÚNICOS autorizados [...]” Estas pinceladas históricas sirven para introducirnos en el conocimiento de la política de mercados –uno de los ejes fundamentales del sistema de gestión que ha dado lugar al llamado “modelo Barcelona”–, que ha tenido dos vertientes principales: la reestructuración arquitectónica y funcional de los equipamientos y el desarrollo de unos métodos comunes de gestión y promoción aplicados al conjunto de los mercados considerados como una red.

La llegada de la democracia

“Queda prohibido vocear la naturaleza y el precio de la mercancía, y llamar a los compradores”. Así empezaba el artículo 136 de la Ordenanza municipal de mercados vigente en 1979, cuando se constituye el primer Ayuntamiento democrático.

Arriba, interior del mercado de la Abacería Central de Gràcia. La fotografía se tomó en junio de 1913, al cabo de un mes de su inauguración.

PASADO

En aquel momento, “la herencia” administrativa recibida situaba la gestión de los mercados municipales en un estricto marco de gestión de concesiones administrativas y de servicios. Los mercados se gestionaban igual que los cementerios, las concesiones de las playas, los baños públicos y los servicios de lavabos. Se entendían, pues, como espacios públicos cedidos para actividades económicas privadas y que no precisaban de otras intervenciones más allá de la aplicación de una férrea disciplina para poner orden entre los sectores representados por las diferentes ramas gremiales del sindicato vertical.

La llegada de los nuevos ayuntamientos coincide con la crisis económica de finales de los años setenta. La difícil gestión de esta crisis tenía como trasfondo la reestructuración industrial, que generó una oleada de despidos en la industria. Durante muchos años el comercio ha actuado como cojín amortiguador del paro. Cuando disminuía el empleo en la industria o la construcción, crecía el número de pequeñas unidades comerciales. Las indemnizaciones por despido se reinvertían en aperturas comerciales en aquellos sectores donde era necesaria una inversión menor y también, supuestamente, menos conocimientos, como el comercio de alimentación. Al mismo tiempo, el mercado inmobiliario vivía una situación paradójica: en época de crisis se había hecho una enorme inversión inmobiliaria para aprovechar las últimas oportunidades de la antigua ordenación urbanística, que pronto sería superada por la aprobación del Plan General Metropolitano. Las consecuencias son fáciles de adivinar: se construyeron multitud de edificaciones para tratar de evitar la nueva ordenación, que dotaba a la ciudad de espacios verdes y equipamientos. Esto generó una sobreoferta de grandes locales comerciales en planta baja, cuyas consecuencias se agravaron por la falta de demanda propia de unas estructuras comerciales todavía muy poco evolucionadas y sin capacidad inversora.

Los promotores inmobiliarios encontraron una solución para sus locales sin vender: “parcelarlos” en pequeños locales que se vendían a personas con pequeña capacidad de inversión (aquellas que habían sido despedidas de la industria y reinvertían las indemnizaciones en autoempleo comercial). Así aparecieron, sin previsión ni ordenación, un gran número de galerías privadas de alimentación que querían emular el funcionamiento de los mercados municipales. Esta práctica de parcelación, que los franceses llaman gráficamente *saucissonner* (cortar en rodajas), comportaba que cada local se destinaba a la actividad que su

comprador quería. No había disciplina, porque no se había planificado el *mix* comercial, ni tampoco posibilidades de gestión y promoción comercial conjuntas.

La aparición indiscriminada de locales comerciales alimentarios suponía una amenaza para el buen funcionamiento de la red de mercados municipales. El Ayuntamiento inició la regulación del sector mediante una Ordenanza de galerías, centros de alimentación y supermercados. El criterio fundamental era la consideración de una distancia mínima entre establecimientos. La ordenanza se impugnó ante los tribunales, que dieron la razón a los afectados y la suspendieron porque no se ajustaba a derecho. Pero, la vez, la sentencia indicaba que la ordenación debía hacerse mediante un plan especial de carácter urbanístico.

Ordenación del comercio alimentario

Así fue como el concejal de Servicios Municipales, Josep Maria Serra i Martí, y el director del área, Jordi Maymó, promovieron la realización del Plan Especial del Comercio Alimentario de Barcelona (PECAB), que se elaboró en nuestro despacho. Pero primero se realizaron una serie de estudios sobre los mercados municipales. Entre ellos destaca una encuesta sobre su capacidad de atracción y la procedencia de los clientes. Los resultados se plasmaron en un plano que reflejaba las áreas donde residían las familias compradoras de cada mercado. Se extraían dos conclusiones: primera, la importancia de las compras de proximidad; en segundo lugar, la existencia de zonas no servidas por los mercados municipales, unas correspondientes a las áreas industriales de Poblenou, Bon Pastor y la Zona Franca, y otras a áreas libres como Montjuïc, Tres Turons, la Ciutadella o Collserola. Finalmente, y este era el dato más importante, aparecían déficits de equipamientos en zonas residenciales importantes, como Fort Pienc, Pedralbes, alguna zona de Nou Barris y un gran espacio situado entre el Eixample y Sants.

El PECAB se marcó como objetivo principal –y lo mantiene tras dos revisiones– ordenar las actividades comerciales en la ciudad, en cuanto a su localización, de acuerdo con unas pautas de comportamiento identificables con pautas urbanísticas más generales. Su aportación más importante fue concebir la estructura urbanística del comercio de alimentación como una red con unos nodos principales que son los mercados. Una vez detectadas las áreas no servidas, el plan proponía una estructuración de la localización comercial a partir de tres grandes ejes:

1) Las áreas de polaridad comercial en funcionamiento en torno a los mercados municipales preexistentes, que actuaban como foco de esa polaridad. En su entorno se preveían actuaciones tanto de carácter urbanístico como de ordenación de las estructuras comerciales. Se reconocía, pues, el papel motor de los mercados, pero al mismo tiempo se evitaba la aparición de estructuras parasitarias no eficientes que se aprovechaban de su capacidad de atracción.

2) Las áreas donde se había detectado un déficit de servicio de los mercados, que llamábamos “áreas de nueva polaridad comercial”, donde se permitía la implantación de nuevos equipamientos en forma de mercados municipales, centros comerciales con presencia alimentaria o grandes supermercados.

El remodelado mercado de la Barceloneta, con las nuevas instalaciones resaltando bajo la antigua estructura.

© Albert Armengol



3) Las áreas de comercio de proximidad, extendidas por toda la ciudad, donde solo se permitían los pequeños establecimientos.

Los mercados municipales, al igual que otros formatos comerciales, siguen los principios de la localización comercial: han de generar centralidad y han de promover los valores de la proximidad, como espacios de relación y de cohesión social. Este doble aspecto fue abordado por el Ayuntamiento desde el momento de la proclamación de Barcelona como sede de los Juegos Olímpicos de 1992.

El Plan de Áreas de Nueva Centralidad, que fijaba hasta doce puntos de intervención urbanística, fue el complemento necesario del PECAB. Todas las grandes operaciones de centralidad comercial y terciaria que se han efectuado en Barcelona desde 1990 se corresponden con esta propuesta municipal.

Una de las señas de identidad del “modelo Barcelona” era que se potenciaba la proximidad para facilitar los hábitos de compra, y al mismo tiempo se impulsaba la centralidad con el fin de asegurar la capacidad de atraer compradores y, por tanto, la rentabilidad de los negocios.

Tan pronto como se fijó la estructura urbana de la localización comercial y se estableció el papel destacado de los mercados en la red de distribución, se planteó la reforma de estos equipamientos a partir de cuatro postulados:

1) Modernización de las estructuras comerciales. Suponía intervenir sobre los formatos, los productos que se podían vender en cada parada, la incorporación de nuevas gamas de productos, la presentación y la degustación. La evolución de las pautas alimentarias de las familias barcelonesas está plenamente representada en los mercados. La valoración progresiva de unas dietas sanas prioriza la alimentación fresca, y los mercados son su principal exponente. La progresiva complejidad de las relaciones laborales obliga a menudo a las familias a realizar las comidas en la restauración pública y, así, la incorporación de la degustación a los mercados municipales da respuesta a la extensión de nuevas formas y horarios de trabajo.

2) Mejora de la eficiencia económica de los operadores. Mantener los mercados municipales no parecía posible sin garantizarles un nivel suficiente de ingresos, y ello requería, además de una especialización, reducir el número de paradas y aumentar la superficie media.

3) Aplicación de la máxima de origen anglosajón “*one stop shop*”, que se puede traducir como “compras en una única parada”, en el contexto de un único desplazamiento. Por eso se decidió incorporar a los mercados espacios para la venta de alimentación seca, droguería y perfumería en régimen de autoservicio; de esta manera los supermercados entraban en dicho sector como un operador más.

4) Y, *last but not least*, intervención física en los mercados para renovar sus instalaciones, incorporar nuevos servicios y reestructurar las circulaciones internas, respetando en todo lo posible las estructuras originales

Como ejemplos de aplicación de estos postulados en los procesos de reforma, nos podemos referir al nuevo mercado de la Sagrada Familia, el primero en incorporar un supermercado dentro de sus estructuras; al de Santa Caterina, que fue objeto de la intervención física más profunda, dada la existencia de unas estructuras constructivas de mampos-

tería que obligaron a construir una nueva cubierta, que lo ha convertido en un hito obligado de las visitas a la ciudad; a los del Clot y de la Llibertat, que han reducido el número de operadores y conservado las magníficas estructuras de hierro; al de la Boqueria, que incorporó nuevos servicios e instalaciones y en el que se hicieron intervenciones para asegurar la comodidad tanto de los clientes como de los vendedores, y al de Sant Antoni, con una reforma en marcha que prevé convertirlo en un verdadero centro comercial, con diferentes tiendas no alimentarias.

Tendencias sociales

La política de los ayuntamientos democráticos en relación con los mercados municipales ha marcado realmente tendencia y ha hecho que muchas ciudades miren a Barcelona –que encabeza y es la sede de la asociación internacional de mercados municipales Emporion– como ejemplo a seguir.

La oferta de los mercados municipales es el mejor ejemplo de las nuevas tendencias en dieta alimentaria. El concepto de dieta mediterránea fue expandiéndose hacia el concepto más amplio de *slow food*, así llamado por contraposición a la comida rápida (que supone dietas desequilibradas), pero que también valora el producto agrario de proximidad, un producto que difícilmente pueden ofrecer las grandes corporaciones comerciales.

Los mercados municipales son una referencia de la Barcelona y la Cataluña emergentes en materia de gastronomía y suponen una valoración de la proximidad, que facilita la relación social, promueve la sostenibilidad y protege el medio ambiente. También son un importante factor de cohesión social. He aquí un ejemplo muy gráfico. Durante unas jornadas sobre inmigración y comercio que se realizaron en 2007, la titular de un puesto de menudos de la Boqueria explicó que, a raíz de la crisis de las vacas locas, el consumo de menudos había caído en picado hasta provocar la práctica desaparición de los puestos. Sin embargo, de improviso, el crecimiento de la inmigración latinoamericana conllevó un aumento del consumo, lo que permitió que los puestos resurgieran y que incorporaran personas provenientes de estos países como trabajadores experimentados.

Cabe recordar, por último, qué representa el mercado para las personas mayores. La clientela que va a primerísima hora de la mañana –práctica poco compatible con los horarios laborales– está formada por personas mayores, que viven solas y que tienen en los puestos el principal punto de relación social.

Recientemente, la Dirección de Servicios de Comercio del Ayuntamiento ha realizado un estudio sobre los hábitos de compra del que se deduce que los mercados siguen siendo el principal lugar para la compra de alimentación fresca. Desde 1985 se había registrado una caída de la captación de clientes, que se frenó a partir de 1997. Actualmente los mercados conservan una cuota de más del 40% de las compras de alimentación fresca, mientras que se detecta un descenso progresivo de la cuota de los supermercados. En el mismo estudio se constata que el 90% de las compras de alimentación se efectúan en el mismo barrio de residencia, y que un 55% de las familias barcelonesas va al mercado como mínimo una vez a la semana. ■



Fotos: Enrique Marco

Ada Parellada
Restauradora

La universidad del gusto

No hay nada que ilustre mejor el paisaje de un país y el modo de ser de sus habitantes que los puestos de un mercado. Ir al mercado es como visitar una galería de arte, donde se despiertan e intervienen todos los sentidos. Una cultura pierde sus raíces cuando la gente deja de consumir los platos de su tierra.

Según el diccionario, el mercado es un espacio en el que se despachan todo tipo de alimentos. Es cierto, sí, pero es una definición del todo incompleta y poco ilustrativa de lo que realmente encontramos en él. Ir al mercado no es solo adquirir alimentos; eso podemos hacerlo en cualquier establecimiento. En el mercado el alimento lleva un plus, un valor añadido, como se dice ahora; es un alimento con complemento, como si se tratase de vitaminas añadidas. Estas vitaminas nos dan tanta vida como la B6, la C y el retinol a la vez.

Las píldoras vitamínicas que nos “regala” el mercado son: aprender, hacer amigos, cuidar del planeta, sentirse amparado por una cultura y llenar nuestros sentidos de colores, aromas y sabores.

Así pues, nos calzamos unos cómodos zapatos, cogemos el cesto o el carrito y nos encaminamos al mercado. Si tenemos niños a nuestro cargo, les animaremos a que nos acompañen y nos lo tomaremos como una excursión, como una visita a un parque de atracciones o como la práctica de nuestro deporte favorito: el deporte del provecho.

Entramos en el mercado con espíritu inquieto y curioso. Vamos con las ventanas bien abiertas, para que entre el aire del conocimiento: oídos, ojos y boca, para aclarar todas las dudas y para probar todo lo que desconocemos. El mercado es la universidad del gusto, y los catedráticos van con bata blanca o azul o con faralaes, y bajo el brazo no llevan libros, sino costillares de cerdo, sacos de cebollas o merluzas de tamaño descomunal. Esta es la riqueza del mercado: no solo compramos alimentos, sino que “compramos” conocimientos. Los catedráticos de esta útil universidad son los carni-

ceros, los pescaderos, los verduleros, los tocineros, etc. No son vendedores, son gente de oficio, auténticos especialistas en su materia. Podemos preguntarles todo lo que nos pase por la cabeza, porque lo saben todo acerca del género que venden: cuál es la mejor parte, su procedencia, cómo conservarlo, con qué combinarlo e incluso nos regalarán una receta *ad hoc*, especialmente pensada para el alimento que hemos comprado y para nuestros gustos particulares. ¡Es la ruina para los que escribimos libros de cocina!

Si vamos con niños, les haremos protagonistas procurando incluirlos en la toma de decisiones y teniendo en cuenta su opinión. No les pediremos que se porten como adultos, al contrario: más bien somos nosotros quienes tenemos que transformarnos en niños por un rato y disfrutar de la visita al mercado como si de un juego se tratase. El juego es una buena herramienta de aprendizaje: ¡a ver quién es el primero en encontrar una hortaliza que parece una nariz de payaso! Preguntadle a la frutera si tiene cuello de dama... Cuenta bien el cambio, si aciertas te daré cinco céntimos. Hoy eliges tú el queso que comeremos toda la familia. ¿Qué te parece? ¿Verdad que este pescado es muy feo? ¡Pues es rape, el que más te gusta!

Si somos muy juguetones, podemos darles unos euros –sobre todo si van en compañía de otros niños– y dejarles que se las arreglen solos un rato para que compren lo que más les apetezca. Eso sí, con limitaciones: ha de ser una verdura, o más de un alimento..., o lo que os parezca más adecuado. Han de llevar un reloj y se les mostrará el lugar al que regresar a la hora establecida. ¡Aprenderán a orientarse, a comprender el valor del dinero y a leer el reloj!



Cuando compramos en el mercado no solo nosotros salimos beneficiados por el hecho de obtener el mejor producto, de recibir un trato personalizado y de lograr una receta de regalo específica para nuestra compra. Cuando compramos en el mercado también se beneficia el planeta, e incluso el tejido social y comercial del barrio, la ciudad y el país. En el mercado se vende a granel y, en consecuencia, se usan muchos menos envoltorios de plástico, porexpan o latas que en el supermercado. Además, a menudo los usuarios recuerdan llevar un cesto para no necesitar tantas bolsas de plástico. La compra que se hace en el mercado es siempre la más sostenible para un planeta dañado, que debemos cuidar. Respecto a la cuestión de la mejora del tejido comercial de nuestro entorno, hay que recordar que la organización del mercado se basa en un conjunto de pequeños comerciantes independientes, que ayudan a la distribución justa del capital local. De este modo, la compra que se hace en el mercado es siempre la más equitativa y sostenible desde una perspectiva social.

Humanidad y valores sociales

En el mercado no somos un número, no somos solo un cliente; somos personas, a menudo tratadas con nombre y apellido. La transacción se humaniza. Antes del inevitable “¿Qué le pongo?”, seguro que nos han preguntado cómo está la familia, se han interesado por nuestros avatares cotidianos y nos han preguntado si estamos bien de salud y de ánimos. La relación y la confianza con el pescadero, el carnicero, el tocinerero, el verdulero... se va reforzando a lo largo de los años y crea un vínculo que va más allá del hecho de comprar y vender.

A diferencia de lo que ocurre en otros modelos comerciales, en el mercado no se forman filas indias, sino grupos de personas que esperan ser atendidas frente al mostrador. El turno se respeta religiosamente, pese a que no haya evidencia física organizativa. El protocolo que abre la puerta del orden es la fórmula “¿Quién es el último?”. No hacen falta números, ya nos arreglamos con las mágicas palabras.

En la cola se hacen amigos, se intercambian saludos, cotilleos y recetas. Es como si en ella coincidiéramos con

un psicólogo, con un periodista de la prensa del corazón y con un cocinero. Todo el mundo opina y dicta sentencia, con total impunidad y libertad, porque tampoco se dicen cosas tan transcendentales... Es como una red social, temática y nada virtual, muy real, compartida por personas con los mismos intereses: comer bien y conocer los secretos de la cocina.

Un mercado es un reflejo de la manera de comer de un país. Y el modo de comer es uno de los rasgos que caracterizan con más precisión el talante de una cultura. No en vano, cuando realizamos un viaje, a menudo visitamos los mercados de los pueblos. Nos gustan los mercados cercanos a nuestra cultura y nos sorprenden los de los lejanos países exóticos, donde descubrimos ingredientes curiosos, apreciamos intensos aromas de especias y observamos atónitos las peculiares maneras de comer. Nada ilustra mejor el paisaje de un país y el modo de ser de sus habitantes que los puestos de un mercado.

Dicen que una cultura ha perdido sus raíces cuando la gente deja de comer los platos de su tierra. Según los estudiosos de la historia de la inmigración, la primera generación nacida en el país receptor pierde el atuendo, la segunda pierde la lengua y, con la tercera, la cocina se mezcla con la de los autóctonos. Así ha sucedido en Francia, donde ha nacido la cuarta generación de árabes procedentes del Magreb y donde el cuscús es un alimento de cada día, común en todos los hogares franceses.

Disfrutamos de los viajes, pero es determinado plato lo que nos hace sentir que ya estamos en casa. El mercado, con su idiosincrasia, nos hace sentir que formamos parte de esa cultura.

Despertar los sentidos

Ir al mercado es como visitar una galería de arte, donde se despiertan e intervienen todos los sentidos, como si se tratase de un parque de atracciones en el que la aventura es el estallido de la vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído.

El espectáculo cromático de los puestos es un tipo de pintura en el que se aprenden todos los matices de la carta de colores. En la pescadería haremos como los médicos y pasaremos visita al pescado para detectar su frescor. Observaremos el brillo de sus ojos, el color rojo-sangre bajo las agallas y la viscosidad de las escamas.

Sabremos que estamos cerca de la frutería por el aroma de los fresones en primavera y descubriremos que es en esta temporada cuando más buenos están. Nos dejarán palpar el melón y nos explicarán que cuando cede ligeramente es cuando está listo para el consumo.

Disfrutaremos del bullicio que identifica el mercado y nos dejaremos seducir por esos trocitos de queso que nos da a probar el charcutero.

En definitiva, el mercado ayuda a consolidar una cultura, a construir un país y a educar de manera saludable. El mercado es la escuela que alimenta. ■

La visita a un mercado representa una completa experiencia sensorial y una inmersión en la cultura gastronómica del país. Además, la transacción comercial se humaniza, y los clientes son tratados como personas con nombre y apellidos y no como meros clientes. En la foto de la página anterior, el cocinero Fermí Puig –derecha– haciendo la compra en un puesto de volatería y carnes selectas de la Boquería.

Trinitat Gilbert

Periodista especializada en temas de cocina

Salud personal, social y económica

Los mercados existen desde que surgieron las ciudades. Es más, en muchos lugares en los que actualmente hay una ciudad es porque en origen había un mercado. Todavía hoy, a ir a comprar al mercado lo llamamos ir a la plaza

Nuestros mercados, tal como los entendemos hoy, vienen del siglo XIX. A principios del XX se construyeron los de Sarrià, de Galvany o de Sants, y en los años cincuenta-sesenta aparece una tercera hornada: Nou Barris, Carmel, Horta... En los años ochenta, a raíz de la irrupción de los súper y las grandes superficies, el mercado municipal se hundió y tuvo que reinventarse. En 1992 se fundó el Institut de Mercats para remontar la situación. En el espacio vacío que había dejado la crisis propuso construir aparcamientos subterráneos e introducir los supermercados. En un primer momento, quienes tenían un puesto en el mercado se opusieron a ello frontalmente, porque significaba meter al enemigo en casa, pero la estrategia, iniciada en 1993 en la Sagrada Família, dio buenos resultados. El tiempo ha demostrado que no es cierto el tópico de que en los súper todo es más barato. El puestero paga al contado y puede conseguir mejores precios y márgenes. Los mayoristas, en cambio, pagan a noventa días y su precio se

resiente. El mercado ahora lo ofrece todo, el producto fresco de calidad y los productos básicos de supermercado.

El Institut de Mercats se consagró a defender un modelo para ofrecer un servicio con unos valores: la salud que aporta el producto fresco y el beneficio social que da el trato personalizado, sobre todo para las personas mayores que viven solas, y que encuentran en el mercado un espacio de socialización. Actualmente Barcelona cuenta con 39 mercados municipales, que acogen a más de 2.700 establecimientos y dan trabajo a un total de 7.000 trabajadores. La superficie construida equivale a veinte manzanas del Eixample y su facturación es de mil millones anuales. Son el servicio municipal mejor valorado tras las bibliotecas y el metro.

De acuerdo con algunos estudios, la proximidad al mercado puede condicionar nuestro peso. Cuanto más lejos vivimos de un mercado, mayor riesgo de sufrir obesidad. En el súper los consumidores se dejan influir por las ofertas de la semana y acaban comiendo más y mal. Como sostienen Peter Singer y Jim Mason, autores de *Somos lo que comemos. La importancia ética de los alimentos que decidimos consumir*, “una comida británica, consistente en pollo tailandés, alubias rojas de Zambia, zanahorias españolas, guisantes de Zimbabue y patatas de Italia, puede haber recorrido un total de 39.209 kilómetros. Ha costado una fortuna en combustibles fósiles para atravesar continentes”.

Los mercados ofrecen productos locales y de temporada. En el caso de las frutas, verduras y hortalizas, encontramos payeses que nos explican los métodos que emplean, y garantizan que los melocotones que nos llevamos a casa han recorrido como máximo cincuenta kilómetros. El

Joan de Déu Domènech

Historiador y gastrónomo

Las bofetadas de la realidad

Hoy en día la palabra “mercado” ha perdido mucho prestigio. Bien sea porque se asimila a los bocados de los tiburones financieros, bien sea por la ramplonería del término “cocina de mercado” con que muchos restaurantes quieren hacerse valer. Es una manera de decir que lo que se sirve es fresco, venido del huerto de al lado, como quien dice. No es del todo así. Hacia las 7,30 h por toda Barcelona se ven camiones y furgonetas que van parando delante de cada bar y restaurante. Descargan bebidas, carnes, pescados. Nada de mercado; son tiendas o mayoristas quienes suministran la comida, tanto pan como caracoles –vivos o guisados. Para dejar las cosas claras hay que decir que, en el mundo de la restauración, la última persona que creyó en

la cocina elaborada con los productos de mercado y se mantuvo fiel a ella fue Ramon Cabau, del Agut d’Avinyó, que se suicidó en el mercado de la Boqueria en abril de 1987. Y a la imagen de los mercados solo le faltaba que, en cada campaña electoral, los candidatos asomen la nariz para saludar, con más fotógrafos que clientes.

Comprar comida es de mucho antes que los mercados, y va –e irá– más allá de los mercados, que son de una época. El siglo XIX hace años que terminó.

Antaño, antes de romper el alba, una multitud de carros entraba en Barcelona. Eran los payeses que iban a vender a ciudad. Traían fruta y verduras, huevos y aves de corral, también pan. Muchos de estos carros se cruzaban con otros que salían. Venían de

recoger lo que había en las comunas y letrinas, y ahora, con los bidones a rebozar, se dirigían hacia el campo, a los estercoleros, donde se preparaba el abono para las alcachofas y zanahorias de la temporada siguiente. Esta imagen es de hace mucho tiempo, porque ahora la situación es totalmente distinta –tanto en lo referente a los carros como a los mercados.

Como todo, cada vez más a menudo los mercados también van recibiendo bofetadas de la realidad. Primero, las del mundo de la técnica: neveras, congelados y microondas han acabado con una forma de proveerse y de alimentarse. Ya no se compra al día, sino para guardar y consumir cuando sea, lo que significa –entre otras cosas– que se compra más de lo que se necesita. Y el

producto fresco es, pues, el principal valor añadido de los mercados de Barcelona, que son en su conjunto la primera empresa de venta de alimentos frescos. Mercats de Barcelona tiene una cuota del mercado de la comida fresca de entre un 30% y un 35%; en el caso del pescado fresco, se dispara hasta el 70%. Además, hay algo que no tiene precio: los pescaderos son capaces de recomendarnos qué pescados nos convienen más. “La calidad de la comida cuenta, pero yo también vengo porque me cuidan”, dice una clienta mientras Joan Brunet, de Peix Fresc Brunet, del mercado de Galvany, le filetea unos salmonetes.

En el mercado de la Barceloneta, “los que venimos entendemos de pescado, porque la mayoría somos pescadores o familiares de pescadores y, por tanto, el nivel de exigencia es más alto a la hora de adquirirlo”, explica un comprador.

Así pues, los mercados de Barcelona nos permiten ser *locávoro*. El término *locávoro* es un neologismo que designa a la persona que consume productos locales. El movimiento postula la necesidad de consumir solo alimentos cultivados en un radio de 160 kilómetros. Poco a poco, el movimiento ha ido creciendo. Las universidades norteamericanas se han sumado a él. En el Reino Unido, en 1997 tan solo había un mercado de campesinos; en 2002 ya había unos 450 y el 70% se declaraban prósperos.

Los mercados son también un polo de vida económica. El modelo actual favorece el fortalecimiento de la economía local y del campesinado autóctono. Asimismo, garantiza la protección del medio ambiente y ofrece la seguridad de que los alimentos locales y de temporada no han sido procesa-

dos ni han pasado por ningún proceso de congelación, deshidratación o enlatado.

Más allá de la calidad de los productos en sí, el mercado es un espacio de convivencia. La gente vive en los mercados, desayuna o come en ellos. Josep M. Coll, coordinador de Unió de Pagesos en el Camp de Tarragona, es asiduo del Bar Joan del mercado de Santa Caterina. “La relación calidad-precio es muy competitiva, pero es que, además, puedo comprarme la comida fresca en un puesto y llevarlo al bar para que me la cocinen”, explica.

Los bares de los mercados de Barcelona están en sintonía con el ideario de los puestos. Hacen una cocina de fuego lento y chup-chup. “Hoy tenemos bacalao, pez espada a la plancha, tripa, pies de cerdo, butifarra, albóndigas, arroz negro, paella y tortillas.” Son los platos que Joan Hernández, del Bar Joan, canta de una tirada a las 9 de la mañana de un día cualquiera mientras los que trabajan en los puestos del mercado o en obras cercanas y algunos oficinistas los degustan en la barra o en las mesas. “Hay platos que no podemos dejar de preparar, porque siempre hay algún cliente que viene expresamente a buscarlos”, asegura.

En el bar El Rebost, del Galvany, entre albóndigas y tortillas, un parroquiano comenta que le gusta el mercado porque impone –“mi hijo dice que parece una iglesia”–, con los techos altos, las vidrieras modernistas, las bóvedas. El ladrillo visto de color rojo de la fachada, y la imponente estructura de hierro del interior, lo alejan de los templos religiosos; pero, aún así, algo une los dos edificios, porque el mercado siempre llena el alma. Y el estómago. ■

que quiere comer fresco y de proximidad, en la azotea de su casa tiene un huerto urbano. También hay que tener en cuenta el bolsillo: las grandes cadenas de distribución alimentaria ofrecen los productos a mejor precio que los que encontramos en la plaza.

Vete a saber si el mundo cambia. Lo que sí cambia son los modos de enfocar la vida. La manera de alimentarse, pongamos por caso. Los productos frescos –emblema del mercado– son casi inexistentes en muchas casas. Si se hace alguna comida en casa, suelen ser comidas preparadas, precocinados; calentar, remover y servir. Nadie lo diría, pero es comida de la guerra (1936-1939). En aquellos años, al menos desde el punto de vista alimentario, se vio otra realidad, otra comida. Fue el primer gran momento de la comida de sobre. En los mercados había poca cosa comestible: colas de gente y hierbas conejeras. En otros establecimientos se despachaban sopas de

sobre, carne enlatada, tortillas en polvo. Aquellos hambrientos no sabían que estaban gustando el futuro. Pero hay que decir que existe alguna diferencia: lo que entonces era miseria ahora son las malditas prisas. En cualquier caso, el origen de la comida preparada siempre son privaciones: antes, la de productos frescos; hoy, la de tiempo.

Han cambiado los productos y el propio calendario de productos (transportes), ha cambiado la conservación de los alimentos (frigoríficos), han bajado los precios (supermercados), han cambiado los hábitos alimentarios (comida preparada), y los mercados siguen ahí. Ciertamente, los mercados tienen vida, hay clientes –clientas, principalmente, clientas de toda la vida y, por tanto, de una cierta edad. Esta es la otra cara de la situación: la clientela, la edad, el relevo, que según parece de momento no llega. Y entonces se quiere innovar, ponerse al día. El resultado es que los mercados de mayor renombre

se han convertido en un parque de atracciones, en un espacio festivo: allí donde ir a hacer un extra –setas exquisitas, o pescado que aún se mueve–; o en un parque temático, ideal para turistas que quieren dedicar un día a la cultura. En el de Santa Caterina toca embobarse con las obras de remodelación, y en el de la Boqueria, sacar fotos y comprar fruta pelada y envasada (¡los mercados vendiendo fruta envasada!).

Tal como vamos, los mercados quedan como iconos del paisaje urbano, no como centros de primera necesidad. Para la mayoría de la gente, lo más corriente es ir a proveerse al súper, o al híper, o la tienda de pakistaníes. Y cuando se va a comprar, ya no se lleva el cesto de ir a la plaza: un capazo de esparto o de palma, forrado con tela a cuadritos, con asas de cuero y con la bolsa del pan doblada en el fondo, sino que se va con el carro de la compra. Un carro, porque parece que todo tiene que ir sobre ruedas. ■

Margarida Casacuberta

Departamento de Filología y Comunicación.
Universitat de Girona

Sales, Calders, Tísner: tres escritores, tres miradas, tres barcelonas

Este año se conmemora el centenario de tres escritores barceloneses que, pese a haber seguido unas trayectorias vitales paralelas –presididas por las circunstancias trágicas de la guerra, la derrota y el exilio–, son sustancialmente diversos en el aspecto creativo. Ninguno de ellos hizo de Barcelona su protagonista literaria, pero, de modo indeliberado, la “gran ciudad catalana” es el personaje que “juega al escondite” en unos escritos –novelas, cuentos, poemas, artículos, memorias y cartas– cargados siempre de un importante bagaje autobiográfico.



© Fons Sales



Sales refleja una Barcelona de ‘bajos fondos’, anarquista, revolucionaria y forastera, que encarna una forma de barbarie anarquista en lucha contra la barbarie del fascismo.



Avel·lí Artís-Gener, Pere Calders y Joan Sales nacieron en 1912 en Barcelona. Casualidad o no, los tres fueron al frente, los tres perdieron la guerra y tuvieron que exiliarse, los tres cruzaron la divisoria por el collado de Ares, los tres conocieron los campos de concentración roselloneses y emprendieron el exilio americano, se reencontraron en México y, al volver, en momentos diferentes, se instalaron de nuevo en Barcelona, donde murieron, respectivamente, en 1983, Sales; en 1994, Calders, y en 2000, Tisner.

Tres trayectorias paralelas para tres escritores sustancialmente distintos, marcados, cada uno de ellos, por la peculiar relación que mantuvieron con su ciudad y las diferentes miradas sobre el mundo que desarrollaron y que expresaron en forma de escritura, aunque ninguno de ellos decidiera emprender la gran novela sobre Barcelona –idea que aparece y se perpetúa durante la década de los treinta, los años de aprendizaje de los tres escritores– y aunque ninguno de ellos haya convertido deliberadamente a la ciudad en protagonista de sus novelas, cuentos, poemas, artículos periodísticos, memorias y epistolarios, los géneros preferentemente cultivados por los tres escritores. Deliberadamente: porque de forma indeliberada, la “gran ciudad catalana” –protagonista innominada de la novela que Calders dejó sin terminar con el título de *La ciutat cansada* (2008)– es el personaje que “juega al escondite” en todas sus obras, siempre cargadas de un importante bagaje autobiográfico que se manifiesta en forma de recuerdo, de anécdota, de escenario, de carácter o, simplemente, de palabras.

Joan Sales, el menos militante de barcelonismo de los tres –“soy de Valldera y nacido en Barcelona en contra de mi voluntad”–, empieza a escribir las cartas que al cabo de los años reunirá bajo el título de *Cartes a Màrius Torres* (1977) con el trasfondo de la ciudad republicana, joven y libre, políticamente convulsa, que adquiere la fisonomía, debido a la reacción antifascista contra el golpe del 18 de julio de 1936, de la protagonista de la famosa *Oda nova a Barcelona* de Joan Maragall (1909). Es una Barcelona de “bajos fondos”, anarquista, revolucionaria y, según Sales –el escritor unidireccional de las cartas–, forastera y castellana, que encarna una forma de barbarie anarquista en lucha contra otra barbarie, la del fascismo. Es la ciudad “mala” de la oda maragalliana, que ha provocado una nueva “semana trágica”. “Mala”, tanto por los que actúan como por los que contemplan la escena, aterrados y paralizados, y a quienes Sales, igual que Maragall, increpa: “¿Quién tiene la culpa de que Barcelona haya ardidido por los cuatro costados? Nosotros, que hemos dejado que ardiera.” (2-8-1936) Es, pues, la ciudad “convulsionada”, “desquiciada”, escenario de un “carnaval macabro”. Pero al mismo tiempo es “la encantadora”, la ciudad sensual, “delicadamente perversa en esos anocheceres bajo el doble embrujo de la luna creciente y de los árboles recién cubiertos de hojas. El claro de luna, filtrándose entre el follaje, favo-

rece a las barcelonesas y hace que parezcan jóvenes brujas. Es la revolución la que ha puesto estas sutilezas de veneno en el aire de la ciudad; [...] Las muchachas han adquirido, con la revolución que sacude, como dirían los moralistas, ‘hasta los cimientos de la sociedad’, un aire de libertad que encuentro que les sienta bien.” (22-4-1937)

Esta Barcelona es la que Sales, ya casado y padre de una niña, inquilino de un pequeño piso en el número 36 de la calle Rosselló, quisiera poder contemplar desde la villa de Horta que tantas veces aparece en el epistolario y que se convertirá en el mirador de excepción desde el que Trini, una de las protagonistas de *Incierta gloria* –exanarquista, desclasada y milagrosamente convertida al catolicismo–, contemplará los bombardeos contra Barcelona mientras su marido, Lluís, y su amigo Soleràs, están en el frente de Aragón y, entre batalla y batalla, durante los muchos y largos paréntesis de inacción, elucubran sobre el bien y el mal, lo humano y lo divino, la vida y la muerte, el placer y el dolor, y destilan el discurso anti-culturalista que vehicula la novela y que Sales formula en diversas cartas a Màrius Torres, como cuando habla, a propósito de las ideas de Acció Catalana, de “eso tan risible de que ‘una nación es una cultura’” (2-2-1937) y de hasta qué punto son ilusos poetas como Josep Carner o Carles Riba.

La mirada implacable de Calders

No creo que Sales incluyera entre esos ilusos a Pere Calders, aunque sea carneriana la Barcelona sobre la que opera literariamente el autor de *Unitats de xoc* (1938) y de *Cròniques de la veritat oculta* (1954). Es decir, la ciudad pretendidamente plácida, civilizada, casi siempre innominada, que sirve de telón de fondo a las criaturas que se mueven en el mundo literario de Calders. Carentes de juicio y de miedo, como el chiquillo protagonista del cuento “La guerra” de Carner, y sin prejuicios, consiguen desactivar el poder de las grandes palabras y mostrar los mecanismos internos de los relatos sobre los que se sustenta la realidad soterrada. La ironía es la principal estrategia narrativa de la prosa de Calders y, por lo tanto, el bisturí que disecciona las imágenes del mundo que el lector con cierta tendencia a la obviedad acciona automáticamente.

En este sentido, no resulta nada extraño que el lector asista, en un cuento como “El desert”, a la transformación de una ciudad de lo más convencional, con calles, casas, árboles, tías, prometidas, encargados, médicos, amigos envidiosos, en el desierto que, metafóricamente hablando, es la vida del personaje que siente que la vida se le escapa y está a tiempo de cogerla con la mano. O, como sucede en la hasta hace poco inédita *La ciutat cansada*, el cuestionamiento desde dentro del relato de los seis pilares básicos que sostienen una supuesta “ciudad ideal”. Para Calders, por tanto, los “bajos fondos” de la ciudad moderna no son inherentes a determinados individuos o colectivos por razón de género,

En la página anterior, Joan Sales en Siurana de Prades, por la época de creación de *Incierta gloria*.



© Fondo Pere Calders de la Universitat Autònoma de Barcelona

clase o raza, sino que son inseparables de la condición humana y se hallan en el interior de cada individuo. Aparentemente bondadosa, la mirada de Calders sobre la realidad y las representaciones que uno se hace de ella es implacable.

Y sin embargo Pere Calders está enamorado de la ciudad en la que nació y en la que volverá a vivir después del exilio, a partir de 1962: “Me pasa que a Barcelona la quiero, pese a todos los inconvenientes que tiene como cualquier otra gran ciudad. Solo puedo hablar bien de ella. No me movería de aquí [...] Esta ciudad es al fin y al cabo la capital de nuestro país y me parece ridículo que ahora se hable de combatir un llamado centralismo barcelonés [...] No perdamos de vista que, cualquier cosa que se genere, muy a menudo es de Barcelona de donde parte. Si llegásemos a tener una independencia, una soberanía, el país debería tener un centro en el que necesariamente se concentrasen los servicios neurálgicos del Estado.”

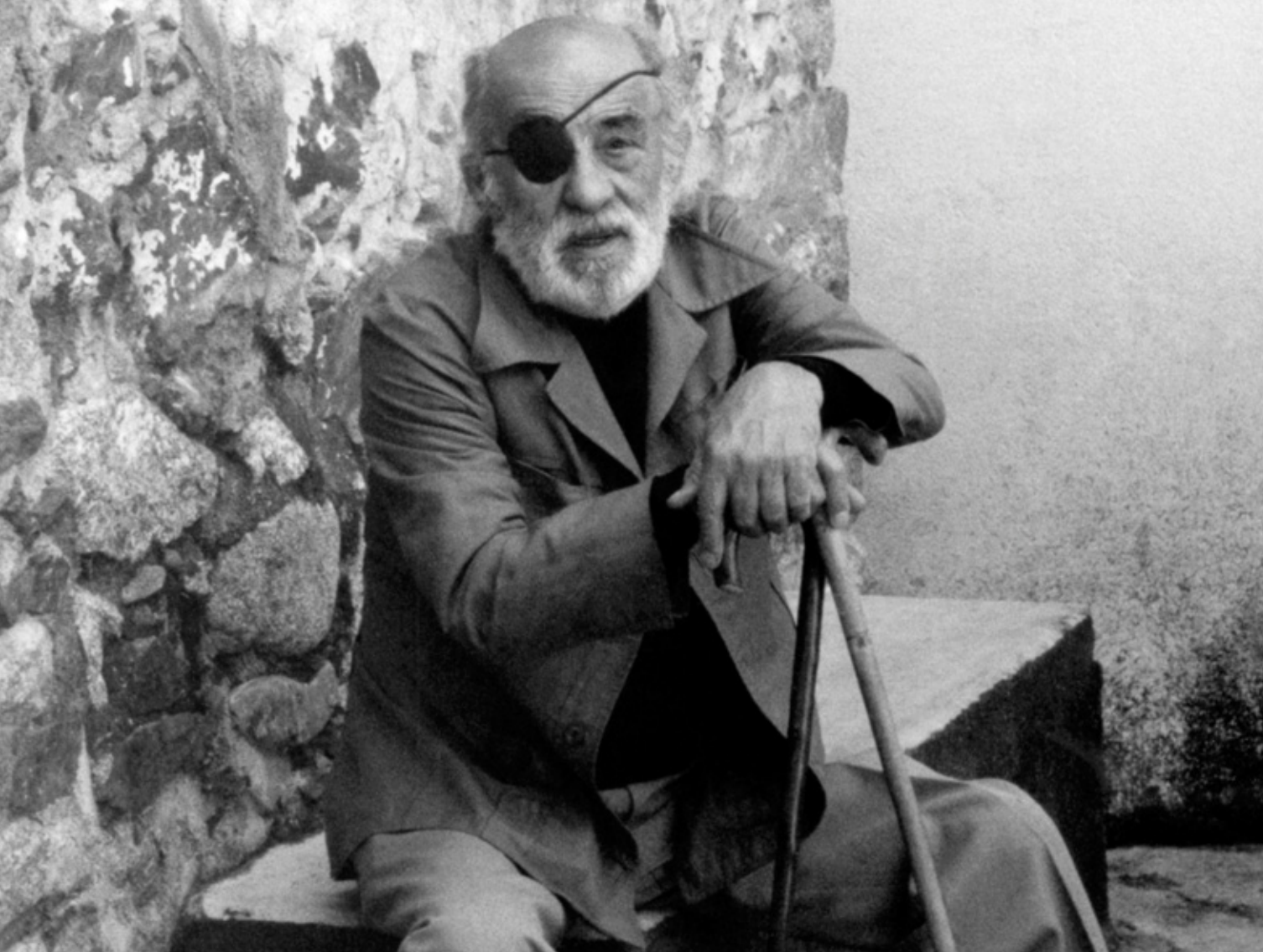
Estas afirmaciones, publicadas en uno de los *Diàlegs a Barcelona* entre Joan Oliver y Pere Calders (1984), quedan lejos de cualquier intento de mitificación de la ciudad anterior a la guerra, como cuando afirma, con un distanciamiento antisentimentalista no exento de crítica a las políticas franquistas, que los únicos que se sintieron decepcionados al volver fueron sus hijos, que desde México se habían imaginado Barcelona como una especie de “Disneylandia” y a quienes les pareció que, como mínimo en lo que al tiempo atmosférico se refería, sus padres les habían engañado.

Muy diferente, en cambio, es la mirada de Tísner, que convierte su llegada al puerto de Barcelona a bordo del *Sabústregui* en un pretexto para “hacer una estremecedora incursión espeleológica en tu interior”, es decir, “buscar las raíces” y convertir esta búsqueda en tema de la propia obra literaria. En este sentido, y a propósito de la primera vista de Barcelona desde el mar, Tísner escribe en el primer volumen de *Viure i veure*: “Ahora la geografía ya se ordena de acuerdo con la exigencia de la memoria: Montjuic ya está a la izquierda del cuadro y la ciudad de Barcelona, tu ciudad, se extiende bajo la suave, serena sierra de Collserola, donde cada elemento está ordenadamente en su lugar, como las bien alineadas piezas del ajedrez: Sant Pere Màrtir, el Puig Aguilar, el Tibidabo, Vallvidrera, Collserola y la colina de Valldaura, que es adonde llegan mi vista y mi recuerdo. Quisiera hacer balance de lo que han sido veintiséis años y medio sin reencontrarme con mi ciudad natal, pero las emociones me desbordan y me privan de coordinar como es debido.”

Es el 31 de diciembre de 1965 y “el taxista tiene el buen gusto de subirnos Rambla arriba [...] ¡*Me han* cambiado los autobuses! ¡*Me han* quitado los tranvías! ¡*Me han* puesto tiendas nuevas! ¡*Me han* teñido la ciudad de un tono forastero! ¡*Me han*, a mí, *me lo han hecho* mientras estaba fuera! [...] A fuerza de decir *mi* ciudad he creído que el adjetivo no significaba filiación, un sencillo gentilicio, sino propiedad física y moral. Acostumbrarse a la realidad será un largo proceso: pasarán algunos años hasta que ya no me sienta exiliado, exiliado de un exilio aún más doloroso que el otro,

Arriba, autorretrato de Pere Calders, en una fecha imprecisa de 1947, en México.

En la página siguiente, Tísner en los primeros años de la década de 1980, durante una estancia en Sanillés, en la comarca de la Cerdanya.



© Familia Artís-Gener

y será un doble proceso porque al mismo tiempo tendré que habituarme, y aceptarlo, a que si mi ciudad no hubiera crecido durante el tiempo que estuve fuera, habría significado que se había atrofiado [...] Esta Barcelona superficialmente desfigurada es, con todo, mi ciudad. La reencontraré entre los árboles que faltan, entre las caras desconocidas y las calles nuevas. Costará un poco porque no se da fácilmente. Al contrario: es arisca de natural y le gusta jugar al escondite. Pero ahí está: lo descubriré a base de paciencia y de sobresaltos, de traidores miedos de que ya no esté”.

Y, de algún modo, este es uno de los retos de la escritura de Tísner, especialmente la memorialística: reconstruir una ciudad que, en el exilio, ha sido mitificada y que, de nuevo en Cataluña, no ha perdido del todo aquella imagen ideal. Y Tísner se defiende antes de que nadie pueda reprochárselo. Porque escribe: “¿Exagerar es mentir? Cualquier juez, por mediocre que fuese, estaría de acuerdo en calificarlo de legítima defensa.” Y en legítima defensa parece escribir Tísner cuando dedica una parte importante de su producción literaria a resucitar, a través del recuerdo, del cuadro costumbrista, de la anécdota pura, la Barcelona ideal anterior a la guerra, que no es la Barcelona descarriada de Sales, ni la *noucentista* de Calders, sino la modernista en el sentido más popular y, seguramente, más pintoresco del término.

Solo así se explican, por parte de Tísner, la recuperación sistemática de las anécdotas de Rusiñol, de Peius o de Moraguetes –en cuya estela se sitúa Tísner–, y la recreación de los ambientes de la Barcelona vieja, tipificada, desapa-

recida, pese a ser consciente del proceso de mistificación a que somete la imagen de la ciudad, tal como lo explica en *Al cap de vint-i-cinc anys* (1972) el autor de una *Guia inútil de Barcelona*:

“En el exilio, insensiblemente, uno elabora una imagen perfecta de su país [...] Lo convierte en una tierra incontaminada e incontaminable, robustamente erigida en una cultura ancestral, que hace su camino, que nadie podrá torcer definitivamente. Un montón de razonamientos, profundamente enraizados en el subconsciente, elabora la formidable estampa, sin darse cuenta de que lo que uno ha hecho realmente ha sido clavar a distancia una inyección paralizadora. Inmovilizamos un breve momento de la historia del país y lo magnificamos a placer, disfrazándolo de perenne. No cuenta tanto lo que creemos como lo que queremos creer, lo que necesitamos creer. Porque tenemos que encarar nuestra imagen portátil con otras tierras demasiado presumidas [...] El hecho es que, en el largo período de exilio, uno detiene el tiempo respecto al país de origen [...] Más allá del océano, específicamente en aquel triangulito que echas de menos históricamente, todo se ha paralizado. Nada se moverá hasta que tú regreses. Has caído, sencillamente, en el dominio de la incongruencia. ¡Diez mil toneladas de egocentrismo involuntario! Y ahora, repentinamente, ha llegado la hora de plantar ante tu propio país aquella imagen-símbolo y compararla con la realidad. Se han acabado las trampas, deliberadas o inconscientes. El análisis es desoladoramente cruel.” ■

En la página siguiente, de arriba a abajo: Sònia Fernández-Vidal, que ha hecho investigación en el CERN y en Los Alamos; Òscar Tomico, de la Universidad de Tecnología de Eindhoven, y la ingeniera Mercedes Balcells, del MIT.

Mònica López Pérez

La pasión cuántica de Sònia Fernández-Vidal

Como le pasó a Einstein, Sònia Fernández-Vidal empezó en la física cuántica porque no sabía que fuera difícil. Tampoco pensó en su momento que fuera imposible llegar a investigar en el CERN (el templo de la investigación en física de partículas). Con 34 años de edad, ha investigado en el CERN (Ginebra), en Los Alamos (EE. UU.) y en el Instituto de Ciencias Fotónicas (Castelldefels, área de Barcelona), y ha sido profesora de la Universitat Autònoma de Barcelona. Y, por si no fuera suficiente, ha escrito dos libros que han sido éxito de ventas, en los que ha mezclado la ciencia, la divulgación, la fantasía y el amor.

Su padre es profesor de Filosofía e Historia, pero ella eligió las ciencias desde muy pequeña. Soñaba con ser científica e irse a la Antártida a investigar. Descubrió la física mientras hacía secundaria, en el instituto, y supo que aquello era lo que necesitaba para entender cómo funciona la gran máquina, el Universo. En la universidad se encontró cara a cara con la mecánica cuántica, que la cautivó de inmediato. A pesar de todo, reconoce que, a diferencia de otros tipos de investigación, la cuántica es muy abstracta y teórica. A menudo puede hacerse con un papel y un lápiz. “Las matemáticas son nuestro idioma y nuestra guía en este territorio desconocido donde a menudo entramos. A veces somos exploradores, porque llegamos a terrenos donde nadie ha estado antes”, explica.

La científica se siente muy afortunada de haber podido investigar en el CERN: “Allí había días que iba a tomar café y a mi lado se sentaba un premio Nobel con quien podía conversar... no siempre sobre temas científicos. A menudo la protagonista de la sobremesa era la filosofía, la llamada tercera cultura, ese puente entre humanismo y ciencia.”

Cuando el pasado 4 de julio confirmaron la existencia del bosón de Higgs, se emocionó y se le escapó alguna lagrimita: “El bosón de Higgs es la piedra angular del modelo estándar, que nos explica cómo está constituida la materia. El bosón es el responsable de que algunas partículas adquieran masa y otras no. De hecho, ¡es un repartidor de kilos!”

Tras más de siete años dedicados a la investigación, Sònia Fernández-Vidal siente la necesidad de salir de los “templos” y escoge una manera poco ortodoxa de hacerlo: la novela. La primera, pensada para niños de 9 a 99 años, es *La puerta de los tres cerrojos*, y la otra, planteada como una novela de amor, *Quantic love*. La siguiente obra de esta divulgadora sin complejos será un ensayo. “Los científicos han de salir de su *biblioteca de Alejandría* si no quieren ser quemados sin que nadie los defienda. Si queremos que la sociedad pida a los políticos que inviertan en ciencia, los científicos hemos de explicar qué estamos haciendo con un lenguaje llano. El conocimiento no puede seguir aislado.” ■

Joaquim Elcacho

Òscar Tomico, reflexión sobre el diseño

Los objetos que nos rodean son tan parte de nuestro mundo que, a veces, ni siquiera nos damos cuenta de que transforman nuestras vidas. El diseño de las herramientas y las máquinas, por ejemplo, no solo facilita o dificulta nuestro día a día, sino que determina la manera en que vivimos. En este sentido, el diseñador tiene una “responsabilidad ética” cuando decide dar forma a un objeto que será utilizado por millones de personas, explica Òscar Tomico, un joven investigador catalán instalado en la Universidad de Tecnología de Eindhoven (Holanda). No se trata de que el diseñador renuncie a hacer su trabajo y pase a ser un simple “facilitador” que dibuja de manera sencilla lo que algunos consumidores creen que quieren, sino que hay que llegar a un compromiso social para que el diseñador asuma su papel transformador de manera consciente y positiva. Tomico propone hacer una “correflexión” entre diseñadores y usuarios para confrontar las razones fundamentales del diseñador, las motivaciones de los usuarios y los valores sociales.

“Nuestro departamento no es un equipo de diseño industrial clásico, sino que nos centramos en las fases previas al diseño, en el estudio de la sociedad y en encontrar oportunidades para diseñar cómo puede ser el futuro”, afirma. Su propuesta pasa por “lograr una relación más natural y humana entre la persona y la tecnología; todo el cuerpo y los movimientos, incluso la ropa que llevamos, puede servir para comunicar nuestra identidad, para entender mejor el estado de nuestro cuerpo o para mejorar las capacidades físicas.”

Òscar Tomico nació en Barcelona en 1979. Se doctoró en la Universitat Politècnica de Catalunya (UPC) en 2007 con una tesis basada en la psicología constructivista, en la que estudiaba la experiencia subjetiva aplicada al diseño de la interacción. Ha sido investigador invitado y conferenciante en varias universidades y escuelas de diseño, y fue codirector del proyecto “Reto creativo” de Philips (2009). Tomico ha sido comisario de la muestra que recientemente presentó en Disseny Hub Barcelona (DHUB) la Universidad de Tecnología de Eindhoven, donde trabaja desde hace cinco años; actualmente, trabaja como profesor adjunto del grupo de investigación Designing Quality in Interaction.

“En una zona con un tejido industrial como el del sur de Holanda tiene sentido un trabajo como el que lleva a cabo mi grupo. Cataluña está avanzando mucho y creo que la investigación que hacemos en Holanda se podría aplicar también en nuestro país, por ejemplo, en iluminación inteligente o en textiles”, señala Tomico, que concluye: “No es ningún lujo, la técnica de correflexión se puede aplicar en cualquier ámbito. He trabajado con gente de la Salle, de Telefónica y de Turisme de Catalunya en cosas parecidas.” ■

Lluís Amiguet

Mercedes Balcells: ¿funcionaria del MIT? ¡No!

“¿Quién ha dicho que las ingenierías no atraen a las chicas?” La ingeniera Mercedes Balcells, pionera de la biomecánica e investigadora de elite en el Massachusetts Institute of Technology (MIT), se hace la pregunta y se señala a sí misma, porque ella es la prueba de que quien lo dice se equivoca.

Balcells ya destacaba junto con un puñado de jóvenes ingenieras en el Institut Químic de Sarrià (IQS). Otra de esas promesas de su promoción y ella misma se quedaron embarazadas al mismo tiempo, pero la bebé de su compañera nació sin una oreja. Por eso fundaron Regeneer (un juego de palabras entre “regenerar” y “ear”, oreja en inglés).

Regeneer es una *start up* concebida para comercializar prototipos biomecánicos y de tejidos y órganos humanos que la ingeniera Balcells y su equipo perfeccionan ahora entre el MIT y el IQS, entre Boston y Barcelona. Se trata de un puente biotecnológico que promete, puesto que también es el eje sobre el que gravita el convenio con el MIT para que jóvenes investigadores del país intercambien empresas y experiencias con los mejores científicos del prestigioso centro de investigación de Massachusetts.

Fue la propia Balcells la que convenció a los directivos del MIT de que apostaran por Barcelona en sus proyectos de expansión: “Tuve que enfrentarme a los topicazos de siesta y fiesta española”, explica. Y consiguió superarlos por sus dotes dialécticas, pero también porque antes se había ganado la confianza de las autoridades académicas de Massachusetts con un doctorado en Alemania (“fue la oportunidad para aprender alemán”) y un viaje relámpago a Boston con los últimos euros que le quedaban de su beca Fulbright de “la Caixa”.

“En el MIT estaban los héroes de la biomecánica, la especialidad que me fascinaba, así que cogí un avión en Alemania y me planté en Boston y fui llamando a las puertas de sus despachos sin cita previa ni secretarías de por medio. Simplemente, cuando llamaba, salían los mejores ingenieros del mundo; les decía quién era y quedábamos para otro día. Al final acabé totalmente fascinada por su trabajo. Alargué la visita hasta que conseguí una cita con el decano... Y ahora soy uno de ellos, una investigadora de plantilla”.

¿Funcionaria? “¡No! En el MIT no saben lo que es eso: cada año revisan tu rendimiento y tus planes y, si les interesan, te renuevan, y en caso contrario no recibes la carta del *provost* y entonces ya sabes que tienes que ir buscándote otro sitio. Pero eso no me preocupa, porque no tengo ninguna intención de dejar de seguir trabajando a tope con los mejores.” ■





© John Mac Dougal / AFP / Getty Images

Martí Estruch Axmacher

Periodista. Delegado de la Generalitat de Catalunya en Alemania entre 2008 y 2011

Dos ciudades a la vanguardia de Europa

Lo que Ámsterdam y Londres representaron en el pasado lo son hoy Barcelona y Berlín, que a menudo comparten posiciones en los rankings de ciudades más atractivas o emprendedoras. También comparten el hecho de ser ciudades de moda y culturalmente muy avanzadas. Los berlineses no disimulan su admiración por la capital de Catalunya.

Si hay algún lugar de Berlín desde el que puede verse Barcelona, tiene que ser el Teufelsberg, la montaña más alta que hay en la capital alemana y sus alrededores. En alemán, Teufelsberg significa “montaña del diablo”, pero no pasa de ser una colina de unos ochenta metros de altura. Puestos a analizar, no es ni montaña ni colina: es el lugar en que al final de la Segunda Guerra Mundial acumularon parte de los escombros de la ciudad bombardeada y destruida, que no eran pocos. Actualmente los berlineses acuden a ese paraje a pasar el día cuando está despejado, a hacer volar cometas o simplemente a disfrutar de la vista. También pueden visitarse los restos de la gran estación de radar que los militares norteamericanos instalaron para escuchar lo que decían los del otro lado del telón de acero.

Aprovechamos la altura y la tradición de espionaje del lugar para llevar a cabo un experimento. Es una mañana limpia y soleada, que en Berlín son escasas, y el resultado es abrumador. A la pregunta de cómo ven Barcelona, no hay diferencias entre quienes pasean al perro, las parejas de enamorados y quienes se entrenan con el parapente: a todos se les dilatan las pupilas y se les dibuja una sonrisa de oreja a oreja, acompañada de un “oh” inicial muy intenso para ser en alemán. Todo el mundo ha estado en nuestra ciudad hace poco o tiene un billete en el bolsillo para venir. Quien no tiene un hijo haciendo un Erasmus, se detuvo aquí más tiempo de lo habitual cuando viajaba con InterRail o pasó unas vacaciones inolvidables.

Los conceptos positivos asociados a Barcelona son muchos y conocidos: el buen tiempo, la comida, la archi-

tectura –con Gaudí en un pedestal–, las tiendas, el mar, el Barça, las noches de fiesta...

Sin embargo, los hay que van más allá de los tópicos y han descubierto otras caras de Barcelona. Roland, por ejemplo, pertenece a un club de amantes del vino y ha utilizado Barcelona varias veces como campamento base para explorar las regiones vinícolas catalanas. El Priorat es su preferida. Helene ha descubierto Catalunya gracias al éxito de las traducciones alemanas de Jaume Cabré y ya ha estado en dos ocasiones en Barcelona para aprender catalán. En cambio, Michael es de los muchos que conoce Barcelona como capital de Catalunya pero después se hace un lío porque cree que Catalunya es el equivalente a Baviera y, por tanto, el catalán un dialecto y no una lengua propia. Norbert y Sybille, por su parte, se encontraron hace un año por sorpresa en medio de las fiestas de la Mercè y les impresionó la riqueza de las tradiciones populares. Ya conocían los *correfocs* porque habían vivido en directo el primero que la Delegación de la Generalitat organizó en Berlín, durante el verano de 2010, con los Diables d'Argentona. Pero las torres humanas, los *castells*, fueron una novedad que les impactó tanto que ya han decidido que algún día volverán a Catalunya a realizar una ruta de jornadas *castelleres*.

El potencial internacional de los *castellers* es grande y aún está por explotar, como se demostró hace unos meses en Nueva York. Naturalmente, el coste de los desplazamientos masivos es el principal freno. En Alemania, uno de los despachos de abogados y consultoría más importantes del país utiliza desde hace meses la imagen de los *Castellers* de

Barcelona para su imagen corporativa. En la web, en la publicidad, en los *powerpoints*..., los conceptos de unión, esfuerzo colectivo y perseverancia para alcanzar los objetivos van acompañados con imágenes de esta *colla*. Invitarles a actuar frente a la Puerta de Brandenburgo de Berlín o dentro del edificio del Bundestag es un proyecto embrionario todavía pendiente. Hasta ahora la presencia de grupos catalanes de cultura popular en la capital alemana siempre ha tenido mucho éxito. A la mencionada de los Diablos d'Argentona, hay que añadir la participación de la Colla de Gegants i Grallers de Corbera del Llobregat y de los Bastoners de Llorenç del Penedès en dos ediciones diferentes del Carnaval de las Culturas berlinés, un festival que se celebra en mayo y que saca a la calle a más de medio millón de personas.

Barcelona está presente en distintos lugares de Berlín y de formas diversas, a menudo silenciosas o anónimas. Seguro que son pocos los compradores de ropa multicolor que salen de la tienda berlinesa de Desigual, la más grande de Europa con 1.400 metros cuadrados, sabiendo que la sede central de la exitosa multinacional textil está en Barcelona. O los que compran en la moderna zapatería que Vialis inauguró en la capital alemana en el año 2008.

Más difícil es ignorar la marca barcelonesa del Bar Raval, situado en el vital barrio de Kreuzberg, abierto hace poco más de un año bajo el impulso –y con el capital– del actor Daniel Brühl. Este, de padre alemán y madre catalana, es conocido en Cataluña por la interpretación que realizó, en catalán, del personaje de Salvador Puig Antich en la película *Salvador* (2006). En Alemania es muy popular, con éxitos cinematográficos sonados como *Good Bye, Lenin!* (2003). Gran enamorado de Barcelona, Brühl ha puesto por escrito su amor por la ciudad en el libro *Ein Tag in Barcelona* (Un día en Barcelona), recientemente publicado, y que a día de hoy decora los escaparates de las librerías de Berlín. En el Bar Raval, tanto el nombre como la decoración, las tapas y la cerveza Estrella o las retransmisiones de los partidos del Barça recuerdan la ciudad que da razón de ser al local. Ahora bien, quien convoca a centenares de aficionados en los partidos importantes del Barça es la activa Penya Barcelonista Berlín Culé, que esta temporada estrena nuevo local en el Cine Movimiento.

También hay algunos hoteles en Berlín que no esconden su relación con Barcelona: desde el lujoso Eurostars Berlin, un cinco estrellas del grupo Hotusa que el alcalde de Barcelona, Xavier Trias, inauguró en noviembre del año pasado; hasta el hotel de diseño Casa Camper, que solo tiene dos establecimientos, uno en la capital catalana y otro en la alemana; pasando por el aún más lujoso Schlosshotel Grünewald, del grupo Alma, situado en las afueras de la ciudad, que tiene libros en catalán en la sala de lectura y una habitación decorada al excéntrico gusto del diseñador de moda Karl Lagerfeld porque se aloja aquí a menudo. Menos lujoso y por tanto más asequible, además de muy bien situado, es el Gat Point Charlie, que utiliza el gato como elemento simbólico del establecimiento. El restaurante del hotel, con un concepto gastronómico creado por la pareja de cocineros Paula y Flip, es de los pocos lugares en donde los berlineses pueden probar cocina catalana de verdad. El otro restaurante en que se pueden encontrar los platos que descubrieron en su viaje a Barcelona es el Mariona, en Kreuzberg, donde Josep

Troiano ofrece una carta que cambia cada día según su inspiración y lo que encuentra en el mercado.

Con frecuencia Barcelona y Berlín comparten posiciones en los rankings de ciudades, ya sea como las más atractivas para los turistas o como las más emprendedoras. Comparten, también, el hecho de ser ciudades de moda, culturalmente muy avanzadas, donde pasan cosas y a las que hay que ir de vez en cuando si se quiere estar al día en lo que se refiere a la cultura alternativa, el videoarte o la música más moderna. Lo que Ámsterdam y Londres representaron en el pasado, lo son hoy Barcelona y Berlín. Quizás Berlín un poco más que Barcelona, aunque solo sea porque el precio de la vivienda y de los espacios de creación es mucho más asequible para los jóvenes y los artistas. Pero Barcelona, sobre todo en pleno invierno, sigue provocando un “oh” muy sonoro en boca de los berlineses. ■

En esta página, de arriba abajo, actuación de los Bastoners de Corbera de Llobregat durante el Karneval der Kulturen de 2010; el hotel Gat Point Charlie, que ofrece cocina catalana auténtica, y el cine Movimiento, sede de la Penya Barcelonista Berlín Culé. En la página anterior, las vistas desde el Teufelsberg, donde los berlineses van a pasar el día cuando hace bueno.

© Guim Bonaventura





Ilustraciones: Manel Andreu

La ciudad novelada

El debate sobre la gran novela de Barcelona se ha viciado por una rivalidad absurda. No es tan interesante decidir si las mejores novelas se han escrito en catalán o en castellano, como dar fe de la mutua influencia. Este dossier descubre que Ruiz Zafón lee a Narcís Oller y a Rodoreda; que Montero Glez admira a Juli Vallmitjana y a Josep M. de Sagarra; que *Nada*, de Laforet, puede leerse en paralelo a *La Plaza del Diamante*, de Rodoreda, o *Yo confieso*, de Jaume Cabré; y que las Barcelonas de Marsé y Mendoza están tan presentes y vivas en el imaginario colectivo como la real.

Ignacio Martínez de Pisón

Escritor y crítico literario

Guerra y posguerra: la visión de Joan Sales

La Barcelona de *Incerta glòria* [*Incierta gloria* en la versión española de Carlos Pujol; Barcelona, 1962] es una ciudad de retaguardia, en que las paredes están empapeladas con propaganda republicana y los reflectores perforan la noche en busca de bombarderos italianos. Es también una ciudad interiorizada, casi metafísica, reflejo de la atormentada religiosidad del narrador, Cruells, y de la transformación espiritual de la protagonista, Trini, joven anarquista convertida al cristianismo. De ahí su inconcreción: tantas caminatas por Barcelona y tan pocas referencias precisas.

Trini, que nació en la calle Hospital, asiste a misas clandestinas en un piso de la calle Arc del Teatre y deambula por La Rambla y los alrededores de La Boqueria hasta detenerse en los que parecen ser los límites de su reducido ámbito geográfico: la plaza de Catalunya, la ronda de Sant Antoni, la calle Pelai, cuyos escaparates vacíos hablan a las claras del desabastecimiento. Lo más curioso es que, durante los casi tres años de la contienda, Trini no vive en la Barcelona antigua, sino en Pedralbes, en la lujosa torre familiar de Lluís, su compañero y el padre de su hijo. En las seiscientas y pico páginas de la novela no se encontrará ningún episodio ambientado en la extensa área urbana que separa Pedralbes de Ciutat Vella. Entre la Barcelona en la que Trini pasa las noches y la Barcelona por la que se mueve durante el día hay un inmenso vacío: el Eixample, por decirlo de alguna manera, no existe en *Incierta gloria*.

Y lo curioso es que yo siempre había tenido a Sales por un señor del Eixample. ¿De dónde pude sacar esa extraña idea? Supongo que de uno de los episodios clave de *El vent*

de la nit [*El viento de la noche*, también traducido por Pujol], continuación de *Incierta gloria*, en el que Sales recrea uno de los hechos más destacados de la resistencia de la Iglesia catalana al franquismo, la manifestación de curas del 11 de mayo de 1966. Ese día más de doscientos sacerdotes fueron a la jefatura de policía para entregar un documento de protesta por los malos tratos a estudiantes y trabajadores. Entre ellos estaba Cruells, quien así buscaba una suerte de redención personal. Cuando los religiosos se plantaron ante la comisaría, los policías no tuvieron reparos en atizarles unos buenos golpes, para luego perseguirles hasta el lugar al que acudían a refugiarse: los jesuitas de Casp. ¡Por fin la geografía literaria de Sales desborda los límites de Ciutat Vella para internarse en el Eixample!

La de *El viento de la noche* es la Barcelona canalla y ventajista de los vencedores, pero sobre todo la oscura de los vencidos. Sales habría acabado siendo el clásico señor del Eixample si no hubiera sufrido la violenta sacudida de la derrota. Hasta entonces su domicilio estaba en el número 36 de la calle Rosselló, un edificio racionalista de 1930, el primer bloque de viviendas construido por el arquitecto Josep Lluís Sert. Desde su regreso del exilio en 1948 y hasta su muerte en 1983 vivió, en cambio, en una zona bien alejada del centro: en la calle entonces llamada de la Mare de Déu del Pilar, en el barrio del Coll, tocando ya al Carmel. Como quien dice, en tierra de nadie, en pleno campo, en un territorio escabroso y poco accesible al que la familia del escritor solía referirse como “cumbres borrascosas”. Desde esa atalaya veía Sales transformarse su vieja Barcelona. ■

Najat El Hachmi

Escritora

Dos piezas del mosaico

Nada de Carmen Laforet y *La Plaza del Diamante* de Rodoreda son obras paralelas que se complementan en muchos aspectos para convertirse en dos piezas del mosaico de una misma realidad histórica. Leídas una a continuación de la otra da la sensación de que, aunque escritas originalmente en lenguas diferentes, forman parte de un mismo todo. *Nada* es el viaje iniciático de Andrea, que llega con dieciocho años recién cumplidos a Barcelona, mientras que la historia de Natàlia-Colometa es la de una joven de Gràcia desde que empieza a salir con quien será su primer marido hasta los primeros años del franquismo. El marco temporal se solapa: Andrea centra su relato en su primer año en la ciudad poco después de acabarse la guerra, mientras que *La Plaza del Diamante* abarca los años previos a la misma y algunos posteriores. En cuanto a la clase social, también se pueden leer como volúmenes que se complementan: Rodoreda se centra en la clase trabajadora; Laforet, en la deca-

dencia de una familia venida a menos, y de paso dibuja las desigualdades sociales de la época. La miseria y el hambre están presentes en ambas, aunque de distinto modo: Andrea pasa hambre porque no sabe administrarse, y en la obra de Rodoreda el hambre es consecuencia directa de la guerra.

Para la protagonista de *Nada* la ciudad tiene una gran importancia, hasta el punto de que se convierte en un personaje más. Llega de noche, en tren, esperanzada por la expectativa de libertad que el paisaje urbano representa en su imaginario. El domicilio de sus parientes en la calle Aribau es el escenario central de todos los acontecimientos. El piso representa el espacio de opresión, el enclaustramiento y la decadencia de toda una época y una clase social. La heroína de Laforet pronto empezará a deambular frenéticamente por las calles, atraída sobre todo por el Gòtic y el Barrio Chino. El edificio central de la universidad también aparece como escenario del

desasosiego de la adolescente. El acto de caminar hasta extenuarse lo vive como una auténtica liberación, aunque al final la ciudad se le queda pequeña.

La Colometa de Rodoreda, en cambio, centra su día a día en Gràcia; fuera de ella solo se citan de paso La Rambla o la casa a donde va a limpiar la protagonista. En algún momento en que también deambula, como Andrea, llega a los Jardinetes de Gràcia y a la Diagonal. La descripción del barrio evoluciona al ritmo que cambia la vida de Natàlia: al principio aparece luminoso, alegre y lleno de vida, con el baile en la plaza y ella haciendo de dependienta en una tienda de dulces, pero, a medida que se va enturbiando la vida de la protagonista, también se oscurece la descripción de calles y plazas.

Y, naturalmente, el momento más claustrofóbico y en el que el paisaje urbano se vuelve más cruento corresponde a la Guerra Civil. Se describen los tiempos previos, los bombardeos y la escasez, y lo que al principio era telón de fondo, la situación histórica, va situándose en primer plano. Y allí donde termina *La Plaza del Diamante* podríamos empezar *Nada*, de manera que nos queda una fotografía muy nítida de la Barcelona de la época. ■

Cristina Cereales Laforet

Escritora

De 'Yo confieso' a 'Nada'

La inteligencia solo puede ser narrada desde la inteligencia. En *Yo confieso* Jaume Cabré lo consigue de forma magistral. Y su logro es todavía mayor porque introduce al lector en esa facultad, haciéndole partícipe de ella.

Mientras leía con creciente interés el libro, me preguntaba con curiosidad profesional cómo había logrado el autor adentrarnos en la mente privilegiada de Adrià Ardèvol, además de trasladarnos sus sensaciones y angustias, y hasta ese sentimiento de culpa que desborda al personaje con causas acaecidas hasta quinientos años antes de su nacimiento, conectándonos con la conciencia de culpa universal. Jaume Cabré nos hace vivir el personaje desde dentro y desde fuera, utilizando con gran naturalidad,

al referirse a él, tanto la tercera persona como la primera. Quizás por ello la lectura de *Yo confieso* ha sido para mí una experiencia vivencial. Me he sentido trasladada literariamente a una casa de la calle València, de la misma forma en que viajé a Barcelona por primera vez en la adolescencia, también literariamente, conducida por mi madre, Carmen Laforet, a otra casa del Eixample en la calle Aribau. No conocería Barcelona personalmente hasta años más tarde, de forma que aquella primera presentación a través de *Nada* quedó fuertemente grabada en mí.

La novela de Jaume Cabré me ha llevado a esa primera imagen. Quizás sea debido a algunas similitudes en la forma de percibir la ciudad tanto de

Andrea en *Nada*, como de Adrià en *Yo confieso*. En las dos novelas están presentes las secuelas de la Guerra Civil, y en *Yo confieso* se añaden las de la Segunda Guerra Mundial. En ambos casos la ciudad rezuma ese miedo y ese dolor. Pero tanto Adrià como Andrea se mantienen al margen, viviendo su propia tragedia interna. Su libertad no solo está restringida por el ambiente gris y rancio de la posguerra. Ninguno de los dos es libre de disfrutar la vida a su manera. Están involuntariamente reclusos en una casa del Eixample en la que se intuye un pasado próspero, de burguesía catalana. Y en ambos casos, cuando consiguen romper algunas de las cadenas que les aprisionan, nos contagian la plenitud y la dicha de pasear por esas calles, hacia la Universitat, hacia el Liceu, hacia la iglesia de Santa Maria del Mar, sensaciones que se añaden a mi propia experiencia cada vez que tengo la suerte de pasear por esta hermosa ciudad. ■

Jordi Puntí
Escritor

El pasaporte Marsé

Durante ocho años viví cerca del bar Alaska, en la esquina del paseo de Sant Joan con la calle Pare Claret. A menudo, cuando invitaba a algún amigo a tomar el vermut, le explicaba que es un bar con más leyenda de lo que aparenta. El Alaska era, por ejemplo, uno de los lugares que frecuentaba Carmen Broto. La historia dice que Broto, prostituta y entretenida de la alta sociedad, vivía justo en la otra acera de Pare Claret y muchos días, cuando volvía a casa de madrugada, tomaba la última copa en este bar. En enero de 1949 tres hombres la asesinaron y la dejaron en un descampado de la calle Legalitat, en uno de los crímenes más comentados y a la vez silenciados de la primera posguerra.

Como muchos, conocí la cabellera rubia y el perfume fatal de Carmen Broto porque Juan Marsé la convocó en *Si te dicen que caí* (1973), una novela que era un repaso a los

paisajes de su infancia y la guerra, una mezcla de recuerdos personales y *aventis* que circulaban por las calles de Gràcia. Marsé hacía aparecer el Alaska, punto de reuniones subversivas y de mala vida, y trazaba en torno a Broto una trama que tenía lugar en las calles del barrio, en los cines, en las trastiendas oscuras, en los tranvías que chispeaban. Con esa primera lectura me saqué el pasaporte para el territorio Marsé, un mapa de Barcelona a la vez real, realista y mítico.

Los novelistas crean unos vínculos afectivos con los decorados que escogen para sus libros. Nunca es una elección aleatoria. La ciudad que se inventan, las calles y las casas que recrean, forman parte de la esencia de los personajes –los marcan– y después se integran en la memoria del lector. Hay ciudades de papel que desde su realismo resultan más vivas que las de verdad. En el caso de Marsé la identificación es especialmente intensa. Pocos autores han erigido una Barcelona tan anclada en el imaginario colectivo. De hecho, la esencia urbana de sus novelas proviene de su interés por unos personajes marginales, que saltan de una clase a otra como quien cambia de barrio, o que encuentran en la extrañeza de los lugares desconocidos una vía de escape. *La oscura historia de la prima Montse*, *Ronda de Guinardó*, *Un día volveré*, *Rabos de lagartija*... Cada nuevo título amplía el mapa y a la vez detalla sus calles ya conocidas. De las barracas del Carmel a las oscuridades del Barrio Chino, de la plaza Rovira al Ritz, del restaurante Tibet a las sombras protectoras del parque Güell, del cine Roxy al bar Delicias, del club de tenis La Salut...

Podría seguir fijando los rincones del mapa Marsé, pero su fría enumeración no conduce a nada. Me atrae más la figuración de una ciudad literaria que es compartida por otros narradores –y que acaba formando una topografía propia en el interior de la memoria de cada lector. Pondré un ejemplo. Pienso en *Últimas tardes con Teresa* (1966), que quizás es la novela en que la presencia de Barcelona es más determinante. Hablando del Pijoaparte, Marsé escribe: “Acaba de salir de su casa, que forma parte de un enjambre de barracas situadas bajo la última revuelta, en una plataforma colgada sobre la ciudad: desde la carretera, al acercarse, la sensación de caminar hacia el abismo [...]”. Al instante mi memoria de lector se va hacia *La calle de las Camelias*, de Mercè Rodoreda –publicada también en 1966–, y al día en que Cecilia Ce se va a vivir a las barracas con Eusebi: “La chabola sólo tenía dos paredes de ladrillo; las restantes estaban hechas con latas, maderas viejas y trozos de saco metidos por las rendijas”.

La misma operación serviría para otros casos: Marsé resuena en Blai Bonet, que resuena en Vázquez Montalbán, que resuena en Sagarra, que resuena en Josep M. Planes, que resuena en Vila-Matas, que resuena en Josep Pla, que resuena en Enrique de Hériz, que resuena en Marsé... Son miradas diferentes, a veces incluso opuestas, pero el misterio es que unas se reflejan en las otras, porque la ciudad es un gran caleidoscopio. ■



Javier Pérez Andújar
Escritor

El desencanto según Eduardo Mendoza

Barcelona es la leyenda de la ciudad sin nombre, porque no hay manera de pronunciar dos veces el nombre de Barcelona y que signifique lo mismo. Dentro de cada novela ambientada en Barcelona vive una ciudad diferente, no importa que los libros sean del mismo autor. En Eduardo Mendoza (que es el novelista que más visiones de Barcelona ha recreado) no es igual, por citar unas pocas, su Barcelona de *La verdad sobre el caso Savolta*, que la de *La ciudad de los prodigios*, que la de *El enredo de la bolsa y la vida* (la más reciente, asolada por la actual crisis, donde hasta su famoso detective sin nombre se queda sin su negocio de peluquería) ni que la de *Mauricio o las elecciones primarias*. Es esta última, de todas las Barcelonas leídas en Eduardo Mendoza, la que más me ha conmovido; no sencillamente impresionado, apasionado o fascinado, ahora estoy hablando de emociones.

Se publicó en 2006 y por entonces Mendoza llevaba una larga temporada sometiendo a sus lectores a la ley seca. Solo había escrito dos obras en los últimos diez años, la novela *La aventura del tocador de señoras* (2001) y, en verano también de 2001, un folletín de ciencia ficción para el diario *El País*, *El último trayecto de Horacio Dos*, que luego se recogió en libro. Encima, ambas eran de humor, de manera que la parte herbívora (o quizá carnívora) de la fauna lectora se estaba retorciendo de hambre. En 2006 vivimos ya tiempos presentes, si entendemos el presente como el desmantelamiento de todo lo alcanzado por las generaciones anteriores. Es el año en que explota la burbuja inmobiliaria y la gente empieza a salir a la calle a mogollón en defensa del derecho a la vivienda. Y es cuando aparece *Mauricio o las elecciones primarias*, una novela ambientada en otra de las épocas más desalentadoras y duras de nuestra ciudad, la que discurre entre las elecciones a la Generalitat de 1984 (donde el mapa político catalán queda fijado para toda la eternidad) y el nombramiento en 1986 de Barcelona como sede de los Juegos Olímpicos del 92. Es la Barcelona del desencanto de la izquierda (la novela empieza con los socialistas buscando gente para llenar sus listas), de la especulación inmobiliaria sometiendo a los ayuntamientos, la Barcelona de los confines ignotos (parte de la acción transcurre en Santa Coloma de Gramenet)... Se dibuja en este libro una ciudad deprimida, que va a viajar de un sueño a otro y que no se atreve a hacer realidad lo que anhela, que va del sueño prescrito de la transición al sueño prometido de las Olimpiadas igual que el enfermo que cambia de estimulantes a ver si tiene suerte.

La novela está escrita con una prosa hecha astillas por el hacha vasca de Baroja. No hay Mendoza más barojiano que el de este libro. Ningún escritor ha sabido leer a Pío Baroja mejor que Eduardo Mendoza. Aquí, como en Baroja, todo es un trasunto de un estado de ánimo: el fraseo abrupto, los diálogos secos y lejanos, como oídos en la casa



de al lado, la propia ciudad, sus paisajes y sobre todo sus personajes. Mauricio es un indeciso que vive en permanente estado de anhelo, y así, cuando la vida le da a elegir entre dos realidades, entre dos formas de plasmarse como ser vivo, se paraliza y deja que la realidad más potente lo arrastre como una riada se lleva con ella un tronco muerto, o a una ciudad entera.

En todos los libros de Mendoza de lo que más se habla es de la lucha por el amor, de la difícil lucha por establecer un amor que nunca se pone a tiro. Las elecciones primarias de Mauricio son entre una joven abogada de clase media, que aún vive con sus padres, y una mujer de Santa Coloma, roja histórica que hace vida independiente. Pero también ambas representan esos dos sueños en los que se sumerge la época narrada. La promesa del éxito anunciado en Lausana, y un sueño al que, como no se cumplió, tan solo le queda morir igual que mueren todos los sueños rotos, de la manera más triste y solitaria.

Mauricio es el hombre sin voluntad, atrapado en una ola de pesimismo y que al final se verá atrapado en una ola de optimismo. Pero eso no quiere decir que se haya redimido. Mauricio Greis es también la imagen invertida de Onofre Bouvila en *La ciudad de los prodigios* (sobre el paso, a través de estas dos novelas, de la Barcelona moderna a la posmoderna ha escrito la filóloga Cristina Jiménez-Landi Crick), y así una obra es espejo de la otra, del mismo modo que lo son sus respectivas Barcelonas. Los libros de Eduardo Mendoza contienen el espejo que Stendhal introdujo en la novela. Por la obra de Mendoza se va reflejando Barcelona en todos sus rostros. Cuando leí *Mauricio o las elecciones primarias* vi reflejado el mío. ■

Sergi Doria

Periodista y crítico literario

Ruiz Zafón y el canon literario barcelonés

Carlos Ruiz Zafón puso en 2001 a la gran novela de Barcelona en la órbita del *best seller* con *La sombra del viento*. Sus méritos: entroncar con la narrativa de tradición realista para imaginar una ciudad gótica con las artes del audiovisual. El escritor no persigue un rigor histórico, sino crear atmósferas inolvidables. La Rambla se nos aparece bajo “un sol de vapor” que se derrama “en una guirnalda de cobre líquido”. Barcelona y sus misterios, como el folletín que Antonio Altadill popularizó en el último tercio del XIX. Dragones modernistas de hierro forjado: brumosas historias de melancolía y desasosiego. Topografía: pétreo Barri Gòtic, salobre Ribera, nocturno Raval, gaudiniana Sagrada Família, torres burguesas en Pedralbes, Sarrià o el Tibidabo; Montjuïc, con su castillo y su cementerio mirando al mar. Del canon barcelonés, Ruiz Zafón subraya títulos en lengua catalana como *La fiebre del oro*, de Narcís Oller: la Barcelona del Bolsín y la ambición financiera en la primera gran novela de una Ciudad Condal en tránsito hacia una modernidad que va de 1892 a 1992; y también *La Plaza del Diamante* y *Espejo roto*, de Mercè Rodoreda: confidencias cotidianas entre visillos de posguerra.

De la literatura barcelonesa en castellano, *La verdad sobre el caso Savolta*, de Mendoza, o la Rosa de Fuego del pistolero... Aunque confiesa que la historia que más le ha impactado es *Nada*, de Carmen Laforet, porque “captura un cierto aire de la Barcelona intangible”. No es casualidad, a modo de homenaje, que la ganadora del primer Nadal viera la luz en mayo del 45 y *La sombra del viento* arranque precisamente en verano de ese año. La profunda impre-

sión de Andrea al llegar a una Estación de Francia donde nadie la espera podría equipararse al Daniel Sempere que se adentra en una Barcelona enigmática; ambos perciben la húmeda atmósfera del misterio, que sobrecoge y atrae. Escribe Laforet: “Un aire marino, pesado y fresco, entró en mis pulmones con la primera sensación confusa de la ciudad. Una masa de casas dormidas; de establecimientos cerrados; de faroles como centinelas borrachos de soledad”.

Sensibilidad de la soledad equiparable a las heroínas de Rodoreda y su particular forma de metabolizar colores, olores y objetos olvidados entre sombras del pasado. En cuanto a Eduardo Mendoza, su humor paródico de los detectives cripticocríticos palpita en el locuaz y picaresco Romero de Torres, “asesor bibliográfico” de la librería Sempere que combate con irónica erudición el ácido reflujo de una memoria personal inquietante.

Ruiz Zafón destaca también la obra de Juan Marsé y, por su valor documental, *Mariona Rebull* y *El viudo Riús*, de Ignacio Agustí. *El viudo Riús* encarna al fabricante textil barcelonés que consume sus días entre balances del proteccionismo económico –tema que aborda también Oller– y la obsesión por una mujer. Lo vemos acompañar a su hijo Desiderio a los escolapios de Sarrià, que están muy cerca de los jesuitas, donde el autor de *La sombra del viento* estudió y quiso que estudiara Julián Carax: “La fachada, salpicada de ventanales en forma de puñal, recortaba los perfiles de un palacio gótico de ladrillo rojo, suspendido en arcos y torreones que asomaban sobre un platanar de aristas catedralicias”. En ese colegio burgués, Ruiz Zafón conjuga secretos familiares con la ironía *mendocina* de las criptas embrujadas: “En sus buenos tiempos, digamos que entre 1880 y 1930 más o menos [...] acogía a la crema de los niños de rancia alcurnia y bolsa sonante”.

Los pasajes y paisajes que atraviesa el nuevo rico Gil Foix de *La fiebre del oro* –calle Ample, plaza del Palau, la Lotja, la Ciutadella de la Exposición de 1888 y también la montaña de Montjuïc– enmarcan la Barcelona de Ruiz Zafón y la de Eduardo Mendoza. El primero mueve sus intrigas en esa topografía y el Mendoza de *La ciudad de los prodigios* da el nombre de Delfina –el mismo de la hija de Gil Foix– a la chica de la pensión donde Onofre Bouvila inicia su escalada crematística.

Teniendo como referentes a esos autores en catalán o en castellano, Ruiz Zafón pretende compartir la “mirada” sobre una Barcelona solo posible en la literatura; identificarnos con las sensaciones de sus personajes. Un ejercicio que no debe confundirse con una forma de nostalgia que se le antoja peligrosa e inexacta.

Más autores predilectos, más allá del canon barcelonés: Charles Dickens y Stephen King. La conexión folletinesca y el misterio “monstruoso” nos conducen hasta el borgeano Cementerio de los Libros Olvidados bajo la luz macilenta de la calle Arc del Teatre; allí, el impulso del buscador de tesoros empuja a Daniel Sempere hacia el libro que rubricó Julián Carax, aquel escritor maldito: “Hubo un tiempo, de niño, en que quizá por haber crecido rodeado de libros y librerías decidí que quería ser novelista y llevar una vida de melodrama”. El espíritu de esa Barcelona eterna y sugestiva aletea, hasta alcanzar un vuelo universal, en las páginas de *La sombra del viento*. ■





Montero Glez
Escritor

De Cervantes a Sagarra, y más

Barcelona se ha ido construyendo página a página desde Miguel de Cervantes hasta nuestros días. Es la ciudad más literaria de todas, hecha de páginas y calles, de barrios y de tinta. Es literatura bajo el farol indecente de un prostíbulo. Es algo más que una ciudad.

Percibida en una esquina mediterránea del mapa peninsular, Barcelona es la ciudad más literaria de todas. Hasta don Quijote anduvo por ella y en ella visitó una imprenta. Cabe recordar las palabras que Cervantes puso en boca de su personaje más universal: “Barcelona, archivo de la cortesía, albergue de los extranjeros, hospital de los pobres, patria de los valientes, venganza de los ofendidos y correspondencia grata de firmes amistades, y en sitio y en belleza, única”. Desde Miguel de Cervantes hasta hoy, la ciudad se ha ido construyendo página a página, quedando definida a partir del siglo pasado con la mirada de Juli Vallmitjana, un autor olvidado en nuestros días pero de una intensidad única a la hora de captar la vida al otro lado de los márgenes. Gitanos, arrabales, chabolas, niños tiñosos y aguas estancadas donde quedó sumergida una época que castigó a Barcelona con la realidad de las epidemias y de la hambruna. La Barcelona que nadie quería ver, la denunció Vallmitjana en sus obras.

Si hay un heredero de Vallmitjana en nuestro tiempo, es sin duda Francesc Candel, hijo de emigrantes que creció en las barracas de Montjuïc y cuyas historias están colmadas de chirlos y sabores obscenos. Años después surgiría otro hijo bastardo de Montjuïc, Francisco Casavella, para quien Barcelona fue madre, novia, esposa y algo peor: una exmujer con la que seguía compartiendo piso, vergüenza y un saludo de circunstancias en la puerta del lavabo. Casavella dejó escritas las mejores páginas de la Barcelona de finales de siglo pasado. Sin duda alguna, el mejor narrador de su generación, que también es la mía. Juan Marsé lo aseguraba.

Ya puestos a escribir sobre Marsé y sobre generaciones, hay que apuntar que Barcelona no sería Barcelona sin la

ayuda de Marsé y de sus *aventis*, que ayudaron a levantar los cimientos de una ciudad que arruinó la guerra. La agresión que sufrió Barcelona por parte de la España de los privilegios se hizo más llevadera gracias a la imaginación de hombres como Marsé o Francisco González Ledesma, que se tuvo que convertir en Silver Kane para entretener la posguerra. Lo hizo escribiendo novelas de bolsillo para adultos; historias de acción directa en las que el héroe era un *cowboy* quemado por el sol y por la pólvora, pero que bien podría haber sido uno de aquellos libertarios que lucharon por defender la dignidad de su pueblo. Uno de esos personajes de carne y hueso que aparecen en las memorias de García Oliver, el combativo anarquista que formaría Los Solidarios junto con Ascaso y Durruti, un grupo que solo pudo darse en Barcelona, cuna del anarquismo activo.

Con todo, si hay una novela que contiene a todas las demás novelas de Barcelona y que sin ella no existiría ni Marsé, ni Mendoza, ni González Ledesma, ni yo mismo, y que es la madre del cordero de la novela contemporánea escrita en castellano –aunque fue escrita en catalán–, esa es *Vida privada*, de Josep Maria de Sagarra. Es la historia de los Lloberola, una familia ejemplar a la que se le apollilló la cuna; una familia de clase alta a la que la carcoma del vicio dejaría expuesta. Ahora que preparo una novela cuya acción se desarrolla en Barcelona, cargo mi macuto con las obras de Vallmitjana, Casavella, Candel, Marsé, Mendoza, González Ledesma, Josep Maria de Sagarra; en fin, toda la pandilla. Bien equipado, oriento mi rumbo hacia esta ciudad tan literaria como cierta. Porque Barcelona son páginas y calles, barrios y tinta; es literatura bajo el farol indecente de un prostíbulo. Barcelona es algo más que una ciudad. ■



Jordi Amat

Y con tus pecados, ¡nuestra!

Odes a Barcelona, 1840-2011
Selección, prólogo y notas de
D. Sam Abrams
Ayuntamiento de Barcelona
Barcelona, 2012
334 páginas

Al final del prólogo afirma Sam Abrams: “La literatura catalana tiene un grave problema a la hora de estudiar, documentar, editar y transmitir correctamente su inmenso y riquísimo patrimonio.” La afirmación es discutible, pero Abrams así lo cree y se compromete a intentar corregirlo. Y un fruto de su compromiso es su antología de odas que tienen el tratamiento literario de Barcelona como denominador común. Un corpus generoso, que incluye poemas escritos a lo largo de más de un siglo y medio y que, como sostiene el crítico, han acabado configurando un auténtico subgénero de la lírica catalana, divulgado más de dos veces a lo largo de los últimos decenios.

El principal mérito de la presente antología es el afán de incluir el mayor número de odas posible. El criterio no es, por tanto, la calidad sino la cantidad. Se recopilan poemas de 41 poetas, algunos muy extensos, y no solo las piezas clásicas –Rubió, Verdaguer, Maragall, Pere Quart–, sino también otras menos conocidas (Abrams destaca las anti-odas modernistas de Apel·les Mestres y Jeroni Zanné) y una valiosa selección de autores contemporáneos, demostración del conocimiento que el antólogo tiene de la poesía actual y, sobre todo, de la buena pervivencia de una tradición local. Una pervivencia que, además, tiene unos sugerentes agujeros negros. ¿Por qué –me pregunto– no escribieron odas algunos de los más grandes de la tradición simbolista de nuestra tierra –tres barceloneses: Riba, Manent, Vinyoli...? ¿Quizás porque la poética del símbolo no funciona si dentro de un poema se disemina una serie de imágenes dinámicas y fugaces como las de una metrópoli moderna?

El lector, de entrada, podría presuponer que solo leerá odas escritas en catalán, pero la segunda y la tercera –las de Víctor Balaguer y Amalia O’Crowley, de la época de la Renaixença– son castellanas. Perfecto. Abrams pondera odas castellanas más recientes (no menciona una excelente: “Nostalgia urbana”, de Joaquim Marco, incluida en *El muro de Berlín*), pero después no las reproduce. Una lástima. El conjunto, en cualquier caso, luce lo suficiente y es representativo tanto de la evolución de los grandes movimientos literarios como de las sucesivas mutaciones de la ciudad.

El primer poema es “Barcelona”, del patriarca Joaquim Rubió i Ors, publicado el 2 de febrero de 1840 en el *Diario de Barcelona*. Esta oda pionera elaboraba ya dos de los cronotopos que han pasado a ser más recurrentes del subgénero: el mar y Montjuïc. Proclama de romanticismo descarado, la mirada anacrónica que Rubió proyecta está focalizada en un pasado glorioso periclitado. La acumulación de imágenes de un tiempo idealizado intensifica el dramatismo inherente al *ubi sunt*, tópico clásico a través del cual el poeta quiere intervenir en su presente. Esta ciudad es hoy “condesa sin corona”, pero “*un temps fou en què parties / del mar lo ceptre amb Venècia*” [hubo un tiempo en que compartías / del mar el cetro con Venecia]. Rubió pretende incidir en sus contemporáneos para que Barcelona vuelva a ser una gran capital del Mediterráneo.

El de Rubió es un ejercicio de poesía civil que quiere alentar o hacer tomar conciencia, y que en manifestaciones posteriores servirá para denunciar, proclamar, interpelar o elaborar un mensaje dirigido a la colectividad. Gran

parte de las odas que tienen a Barcelona como escenario (también las más anodinas) han desempeñado esta función, desde la aún cautivadora de Joan Maragall hasta la reflexión de un Lluís Jou (“Tingues cor mediterrani, Barcelona”), pasando por la esquemática concatenación politizada de Joan Brossa o el brillante coro histórico elaborado por José Agustín Goytisolo para elogiar el mestizaje como vertebración moral de la ciudad.

Me preguntaba antes por qué los grandes simbolistas de la lírica moderna no escribieron odas a Barcelona. Es a través del símbolo, como explicó Octavio Paz, como la poesía se convierte en mecanismo de análisis de la subjetividad contemporánea. Y quizás la profundización en la propia individualidad queda superada por un conjunto simbólico tan potente, acelerado y plural como es la ciudad. Pero, a la vez, desde hace más de un siglo, no hay manera de comprender la subjetividad contemporánea fuera de la circunstancia urbana. Al subgénero de la oda a Barcelona no le ha sido fácil resolver esta teórica paradoja. Diría que, al final, lo ha hecho a través de una poesía de tipo más bien meditativo. Y son algunos de los mejores poemas del libro –el sublime y magnético de Enric Casasses, los de Joan Margarit o David Castillo– los que lo manifiestan. Representan, creo, la transformación más valiosa de una tradición poética que ahora podemos repasar detalladamente. ■

Nota

“Y con tus pecados, ¡nuestra!”, del catalán “*I amb tos pecats, nostra!*”, declaración del penúltimo verso de la “Oda nova a Barcelona”, de Joan Maragall.

Ada Castells

Encuentro previsto

Estoy seguro de que quedamos el 18 de septiembre a las doce en el Zurich, es decir, hoy. Es la una y ella todavía no ha tenido la gentileza de aparecer por la puerta, mejor dicho, por ninguna de las puertas. Ni por la principal, que de tanto mirarla se me ha quedado grabada en la retina, ni por la lateral, que no paro de atisbar con el ojo izquierdo, lo que me acabará provocando una lesión ocular, seguro. Lo único que puede excusarla es que la cita la fijamos hace veinte años, una tarde que nos pasábamos los apuntes de historia contemporánea y estábamos lo suficientemente aburridos como para hacer cábalas futuristas.

—¿Crees que algún día podremos acabar la carrera? —dijo ella, desesperanzada.

—¡Claro, sólo nos quedan tres semanas y adiós a los malditos exámenes!

—¿Y qué haremos?

—Tú harás unas opos y encontrarás plaza en un instituto a quince kilómetros a la redonda para poder centrarte en seguida y empezar a tener críos con el aburrido de tu novio, y yo iré a recorrer mundo para acabar en una universidad norteamericana haciendo una tesis sobre las costumbres de las nuevas sociedades urbanas y su interrelación generacional.

—¡Y una mierda! Seré yo quien se comerá el mundo.

Y la frase siguiente fue la que desencadenó que yo ahora lleve una hora de espera en el bar más céntrico de la ciudad:

—Quedamos dentro de veinte años, en esta misma mesa, a las doce del mediodía, y lo comprobaremos.

La solté sin pensar, desafiando al destino, y resulta que no, que no me he comido el mundo. Sigo con los exámenes, solo que no soy yo quien los hace, pero sí quien los corrige. Sigo yendo a la misma facultad, a cinco minutos de aquí, uso la misma talla de pantalones, vivo en el piso de mis padres, aunque ellos ya no están, y mi plato preferido sigue siendo el arroz del Set Portes. No puede decirse que haya cambiado demasiado, incluso ha cambiado más el Zurich que yo. Cuando lo derribaron para construir el nuevo edificio del Triangle, una mole gris que compite en fealdad con El Corte Inglés, creí que ya no lo abrirían jamás e incluso llegué a preocuparme por nuestra cita, pero ahora está casi igual, más bien rejuvenecido, como si le hubiesen hecho un lifting.

Quizás debido a esta vida metódica que llevo, yo sí que he recordado la cita y ella no. Es como si el tiempo se me hubiera quedado parado aquel día, en aquella mesa que olía a bayeta, convencido de que tenía que esperar veinte años antes de cambiar algo. Me casé, sí, con la chica que tocaba, pero enseguida regresé a la posición inicial, separándome. De hecho, todos los cambios que he experimentado han sido poco vividos. No me he involucrado, como si me diera pereza tener que asumirlos en esta cita que yo me he tomado como una revisión de vida y que ahora me doy cuenta de que ella ni siquiera ha recordado. El resto de cambios de mi anodina cronología han sido totalmente involuntarios: he perdido el pelo, la agilidad, la memoria, la ener-



gía y ahora estoy perdiendo la paciencia. Una hora y cuarto debe de ser la proporción límite de espera para una cita fijada hace dos décadas. Cinco minutos más y me largo.

Ni se me había pasado por la cabeza que ella me fallase. Es curioso. Llevaba días especulando sobre su vida y dudaba de si la Sílvia de cuarenta años me gustaría, si los dos conseguiríamos retomar la confianza que nos mantenía tan unidos cuando estudiábamos, pero la posibilidad de ni siquiera verla, eso sí que no entraba en mis planes de esta tarde.

Ella era una persona muy formal. De hecho, nos complementábamos estupendamente. Yo siempre estaba soñando y era ella quien tenía los pies en el suelo. Lo único que me desagradaba de esta combinación era que su formalidad comportaba que tuviera novios fijos, que le duraban por lo menos tres o cuatro años, y a quienes se mantenía fiel de un modo enfermizo. Gracias a ello, nunca pasó nada entre nosotros más allá del clásico morreo de borrachera que después comentábamos riendo y no volvíamos a recordar nunca más, por educación.

Aplicando una de esas leyes que uno se inventa cuando está esperando en un bar, tendría que concluir que si el informal, que era yo, ha acabado de funcionario de la misma universidad en la que estudió, la formal, que era ella, ahora vivirá en el África subsahariana estudiando lenguas de un



© Lluïsa Jover

par de hablantes y se enamorará cada día de un sátrapa diferente. Con una agenda como esa, no es de extrañar que Sílvia se haya olvidado de mí.

Cinco minutos de margen. Ni uno más. Y, si viene, ¿la reconoceré a primera vista?, ¿o me costará saber si es ella y después tendré que disimular con un “Sílvia, no has cambiado nada”? Exactamente las mismas palabras que me estoy diciendo ahora mientras la veo entrar por la puerta principal, avanzando, eufórica, radiante. Sesenta kilos de Sílvia, de mi Sílvia, que ahora me dice:

–¡Pep, te has acordado!

–Sí, a las doce, en el Zurich –afirmo sin que suene a reproche.

–No, llevo una hora esperándote en el Núria, ¡que ahora es un Burger King infecto! Acabo de entrar en el Zurich por casualidad. Hace muchos años que no vengo a Barcelona y me habían dicho que la habían remodelado totalmente. Es increíble, ¡cómo ha cambiado esta ciudad!

–Así ¿es cierto que vives en el África subsahariana estudiando lenguas de un par de hablantes y cada día...? Bueno, nada.

–¿Pero qué dices?

–Ya te lo explicaré. Llevamos veinte años y una hora y media esperándonos. Tendremos que organizarnos por temas, subtemas y anexos. ¿Una cervecita?

–¡Claro, eso sí que no ha cambiado! Pero ¿qué le ha pasado al Zurich? En lugar de envejecer, como nosotros, está más nuevo que nunca. ¿Cómo se las arreglan, los bares?, ¿hacen un pacto con el diablo?

–No te me pongas fáustica. Se le llama reformas, pero corren el riesgo de perder la esencia, no como nosotros... Yo diría que nosotros dos seguimos igual.

–¿Por qué?

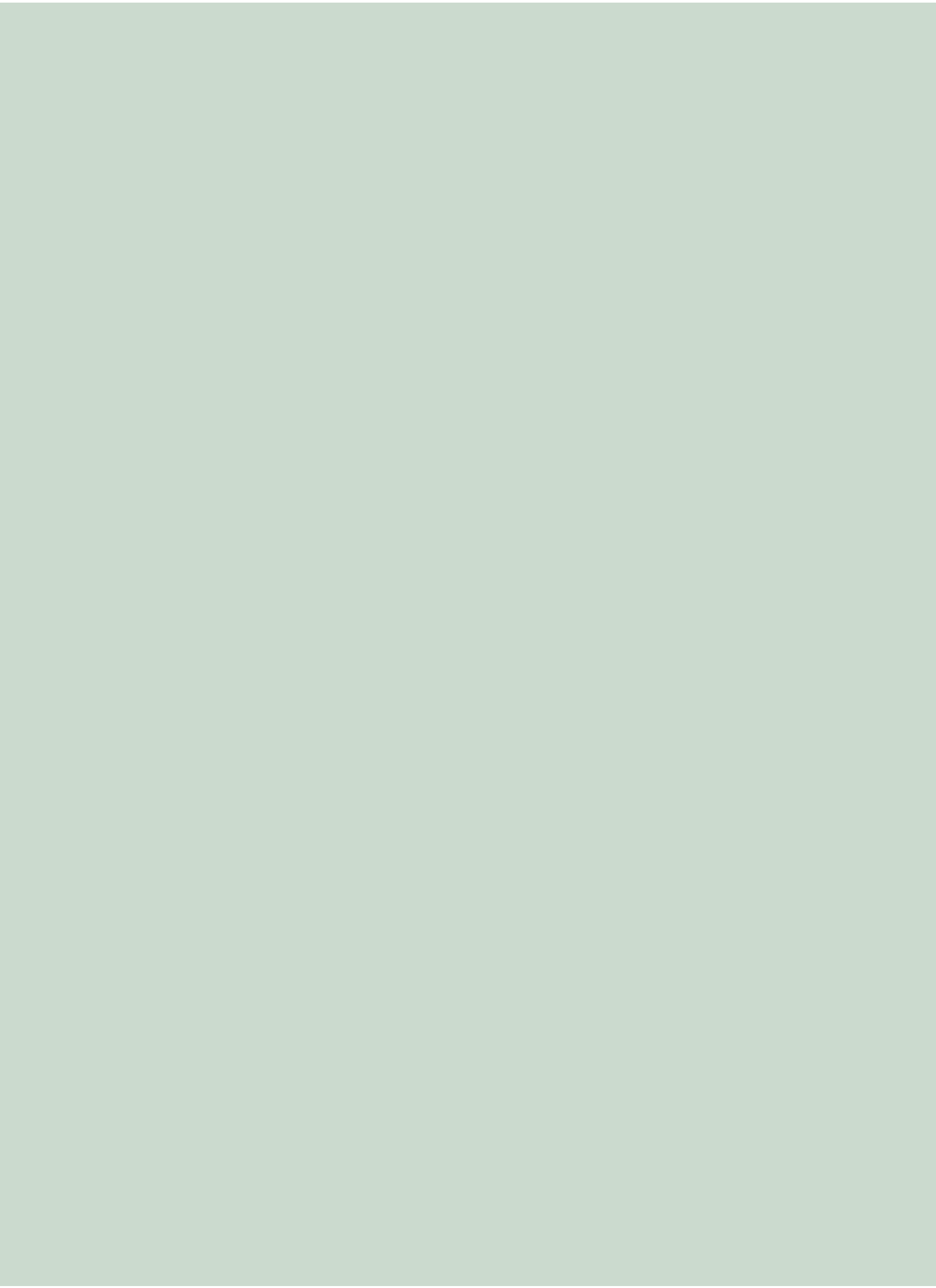
–Porque yo continuo soñando que me comeré el mundo mientras bebo cerveza y tú...

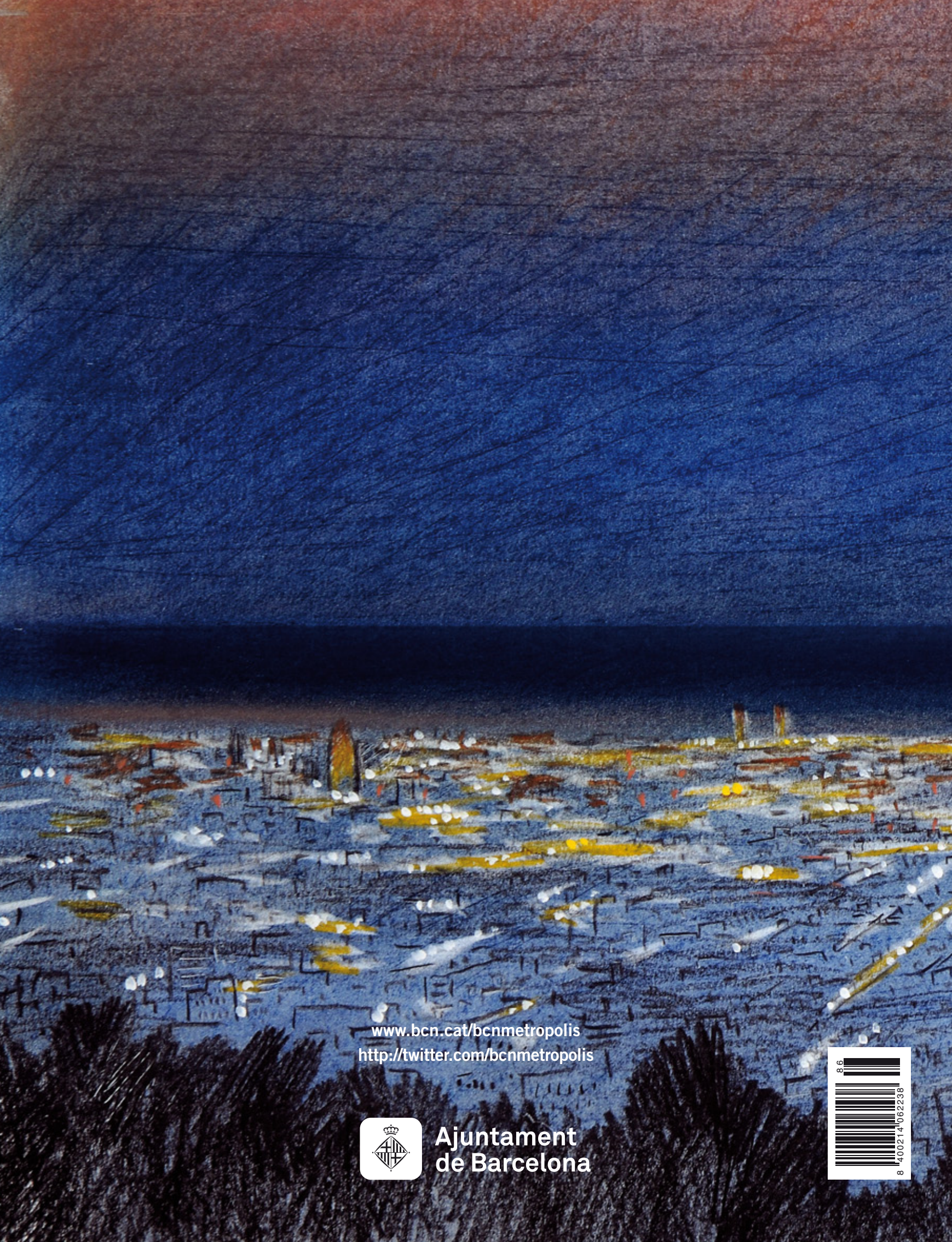
–Recuerdo que me pronosticaste que yo tenía que ganar unas opos y tener muchos hijos.

–¿Y?

–Soy funcionaria en Bruselas y tengo cinco hijos. ¿Pedimos otra?

–¡Que sean cinco más, por favor! ¡No puedo soportar tanta coherencia! ■





www.bcn.cat/bcnmetropolis
<http://twitter.com/bcnmetropolis>



**Ajuntament
de Barcelona**

