

Entre el celler i la taverna

Un recorregut per les bodegues de barri
de la ciutat de Barcelona

Bernat Fàbregas Oliveras (Coord.)

Joan Roura-Expósito

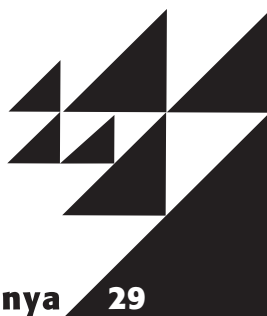
Albert Marín Pizarro

Olga Llobet i Gràcia

Laura Camps i Escribano

Entre el celler i la taverna

*Un recorregut per les bodegues de barri
de la ciutat de Barcelona*



Direcció General de Cultura Popular i Associacionisme Cultural

Entre el celler i la taverna

*Un recorregut per les bodegues de barri
de la ciutat de Barcelona*

Equip de recerca:

Bernat Fàbregas Oliveras, *coordinador*

Joan Roura-Expósito

Albert Marín Pizarro

Olga Llobet i Gràcia

Laura Camps i Escribano



Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Barcelona, 2018

Biblioteca de Catalunya. Dades CIP

Entre el celler i la taverna : un recorregut per les bodegues de barri de la ciutat de Barcelona. – Primera edició.
– (Temes d’etnologia de Catalunya ; 29)

A la part superior de la portada: Direcció General de Cultura Popular i Associacionisme Cultural. – Bibliografia
ISBN 9788439396307

I. Fàbregas Oliveras, Bernat, editor literari II. Catalunya. Departament de Cultura III. Catalunya. Direcció
General de Cultura Popular i Associacionisme Cultural IV. Col·lecció: Temes d’etnologia de Catalunya ; 29
1. Bars – Catalunya – Barcelona – Història 2. Barris – Catalunya – Barcelona – Història 3. Barcelona
(Catalunya) – Vida social i costums

640.44(460.23 Ba Barcelona)

711.5(460.23 Ba Barcelona)

39(460.23 Ba Barcelona)

Aquest llibre ha estat finançat pel projecte d’R+D del Plan Nacional ParticiPat, «Patrimonio y participación social: propuesta metodológica y revisión crítica» (HAR2014-54869-R).



Aquesta obra ha estat editada per la Direcció General de Cultura Popular, Associacionisme i Acció Culturals del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya. L’ús dels continguts d’aquesta obra està subjecte a una llicència de Reconeixement – No Comercial – Sense Obra Derivada (by-nc-nd) de Creative Commons. Se’n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre i quan no sigui per a usos lucratis i no es modifiqui el contingut de l’obra. Per veure una còpia de la llicència, visiteu <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca>

- © Autors dels textos: Bernat Fàbregas Oliveras, Joan Roura-Expósito, Albert Marín Pizarro, Olga Llobet i Gràcia i Laura Camps i Escribano
- © d’aquesta edició: Generalitat de Catalunya. Departament de Cultura.
Direcció General de Cultura Popular i Associacionisme Cultural
Revisió lingüística: Gabinet Tècnic del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya
Disseny de la col·lecció: Azúa / Ancochea
- © Fotografia de la coberta i fotografies: dels mateixos autors,
excepte les fotografies de la pàgina 164 que són de l’Arxiu del Centre Cívic Parc - Sandaru.
Compaginació: Entitat Autònoma del Diari Oficial i de Publicacions
Primera edició: Barcelona, 2018
DL B 29352-2017
ISBN: 978-84-393-9630-7

De les ciutats, el que més m'agrada són els carrers i les places, la gent que passa davant meu i que probablement no veuré mai més, l'aventura breu i meravellosa com un foc d'encenalls, els restaurants, els cafès i les llibreries. En un mot: tot allò que és dispersió, joc intuïtiu, fantasia i realitat.

JOSEP PLA, *Cartes de lluny*
1927

Estem al bar.
Qui sap res de la vida?
A palpentes anem pel carrer clar tot ple de sol,
com fantasmes buscant realitat.
Homes del bar:
Tu, què vols prendre?
Vermut amb gin, o bé un antibiòtic,
gel amb torment o somnis fracassats,
cafinitrina si et fa mal el cor,
o bé xampany exaltador de somnis?

JOAN VINYOLI, Fragment de *La bastida dels somnis*.
Vida i obra de Joan Vinyoli (1914-1984)

SUMARI

PRÒLEG / 9

INTRODUCCIÓ / 13

AGRAÏMENTS / 17

1. MARC DE REFERÈNCIA / 19

1.1. La definició de bodega des d'un punt de vista terminològic / 19

1.2. Metodologia i procés de recerca / 23

1.3. Apunts teòrics i aspectes conceptuals de la recerca / 29

2. LES BODEGUES DE BARCELONA: UNA PERSPECTIVA ETNOHISTÒRICA / 43

2.1. Cellers, *bodegons* i tavernes; les bodegues segons la narrativa de l'època / 44

2.2. La bodega com a espai social de la Barcelona popular / 63

3. LES BODEGUES ALS BARRIS DE BARCELONA: UNA VISIÓ PANORÀMICA DEL MOMENT ACTUAL (2007-2014) / 73

3.1. De la distribució de vi a la venda de comestibles: esplendor i declivi de la bodega com a comerç de barri / 75

3.2. El bar bodega: una marca de moda. Una anàlisi del procés modernitzador des de la bodega contemporània / 93

4. MÉS ENLLÀ DEL PATRIMONI: MEMÒRIES RESISTENTS DES DE LA BODEGA XIFRÉ / 139

4.1. La crònica de la nostra experiència etnogràfica / 140

4.2. D'una bodega *al* barri a una bodega *del* barri / 153

PASSAT, PRESENT I PERSPECTIVES DE FUTUR DE LES BODEGUES DE BARCELONA / 169

BIBLIOGRAFIA / 173

Pròleg

El temps de les bodegues

Teniu a les mans un llibre suggeridor. A mig camí entre l'operació de salvament, la crònica pintoresca i l'assaig científic, *Entre el celler i la taverna. Un recorregut per les bodegues de barri de la ciutat de Barcelona* recula història avall per tot seguit remuntar i atènyer un present viscós, mutant, prenyat de futuribles incerts. Coordinats per l'antropòleg Bernat Fàbregas, l'equip compost per Joan Roura-Expósito, Olga Llobet, Laura Camps i Albert Marín ha fet una bona feina. Una epopeia, podríem dir, si tenim en compte que el camp de la seva investigació ha estat una ciutat sencera (en l'aspecte geogràfic), un segle i mig de vicissituds (en l'aspecte històric) i una entitat (la bodega), pràcticament intocada per les recerques de tall etnohistòric.

Un dels mèrits principals d'aquesta monografia és el de forçar la teoria allí on la realitat s'esmuny. Dit d'una altra manera, el fet de triar la bodega com a marc d'estudi i objecte a la vegada topa amb una primera dificultat, i és que hi ha pocs papers científics de referència. Si bé és veritat que disposem de força bibliografia sobre aspectes generals i antropològics (les identitats, la cultura popular, les formes de religiositat o d'organització econòmica, entre d'altres), és a les monografies sobre trets més concrets (formes de sociabilitat, resistències al canvi, noves espiritualitats) on trobem el veritable *tour de force* per casar teoria i realitat. I ara i aquí en tenim un cas reeixit.

El filòsof i sociòleg Pierre Sansot deia, a *Poétique de la ville* (1973), que la investigació en entorns urbans requeria una sensibilitat especial, oimés quan es fa recerca sobre concepcions, imaginaris i formes de sociabilitat. Citant-lo, deia que les formes d'expressivitat, segons on ens trobem no són iguals, de la mateixa manera que «l'home del bistrot té preocupacions, el del cafè té problemes i el del *drugstore* s'enfronta a una situació neuròtica [...]». Perquè, al bistrot, l'avorriment inevitablement es converteix en problema, precisament perquè es mostra quan

més es vol amagar als clients habituals. En canvi al cafè s'afavoreix la problematització en públic, i s'ofereix la possibilitat de ser un simple espectador. Finalment, al *drugstore* no es parla de problemes, i l'home no rep cap ajut». Això vol dir que, per fer recerques del tipus d'*Entre el celler i la taverna*, no n'hi ha prou amb l'artilleria bibliogràfica en ús, posem per cas els estudis d'antropologia urbana que s'han fet des de l'època de l'Escola de Xicago. Ha calgut, i per tant, també en paraules de Pierre Sansot, «construir un llenguatge nou». Exactament el que ha aconseguit l'equip que signa aquesta monografia.

Enllà d'això, si consensuem que la bodega és un indret, u, on es pot estudiar el canvi social i, dos, un indret on es produeix el que Michel de Certeau (*L'invention du quotidien, I*, 1980) anomenava *el comerç sociocultural*, el lector s'adonarà que *Entre el celler i la taverna* aconsegueix enllistar tot un seguit d'instantànies memorables. Tot un seguit de moments que palesen, precisament, l'esdevenidor en curs, el canvi, i, és clar, una manera idiosincràtica de viure i entendre el món.

A la seva obra *Das Passagenwerk, I* (1982), Walter Benjamin cita *Les Misérables* (1862) de Victor Hugo, en què es diu que «les tavernes comuniquen amb els alens sagrats; tavernes les taules de les quals gairebé eren trípodas on es bevia el vi sibil·lí». Sense caure en aquesta mena de mistificacions, és veritat que *Entre el celler i la taverna* també recull un panegíric al lloc de trobada, a la ingesta immoderada i al vernís romàntic amb què sovint es pinten les classes subalternes. Però també enfoca l'objecte d'estudi a la manera com Marx i Engels (*Les conspirateurs*, 1850) entenien les «úniques parades fixes de segons quins conspiradors eren les tavernes», en el sentit que aquests locals eren i són indrets privilegiats on enraonar sobre política, societat, economia i un llarg etcètera.

De vegades, com si es tractés d'una entomologia (tipus de locals, vells i nous), i de vegades com si es tractés d'una etologia (tipus de clients, vells i nous), *Entre el celler i la taverna* és una recerca antropològica de tall clàssic i d'objecte contemporani. Veureu que la bodega hi funciona com el botó de la roda, des d'on els radis s'analitzen, es posen en context i es reintegren a la recerca principal. Vaivens econòmics i polítics, transformacions urbanes, tensions entre els usos diversos de la ciutat, evolució del teixit social a Barcelona, percepció de les identitats múltiples: tots aquests i d'altres aspectes són atesos en relació a l'objecte principal, la bodega, punt de partida i punt d'arribada, i signe del temps d'ara, que quan acabem aquest pròleg ja se'ns haurà escapat d'entre els dits.

Celebrem, per acabar, que l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya continuï apostant per aquest gènere de recerques. Perquè barregen l'interès pel patrimoni material i el patrimoni immaterial. Perquè relliguen aspectes locals amb aspectes globals. Perquè s'esdevenen en entorns que la tradició encara no ha fossilitzat i per tant en permeten avaluar antropològicament el canvi. I perquè donen sortida al talent investigador que prou sovint no té cabuda en entorns acadèmics. *Entre el celler i la taverna* és un exemple de rigor i de pensament afuat, i de respecte cap a un element característic de la capital catalana.

ADRIÀ PUJOL CRUELLS

Introducció

És complicat identificar les raons detonants del nostre interès per les bodegues de Barcelona. Els possibles motius esgrimits participen forçosament d'un indesxifrabable entramat de causes i efectes que només una ingenuïtat irreverent o una simplificació pretensiosa permetria establir de forma tranquil·litzadora. Direm, llavors, sense pretendre esgotar la veritat, que el nostre equip de recerca reunia una engrescadora mescla de raons biogràfiques aleatòries, compromisos polítics més contingents i la coïssor d'hipòtesis teòriques necessitades d'empirisme.

En el pla personal érem clients habituals d'algunes de les bodegues que desapareixien de forma accelerada en les darreres dècades del segle xx, i s'emportaven amb elles un patrimoni tan poc valorat com consubstancial a la ciutat. En el pla de l'activisme cultural, ens guiava l'afany un pèl romàntic de rescatar aquest llegat abans que fos deglutit, digerit i gitat per unes transformacions socioeconòmiques que jutjàvem incompatibles amb l'esperit «tradicional» de les bodegues. La nostra tasca inicial es convertia llavors en quelcom similar a elogiar les virtuts d'un mort en el transcurs del seu funeral. Un afany quasi arqueològic ens empenyia a recuperar la memòria oral de l'ofici i resseguir-ne les empremtes al llarg dels temps. Aquestes inquietuds es traduïen en el bastiment d'un fons etnohistòric que localitzés, classifiqués i inventariés totes les bodegues de Barcelona, així com en l'organització rigorosa d'una documentació fins llavors escassa, dispersa i fragmentada que seguia a l'espera que algú la recopilés. Preteníem així esmenar el deute institucional i mediàtic contret amb uns espais històricament menystinguts, malgrat que fossin llocs d'expressió i producció de cultura popular per antonomàsia. Finalment, en el pla de les hipòtesis teòriques, ens proposàvem demostrar que en els barris històricament obrers de Barcelona hi trobàvem un índex més elevat de bodegues, a causa de la complementarietat entre la intensa sociabilitat aixoplugada en aquests establiments i els vincles viscuts en aquests veïnats.

A aquest efecte, l'any 2007, l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC) ens va concedir una primera beca de recerca que ens va brindar l'oportunitat de dur a terme un treball de camp sistemàtic sobre les bodegues de la ciutat. Com no podia ser d'una altra manera, l'aproximació etnogràfica es va encarregar de complir la seva funció principal: demostrar que els processos socials són més complexos del que ens imaginem en un principi, que la realitat sempre s'acostuma a rebel·lar contra si mateixa i, sobretot, que res antic no acaba de morir i res nou no acaba de néixer. Pocs passos per qualsevol veïnat resultaven suficients perquè l'atzar o l'atzucac ens portessin a constatar que les bodegues estaven revifant a conseqüència dels esforços d'actors socials històricament desvinculats d'aquest univers (joves, migrants, dones, etc.), així com de l'adopció de fórmules de negoci alternatives que permetien matisar els límits de la tradició (bars de nit, vinoteques, cooperatives, etc.). A més, en la mesura que darrere del taulell aixecaven el vol modalitats insòlites de bodegues, entre la parròquia també aterraven clients inèdits (moderns, turistes, gurmets, etc.). Per una vegada, com antropòlegs, havíem de documentar un naufragi i salvaguardar-ne els vestigis i, paral·lelament, havíem de donar constància de l'arribada al port de noves fisonomies que reclamaven antics estatuts. No ens podíem accontentar titllant les bodegues amb el caducat concepte evolucionista de supervivència o veient aquests establiments atrapats en una inèrcia que s'aturaria amb el pas del temps, sinó que es feia urgent conciliar dues obstinacions antropològiques que, de fet, són perfectament compatibles: veure què hi ha de vell en el que és nou i viure què hi ha de nou en el que és vell.

L'ànim d'aprofundir en aquestes singularitats ens va portar, precisament, a sol·licitar el projecte d'investigació que presentem a continuació, concedit per l'IPEC l'any 2010 en la modalitat de recerca i anàlisi. Quan vam reprendre el treball de camp, vam continuar constatant la variabilitat de formes de recuperació, transformació i metamorfosi de les bodegues; però la sorpresa més inesperada va ser que aquest esparpell anava acompanyat d'una creixent actualitat mediàtica. Sense anar més lluny, en els darrers tres anys, nombrosos mitjans de comunicació d'abast local, nacional i internacional; s'havien fet ressò del ressorgiment de les bodegues. Aquesta difusió esporàdica en els *mass media* generalistes anava de la mà de la proliferació d'espais cibernètics que feien publicacions més especialitzades i assídues, així com de l'emergència d'associacions i moviments ciutadans que lluitaven per convertir l'acte de prendre un vermut en una bodega en una resposta contestatària, alternativa i socialment compromesa davant de les multinacionals

i els bars de disseny. Aquesta pretensió de recuperar les bodegues i apropar-les a la societat extensa ha acabat desembocant en la germinació d'una espècie de moda que actualment preocupa alguns bodeguers de la ciutat. Per primer cop en la història, la principal amenaça que enfronta l'ofici no és la desaparició, la postergació i l'oblit, sinó la vigència, l'atenció i l'actualitat.

El llibre que presentem a continuació tracta precisament de recollir totes aquestes inquietuds, amb el rigor propi d'una recerca arxivística i documental en l'apartat històric, i amb la flexibilitat i la proximitat pròpies de l'enfocament etnogràfic en els apartats dedicats a les bodegues contemporànies. El llibre està dividit en quatre grans blocs: el marc de referència, la història de les bodegues durant els dos últims segles, una panoràmica de les bodegues en el moment actual i, finalment, una etnografia situada a la Bodega Xifré.

Anomenem el primer bloc Marc de referència ja que pretén contextualitzar, dimensionar i posar en escala les aportacions teòriques del llibre. Consta d'un preàmbul terminològic dedicat a problematitzar la bodega com a categoria d'anàlisi, un apartat dedicat a les diverses metodologies emprades durant la recerca, i, finalment, uns apunts teòrics sobre conceptes centrals de la recerca com patrimoni, barri o sociabilitat. Al segon bloc, recuperem el nostre objectiu inicial de patrimonialitzar l'ofici i els sabers dels bodeguers, i tracem una panoràmica etnohistòrica que avalua l'origen i les transformacions d'aquests establiments al llarg del segle XIX. Amb l'ajuda de tot tipus de fonts, que van des de les narracions orals i les cròniques periodístiques fins a les aportacions literàries, cinematogràfiques o musicals, profunditzem en les representacions, imatges i imaginaris socials associats a l'univers de les bodegues. A continuació, ja situats en el segle XX, abordem els processos econòmics, urbanístics, polítics i socials que converteixen la bodega en l'espai social per antonomàsia de la Barcelona popular. Al tercer bloc, tracem una panoràmica de les bodegues actualment, a partir d'una etnografia feta a peu de carrer i amb el colze al taulell que emfatitza les adaptacions, transformacions i mutacions sofertes pel negoci. Seguint l'estela d'establiments concrets, duem a terme una anàlisi del procés modernitzador a les bodegues, i insistim especialment en la variada gamma d'estratègies adaptatives a les normatives vigents. Per acabar, centrem el darrer bloc en un exemple situat a la Bodega Xifré que confirma la nostra hipòtesi inicial sobre els intensos lligams entre la bodega i el barri. Un exemple paradigmàtic del protagonisme que tenen moltes bodegues a l'hora de vertebrar, canalitzar i amplificar la sociabilitat veïnal.

Agraïments

Aquesta monografia no hauria estat possible sense la inestimable col·laboració dels bodeguers i bodegueres, així com de nombrosos parroquians que ens han donat suport a títol particular. L'agraïment mai no serà del tot suficient per retornar el deute contret i és impossible acabar aquesta enumeració sense absències que ens avergonyiran. A continuació citarem els noms i sobrenoms d'alguns protagonistes d'aquesta recerca: l'Antoni de la Bodega Casas; en Rafel de la Bodega d'en Rafel; l'Eli de la Lia; la Lúdia de la Saltó; la Silvia i en Joan del Cellar; l'Armando del Cellar d'en Frank Peterssen; en Rubén de la Gran Bodega; en Johnny i la Rosa Lúdia de la J. Cala; l'Albert i la Isabel de la Saviduria; l'Àngel i en Miquel de la Penúltima; en Josep de la del Poblet; en Pasqual i l'Adri de la de Barri; en Francesc de la Duran; la Paqui de Ca la Paqui; en Jordi de la Riera; en Diego del Loquillo; en Pere Jordi i la seva mare de la Jané; en Josep de la Maestrazgo; la Montse de la Masia; la Patricia i en Santiago de la del Santi; en Xavier de la Montse; la Lourdes i en Carlos de la del Toro; en Rafel de la Tiurana; en Josep del Rebot; l'Antonia de la Vilaseca; la Sensi i en Nemesio de la Nadal; en Xavier de Can Anxoves; l'Albert i en Vicenç de la Bartolí; en Manolo i la Merche de l'Amposta; la Rosa de la Vidal; l'Anna Maria de la Linares; la M. Carmen de l'Aregall; en Jesús de la Witardo; en Jordi de la Josefa; en Carles de la Neus; en Manolo i la Silvia de la Manolo; la Montse del Cellaret; en Jaume i la Pilar de la Jaume; en Tano de la Vermuteria; en Josep de la Marin; en Jordi i la seva mare de la Piñol; en Carlos i en David de la Quimet; l'Albert de la Costa Brava; en Rafa de Can Pep; la família Massana de la bodega del mateix nom; en Carles Andreu de la Bodegueta; en Josep de la Fermin; l'Antonio del Cellar Antonio; la Marisa de la Bodega; la Núria de la Marcel; la Lorena i en Miquel Àngel de la bodega d'en Miquel; la Pilar de la Sopena; l'Antonio de la Lozano; la Rosa i en Francesc de la Masia; la Magda de la bodega del mateix nom; l'Isidre d'Alimentació Vilanova; en Mujdhal de la Bodeguita, i la Lola, en Joan, en Josep i en Jordi de la Salvat.

Malauradament, és molt probable que alguna d'aquestes bodegues hagi canviat de mans o tancat a la data de publicació del llibre; no obstant, hem volgut retre'ls aquest petit homenatge com aquells espais on vàrem passar dies, mesos i anys en tan bona companyia. En aquest sentit, estem especialment molt agraïts a en Ricard i els seus pares, en Manolo i la Pili, en Gonzalo, el Cuiner, en sor Citroën, el Sepulturero, el Duque de Wellington, el Pepito Xerraire, el Casterlenes i tants d'altres que en algun moment van animar les interminables tertúlies de la Bodega Xifré. Finalment, i en un lloc d'honor que té sobradament merescut, en Toni, el Lobo; per obrir-nos molt més que les portes de la seva bodega.

Regraciem també tots els membres de l'Associació per la Recerca i l'Estudi de la Cultura Catalana L'Escambell, en especial la Patri i la Rosa pel cop de mà (i de moto) en dur a terme l'inventari. Agraïm a les nostres famílies i als membres de l'IPEC la paciència que han tingut durant tota la recerca. També volem fer arribar un agraïment molt especial a l'Adrià Pujol i la Laura Cardús per la seva ajuda en qüestions metodològiques i d'ordre teòric i, finalment, al Xavi Bosch i la Maria Busquets pel treball cartogràfic.

1. Marc de referència

Aquest bloc consta de tres grans apartats que pretenen donar una visió panoràmica del concepte de bodega, així com de les eines metodològiques i les perspectives teòriques assumides durant aquesta recerca. El primer apartat està centrat en la qüestió terminològica i serveix per aclarir què entenem per una bodega en aquestes línies. S'insisteix especialment que més enllà de la definició del diccionari, per a nosaltres, les bodegues són espais de gran interès sociocultural perquè vertebrun unes relacions de marcat component popular, informal i de proximitat. El segon apartat està centrat en l'explicació dels diversos mètodes emprats per aproximar-nos a les bodegues: l'observació participant, les fonts orals i la recerca arxivística. Finalment, el tercer apartat consisteix en apunts teòrics sobre dos conceptes íntimament lligats a la bodega: el barri i la sociabilitat.

1.1. La definició de bodega des d'un punt de vista terminològic

Una recerca sobre les bodegues de Barcelona ha de començar problematitzant la mateixa categoria d'anàlisi. Les paraules sovint no són únicament el mitjà descriptiu d'una realitat donada, sinó que es troben impregnades d'ideologia. Aquest és el cas de la forma d'utilitzar el terme *bodega* al llarg d'aquestes pàgines. Per aquesta raó, encara que en primera instància podríem subscriure la definició més orgànica associada a l'indret en el qual s'emmagatzema, es distribueix o es dispensa vi, en aquesta investigació preferim posar l'accent diacrític en la sociabilitat localitzada en aquests espais i la seva inscripció al teixit barrial. Per evidenciar el distanciament epistemològic entre ambdues concepcions, primerament presentem algunes consideracions terminològiques que delimiten els contorns semàntics d'aquesta paraula, i, just a continuació, procedim a explicar què és i què entenem per una bodega en aquesta recerca subratllant la seva dimensió històrica, social i cultural.

Algunes consideracions terminològiques inicials

Cal començar reconeixent o denunciant que una paraula tant nostrada i comuna com *bodega* està considerada com una interferència lingüística o, si es prefereix, un castellanisme. La seva utilització és incorrecta en català estàndard o estandaritzat i, com tots els barbarismes, s'assumeix com una assimilació estrangera que empobreix la mateixa llengua. En conseqüència, no es troba contemplada en el Diccionari de la Llengua Catalana editat per l'Institut d'Estudis Catalans i, si hom desitja una adaptació total a les normes lèxiques vigents, es recomana substituir-la per *celler* o *taverna* en funció de les especificitats de l'establiment. Tanmateix, en aquesta recerca optem per manllevar-la de la llengua castellana amb finalitats analítiques perquè és la categoria *emic* que utilitzen els propietaris i els parroquians¹. Respectar les denominacions comunes dels nostres interlocutors és una exigència deontològica innegociable, malgrat que suposa enfrontar un cop més la distància entre l'ús acadèmic i l'ús social del llenguatge.

Per aquests motius, la definició de bodega, l'hem hagut de trobar en diccionaris de llengua castellana, com el de la Real Academia de la Lengua Española (2001), que la defineix amb les accepcions següents:

Bodega (Del lat. apothēca, y este del gr. ἀποθηκη, depósito, almacén);

1. f. Lugar donde se guarda y cría el vino.
2. f. Almacén de vinos.
3. f. Tienda de vinos.
4. f. Establecimiento, generalmente industrial, para la elaboración de vinos.
5. f. Cosecha o mucha abundancia de vino en algún lugar. La bodega de Arganda, de Valdepeñas.
6. f. despensa (lugar donde se guardan los comestibles).
7. f. troj (espacio para guardar cereales).
8. f. En los puertos de mar, pieza o piezas bajas que sirven de almacén a los comerciantes.

¹ Al llarg de la monografia entendrem els parroquians com la clientela més habitual de la bodega. Per una bona aproximació a aquest concepte i el seu desplaçament de l'àmbit sagrat al profà, es pot consultar l'article d'Enric Ucelay-Da Cal anomenat: «Els espais de la sociabilitat: la parròquia, els 'parroquians' i la qüestió de les clienteles» inclòs a la bibliografia.

9. f. *Mar*. Espacio interior de los buques desde la cubierta inferior hasta la quilla.

10. f. *C. Rica, Ec., Hond. y Méx.* Almacén (local donde se depositan géneros).

11. f. *Cuba, Méx. y Ven.* Abacería.

12. f. *Ec. y El Salv.* Trastero.

Com ja s'ha dit, en català, la traducció més exacta de *bodega* serien els mots *celler* i *taverna*. Les seves accepcions segons el Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans (2007) són:

Celler

1. Lloc on s'elabora i es guarda el vi.
2. Lloc d'una casa, especialment soterrani, on es guarda el vi i altres aliments.
3. Botiga on es venen vins i altres begudes.

Taverna

1. Establiment o botiga on es ven vi i altres begudes al detall i se serveixen menjars.

Què entenem per bodega en aquesta recerca

Com observem, les definicions del diccionari subratllen la dimensió espacial i comercial de les bodegues, i converteixen el vi en el producte emblemàtic a l'hora de singularitzar-les. Tanmateix, la nostra recerca vol transcendir aquest enfocament que constreny les bodegues a establiments de venda i distribució de comestibles per emfatitzar que es tracta de tota una institució social que, al llarg de la història, ha concentrat una elevada càrrega semàntica, simbòlica i discursiva. Per aquesta raó, la nostra definició incorpora tres eixos d'anàlisi que distingeixen les bodegues respecte a d'altres locals com bars, tavernes, restaurants o cafès.

Eix patrimonial²: Considerem que les bodegues són dipositàries del nostre patrimoni social i cultural com a poble. Pretenem patrimonialitzar les bodegues

² Aquesta afirmació no implica una celebració naïf de la categoria *patrimoni*, que sabem profundament modelada per formes de relacionalitat abstractes i fetixistes pròpies de la modernitat, la il·lustració, el capitalisme, l'estat nació, etc. Suposa més aviat deixar al marge la crítica categorial radical, en una instrumentalització estratègica del concepte *patrimoni* que contribueixi al reconeixement simbòlic d'universos –com les bodegues– històricament subalternitzats. En aquest llibre assumim la contradicció de parasitar la retòrica hegemònica del patrimoni amb una esperança clarament contrahegemònica: l'activació i visibilització de cultures populars no oficialitzades. Si bé qualsevol procés de morfogènesi

en la seva dimensió física, arquitectònica o material, però, sobretot, en la seva dimensió emocional, intangible o immaterial. L'interès de les bodegues no rau únicament en els usos, funcions i funcionament que han tingut en altres temps, sinó també en el clima, ambient i sociabilitat que continuen concentrant avui en dia. D'altra banda, en aquesta investigació ens allunyem de la perspectiva folklorista o tradicionalista del patrimoni, i adoptem una concepció dinàmica i interactiva de la identitat. En altres paraules: no entenem les bodegues com les restes d'un temps passat que s'han de conservar en un suposat model ideal, sinó com a construccions socials significatives en constant reproducció dintre d'un procés sempre inacabat de transmissió sociocultural.

Eix d'intercanvi i reciprocitat: A les bodegues, el fet econòmic és simplement una de les elaboracions particulars d'un sistema d'intercanvi social que va més enllà de la lògica del mercat capitalista. Les teories clàssiques de l'economia lliberal basades en la força de l'interès individual, la llei de l'oferta i la demanda o la maximització dels guanys, no són suficients per explicar els lligams socials establerts a les bodegues. A les bodegues l'activitat econòmica es troba incrustada, és a dir, s'ha d'entendre en relació amb altres esferes de la vida pública. El nostre treball de camp demostra que sovint els actors socials prenen decisions diferents de les previstes per la raó econòmica clàssica, i adopten formes de reciprocitat generalitzada independentment de la possibilitat real de retribució o redistribució. Els parroquians no només posen en joc el seu capital econòmic, sinó també el seu capital social i simbòlic. Més enllà d'intercanviar dons i contradons en forma de consumicions, la parròquia també intercanvia informació, favors i afectes que, amb el transcurs de les setmanes, els mesos i els anys, consoliden vincles forts basats en el reconeixement, la confiança, el respecte i l'amistat.

Eix de sociabilitat veïnal: Les bodegues són la institució social que localitza, vertebrada i garanteix la sociabilitat veïnal, entesa com el conjunt de relacions establertes amb persones alienes al grup domèstic sobre la base de la proximitat espacial. La bodega opera com un espai intersticial a mig camí entre el públic i el privat, o com un lloc de confluència entre dos mons: l'espai domèstic propi

patrimonial està subjecte a paradoxes i la democratització de l'àmbit patrimonial és un repte que afrontem amb escepticisme, almenys aquesta recerca desafia les visions més conservadores del patrimoni que només consideren dignes de reconeixement, legitimitat i distinció les expressions culturals de les elits dominants.

de la llar i l'espai públic propi del carrer. La càrrega de significat de les bodegues s'explica precisament perquè les seves lògiques espacials, socials i identitàries es troben a les antípodes de les experiències dels parroquians la resta del dia. Pel que fa a l'espai, la bodega proporciona un marc de referència íntim, tranquil i assossegat davant d'un espai urbà marcat cada cop més per la mobilitat i la des-territorialització. Pel que fa al temps d'oci, la bodega funciona com una vàlvula d'escapament de la pressió asfixiant del món laboral, i proporciona un ambient desregulat, despreocupat i alliberat. I, pel que fa a la qüestió identitària, la bodega brinda als parroquians un espai de reconeixement mutu en un entramat urbà caracteritzat cada cop més per les relacions d'anonimat, reserva, distanciament. Davant d'aquesta nova forma d'urbanitat metropolitana basada en la indiferència i la desatenció cívica, les bodegues són –almenys en l'imaginari romàntic de molts parroquians– l'últim refugi de la comunitat i la tradició.

1.2. Metodologia i procés de recerca

En aquest apartat explicarem les diverses tècniques d'aproximació metodològica utilitzades en el transcurs de la recerca. Una realitat tant heterogènia com les bodegues requereix també enfocaments plurals i, fins i tot, certa hibridació disciplinar. Per aquesta raó, explicarem cadascuna de les estratègies metodològiques utilitzades per copsar la realitat de les bodegues des de diversos angles: des de la clàssica observació participant, passant pel tractament de fonts orals i entrevistes o la recerca arxivística i documental.

L'observació participant

Al llarg de tota la recerca, l'observació participant ha tingut una importància cabdal, fins al punt que es pot dir que ha estat la principal de les eines metodològiques. Aquesta forma d'acostament que consisteix en «ser allà», viure els fenòmens socials des de baix, i establir relacions amb els interlocutors des del costat, ens continua semblant del tot insubstituïble en l'aproximació qualitativa. A nosaltres en concret ens ha conduït, d'una banda, a inventariar prop de dos-cents establiments i, de l'altra, a focalitzar les singularitats d'algunes bodegues des de prop. És a dir, l'exploració panoràmica no ha impedit que en algunes ocasions, quan ens hem vist fortament atrets per les dinàmiques internes d'al-

guna bodega –com en el cas de la Bodega Xifré–, hàgim adoptat una perspectiva més microscòpica³.

En aquest sentit, des d'un bon començament hem intentat conjugar els aspectes quantificables de la recerca, com ara la consolidació de l'inventari o el procés de recollida i anàlisi de dades, amb un punt de vista que privilegiés la dimensió sensible del dia a dia i el contacte amb les distintes persones que integren el món social de la bodega. Dit d'un altra forma, a partir de l'adaptació i combinació de tot aquest ventall d'eines i estratègies hem assolit un conjunt suficient de pistes per, tal com suggereix la pràctica «flotant», esclarir l'ordre subjacent que integra la quotidianitat de les relacions socials en aquests establiments⁴. Una actitud que, per força, s'emparenta amb la postura suggerida per Jane Jacobs en el seu llibre canònic sobre la vida urbana *The Death and Life of Great American Cities* (1961): «Observando atentamente, con las mínimas expectativas posibles, las escenas más cotidianas, los acontecimientos más corrientes, e intentando ver que significan y si entre ellos afloran las hebras de un principio» (2011, 40).

També hem procurat incorporar dins del nostre bagatge analític les perspectives més fenomenològiques que reclamen la necessitat d'una involucració personal en –i amb– la realitat observada (Goffman, 1959; Douglas i Johnson, 1977); així com les corrents interpretativistes que no es conformen amb la presència continuada de l'antropòleg sobre el camp, sinó que en reclamen la visibilitat en el producte final (Geertz, 2005). Assumir part d'aquestes crítiques no suposa incorporar aquests corrents de pensament a les seves derives més postmodernes que poden pecar d'un narcisisme mancat d'implicació o d'un nihilisme immobilitzador, sinó la introducció de criteris ètics que reconceptualitzin les relacions establertes entre els investigadors i el que, fruit d'aquestes corrents, denominarem *interlocutors* (Bartolomé, 2003). Aquest interès es veu perfectament reflectit en el capítol

³ Fou Clifford Geertz que, repassant la seva trajectòria com a etnògraf, definia el treball de camp com una «experiència indivisible de, por un lado, intentar encontrar mi lugar en todo tipo de lugares y, por otro, los propios lugares presionando sobre mí» (1996: 136).

⁴ Emprada per la investigadora francesa Colette Pétonnet (1982) com a fonament per a les descripcions de la seva recerca sobre el cementiri parisenc de Père-Lachaise, aquest tipus de pràctica es caracteritza més com una actitud o una forma de situar-se respecte a l'objecte d'estudi que no pas com un ordre metodològic concret i estructurat, tot amb l'objectiu de descobrir, amb posterioritat, punts de referència que permetin fonamentar l'anàlisi. Una disposició que, d'altra banda, resulta particularment útil per als espais que, com el cas de les bodegues, no es caracteritzen per mantenir una rutina única i immutable –de fet, ni tan sols un sol grup o col·lectiu concret–, sinó que més aviat es componen d'elements heterogenis.

dedicat a la Bodega Xifré, en el qual s'explica amb detall la presentació davant de la parròquia, la negociació dels rols investigadors, la sortida del camp i el retorn del coneixement.

El tractament de les fonts orals i audiovisuals

En molts casos, els vincles d'afecte i amistat establerts en el transcurs de l'observació participant han cristal·litzat en la concessió d'entrevistes semiestructurades sobre aspectes concrets de la bodega. Des d'un bon començament, una de les nostres principals preocupacions era que aquest llibre tingués certa polifonia, entenent que donar veu als actors permetia anar més enllà de les nostres pròpies reflexions.

Així, ja des d'un bon començament, vam voler donar certa ressonància al col·lectiu dels bodeguers i, en la mesura del possible, amplificar el seu propi discurs. La idea era traslladar amb les pròpies paraules dels protagonistes el que es fa i es pensa des de l'altra banda del taulell, objectiu que ens va dur a entrevistar *in situ*, és a dir, a la bodega, una mostra representativa dels bodeguers i bodegueres de la ciutat. Ara bé, donada la naturalesa particular del nostre objecte d'estudi, habitualment un espai sorollós i atapeït, aviat ens va resultar evident la necessitat de plantejar un tractament individualitzat per a cadascuna de les entrevistes i per a cadascun dels entrevistats. Això, lògicament, va comportar un procés de selecció que va afectar tant els nostres interlocutors com les bodegues a les quals finalment hem pogut accedir, per dir-ho d'alguna manera, «en profunditat».

Aquest procés es pot resumir en dues fases, més o menys dilatades segons la predisposició dels entrevistats i la disponibilitat horària del negoci. En el primer contacte acostumàvem a formalitzar la nostra presentació i els objectius del treball, simultàniament intentàvem posar-nos al dia de la història de la bodega i dels seus responsables per, posteriorment, donar continuïtat a la freqüentació de l'establiment per part d'algun dels membres de l'equip.

Considerant que no totes les bodegues han rebut el mateix tractament i dedicació, creiem oportú precisar com s'han abordat els contactes amb els bodeguers i bodegueres entrevistats. Hi ha hagut casos, per exemple, en què una major predisposició a l'entrevista formal ens ha fet caure en un cert «reporterisme» que directament tancava aquest procés amb la concertació d'una cita amb un dels responsables, en una hora sense gaire tràfec de clients i amb la possibilitat

de fer algunes fotografies de la bodega⁵. Com es pot imaginar, aquesta no és precisament l'actitud ni la forma en què preteníem traslladar la veu dels nostres protagonistes, tot i que no és gens menyspreable la quantitat d'informació extreta a partir d'aquesta forma d'operar. Per tant, ben aviat vàrem empescar-nos d'altres estratègies per tal de donar a les seves paraules un contingut més qualitatiu: demanant-los ajuda per omplir les fitxes de les bodegues, parlant amb els diversos treballadors i clients i, sobretot, tractant de mantenir un vincle estret amb la bodega i amb la seva parròquia.

En aquest sentit, la introducció d'eines pertanyents al món audiovisual –gravadores, càmeres de fotos i de vídeo–, tot i que en un principi semblava presentar algunes complicacions pel que fa a les dificultats tècniques i al sempre espinós tema de la privacitat dels enregistrats, a poc a poc va acabar esdevenint una de les estratègies més útils per donar lloc a un intercanvi comunicatiu i vivencial. Pensem, per exemple, en els bodeguers que amb orgull ens «obligaven» a fotografiar determinats elements de la seva bodega; o com, en determinades ocasions, la presència de la càmera fou l'excusa perfecta per retratar-nos amb tot el personal que s'hi avingués⁶. Així, per bé que la manipulació d'aquest tipus d'objectes explicitava la nostra posició d'investigadors davant de la clientela, en especial quan es tractava d'una filmació, paral·lelament despertava una curiositat que almenys ens donava l'oportunitat de conversar d'allò que estàvem fent i del perquè ho estàvem fent. Tal com veurem més endavant en l'exemple del visionat a la Bodega Xifré, els enregistraments van ser un mitjà excel·lent per accelerar l'aparició de la familiaritat i la confiança mútua. La introducció de la imatge en la recerca etnogràfica

⁵ És molt probable, com vam concloure després de diverses experiències similars, que aquest fos el tractament habitual que determinats establiments dispensaven als diferents periodistes, articulistes i escriptors que en els darrers anys s'han apropiat al món de les bodegues amb l'objectiu de donar a conèixer i difondre els locals més autèntics i emblemàtics de la ciutat. En qualsevol cas, la mateixa naturalesa de l'apropament etnogràfic requereix un posicionament qualitativament diferent del que usualment comprèn la tasca periodística, marcada per una immediatesa que impedeix la maduració de la informació obtinguda.

⁶ A tall d'anècdota, podem mencionar la *performance*, en el més pur sentit goffmanià, amb què ens va sorprendre un dels cuiners de la Pubilla del Taulat, al Poblenou. I és que després d'assabentar-se que volíem fer fotos a la decoració de l'establiment, ràpidament i al crit de: «Esperadme, que ahora voy a casa y me cambio», va aparèixer davant de nosaltres totalment «disfressat» amb un vestuari de cuiner complet. Un *attrezzo* que no només accentuava la seva posició dins de la bodega, sinó que, en un sentit més profund, representava una autèntica «dramatització social» en què el subjecte buscava la coherència entre la percepció de si mateix i la que li atribueix l'entorn social (Goffman, 2010: 42-46).

va ser una tècnica complementària a moltes d'altres, però, sense dubte, va servir per reforçar el vincle amb els informants i accentuar la col·laboració.

Ja per acabar, caldria distingir entre els establiments en què aquest manteniment del contacte ens va permetre el desenvolupament d'altres facetes del treball com fou, per exemple, l'elaboració de les fitxes de béns immobles. Una tasca que, tal com exigia el procediment estipulat per l'IPEC, consistia a emplenar una fitxa amb uns requisits concrets i que, per tant, conduïa les entrevistes mitjançant unes preguntes enfocades vers un temari específic (inventari dels usos del local, història de l'edifici, biografia de l'entrevistat, etc.). Tanmateix, a causa de l'escreix de treball documental que comportava l'elaboració posterior d'aquestes fitxes, la realització d'aquestes entrevistes es va basar en una selecció prèvia de les bodegues que millor podien representar la totalitat dels establiments inventariats, dividides per tipologies i, especialment, pels diversos barris explorats. Aquesta qüestió ha comportat un increment de la pluralitat de veus en el conjunt de la recerca i un eixamplament de la perspectiva del mateix equip, obligat, en ocasions, tant a enfrontar-se a situacions inesperades com a incorporar realitats no previstes.

La recerca arxivística

Si bé gran part d'aquesta recerca s'ha desenvolupat seguint les orientacions metodològiques que exigeix un treball de camp focalitzat en l'estat actual de les bodegues, la seva pròpia transformació durant aquest període ens ha dut a preguntar-nos sovint la relació d'aquest fenomen amb el caràcter mutant de les bodegues al llarg de la història. Per aquest motiu, el recorregut per l'adaptació periòdica a nous contextos, legislacions i processos socioeconòmics ha esdevingut un dels puntals per al reconeixement i l'anàlisi de la seva funció passada i present.

En aquest sentit, tal com es podrà veure al llarg del capítol històric, el coneixement i la reconstrucció de la història de les bodegues de Barcelona també va comportar una recerca arxivística i bibliogràfica amb l'objectiu de recopilar qualsevol document que abordés aquest procés. Cal reconèixer que aquesta tasca va resultar molt laboriosa, a causa, en bona mesura, de la poca informació que contenien els arxius de la ciutat. Tanmateix, hem consultat algunes fonts documentals de caire més legislatiu, com les diverses ordenances municipals que han regit aquests establiments des de finals del segle XIX fins als nostres dies. Aquesta

darrera documentació ens ha permès traçar una línia en el temps per explicar la constant evolució i transformació d'aquest tipus de negocis.

Així, doncs, la recerca ens ha dut a treballar amb l'Arxiu Històric Municipal de Barcelona, l'Arxiu Fotogràfic de l'Arxiu Històric de la Ciutat de Barcelona, la Biblioteca de Catalunya, la Biblioteca de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona, la Biblioteca Arús, a passar per les oficines del Registre de la Propietat de Barcelona, així com pel Museu d'Història de la Immigració de Catalunya i el Museu Bodega Xifré. Com és lògic, també hem seguit les indicacions d'alguns bodeguers que recordaven, a través de la pròpia memòria, el naixement de la seva bodega, tot i que aquest tipus de recerca, malauradament, no sempre ha donat els fruits desitjats⁷. En definitiva, intentar reconstruir la història de les bodegues ens ha resultat força difícil, malgrat que el rescat de la memòria oral ens ha permès fer-nos una idea del que van ser les bodegues al llarg d'aquest trosset d'història de la ciutat.

A aquesta recerca més historiogràfica, hi hem afegit l'exploració d'un altre tipus de material que, al nostre parer, representa una valuosa font d'informació complementària: des del seguit de llibres, contes i literatura vària en què es fa menció explícita de les bodegues, fins a les pel·lícules, documentals, o fins i tot un bon grapat de cançons en què la bodega serveix com a espai escenogràfic⁸. A la vegada, l'eclosió de les xarxes socials ha contribuït a un creixement exponencial de la presència d'aquests establiments a internet, donant lloc a una certa tendència a recuperar la bodega com a espai de trobada virtual. Evidentment, el pes específic de tot aquest material ha variat segons la importància i el tractament a què es sotmetia la bodega, per bé que també hem valorat la classe d'històries que les bodegues han inspirat en tota aquesta producció, val a dir-ho, no sempre lligada a l'àmbit de la ficció⁹. Tota aquesta documentació i la seva anàlisi posterior ens han

⁷ Aquest és el cas de la Bodega Jané, on el propietari ens va parlar de l'obertura de l'establiment a mitjans del segle XIX. Tot i que vam buscar la referència, finalment ens vam trobar amb una simple menció anecdòtica localitzada a la *Guia General de Barcelona* de 1849.

⁸ Tal és l'exemple de compendi de cançons de taverna que recollí Jaume Ayats en el seu llibre *Cantar a la fàbrica, cantar al coro* (2008), inclòs a la bibliografia.

⁹ Al marge de les distintes mencions a establiments trobades a l'espai web—blogs, Facebook i d'altres—, són nombroses les històries literàries i, fins i tot, cinematogràfiques ambientades en bodegues «reals». Pensem, per exemple, en el músic i escriptor barceloní Víctor Nubla, que situa el mateix «centre místic de l'univers» a la Bodega Marín del barri de Gràcia (cf. Nubla, 2007) o les tavernes anònimes que han aparegut a pel·lícules com ara *Terra i llibertat* (Ken Loach, 1995) i *El Triunfo* (Mireia Ros, 2006),

estat útils per traçar una panoràmica del recorregut històric de les bodegues a la ciutat de Barcelona, al mateix temps que també ens ha possibilitat l'aproximació a realitats més concretes.

1.3. Apunts teòrics i aspectes conceptuals de la recerca

D'entrada hem d'aclarir que si bé les qüestions per tractar en aquesta monografia fan pertinent la presència d'una breu introducció sobre el seu context –és a dir, la ciutat i el barri en el qual s'ubica el nostre objecte d'estudi–, no pretenem estendre'ns aquí sobre uns processos que altres autors ja han detallat amb precisió i abundància¹⁰. Ara bé, donat que al llarg dels capítols següents farem referència al procés de transformació que la ciutat de Barcelona ha viscut en els darrers segles, creiem que és necessari esbossar alguns conceptes que permetin analitzar el nostre objecte d'estudi des del seu context teòric.

En aquest sentit, alguns dels processos viscuts a Barcelona en aquest període, clau per entendre els canvis en la seva morfologia, també són els que han convertit més recentment la ciutat en un punt de referència per a distints grups i categories socials com, per exemple, els associats al món de l'art i la cultura o el turisme internacional. Representants d'un flux mòbil centralitzat pel conjunt de ciutats integrades en aquest entramat mundial, el que es coneix com *ciutats globals* (Sassen, 1999), la distribució d'aquests col·lectius en l'espai urbà ha contribuït al mateix temps a consolidar una determinada reordenació del territori i, en conseqüència, també una nova organització socioespacial de la ciutat i de la seva població. Segons el geògraf i urbanista David Harvey, aquesta és la principal innovació del capitalisme contemporani: la translació del valor de canvi del treball

ambientades a la Bodega Paco o del Toro, al barri del Raval; o l'emblemàtica *Noches de vino tinto* (1966), del cineasta José María Nunes.

¹⁰ Són nombrosos els treballs que des de distintes òptiques i diferents moments històrics analitzen el que va succeir a la ciutat al llarg dels darrers segles: des de l'aplicació del Pla Cerdà i l'annexió de municipis en la consolidació de «la gran Barcelona» a finals del segle XIX fins a la consolidació en les darreres dècades del denominat *model Barcelona* i la seva incidència en un disseny concret de l'espai urbà, passant, com no, per la urbanització de la ciutat a cop de macroesdeveniments com les Exposicions Universals o els Jocs Olímpics. A tall d'exemple, es poden consultar algunes de les referències més recents a Balibrea (2004), Busquets (2004), Capel (2005, 2006, 2007), Casellas (2006) o Delgado (2005), totes incloses a la bibliografia.

al sòl: convertir el terreny urbanitzat en el producte del qual actualment s'obté un major rèdit especulatiu i financer:

La evolución de los modelos de uso del suelo urbano sólo puede ser entendida en función de los procesos generales por los cuales la sociedad es arrastrada (sin saber cómo) hacia un modelo de necesidades sociales y de relaciones humanas (que no son ni comprendidas ni deseadas) por las fuerzas ciegas de un sistema de mercado en evolución [...]. Cuando el valor determina el uso, la distribución se realiza bajo los auspicios de una desenfrenada especulación, de escaseces artificialmente producidas, etc., y pierde toda la pretensión de tener algo que ver con una eficiente organización de la producción y de la distribución (2007, 199-200)¹¹.

La nostra proposta és, en definitiva, intentar entreveure en quina mesura la consolidació d'aquest tipus d'urbanisme ha tingut un efecte concret en la configuració de la ciutat i els seus barris, així com en la població vinculada al seu entorn. I és que ja fa quasi quatre dècades des que Henri Lefebvre assenyalà com el fenomen de la urbanització, fins llavors entès únicament com a acompanyant del desenvolupament industrial, comença a substituir-lo com a factor determinant dels processos socials: «el urbanismo, ya unitario a su manera, aparece vinculado a una filosofía, a una concepción de la sociedad, a una estrategia política (es decir a un sistema global y total)» (1978, 42).

En aquest sentit, tal com veurem al llarg de la monografia, les bodegues se'ns presenten com espais privilegiats per relacionar tot aquest compendi teòric amb l'objecte propi de la recerca, que no és un altre que l'anàlisi de com s'han articulat al llarg del temps les relacions entre les transformacions urbanes i l'evolució històrica d'aquests establiments tan propis i característics de la sociabilitat de barri o veïnal. Una qüestió que, en el marc dels apunts teòrics, intentarà bàsicament relacionar aquests processos amb els principis que entenem fonamentals per comprendre el funcionament de la vida urbana i, en particular, el paper del barri com a concepte i com a realitat social.

¹¹ Un procés que, d'altra banda, darrerament s'ha presentat capitalitzat sota el concepte de *gentrificació* que va encunyar Ruth Glass el 1964 i que, bàsicament, consistiria en la «concentració de efectivos de la clase media y alta en áreas que estaban previamente ocupadas por la clase trabajadora o por clases populares» (Leal, 2002, 68). Tot i les múltiples accepcions que aquest concepte, també traduït com *elitització* en els estudis de cas a l'Estat espanyol (García Herrera, 2001), donades les limitacions d'aquest breu apartat teòric, no entrarem aquí a puntualitzar la complexitat dels fenòmens i processos. No obstant això, a banda de les més de cinc-cents referències bibliogràfiques recollides al llibre de Lees, Slater i Wily (2008), es poden consultar les obres d'altres autors que ens han ajudat a completar la nostra perspectiva sobre aquests fenòmens: Caulfield (1989), Cucó (2013), Martínez Rigol (2009), Smith (1996, 2002) o Zukin (1987).

El barri com a «problema» urbà. Una introducció al concepte

Abans d'entrar en matèria convindria exposar els motius que ens van conduir del context urbà general cap a un marc més acotat, tant territorialment com conceptual, en forma de la noció de barri. En primer lloc, caldria destacar la influència que des del primer moment de la recerca va exercir aquesta categoria com a context immediat i referencial de les bodegues i els seus propietaris. De fet, ja en el procés de revisió històrica i anàlisi de la situació actual, durant els primers contactes amb l'objecte d'estudi o, fins i tot, a partir dels diversos reportatges i articles consultats en diversos mitjans de comunicació, va quedar palès el pes específic d'aquest concepte en la construcció dels seus discursos. En certa mesura, pensem ara en retrospectiva, ens hauria resultat pràcticament impossible apropar-nos a les bodegues sense posar l'accent en el paper i funció que els atorgaven (i que, de vegades, també s'atorgaven a si mateixes) en la vida quotidiana, passada i present, del barri.

D'entrada començarem amb la definició establerta pel Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans i que comprèn el barri en una de les seves accepcions com «divisió d'un poble gran, d'una vila, d'una ciutat, amb fisonomia pròpia i una certa unitat» (DIEC, 2007). Podem, a la vegada, complementar aquesta definició tot seguint la conceptualització de barri proposada per Jaume Fabre i Josep Maria Huertas Clavería al pròleg de la segona edició de *Tots els barris de Barcelona* (1980):

Per establir si una àrea pot ser considerada com a barri cal tenir en compte, al marge de la voluntat de ser-ho [...], l'existència d'una certa història –amb anys de vida associativa i aparició de senyes d'identitat pròpies–, unes característiques geogràfiques i morfològiques precises, i, sobretot, la consciència de barri que posseeixi la totalitat de la gent que viu en aquella àrea (1980, 8-9).

No obstant això, després de totes aquestes consideracions prèvies, caldrà precisar que per a nosaltres el barri, des d'una perspectiva antropològica, se'ns presenta en forma de realitat històrica, física i social, conseqüència tant dels factors recentment exposats com de processos actuals propis de la seva relació amb el sistema econòmic capitalista –la suburbanització de diverses zones del territori urbà o la privatització i mercantilització de l'espai públic, per exemple–, però també reivindicant la seva emergència com a espai per a una col·lectivitat vehiculada per unes pràctiques o conductes concretes. El barri s'entén, així, com un territori que parteix l'espai urbà i construeix representacions d'homogeneïtat i d'autonomia, amb la consolidació

d'una simbologia pròpia arrelada a l'experiència que han viscut (i compartit) els que han sigut i són els seus protagonistes immediats: els veïns¹².

A la vegada, però, creiem necessari fer palès que dins de l'objecte d'aquesta reflexió teòrica sobre nocions com la de barri o veïnat, hem intentat esforçar-nos per evitar el tractament del passat o la comunitat des d'una perspectiva nostàlgica, idealitzadora o romàntica. Ans al contrari, el que pretenem en aquestes pàgines és aproximar-nos a una perspectiva que analitzi, no només els orígens i l'evolució del barri com a concepte i realitat concreta, sinó també la seva vigència com a fenomen viu i canviant. En conseqüència, creiem important emfatitzar, novament, el paper constitutiu que tenen els seus protagonistes actuals –és a dir, els seus habitants i veïns, però també els seus comerciants i treballadors–, no poques vegades, caldria afegir, en franca oposició als plans i les lògiques de l'urbanisme i els poders públics. El mateix Lefebvre exposà amb rotunditat aquest conflicte entre la ciutat i l'urbanisme, entenent que aquesta:

Intenta volver los mensajes, órdenes, presiones venidas de lo alto contra sí mismas. Intenta apropiarse el tiempo y el espacio imponiendo su juego a las dominaciones de éstos, apartándoles de su meta, trampeando [...]. Lo urbano es así obra de ciudadanos, en vez de imposición como sistema a este ciudadano (1978, 85)¹³.

S'ha d'entendre, doncs, que el barri no es defineix únicament pels límits administratius més o menys explícits sobre el territori, ni tan sols perquè hi convisquin col·lectius més o menys cohesionats. Més aviat, pensem, és a causa del conflicte entre els dos factors, és a dir, el xoc entre un espai delimitat pel poder i l'apropiació d'aquest espai per part dels seus habitants. I és justament aquest últim aspecte el que ens dona peu a una aproximació al barri com a espai social en el qual intervenen, sota aquesta confrontació dominant, un conjunt de dinàmiques, institucions

¹² El barri entès així es converteix en un d'aquells llocs que contenen una càrrega de sentit per a qui l'habita, un «lloc antropològic» tal com l'entengué Marc Augé (1992), dotat d'una construcció concreta i simbòlica de l'espai que podem resumir aquí, segons exposa el mateix Augé, en el seus tres aspectes més característics: el seu paper identificador, relacional i històric (2000, 58).

¹³ En aquest mateix sentit, Jaume Franquesa ens explica aquesta confrontació tot apel·lant a la mateixa configuració del concepte de barri: «El barri apareix no perquè hi hagi una comunitat, sinó perquè els seus residents volen forjar una comunitat on el punt de comunió és voler que el lloc on es visqui (el seu barri) sigui un punt important de les seves vides i exigeixen que aquest els permeti ser feliços i tenir una millor qualitat de vida [...]. I aquesta demanda, així, no s'adreça només al seu barri, sinó que reivindica la vida, i oposa a la lògica del plànol (i del paisatge) i a l'espai mercaderia l'espai social, l'espai viscut» (2010, 78-79).

i, com no, individus que configuren el seu caràcter de significant, tant simbòlic com identitari, dins del macrocosmos que són les ciutats actuals.

El barri, doncs, des d'aquesta perspectiva, veu reforçada la seva posició de límit físic en el trànsit d'un espai a l'altre –novament el barri com a part de la ciutat, integrada i al mateix temps diferenciada–, però també, sobretot, com a límit simbòlic entre dues formes diferents de concebre i habitar el territori. Fonamentat a partir de l'ús habitual, de la pràctica quotidiana, el barri es converteix així en aquest espai de la ciutat en el qual, a poc a poc, es va insinuant una certa «particularització», vertebrada a partir d'aspectes intrínsecs a la convivència en el mateix hàbitat territorial.

Un espai de convivència que hem volgut emmarcar, seguint l'enunciat lefebvrià, com un cert interstici, una porta d'entrada i sortida entre dos espais distints, entre dos mons diferents: el «domèstic», associat a l'interior, a la llar i la intimitat, i el «públic», vinculat a l'exterior, al carrer, en definitiva, a la ciutat. Un territori híbrid entre el públic i el privat, sí, però també entre l'espai urbà i l'habitatge –o, el que és el mateix, entre la vida íntima i interior i l'espai social, públic i exterior–, que tot i així també ressalta la seva funcionalitat pràctica; la concepció del barri com una manera de fer (i de relacionar-se) sempre basada en la dinàmica del reconeixement i el contacte quotidià.

Apareix aleshores una de les funcions primordials del context barrial, la d'operar com una mena de solució de continuïtat entre el que és conegut (la casa, l'entorn familiar) i el que resulta desconegut, de manera que, progressivament, mitjançant aquesta pràctica insistent i quotidiana, aquest últim àmbit es pugui anar assimilant al primer, és a dir; que el que és desconegut ens vagi resultant familiar mitjançant el seu reconeixement. Un procés que, en paraules de Pierre Mayol, suposa un autèntic exercici d'apropiació del territori:

Debido a su uso habitual, el barrio puede considerarse como la privatización progresiva del espacio público. Es un dispositivo práctico cuya función es asegurar una solución de continuidad entre lo más íntimo (el espacio privado de la vivienda) y el más desconocido (el conjunto de la ciudad o hasta, por extensión, el mundo) [...]. El barrio es el término medio de una dialéctica existencial (en el nivel personal) y social (en el nivel de grupo de usuarios) entre el dentro y el fuera (A: De Certeau, 1999, 10).

Entendre el barri com a espai urbà apropiat pels seus residents partint de l'experiència o pràctica quotidiana de la convivència ens ha portat, d'altra banda, a qüestionar-nos els usos que aquests residents fan sobre aquest espai, així com a

l'aparició i incorporació de valors i ideals associats a aquesta convivència. És el carrer, punt de trobada i interacció, el marc en el qual, segons Mayol, hem de situar aquesta noció del barri com a «pràctica cultural», és a dir; com un conjunt més o menys coherent d'elements quotidians, materials i ideològics, transmesos i actualitzats dia rere dia, de manera que proporcionin a l'usuari el seu lloc dins de la xarxa de les relacions socials inscrites en un entorn aliè al de la intimitat del seu propi habitatge¹⁴.

El exterior de la vivienda es entonces un espacio potencial que existe en tanto que diferentes seres humanos más bien extraños entre sí se abandonan en él y a él a la escenificación de su voluntad de establecer una relación que suele ser mínima, pero que puede alcanzar niveles inesperados de intensidad. En su habitáculo uno espera vivir algo parecido al calor primordial de los afectos y recibir la oportunidad de ser quien realmente cree ser. Afuera, en la calle, en los alrededores o lejos de su morada, el habitante se vuelve viandante; el residente, peatón [...] El habitante es ahora un transeúnte, de quien sólo se sabe en realidad que ya ha salido, pero que todavía no ha llegado. Se eleva o se reduce a ser entonces otra cosa que no es nada, pero lo anticipa rodo (Delgado, 2007, 51-52).

Podem dir, en conseqüència, que la funció última del barri –i, per extensió, dels seus carrers–, és la de dotar els seus habitants d'un fragment cognoscible de l'espai urbà en el qual es puguin reconèixer i ésser reconeguts. Un fet que, en definitiva, ens permet portar aquesta identificació de l'individu amb l'espai-territori vers l'àmbit mateix d'una personalitat forjada en aquesta línia divisòria entre la intimitat i el món públic¹⁵. Tanmateix, caldria insistir aquí en la necessitat d'observar aquestes dinàmiques no com l'oposició de dues esferes

¹⁴ «Entonces se puede entender mejor el concepto de “práctica cultural”: ésta es el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución cultural, de la misma manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es “práctica” lo que es decisivo para la *identidad* de un usuario o de un grupo, ya que esta identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de relaciones inscrites en el entorno» (A: De Certeau, 1999, 7-8).

¹⁵ Un procés que, d'altra banda, no resultaria difícil associar a determinades pràctiques socials tan esteses com, per exemple, la circulació de rumors o el xafardeig, el paper dels quals ja ha estat apuntat, entre d'altres, per Ulf Hannerz en el seu llibre *Exploring the city* (1980). Podem afegir aquí, certament, d'altres analogies recurrents, forjades a partir d'aquest paper de lllindar entre elements que conformen la vida íntima i la social: clixés com la roba penjada als balcons o la xerrameca habitual entre veïns a la porta de l'edifici, a les botigues o als bars, se'ns solen oferir com les típiques postals de barri, estampes d'un esdevenir quotidià que de vegades es presenta a l'auxili d'un imaginari clarament associat amb les idees nostàlgiques sobre la vida comunitària.

separades, gairebé antitètiques, sinó més aviat per ressaltar la seva funció de frontissa, de vas comunicant de dues formes diferents de sociabilitat; «es como si el barrio viviera dentro del ámbito de la vivienda y atravesara las paredes para habitarla como imaginario, de valores que influyen en la vida familiar» (Gravano, 2003, 257).

Ara bé, amb això no volem dir que l'apropiació i pertinença al barri, emergeixin com a categories o fenòmens desproblematitzats, més aviat a la inversa. I és que és evident que res del que passa al barri, del que succeeix en els seus carrers, del que diuen i fan les seves gents, queda al marge d'unes relacions de poder que, com hem vist anteriorment, es troben ja en els orígens de la seva formació com a espai físic i social. Doncs per molt que a primer cop d'ull aquestes puguin limitar-se a les representacions de la sociabilitat de barri com a fets d'una cultura popular i alterna, en últim terme responen a una confrontació situada precisament en aquesta dinàmica d'apropiació del barri pels seus residents vers un territori que no pot entendre's com a buit o vacant –com si fos un espai neutre i disponible–, sinó com el resultat, viu i en permanent transformació, d'aquest estira i arronsa entre el barri i els interessos de la ciutat.

Una tensió que bé pot explicar-se a partir de la posada en valor del barri com «experiència viscuda», és a dir: com una reivindicació del seu ús pràctic i quotidià pels seus veïns. Vehiculada sovint a partir d'entitats més o menys estructurades, com, per exemple, les diferents associacions o plataformes veïnals –de gran importància també pel cas particular dels barris barcelonins–, es contraposa sens dubte davant d'una altra, pròpia de l'àmbit del poder, en la que impera la racionalitat de la planificació urbanística, la «lògica del plànol»:

El barri apareix quan el veïnat (la voluntat del veïnat) es posiciona en relació d'oposició amb la geografia del capital, una relació d'oposició que és inherent, com hem explicat, a aquesta geografia, i que es posa especialment de relleu en els plans urbanístics, la seva lògica del plànol i la desconsideració que fa de l'experiència [...] un conflicte entre l'espai viscut i la geografia del capital, de tal manera que es plantejarà un nou tipus de ciutat, o sia, no tant un *projecte de ciutat* diferent, com un *urbanisme antiurbanístic* que no pateixi de la *lògica del plànol* sinó de la *consciència pràctica* (Franquesa, 2010, 78-79).

D'altra banda, abans de donar per conclòs aquest apartat, creiem que caldria remarcar breument com no només és el que succeeix en l'espai públic, entès ara únicament com l'espai del carrer, el que li dona forma a aquestes relacions soci-

als. Parlem, ara sí, de comprendre la naturalesa de la sociabilitat de barri a partir de les relacions establertes en llocs com els bars, les cafeteries i els comerços o, centrant-nos en el nostre objecte d'estudi en particular, les bodegues. Doncs és en elles, en aquests establiments que solem entendre com a «comerç de barri» –o, encara millor, «de proximitat»–, on podem localitzar, a banda de la pròpia activitat econòmica, d'aprovisionament o d'esbarjo, bona part dels contactes i relacions establertes entre el veïnat:

Se identifica sin duda la «vida de barrio» con la vida en las calles de los barrios, y sus relaciones con el espacio semi-público de la taberna (a la que penetraría la vida de barrio), donde el contacto entre los actores individuales genera procesos culturales y políticos particulares (2003, 57)¹⁶.

De fet, i ja per acabar, la seva importància va molt més enllà. I és que, tal com pretenem defensar amb aquesta recerca, arran de la seva consolidació com espais de «sociabilitat privilegiada» (Desjeux, Jarvin i Taponier, 1999, 85), cal emfatitzar el paper que aquests establiments tenen en la configuració de la sociabilitat barrial. Especialment, pel que fa a la figura dels seus encarregats, dependents, cambrers o simples treballadors que en força ocasions s'han revelat com a figures clau per entendre aquest entramat de relacions¹⁷. De la mateixa manera que, com veurem seguidament, els propis establiments, siguin bars, tavernes o les mateixes bodegues, han anat configurant amb el temps un ambient propi, característic, fruit de la seva naturalesa intersticial, quasi liminar, entre les distintes esferes socials de la vida quotidiana.

¹⁶ Aquesta ampliació del barri com a espai de relacions socials al qual es pertany també per la via del treball, a més de la residència, apareixerà clarament exposada pel mateix Hannerz, que ampliarà la noció de veïnatge en assenyalar la influència d'aquest mateix vincle en els treballadors, residents o no del barri, que integren les diverses dinàmiques socials del veïnat en el dia a dia quotidià (1986, 295).

¹⁷ A mig camí entre el proïsme i l'estrany –o potser ni una cosa ni l'altra–, aquests personatges simbolitzarien com cap altres la separació entre la vida social del carrer i la pròpia llar. En aquesta mateixa línia sembla trobar-se la següent aproximació cap a les funcions d'un d'aquests personatges, el porter: «Aquí veiem més clarament la seva condició de no ser ni veí ni transeünt, encara que la seva presència és central per garantir el filtre de pas entre les categories de públic i privat. Les seves funcions de neteja, manteniment i expulsió de les escombraries clarament formen part d'aquesta categoria de mitjancer [...]. De fet, en les seves tasques, el porter es converteix, utilitzant la idea de Turner, en una mena d'oficiant d'un "ritu de pas" quotidià. Delimita clarament el que entra a l'edifici i el que en surt, converteix el transeünt en visitant o veí, i converteix els objectes que arriben a l'edifici en pertinences de cada veí» (Bestard, 2006, 128-129).

La bodega: un espai de relacions socials dintre el barri

Tot i que a les pàgines següents ens centrarem en assenyalar l'especificitat de les relacions socials en l'àmbit del que s'anomena «sociabilitat de bar», cal precisar que la mateixa idiosincràsia del nostre objecte d'estudi ens faria emparentar els seus inicis amb aquells establiments als que fèiem referència quan parlàvem d'un petit comerç de barri. És evident, però, que a diferència d'aquests cellers dedicats quasi exclusivament a la venda de vi i alcohol, la bodega entesa com a bar o taverna també té certs trets comuns amb aquest tipus d'espais. Històricament vinculats a l'àmbit de la sociabilitat popular dels barris i veïnats, aquests establiments s'han caracteritzat, com ja hem esmentat amb anterioritat, perquè compten amb una clientela força habitual, els parroquians. En paraules del mateix Lefebvre, el bar i la bodega, com abans la taverna dels pobles, s'han convertit en un espai diferenciat on els parroquians han trobat el punt neuràlgic de la seva vida social, on dur a terme tot un conjunt de trobades, intercanvis i activitats dins del tràfec continu de la ciutat moderna (1973, 135)¹⁸.

En aquesta mateixa línia, altres autors com José Antonio González Alcantud (1982), Anne Basas (1990) o Michel Bozon (1982) també s'han interessat per les particularitats d'aquests espais tot assenyalant-los com indrets amb una temporalitat d'un cert ordre diferencial al de la rutina quotidiana. Contemplada com un dels elements referencials de la composició social d'aquests espais (cf. Basas, 1990), aquesta percepció consisteix bàsicament a crear i recrear un ambient aparentment situat al marge del temps productiu o familiar –és a dir, de la feina o de casa–, però que a l'hora de la veritat fa de frontissa entre ambdues temporalitats i incorpora el temps del bar, la seva rutina, a l'ordre de la vida quotidiana. Així, determinats subjectes poden entendre espais com una taula o la barra del bar com la prolongació de la casa o l'oficina, de la mateixa manera que en certes

¹⁸ Val a dir que, com anirem veient al llarg de tot el llibre, aquesta parròquia s'ha caracteritzat generalment per ésser eminentment masculina. I això malgrat que, en rigor, la dona ha estat present des de sempre en aquests espais, generalment s'ha vist exclosa d'un rol protagonista dins de les dinàmiques de sociabilitat, salvant els casos en què apareix com a propietària o regent (Bozon, 1982, 138-139). De fet, tot i el progressiu increment de la presència femenina, la significació de la bodega com un espai per a homes continua força vigent encara avui dia, particularment, en els contextos en què aquests establiments encara suposen un punt de trobada fora del temps laboral. En aquesta línia, l'antropòloga Britt-Marie Thurén (2002) analitza en un suggerent article la situació d'exclusió de les dones en aquests espais de sociabilitat masculina, tot animant-les a endinsar-s'hi, a «conquerir-los», precisament pel valor que històricament han tingut com a espais de trobada, reunió i negociació.

ocasions –com en el cas de les terrasses estiuenques, per exemple, però també pel que fa als anuncis i rètols decoratius–, també poden posar en dubte la divisió entre l'espai intern i l'extern urbà:

El bar participa de la situación, anunciando en aquellos su presencia y su producto ambiental, que será patente por el nombre reclamo: Marylin, Chaplin, Casablanca, el Veleró... Distintas maneras de indicar un interior que se ofrece plural –posiblemente en zonas/barrios que los agrupan– al conjunto urbano. Dependerá del decorador-diseñador la perfección del producto final, pero por encima de ello la intención es ésta: hacer corresponderse un breve anuncio exterior con la decoración interior, diseñada para adecuar un bajo informe y previo (González Alcantud, 1982, 4)¹⁹.

De la mateixa manera, el vi o l'alcohol se'ns presenten també com un element clau per entendre la composició de l'ambient en aquests espais. El seu paper com a element fonamental dins d'un ritual específic, el del beure compartit –el got de vi convertit per Edgar Morín en un «ritu universal de comunicació» (Basas, 1990, 121)–, en el qual, en certa mesura, es difuminen els límits entre els individus que l'integren. En aquesta dimensió social del consum d'alcohol, que també va explorar Jean Pierre Castelain en el seu llibre sobre l'alcoholisme entre els treballadors de drassanes *Manières de vivre, manières de boire. Alcool et sociabilité sur le port (1989)*, indrets com els bars, tavernes i bodegues apareixen associats a un desig d'estar junts, sota el mateix sostre. En definitiva, l'alcohol és un desllorigador social amb una clara funció d'estrènyer o revifar lligams comunitaris, clarament exemplificats en l'acte del brindis col·lectiu:

Beure –ens dirà l'antropòloga Verònique Nahoum Grappe– no és tan sols aquesta pausa significant on el bevedor transforma en llegenda una versió de la seva narració de vida. Beure no és tan sols el fruit de la intemperància, d'una «feblesa», d'un «espasme», així com d'altres «qualitats» identificades amb la individualitat del bevedor [...]. Beure també és l'únic mitjà *socialment reconegut i permès* de franquejar les fronteres d'un altre continent: el de l'espai festiu, que alimenta l'equivalent fisiològic d'un viatge iniciàtic finalitzat per una «mort/renaixença» (2006, 82) [Traducció pròpia].

El caràcter de la sociabilitat en aquests establiments se'ns presentarà, doncs, marcat per aquesta vivència comunitària. Fonamentada per unes constants de proximitat en el tracte i freqüentació quotidiana, aquest tipus d'experiència és

¹⁹ Algunes de les qüestions que apunta Alcantud per assenyalar aquest paper intersticial del bar entre l'espai intern i l'extern urbà, com ara l'aparença externa o l'estètica interior, es recuperaran més endavant en l'anàlisi de la situació actual de les bodegues a la ciutat de Barcelona.

capaç de crear vincles molt més explícits dels que se solen trobar en altres contextos marcats únicament pel tracte informal i la desconexió del que està de passada²⁰. En aquest sentit, determinades conductes resulten força útils per tal d'entendre i interpretar la dinàmica interna d'aquest tipus de sociabilitat: des de la salutació generalitzada dels que entren al local a la seva predilecció per una determinada beguda, zona o racó de l'establiment, passant, òbviament, pel grau diferencial en les mostres d'afecte entre propietari i clientela. Totes aquestes pràctiques, en definitiva, suposen petits indicadors de la manera en què el client, en paraules de Jordi Carreras, comença a «fer-se seu» l'espai, a formar-ne part:

De fet, com succeeix en qualsevol bar, un dels indicadors que algú comença a formar part del lloc, és a dir, que ha deixat de ser considerat com un intrús, és el canvi gradual en la relació amb els cambrers, traduït en una familiaritat recíproca creixent. Quan les converses són cada vegada més freqüents i allargades, quan coneixen per endavant el que demanarà segons l'hora del dia que es tracti, quan se succeeixen alguns detalls com invitacions inesperades, llavors un aplatina el camí per sentir-se com a casa (2012, 73).

En resum, podem dir que aquestes i altres pràctiques inclouen una progressiva formalització del coneixement mutu –recordant el nom dels parroquians més habituals o les seves consumicions preferides, per exemple–, així com també estableixen certs privilegis derivats d'una relació de confiança recíproca. Finalment, actes com les bromes entre clients o la profusió d'anècdotes i històries entrecreuades es poden interpretar com una autèntica posada en escena que representa, en certa manera, una «teatralització» de les relacions socials:

Llavors, el que jo he intentat sempre és que tothom qui vingui tingui el seu nom o el seu cognom i se l'utilitza així, no? El Pere, el Joan, el... És un ambient molt familiar. Es *compinxen* entre ells contra mi, també [...]. Després *a lo millor* ve qui realment necessita ser tractat de senyor: «I què voldrà?». I amb unes delicadeses determinades que vindrà aquell dia i no tornarà més. Però, *bueno*, que no passa res. Que podem viure tots. Aleshores això és una bodega. Aquí has d'acceptar les coses com: «Hòstia, però és que a mi no m'han tractat mai així». Dic: «Doncs, aquí tothom, eh? I mira, tots estem sans i bons. Potser el bitxo *raro* ets tu».

Antoni, Bodega Casas [Entrevista del 8 de juliol de 2011].

²⁰ Un fet que, sens dubte, ens recorda la dinàmica d'apropiació de l'espai que acabem d'assenyalar com a font indispensable de les relacions en l'àmbit del barri i de les relacions veïnals. Així, seguint el que exposa Gary McDonogh, entenem aquest tipus de locals com a bars «de barri» o «del veïnat» –els *neighborhood bars* (1992, 26)–, tot distingint-los dels altres establiments imposats per factors o agents aliens als interessos i demandes del mateix barri.

L'Antoni, un dels bodeguers entrevistats al llarg de la recerca, ens apropa aquí, vers un exemple d'aquesta representació. Un cert teatre popular –o «dels pobres», tal com el definí Bozon (1982, 142)–, que té com a únic fonament consolidar una dinàmica col·lectiva, és a dir, comprovar qui és apte i qui no ho és per integrar-se en aquest tipus de sociabilitat. Consisteix en vistoses i efectives mostres de generositat, però també en la recreació de conflictes i competències internes quan la mofa arriba massa lluny, aquesta espècie de *performance* resulta d'allò més útil per delimitar qui és benvingut i qui no ho és en l'àmbit d'una sociabilitat que no deixa de remetre'ns a la mateixa estructura de la societat.

És per això que, després d'haver revisat algun dels aspectes que contemplem centrals per entendre la sociabilitat dins del món d'aquests establiments, podem afirmar que la composició d'espais com el de la bodega, si bé es continua nodrint d'unes relacions de confiança articulades per la proximitat i la quotidianitat, es troba marcada, sobretot, pel fet d'haver esdevingut històricament l'indret idoni per a la trobada i reunió de les classes populars. Atributs que, sens dubte, comparteix amb la forma d'entendre les relacions socials dins dels barris i els veïnats de la ciutat, i que ens porta a plantejar-nos la representació d'aquest tipus de sociabilitat com un exemple del que s'ha entès com a part d'un *ethos* o ètica popular. Pierre Bourdieu ens diu:

El café no es el lugar al que se va para beber sino un lugar al que se va para beber *en compañía* y en el que se pueden establecer relaciones de familiaridad fundadas en la supresión momentánea de las censuras, de las conversaciones y de las conveniencias que son moneda corriente en los contactos entre extraños: en oposición al café o al restaurante burgués o pequeño burgués, en los que cada mesa constituye un pequeño territorio sagrado y apropiado (se solicita permiso para tomar prestados una silla o un salero), el café popular es una *compañía* [...] en la que cada uno se integra (2012, 214)²¹.

El cafè, el bar o la bodega, des d'aquesta perspectiva, ens poden ajudar a interpretar aquestes mostres d'afectivitat i solidaritat col·lectiva per tal de posar-les en consonància amb un posicionament de classe, simbolitzat ara i aquí per la ruptura amb la que el correcte comportament burgès s'hi manifesta en contra. Una presa

²¹ En aquest sentit, aprofitant la referència a Bourdieu, podem suggerir que la forma en què la burgesia distingeix els seus hàbits d'oci i consum és resultat, en bona mesura, del control que ostenten les classes populars sobre els espais de sociabilitat popular (Bozon, 1982, 139). Pensem, si no, com veurem al capítol històric, la manera en què escriptors il·lustrats de l'època com Juli Vallmitjana i Pompeu gener descrivien les antigues tavernes i cafès econòmics.

de consciència del lloc i de l'espai que ha tingut una de les seves formes més representatives en el que hem entès com *bar popular*, habitualment representat per la cantina del poble o la taverna de barri i en què, sense cap mena de dubte, tot i les seves particularitats, d'ací en endavant podem encabir la bodega.

Per tant, a pesar dels canvis i transformacions que ha experimentat al llarg dels anys –i en els quals seguidament ens endinsarem–, aquesta assimilació de la bodega com a bar o taverna popular es continua satisfent raonablement en la majoria dels casos. Especialment, mentre oposem una altra forma d'entendre la sociabilitat en aquest espai i, amb ella, el tipus de clientela que l'integra. Estem parlant, a grans trets, del que entenem com bars i locals d'oci on, com veurem més endavant, moltes de les característiques específiques que hem anat assenyalant s'han anat reconfigurant sota l'imperi de la diversió i l'entreteniment hedonista.

Així, avançant alguns dels aspectes que cal tenir en compte en els capítols següents, cal assenyalat que la vida social en aquest tipus d'establiments gira entorn al concepte d'*espontaneïtat organitzada* (Desjeux, 1999)²². En aquest sentit, val a dir que les mostres de sociabilitat en aquests espais es caracteritzen per una composició de la clientela molt més diversificada: amb una proporció més gran de dones, un diferent rang d'edats –generalment amb major tendència de clientela juvenil, això sí– i que depenent del bar o local pot incloure una major variació en la condició socioeconòmica i fins i tot en la procedència o nacionalitat dels clients. A més, les mateixes motivacions per a la concurrència de la clientela també apareixen caracteritzades de forma diferent, sobretot, en associar-se principalment a les activitats que s'orienten a la diversió i l'entreteniment, així com a la recerca d'oportunitats sexuals i d'altres criteris associats amb la satisfacció de plaers.

Serà a partir de les particularitats que adopta la socialització en aquests espais dins d'aquestes pràctiques d'oci i entreteniment que, al llarg d'aquesta monografia, intentarem dilucidar el paper i la influència d'aquesta forma d'entendre la sociabilitat en el moment actual que viuen les bodegues a la ciutat de Barcelona. Per tant, i ja per acabar, si el bar o la bodega en el temps d'oci apareixen regits pel

²² Emprada per l'equip de recerca coordinat per Dominique Desjeux, Magdalena Jarvin i Sophie Taponier a *Regards anthropologiques sur les bars de nuit* (1999), aquest concepte apareixerà associat a la forma que adopten en aquest tipus d'entorns les pràctiques de la trobada i interacció entre coneguts (i desconeguts). Fonamentades en el que els autors entenen com *micro-rituals contemporanis*, aquestes pràctiques es desenvolupen en un context suposadament espontani i allunyat de les normes socials, per bé que, a l'hora de la veritat, els comportaments dels actors socials només remetent a la mateixa estructura i organització social.

factor del consum, també és evident l'estreta relació que tots dos mantenen amb el creixement econòmic i les transformacions urbanes. Essent aquest precisament el punt en el qual, com ja hem explicat amb anterioritat, ubicarem el punt de sortida del nostre particular recorregut en els canvis històrics que ha viscut Barcelona i la mateixa evolució dels establiments que, com les bodegues, han anat canviant amb la ciutat.

2. Les bodegues de Barcelona: una perspectiva etnohistòrica

L'objectiu principal d'aquest capítol és traçar una panoràmica històrica de les bodegues des de finals del segle XIX fins als nostres dies²³. A aquest efecte, recopilem tot tipus de fonts que van des de la recerca arxivística i documental fins a la crònica periodística, la narració literària i les representacions cinematogràfiques. Malgrat que es tracta de materials escassos, dispersos i fragmentaris, no hi ha dubte que serveixen per valoritzar el nostre patrimoni cultural i recordar que, en moltes ocasions, s'ha construït a –i des de– la bodega. És a dir, més enllà d'investigar els canvis en la fisonomia de les bodegues en cada context històric, també ens proposem descriure la sociabilitat característica d'aquests espais. Com mostra el treball elaborat per Edward Hansen a les tavernes catalanes de principis de segle XVIII, les bodegues ostenten una tradició de llarga durada a l'hora de vertebrar la vida pública del veïnat:

Allà hi ha una intensa i franca sociabilitat. La gent entra i surt constantment buscant algú. El cantiner és una font d'informació que sap per on paren els seus clients. Quan algú troba la persona que buscava, es beu i es conversa, es mencionen personatges, es discuteix de gent i activitats i es fan plans una i una altra vegada. Els intercanvis verbals disten molt de ser tots sobre negocis, sinó que solen ser temes d'un flux més general de notícies (Hannerz, 1986, 225).

Per aquesta raó, també recuperarem totes les veus que evoquen la realitat d'aquests establiments i la seva incidència en la vida social del barri, ja sigui adoptant la forma de petit comerç dedicat a la venda de vi i productes de primera necessitat fins a la seva configuració com a espai de reunió de diferents col·lectius i organitzacions socials. En definitiva, resseguirem tant l'evolució d'aquests establi-

²³ Tot i que som conscients que podríem cercar els antecedents de les bodegues des que es produeix i s'emmagatzema vi a la nostra terra –possiblement a partir de l'arribada de grecs i fenicis a l'Empordà al segle IV aC i l'expansió dels cultius a Tarragona durant l'època romana–, donades les condicions i objectius cap als quals s'orienta la nostra recerca, hem decidit acotar aquest apunt històric a l'anàlisi de la seva forma i funció durant els darrers segles.



Il·lustració d'una botiga de vi i licors del segle XVIII. Autora: Lola Anglada. Font: Curet, F. (1954).

ments al llarg dels darrers segles com la incidència que han tingut en l'arrelament d'una sociabilitat marcadament popular.

2.1. Cellers, bodegons i tavernes; les bodegues segons la narrativa de l'època

Tal com hem vist al preàmbul, les definicions oficials de celler i taverna són les que més s'acosten al que entenem per bodega avui dia. Tot i així, malgrat que podem rastrejar els seus punts en comú al llarg de la història, hem cregut oportú assenyalar algunes de les especificitats i singularitats d'aquests establiments al llarg dels darrers segles. A continuació, veurem la funció, el funcionament i l'estructura de les primeres bodegues a través de les fonts literàries de l'època.

Segurament una de les millors descripcions d'aquests establiments al segle XVIII i XIX ens la brinda l'escriptor Francesc Curet dins de la compilació *Visions Barcelonines, 1760-1860. Botigues, obradors i cases de menjar i beure*:

Les altres tavernes es limitaven a vendre vins, oli, aiguardent, rom i algunes altres begudes per emportar-se-les a casa i també les servien, en botelles i garrafes, a domicili, però no tenien taulell per a fer-hi el gotet. Això no vol dir que no servissin a persones conegudes algun got de vi ranci, moscatell, Malvasia, Priorat, garnatxa, Alella o qualsevulla altra classe i, a tal efecte, tenien alguns gots en una lleixa veïna a la pica de l'aigua, però sense taulell, taules ni seients de cap mena que donessin motiu o pretext per a passar-hi l'estona. Eren més aviat, establiments per a proveir les cases particulars, no pas per a donar a beure als passavolants, per l'estil de les fassines que venien aiguardents i altres líquids espirituosos a la menuda, però no en gots (1954, 344).

Tot i que l'autor les anomena «altres tavernes», és evident que es tracta de l'àtom, el germen, o el pal de paller de les bodegues actuals, en la mesura que ja es dedicaven específicament a la venda i distribució de vi. Com apunta Curet, aquestes bodegues *avant la lettre* es distingien per disposar d'un petit taulell dedicat a despatxar begudes o menjar, i com especifica el mateix autor: «Obèien a una necessitat i prestaven bons serveis, especialment als treballadors i a les classes modestes, perquè a més de vendre begudes per al plaer i per



Il·lustració d'una taverna vuitcentista. Autoria: Lola Anglada. Font: Curet, F. (1954).

acompanyar els repassos, cuinaven i servien menjars complets, o per plats o racions» (*ibíd.*, 340)²⁴.

La imatge d'aquestes tavernes sovint s'ha caracteritzat amb una pàtina de desconsideracions i desprestigi, ja que, gairebé sempre, en tots els documents apareixen com a caus foscos on el vici i l'amoralitat afloren per tots els racons. Així, per exemple, en el mateix llibre es fa ressò d'un article publicat al diari *El Indicador Catalán* el 1823, en què ja es fa referència a aquesta mala fama de titllar les tavernes com «receptáculo de todos los vicios» (*ibíd.*, 339-340)²⁵. Una valoració que es perllonga en el temps, com ens mostra l'historiador Pere Gabriel en la seva descripció de l'ambient d'un Paral·lel decadent: «Entre 1890 i el 1903 dominava la pantomima, el melodrama, el flamenquisme, els barracons i les tavernes: era un espai de vida marginal molt relacionat amb la púrria, atractiva sols per algun intel·lectual rar, com els modernistes Nonell i Vallmitjana» (1998, 103). Ara bé, tot i el descrèdit amb què aquest autor tracta l'actitud d'aquest tipus d'escriptors, és precisament Juli Vallmitjana qui, al seu llibre *La xava* (1910), ens ofereix una de les descripcions més completes d'aquest tipus de tavernes:

La Mina era una taverna que des del carrer de Trenta Claus donava pas a un pati que feia fatxada al carrer d'en Cid. Per la seva llargada prenia aquest establiment un aspecte ben singular. Entrant, a la dreta, adossat a les vidrieres, hi havia el taulell del copeig, i els dos mossos que el servien, arremangats de braços, no paraven un moment de posar begudes. A l'esquerra, darrere una vidriereta que tapava un petit portalet, una dona hi venia bunyols de bacallà i d'arengades i sardines escabexades. Tots aquells menjars, més o menys apetitosos, estaven exposats damunt d'una taula coberta per unes tovalles que amb el temps havien sigut blanques [...]. Entre la taula i el taulell hi havia una columna, qual sòcol tot sovint se veia rodejat de bordegassos que, bruts i espellifats, explicaven llurs picardies o fruien amb rialles la llur corrupció.

²⁴ El mateix autor situa el nombre total d'aquests establiments en més de cinc-cents al 1850, amb una predominança de la taverna en entorns fabrils, industrials i la zona portuària. A la vegada, altres fonts completen aquesta definició de la taverna i també les consideren hereves dels hostals i les fondes tan comuns a la nostra terra, repassades en forma de llibre per Luis Almerich a *El hostel, la fonda, la taberna y el café en la vida barcelonesa* (1945).

²⁵ En altres contextos, distants en el temps i l'espai, també s'incideix en ressaltar la mala fama d'aquest món tavernari: «Sabemos del intento infructuoso del cabildo de Antequera en 1495 de dedicar la taberna sólo a la venta de vino por los escándalos que originaba la gente que iba a comer. El concejo consideraba que la taberna debía existir para proporcionar un servicio a la comunidad, pero no era indiferente al hecho de que allí se generaba desorden público y se observaban comportamientos sociales amorales. Este hecho es el reflejo de una consideración ambivalente de la taberna, presente en la sociedad de la época, que le otorgaba valores positivos o negativos según se subrayasen la necesidad de su existencia o la realidad que la rodeaba» (De Castro, 2000, 19).

Més endintre hi havia un espai que formava corredor, sense que destorbés la visió general d'aquell negrós interior. Era un tros de paret mestra que feia de compartiment. A la dreta, botes de vi, que, per l'aspecte d'elles, semblava de qualitat més escollida que el que contenia la bateria de botes que a continuació estaven arrengrerades fins al fons de la botiga, on n'hi havia ben bé una vintena. Davant d'aquesta renglera de botes hi havia també taules i bancs de fusta, en els quals a mitja tarda es feia difícil trobar un espai per enquibir-s'hi una persona [...]. En aquests llocs és on s'hi solien reunir els esquivats de la policia, els que estan renyits amb tots els preceptes del nostre règim social i els que la fatalitat atàvica els endinsa en el fangeig de la maldat. Cada personatge dels que allí es veien, quin cúmul de coses feia pensar! Allí, en aquells barris, ells han creat el seu ambient i li han donat l'aspecte trist, com si de per l'espai sols hi rondessin els pensaments malèfics. Dintre d'aquelles sentines la bardaixa afalaga el sodomita, i riu impúdica, amb la mateixa rialla, contemplant el ferit per mà criminal, o al que l'excitació alcohòlica ha fet estavellar el crani en el cantell d'una paret; i la borratxa vomita el més insolent vocabulari, refregant-se els múscles amb el bardaix indecorós, barrejant ses babes, unint-se instantàniament com si fos el verb de la maledicció (2003, 18).



El taverner, segons un llibre set-centista de rifa.
(Bibl. de l'autor.)

*Memòries d'un ofici artesanal
i familiar*

És bonic veure fer un home del seu ofici; és més bonic veure fer un home del seu ofici que un regiment de treballadors movent el pic o la pala. Els oficis han creat les coses més belles, més gràcils, més elegants del món. El que fan les màquines és trist, hòrrid, depriment, d'una fúnebre vulgaritat.

Fragment de *Contraban*,
de Josep Pla.

Sant Teodot, patró dels taverners²⁶.
Font: Amades, J. *El costumari català*. Vol. III (1989).

²⁶ Sant Teodot, segons ens explica Joan Amades, era un taverner al qual succeí un miracle que l'enriquí enormement. Pouant l'aigua del pou de casa seva, per «gràcia divina», un bon dia començà a sortir-li transformada en vi i, des d'aleshores, els taverners l'invocaven amb la fórmula següent: «Sant Teodot gloriós, / feu-me fer els miracles / que fèieu vós» (1989, 642).

Conegudes també amb el nom de *bodegons*²⁷, la majoria d'aquestes botigues es consolidaran al llarg del segle XIX com els principals abastadors de productes de primera necessitat com l'oli o el gel, a banda dels ja mencionats vins, vinagres i licors. D'altra banda, també hem pogut trobar algun document anterior en què sí que s'utilitzava el mot *bodega* per referir-se a aquest tipus d'establiments. Vegeu, a tall d'exemple, la reproducció de l'anunci de la Bodega Barcelonesa publicat el 1863:

BODEGA BARCELONESA.
Calle de la Leona, núm. 4, tienda.

Depósito de vinos y licores por mayor y menor.

Este establecimiento se dedica á la venta de vinos comunes, superiores, nacionales y extranjeros, como asimismo á la de licores de grande estima y que son buscados por su especialidad.

Los sistemas de venta que se usan son dos, el uno al pormenor en botellas pasadas á domicilio con condiciones sumamente favorables y al detall por medio del consumo hecho en el mismo establecimiento, el cual es el primero de esta clase que ofrece la Bondad, baratura, limpieza y comodidades de los mas conocidos en el extranjero.

El otro sistema de venta es al por mayor ofreciendo partidas de vino y licores en cajas de botellas ó barriles, los cuales son sumamente escogidos y que no se duda tendrán gran aceptacion puesto que sus condiciones son de satisfaccion cumplimento á los mercaderes, capitales y demas personas que obran en su adquisicion.

Para mas datos, como igualmente para cualquiera otra combinacion relacionada con la especulacion ante dicha, dirigirse al establecimiento.

Anunci i descripció d'una bodega, la Bodega Barcelonesa. Font: Cornet, C. *Guía Añaleja de Barcelona* (1863).

A poc a poc, la bodega s'anirà desvinculant del (mal) nom de la taverna i emergirà a la ciutat en la forma predominant del celler o de botiga d'emmagatzematge i distribució de vi. Aquesta és la forma típica o tradicional de bodega tal com l'entenen nombrosos bodeguers actuals. Escoltem-ho en veu de l'Albert, l'encarregat de la Saviduria:

²⁷ Vegeu, per exemple, dins de l'esmentat projecte d'ordenança de 1890, l'apartat dedicat a la regulació horària de *cafetines, tabernas, botillerías y bodegones* (*Proyecto de Ordenanzas Municipales del Ayuntamiento de Barcelona* (en endavant, POM), capítol XI, títol tercer, article 107, pàg. 33-34, 1890).

El propietari actual és l'hereu en tercera generació del negoci, de la família Rebés. El seu avi es el que va iniciar el negoci el 1898, a la vegada que es perdien Filipines i Cuba... Es va acabar un imperi i va començar aquest, *no?* Que bàsicament en els seus inicis es tractava de *lo* típic, de vendre de vi al *por major* i repartir-lo en burros, carros o el que fos. I a poc a poc, es va anar posicionant a Barcelona, fins a tenir tres botigues: una al carrer Aribau, una altra al carrer Compte d'Urgell i n'hi havia una tercera a Manso, que és on va néixer el seu pare.

Albert, encarregat de la Saviduria [Entrevista del 14 de gener de 2012].

Testimonis com aquest, força repetits durant les primeres preses de contacte amb els bodeguers i bodegueres de la ciutat, han suposat la principal orientació vers els orígens d'aquest ofici. Una circumstància que, sumada a la ja esmentada dificultat per trobar cap menció explícita sobre les tasques dutes a terme pels bodeguers de l'època²⁸, ens ha fet optar definitivament per cercar aquesta caracterització en les explicacions i relats dels seus protagonistes actuals, veritables dipositaris d'una forma de fer, viure i treballar que va néixer (i créixer) amb els mateixos establiments. Un fet que, en casos com el recent exposat de la família Rebés, però també en molts altres exemples, només enalteix el caire familiar i de transmissió generacional que ha caracteritzat aquest ofici, especialment quan els darrers descendents provenen d'autèntiques nissagues familiars lligades al món de la bodega:

Aquesta bodega data de 1877, quan hi va entrar la família Salvat... El primer que va haver-hi va ser un tal Pere Salvat, el vell, que hi va estar vint anys. Després la hi va donar a son germà petit, que s'hi va estar uns disset o divuit anys, també. I després, al 1919, no, al 1917, va entrar el Pere Salvat [fill] que era el nebot d'ells [...]. L'any 1923 ja va néixer aquí la Lola i després son germà, dos anys més jove, que va agafar el bar. Llavors es feia sobretot distribució i els carros i els camions sortien d'aquí mateix per portar vi a diferents *puestos* de Barcelona.

Joan, antic encarregat de la Bodega Salvat [Entrevista del 25 d'octubre de 2012²⁹].

²⁸ I és que, en el millor dels casos, a les fonts consultades tan sols hem trobat especificacions sobre el gènere dels treballadors o aspectes quantificables com el sou o els dies de festa. Vegeu, a tall d'exemple, la referència que Ildefons Cerdà fa als «mozos de taberna» dins de la seva *Monografía estadística de la clase obrera de Barcelona en 1856* (1968).

²⁹ El cas d'en Joan, encarregat juntament amb en Josep de la Bodega Salvat a l'inici de la nostra recerca, mostra com la transmissió de l'ofici de bodeguer no sempre requereix una filiació familiar. A banda de la seva pròpia experiència com a mossos i encarregats de la distribució, un cop la darrera propietària de la família Salvat, la Dolores (a la qual, tot i el seu delicat estat de salut, vàrem poder conèixer i parlar poc abans que traspasessin el bar), decidí deixar el negoci a les seves mans, en Joan i en Josep es feren càrrec del funcionament de la bodega. Tot i que el seu exemple evoca una

Aquest caire familiar, sovint expressat en la forma de tota la unitat domèstica vivint i treballant a la bodega, també tingué una traducció en la distribució i estructura de l'espai. De fet, encara avui dia, existeixen bodegues –sobretot les més antigues i que no han dut a terme gaire reformes– on es conserven antics compartiments emprats com a habitatge en el passat: altells, trasters, baixos, etc. Si bé actualment aquests annexos arquitectònics romanen en desús o s'habiliten com a magatzem, la seva sola presència recorda l'època en la qual ofici i família anaven de la mà, fins al punt que molts treballadors de la bodega també residien amb el nucli familiar.

Alguns dels testimonis actuals emfatitzen que tot i aquesta convivència, els rols del patró i el treballador estaven clarament definits³⁰. En aquest sentit, les tasques que feien tampoc no eren les mateixes i, fins i tot, pel que ens han explicat molts dels entrevistats, solien diferir entre els mateixos membres de la família. Un bon exemple ens el dona el testimoni de l'Antoni, de la Bodega Casas:

I llavors el que feia el meu pare en aquell moment era molt sortir a repartir vi, al Carmelo i a diferents llocs de Barcelona. Que anteriorment ho havia fet amb el carro... I aleshores, quan va posar la bodega, la primera idea era fer-la servir de magatzem per poder fer aquests *repartos*. I a partir de començar a arribar aquí al barri uns quants li van dir: «I per què no l'obres i així també podem venir a fer un *trago* aquí?». I, bueno, li va semblar bé la cosa i va decidir obrir-la. De manera que ell feia el *reparto* i la mare s'estava aquí les hores que ell no hi era. Llavors, és clar, era un negoci familiar...³¹.

convivència prèvia en l'àmbit familiar, ja que els Salvat els van proporcionar un habitatge a sobre de la mateixa bodega, aquest aprenentatge ha resultat clau a l'hora de gestionar el traspàs del negoci a nous propietaris, tal com veurem en el capítol següent.

³⁰ Així, tot i que en ocasions els mossos o dependents romanguessin en el mateix establiment, sovint ocupaven els habitacles més modestos, com, per exemple, els altells. Una contingència que, d'altra banda, hem trobat reglamentada a les distintes ordenances que, com la de 1890, estipulen explícitament que: «solo se tolerará la construcción de entresuelos interiores o altillos en las tiendas cuya altura sea de 5 metros, a lo menos, y con la condición de que tengan sus piezas traseras abertura directa a patio o jardín. Dichos altillos tendrán de elevación el mínimo de 2'50 metros» (Proyecto de Ordenanza Municipal, 1890, 36-37).

³¹ De fet, hem recopilat moltes històries similars en les quals es donava una divisió de la feina en funció del gènere dintre de les bodegues. En ser un negoci familiar, el més habitual era que els homes anessin a repartir fora del barri, mentre que les dones restaven darrere el taulell i atendien la clientela. Amb aquest apunt volem donar visibilitat al paper de les dones i evitar la temptació de circumscriure la irrupció femenina a un fenomen exclusivament contemporani. Encara que som conscients de la clara hegemonia masculina dintre de la bodega –com mostra estadísticament el recull citat anteriorment (Cerdà, 1968, 601)– no volem obviar el paper històric de les dones en aquests establiments. Més endavant n'analitzarem la creixent presència com a parroquianes actualment.



Bocois i botes utilitzades per emmagatzemar el vi.
 Autoria: Associació L'Escambell.
 Font: Elaboració pròpia.

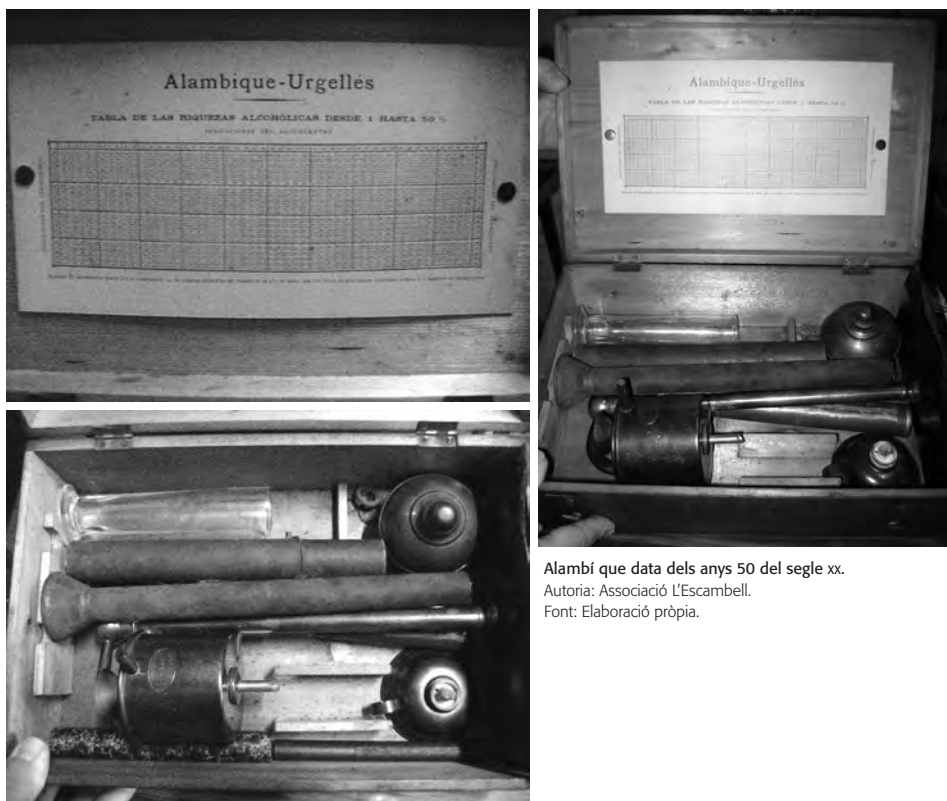


Dins d'aquesta divisió de tasques, quedava palès que el funcionament del negoci es basava tant en la necessitat d'emmagatzemar i donar sortida a productes a l'engròs com de possibilitar-ne la venda al detall. D'aquesta manera, la memòria dels actuals bodeguers i bodegueres, així com el manteniment de moltes de les eines de l'època, ens ha sigut molt útil per caracteritzar les peculiaritats del seu ofici: des dels elements necessaris per al manteniment i la distribució –com, per exemple, la neteja dels bocois i botes o el control de mesures i graduació de l'alcohol–, fins als estris i els utensilis emprats a la bodega per despatxar vi, oli o gel. Fins al punt que, mentre la bodega va continuar essent un híbrid entre la

distribució i la venda al detall malgrat aquesta subdivisió de les tasques, implicava un coneixement específic i tècnic d'alguna de les eines, i fou necessari garantir la transmissió de tots aquests sabers a les noves generacions que se'n farien càrrec. A continuació aprofundirem en alguns d'aquests estris emprats en l'ofici de bodeguer incorporant un glossari amb imatges i descripcions dels elements i les eines més representatives en una bodega³²:

Els elements bàsics i a la vegada característics de les bodegues són els bocois i les botes d'emmagatzematge del vi i licors.

Alambí: utensili que serveix per a l'anàlisi de la graduació de l'alcohol del vi.



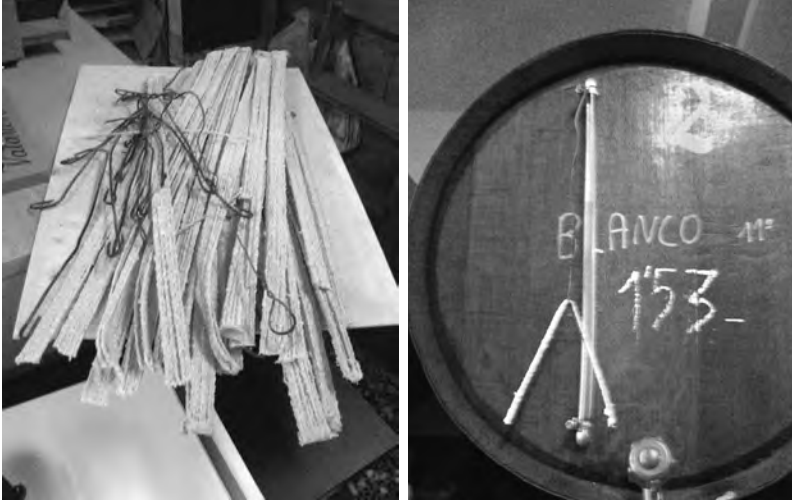
Alambí que data dels anys 50 del segle xx.

Autoria: Associació L'Escambell.

Font: Elaboració pròpia.

³² Per tal de fer aquest apartat més aclaridor, explicarem la bodega i els seus elements a partir dels seus usos i funcions, i especificarem en cada cas les diverses eines i útils que s'empraven. Començant pels elements bàsics que configuren l'especificitat del negoci i la distribució dels espais fins a documentar útils i eines emprats antigament per al bon funcionament dels diversos elements que formaven la bodega. Com es veurà més endavant, la majoria són més específics: eines per al manteniment de les botes, filtres per al vi... en definitiva, tots els estris que afavorien la bona conservació del producte i facilitaven la feina als bodeguers i bodegueres.

Lluquet: es tracta d'una tira impregnada de sofre que s'insereix dins de la bota i es crema per tal de fer el buit i matar tots els possibles microbis. En cremar desprèn diòxid de sofre, d'acció conservant i antioxidant. Encara avui molts bodeguers continuen utilitzant el lluquet per al manteniment de les botes.



Pila de lluquets i lluquet preparat per cremar i entrar a la bota. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

Bufador: l'empraven per poder treure l'aire «viciat» de les botes per evitar que el vi es piqués.



Bufador amb altres estris. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

Aquestes són algunes de les eines utilitzades per arreglar les botes i els bocois, així com també un mostrari d'aixetes per quan es feien malbé:



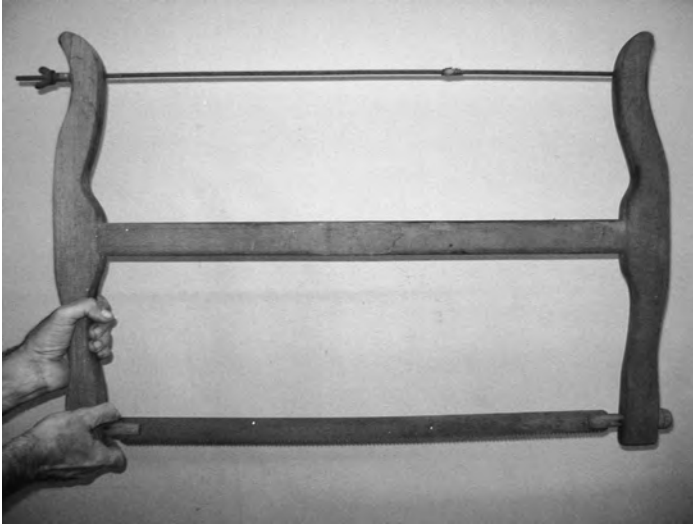
Martell, tirabuixons i aixetes. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

Aquest estri s'utilitzava en cas que es trenqués alguna aixeta de les botes, servia per buidar-la i poder transvasar el vi a una altra bota:



En Toni Xifré explicant com s'utilitzava. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

Altres eines s'empraven en la reparació dels bocois i botes, com la serra de fusta:



Serra de fusta.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.

La bota del vinagre: aquest producte s'aconseguia mitjançant els restants de vi picat de les botes; era una manera d'aprofitar tot el producte.



Bota del vinagre.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.

Aquest és un exemple de clau utilitzada per destapar els bocois.



La clau dels bocois.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.

El *caño*, utilitzat per passar el vi transportat en botes a la bodega fins als bocois fixos i elevats que l'emmagatzemaven. Ho aconseguien mitjançant l'ús d'una bomba de motor, que feia pujar el vi fins als bocois.



En primer terme el *caño*, a continuació la bomba de motor.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.

La bàscula: s'hi pesaven els bocois quan arribaven a la bodega; servia per comprovar que arribava el vi pel qual s'havia pagat.



Antiga bàscula a la Bodega Xifré.

Autoria: Associació L'Escambell.

Font: Elaboració pròpia.

Un cop el vi s'emmagatzemava als bocois fixos i elevats de la bodega, les botes que el transportaven es posaven a la rampa per poder-les escórrer, i, el vi que en sortia, quedava en un recipient anomenat *bujola* (en el nostre cas només hem pogut fotografiar la rampa, la bujola es va perdre en el temps).



Exemple de rampa.

Autoria: Associació L'Escambell.

Font: Elaboració pròpia.

Les mesures del vi: partien de la base del petricó, que era $\frac{1}{4}$ de litre de vi. A partir d'aquí arribaven a vendre'l en garrafes de fins a 8 litres.



Mostra de gerres de mesura i garrafes de repartiment.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.



Als embuts que utilitzaven per a les mesures i per omplir garrafes, sempre hi posaven uns filtres per no deixar passar el pòsit que pogués tenir el vi



Un filtre desplegat.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.

Un cop la bodega deixa únicament d'abastir la societat de Barcelona de vins, licors i altres productes de primera necessitat en condició de magatzem, els propietaris i propietàries opten per obrir la bodega al carrer a través de la col·locació d'una barra i unes quantes taules, amb el pagament previ per a la llicència de bar. Oferien els seus productes en diversos envasos i gots. Aquí en tenim una mostra:



El porró, la porrona, el got de vi gran, el de vermut i el de la barreja. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

També venien gel, a porcions, que els arribava en forma de barres, i utilitzaven aquestes guillotines per tallar-lo:



Guillotina conservada a la Bodega d'en Miquel. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

I, en tots els casos estudiats, aquest gel, i posteriorment tota classe de begudes, l'emmagatzemaven en neveres d'obra com aquesta:



En aquest cas, la nevera inclou dues aixetes amb marbre, l'una per a l'aigua i l'altra per a la cervesa. En tot Barcelona, ha estat l'única que hem trobat amb aquests elements. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

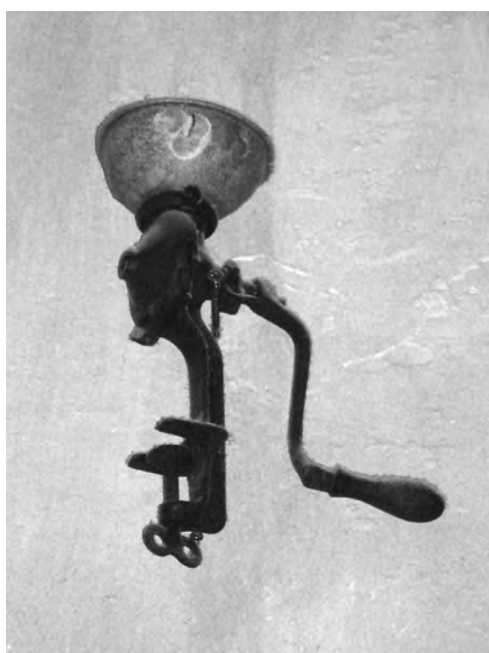
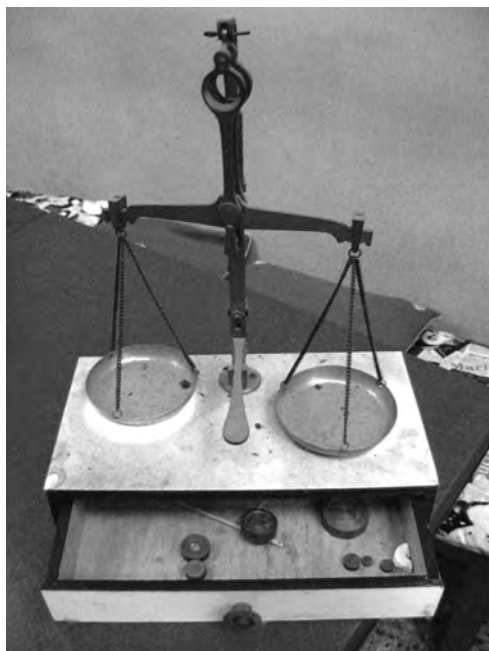
Altres elements característics i al mateix temps funcionals de les bodegues són els següents: tirabuixons, sifons, balances, botes de pell, molinets de cafè. Avui dia molts d'aquests elements formen part de la fisonomia de les bodegues com a decoració, ja que, en certa manera, promocionen una autenticitat del local.



Col·lecció de tirabuixons i sifons de la Bodega Eduardo.

Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Elaboració pròpia.





Balança, botes de pell i molinet de cafè.
Autors: Associació L'Escambell. Font: Elaboració pròpia.

Tots aquests aspectes, en resum, contribueixen a fer-nos una idea dels orígens d'uns establiments que, d'una banda, comportaven una forma de fer i viure específica d'una època concreta i, de l'altra, ens fan qüestionar-ne la vigència actualment, d'acord amb successius canvis socials, alteracions en les distintes normatives o contextos polítics i econòmics. Un cop resseguits alguns dels canvis en l'estructura i el funcionament intern de les bodegues respecte al passat, abordarem la relació que ha mantingut la bodega amb el seu entorn més proper: la ciutat i els seus barris.

2.2. La bodega com a espai social de la Barcelona popular

Prosseguint amb l'evolució històrica de la bodega, volem començar per remarcar els canvis que viuran aquests establiments a l'entrada del segle xx. En primer lloc, i coincidint amb el creixement exponencial de Barcelona en aquest període, les bodegues començaran a adoptar formes i funcions que en permetran la subsistència i adaptació dins del nou entramat de relacions originat a la ciutat durant les dècades successives. Aquestes transformacions estan relacionades tant amb el desenvolupament industrial i tecnològic com amb els processos d'annexió territorial viscuts al tombant de segle, que farien de Barcelona la primera ciutat de l'Estat espanyol que superaria el milió d'habitants³³.

Aquest impuls demogràfic tindrà un efecte evident en la configuració de la ciutat i en l'ordre intern dels barris on es comença a fer necessari –i, en alguns casos, urgent– l'aparició d'elements que articulin les relacions veïnals. La bodega esdevé, aleshores, un espai aglutinador que intenta sobreviure com a negoci, al mateix temps que vehicula la vida social del seu entorn més immediat:

La relació entre botiguer i client estable és un vincle personalitzat que estableix graduacions entre els de dintre i els de fora [...]. Això significa que el conjunt de relacions d'un botiguer s'ha d'entendre com un cercle obert, una reproducció del model de relació de la penya (Ucelay-Da Cal, 1993, 22).

Una penya que, com el mateix autor exposa en el seu article sobre els espais tradicionals de sociabilitat catalans, suposa el ciment de la vida associativa, però també s'equipara a la clientela o parròquia i, més enllà, als veïns d'un edifici, un

³³ Ens referim aquí al procés d'unificació municipal que s'inicià el 1897 i comportà l'annexió a la ciutat de diverses poblacions perifèriques com Gràcia, Sant Gervasi de Cassoles, Sant Martí de Provençals, Sant Andreu de Palomar, Sants i Les Corts de Sarrià, que van passar a formar part de la ciutat com més tard també ho feren Horta, el 1904, i Sarrià, el 1921 (Alberch, 1997, 23).

carrer o tot un barri. La bodega, com veurem en el capítol següent, es començarà a consolidar aleshores com l'espai físic i simbòlic idoni per a fomentar aquest tipus de confluència entre veïns. I és que, com exposa l'escriptor Luis Romero en el seu llibre *Tabernas*, a poc a poc, aquests establiments aniran proliferant i popularitzant-se en els barris i veïnats barcelonins:

En el Ensanche, especialmente fuera del centro, hay una serie de bares-taberna que recogen los vecinos del barrio. Tienen veladores redondos, la pila de piedra artificial y de una columnilla del mismo material salen los grifos. Los vasos son acampanados con la boca de mayor anchura que la base. Se bebe vino flojo de Villafranca. Su clientela que suele ser gente honesta y que habla sobre todo de fútbol, prefiere, los domingos por la mañana su «vermut amb olives». Este tipo de taberna se extiende a las barriadas; Gracia, San Gervasio, Sans, Camp de l'Arpa, Pueblo Nuevo, San Martín y a todas las demás. Se juega a la manilla y al dominó. También se toma café. Faria los domingos. A veces son locales de un club deportivo del barrio (1950, 47).

Ara bé, en aquest fet tindrà molt a veure la gestació durant aquesta primera meitat de segle d'una nova forma d'entendre, de ser i estar a la bodega. Una transformació que farà que la gran majoria optin per diversificar el seu negoci – incorporant la venda de productes de primera necessitat i conserves enllaunades, per exemple –, però també, en alguns casos, obtenint la llicència de bar com a estratègia complementària per diversificar els ingressos de cara a mantenir l'economia familiar. És l'època en què irromp el bar bodega, amb el qual s'estableix el vincle més proper entre aquests establiments i les tavernes que, com no podia ser d'altra manera, també arrossegarà la mala fama i la desconsideració de què eren objecte.

Imatges i llegendes del món tavernari: el naixement del bar bodega

Amb anterioritat hem vist que la funció de les tavernes era donar refugi a les classes més desfavorides de la societat, cosa que les convertia en un dels pocs llocs on podien trobar un plat per menjar i una copa per beure a un preu mòdic. Conseqüentment, l'increment de mà d'obra a la ciutat durant els inicis del segle xx va comportar la popularització d'aquest tipus d'establiments als quals, a partir de llavors, també s'hi sumaven les bodegues reconvertides en bar. Tot i així, la percepció majoritària entre les persones benpensants de l'època era que les bodegues eren freqüentades per persones marginals, vicioses, ocioses i alcohòliques³⁴.

³⁴ No obstant això, hem pogut trobar referències literàries en què la taverna mereixia un lloc privilegiat. És el cas de la novel·la escrita per Pompeu Gener el 1917, *La taverna intel·lectual*, en què l'autor,

Ara bé, no tot eren referències negatives envers aquest tipus d'establiments, sinó que, generalment, aquests prejudicis i estereotips se circumscrivien als establiments situats al casc antic de Barcelona, concretament al barri Xino. El periodista Paco Villar ens ho relata en el seu llibre *Historia y leyenda del barrio chino* (1996), en què fa un repàs per la història d'aquest veïnat en diversos moments del segle xx, i es refereix explícitament a les tavernes i bodegues que hi havia:

En Barcelona, y en general en toda Catalunya, la taberna tuvo carácter antisocial, al margen de las buenas costumbres y del mundo familiar. La taberna sucia, cochambrosa y maloliente, fue considerada local apto para toda clase de excesos. Por eso también, al mismo tiempo que era denostada, suscitaba cierta peligrosa admiración. A comienzos de siglos habían dispersadas por la ciudad cerca de 1.500 tabernas, más de 300 bodegones y 148 botillerías o bares. Las tabernas típicas, con sus hileras de toneles a la vista del público, el mostrador de madera o mármol, mesas, taburetes o banquetas y anaqueles bien nutridos, instaladas en locales amplios y de techumbre alta, tenían su último reducto en el bullicioso Raval. Las antiguas tascas eran allí templos venerados, hasta el punto de que la vida de mucha gente transcurría entre las paredes de esas instituciones populares [...]. Tabernas en pisos y en tiendas; tabermuchos oscuros y raquíuticos; tascas-dormitorio y tabernas que más que cantinas parecían burdeles. Todas tenían sitio en aquel desangelado laberinto de viejas arterias (1996, 33).

A través d'aquest autor també ens assabentem que aquests locals, en aquells anys, tenien una reputació ben diferent a una banda i a l'altra de les Rambles. Així, de les tavernes del barri Gòtic, se'ns en parlarà des d'un punt de vista molt més positiu, tot ressaltant els espectacles que programaven o el menjar que oferien les tavernes dels carrers Escudellers i Nou de Sant Francesc:

En la calle Nou de Sant Francesc, un poco más allá del asador de Los Caracoles, sentaban sus reales la taberna flamenca La Macarena –n.º5– y La Venta Eritaña, antigua Casa Matías –n.º 6–. En uno y en otro se bailaba y cantaba, y se disfrutaba de unas sabrosas tapas en una atmósfera muy concurrida por turistas (*ibíd.*, 218).

reconegut escriptor de l'època, fa un homenatge al seu propietari i a la memòria de l'establiment. De nom real la Malvasia, se situava al carrer de la Diputació fent cantonada amb el carrer del Bruc i la concorria molta gent del món de la cultura i l'art, i funcionava una mica com a seu o centre social. Només cal llegir-ne el següent fragment per comprovar-ho: «Si hagués sigut un vertader comerciant, d'aquests que tenen per únic objectiu fer diners sacrificant-ho tot a la ganancia, prompte s'hauria fet un capital. Però... tenia massa bon cor. Fiava a tots els obrers quan quedaven sense feina; a n'els artistes, periodistes i escriptors quan no tenien de què fer mànigues –que s'hi trobaven tot sovint– desgraciadament. S'interessava tant per la literatura que, de vegades, fins arribava a fer versos, que després en consultava. S'ocupava de tots els escrits que publicaven els seus parroquians. Semblava el Reguenaud del Cyrano de Bergerac» (1917, 12).

En canvi, els locals del barri Xino, històricament associats al crim i la marginalitat, no gaudien de la mateixa consideració per part de la societat benestant de l'època³⁵. Segons explica el llibre de Villar, aquestes bodegues atrinxeraven tota una catèrvola de personatges associats a la vida mancada de moral –on encabien les prostitutes, els lladres, els alcohòlics, els jugadors, etc.– (1996, 36). Una magnífica descripció d'aquest ambient, la podem trobar al *Journal du voleur* (1949), de l'escriptor Jean Genet:

1932. Los mendigos cubrían entonces España como si de piojos se tratara. Iban de pueblo en pueblo; por Andalucía porque el clima es benigno; por Cataluña porque la comarca es rica; pero todo el territorio nos era propicio. Fui piojo, por lo tanto, y consciente de serlo. En Barcelona, frecuentábamos sobre todo la calle Mediodía y la calle del Carmen. A veces, dormíamos seis en una cama sin sábanas y, desde que amanecía, íbamos a pedir limosna a los mercados. Salíamos en panda del Barrio Chino y nos dispersábamos por el Paralelo, con un capacho al brazo, porque las amas de casa nos daban con más facilidad un puerro o un nabo que una moneda. A las doce, volvíamos, y con lo que nos habían dado nos preparábamos la pitanza³⁶ (2011, 18).

³⁵ Durant la primera meitat del segle, però, va existir un local que gaudia de la simpatia de la Barcelona burgesa. Era la taverna coneguda amb el nom de Cal Peret o dels Cantaires. Situada en ple carrer Robadors, epicentre de la prostitució al barri Xino, es va fer famosa a través del seu propietari, Pere Ferrer i Mestres, el popular Peret, que era l'ànima d'aquest establiment que havia obert portes el 1909. A l'interior, un vell piano presidia el local i s'hi donaven classes de solfeig, finançades pel mateix Peret, als aprenents que voluntàriament s'hi apuntaven. Els aprenents de cantaires varen passar a constituir el valor més preuat de la taverna, de tal manera que cap a la dècada dels anys trenta l'ideari popular va acabar batejant el sempre animat Bar del Peret com «la taverna dels Cantaires». Un fet que no va passar desapercbut a l'alta burgesia de la ciutat, que, sovint, a mitjanit, quan el Liceu acabava la funció, s'hi apropaven per veure l'espectacle i barrejar-se amb els personatges més pintorescos de la zona. Cal Peret, però, va acabar tancant les portes als anys cinquanta, quan va morir el seu carismàtic propietari. Fins i tot el mateix Joan Manuel Serrat en fa una referència a la seva cançó «La Carmeta» (*Com ho fa el vent*, 1969), on, tot evocant el passat a partir de les desventures d'una dona envellida i abandonada per la vida, també esmenta d'altres locals populars de la zona: «Potser, enyorant l'Edèn, / l'Arnau i el Bataclan / i les nits de Cal Peret, / se li ha anat doblegant / l'esquena a poc a poc / a la Carmeta!».

³⁶ El mateix llibre de Villar ens ofereix una descripció de l'ambient que segons ell regnava al carrer Migdia: «La misma calle Migdia figuraba con el talante de una gran taberna abierta al aire libre. El sonido bullanguero que salía de las puertas y ventanas de los establecimientos se prolongaba al propio pavimento. Cuando reinaba el buen tiempo, a media tarde, los taberneros sacaban a las aceras bancos de madera; sentados en éstos, obreros del muelle con un chato de vino en las manos, sin afeitarse, desaliñados, con su gorra arrugada cubriéndoles la cabeza. Las notas sueltas de una pianola alegraban a las mujeres, que sentadas en sillas discutían el precio de esto o aquello. Recogidas en los portales o agazapadas en los bordillos de las aceras se veían putas pintarrajeadas, fumando, provocando a los hombres con palabras y gestos. Grupos de niños correteaban entre borrachos y chorizos, como si no fuera con ellos aquel ambiente ominoso. El paso de una pareja de guardias trastocaba por uno instantes la cotidiana tranquilidad de este cuadro, reanudándose nada más se alejaban. Tabernas, burdeles y casas de dormir era lo único que había en la calle Migdia» (1996, 34).

Sense sortir del barri, però tornant a centrar-nos en els canvis i transformacions que viuen les bodegues en aquesta època, als anys vint trobarem a la ja desapareguda Bodega Bohemia un exemple il·lustratiu de l'evolució de molts establiments a les primeres dècades de segle. Coneguda en els seus inicis com Celler Bohemi, als anys vint començà sota la forma d'una petita botiga de queviures ubicada a la cantonada entre els carrers Nou de la Rambla i Lancaster. Després de la Guerra Civil, concretament el 1940, canvia de nom, i de propietaris, per passar-se a conèixer com la Bodega Bohemia. Per aquesta bodega van passar nombrosos artistes barcelonins que, des de els seus inicis fins a les darreries del règim franquista, buscaven llocs on expressar lliurement les seves inquietuds³⁷. Aquesta bodega, que va romandre oberta fins a finals de segle, suposa un dels últims refugis o trinxeres on, malgrat la vigilància activa del règim, es preservava un ambient espontani, mescla de bohèmia i sociabilitat popular, amb reminiscències d'aquella Barcelona de començaments de segle.

Al capdavant, a l'hora de fer balanç històric de la complexitat del món dels cafès, tavernes i bodegues de la ciutat, amb els seus entusiastes i detractors, cada cop se'ns fa més explícita l'associació d'aquests establiments amb el món social de la Barcelona obrera i popular. En aquest sentit, segurament cap espai de la ciutat no va representar millor que l'avinguda del Paral·lel la sociabilitat característica de l'època marcada per: «la incursió en les barriades populars, insalubres, que féu l'àmplia via va provocar que l'ocupessin tavernes, cellers, quioscos i fondes esperançades a formar parròquia entre gent de tallers, fàbriques, magatzems i el tràfec mariner de la zona» (Vinyes, 1989, 125-126)³⁸.

³⁷ Molt sovint, durant els anys de la postguerra, els artistes que hi actuaven ho feien sense contracte tot infringint el reglament d'espectacles. Un d'ells, el Gran Gilbert, ànima dels espectacles de la bodega, fins i tot va arribar a protagonitzar la pel·lícula de Manolo Summers *Juquetes rotos* el 1966. Més tard, a les acaballes del règim, es va convertir en un dels emblemàtics caus d'art de la ciutat on, per exemple, el polifacètic Ocaña penjà un mural o el músic Jaume Sisa presentà el seu primer disc titulat *L'home dibuixat*.

³⁸ Ara bé, des dels seus inicis, el Paral·lel va ser sempre una avinguda de contrastos. Al costat d'aquesta frenètica activitat teatral, plena d'espectacles «picants», faràndula i *meublés* que li valgué l'apel·latiu de «popular i *bullanguero*» (Badenas i Rico, 1993), es concentrava una de les zones més depauperades de Barcelona, amb habitatges d'infraestructura misèrrima, un alt grau d'analfabetisme i en què, al començament del segle xx, la pesta bubònica va arribar a causar estralls. Per no parlar, a més a més, de l'estret vincle entre els diversos agents polítics de l'època i els cafès, bars i tavernes de la zona –com el mític bar La Tranquil·litat, freqüentat per anarquistes i esmentat en les obres de Pío Baroja, André Malraux o a *El eco de los pasos* (1978) de Juan García Oliver–, així com els recordats mítings del popular (i populista) Alejandro Lerroux, conegut també com l'Emperador del Paral·lel.

Les bodegues: eines per a la construcció de les relacions de veïnatge

La Barcelona d'aquella època, d'altra banda, continuava immersa en un procés de transformació urbana. En aquest sentit, les diverses reformes dutes a terme en aquells anys –entre les quals destaca l'obertura de la Via Laietana el 1907 o la construcció de les primeres xarxes de transport i comunicació (metro, ferrocarrils, port i aeroport) –, així com la instal·lació i millora d'elements com l'enllumenat elèctric, el paviment o el clavegueram, van suposar la modernització que possibilitaria el creixement de la ciutat i la seva consolidació com a metròpolis. Tot això va contribuir, al mateix temps, a la consolidació d'una societat fortament fragmentada:

L'impacte de la revolució industrial sobre el teixit urbà medieval emmurallat va ser de grans proporcions. La ciutat encotillada dins de les muralles fins al 1854, a causa del seu caràcter militar, va haver de metabolitzar tots els canvis que un *take off* prematur forçosament va produir. Un creixement demogràfic espectacular per acollir la mà d'obra necessària, la irrupció de les grans instal·lacions fabrils, la transformació i embelliment de les zones de residència burgesa... Tanmateix, mentre aquestes darreres transformacions lligades al naixement de la nova classe burgesa es van beneficiar de la programació que el procés desamortitzador va permetre, les primeres que afectaven les instal·lacions industrials i la urbanització-densificació de les àrees de residència obrera es produïren sovint de forma desordenada i com a fruit de la iniciativa anàrquica dels propietaris urbans (Fuster, Nicolau i Venteo, 2001, 17-18)³⁹.

Sens dubte, tot aquest procés va exercir una gran atracció pels grans fluxos migratoris que, provinents de l'interior de Catalunya, així com de la resta de l'Estat, passaren a engrossir la mà d'obra disponible alhora que, d'altra banda, agreujaren la problemàtica d'habitatge de la ciutat. Si bé és cert que tot aquest procés va comportar la construcció de milers i milers de cases, no és menys cert que la majoria de la població nouvinguda s'instal·là en els barris que ja albergaven en el seu si bona part de la massa obrera de Barcelona. Cosa que comportà, en conseqüència, un augment de la seva densitat poblacional, així com l'aparició de nous espais per a la socialització del veïnat:

³⁹ Per profunditzar en els aspectes crítics de la construcció de «la gran Barcelona», es poden consultar algunes de les referències incloses a la bibliografia com, per exemple, els treballs de Chris Ealham (2005), Pere López Sánchez (1993) o el mateix José Luis Oyón (2008). Tots aquests autors, analitzant diversos contextos i periples històrics, coincideixen a entendre aquest procés com la mostra més palpable del domini burgès sobre la configuració de l'espai urbà a Barcelona. O, en aquesta mateixa línia, els estudis de Stefanie Von Heeren (2002) sobre la contraposició entre l'Eixample burgès i una Ciutat Vella que es convertiria en un dels nínxols principals de la classe obrera i popular barcelonina.

La sociabilidad estava també condicionada per los símptomes de la crisi urbana com, per exemple, la masificació i pésima situació de la vivenda, que frenaban la privatització de la vida diària al impedir la construcció de barreres entre la esfera pública i privada. Así pues, a lo largo y ancho de los *barris* se establecieron en espacios colectivos diversos emplazamientos para la sociabilidad obrera, proporcionando a la gente un alto grado de contacto humano. Los más importantes eran las calles, en su mayoría libres de vehículos y generalmente percibidas como una extensión de la casa proletaria, más aún durante los meses de verano cuando en estas se llevaba a cabo una gran parte de la vida del barrio. En la misma categoría estaban los cafés y los bares, considerados como las «salas de estar» de los pobres. Así, de camino al trabajo o en su tiempo libre, los obreros contaban con muchas oportunidades para debatir entre ellos sus experiencias, tanto individuales como colectivas (Ealham, 2005, 70).

Un cas extrem d'aquest procés urbanístic fou la proliferació en diversos punts de Barcelona dels anomenats *barris de barraques*, com foren, per exemple, els del Carmel o el de Can Valero, a la muntanya Montjuïc. Indrets on, a la precarietat dels habitatges i les infraestructures, s'hi sumava la necessitat d'espais en condicions per desenvolupar aquest tipus de sociabilitat barrial. Aquests espais, com ens expliquen els autors del llibre *Barraquisme, la ciutat (im)possible* (2011), sovint sorgiren com una resposta, o via d'escapament, a les dures condicions de vida:

Un dels grans problemes era l'amuntegament, tan per la concentració de barraques com per les reduïdes dimensions dels habitatges, d'uns 25 m² de mitjana [...]. Aquesta estretor es compensava amb la vida al carrer; més ben dit, a la muntanya. Camins i corriols comunicaven la munió de barraques que s'estenien per tota la falda de Montjuïc, i la pluja els convertia en torrenteres enfangades. Els bars i els berenadors també eren una alternativa a l'estretor interior (2011, 129-130)⁴⁰.

Així, doncs, entre l'àmbit domèstic i el del treball, s'anaren consolidant tot un seguit d'espais que aglutinaven bona part de la vida quotidiana del veïnat. Estem parlant de la construcció d'un tipus de sociabilitat localitzada en els establiments que, com les bodegues, eren ocupats per gent de la classe treballadora, sovint amb forts vincles vers les agrupacions polítiques i sindicals: «Aquellos lugares que

⁴⁰ Un exemple singular del paper que tenien aquests espais a les barriades, l'hem trobat al mateix llibre, on és precisament una bodega que, a més d'ésser l'única botiga a la zona, ostentà durant aquells anys la centralitat d'una autèntica seu social: «El nucli de Marià Labèrnia –Los Cañones– era el grup de barraques que es trobava més aïllat respecte del barri del Carmel o el de Can Baró. Les poc més de cent famílies que vivien dalt de tot del turó no disposaven de cap botiga propera, però al carrer de Labèrnia hi havia un bar bodega anomenat Tatachín, on es feien balls i festes i es podien comprar alguns aliments. Aquest lloc era emblemàtic entre els barraquistes dels tres barris i els veïns de la zona. Era un punt de reunió proper i s'hi organitzaven concursos de ball molt concorreguts» (*ibíd.*, 188).

cumpliendo unas funciones específicas y no propiamente dirigidas al asociacionismo obrero *per se* eran lugares principales de reunión y de sociabilidad debido a su extrema accesibilidad, a su carácter vecinal» (Oyón, 2008, 327)⁴¹.

Durant aquests anys d'agitació, espais com la bodega esdevenen un lloc privilegiat de reunió; això sí, eminentment masculina. Ja que, mentre que el safareig, les botigues i el mercat eren els espais socials femenins per excel·lència, les bodegues eren el principal punt de trobada per als grups de treballadors després de la jornada laboral. Cosa que feia que el dia a dia dels obrers, en paraules del mateix Oyón, pràcticament transcorregués al voltant de dues esferes, la del treball i la de la bodega o taverna:

Tabernas, bodegues y cafés económicos eran finalmente los núcleos más elementales de la sociedad vecinal masculina. Para un importante número de obreros voluntariamente alejados de la vida doméstica y familiar eran sin duda lugares de reunión cotidianos. Los mensajes de muchas mujeres de los años de entreguerras son bien conscientes de que la vida del obrero se desplegaba en dos ámbitos fundamentales que eran el trabajo y la taberna: «Ell feia la seva feina. Passava hores a la taverna, com molts dels homes durant aquella època i la que seguia encarregant-se de les dues filles era la mare» (*ibíd.*, 329-330)⁴².

Tanmateix, també cal advertir que, igual que succeïa amb la visió burgesa de la taverna a començaments de segle, bona part dels corrents revolucionaris de l'època també comencen a veure-les com espais per al vici, l'alcoholisme i l'amo-

⁴¹ Ahora, el mateix estudi ens proporciona una dada estadística que assenyala per la incidència d'aquests establiments en el període d'entreguerres, ja que, entre el 1932 i el 1933, Barcelona arribà a assolir un total de 2.500 establiments d'aquest tipus (Oyón, 2008, 330). D'altra banda, entre aquest cúmul de bars, tavernes i bodegues, s'hi poden destacar dos exemples que foren clara mostra d'aquesta vinculació política i associacionista. És el cas de la taverna Cal Fèlix, al barri de Sants, on es va fundar el Foment Republicà a partir de les reunions que hi celebraven els seus acòlits, cosa que anys més tard propicià el naixement d'Esquerra Republicana de Catalunya (Fabre i Huertas Claveria, 1980, 160). Altres exemples, però, ens parlen d'autèntics caus clandestins, com el cas de la bodega La Palma, actualment un restaurant de preus exclusius situat a la zona turística de la ciutat, però que durant aquells anys convulsos comptava amb la senyora Maria, mestressa i propietària de la bodega, que, segons la Judit, l'actual propietària de la bodega, «tenia unes idees polítiques molt fortes, comunista, molt roja de debò. El temps de la guerra deuria passar lo seu... I aquí es reunien molts pintors, i gent bohèmia, però sobretot molts pintors, i era un punt de trobada bohemi. Deien però que sobretot molt anarquista, molts anarquistes venien aquí...» [Entrevista del 23 d'octubre de 2007].

⁴² A l'article de Teresa de Castro citat anteriorment, ja s'hi poden trobar referències a la relació entre el treball i la taverna. En aquest cas, l'autora ens explicarà com aquests establiments ja es consideraven, a l'edat mitjana, centres socialitzadors vinculats al món laboral, ja que: «Al considerarse el vino un alimento fortificante y energético era consumido por todas aquellas personas que tenían un trabajo duro físicamente, por lo que la taberna se convirtió en un centro de reunión de trabajadores» (2000, 22).

ralitat. En certa manera, anar a la taverna es comença a considerar un greuge a la militància, a la lluita política que s'estava esdevenint. És el moment en què es desenvolupen altres formes d'associacionisme com, per exemple, els ateneus o les cooperatives. Cosa que, a poc a poc, acaba comportant l'abandonament de bodegues i tavernes com a espais per a la trobada i reunió de l'obrerisme més militant (Gabriel, 1998, 111-112)⁴³.

No obstant això, a la llum dels testimonis que han orientat la recerca, la bodega no desaparegué de l'àmbit de la sociabilitat veïnal, sinó que, com veurem al capítol següent, ha anat adaptant la seva forma i funció per tal de seguir essent un dels eixos vertebradors dels barris de la ciutat. En definitiva, un cop exposat el periple històric recorregut a cavall d'ambdós segles, entenem que un element important d'anàlisi de les bodegues actualment –sigui en la forma de botigueta de comestibles, celler o en la seva forma més propera a la taverna– és la seva estreta relació amb el barri i els seus habitants, especialment en els contextos en què la bodega encara representa un dels pocs punts de trobada de –i per a– les classes populars.

⁴³ D'altra banda, com indica Carles Sanz a *La Barcelona rebelde. Guía de una Ciudad silenciada* (2003) tot recuperant l'obra d'Emili Salut *Vivers de Revolucionaris* (1938): «Su rebeldía no estaba reñida con la moral de la época: "en les nostres taules de cafè, predominava la nota simpàtica de trobar-se taules sempre netes de jocs de cartes, dòminos i d'alcohol, a la vegada, que trobant-nos en l'edat de les exigències fisiològiques, entre nosaltres no es va parlar mai ni llegir res d'eròtic ni pornogràfic"» (2008, 49).

3. Les bodegues als barris de Barcelona: una visió panoràmica del moment actual (2007-2014)

Una visió completa de la situació que viuen actualment les bodegues a la ciutat de Barcelona requereix una mirada que contextualitzi, des de les mateixes veus dels seus protagonistes, la realitat canviant que aquest tipus d'establiments han afrontat al llarg de les darreres dècades. Per aquest motiu, un cop revisats els antecedents històrics i amb l'experiència que ens ha aportat la finalització d'una recerca en què hem inventariat prop de dues-centes bodegues⁴⁴, creiem que estem en condicions d'albirar alguns dels aspectes clau que incideixen en la forma i funció actual d'aquests establiments. En primer lloc analitzarem els principals canvis interns, entesos com els que afecten l'espai físic de la bodega, i els vincularem seguidament amb els diversos processos i transformacions que han acabat configurant un nou tipus de servei i, de retruc, com aquest servei es desenvolupa en el seu entorn més immediat.

En aquest sentit, creiem que és precisament en les transformacions internes de la bodega, entesa com habitatge i negoci, on s'ha operat un canvi pràcticament total pel que fa a la seva distribució tradicional, és a dir, la que possibilitava la coexistència entre la casa i el negoci, entre l'espai professional i el domèstic. Una de les modificacions inevitables s'ha donat justament en els establiments més antics, on aquesta cohabitació ha quedat obsoleta per la normativa hostalera i d'habitabilitat pel que fa a infraestructures⁴⁵. A poc a poc, el racó que ocupaven

⁴⁴ Tant l'inventari com altres materials elaborats durant la recerca –plànols, imatges, enregistraments orals i audiovisuals, etc.– estan dipositats i es poden consultar a l'Arxiu de Patrimoni Etnològic del Centre de Documentació de la Direcció General de Cultura Popular, Associacionisme i Acció Culturals del Departament de Cultura.

⁴⁵ Les disposicions sobre la superfície i les activitats permeses a les bodegues, regulades pel Decret 317/1994, d'establiments de restauració, es poden consultar a l'Ordenança d'establiments i centres de comerç alimentari (BOPB, de 30/05/2011). A més d'aquesta ordenança, en què també trobem referències explícites a la regulació dels productes que poden vendre les bodegues, i de les diverses normatives establertes per l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), hem cregut necessari consultar

molts d'aquells antics habitatges, habitacles generalment ubicats a la rebotiga o a l'altell, s'ha anat substituint per magatzems, despaxos o, fins i tot en algun cas, petits menjadors.

Unes modificacions de l'espai intern que, d'altra banda, estan vinculades a la transformació principal que han viscut les bodegues, especialment, arran dels canvis en la normativa d'establiments de restauració, que impossibilita la coexistència de la venda i distribució amb el servei de begudes i àpats⁴⁶. Al llarg de les darreres dècades s'ha pretès establir amb claredat les diverses llicències a què s'havien d'acollir segons la naturalesa del negoci, cosa que ha tingut conseqüències immediates, sobretot a les bodegues de la ciutat que perviuen com una mescla de bars i *colmados*, en servir, per exemple, una consumició juntament amb un aperitiu o una tapa quan els clients s'hi estaven una estona omplint la garrafa de vi. Aquest era el cas de l'antiga Bodega Jané, al barri de Sant Pere i Santa Caterina, que després del tancament obligat per l'administració⁴⁷, va acabar reobrint el negoci en un nou local a finals de 2011. En Pere Jordi, fill dels propietaris i actual encarregat del negoci, en més d'una ocasió ens ha comentat el seu calvari personal sobre aquest tema:

Que si vols ser bodega no pots servir cafès, que necessites pagar impostos com a bar per poder servir cafès o fer entrepans. Però si vols tenir les botes has de tenir llicència de bodega, no de bar... És una empenyada de papers i burocràcia! [Entrevista del 18 de setembre de 2012].

aspectes referents a l'adequació dels horaris d'aquests establiments dins de l'Ordenança municipal de les activitats i dels establiments de concurrència pública (BOPB 169, de 16/07/2003) i a l'annex III de l'Ordenança General del Medi Ambient Urbà (BOPB 143, de 16/06/1999), així com respecte a la limitació del soroll a l'article 63 de la mateixa ordenança i al 68 de l'Ordenança per fomentar i garantir la convivència a l'espai públic de Barcelona (BOPB 20, de 24/01/2006).

⁴⁶ Segons el decret de 1994, els establiments de restauració es divideixen en tres categories: bar, restaurant i bar restaurant, que apareixen definits com «local obert al públic que té com a activitat principal subministrar de manera habitual, mitjançant un preu, begudes i menjar per al consum». És per això que les bodegues que encara funcionaven sense aquestes llicències no podien tenir cuina ni màquina de cafè, si de cas, i tot i que no n'hem pogut comprovar la validesa, podien servir alguna consumició gràcies a gaudir d'una llicència de «celler amb servei de copes». Aquesta problemàtica es va reflectir a la premsa en diversos moments de la recerca, com es pot veure, per exemple, a l'article «El retorn de la bodega», publicat a *El País* el 16 de setembre de 2010. Se'n pot veure una versió en línia a: http://elpais.com/diario/2010/09/16/quaderncat/1284598577_850215.html [Darrera consulta: 26 de febrer de 2014].

⁴⁷ La situació d'aquesta bodega, pendent de desallotjament des de la tramitació de l'antic Pla d'usos de Ciutat Vella aprovat el 2010, va aconseguir mobilitzar bona part del veïnat i de col·lectius del barri, fins al punt de recollir prop de mil signatures contràries al tancament i aparèixer com a notícia destacada a *El Periódico de Catalunya* l'estiu de 2009: <http://www.elperiodico.com/es/noticias/barcelona/protesta-por-cierre-una-bodega-centenaria-8771> [Darrera consulta: 26 de febrer de 2014].

Són motius com aquests els que, en definitiva, han fet que un bon nombre de bodegues, veient l'escassa viabilitat del negoci, hagin optat per reconvertir-se en bars o restaurants. O, per contra, a causa de les dificultats per tramitar les llicències diferents o per l'elevat cost de les reformes, han tancat o traspasat el negoci. Cal tenir en compte, però, que les que sí que han pogut fer aquests canvis, en termes generals, els han portat a cap més amb l'objectiu de salvaguardar el negoci que no pas d'explotar-ne les possibilitats. Dit d'una manera més explícita, tal com ens han volgut fer constar els mateixos protagonistes, bona part de les bodegues que veurem tot seguit han intentat cercar la forma d'adaptar-se a aquests canvis, tot mantenint aspectes certament característics d'aquells antics comerços de barri.

3.1. De la distribució de vi a la venda de comestibles: esplendor i declivi de la bodega com a comerç de barri

«L'ànima de la bodega és el vi a granel», sentència en Joan, propietari del Celler Silvia i Joan ubicat al barri del Baix Guinardó. Seguint aquesta màxima, durant les pàgines següents ens endinsarem en l'univers de les bodegues que mantenen la finalitat amb la qual van obrir aquest tipus de negocis: la venda de vi a doll. Ja hem comentat com aquest tipus d'establiment, emparentat amb la bodega «originària», sorgeix a Barcelona cap a la segona meitat del segle XIX bàsicament com un magatzem de botes de vi, i incorpora, posteriorment, la venda de productes de primera necessitat. En José Antonio, de la Gran Bodega Maestrazgo, ens explica com funcionava el negoci quan la seva família se'n va fer càrrec a mitjans del proppassat segle:

Això era un magatzem de verdures. Els meus avis van venir de Castelló, primer el meu avi i després la meua àvia. Llavors van muntar el que era la *venda* de vi a doll, *lo* que era a granel; oli, gel, que aleshores era complicat d'aconseguir i, evidentment, *lo* que es l'embotellat, però que a aquella època era el conyac, l'anís i poca cosa més. També llet fresca, perquè, és clar, en cinquanta anys el món a canviat molt, perquè ni hi havia *bricks*, ni ampolles ni res del que hi ha ara [Entrevista del 10 d'octubre de 2007].

Encara avui dia podem trobar establiments que compleixen aquesta funció primigènia en tots els petits comerços de barri, també anomenats *de proximitat*, que s'atreveixen a reivindicar el seu espai dintre d'un sector actualment dominat per les grans superfícies comercials i les botigues especialitzades. En l'àmbit de les bodegues, però, les poques que en queden d'aquest estil van desapareixent progressivament o reconvertint-se en bars i restaurants, mentre que les que resis-

Alguns exemples de bodegues amb venda de comestibles i distribució de vi a doll:



Gran Bodega Maestrazgo, la Ribera (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Interior de la Bodega Fermín, la Barceloneta (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega del carrer Pere Pau, Horta (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Botes de vi a La Pubilla del Taulat, el Poblenou (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

teixen ho fan, generalment, en els barris que les van veure néixer fa més d'un segle i on el mateix veïnat ha nodrit des de sempre la seva clientela principal⁴⁸.

Algunes d'aquestes bodegues han esdevingut, en conseqüència, un indret on es desenvolupa una sociabilitat propera a l'àmbit domèstic o familiar, fruit d'anys i anys de participació dins del teixit social del barri on s'ubiquen. I és precisament aquest contacte perllongat en el temps i localitzat dins de l'espai concret de la bodega, una de les característiques més singulars i la que millor ens permet observar les bodegues més enllà de la funció comercial, en complementar-la amb la sociabilitat que són capaces d'acollir en un lloc i temps concrets.

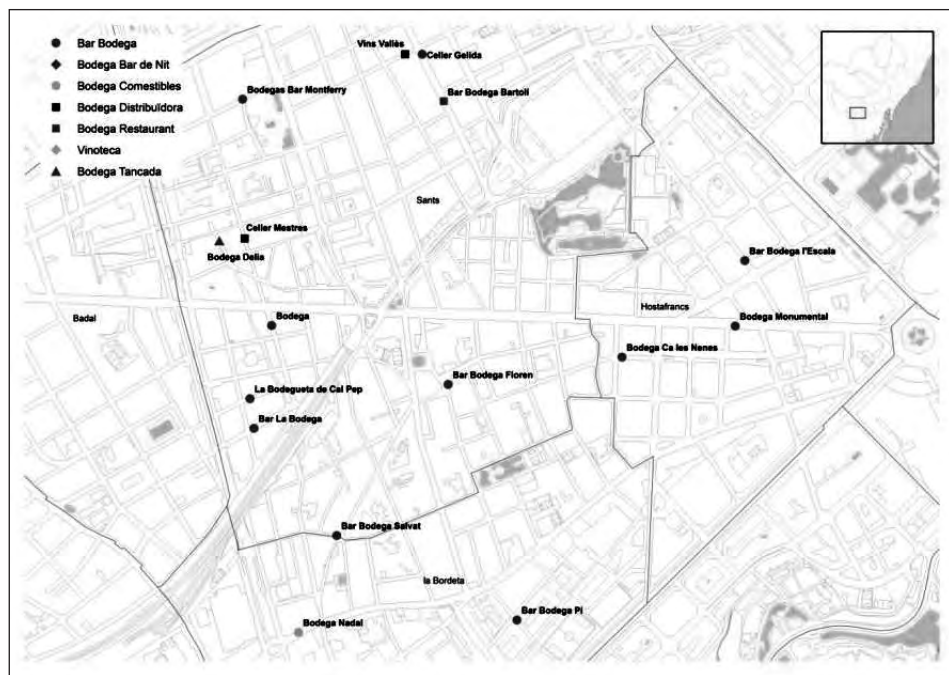
Els barris de Sants com a exemple de l'arrelament de la bodega a un veïnat obrer i popular

Seguint aquesta línia, i com ja avançàvem al capítol anterior, caldrà posar un èmfasi especial en els indrets de la ciutat, com els barris de tradició obrera, en què la bodega ha arrelat com un dels pocs espais idonis per a la trobada i reunió dels treballadors. Un exemple d'aquest fet, el podem trobar en la pervivència, encara avui dia, d'un bon nombre de bodegues en districtes d'un eminent passat industrial com el de Sants-Montjuïc, especialment pel que fa a la seva distribució dins de l'antic nucli que integraven el barri de Sants, Hostafrancs i La Bordeta:

Una breu aproximació al passat industrial d'aquesta zona ens remetrà a mitjans del segle XIX, arran de la creació en el si del districte d'una important indústria tèxtil, en què els grans recintes fabrils com el Vapor Vell, l'Espanya Industrial o Can Batlló, a banda de redecorar un paisatge fins aleshores eminentment agrícola, es convertiren en autèntics motors de les transformacions econòmiques i urbanístiques del barri. Uns canvis als quals també contribuí la incorporació d'una petita indústria de fàbriques i tallers que consolidaren el paper prominent de Sants durant aquells anys dins de la indústria catalana i, en concret, en l'àmbit del tèxtil, en què només la Barcelona emmurallada podia competir (Enrech, 2004, 59).

D'altra banda, tota aquesta naixent indústria de fàbriques i tallers, portà, òbviament, la incorporació de mà d'obra i un augment de la densitat poblacional, que acabà per modificar la composició social d'un veïnat que, a les primeres dècades del segle XX, ja havia adquirit un perfil marcadament proletari:

⁴⁸ Alguns dels exemples prominents d'aquestes bodegues, tal com hem vist al capítol anterior, se situarien a les antigues viles agregades a Barcelona, a les barriades d'immigrants sorgides durant la postguerra o en els barris de barraques ja desapareguts.



Plànol de la zona central del Districte de Sants-Montjuïc amb les bodegues classificades per tipologia (2010-2014).
Font: Elaboració pròpia.

L'aposta de la burgesia industrial per aquest territori tingué com a contrapunt la creació d'un proletariat nombrós vinculat a les noves fàbriques. A l'entorn d'aquestes, aparegueren nous carrers i veïnatsges amb la funció d'albergar les famílies treballadores que aflueien en massa al barri en busca d'una feina estable. Una dinàmica que al seu torn comportà l'obertura de botigues, tallers i nous serveis [...]. L'arribada del vapor i les xemeneies convertí l'antiga vila pagesa de Sants en un barri popular, amb un paisatge heterogeni format sobretot per obrers, però també per artesans, botiguers, assalariats diversos, petits burgesos i pagesos (Dalmau i Miró, 2010, 43).

Un dels fenòmens que va comportar aquest procés, propi del creixement d'aquest tipus de barris, fou el desenvolupament d'un teixit comercial estretament vinculat al món laboral del qual, en efecte, no quedaren al marge les primeres bodegues⁴⁹. Una qüestió que, tot i el salt temporal que suposa, també esmentava sovint en Joan del Bar Bodega Salvat:

⁴⁹ Com a mostra, en el llibre *Entre Sans i Sants. Història social i política d'una població industrial a les portes de Barcelona (1839-1897)*, de l'historiador Carles Enrech, ja es comptabilitza la venda i distribució de vi i oli a doll entre els negocis més pròspers del moment (2004, 88-89).

Ah, és que llavors hi havia molt més moviment, per aquí. Cada botiga que hi havia, tenia un taller. N'hi havia un, dos, tres... un de vidre, per exemple, aquí a la cantonada. I tots passaven per aquí. Eren altres temps.

Malgrat que els orígens de la Salvat es remunten a finals del segle XIX –es va fundar pels volts de 1877–, el paisatge evocat per en Joan remet a un passat recent, en el qual les bodegues històriques continuaven proveint els treballadors i veïns del barri. De la mateixa manera, d'altres establiments com el Celler Gelida, obert el 1865, o d'altres com el Celler Mestres i els Vins Vallès, encarregats de la distribució de vi durant més de mig segle, recorden també amb enyorança els temps en què els seus antecessors feien arribar el vi a la majoria de les bodegues de la zona.

En aquest sentit, el procés avançat de desindustrialització viscut a la ciutat de Barcelona durant les darreres dècades del proppassat segle també apareix estretament associat als relats sobre el declivi del negoci cap a la dècada dels vuitanta⁵⁰. Planys sobre la pèrdua o disminució de la clientela se solapaven amb comentaris elogiosos vers el manteniment d'un únic nucli de fidels parroquians, la majoria antics clients que encara viuen al barri o que hi mantenen el vincle, cosa que reflecteix un panorama en què a poc a poc s'ha anat desdibuixant el vincle entre la bodega i les classes populars del barri. L'Oriol, propietari actual dels Vins Vallès, al carrer Vallespir, evocava així l'època en què la família regentava conjuntament una bodega pròpia al mateix barri de Sants, Cal Brut, i de com el seu avi aconseguí fer rendibles ambdós negocis:

En aquells temps tiràvem endavant... Perquè a més d'aquesta, que llavors es deia Casanova i estava a un altre carrer, el cunyat del meu avi tenia una altra bodega, saps? Cal Brut, es deia. El cas és que llavors hi havia molta més bodega al barri, perquè, és clar, hi havia molts tallers i fàbriques i la gent que treballava. Ara, ara encara rai que em venen els de la Telefònica a comprar vi i prendre alguna coseta! [Entrevista del 6 d'octubre de 2013].

Un altre exemple d'aquest tipus, ens el dona la Bodega El Pi al barri de La Bordeta. Oberta a començaments dels setanta on abans hi havia una nau de l'em-

⁵⁰ La historiografia local, però, ens fa veure que aquest canvi de tendència es remunta força enrere en el temps, i n'assenyala fins i tot el tancament de la Vapor Vell el 1890 com un punt d'inflexió en el passat industrial del barri (Enrech, 2004). Per bé que altres autors, com Jaume Fabre i Josep Maria Huertas Claveria, també posen un èmfasi especial en l'abandonament de bona part dels recintes fabrils que encara hi quedaven pels volts dels anys setanta (1980, 169-171).

presa automobilística Hispano-Suiza, en José Lorenzo, fill de l'antic propietari, ens explica la peculiar situació que viu el negoci:

Miras esto y dices: «¿Es un bar? ¿Es un colmado?». No, es una bodega... aunque ahora y desde que pagamos la licencia es más bar que bodega. También pienso que antes todo el mundo se encontraba en las bodegas, a la salida del trabajo... y ahora van más a las cafeterías [Entrevista del 4 de gener de 2014].

Sigui com sigui, la situació actual de les bodegues al Districte de Sants-Montjuic, tot i que dista molt d'assemblar-se a la d'aquella època, encara gaudeix d'una certa rellevància, especialment, ençà del traspàs o reobertura d'alguns establiments i de la revifalla que, com veurem més endavant, ha viscut la variant del bar bodega al barri i la ciutat⁵¹.

Alguns exemples de bodegues ubicades a l'actual nucli de Sants:



Bar Bodega Salvat, Sants (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

Per aquest motiu, tot i tenir en compte que el cas de Sants-Montjuic és tan sols un dels exemples possibles dins de la variada casuística de la ciutat de Barcelona, creiem que la incidència dels barris obrers i nuclis industrials ha fonamentat històricament una major presència i significació de les bodegues en el

⁵¹ És el cas de la mateixa Bodega Salvat o de la nova Bodega Montferry, que recentment han canviat de propietaris. Tot i que més endavant ens endinsarem en l'anàlisi d'aquest fenomen, no volem deixar passar l'oportunitat de destacar com aquesta substitució ha anat lligada al manteniment de bona part dels trets característics d'aquests establiments, a la vegada que ha convertit el barri de Sants en un autèntic referent per als amants de la bodega genuïna: <http://lahoradelbagel.blogspot.com/2013/10/bodega-montferry-sants-y-el-esplendor.html> [Darrera consulta: 26 de febrer de 2014].



Finestra del bar la Bodega, Sants (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega Carlos, antiga Bodega l'Escala, Hostafrancs (2015).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega del carrer de Sant Medir, Sants (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega el Pi, la Bordeta (2014).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega Nadal, la Bordeta (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

seu entorn⁵². Una realitat històrica que, com ja hem advertit en el cas del nucli industrial de Sants, s'ha vist desvirtuada tant per la transformació urbanística i socioeconòmica de la ciutat com per una evolució del negoci que ha contribuït, en molts dels casos, a l'arraconament de les bodegues com a espais de referència per a la sociabilització de la classe treballadora i popular. Tanmateix, encara avui dia podem trobar alguns exemples que, desoïnt els cants de sirena de la modernització –quan no les sucoses ofertes pel traspàs del local–, persisteixen a mantenir quasi immutable una forma d'entendre la bodega que la manté propera vers aquest tipus de sociabilitat.

L'arraconament de la bodega com a negoci vinculat a la distribució i venda de vi

Molt abans de l'arribada de les grans superfícies i com a contrapunt als mercats municipals, la bodega va créixer esdevenint punt de referència en el teixit comercial dels barris⁵³. Malgrat que aquests establiments no eren indrets on els clients solien romandre gaire temps, ja que generalment es limitaven a funcionar com una botiga de queviures, hem pogut documentar casos durant el treball de camp en els quals la funció d'aquests comerços transcendia aquest intercanvi comercial; bé pel mateix hàbit de la clientela d'estar-s'hi una estona parlant mentre es consumia alguna beguda o aliment o, molt especialment, a causa de la interrelació quotidiana entre dependents i veïns.

La bodega esdevingué així un «comerç de proximitat» quan aquest concepte encara no existia, però també un espai en el qual s'articulava una espècie de procés diàdic entre client i botiguer⁵⁴. El bodeguer o bodeguera actuava, doncs, i facilitava

⁵² Una ullada ràpida als plànols elaborats durant la recerca fa palesa la rellevància d'altres districtes amb passat industrial, com per exemple, Sant Martí de Provençals, o de tradició obrera i popular, com el cas dels barris de Ciutat Vella. A la vegada que altres exemples recollits en el treball de camp, com el de les bodegues Ca la Paqui i J. Cala, ubicades al voltant del polígon industrial del Poblenou, o el cas de la malaurada Bodega Xifré, al barri del Parc, on es reunien els treballadors d'un taller proper de la Citroën, també són bona mostra de la pervivència d'aquest lligam.

⁵³ A tall d'anècdota, proposem aquí revisar una de les telesèries que marca els inicis d'aquest tipus de format a la Televisió de Catalunya; «Poblenou». En aquest serial, emès a començaments de 1994, se'ns presentava una família, els Aiguadé, en què la tieta regentava una antiga bodega que acabava reconvertida en un supermercat després que els toqués la loteria. Com a curiositat, es poden veure els primers capítols, en què encara apareixia la bodega, a: <http://www.tv3.cat/poblenou> [Darrera consulta: 28 de febrer de 2014].

⁵⁴ Definirem aquí la forma d'aquest «contracte diàdic», propi dels estudis de l'antropologia econòmica (cf. Foster, 1963; Sahlins, 1977), com una forma d'entesa informal i generalment tàcita entre persones

l'aparició dels vincles de confiança, reconeixement o fins i tot d'ajut mutu entre els veïns, convertint-se així en una peça clau dins del funcionament característic d'aquesta forma de convivència de la qual ens parla Jane Jacobs:

Una vecindad en armonía logra un milagroso equilibrio entre la decisión de sus moradores de conservar su intimidad y su simultáneo deseo de establecer diversos grados de contacto, esparcimiento y ayuda con los vecinos. Este equilibrio se compone principalmente de infinidad de pequeños detalles administrados con sensibilidad, practicados y aceptados tan espontáneamente que habitualmente se pasan por alto (2011, 87).

Aquest tipus de relacions es localitzen en els establiments fortament arrelats a un barri i, especialment, allà on el procés de fidelització de la clientela ha generat, amb el temps, llaços d'amistat. És el cas, per exemple, de la desapareguda Bodega Montse, al barri del Carmel, on els bodeguers convidaven amics seus, veïns de tota la vida, a estiuejar al poble. Però també és igual de rellevant el d'en Jaume, propietari de la Bodega Jaume, al carrer Sardanya, que té les claus de tots els veïns del bloc on està situada la bodega. Ell, en Jaume, com si es tractés d'un personatge extret del veïnat descrit per Jacobs, ha assumit d'aquesta manera una funció assistencial que sobrepassa estrictament la pròpia del negoci, i fins i tot arriba, en ocasions, a mostrar-se essencial:

Aquí a l'escala mateix hi ha molta gent que viu sola i que cada matí els veus i quan baixen preguntes: «Estàs bé?». I contesten: «Sí, Jaume, estic bé!». I sembla que els controlis una mica perquè són gent gran que viu sola. És com el que li va passar a una veïna que a la nit va haver d'anar a l'hospital i no va poder avisar ningú, i, és clar, en veure que no baixava, nosaltres passant ànsia... Al final vam pujar a casa seva, perquè tenim les claus de quasi tots els veïns, fins que vam trucar al fill i ens va dir que era a l'hospital [Entrevista del 27 de novembre de 2007⁵⁵].

que mantenen intercanvis estables i duradors en el temps, dins d'una relació clientelar alternativa i, en tot cas, més igualitària (Da Cal, 1993, 22).

⁵⁵ Un succés com aquest exemplifica el rol que durant anys han desenvolupat aquests comerços i els seus propietaris, que han contribuït d'aquesta manera a la tasca assistencial i cooperativa que comporta bona part de la xarxa de relacions d'un barri. Així, tal com passa en altres oficis similars –com, per exemple, el cas ja mencionat dels porters de finques (cf. Bestard, 2006)–, l'ofici del bodeguer se'ns presenta ocupant una situació de frontissa entre la vida pública i privada dels seus veïns (i la seva pròpia). Novament, tornem a evocar l'obra de Jacobs i, en concret, l'equilibri entre ambdós mons il·lustrat a l'exemple de Joe Cornacchia: «Quizá se explique mucho mejor este sutil e indispensable equilibrio ilustrándolo con la costumbre, extendidísima en Nueva York, de dejar las llaves del piso en una tienda cuando vienen amigos de visita. En nuestra familia, por ejemplo, cuando un amigo precisa utilizar la casa mientras nosotros estamos de fin de semana, o en caso de que pasemos fuera todo el día, o no queremos que nos espere, decimos a este amigo que puede recoger la llave en la



En Jaume de la Bodega Jaume, Camp d'en Grassot (2008). Autoria: Associació L'Escambell.

En Francesc, del Celler Duran, al barri del Clot, complementa la descripció del caràcter d'aquests vincles aixoplugats en el si de la bodega, clarament exemplificats en el traspàs del seu celler i en la forma en què ell s'ha implicat en el negoci familiar:

Jo vaig ajudant... vaig estudiant, també, però vaig ajudant els meus pares, *bueno*, lo típic, ja de petit sempre vaig ajudant. Llavors ja arriba un moment que, mira, surt això de la bodega o l'amic aquest del meu avi, el Guilera, ens ofereix aquesta bodega, ens ofereix, a sobre, un tracte molt bo, amb un lloguer... Podem traspasar i tot, ens va fer una cosa de conya, saps? *Bueno*, a l'antiga és un *rotllo*, no d'ara del «*rotllo banco*», això no, del *rotllo* antic. Són tractes a l'antiga entre famílies, gent que és molt propera, que tenen molta amistat, que han passat una guerra junts... vull dir que són gent que tenen un fonament, no són gent que estan allà del *rotllo* de tonteries: «Que quiero un Mercedes, que no sé qué...». O sigui, tenen els peus molt a terra, aquesta gent. I llavors ens ofereixen això, i, mira, de conya, saps? [Entrevista del 18 de setembre de 2012].

mantequería de enfrente. El dueño de la tienda, Joe Cornacchia, tiene muchas veces una docena o más de llaves, al mismo tiempo. Tiene un cajón especial para ellas» (2011, 87).



En Francesc del Celler Duran, el Clot (2011).
Autoria: Associació L'Escambell.

Ambdós testimonis exemplifiquen com les relacions de tu a tu, basades en el respecte i el compromís de paraula, imperen en l'espai social de la bodega. Una característica essencial d'aquests espais, fonamentada en els vincles de proximitat i el veïnatge, però també en la transmissió familiar d'una forma d'entendre i viure l'ofici. Un relleu generacional, no obstant, que s'ha vist condicio-

nat en cada moment pels canvis socioeconòmics i que, actualment, és pràcticament residual. I això malgrat que els estralls derivats de la darrera crisi econòmica, amb tota una generació de joves abocats a l'atur o la precarietat, ens han proporcionat alguns exemples de continuïtat en la gestió familiar del negoci.

Són, generalment, els casos en què els fills o filles, un cop acabats els estudis i sense sortida professional imminent, s'han decidit a donar un cop de mà en la gestió de la bodega de forma provisional, però també en trobem d'altres que, com en Ferran de la Bodega Sopena, han acabat duent les regnes del negoci donada l'avançada edat dels pares. El cas d'aquesta bodega, ubicada al barri del Clot i amb quasi cent setanta anys d'història –primer sota el nom de Can Guixé–, serveix per exemplificar un relleu en el qual, tot i algunes modificacions fetes en l'horari o l'oferta de productes, l'ambient i la clientela de la bodega, així com la seva vinculació amb el barri, romanen pràcticament intactes⁵⁶.

⁵⁶ I és que al llarg de les quasi quatre dècades en què la mare d'en Ferran ha regentat la bodega, s'hi han celebrat nombroses trobades i reunions de l'Associació de Veïns en què, com ella mateixa ens va

Aquesta dificultat per garantir el relleu generacional fou des de l'inici una de les raons que esgrimien els bodeguers i bodegueres a l'hora d'explicar el declivi d'aquests establiments. Sense oblidar, però, d'una altra de les causes principals: la proliferació de les cadenes de supermercats i botigues especialitzades. De fet, els dos fenòmens estarien estretament interrelacionats, ja que, atès que el marge de beneficis no resulta suficient per poder competir en igualtat de condicions contra les grans superfícies, el nombre d'hores que cal dedicar per tal d'aconseguir un petit marge per funcionar –o simplement per «sobreviure», segons les seves pròpies paraules– han condicionat la viabilitat d'aquests establiments, en molts casos, sense la possibilitat de repartir l'esforç entre els membres de la família ni poder contractar cap treballador. La Rosa, propietària del Bar Bodega Vidal, ens ho comentava ara ja fa uns anys, tot recordant els temps en què el negoci familiar encara combinava la funció de bar i de *colmado*:

Tu pensa que quan van començar a obrir els *súpers*, que abans no n'hi havia, de *súpers*, tothom anava a la bodega. Llavors, des d'aquell moment, s'ha notat molt; tot *lo* que és bodega, va baixar molt. Quedava només allò de: «És diumenge i no està obert el supermercat, llavors anem a comprar a la bodega» [...]. Però és que ara estic sola en aquest moment i no vull fer més hores, perquè l'avi tancava només tres hores, però és que si no em posaria malalta i sóc molt conscient del que puc fer per aguantar, perquè si no... no aguantaria [Entrevista del 30 de gener de 2008].

D'un temps ençà, però, és la proliferació d'un altre tipus de competència, en concret la de les botigues regentades per persones immigrades, la que centralitza la majoria de queixes dels bodeguers entrevistats. Una qüestió, d'altra banda, realment curiosa, ja que la majoria d'aquests comerços empenen algunes de les tàctiques i recursos que les bodegues utilitzaven en un passat no gaire llunyà com, per exemple, l'ús i el recolzament de familiars per tal d'aconseguir maximitzar l'horari comercial permès⁵⁷. De fet, podríem arribar a plantejar-nos fins a quin punt aquest tipus de botigues han assumit el rol de les antigues bodegues

explicar, s'aprofitava per tractar temes relacionats amb l'organització d'actes i esdeveniments com les festes majors, però també per valorar les diverses problemàtiques socials i urbanístiques del barri.

⁵⁷ Durant tot el treball de camp hem hagut de fer front a nombrosos comentaris que acusaven aquests negocis d'una suposada competència deslleial, sobretot per l'extensió de l'horari comercial, però també han assenyalat greuges comparatius pel tipus d'impostos que paguen o el nombre de persones sense contractar que hi treballen. Moltes vegades, aquestes opinions no feien res més que reflectir discursos basats en rumors i prejudicis, que alimenten un sentiment xenòfob que fins i tot ha arribat, en alguna ocasió, a la negativa de traspàs de la bodega per tal que no se la quedés cap estranger o immigrant.

i s'han convertit actualment en un comerç de referència al barri, tal com ens va comentar la mateixa Rosa:

I ara també ha baixat molt de nou, perquè des que han obert el dels paquistanesos que *estan* tot el dia, ja que ara els diumenges tampoc la solució és la bodega... Però bé, suposo que és una evolució. Mira, són les bodegues d'avui en dia.

Tanmateix, com a mostra de les distintes cares d'aquest fenomen, també trobem exemples de bodegues regentades actualment per persones emigrades d'altres països, habitualment membres de la comunitat paquistanesa, que han assumit les peculiaritats d'aquest tipus d'establiment. Tal és el cas, per exemple, de La Bodegueta, situada al carrer Joaquim Costa, al barri del Raval, o de la seva homònima al barri de Navas, a Sant Andreu, que continuen dispensant productes com el vi o el vermut a doll, malgrat que requereixen coneixements força tècnics per mantenir-los⁵⁸.



La Bodegueta del carrer Joaquim Costa, al barri del Raval (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



La Bodegueta del carrer Múrcia, al barri de Navas (2013). Autoria:
Associació L'Escambell.

⁵⁸ A tall d'anècdota, en una altra d'aquestes bodegues, vam preguntar si la venda de vi a doll no contravenia algun precepte religiós. La resposta no va poder ser més sincera: el propietari ens va explicar que, malgrat que no li agradava, continuava venent productes alcohòlics perquè aquesta era la funció tradicional de la bodega i perquè hi havia una forta demanda per part de la clientela habitual. En aquest cas en concret, el manteniment de les botes anava a càrrec del distribuïdor de vi a doll.

Sigui com sigui, cal remarcar com, avui dia, són múltiples els factors que fan que aquest tipus de bodegues dedicades exclusivament a la venda i distribució del vi a doll tinguin, pràcticament, els dies comptats. Ja que, a banda de l'adaptació progressiva al món dels bars i els restaurants –en la qual ens endinsarem en el proper capítol–, un altre fenomen, emparentat en un principi amb aquella forma de bodega entesa com a botiga de vi, està causant furor actualment. Parlem, és clar, de la vinateria o, com també s'acostuma a anomenar, la vinoteca:

La moda de las vinaterías se ha convertido en todo un fenómeno en continua expansión. Un lugar donde picar y tomar copas de vino de calidad sin tener que pedir una botella, y a un precio asequible [...]. Las hay para todos los gustos, desde la tradicional taberna hasta el sofisticado establecimiento de nueva creación. Todas con el común denominador del cuidado en la selección de los vinos, la atención al servicio, que incluye copas adecuadas y buenos consejos cuando el cliente se pone en sus manos [Notícia extreta de *El País*, edició del 21 de maig de 2012].

I és que, certament, cada cop prenen més força aquests petits (o grans) locals sense botes d'emmagatzematge ni distribució de vi a doll –o amb una venda residual, quasi simbòlica–, dedicats exclusivament a la venda i degustació de vi embotellat. Establiments que, com evidencia aquesta nota de premsa, han anat acompanyats per un cert procés de sofisticació que la cultura del vi, al nostre país i a l'Estat en general, ha experimentat en la creació i arrelament de nous cellers, denominacions d'origen i, en definitiva, una oferta molt més variada i selecta⁵⁹. Les vinateries o vinoteques, en efecte, han estat peces clau en la seva difusió i popularització, i han abastit la necessitat de crear espais especialitzats en aquesta nova forma d'entendre i gaudir el vi.

Una nova forma d'entendre el vi com a producte i com a plaer, sens dubte, però que també ha comportat l'arraconament i el desprestigi d'un consum més econòmic i, fins avui dia, més popular. Tanmateix, tot i els matisos necessaris per afegir, encara trobem algun cas aïllat en què l'establiment manté un cert regust del que fou la funció primigènia de les bodegues: fer de la venda i degustació del vi més que un plaer individual, un gaudi compartit amb la clientela i el veïnat⁶⁰.

⁵⁹ Com a mostra, vegeu el llistat de les denominacions d'origen catalanes a l'INCAVI i el mapa inclòs a la pàgina web següent: <http://www.vegueries.com/gastronomia/vinosCAT.asp> [Darrera consulta: 28 febrer de 2014].

⁶⁰ Malgrat que, com hem advertit amb anterioritat, en la majoria dels casos es tracta de petits comerços amb venda de vins i licors en ampolla que no distribueixen vi a doll ni tenen botes, la seva incidència dins de l'auge que la cultura del vi ha experimentat fa anys, així com el fet que en força

Les vinoteques, els nous cellers? El cas de l'antic Cellar Rebés al barri de Sant Antoni

Encara que d'inici érem més proclius a situar aquest tipus d'establiment en la línia de les transformacions de les antigues bodegues distribuïdores o de comestibles, posteriorment, hem comprovat que molts d'aquests locals realment funcionen com una espècie d'híbrid entre els dos models històrics de bodega: la botiga de vi i el bar o taverna. Així, és força freqüent que els propietaris i encarregats d'aquests locals, a banda de la venda i distribució d'ampolles de vi, habilitin un racó per degustar aquest producte, i l'acompanyen, sovint, amb alguna tapa o aperitiu que pot anar, segons l'esperit del local, des de simples talls de formatge a autèntiques *delicatessen*⁶¹. En ocasions, fins i tot, aquest espai arriba a convertir-se en un punt de trobada i reunió, bé sigui per l'organització d'actes i esdeveniments –com els ja clàssics tasts de vins i maridatges, però també d'altres menys freqüents, com concerts o tertúlies literàries–, o bé per l'obertura d'un petit racó perquè els clients consumeixin al local. La recentment desapareguda Saviduria, altrament antic Cellar Rebés, n'era un bon exemple:

Des de finals del segle XIX que la família Rebés destaca per apropar la cultura del vi a tot Barcelona amb les seves bodegues. Després de la seva inauguració el 1898 al carrer Comte Borrell, el negoci ha mostrat al llarg de tota la seva trajectòria un creixement sostingut apostant per la qualitat de tots els seus productes i per l'adaptació als canvis del mercat [...]. Actualment, el Cellar Rebés compta al capdavant amb la tercera generació de la família i mostra una imatge renovada tant del local com del concepte de botiga dinàmica (amb activitats periòdiques com tasts i degustacions) [Fragment extret de la presentació del local al portal web *Zommin.es*, dedicat a la promoció dels comerços de l'Eixample Esquerre i Sant Antoni⁶²].

ocasions el negoci s'ha establert en antigues bodegues, ens ha decidit a contemplar-les com a susceptibles d'incorporar dins del nostre objecte d'estudi. Fins i tot és dona la paradoxa que bodegues emblemàtiques, com el Cellar de Gelida o el Quimet & Quimet, que apareixen citades en aquesta monografia, s'han subsumit actualment dins d'aquesta categoria i apareixen incloses en moltes de les guies sobre vinoteques a la ciutat.

⁶¹ Algunes de les propostes més exitoses (i exclusives) d'aquest tipus de local, com, per exemple, la Maridame, a Sant Gervasi, o el Monvínic, a l'Eixample, s'han centrat a consolidar una variada i selecta oferta vinícola, però també gastronòmica o, fins i tot, formativa. La qual cosa, al nostre parer, qüestiona el ja de per si fràgil parentesc que les unia amb les formes històriques de bodega o celler. Com a curiositat, es pot consultar la web del projecte Monvínic endegat per l'empresari Sergi Ferrer-Salat, disponible a: <http://www.monvinic.com/es/> [Darrera consulta: 1 de març de 2014].

⁶² Prop d'un any després de la nostra visita, els responsables d'aquesta imatge renovada, l'Albert i la Isabel, ens varen anunciar el tancament inesperat del que ells anomenaven *l'experiència Saviduria Rebés*. Reproduïm aquí un breu fragment del missatge d'acomiadament que ells mateixos varen penjar a les xarxes socials: «Cerrada ya Saviduría Rebés, nace Saviduría... un espacio ambulatorio (hasta que

Dos exemples de vinoteca



Interior El Rebost d'en Vinyals, el Fort Pienc (2012).
Autors: Associació L'Escambell.



Interior i exterior de la Saviduria Rebés, Sant Antoni (2012).
Autors: Associació L'Escambell.



tengamos nuevo nido), sin duda cambiante pero que mantiene intactos el espíritu, el alma y la energía que han hecho de Saviduría un lugar de encuentro y creatividad, un espacio de libre expresión y comunicación abierta, un cultivo de relaciones basadas en el respeto y la tolerancia y ante todo, un entorno propenso al deleite de los sentidos... desde el entendimiento de que el vino es arte y todo arte es parte de la cultura». Durant la redacció d'aquestes pàgines, però, ens hem assabentat que l'actual propietari, l'Alfons Rebés, ha tornat a llogar la bodega sota el nom de Celler Rebés a un altre arrendatari, en Gabriel, un xicot colombià que continua amb aquesta nova imatge de la bodega, així sí, ja sense vincular-la a actes i celebracions culturals.

En efecte, aquest establiment il·lustra a la perfecció el procés de transformació i canvi del qual parlàvem a l'inici d'aquest capítol, ja que «la Saviduria» fou el nom més contemporani de l'últim dels tres locals que la família Rebés va regentar a Barcelona. Dedicats primerament a la venda i distribució de vi a l'engròs, i posteriorment al detall, la família Rebés romangué al capdavant del negoci al llarg de tres generacions i més de cent anys d'història. Quan nosaltres hi arribem, però, els darrers descendents d'aquesta nissaga de bodeguers ja no treballa a la bodega, sinó que ens trobem amb els dos nous arrendataris: l'Albert i la Isabel. A partir de diverses trobades i entrevistes amb ells, anirem reconstruint la història d'un establiment que, fet i fet, també és part de la mateixa història de la família Rebés:

Al carrer Manso [es refereix a una de les bodegues que regentava la família] és on va néixer el pare de l'actual propietari i la seva germana. Van néixer a l'altell, dalt d'aquell altell. I bé, ja concentrant-nos en aquesta [bodega], aquí les activitats que es feien inicialment eren venda de vi a doll, venda d'oli a doll i venda de barres de gel. Amb el temps els glaçons van substituir les barres de gel, es van eliminar, i el tema de l'oli... amb la crisi que hi va haver amb l'oli de colza als vuitanta, també va sortir una nova normativa i es va prohibir. Llavors es va quedar amb el vi a doll i, de mica en mica, es van anar introduint el vi embotellat [Entrevista del 14 de gener de 2012].

Poc després d'abandonar la venda a l'engròs, van clausurar dues de les tres bodegues que tenien, i llavors va quedar la del carrer del Comte Borrell com a únic testimoni d'aquesta dilatada trajectòria vinícola. El negoci va anar prenent un caire diferent de l'inicial i, de vendre oli i gel, passà a convertir-se en una bodega amb un apartat de comestibles de primera necessitat. Continuant, això sí, amb la venda i distribució de vi:

A banda del vi a doll i d'unes poques referències de vi embotellat que normalment es limiten a les marques clàssiques, de tota la vida, que demana el públic [...]. Era una *tenda* tipus *colmado*: s'hi venien diferents tipus d'oli, llet, patates fregides, Ganchitos, algunes conserves en llauna, suc... És a dir, hi havia una petita part que era dedicada al *colmado*, diferents tipus de cervesa: *los quintos*, *las medianas*... Però no es feia cap tipus de consum. No es consumia, era simplement tot venda.

Ens trobem, així, davant d'un exemple que resumeix a la perfecció l'evolució dels antics cellers i bodegues, reconvertits en botigues de comestibles; de les rutes de distribució amb carros de cavall a la botigueta de queviures, dels empleats repartits en els tres locals a una única botiga regentada de forma familiar. Tanmateix, i tot i que la bodega mai no s'ha arribat a transformar en un bar o un restaurant, els darrers canvis a l'establiment l'ha dut força més enllà dels que

encara «sobreviuen» a través de la venda de vi i vermut a doll. De la mà de la Isabel i l'Albert, la Saviduria actualment és una de les bodegues que aposta per una especialització del producte, ja que, en les seves pròpies paraules:

Era qüestió de posicionar-se: si som vinaters, anem a apostar pels vins, i si fóssim un supermercat, ampliem la part de *colmado* [...]. I, *bueno*, vam començar primer amb aquest procés gradual i lent d'eliminació i substitució de tota aquesta part de *colmadillo* per la introducció progressiva de vins embotellats i, posteriorment, quan vam culminar això, doncs ens vam... em vaig adonar que, de la mateixa manera que exigíem als proveïdors que ens obrissin els vins que ens venien a oferir per tastar-los, nosaltres volíem obrir un espai obert a l'experiència perquè els nostres clients també poguessin tastar el vi.

La bodega, aleshores, a banda del canvi de nom, passà a especialitzar-se en una variada oferta de vins, seguint però, al mateix temps, amb la venda de vi a doll. Ara bé, el canvi més important és que a partir d'aquell moment s'hi començaren a organitzar activitats com els tast i maridatges de vins amb tapes, així com també concerts, exposicions i presentacions de llibres. Sens dubte, la història i l'evolució de la Saviduria és un cas força singular dins de la variada gamma de locals que intenten conjugar en un mateix espai, el de la bodega, les funcions primigènies del negoci amb un nou tipus de client, atret més per l'especialització d'un producte, el vi, que no pas per les relacions consubstancials a l'establiment. Així ho explica el mateix Albert:

I, arribat aquest punt, el que vam veure és que a la gent, avui dia, per oferir-li vi, li has d'oferir un valor afegit. És a dir, vins n'ofereixen a molts llocs; cada barri té la seva bodega o les seves bodegues, a banda que venen vins als supermercats, i la gent, per comoditat, sobretot, doncs compra la majoria del vi al supermercat. Llavors, per atreure la gent a la bodega, havíem de fer *algo* més. Com [que] nosaltres entenem el vi com *algo* lligat des del seu origen i durant tota la història de la humanitat i del vi a la cultura, vam començar a proposar *events* relacionats amb el món de la cultura [...]. Amb aquests canvis que hem fet, de filosofia de gestió i, sobretot, de concepció del vi, ens hem fet atractius, entenc. Així ens ho demostra gent que ve per aquí i amb un altre segment de públic que abans passava de llarg, o *inclus* hi ha gent que ens ha sobtat perquè ens ha dit: «Quan fa que *esteu* aquí?». I, [és] clar, sempre contestem: «113 anys». I, [és] clar, es queden bocabadats».

Podem dir, en definitiva, quasi com una conclusió provisòria, que fou a partir de l'experiència d'aquesta bodega que ens vam aventurar a considerar les «vinoteques» com una altra variant dins de la mateixa evolució històrica d'aquests establiments, contemplant, això sí, la possibilitat que en un futur no gaire llunyà les substitueixin. Ja que, com sentència el mateix Albert, «el vi a doll està condemnat a desaparèixer».

3.2. El bar bodega: una marca de moda. Una anàlisi del procés modernitzador des de la bodega contemporània

Amb aquest panorama, certament desolador, iniciàvem la recerca. La desaparició de les bodegues semblava un fet consumat, no tan sols per la progressiva substitució de productes o elements emblemàtics d'aquests establiments, com el vi a doll, sinó també per les imatges cada cop més freqüents de persians abaixades i cartells de traspàs. Negocis de cap a caiguda i propietaris a l'expectativa de jubilació monopolitzaren en un primer moment la representació que ens fèiem de la situació actual d'aquests establiments; des de comentarismos desencisats i més pendents d'un possible traspàs del negoci –com el de les bodegues Fermín y Lozano, a la Barceloneta, o el Celleret de la Montse a Gràcia–, als que, directament, ens responien anticipant la seva extinció imminent: «El tiempo de las bodegas ya pasó, las bodegas van cumplido ya su función». Aquesta sentència lapidària, pronunciada per la senyora Conchita de la Bodega Xifré, del barri del Clot, ens remet a una situació que, d'altra banda, ja venia de lluny. A aquest efecte, i per copsar la magnitud de la tragèdia, reproduïm aquí el reportatge «El ocaso de las bodegas», publicat a *La Vanguardia* al gener de 2002:

LA VANGUARDIA

vivi en Barcelona

TARRAGONA

La muerte de peces coincidió con la parada de la química

LUNES 7 FEBRERO 2002

El ocaso de las bodegas

Muy pocos locales resisten a la imparable desaparición de las tascas de vinos

A. SINDERRADUAGA | BARCELONA

Cada día van quedant menys bodegues als barris de Barcelona. Cada una que queda es va convertint en una petita botiga que s'ha d'adaptar a un món que ha canviat moltíssim. A les bodegues no hi ha cap problema de modernització, però el més difícil és sobreviure en un món que ha canviat moltíssim. A les bodegues no hi ha cap problema de modernització, però el més difícil és sobreviure en un món que ha canviat moltíssim.

LA CUINERA DEL BARRIO DEL CLOT. És la cuinera de la bodega Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la cuina de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega. És una dona que ha treballat a la cuina de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE GRAÏA. És la bodega de la Montse, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LES CORTS. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PUEBLA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA TRINIDAD. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

EN LAS PÁGINAS CENTRALES LA MÁS COMPLETA PROGRAMACIÓN DE TELEVISIÓN

VIVIR EN BARCELONA 3

MUY POCOS LOCALES RESISTEN A LA IMPARABLE DESAPARICIÓN DE LAS TASCAS DE VINOS EN BARCELONA

"Cerraremos; esto no tiene futuro"

Buena parte de los propietarios de bodegas asumen que sus hijos y nietos no van a seguir el oficio familiar

BARCELONA. Unos pocos locales resisten al paso del tiempo en un mundo que ha cambiado mucho. En muchos casos, el propietario de la bodega ya no quiere seguir el oficio familiar, y muchos otros simplemente no encuentran clientes suficientes para mantener el negocio abierto.

VIVIENE DE LA PASEADA 1. El tiempo de las bodegas ya pasó, las bodegas van cumplido ya su función. Aquesta sentència lapidària, pronunciada per la senyora Conchita de la Bodega Xifré, del barri del Clot, ens remet a una situació que, d'altra banda, ja venia de lluny.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

LA BODEGA DEL BARRIO DE LA PLAZA. És la bodega de la Xifré, que ha estat treballant a Barcelona durant molts anys. És una dona que ha treballat a la bodega de moltes bodegues de Barcelona, però ara ja no treballa a cap bodega.

EL COMPAÑERO DEL FRAC. Vestidas a las modas. 93 453 15 14

LA SOCIEDAD LIMITADA. Venta y domiciliación en tu hogar

¿TU PAREJA IDEAL EXISTE? Llévate a casa a tu pareja ideal. Línea de Amigos

NO SE SEJO JEJO. Opciones de transporte. Opciones de transporte. Opciones de transporte.

REBAJAS Hoy, Primer Día. Especial de rebajas. Special de rebajas.

Sanita Especial de rebajas.

El ocaso de las bodegas. Font: *La Vanguardia*.

Ben aviat, però, haguérem de modificar aquesta perspectiva indubtablement melangiosa, fruit d'observar l'agonia d'aquest món en declivi, de la mateixa manera que a poc a poc desterràvem del nostre vocabulari mots com *supervivència*, *desencant*, *extinció* o qualsevol que indiqués la tocada a la fi de les bodegues a la ciutat. I és que la reeixida que han experimentat un bon nombre d'establiments en els darrers anys, sovint adoptant la forma funcional d'un bar, ha acabat per convertir el bar bodega en una espècie d'etiqueta genèrica sota la qual es pot resumir el procés de reconversió de les darreres dècades⁶³. De fet, com a mostra simptomàtica d'aquest procés, tornem a reproduir un altre reportatge de *La Vanguardia* de l'agost de 2012 en què es parla textualment del renéixer de les bodegues:

Malgrat que hi podem veure una certa continuïtat respecte a les antigues tavernes i cafès populars descrits en el capítol anterior, generalment, l'inici de l'activitat comercial en aquestes bodegues estava més relacionada amb la venda i distribució de vi a doll i els clàssics productes de primera necessitat que no pas a les funcions que posteriorment desenvoluparen com a bar o restaurant. D'altra banda, i aquí començarem a endinsar-nos en el fet definitiu que feu giravoltar la situació –i, amb això, la nostra pròpia mirada–, aquesta transformació, esdevinguda en el passat per la necessària adaptabilitat del negoci, s'ha vist acompanyada actualment per un procés modernitzador que, en ocasions, ha arribat a transformar radicalment l'espai, l'ambient o la mateixa funció de la bodega tal com l'havíem conegut fins aleshores.

Tanmateix, dins d'aquest ampli ventall cal establir certs matisos, ja que la variabilitat és immensa. Començant pels establiments «de tota la vida», arrelats en un barri i amb una parròquia fidel, entre els quals encara podem comptar un bon grapat, passarem a veure situacions en què aquestes bodegues han caigut en mans de nous propietaris que, en ocasions, n'han mantingut intacte l'espai i la funció. També tenim l'exemple dels establiments «rejuvenits» pels fills o per joves –i no tan joves– apassionats del món de les bodegues; netejats, restaurats i disposats a encarar els nous temps amb noves idees i experiències. Finalment, no podem obviar els casos que, moguts per un interès estètic o simplement per

⁶³ El diccionari de l'IEC (2007) defineix un bar com «establiment on se serveixen begudes i menjars que els consumidors prenen al taulell o asseguts en taules», i estableix, així, un dels principals trets diferencials que allunya aquests locals respecte a les bodegues que acabem de veure a l'apartat anterior. Val a dir, a més a més, que els establiments que s'agrupen dins d'aquesta tipologia representen, sens dubte, el percentatge més elevat del nostre inventari (prop del 60%), un decalatge explicable, en gran mesura, per la desaparició progressiva de les petites bodegues dedicades als comestibles i la distribució de vi que ja hem esmentat.



El renèixer dels cellers. Font: *La Vanguardia*.

seguir el corrent d'aquesta nova moda⁶⁴, han mantingut l'estructura interna i l'ornamentació de les antigues bodegues.

En la mesura del possible, doncs, hem intentat recollir i relacionar tota aquesta casuística distingint, tal com s'exposarà tot seguit, entre les bodegues que el pas del temps ha convertit en indrets de referència dins de la ciutat –especialment, pel que fa a la seva funció com a punt de trobada per als veïns i treballadors dels barris–, i, d'altra banda, les noves formes que han adoptat, en els darrers anys, alguns d'aquests establiments en determinats barris de la ciutat, molt més propers als restaurants de cuina elaborada o als locals d'oci nocturn.

Tot això ens ha dut, en conseqüència, a afrontar alguna de les transformacions que ha viscut la ciutat de Barcelona en els darrers anys: des de la creixent

⁶⁴ Tot i que més endavant ens endinsarem en l'anàlisi del que entenem per *moda* i la seva vinculació amb la sociabilitat de consum, creiem pertinent introduir aquí una breu referència al que entenem per *moda bodeguil*: fonamentada, en primer lloc, per l'impuls que donen a la promoció d'aquest tipus d'establiments associada als seus acòlits més inquietos –des del Moviment de Defensa de les Bodegues de Barri, fins a la gent del Morro Fi o de pàgines i blogs d'internet com *Blodegas*, *En Ocasiones Veo Bares* o *Bares Auténticos*–, a poc a poc, s'ha donat una creixent popularització d'una certa cultura de les bodegues que ha comptat amb la difusió per part dels mitjans de comunicació generalistes i, sobretot, de les publicacions especialitzades com *Time Out*, *Guía del Ocio*, *Què Fem?* i d'altres similars. Un fet que, com a primera conseqüència, ha cridat l'atenció d'un públic fins aleshores percebut com a aliè a aquests locals (joves universitaris, dones, turistes...) i que, finalment, ha acabat produint fenòmens més preocupants com la tematització d'aquests espais i l'exclusió de bona part de la seva clientela.

influència dels itineraris turístics en la modificació de l'oferta d'oci i restauració, fins a l'aparició cada cop més punyent d'autèntics processos d'elitització en zones determinades de la ciutat. Ubicacions privilegiades on cert tipus de locals, als quals darrerament s'han afegit les noves formes de bodega com a establiment de moda, han trobat el seu nínxol perfecte.

La bodega com a bar «de tota la vida»

Mucho antes de que ningún yanqui pensara en crear ninguna cadena de comida rápida con letras doradas de plástico y con juguetitos para enganchar a los niños a que devoren bocadillos de nutrientes extraños, España en general, y Barcelona en particular, ya tenían su propio *fast food*, unos locales donde predomina una forma de comer fácil, amigable, sabrosa y que crea vínculos: las bodegas, un lugar en el que el compañerismo y la tertulia se mezclan con las ganas de disfrutar de un buen aperitivo.

D'aquesta manera, parlant de les bodegues barcelonines, és com s'inicia el primer capítol del llibre *Barcelona on the rocks. Un recorrido personal por los bares más singulares de la ciudad* que els escriptors i periodistes Fernando Muñoz i Sergio Fidalgo van publicar el proppassat 2011 amb l'objectiu d'elaborar un recorregut pels bars amb més *solera* de la ciutat. I no és un fet gens casual que els autors iniciessin la recerca per establiments com la Bodega d'en Rafel, a Sant Antoni, o la José Massana, a Horta, ja que són exemples clau per remarcar el sediment històric i social de les bodegues de barri. Així ens ho resumeix un altre dels experts en la matèria:

En origen, doncs, eren això. Eren els bars que hi havia abans. Les bodegues deuen ser les hereves de les fondes de camí d'abans, i tot això. On la gent anava a comprar el vi essencial i necessari. Consumien, bevien, menjaven i es comunicaven. L'altre punt important és que, a diferència d'altres tipus de locals, les bodegues continuen sent negocis familiars, atesos per la família. Que és diferent que el tracte que et poden donar en una cafeteria o un altre lloc on normalment la persona que t'està atenent és un assalariat i moltes vegades *se li bufa el curro*, està empenyat amb el *jefe* i que el tracte que tens és diferent [...]. Són com centres culturals, no? A diferència d'altres... Hi ha molts bars i cafeteries que, una mica, la sensació que tens quan vas allà és de: «consumeix i pira perquè un altre ha d'ocupar el teu lloc». En canvi, a les bodegues, encara un *iaio* pot estar 4 hores *sentat* amb un xato de vi, que no el faran fora.

Josep Lluís Cots [Entrevista del 30 d'octubre de 2012⁶⁵].

⁶⁵ En Josep Cots, un personatge peculiar amant de les antigues bodegues i tavernes de barri, ha dedicat els darrers anys a promoure la coneixença d'aquests establiments. Si bé inicialment, aquesta

Alguns exemples de bar bodega



La Bodega d'en Rafel, Sant Antoni (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega La Plata, barri Gòtic (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bar Bodega J. Cala, Sant Martí de Provençals (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega José Massana, Horta (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Bar Bodega Montse,
el Raval (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

Certament, es podria dir que l'autenticitat amb què es revesteix l'ambient d'aquestes bodegues funciona, en molts d'aquests casos, com una espècie de fetitxe. Un pol d'atracció per als nostàlgics que, enlluernats per la

història de l'establiment, per l'atrotinament del mobiliari o pel vetusat dels seus productes i elements decoratius, contempen les relacions que allí es donen i les equiparen a les formes més tradicionals de la sociabilitat popular. I és que tot i les transformacions que han afectat la seva estructura i funció, bona part d'aquests establiments encara mantenen aquella mescla híbrida entre el *colmado* i el bar que els fa tan característics dins de l'àmplia diversitat del món hostaler de la ciutat. No en va, més enllà dels matisos i les classificacions tipològiques, podem sostenir que aquesta denominació de *bar bodega* representa la forma hegemònica del que entenem com a bodega avui dia. Textos com el que hem emprat per introduir aquest apartat són una bona mostra de l'encís romàntic que desperten aquests

difusió es va circumscriure a publicacions monogràfiques sobre algunes bodegues en concret al seu espai web, més endavant es va anar popularitzant fins al punt d'organitzar activitats com els «Jocs Paravermúlpics» (una espècie de ruta per bodegues de tota la ciutat en forma de gimcana). De fet, no té cap inconvenient a destacar el seu protagonisme en l'auge actual de les bodegues barcelonines: «A veure, jo no és per atribuir-me mèrits, però jo crec que part d'això de les bodegues ha començar a sortir per mèrit meu. Mèrit meu en el sentit que arran del primer reportatge a *El País* ha sortit a molts diaris i a la tele. Que a més ha coincidit que ho han tret al telenotícies del migdia. A Tele 5: «En Barcelona ha salido un movimiento ciudadano...». Llavors s'ha anat retroalimentant el tema i de cop veus que tots els titulars dels mitjans són: «El renacer de las bodegas», «Vuelven las bodegas»».

indrets i que, amb el temps, s'ha convertit sens dubte en el veritable *leitmotiv* de la recuperació i popularització del món i la cultura de les bodegues⁶⁶.

De la mateixa manera, també hem pogut observar com aquest vincle amb la bodega històrica se'ns ha presentat especialment lligat a la permanència de la venda de vi a doll, així com també a d'altres productes característics com el vermut amb sífó o les conserves en llauna. Sense oblidar que la conservació i restauració d'altres elements, com les botes, neveres, sortidors, taules o fins i tot les rajoles originals, són essencials per reconstruir el vincle amb un passat difícil de mantenir avui en dia. Fet que, com novament mostren les paraules d'en Cots, no passa desapercebut per als acòlits:

Bàsicament, els elements que tinc com més típics són els referents a materials. Materials nobles: marbre, fusta i el llautó dels tiradors de les neveres. El marbre de les barres i les taules. I les neveres. Que, amb el tema de les neveres... Bé, neveres i altres coses. O sigui, hi ha el problema de... bé, problema no. Les normatives de sanitat de l'Ajuntament, amb la nevera i amb les botes de vi [...]. Per exemple, a Can Salva tenen les botes, però els van obligar a inutilitzar-les. Si vas a comprar et continuen subministrant de l'aixeta aquella, però en realitat són uns dipòsits que tenen a dins i que hi ha un *tubo* que surt d'allà. O sigui, l'incís aquest que les normatives han afectat els elements clàssics de les bodegues⁶⁷.

Semblaria, doncs, com si per a molts dels seus incondicionals, aquests establiments suposessin una sort de «supervivència» d'un temps pretèrit i d'un negoci ja quasi extint. De fet, moltes d'aquestes opinions venen a reproduir el que, des

⁶⁶ Entenem com popularització d'una certa cultura bodeguil la difusió dels trets més característics d'aquests establiments, així com de les seves pràctiques més habituals. En aquest sentit, la recuperació de l'hàbit de «fer el vermut», per exemple, ens parla tant del paper d'un producte de llarg recorregut històric—des que el torinès Antonio Benedetto Carpano creà aquesta beguda el 1789—, com del costum de prendre'l amb alguna cosa de menjar poc abans de l'hora de dinar. Un hàbit que, d'altra banda, avui en dia ja no es redueix únicament al consum d'aquest producte, sinó que ha incorporat qualsevol tipus de beguda (generalment alcohòlica), a la vegada que la recuperació de la seva pràctica s'estén pels barris on més s'ha consolidat l'oferta de bodegues i establiments afins. Així, fins i tot podem trobar pàgines web que ofereixen rutes organitzades pels locals més emblemàtics de Sant Antoni, Gràcia o el Poble-sec: <http://www.inandoutbarcelona.net/rutas-del-vermut-descubre-graciapoblesec-mediantela-tradicion-del-vermut/> [Darrera consulta: 3 de març de 2014].

⁶⁷ A causa d'aquesta adaptació als canvis en la normativa reguladora, que ja hem comentat amb anterioritat, resten cada cop menys establiments que mantinguin l'estructura o d'altres elements originals. Fins al punt en que l'enrajolat de la Bodega d'en Rafel, amb les escenes del Quixot, o del Bar Bodega Salvat, amb sanefes fetes a mà que daten del segle passat, són excepcions que confirmen la regla. Tanmateix, l'ús generalitzat que han fet diversos locals i restaurants de la ciutat d'alguns dels trets distintius de les bodegues—el cas de les botes de vi i la seva recent funció decorativa és la mostra més patent d'aquesta apropiació—desacreditada, en la nostra opinió, una aproximació al fenomen únicament basada en la catalogació de les seves característiques materials.

Detalls de l'interior de diversos bars-bodega



Bocois de la Bodega Vilaseca, Sagrada Família (2011).
Autoria: Associació L'Escambell.



Botes de la bodega Can Anxoves, el Poble-sec (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Llaunes de conserva a la Bodega Xifré, el Parc (2011).
Autoria: Associació L'Escambell.



Interior del Bar Bodega Montse, el Raval (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

de l'altra banda del taulell, ja fa uns quants anys que remuguen molts dels propietaris, alguns dels quals, com ens explicà l'Antoni de la Bodega Casas, se senten dipositaris d'una particular forma de fer i entendre el negoci:

Jo crec que, la bodega, el que té avui dia és l'espai que té. Els establiments d'avui en dia *a lo millor* no tenen, no tan sols l'espai, sinó la sensació que estàs en un bar. O la sensació que no estàs en un restaurant que has de guardar una *compostura*

determinada. Vull dir... Aquí veus les cadires velles i si tu realment vols posar-te amb les cames així [recolza els peus a la cadira de davant], doncs t'hi posaràs! A no ser que m'agafis aquelles cadires d'allà i et diré: «Fes igual, però en aquesta cadira no». Llavors dirà: «Hòstia, que raro aquest tio» [...]. No [ho] sé, és aquella sensació que et sembla que a la bodega pots cridar més que en un bar, per exemple. Perquè això passa aquí. O no [ho] sé... D'alguna manera pots entrar amb el gos lligat i el gos de tant en tant comença: «*Guau, guau, guau*». En un bar, el fotran al carrer. I, aquí, *pues*, la mateixa gent, si el fotessis al carrer, et fotria bronca a tu, llavors...



l'Antoni de la Bodega Casas, Gràcia (2017). Autoria: Associació L'Escambell.



En Rafel de La Bodega d'en Rafel, Sant Antoni (2017). Autoria: Associació L'Escambell.

Aquest *savoir faire* característic de l'ofici, mescla d'autoritat i deixar fer ens assenyala un dels punts clau que articulen el que succeeix en l'espai de la bodega i les relacions que allí s'hi donen. Un fet palpable en la consolidació d'una parròquia veterana i pràcticament immutable, així com en la permissivitat que mantenen en les formes d'entendre els contactes i les relacions socials. En aquest sentit, una descripció força il·lustrativa de la marcada proximitat que adquireixen aquestes relacions, ens la proporcionen, novament, Muñiz i Fidalgo en parlar de la Bodega d'en Rafel:

Está regentado por un sabio de la barra, Rafel, que te sirve y te trata tan fastuosamente bien que no te sientes como en tu casa, te sientes como en casa de tus padres cuando te reciben como el hijo pródigo y sacan de su congelador los mejores langostinos y esa botella de vino largamente guardada para una ocasión especial (2011, 27).

El mateix Rafel, amb qui hem tingut l'ocasió de parlar nombroses vegades sobre el prestigi que té el seu local i la consideració vers la seva persona que guarda bona part de la clientela, entre d'altres temes, ens dona la clau per entendre la raó d'aquest tracte proper i «casolà»:

És el *carinyo* que la gent té envers un: «Ah, *pos* ja t'ho porto jo», «No t'aixeques, que portes moltes hores». No hi és, aquell tracte de tibantor. El tracte és molt humà, molt de persones de barri, de gent que ha vingut de fora i gent jove que també s'ha adaptat ràpidament [Entrevista del 22 de juliol de 2012].

Precisament aquesta bodega és un d'aquells exemples en què es fa notar la recent irrupció d'una nova concurrència en aquests establiments, sobretot, a última hora de la tarda i com a parada prèvia abans de sopar o de sortir de festa. Un fenomen sobre el qual, de nou, en Cots se'ns presenta com a part implicada:

El Rafel m'ho va dir, que fins a finals de l'estiu passat estaven preocupats perquè no... Tenien un horari de sis del matí que *pillaven currants*, esmorzars i tot això. I tancaven a les vuit i *mitja* o les nou. I no els hi anava, no els hi tirava bé la història, últimament. I després de cop diu que van començar a sentir això de: «Que si bodegas, que si Internet...». I, de cop, se li va començar a emplenar cada dia la bodega al vespre. I gent fins les deu i *mitja*! Gent jove que va allà, sopa allà i consumeix allà. I el Rafel m'ho va dir: «Home, la veritat és que això ho devem a tu i a altres històries com *Bares Auténticos* i *En Ocasiones Veo Bares*». *Vamos*, els que vam moure el tema per internet.

La Bodega d'en Rafel és, doncs, un exemple paradigmàtic d'aquests establiments on, tot i els canvis adoptats en els darrers anys per fer operatiu el negoci, encara perdura aquella forma d'entendre les relacions i els vincles establerts amb la parròquia que històricament tant han caracteritzat aquests establiments. De fet, en alguna de les nostres visites hem tingut l'oportunitat de veure com,

allà cap a l'hora de dinar, es deixen caure per la bodega algunes persones que, prèvia pregunta, «Què tens avui, Rafel?», s'asseuen a la taula a gaudir d'un plat calent que sovint se'ls ofereix de franc o, amb aquella confiança fruit de l'empatia i el tracte quotidià, tot demanant que se'ls els vagi apuntant per quan les coses rutllin millor:

Jo sé que alguna persona que té problemes no la puc ajudar monetàriament, però si li pots fer sempre un detall –assenyala els plats de les tapes– pensant que millori... O fiar. I amb el que no compleix sí que sóc una mica dràstic. El que no compleix, porta tancada! Que la indignitat la trobes amb diners o sense, però la dignitat no costa res...

Aquests exemples de complicitat i quasi de germanor amb la clientela més habitual no són un fet aïllat d'aquesta bodega. En el mateix sentit se'ns presenten els records d'una de les companyes de l'equip de recerca, parroquiana de la malaurada Bodega Carlos, que va transcriure les seves vivències i impressions poc després del tancament d'aquesta bodega:

Vaig conèixer la Bodega Carlos l'any 2002, quan, la bodega, la portava la Mari amb el seu fill, en Carlos. Vaig començar a freqüentar la bodega –que era plena de clauers, tots col·leccionats pel pare d'en Carlos, que ja havia mort– a esbrinar les històries de la gent de l'Institut del Teatre que sempre hi venia a fer el cafè o el quinto de la tarda. El Carlos era el punt de trobada d'actors, pallassos i de moltes entitats del barri. Un estiu, la Mari se'n va anar a Burkina Faso, amb un pallasso havien creat un projecte que es deia Vaques per Burkina o alguna cosa així... Recordo que cada vegada que algú deixava una propina a en Carlos sonava una esquella de vaca i els diners es destinaven al projecte [...]. La Mari va tornar aquell estiu havent acollit i apadrinat una nena i enamorada de l'Àfrica i, al cap de poc temps en Carlos fill es va quedar embarassat i va començar a treballar en un hotel. La Mari, amb els anys, es va anar cansant de la bodega i corrien rumors que volien traspasar-la, crec que en demanaven 60.000 €. En Carlos sempre estava alerta amb els nanos que corrien pel barri, recordo una nit que vam veure que van cremar una bicicleta d'un pizzer indi del Pizza Hut de la Catedral; vam ser en Carlos i jo que vam acompanyar l'indi amb la bici cremada a parlar amb el seu cap explicant que ell no hi tenia res a veure... Encara ara et trobes la Mari remenant les cireres, ajudant els immigrants del barri, perdent bous i esquelles. Però quan baixo Verdaguer i Callís no puc evitar mirar de reüll la cantonada amb Sant Pere Mitjà i reviure amb intensitat clauers, cerveses, confessions, somnis, estones i el que per a mi va ser la vida al barri, somriure i fer sonar l'esquella [Fragment extret del diari de camp, gener de 2009].

Aquesta familiaritat amb què es relacionen uns i altres, fruit de les mateixes branques de la sociabilitat veïnal, se'ns ha apuntat nombroses vegades com un dels fonaments per consolidar unes relacions que tot i la presumible asimetria

observada a primera vista, es basen en la coneixença i el respecte mutus. Sols així són possibles les històries de cooperació i assistència a les quals hem tingut accés i que, més enllà d'anècdotes concretes, assenyalen una de les principals funcions que desenvolupen aquest personatges⁶⁸. Novament, prendrem la paraula de l'Antoni de la Casas com a exemple i resum:

Això sempre ha funcionat a les botigues més antigues del barri: «Que si et deixo aquestes claus perquè vindrà a buscar-les el Pepet», «Que si el meu marit passarà a recollir això», «Que si ve el *butanero*, avisa'm». «Jo t'haig d'avisar si ve el *butanero*?». I agafes el telèfon i dius: «Maria, tens el *butanero* aquí baix!». I, a més, li has d'indicar on viu. La mare que et va parir! I, *bueno*, sí... però això és normal, eh? I *lo* altre de psicòleg, o psiquiatre... O més aviat psicòleg, no? Aquests del *coco*. Psiquiatre directament! Perquè, en tinc bastants, de deprimits, eh? I allò que cada dia els has d'explicar el mateix perquè es convencin que val la pena viure. Hi ha un moment que els dius: «Escolta, tu, no et tiris al tren perquè li faràs una putada al *tio* que d'això, però ves a una torre alta i tira't de dalt a baix». «Apa! Sí que em vols mal, tu, a mi», «Però no és el que dius cada dia, tu? Jo, el que vull, és que et quedis aquí, collons!». Això hi és, existeix. Funciona.

Aquí torna a aparèixer la figura del bodeguer com a mediador entre la intimitat de la vida privada i l'esfera pública de les relacions socials, ja que, a banda d'oferir consell i consol als seus clients –com una espècie de pare espiritual d'una parròquia laica⁶⁹–, també aglutina en la seva figura bona part dels lligams de l'establiment amb el veïnat. La bodega esdevindrà així, de la mà dels seus responsables, un punt clau per a l'estructura i manteniment d'una sociabilitat de barri sovint caracteritzada pel seu paper dinamitzador en associacions, entitats o, com veurem tot seguit, de les distintes penyes i associacions ludicoesportives. I és que no són poques les bodegues inventariades que han tingut –i, en alguns casos, encara tenen– un paper preponderant en les assemblees o entitats de veïns, especialment,

⁶⁸ Durant el període en què un dels membres de l'equip va treballar a la Bodega de Barri, situada als voltants de la Sagrada Família, vàrem podem copsar *in situ* un fet ocorregut a un dels parroquians d'avançada edat i que exemplificarà per si mateix aquesta funció de suport i ajut mutus. Resulta que en veure que l'home feia un parell de dies que no baixava a esmorzar a la bodega, tal com feia sempre, els clients més habituals es van començar a preguntar què li podia haver passat. Va ser a partir de la insistència d'aquests clients que es va trucar als bombers des de la bodega i, finalment, van poder rescatar l'home, que havia caigut a casa seva i no s'havia pogut tornar a aixecar.

⁶⁹ Prenem aquesta al·legoria del llibre *La Campana. Memòria d'una taverna de Gràcia* de Joan Esteve i Blasi, on es diu textualment que «el taulell d'un bar és com un confessionari al qual fan cap els fidels ben espontàniament i sense complexos, sovint animats per l'eufòria i la loquacitat d'un parell de copes de més» (2000, 3).

durant la celebració d'actes i esdeveniments històricament vinculats amb l'espai del barri i la sociabilitat de les classes populars. És el cas de les bodegues vinculades a comissions festives, com la ja esmentada Bodega Sopena, però també el cas de la Bodega Josefa, que organitza actes de ball *country* al carrer durant les festes del Putxet o, fins i tot, el dels establiments que, tot i no fer tants anys que estan integrats al barri, participen activament en aquestes celebracions⁷⁰.

Futbol, col·leccionisme i política; elements per a la construcció identitària de l'espai i la parròquia

Ara bé, sense cap mena de dubte, no hem trobat cap aglutinador més efectiu que el dels establiments que han articulat al seu si associacions lúdiques i esportives. Començant pels que s'estableixen com a punt de reunió de les diverses entitats del barri, com la Bodega l'Escala, on encara es reuneix el club de petanca d'Hos-tafrancs, fins a les que funcionen com a veritables seus socials de clubs o penyes futbolístiques. En trobem exemples de tots colors: des de la Gran Bodega Eduardo, seu de la penya Al Hueco, incondicionals del C. F. Montañesa, a Nou Barris, o el Bar Bodega Vives, des d'on va sorgir el Castic C. F, un equip de barri al Baix Guinardó. I això sense endinsar-nos en les bodegues que, com la Cova Fumada o la Bodega Joan, aglutinen bona part dels aficionats del Barça al seus barris, tal com el Bar Bodega Bartolí fa el mateix amb la de l'Espanyol a Sants. Aficions, *hobbies* o autèntiques passions que actualment mantenen intactes la capacitat per a la creació d'afeccions (i desafeccions) i fonamenten al seu voltant formes de cohesió espontània. Novament, recorrem al relat que fan Muñoz i Fidalgo dels preparatius en un dia de partit a La Bodegueta, indret de referència per als culers del Guinardó:

Hoy hay fútbol y la peña más carismática y numerosa del local empieza a desfilar hacia su rincón, eternamente reservado para ellos. Unos le llaman la «mesa presidencial» y otros, sencillamente, la de «Los Estupendos». Entre vermutitos y cañas nos relatan que cuando, años ha, empezaron a frecuentar los partidos de fútbol en La Bodegueta, no cabía un alfiler y tenían que ubicarse en cualquier rincón con una mesa de pícnic que se traían de casa. Evidentemente su situación ha mejorado (2011, 17-18).

⁷⁰ La Gran Bodega Saltó, al barri del Poble-sec, és un bon exemple de la vigència dels vincles entre aquestes noves bodegues i les festes majors dels barris. Atès que ens endinsarem en l'anàlisi d'aquesta bodega al final del capítol, mencionem ara altres establiments que, des de diverses òptiques, han mantingut aquesta implicació: des de el cas de la Bodega Quimet, que treu una barra fora del local per les festes de Gràcia, al de la Bodega la Riera, que participa activament en l'organització de les festes alternatives del barri de Vallcarca.

A partir d'exemples com aquests, que en el fons remetent al seu paper com a espais estratègics per a les relacions de barri, es fa explícita la participació del veïnat com a clientela habitual de la bodega. Així, un sopar de qualsevol penya o associació del barri o, fins i tot, un simple visionat d'un partit de futbol van més enllà del mer entreteniment, ja que esdevenen una part important en la construcció de l'ambient de la bodega. En aquest sentit, juntament amb el factor vehicular que imprimeixen aquests elements a la sociabilitat característica de les bodegues, podem trobar un indicatiu del seu pes específic en un fenomen més superficial, però alhora menys efímer: el seu paper dins dels elements decoratius de les bodegues amb les freqüentíssimes fotografies i pòsters commemoratius dels equips afins, a les quals s'afegeixen banderes, bufandes, banderins o fins i tot samarretes signades⁷¹.

Un fet que, d'altra banda, també es fa palès en una de les dèries més esteses d'aquest tipus d'establiments: l'acumulació d'objectes i quincalla diversa al llarg dels anys. Un col·leccionisme que, creiem, s'ha d'interpretar més enllà de la mateixa funció estètica, especialment si el vinculem amb l'apreciació de la bodega com a prolongació d'un hàbitat casolà a la personalització del qual, molts cops, contribueixen els mateixos clients. A Cal Tano, per exemple, són els veïns els que s'han encarregat d'ampliar bona part de la seva col·lecció de rellotges:

L'anècdota va ser un xicot del barri que anava fotut de peles que em va demanar per un taxi i em va deixar unes caixes aquí... I aquest nano, com al cap de quatre anys en tornar i em va tornar els diners i em va dir: «Oye, aquellas cajas... todo lo que hay dentro es para ti». *Hosti*, i resulta que hi tenia autèntiques meravelles! Hi havia rellotges d'aquests de butxaca que valen una fortuna. I així va començar això i la història dels despertadors, vam aprofitar els més d'allò, els més emblemàtics, i els vam posar. Aquí, per exemple, tenia botelles i les vaig treure i vaig posar els despertadors [...]. O sigui que la vaig començar jo, llavors la gent ho veu, i hi ha la senyora Pepita: «Oh, aquest rellotge que el llençaré...», i jo li dic: «No me'l llenci, no. Porti cap aquí». I si es bo li deixo i si no li deixes uns mesos que la dona se'l miri fins que te'n porten un altre.

Cayetano [Entrevista del 29 de novembre de 2007].

⁷¹ Tot i que actualment ha perdut la vigència de què gaudí en temps passats, caldria incloure aquí, ni que sigui de forma retrospectiva, el paper que en el passat sembla haver tingut la tauromàquia en molts dels establiments inventariats. I és que, a banda dels anacrònics caps de toro presents en alguna de les tavernes més ràniques de la ciutat, hem trobat alguns exemples, com el Bar del Toro o la Bodega Montse al barri del Raval, on la iconografia taurina sobreviu en forma de cartells publicitaris i fotografies d'una època en què la pràctica de la tertúlia taurina estava força estesa.

Exemples d'íconografia futbolera a les bodegues



Bandera i fotografies dels jugadors del Barça a La Cova Fumada, la Barceloneta (2011).
Autoria: Associació L'Escambell.



Maniquí blaugrana a la Bodega Xifré, el Parc (2011).
Autoria: Associació L'Escambell.



Simbologia futbolística variada a la Bodega J. Cala, Sant Martí de Provençals (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

Exemples d'acumulació i col·leccionisme a les bodegues



Col·lecció de clauers al Bar Bodega Carol, el Clot (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Més clauers a la Bodega J. Cala (2012), Sant Martí de Provençals.
Autoria: Associació L'Escambell.



Iconografia *country-western* a la Bodega Josefa, el Puxet (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Col·lecció de transistors antics a la Bodega Pàdua, el Puxet (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

Pensem, de fet, que aquesta forma d'entendre l'espai i l'ambientació de la bodega dona cabuda a l'acumulació d'aquests objectes –i, a vegades, eines d'antuvi–, més amb l'objectiu de testimoniar el pas del temps i els lligams emocionals mantinguts amb l'establiment que no pas amb un afany decoratiu intencionat. Una bona explicació de com funcionaria aquest fenomen, ens la subministra l'Antoni de la Casas:

A aquesta banda que no veus hi ha una mena de racó mariner. Amb dos barquetes, una xarxa, una no sé què, etc. Allà, uns quadres que tenia d'un apartament que



Col·lecció de sífons a la Bodega del Poblet, la Sagrada Família (2012). Autoria: Associació L'Escambell.



Ampolles i altres andròmines a la Bodega Vilaseca, la Sagrada Família (2012). Autoria: Associació L'Escambell.



Recull d'estrís i eines antigues a la Bodega Can Pep, Gràcia (2010). Autoria: Associació L'Escambell.

havia tingut a Palamós. Allò, d'una vegada que vam anar a Marroc. I, allò, de... jo què sé! I aquell quadre perquè me'l va regalar un client quan vaig fer les noces de plata amb la meua dona. I és tret d'una foto. Tots els que hi ha dibuixats són clients del bar. Llavors el vaig treure d'aquesta foto i el vaig fer emmarcar i el vaig posar allà. Però, no, no



Col·lecció de cendrers a Can Pep, Gràcia (2010). Autoria: Associació L'Escambell.

hi ha cap decoració. Aquest quadre el va fotre el meu pare fa 48 anys i aquí està [...]. Però no hi ha cap decoració, allò... predefinida.

No obstant això, per bé que en la majoria d'aquestes bodegues la presència d'aquests elements no va més enllà d'un objectiu testimonial, no podem obviar els casos en què la decoració de l'establiment es contempla com una espècie d'aparador on s'exposa el contingut ideològic o el gust estètic dels propietaris. La Masia, una bodega coneguda des de fa més de cinquanta anys com *Som i serem*, és sens dubte un dels casos més il·lustratius. Regentada actualment per la Montse, filla de l'antic propietari, en Carles, aquesta bodega està situada a l'epicentre del Raval, prop de la plaça dels Àngels. Tot i haver-se especialitzat darrerament en atendre una clientela força heterogènia –gent jove, universitaris, turistes...–, ha mantingut inalterable tant l'eterna ratafia del mostrador d'ampolles com un ambient i filosofia que la converteixen, segons la publicació *Time Out*, en un dels referents del catalanisme a la ciutat:

Home, no diem que el català estigui en perill d'extinció, però només cal demanar un cafè amb gel al centre de la ciutat per obtenir tota mena de respostes que van des d'un educat «Si us plau, pot repetir?», fins a d'altres d'ignorància olímpica. Aquest cas no es produirà al bar la Masia del carrer Elisabets, un autèntic reducte del catalanisme a Ciutat Vella, i segons diu en Carles, el seu propietari, a tot Catalunya (*Time Out*, setmana del 15 al 21 de febrer de 2008)⁷².

A les antípodes ideològiques hi trobaríem el peculiar cas de la Gran Bodega ElKano, al Poble-sec. Sobrecarregada de motius militars, hiperpatriòtics, evocatiu dels períodes més foscos del falangisme ultradretà, les evidents inclinacions franquistes del local solen ser vistes, però, sota l'empremta *bizarra* que travessa tots els seus racons –i que arriba, fins i tot, a una certa irreverència religiosa en l'exhibició d'una foto del papa Benet XVI amb el tricorni de la Guàrdia Civil–.

⁷² A banda de ressaltar aquest vincle amb un catalanisme més o menys polític, la Masia es un bon exemple de com la popularització d'aquests establiments ha comportat en certs casos la incorporació d'una nova clientela que, conscientment o inconscientment, ha acabat exclouent l'antiga parròquia. En el cas d'aquest establiment, ubicat al carrer d'Elisabets, la substitució de la clientela ha vingut donada sobretot per la seva proximitat amb institucions com la Facultat de Geografia i Història, el Museu d'Art Contemporani de Barcelona o el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona –el que s'ha definit com *clúster cultural del barri* (Subirats i Rius, 2008)–. Un traspàs que, a banda del relleu generacional, tingué el seu moment àlgid quan la massiva afluència d'estudiants i gent del món de l'art i la cultura comportà una redistribució de les taules al local per maximitzar l'espai i, en conseqüència, la desaparició de l'antiga tauleta rodona que tenia reservada un grup de parroquians per a la partideta de sobretaula. Amb la tauleta, evidentment, també desaparegueren aquells vells clients, en una clara demostració de la incidència que, com veurem tot seguit, té la configuració de l'espai sobre la clientela (i viceversa).



Bar Bodega la Masia,
el Raval (2013).
Autoria: Associació
L'Escambell.

El mateix Cots ens explicava com, tot i l'animadversió que li suscità el local, no va poder evitar d'entrar-hi a fer un cop d'ull:

I després també és curiós perquè moltes tenen elements decoratius particulars. Moltes històries de col·leccionisme: clauers, cendrers, estris diversos, rellotges... Hi ha la de ElKano, que també és bodega i no és bodega. A vegades sento recances a l'hora d'incloure locals com aquest en el llistat. A ElKano, en concret, el primer cop que em van portar, al principi del blog, tampoc no el vaig posar. No puc començar un blog amb una bodega amb tota la iconografia franquista que hi ha allà dins! Però després també t'adones que al costat del Tejero i l'altre, té un pòster del Che Guevara o del Fidel i dius: «Uala! És fetitxista! És el "camarote" dels germans Marx».

Amb tot, volem ressaltar finalment la importància que tots aquests elements, malgrat el seu distint grau i consideració, han tingut a l'hora d'articular una aproximació a l'univers de la bodega com a espai físic i social dins de la ciutat de Barcelona. Un món que, com veurem seguidament, tot i els canvis que han succeït recentment darrere del taulell, encara conserva part de la seva essència i manera de fer, especialment, en els indrets on també s'ha traspasat la memòria d'un ofici i el lligam amb el barri. Tanmateix, actualment, també és innegable que bona part dels aspectes que hem anat repassant es troben desvirtuats i descontextualitzats,

quan no han caigut en la total banalització producte de les mateixes transformacions del negoci.

A la recerca de l'autenticitat. Fetitxe i impostura rere la marca del bar bodega

En l'anàlisi d'aquest contrast entre les distintes formes d'entendre la bodega (i el que l'envolta), cal introduir-hi la rellevància que, en els darrers anys, ha experimentat la mateixa etiqueta de bodega, fins al punt de consolidar-se com una autèntica marca. I és que no són pocs els bodeguers que volen fixar una distància clara entre els seus establiments i uns altres que, segons les seves pròpies paraules, prenen o aprofiten la imatge de les antigues bodegues, però que, en rigor, «són bars... bars amb botes, potser...», per què, tal com ens ha assenyalat en Rafel en més d'una ocasió, «molts bars de Barcelona es diuen "bodega"? Però són bars, eh? Paguen impostos de bar [...]. I és una moda, està molt de moda, ara».

Quan en Rafel esmentava la qüestió de la moda, segurament no pretenia evocar les dissertacions teòriques que s'han desenvolupat sobre el concepte en l'àmbit d'estudi de la sociologia, l'antropologia o altres disciplines⁷³, sinó posar de relleu la percepció generalitzada, sobretot entre cert tipus de bodeguers i bodegueres, que actualment el nombre de bars que porten el nom –o es coneixen com *bodega* o *bar bodega*– ha anat augmentant, al mateix temps que, paradoxalment, l'empremta característica de la bodega a la ciutat s'ha vist generalment diluïda.

La casuística és diversa: des de casos com els del Bar Salvador, on fa temps que es decidí deixar de vendre a doll tot i mantenir les antigues botes; o el del Bar el Loquillo, on només es manté el vermut a doll; al de les bodegues que han decidit

⁷³ Tot i així, creiem indispensable puntualitzar aquí que, d'ara endavant, quan parlem de *moda* no ho fem només per referir-nos a l'assumpció i difusió d'un cànon o tipus estètic concret, sinó que, amb la aplicació d'aquest concepte al món de les bodegues, també volem fer esment a qüestions relatives al consum, la jerarquia social i al rol que adopten els individus. Entenem, doncs, que mai no es consumeix un objecte per si mateix o pel seu valor d'ús, sinó en raó del seu valor de canvi –és a dir, en raó del prestigi, l'estatus i el rang social que confereix– i reconeixent en el consum de moda un instrument de la jerarquia social (Baudrillard, 2009). En conseqüència, el que motivaria bàsicament aquests consumidors no seria tant el mateix valor de la mercaderia –o, com a mínim, no en tant que el seu valor d'ús– sinó que, tal com ja apuntava Bourdieu a *La Distinction* (1979), el que aspiren és assolir un rang de prestigi a partir d'aquesta mercaderia, a la vegada que els objectes s'interpreten dins de la dinàmica de producció de les diferències i valors classistes. D'altra banda, el sociòleg francès Gilles Lipovetsky complementa aquestes aportacions assenyalant com, actualment, el procés de dessocialització del consum n'ha comportat la regressió vers el mateix plaer i el valor de l'objecte pel seu ús individual, i es qüestiona d'aquesta manera que el consum de masses es vegi fonamentat exclusivament pel procés de distinció i diferenciació assumit per la sociologia clàssica (1996, 195-196).



Usos diferents de les botes buides al Bar Salvador, la Ribera (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



La Galera, antiga bodega reconvertida, barri Gòtic (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.



Botes inutilitzades i vermut de la casa al Loquillo, la Barceloneta (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

adquirir les d'un altre establiment amb una mera funció decorativa, com una espècie de fetitxe que evocaria per si mateix l'autenticitat de l'espai. Nous locals, aquests últims, on l'estètica característica de les antigues bodegues s'ha incorporat, bàsicament, amb l'afany de revestir l'establiment amb una pàtina d'autenticitat i d'imaginari arrelats en una tradició que, en general, és poc probable que s'hagi viscut en aquests indrets.

És així com, segons el nostre parer, els bocois i les botes o els diversos estris penjats, alguns fins i tot pretesament envellits, funcionen sota un imperatiu purament estètic, fortament contraposat a la veritable funció que aquests i altres elements han articulats al llarg del temps en la història de les bodegues a la ciutat. L'autenticitat de l'espai, llavors, segons aquest raonament, es veu com una impostura construïda basant-se en l'ús fetitxista dels objectes exposats, en una descontextualització clara i rotunda del seu origen i funció⁷⁴. Com si, en definitiva, la redefinició d'aquests locals s'hagués fonamentat en algunes de les pràctiques més habituals de l'economia capitalista:

Sirva de ejemplo el pequeño bar montado sin esmero, intuitivamente, a ojo, y que funciona. Que funciona muy bien. Que está siempre a tope. Tienta el impulso de extenderlo. Se puede comprar la casa de al lado, pero eso no llevaría lejos. Para extenderlo haría falta reproducirlo en otro lugar. En otro barrio, en otra ciudad. Pero no se sabe lo que debería transportarse de éste, porque se desconoce la clave de su éxito [...]. Para saberlo hay que analizar el bar, descubrir qué es lo que le da ese carácter de verdadera autenticidad que constituye su valor, elegir alguna de sus cualidades, las más importantes y las más transportables (Boltanski i Chiapello, 2002, 561-562).

Fets com aquests, en clara pujança en els darrers anys, sovint han originat una contradictòria posada en valor de la bodega com el bar «de tota la vida», i han arribat a provocar una alça dels preus i una certa selecció de la clientela, especialment, en els casos d'establiments situats en barris cèntrics o a les principals zones d'oci de la ciutat. Ambdues dinàmiques, a més a més, han contribuït sens dubte a modificar i, en ocasions, directament sofisticar el tipus de productes associats a

⁷⁴ Establiments com la Bodega Jaica, a la Barceloneta, o els diversos locals de recent obertura que recreen l'estètica de les antigues bodegues al carrer Parlament, a Sant Antoni, són exemples d'aquesta estratègia comercial. En tots podem trobar una nova clientela, farcida de «modernets», turistes i altres passavolants asseguts als vells bocois reciclats d'altres bodegues, que contribueix, així, a aquesta «fetitxització» de l'objecte-mercaderia vers un passat idealitzat. Un fenomen que, al nostre parer, valida la hipòtesi marxista, recuperada entre d'altres per l'antropòleg australià Michael Taussig (1993), segons la qual l'alienació respecte dels processos socials i històrics que configuren i donen sentit als objectes acaben per conferir-los un caràcter central dins de la societat de consum.

la bodega: des dels nous plats de cuina elaborada –amb les tapes i els pinxos que s’han introduït en una oferta abans únicament satisfeta per l’entrepà i la llauna de conserva– als còctels i combinats de begudes alcohòliques que, com el gintònic, causen furor i desplacen els sempiterns gots de vi o vermut de la casa. Podem dir, en efecte, que es genera un diàleg en dues dimensions no forçosament consecutives, ja que, d’una banda, en transformar-se l’espai físic i la funció de la bodega es dona cabuda a una nova clientela i, de l’altra, en canviar la composició de la parròquia, també ho fa l’estructura de la bodega.



Turistes amb motxilles i maletes a la porta del Xampanyet, la Ribera (2010). Autoria: Associació L’Escambell.



Entrada i barra de la Bodega Quimet & Quimet, el Poble-sec (2008). Autoria: Associació L’Escambell.

En aquest sentit, un dels aspectes més interessants d'aquesta posada en valor de la bodega es troba en la popularització del discurs que és un dels espais «tradicionals» de Barcelona, com repeteixen fins la sacietat tant els mitjans especialitzats com tots els que veuen en aquesta promoció l'esquer per a un públic a la recerca d'autenticitat⁷⁵. Sols així es pot explicar la revifalla que han viscut un seguit d'establiments que, bé perquè s'han inclòs dins dels mencionats recorreguts i itineraris turístics de la ciutat o, en alguns casos concrets, pel manteniment d'un cert prestigi i pedigrí històric s'han vist catapultats vers les primeres pàgines de publicacions, suplementos o guies sobre els locals de moda de la ciutat. El Xampanyet, al barri Gòtic, o la Quimet & Quimet, al Poble-sec –ambdues indubtablement bodegues amb tots els ets i uts, històriques i amb *solera*–, són els millors exemples de com la projecció que han viscut alguns d'aquests establiments n'ha transformat radicalment els trets constitutius, ja que, a la sofisticació de l'oferta de productes, en consonància amb els gustos i els interessos d'una nova clientela mescla de turistes i «modernets» a l'última –als quals, d'altra banda, no els importa fer cua a la porta del local–, s'hi afegeix un increment exponencial dels treballadors en nòmina i, consegüentment, dels preus dels productes.

Una lògica que, sens dubte, apropa els actuals bodeguers i bodegueres vers una visió molt més empresarial del negoci, alhora que els allunya irremissiblement de l'ideal d'establiment popular amb què, paradoxalment, se'ls relaciona. En Quim, propietari i quarta generació de la Quimet & Quimet, ho té força clar:

Cal adaptar-se al que dicta la demanda, el negoci. Ens ve gent de fora, amb altres gustos [...]. Ja no tenim vi a granel, només embotellat. Vermut, sí, però reserva, del millor. El *rotllo* és aquest, no? Especialitzar i molta qualitat. Perquè quan venen per aquí ja venen per gaudir, per caprici... és el que penso [Entrevista del 21 de setembre de 2007⁷⁶].

⁷⁵ En certa manera, aquí trobem la recreació d'un pensament, entre nostàlgic i decadent, que enalteix el que és antic i el situa com a dipositori d'una autenticitat *stricto sensu*. Així, observem en nombroses ocasions com els joves –i no tan joves–, tot i la seva assimilació dins de les modes i corrents de l'actualitat, o precisament per aquest motiu, busquen i freqüenten locals que, com les bodegues, es vinculen estretament amb el passat i la tradició, encara que de vegades només se'n recreï l'atmosfera. Un fet que, com dèiem, també ha suscitat l'interès de les publicacions especialitzades en oci i tendències, per exemple, a l'hora de presentar reportatges que comencen per qüestionar-se per què els moderns, els *hipsters*, prefereixen establiments amb olor de ranci, per acabar conclouent –evocació de la figura de Josep Pla i la paradoxa de l'esnob amb boina inclosa– que si els «modernets» van a aquest tipus de bars és perquè, en definitiva, són l'últim lloc al qual aniria un modern. Una volta al marcador que, si és menester, es pot llegir a: <http://www.revistagq.com/articulos/hipsters-bares-de-viejos/17704> [Darrera consulta: 7 de març de 2014].

⁷⁶ La Quimet & Quimet ha acumulat premis i ressenyes al llarg dels seus quasi cent anys d'història, fins al punt que la visita a aquesta bodega s'ha convertit en un punt més dels itineraris turístics amb

El cas de la Quimet & Quimet, amb la seva particular nissaga familiar, suposa una rara excepció dins del panorama actual de les bodegues barcelonines, perquè, tal com ja hem comentat amb anterioritat, són escassos els exemples de fills que s'hagin fet càrrec del negoci en els darrers anys⁷⁷. Un fet que, d'altra banda, ens suggereix una hipòtesi relacionada amb les modificacions que aquests establiments han afrontat darrerament: com que la gran majoria dels establiments inventariats han trencat el vincle que els unia a un determinada família durant dècades, és possible que sigui aquesta i no una altra raó la que expliqui molts dels canvis i processos de transformació que les bodegues viuen avui dia? Com si la continuïtat de la nissaga familiar consolidés una espècie de lligam amb la permanència d'un espai i ambient concrets, expressats aquí en el manteniment de les botes, el vi a doll o altres elements associats a l'ideal de la bodega històrica.

Tanmateix, som conscients que la veracitat d'una afirmació com aquesta requeriria entendre les bodegues com quelcom aturat en el temps. Així, amb objecte d'evitar aquesta mistificació i, donades les divergències entre els diversos casos amb què hem treballat, així com les particularitats intrínseques de cada establiment concret –la seva història, la seva ubicació i, fins i tot, les condicions en què es va produir aquesta transició–, hem cregut oportú dedicar bona part de la nostra recerca a analitzar els casos en què s'ha efectuat un traspàs del negoci en els darrers anys. Distingint, això sí, entre les bodegues on, tot i aquest relleu, s'ha mantingut la línia del negoci, de les que, com veurem en el darrer apartat,

els quals les noves guies de la ciutat il·lustren els viatgers de tot el planeta. Altres establiments, però, tot i no comptar amb aquest passat i prestigi, també s'encaminen vers una sofisticació del producte i elitització de la clientela: el cas de Can Cisa, al barri del Born, reconvertit i rebatejat sota la marca de Can Cisa/Bar Brutal per uns dels xefs més de moda a la ciutat, els bessons Colombo, exemplifica a la perfecció aquesta metamorfosi «que sense proposar-ho marca un abans i un després en la recuperació de les tavernes (digueu-ne neotavernes, cellers *hipster* o com us ragi del sífo). La seva imatge d'*enfants terribles* [es refereix a la dels dos propietaris] –rock and roll, tatuatges, reputació de festa dura– amaga una veneració per les coses de la gent gran desarmant, entranyable» [extret de la revista *Time Out*, disponible a: <http://www.timeoutbarcelona.es/barcelona/es/comer-y-beber/dos-tabernas-imprescindibles>. Darrera consulta: 7 de març de 2014].

⁷⁷ Cal assenyalar, però, que també ens hem trobat algun cas en què ha passat tot el contrari: a banda del ja mencionat exemple de la Sopena, en què el fill ha donat un aire *heavy metal* a l'antic *colmado*, els exemples de Can Ros, a Gràcia, i la Masia, al Raval, ens parlen d'una continuïtat dels llaços familiars amb aquests establiments. Sens dubte, i tal com ens han fet saber els mateixos afectats, la falta d'altres opcions laborals i l'agreujament de la crisi econòmica dels darrers anys els ha empès a agafar les regnes del negoci familiar, per bé que alguns també ens han fet saber que tan sols esperen temps millors per poder fer un traspàs.

han donat la volta al concepte clàssic de bodega per consolidar una nova oferta i clientela⁷⁸.

Amb tot, no podem estar-nos d'assenyalar com certes qüestions relatives als canvis de propietaris i la continuïtat del negoci ens han conduït directament a un dels punts clau per entendre la situació actual de les bodegues a la ciutat. Per dir-ho amb altres paraules, fou a partir de preguntar-nos què passa a les bodegues en què s'ha esquinçat aquesta seqüència generacional que, a poc a poc, ens vàrem apropar a noves formes d'entendre un mateix espai, ofici i negoci. Maneres de fer ben diferents, però que a la llarga han suposat l'empenta modernitzadora perquè la bodega, la «nova» i la «vella», s'endinsés en el segle XXI.

Nous propietaris, noves bodegues? Continuïtat i (re)canvis generacionals

D'entre la variada casuística de traspassos i cessions de bodegues durant els darrers anys, ens centrarem en els establiments traspassats a gent jove, amb poca o nul·la experiència en aquest món, però que s'han afanyat a mantenir –i, en ocasions, restaurar– tant l'espai físic com el mateix caliu de la bodega. Exemples com la Salvat, a Sants, o la Bodega Quimet i la Costa Brava, ambdues a Gràcia, són la constatació empírica de fins a quin punt el vincle amb el barri està per sobre de les circumstàncies particulars dels propietaris. Així, desafiant les lògiques pròpies del mercat i la màxima rendibilitat, totes han donat lloc a una forma força original

⁷⁸ En el marc d'aquesta casuística, durant els primers compassos del treball de camp, vàrem orientar la nostra mirada vers aquells establiments que regentaven persones immigrades. Tot i que llavors ens plantejàvem la possibilitat que aquesta qüestió tingués cert protagonisme en l'abandonament de les formes tradicionals de les bodegues, posteriorment, donada l'escassa incidència d'aquest tipus de traspàs en el total del establiments inventariats (poc més d'un 8%), vàrem modificar aquesta premissa. No obstant això, ha estat curiós comprovar com, poques vegades, aquests nous propietaris o regents han modificat l'estructura del negoci sinó que, en alguns casos, de fet, l'han millorat. Sens dubte, el famós Celler d'en Frank Peterssen, al barri del Raval, conegut també com *la bodega dels negritus*, pels dos germans guineans que la regenten, és l'exemple més exitós d'aquest procés. Però també el dels bars amb menys pedigrí però que, a la seva manera, s'esforcen per mantenir el culte a la forma típica de la bodega i l'atenció a la clientela heretada: la Bodega Calvo, al barri de Sant Andreu, regentada per xinesos que mantenen la mateixa dedicació per l'establiment que els seus antics propietaris –o encara més, segons alguns parroquians–; i el cas d'una curiosa bodega sense nom, coneguda com la *bodega d'en Santi*, reoberta per una parella d'emigrats sud-americans al costat de Santa Maria del Mar, que es proposa, en paraules dels seus propietaris, recrear l'ambient bohemí d'aquests establiments i consolidar-se com un oasi econòmic dins de l'oferta de la zona. Contràriament, però, també hem trobat altres exemples en què es constata una transformació radical del negoci com, per exemple, Ca la Pepi, una antiga bodega ubicada prop de la Sagrada Família, en què la família de xinesos que la regenta ha eliminat les antigues taules, la barra i les botes per maximitzar l'espai, reconvertit ara en un bar restaurant.

de traspàs en què garantir la continuïtat dels trets essencials de l'establiment és una de les principals clàusules contractuals:

«Ha quedat tal com era. Quina alegria!», diu la senyora de la taula del costat, amb una copa de xampany rosat a la mà. «Sí, va ser una de les condicions que vaig posar per al traspàs», li respon l'Eugeni, que, durant 40 anys, va portar la Bodega Quimet, situada al carrer de Vic, allà on Gràcia es resisteix a convertir-se en Sant Gervasi. Ara, el Quimet està en mans del David i el seu germà, dos joves que han fet un esforç enorme per mantenir l'esperit d'aquest bar bodega. La decoració és la mateixa, amb l'afegit d'alguns regals que l'Eugeni, conegut al barri durant dècades com *el bodeguer poeta* per la seva afició a la lírica, els va regalar. «Hi havia mobles vells que no els volien ni a la quincalleria», recorda. El cartell que convida a provar el vermut de la casa és encara el que l'antic propietari tenia penjat a la porta de l'establiment. Les mateixes lletres escrites en guix i, sobretot, el mateix preu» [Fragment extret de l'article «El retorn de la bodega», publicat a *El País* el 16 de setembre de 2010].

En aquests casos, doncs, la preocupació principal és assegurar que les bodegues continuïn mantenint una estructura, una oferta i un ambient que possibilitin la continuïtat de les relacions que aquests establiments han tingut amb una parròquia propera i fidel. L'èmfasi en aquest patrimoni material, però també immaterial, arriba fins al punt que més d'un propietari ha rebutjat propostes avalades per importants sumes de zeros per traspasar el negoci a veïns del barri –i, en ocasions, també clients de la bodega–, que prometen mantenir-ne els principals trets identitaris. Això, com acabem de veure, és el que succeí en el traspàs de la Bodega Quimet, però també fou un acord essencial en el cas de la Salvat, que actualment sobreviu conduïda per en Jordi, un «xaval» veí del barri i assidu de la bodega⁷⁹:

Jo era client d'aquesta bodega des de fa ja vuit o nou anys, ja venia aquí, venia amb el meu pare [...]. Ens vam *enterar* que el Josep i el Joan [els treballadors que portaven la bodega] s'havien de jubilar i que estava la dona molt gran [parla de la Lola,

⁷⁹ Poc abans de la publicació d'aquest llibre ens arriba la notícia que en Jordi deixa definitivament la Salvat i engega un nou projecte al mateix barri, L'Anxoveta. No obstant això, una mostra de la rellevància que assolí aquest relleu dins del món de les bodegues barcelonines va quedar reflectit a l'article «La hora del vermut», publicat a *La Vanguardia* el 10 de novembre de 2013 i del qual reproduïm les primeres línies: «Hasta cinco generaciones de una misma familia llegó a conocer Joan Esteva durante el medio siglo en que atendió a los clientes de la vieja bodega Salvat, en Sants, abierta el 1877. Hace tres años que se jubiló y le pasó el relevo a Jordi Ibáñez, un joven del barrio, que, harto de años de sequía en la construcción, decidió tomar las riendas de aquel establecimiento al que de niño solía ir con la familia a tomar el aperitivo. Recuerda que nunca faltaban las famosas anchoas de la casa, que Joan preparaba con una paciencia infinita y que él solía beber un zumo de melocotón. “Cuando crecí ya llegaron la cerveza negra, otro clásico, o el vermut a granel”. Ahora han cambiado los papeles. Es él quien cada mediodía sirve al antiguo anfitrión el vermut, que traen de Reus, con la botella de sifón».

la propietària] i que s'havia de traspasar el local. Ens va interessar i ens vam quedar aquí. Em vaig estar quinze dies amb el Joan i el Josep per veure com anava, tot i que ja havia treballat a restauració. Aquí hi ha moltes coses, jo mai havia donat el lluquet a una bota de vi, o mai havia netejat anxoves... I ara en netejo 20 quilos a la setmana i no n'havia tocat mai cap. I coses especials que no estan en altres bars com també els barrils dintre la nevera, moltes coses especials, que per molt que treballéssis a altres bars, no les trobes [Entrevista del 25 d'octubre de 2012].



En Jordi del Bar Bodega Salvat netejant anxoves (2012). Autoria: Associació L'Escambell.

El mateix era conscient, però, que entre les coses «especials» que acompanyarien el traspàs, sobretot d'una bodega amb la història i arrelament al barri com la Salvat, hi havia sens dubte la continuïtat d'una manera de fer i relacionar-se amb els clients, especialment amb la par-ròquia més fidel:

Els clients són tots els que hi havia, són tots, segueixen venint. Però està començant a venir cada vegada molta gent jove. El cap de setmana s'omple... També hi ha com molta promoció de les bodegues, està com renaixent, no? És que no només aquí, te'n vas a Gràcia i el mateix [...]. És la bodega del barri. La gent del barri continua venint, i el que



Una petita mostra de la clientela de la Salvat (2012). Autoria: Associació L'Escambell.

ve aquí és perquè ve aquí! No és per que li vingui de pas... Venen aquí! És un punt de reunió del barri.

Així, continuar o prosseguir una tasca no implica romandre exactament igual, sinó que, com es desprèn de les paraules d'en Jordi, cal aprendre a incorporar i adaptar les noves formes d'entendre i relacionar-se en aquests espais. De fet, la seva activitat per promocionar i donar difusió a la bodega n'és el millor exemple:

Sí, he col·laborat amb ells [es refereix a la gent de *Bares Auténticos*], no sé si us heu *enterat* del festival de la Harley Davidson a la plaça Espanya? Ells munten un estand i jo els vaig portar les anxoves i les venien allí i amb la ració d'anxoves donaven la targeteta del bar i tal [...]. Aquest any no els en vaig portar, en van vendre, però al festival hi van molts *guiris* i ells no podien tenir les anxoves allà a la vista perquè no tenen un congelador amb gel. Sí que tenien cartells d'on eren... Em vaig fotre un *curro* perquè tinguessin anxoves! Venia aquí a les cinc del matí a netejar les anxoves per a ells, i des d'aleshores tenim molta relació.

A partir d'experiències com aquesta, allunyades, segurament, del que se suposaria el mateix ofici de bodeguer, podem entreveure alguns dels elements clau que han articulats l'auge recent de les bodegues barcelonines. Igualment, recuperar el cas de la Bodega Quimet ens servirà per introduir el que per a molts ha suposat l'empenta definitiva d'aquests establiments: l'aposta per una cuina més elaborada. En aquest cas, però, sense renunciar a les característiques que han definit històricament el consum a les bodegues: un tracte proper i directe amb uns preus raonablement assequibles. Així ho explica el mateix Cots, un incondicional d'aquesta bodega:

Jo anava al Quimet abans, quan l'Eugeni. Anava a fer el vermutet al migdia i no hi havia ningú. Sempre estava *assentat* llegint el diari. A ell li funcionava pels esmorzars del matí i tal, però a la tarda, a les sis, estava tancat. I quan va tancar el Quimet ho van agafar gent jove de per allà, però sense canviar res. Canviant algunes taules, movent botes perquè [hi] cabessin més taules. I des del principi ens vam *enrotllar* amb ells, amb el David (són dos germans) [...]. Van obrir, van fer una aposta que no ho tenien gaire clar per la pasta del traspàs, que tampoc va ser *massa* però... I ara al Quimet no [hi] pots anar! Al vespre no [hi] pots anar! Està a *petar*! Potser té molt a veure el barri. Gràcia és molt de gent jove. El Quimet, tot i que segueix tenint una certa clientela de barri de l'antiga, la que tenia, que tampoc era tanta... I ara ho veus i hi ha molta gent jove, *guiris* del barri, etc. A què es deu? Primer, suposo, a la personalitat dels xavals. Devien començar portant amics i portant gent... I ara està a *tope* de gent jove! A més s'han *enrotllat* molt perquè es mouen.



La Bodega Quimet, a Gràcia, abans i després del traspàs (2007 i 2011). Autoria: Associació L'Escambell.



Sens dubte, resulta temptador establir una relació directa d'aquestes experiències amb l'increment de la popularitat que en els darrers anys ha viscut la bodega i, més concretament, el bar bodega. Cosa que, de forma més o menys precisa, hem intentat definir com a *moda bodeguil*. No obstant, malgrat els punts en comú que òbviament comparteixen, no creiem que la suma d'aquests relats particulars sigui suficient per explicar una realitat tan complexa com la que viuen les bodegues avui dia. En aquest sentit, tot i reconèixer el seu paper en el creixement i diversificació de la clientela, així com el ressò gens menyspreable que han aconseguit en distints medis i xarxes de comunicació, creiem que aquestes i altres bodegues –com la mencionada Costa Brava o la Bodega la Riera al barri de Vallcarca⁸⁰–, cadascuna

⁸⁰ Si la Bodega Costa Brava, situada a la zona nord de Gràcia, al carrer Alzina, ens ha recordat sempre a un d'aquells *baretos* amb la música a tot volum i una estètica tirant cap a roquera, el cas de la Riera mereix menció apart. Regentada fins el 2010 per una parella que se'n va fer càrrec durant deu anys, actualment funciona com una espècie de cooperativa on la gent de l'Ateneu Popular de Vallcarca celebra reunions i altres activitats com xerrades o concerts. En Jordi, un dels impulsors d'aquest projecte, ens explicava així la peculiar transformació de l'establiment: «Perquè l'anàlisi que vam fer és que la bodega en si mateixa, com a activitat comercial en un espai capitalista com el que estan dissenyant aquí al barri, era una eina obsoleta, *vale?* Era allò més lligat al passat per una qüestió sentimental que no pas... Més romàntic que no pas una eina eficient contra el capitalisme. Llavors n'hem modificat, transformat, lleugerament la visió. A nosaltres ens és igual que com a tema comercial sigui obsolet...



Concert a la Bodega la Riera (2013), Vallcarca. Autoria: Associació L'Escambell.

amb les seves històries pròpies i particulars, suposen experiències aïllades i, en general, poc connectades entre si.

Dit d'una altra manera, i per concloure, els casos aquí exposats reflecteixen la situació viscuda per uns joves que han optat per mantenir o recuperar aquest tipus de comerç; bé per qüestions d'afinitat personal i coneixença, bé com l'oportunitat d'encetar un negoci propi. Ambdues opcions, tot i les estratègies diferents que impliquen i mobilitzen, semblen participar d'una continuïtat explícita del bar bodega, en molts casos, fins i tot mantenint la majoria dels trets identificatius d'aquests establiments, tot i una certa adequació als nous temps i una nova clientela. Res a veure, doncs, amb els casos en què, a la creació d'una nova forma d'entendre la bodega, se n'hi ha afegit la incorporació dins dels circuits gastronò-

És tota la dinàmica assembleària i militant cultural que hi ha al darrere, la que revitalitzarà l'espai, i no pas l'activitat comercial en si mateixa [...]. Sí que hem heretat una mica de clientela antiga que ve a buscar el vi. Abans teníem altres locals plens de gent jove que fèiem coses socials. Eren cases *okupades* i tenien un clixé. I la gent no acabava d'entrar, no? Ara hi ha gent gran, gent jove, aquí dins. És més permeable... Als qui els quèiem simpàtics al barri, ara molt més. I als qui quèiem antipàtics s'han quedat sense paraules perquè veuen gent gran, gent jove... I diuen: "Aquesta gent ho està fent bé encara que no m'agradi, no?"» [Entrevista del 10 de desembre de 2011].

mics i d'oci de la ciutat. Cosa que ha dut, en definitiva, a consolidar la bodega com una autèntica «marca de referència» en determinats indrets i zones de la ciutat, com veurem tot seguit en el cas concret del barri del Poble-sec.

Bodegues reconvertides en restaurants i bars de nit: el Poble-sec a l'avantguarda de la moda bodeguil

Si, com acabem de veure, el procés adaptatiu dut a terme en molts del establiments actuals ha comportat modificacions notòries en l'espai i funció de les bodegues –bé per pura supervivència, bé per un necessari relleu generacional–, és lícit preguntar-nos què és el que fa que abordem amb un èmfasi especial les transformacions més recents d'aquests locals en restaurants i bars de nit. En aquest sentit, tot i que establiments com aquests encara tenen una presència força residual en el món de les bodegues barcelonines –ja que suposen escassament el 10% dels establiments inventariats–, la capacitat que aquestes noves tipologies han tingut per capitalitzar l'atenció i publicitat mediàtica, les ha convertit en referents concrets d'aquest corrent entusiasta per tot el que té a veure amb aquest tipus d'establiments.

És així com, d'ací en endavant, aquestes bodegues reconvertides en restaurants de cuina elaborada amb sofisticats aperitius i plats de *gourmet*, selectes cartes de vins i cocteleria de disseny o, fins i tot, actuacions musicals en directe, passaran a ser contemplades en relació al seu paper capdavanter en la difusió de la moda bodeguil. Obligant-nos, d'aquesta manera, a centrar l'anàlisi en els efectes que la seva irrupció i ràpida popularització han comportat respecte a una nova forma d'entendre la bodega, focalitzant, amb aquest objecte, en una de les zones més representatives d'aquest fenomen; el barri del Poble-sec al districte de Sants-Montjuïc.

D'entrada, cal aclarir que quan parlem d'aquesta reconversió actual de la bodega a restaurant, ens referim principalment als establiments que incorporen als productes habituals de la bodega una nova i variada oferta gastronòmica. D'aquesta manera, evitem confondre casos com el dels restaurants de cuina casolana i carns a la brasa, molt freqüentment associats als antics cellers i tavernes, amb una sèrie de locals que es desmarquen clarament dels principals trets definidors amb els quals fins ara ens hem apropiat a les bodegues i dels quals tot seguit passem a reproduir una descripció aproximada:

Amb un horari marcadament diferenciat, la majoria dels establiments que hem etiquetat com bodega restaurant solen estar oberts al migdia o fins i tot, a vegades, només a la nit. Aquest fet, gens anecdòtic si pensem que les bodegues tradicionalment romanien tancades en aquest impàs horari dedicat al dinar i el descans, unit a la presència incrementada de personal contractat –fins i tot amb uniforme de l'establiment–, comença per assenyalar els nostres seriosos dubtes sobre el caràcter familiar del negoci. De la mateixa manera que altres elements clau, com l'adequació dels preus o la composició de la clientela, també han sofert una transformació radical (per no parlar de l'escassa incidència que en aquesta tipologia adquireix la venda de vi a doll, per exemple).

No obstant això, reorientant la mirada vers la decoració que llueixen alguns d'aquests restaurants, podríem pensar que una certa essència de les antigues bodegues encara hi perdura. Que molts d'aquest locals, en certa manera, tracten de mantenir l'aparença de bodega mitjançant els materials estructurals clàssics d'aquests establiments (la fusta i el marbre), així com els motius decoratius (restauració d'antigues botes i bocois amb finalitat ornamental) i certs elements identificadors (sifó, neveres d'obra, barres de marbre, etc.) [Fragment extret del diari de camp, octubre de 2010⁸¹].

En rigor, però, els vincles que ens serveixen per lligar i contrastar els antics cellers, tavernes i bodegues amb els actuals restaurants no és estrictament funcional, sinó que també respon a les característiques i a la història específica d'alguns establiments particulars. Sense anar més lluny, podem fer referència a la històrica Taverna de Can Margarit, al mateix barri del Poble-sec: ubicada en un antiga casa pairal anterior a la configuració del mateix barri –segons expliquen Fabre i Huertas Claveria (1976, 123)–, va funcionar primer com a celler dedicat a l'emmagatzematge

⁸¹ El cas de la Bodega Palma, al barri Gòtic, és potser el més simptomàtic. Aquesta bodega, en què, d'altra banda, ens inspiràvem a l'hora d'escriure aquestes notes, s'ha convertit en un d'aquells racons «especials» amb què les guies promocionen l'atractiu del centre històric barceloní. Reconvertida des de fa uns anys en un restaurant de cuina casolana i de mercat, l'aurèola d'establiment antic, rústic i tradicional –tot i que els actuals propietaris no fa ni una dècada que regenten el local–, atreu cada cop un nombre més gran de turistes i curiosos de la ciutat. Fixem-nos sinó en com la defineix el portal web de *La Guía del Ocio*: «Barcelona todavía alberga establecimientos sin pretensiones en los que autenticidad, sencillez y calidad son la bandera. Locales que no quieren brillar bajo luces de neón ni apuntarse a la moda del gin-tonic. Espacios que reivindican los sabores de siempre, el aroma de los manjares chispeando sobre el fuego, el sonido imperturbable de la cháchara, los dignos claroscuros que solo pueden detentar los espacios con solera. La Palma se erige como claro exponente de este modo de entender la vida. Esta histórica bodega situada en uno de los muchos escondrijos a los que conduce el laberíntico entramado del Gòtic hace gala de un espacio agradable, acogedor e íntimo jalonado por motivos tradicionales que han sabido resistir el paso del tiempo. Se conservan toneles, neveras, mesas de mármol y acabados en madera, todo ello aderezado con grandes dosis de sentido estético conformando un espacio dotado de un encanto muy especial». Es pot consultar la totalitat de la nota a: <http://enbarcelona.com/noche/salas/Bodega-La-Palma-3388> [Darrera consulta: 12 de març de 2014].

Exemples de bodega restaurant



Bodega Palma, barri Gòtic (2012). Autoria: Associació L'Escambell.



Bodega Casa Lucio, Sant Antoni (2012). Autoria: Associació L'Escambell.

i distribució de vi, per després donar pas, ja al 1974, a un restaurant de cuina catalana. Actualment, però, està regentat per vedets retirades d'El Molino, el famós cabaret de l'avinguda del Paral·lel, i només s'habilita per a sopars en què els plats responen a una mescla d'aquesta cuina típica del país i varietats de la cuina andalusa. Un altre exemple, de tipologia molt similar, seria la Bodegueta del Poble-sec on, malgrat que avui dia n'hagin transformat l'horari, redissenyat l'oferta gastronòmica i incorporat treballadors a sou, els mateixos propietaris continuen reivindicant aquest restaurant com a autèntic dipositari de la tradició bodeguil del barri⁸².

⁸² Només cal veure la descripció que en fan a la seva pàgina web: «Fa molts anys, a l'inici del 1900, aquest establiment ja omplia el rebost i la nevera de molta gent de Barcelona. Després d'algunes generacions, aquest antic local s'ha convertit en un restaurant típic, que manté l'aspecte de bodega tradicional, i que ofereix un ambient càlid i acollidor als clients», i hi afegeixen, això sí, que aquesta bodega braseria és «el



La Bodega del Poble-sec (2012). Autoria: Associació L'Escambell.

Tanmateix, és un altre tipus d'establiment al barri, el que està vinculant les bodegues actuals amb uns àpats elaborats i de qualitat. Els casos del Rosal 34 i, sobretot, la Lia d'en Vicius són segurament els dos millors exemples per contrastar les particularitats d'aquesta categoria. Antigues bodegues comestibles del Poble-sec reconvertides en restaurants des de fa uns anys. La transformació d'aquests dos establiments s'ha produït d'una manera totalment divergent: mentre que el Rosal 34 ha modificat fins als ciments l'antiga estructura de la bodega, i només hi han deixat algunes fotografies en blanc i negre penjades al menjador com a testimoni del seu passat, la Lia fa prop d'una dècada que intenta mantenir l'esperit de l'antiga bodega mitjançant la restauració d'una bona part de l'establiment i, fins i tot, despatxant vi a doll. Així ens ho explicava l'Elisabet, actual propietària del local, en una de les primeres entrevistes que vam mantenir:

Hi ha una cosa de familiaritat, *algo* familiar, no [ho] sé. És un vincle de confiança, de gent que et deixa les claus, les coses a la nevera [...]. Ja hi ha llocs que són així, bars

lloc adequat per dinars i sopars de família i d'empresa, així com qualsevol altra celebració». Extret de: <http://www.labodeguetabcn.com/index.php> [Darrera consulta: 12 de març de 2014].

que compleixen aquesta funció, no? Però aquests llocs una mica més familiars, *inclús* el tipus d'arquitectura que té, és molt bonic, el caliu... que tot això també representa una idea de la nostra forma de viure, no? No [ho] sé, és una cosa que tenen als pobles, però a la ciutat a poc a poc es perden [Entrevista del 19 de gener de 2008].

Certament, amb el pas dels anys i les successives visites, hem pogut comprovar com la bodega s'ha anat omplint de gent atreta, segons la mateixa Elisabet, tant pel tipus d'ambient que s'hi respira com per la qualitat del menjar que s'hi



L'Elisabet de la Lia d'en Vicius, el Poble-sec (2008). Autoria: Associació L'Escambell.

dona. Val a dir, però, que des de la nostra perspectiva, altres factors també han acompanyat aquest èxit, entre els quals, sens dubte, l'adequació de la oferta vers una clientela substancialment diferent de l'habitual del bar bodega i d'un nivell adquisitiu elevat o, com a mínim, capaç d'assumir les consumicions d'una carta de preus allunyada dels característics preus populars de la bodega tradicional. La composició d'aquesta clientela, d'altra banda, és el resultat d'una mescla de parelles «joves», d'entre trenta i quaranta, grups itinerants no habituals –com, per

exemple, els turistes (residents o de visita) o gent d'altres barris de la ciutat que venen sobretot els caps de setmana– i una parròquia regular del barri o d'altres barris limítrofs, especialment, de Sant Antoni i d'altres barris de l'Eixample. Una barreja, però, que sovint es distribueix en distintes franges horàries, tot i que en alguna ocasió es veu «obligada» a coexistir en l'espai de la bodega:



L'Elisabet i l'Elvira rere la barra de la Lia (2012). Autoria: Associació L'Escambell.

Depèn de l'horari sí que marques moltes coses. Per exemple, jo obro a les sis, no? Doncs de sis a vuit sí que és un horari que, *bueno*, entra la gent que et ve a prendre el quinto o a comprar la garrafa de vi. I ja ho hem passat amb tot de gent que, no [ho] sé, hi ha els típics borratxos del barri i tot això, però sempre ho pots solucionar amb el tema dels preus o posant música clàssica perquè se'n vagin⁸³.

Aquesta «selecció» d'un nou públic que ens exposa l'Elisabet ha comportat una modificació dels horaris d'aquests locals. Així, per tal d'adequar-los a les franges del dia de més concurrència –un fet que, d'altra banda, la Lia no contemplava als seus inicis–: s'enceta la jornada prop del migdia, es tanca al cap de poques hores per a la pausa de dinar i es torna a obrir cap al capvespre, quan hi ha el punt màxim d'afluència, aproximadament, a partir de les vuit. Mentre que els caps de setmana, la dedicació d'aquests establiments es concentra pràcticament a les

⁸³ Aquesta «selecció» d'un nou públic que ens exposa l'Elisabet ha comportat una modificació dels horaris d'aquests locals. Així, per tal d'adequar-los a les franges del dia de més concurrència –un fet que, d'altra banda, la Lia no contemplava als seus inicis–: s'enceta la jornada prop del migdia, es tanca al cap de poques hores per a la pausa de dinar i es torna a obrir cap al capvespre, quan hi ha el punt màxim d'afluència, aproximadament, a partir de les vuit. Mentre que els caps de setmana, la dedicació d'aquests establiments es concentra pràcticament a les darreres hores del dia –a excepció dels vermuts de migdia–, i es prolonga, això sí, fins a la una o les dues de la matinada.

darreres hores del dia –a excepció dels vermutos de migdia–, i es prolonga, això sí, fins a la una o les dues de la matinada.

Podem dir, doncs, en darrer terme, que l'evolució d'establiments com la Lia d'en Vicius cada cop s'apropa més vers la forma i funció típica d'un restaurant i es distància progressivament dels vincles de la bodega, tot i mantenir-ne o «recrear-ne» les formes estructurals⁸⁴. Casos com aquests, en definitiva, tot i ser més ambigus i difícils d'observar a simple vista que transformacions explícites com la del Rosal 34, són, al nostre criteri, els que millor ens resumeixen el procés que han dut a terme els locals que, per diversos motius –un traspàs, un canvi generacional o la simple adaptació del negoci–, han passat a fer de l'oferta gastronòmica un dels principals trets definidors d'aquest nou tipus de bodegues.

No obstant això, si alguna modalitat de local ha provocat amb la seva irrupció el canvi més important en el món de les bodegues, aquesta és sens dubte el bar de nit, perquè, malgrat l'escassa incidència en el conjunt de la ciutat –només n'hem pogut constatar el funcionament de dues actualment–, la seva irrupció ha esdevingut tota una nova forma d'entendre la bodega dins del panorama barceloní. I, en concret, en un barri com el del Poble-sec, que es pot considerar quasi un pioner amb els exemples de la Bodega de l'Onze (actualment traspassada) i, molt especialment, el de la Gran Bodega Saltó.

Aquesta bodega, que funciona com a bar nocturn des de fa més de deu anys, compta amb una història quasi centenària sota el nom de Casa Tarragó. Una història que, segons expliquen diversos testimonis, hauria tocat a la fi si no fos perquè el Nadal de 2001 una parella de clients habituals de la bodega decidiren fer-se'n càrrec i donar un nou contingut a l'establiment⁸⁵. Un d'aquests clients, la Lídia, encarregada de la bodega avui dia, ens explica el perquè d'aquesta elecció:

⁸⁴ De fet, poc abans de finalitzar la recerca, vàrem passar per la Lia per tal de saludar l'Elisabet i tan-tejar la possibilitat d'una nova entrevista. Tot i que per incompatibilitat horària no vàrem aconseguir concretar una darrera trobada, una simple ullada a les targetes del local ens va fer entendre que alguna cosa havia canviat: ja no hi apareixia la menció a la bodega que, en un principi, havia acompanyat sempre la Lia d'en Vicius. Com si una certa metamorfosi s'hagués materialitzat, el local es passava a considerar tan sols un restaurant.

⁸⁵ Per un relat més inspirat sobre els inicis de la bodega, recomanem llegir l'article de Xavier Theros «Teología del vermú de grifo» publicat a *El País* el 19 de gener de 2009. Es pot consultar en línia a: http://elpais.com/diario/2009/01/19/catalunya/1232330841_850215.html [Darrera consulta: 12 de març de 2014].

Jo, el que volia, era la bodega. A mi aquesta bodega ja m'encantava, venia a comprar aquí de tant en tant i un dia que vaig venir el senyor que hi havia ens va dir que tancaven i tal, que es jubilava [...]. Per a mi, la màgia és això, que hem volgut conservar l'esperit aquest de bodega i després sí, l'amic que va decorar-la, què li vaig encarregar? Pues això, no? Fer una barreja, però mantenir l'esperit aquest de bodega, de punt de trobada, d'això, no? De la fusta, del caliu d'un local antic [Entrevista de l'1 de febrer de 2012].

Situada a les proximitats del carrer d'en Blai, la Bodega Saltó és, com ja hem anat apuntant, el primer bar amb una clara orientació a l'oci nocturn. En destaca, sens dubte, el fet que des dels inicis compta amb la presència d'un discjòquei i actuacions musicals, així com amb la marcada personalització estètica que des del primer dia ha estat la senya del local. Obra de l'artista britànic Steve Forster, el decorat d'aquesta bodega es troba a mig camí entre el celler de tota la vida i un circ o cabaret delirant; amb figures, titelles, escultures i fins i tot un tigre de peluix, en honor del soci i parella de la Lúdia, a més de discjòquei resident, en José Luis, el Tigre. Deixem, però, per a més endavant una descripció més completa de les característiques de la decoració, l'espai i l'ambient d'aquesta bodega tan particular i reprenem ara la història d'un procés d'obertura que ha tingut incidència no només en el panorama de les bodegues a la ciutat, sinó també sobre els canvis que s'han configurat tant al carrer d'en Blai, en particular, com al barri del Poble-sec i la nit barcelonina, en general.



La Gran Bodega Saltó al Poble-sec, porta i entrada (2010). Autoria: Associació L'Escambell.

I és que sols un parell d'anys més tard que la Bodega Saltó obrís les seves portes, sorgiren altres bars al mateix carrer que, malgrat estar més orientats a l'hostaleria, comparteixen amb la Saltó certs atributs coincidents, el primer i més visible dels quals és l'aposta per impregnar aquests locals d'un segell personal a partir de la seva decoració. Així, a banda de les ja mencionades Bodega de l'Onze i Lia d'en Vicius, les dues obertes el 2004, s'hi sumarien uns reformats Barramón i Zodíaco, antics bars de menú, reoberts entre el 2005 i el 2006, el Tribal, el 2007 i, uns anys més tard, altres establiments afins com el Carmesí, la Bodega la Tieta o, més recentment, el Koska –obert on hi havia la Bodega de l'Onze–. Tots, cal remarcar-ho, ubicats en un carrer d'en Blai ja peatonalitzat i que, amb el pas dels anys, ha viscut la transformació de «petita rambla» del Poble-sec a un passeig de bars i terrasses⁸⁶. En aquest sentit, l'Elisabet de la Lia d'en Vicius ens resumia el procés de la manera següent:

Primer va ser la Saltó, després vam ser nosaltres, i després ja crec que va ser el Barramón i el Zodíaco, que aquests ja eren bars, però es van traspasar a gent així més jove i tal. Després vam obrir nosaltres i al cap com de tres mesos o així van venir ells i després els del Zodíaco. Sí, sí, va començar així, primer vam començar aquests, i després, al cap de dos anys o així, van venir tots com en cadena [Entrevista del 15 de febrer de 2012⁸⁷].

Queda clar, llavors, que tant la bodega com la mateixa *Lídia són*, en certa mesura, cares representatives d'aquesta emergència del Poble-sec com a nova zona d'oci a la ciutat, com a mínim d'acord amb el seu paper com a pionera i l'alt índex de popularitat de què gaudeix entre els habituals de la zona. Respecte d'aquest tema, a més de constatar la referència explícita que en fan la resta dels locals de la zona, alguns dels quals la freqüenten assíduament –com és el cas de les encarregades

⁸⁶ La referència a la cançó del cantautor català Cesk Freixas («La petita rambla del Poble Sec», 2009), empal·lideix sens dubte amb posteriors visites a aquest carrer, ja que poc abans de la publicació d'aquest llibre, hi comptem prop de quaranta bars i restaurants. En aquest sentit, el fet que la cançó de Freixas comenci ubicant-nos en un d'aquests locals es podria considerar premonitori: «Assegut a la plaça del Sortidor, / aquí t'espero, com si fos el primer bar / La Bohème, on comença el carrer Blai, / que és la petita rambla del Poble Sec».

⁸⁷ Serà la mateixa Elisabet que, en una entrevista per a una publicació local, ens donarà una de les claus per entendre el perquè de la proliferació d'aquest tipus d'establiments en aquest carrer: «Per a mi, el més important és que no hi passen cotxes. Això permet desconnectar del bullici de la gran ciutat. Molta gent em comenta que quan creua el Paral·lel té la sensació de deixar enrere Barcelona» [Zona Sec, gener de 2012]. De tota manera, creiem que, a aquesta explicació, també caldria afegir-hi altres arguments com la presència de molts locals buits, lloguers barats i, especialment, la manca de traves administratives que en dificultessin l'obertura, com a mínim, durant aquells anys.

de la Tieta, que intercanvien visites als respectius establiments amb la mateixa *Lídia*–, només caldrà assenyalar la valoració que des d'altres instàncies del barri fan del paper que ha jugat la Bodega Saltó (i els seus propietaris) en aquest procés:

Bé, jo, a la Lídia, sempre li he dit una cosa: a veure, la Lídia no és que sigui res de l'altre món, l'únic és l'ambient, l'espai que té, té màgia, eh?, té una mica de *duende*. I, d'altra banda, la Lídia tindrà una cosa que no té ningú més i és que va ser la primera. Va ser la que va apostar, ella i el Tigre, van apostar per allà, per obrir aquella bodega en aquell tros de carrer, que no és el carrer [d'en] Blai, que és el carrer Blesa, i que, a mi, quan me'ls van presentar, vaig dir: «Hòstia, pobrissons, no saben on s'han ficat!».

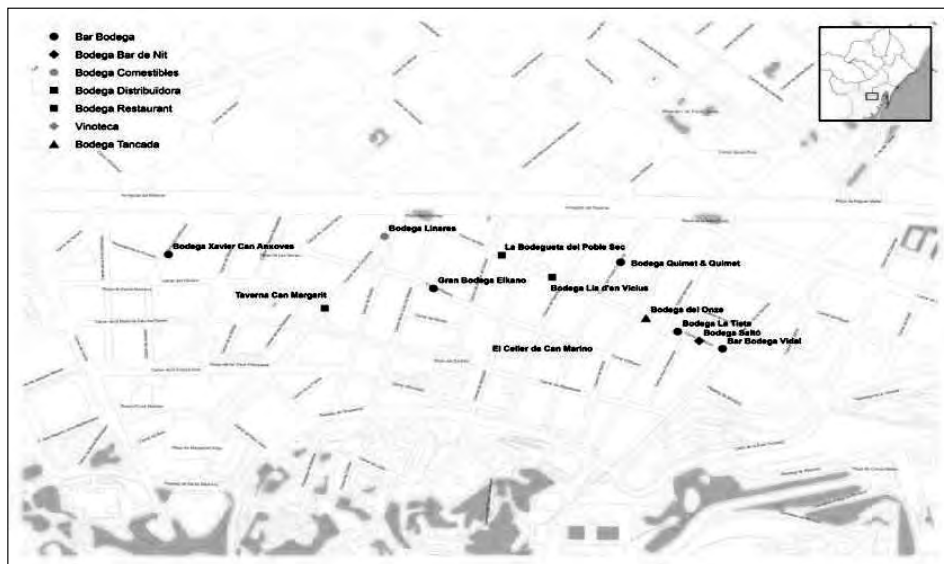
Amadeu Quintana, expresident de la Coordinadora d'Entitats del Poble-sec [Entrevista del 3 de febrer de 2012⁸⁸].

A aquest paper dinamitzador del carrer, però, caldrà afegir-hi el paper que la Bodega Saltó ha tingut com a element clau per a la irrupció d'una nova forma de fer i entendre la bodega i, de retruc, per a la recuperació de tota una tradició d'aquests establiments al barri. De fet, el Poble-sec, que ja comptava de per si amb uns antecedents històrics associats als bars i les tavernes fruit de la seva estreta relació amb l'avinguda del Paral·lel, ha esdevingut en els temps recents un dels pols centrals –juntament amb Gràcia i, d'una forma menys homogènia, Ciutat Vella– en la revifalla d'aquesta certa cultura bodeguil que, com hem exposat amb anterioritat, s'estén per tota la ciutat⁸⁹. Així, des de l'obertura de la Saltó i amb la progressiva incorporació d'un nou tipus de bodegues al barri –com la Lia d'en Vicius, la Tieta o el Cellar de Cal Marino–, el Poble-sec ha vist revitalitzada l'oferta d'aquest tipus d'establiments, tal com es pot apreciar en el plànol següent:

És evident, però, que en tot aquest procés s'ha produït l'alteració d'alguns dels trets fonamentals que les bodegues històriques que encara els bars bodega de

⁸⁸ L'accés a una figura com la de l'Amadeu, molt vinculada a la xarxa d'entitats del barri, fou possible gràcies als vincles que la mateixa Lídia té amb la Coordinadora i altres associacions del barri com l'Associació de Comerciants. I és que a banda de la ja de per si forta implicació que manté la Bodega Saltó en els actes de les festes majors –amb la seva productora musical Cultmusic–, també han utilitzat l'espai de la bodega diverses associacions i entitats del barri per reunir-se.

⁸⁹ Un fet palpable d'aquesta posada en valor, el podem trobar en el premi que la revista *Time Out* atorgà a la Gran Bodega Saltó com a millor local nocturn de la ciutat l'any 2012. D'altra banda, sobre el paper protagonista del Poble-sec en aquest nou impuls que emprèn la bodega, només cal mencionar aquí les impressions d'alguns dels seus protagonistes que, com l'Elisenda de La Tieta, ens parlen del Poble-sec com un barri amb personalitat i en què encara queda una forta «cultura de bodegues». També, a aquest efecte, es poden veure les opinions sobre el barri i la bodega del José Luis, el Tigre, soci i company de la Lídia: <http://altaveudelpoblesec.wordpress.com/2013/09/03/entrevista-a-jose-luis-el-tigre-bodega-salto/> [Darrera consulta: 12 de març de 2014].



Plànol de les bodegues del barri del Poble-sec (2014). Font: Elaboració pròpia.

mitjans del proppassat segle havien mantingut fins aleshores. I és que, a banda dels productes, la funció, l'horari, els preus populars o la clientela, difuminats ja en les noves formes més properes al restaurant, és possible que tan sols faltés modificar-ne la decoració. Doncs bé, és precisament aquest últim element, sovint tant lligat a la recreació de la tradicionalitat associada a aquests espais, el que s'ha vist modificat pel recurs de l'ambigüitat conceptual característic del disseny decoratiu i artístic (post)modern. I en això, és inútil negar-ho, la Saltó també s'ha situat al capdavant:

A banda de la parafernàlia decorativa dissenyada per un artista contemporani anomenat Steve Foster, que fa una mena de culte al mestissatge (o a la indefinició), entre el classicisme estructural de l'establiment i la «modernitat» artística del seu disseny, la Saltó compta amb una distribució espacial que permet distingir tres zones clarament diferenciades: primer, un ample passadís d'entrada en què sota un seguit de botes i barrils s'ubiquen un parell de taules amb sengles cadires, cosa que anticipa el seu passat de bodega, encara més explicitat per l'antic rètol de la Casa Tarragó. Seguidament, entre aquesta sala i l'interior, hi ha una allargada barra en la qual, a més dels sis tamborets i els tiradors o taulell amb l'assortiment d'aperitius, destaca el gran nombre de frases i sentències, escrites també per gran part del sostre i parets, que fan referència als bars i la beguda. No obstant això, és a la sala interior, on el local exhibeix gran part de la seva singularitat, en bona mesura per aquesta atapeïda decoració (en què fins i tot podem trobar uns quants tigres de peluix), però també



Detalls de la decoració de la Bodega Saltó (2012).
Autoria: Associació L'Escambell.

per la presència d'un petit espai per al discjòquei, arraconat al costat de les set taules i els bocois de vi en què es distribueix la majoria de la clientela [Fragment extret del diari de camp, abril de 2012⁹⁰].

⁹⁰ Sense entrar a valorar la profunditat d'aquesta descripció, efectuada ja fa uns anys en una de les primeres visites a la bodega, volem posar èmfasi en la qüestió específica de la Saltó i la seva relació amb la música al local. Una particularitat que sens dubte ha contribuït a consagrar aquesta bodega entre els locals més de moda de Barcelona, però que també ha comportat força problemes a causa de la suspensió de qualsevol activitat musical imposada per una de les últimes normatives de l'anterior Ajuntament. No obstant això, actualment, un cop derogada aquesta prohibició, la Saltó ha recuperat una programació que combina concerts en directe i sessions del discjòquei resident, el Tigre.

D'altra banda, cal insistir que la singularitat més específica que, encara avui, fa que la Saltó es consideri pràcticament única entre totes les bodegues de la ciutat es troba sens dubte en l'apropament de la bodega al món de la nit, ja que si abans en destacàvem el caràcter pioner en la introducció d'aquest imaginari o cultura bodeguil, també es necessari subratllar com la Saltó és, juntament amb la Penúltima, al barri del Raval⁹¹, la principal responsable de la incorporació d'una nova clientela fins fa poc pràcticament aliena a les bodegues –com, per exemple, els habituals de la nit barcelonina: artistes, músics o gent de l'espectacle–. Cosa que ha contribuït, en paraules de la mateixa Lúdia, a diversificar-ne la parròquia:

Aquí tenim una clientela, sobretot els caps de setmana –que és quan això està a *tope* (per sort)–, una mica mesclada, no [ho] sé, una franja de gent de vint-i-cinc a trenta-cinc [...]. I sí que quan a l'Apolo han actuat grups afins a la bodega, com el Muchachito, *pues* venen aquí amb la gent a prendre *algo*... Però n'hi han molts, cada dia, i no només músics, sinó artistes, pintors. I després, com [que] aquí també fèiem actuacions, doncs de seguida ens vam connectar i, a part, el que va decorar també es músic i també coneix molta gent. No [ho] sé, es va fer com una *red*, no? Que era molt així, una xarxa del món artístic de Barcelona.

A tot això, a més, cal afegir-hi la cada cop més freqüent aparició d'aquests locals en guies turístiques, revistes i publicacions especialitzades en el món de la gastronomia i l'oci. Un fet, pensem, que a poc a poc va desplaçant la importància d'aquests establiments de cara a la socialització dels veïns i treballadors del barri, que en gran mesura arraconats en bars i locals més econòmics, són ara substituïts pels grups deslocalitzats de joves –i no tan joves–, generalment de classe mitja o acomodada, que fan del vespre i la nit a la ciutat el millor escenari per una sociabilitat reorientada en funció d'altres activitats més emparentades amb l'entreteniment i la satisfacció de plaers. Accions centralitzades, principalment, entorn del consum d'alcohol, però que també, com passa precisament en el cas

⁹¹ Regentada per l'Àngel i en Miquel, una parella dedicada fins llavors al món de la moda i la il·lustració, aquesta bodega –antic *colmado* de barri– ha fet un gir de cent vuitanta graus no només pel que fa a la clientela, sinó també en seu paper com un establiment destacat dins dels locals d'ambient del barri i la ciutat. Així ens explicava l'Àngel la seva aposta per a aquest espai: «I crec que es una cosa que ha funcionat molt bé aquí, que de cop vam obrir el local, que està obert a tothom i, *bueno*, que també fa set anys.... Quan la vam obrir, encara, els bars que s'obrien eren aquests que venien de la Barcelona del 92, eren una mica amb el tema disseny i no sé què [...]. I la gent va entrar aquí i, hòstia, [és] clar.... Per exemple, els amics del Miquel que venien del *rotllo* moda, dissenyadors, *escaparartistes* i, [és] clar, trobar-se un local que feia anys que no es veia a Barcelona. Però és que aquests són les mares dels bars actuals, no?»... [Entrevista del 22 d'agost de 2012].

de les bodegues, poden anar associats a una estètica o un ambient concret. Cosa que, en definitiva, prossegueix una tendència que ja hem anat exposant al llarg d'aquestes pàgines, contribueix a difuminar cada cop més aquella imatge de la bodega com a espai de sociabilitat per a les classes populars.

Tanmateix, altres fenòmens segurament també han ajudat a aquest cert «desclassement» de les bodegues a la ciutat de Barcelona. Així, anticipant molt sintèticament alguna de les conclusions d'aquest estudi, desfermat en els darrers anys per les bodegues, és necessari assenyalar el darrer crit d'aquesta tendència: els bars que en la seva nova forma de negoci han trencat els lligams amb el món de les bodegues –o que potser mai no els han tingut–, però que tot i així es consideren com una sort de nous cellers del segle XXI. En la



Menjar i beure
Cristina Ricard Martín
MARTÍN@ELPAIS.ES

Bodegues 'hipster'!
Prosegueix la renovació i expansió de la bodega, més enllà del seu territori natural de Poble-sec. Aquesta setmana Ricard Martín ha anat a fer vins, còctels i tapes pel Raval, Sant Antoni i el Born. Tot molt modern, ep

114. Els Sortidors, bodega nova com el de casa. **214.** Caravel·la, antiga bodega, ara foc i fumet de vins novíssims. **8.** Bar Argel, el nou boom.

118. www.ilmood.cat



Una 'gastrobodega'
Com molt d'altres –encantades amb la novetat i el confort de les bodegues–, Caravel·la, Puggy i Nova i Zim són noves bodegues a Sant Antoni. A algunes els pot semblar trist que hagin anat al Callar i al Raval del Raval i hagi convertit en el neguit de la bodega un espai més social, més obert, més viu. Però comencen a sentir-se aïllats. Durant més anys, a Londres van tenir un gran èxit. Però comencen a sentir-se aïllats. Durant més anys, a Londres van tenir un gran èxit. Però comencen a sentir-se aïllats. Durant més anys, a Londres van tenir un gran èxit. Però comencen a sentir-se aïllats.

118. www.ilmood.cat

Reportatge sobre les bodegues hipsters. Font: Time Out.

descripció d'aquests locals s'observa un ús distintiu del mot bodega, gairebé com si és tractes d'un segell, una marca que semblaria atorgar un prestigi, una distinció o un valor que, en essència, possibilita la irrupció d'aquests establiments en el punt més àlgid de la moda bodeguil. Els Sortidors del Parlament, a la zona top

del barri de Sant Antoni, o el Caravelle, un *gastrobar* obert al Raval just on abans hi havia el Celler Fortuny, són exemples força eloqüents del que mediàticament s'ha conegut com a *neocellers* o, més recentment, *bodegues hipsters*. Una tipologia que, sense entrar ara en detalls ni més exemples, cada cop és més freqüent en els indrets de la ciutat que, com aquests barris i el mateix Poble-sec, han capitalitzat les darreres transformacions de la bodega.

Res a veure, finalment, amb el cas que ens proposem revisar a continuació i que pretén, amb l'exemple concret de la Bodega Xifré, al barri del Parc, exposar el procés mateix de la recerca, i, a la vegada, oferir un exemple il·lustratiu de la importància que durant anys tingueren aquests establiments en el desenvolupament del teixit social de molts barris de la ciutat.

4. Més enllà del patrimoni: memòries resistents des de la Bodega Xifré

Una bodega en toda regla, con sabor a rancio, cada vez más cerca de ser un museo y funcionando desde 1947. Mientras consumes y tapeas, puedes distraer la vista contemplando fotos antiguas, tinajas de indudable solera, depósitos y básculas para pesar vino a granel, etc. Sus especialidades son las tapas de anchoas, elaboradas por el señor Toni (el dueño del local), un hombre de conversación fácil que te hará sentir como en tu propia casa. Si te quedas, podrás disfrutar de un clima futbolero (hay una peña) y del distendido ambiente.

En aquestes suggestives línies trobades en un racó del Museu Bodega Xifré i escrites per un periodista desconegut s'entreveuen algunes característiques que fan d'aquesta bodega un apassionant objecte antropològic. En primer lloc, el periodista detecta que l'oferta de l'establiment incorpora l'ambient com quelcom susceptible de consumir-se. El fetitxe va més enllà de les mercaderies per impregnar tot l'espai. En segon lloc, com a causa o conseqüència d'aquesta primera intuïció, cospa l'existència d'una sociabilitat viva, viscuda i vivent que representa un valor afegit o una plusvàlua no forçosament comercialitzable. En estat pur, aquesta sociabilitat es tradueix en un ambient distès en què impera l'imprevist, mentre que un cop estructurada pren la fisonomia d'una penya futbolística. En tercer lloc, identifica el carisma d'en Toni com un dels principals detonadors de les relacions socials albergades a la Bodega Xifré, i en destaca el rol en ordre a garantir el trànsit cap a un espai percebut com a domèstic. Finalment, emfatitza l'arrelament històric de l'indret anomenant dates pretèrites, estris caiguts en desús i fotografies que hom imagina revingudes; àdhuc que amb l'adjectiu de *ranci* reverbera un passat que busca la seva autenticitat en la decrepitud.

Tanmateix, per la immediatesa comunicativa inherent al seu ofici, el periodista es veu impedit de participar intensivament en la sociabilitat de la bodega. Aquest compromís poc prolongat en el temps dificulta, per exemple, l'establiment de relacions entre el flux de les accions i l'entorn urbà més immediat. El poc marge reflexiu i l'emmotllament a un lector genèric provoca que la ressenya periodística sigui incapaç de donar testimoni de processos socials més profunds. Precisament amb l'ànim d'explorar exhaustivament la densitat de significat de la Bodega Xifré,

dividim aquest capítol en dos grans apartats: una crònica de la nostra experiència etnogràfica i les inquietuds teòriques que l'acompanyen, i una segona part sobre les imbricacions entre la bodega i el seu marc de referència local: el barri del Parc.

4.1. La crònica de la nostra experiència etnogràfica

En algunes monografies la menció dels seus protagonistes representa un mer acte de cortesia, transparència i honestedat. Una espècie d'exigència del guió o els títols de crèdit per anticipat. L'esment al contacte mantingut amb els interlocutors queda relegat a una curta línia a l'apartat d'agraïments. Nosaltres, en canvi, trobem fonamental relatar la nostra experiència a la Bodega Xifré perquè, a part de ser la condició de possibilitat de l'etnografia, és una valuosa dada d'anàlisi que ajuda a contextualitzar els resultats. Tanmateix, si procedim d'aquesta manera no és perquè opinem que en ciències socials l'explicació precisa dels condicionaments de la investigació garanteixi objectivitat, neutralitat o excel·lència. Qualsevol mètode té implicacions i es troba impregnat d'ideologia. El que pretenem més aviat és situar el treball de camp en el merescut primer pla que li correspon, essent com és, el segell identitari, distintiu i fundacional de la disciplina.

En conseqüència, primerament explicarem les diverses etapes de la recerca tot adjuntant fragments del nostre diari de camp. Confiem que el to intimista i quasi confessional d'aquestes notes mostri que les relacions socials d'investigació, com el bon vi, adquireixen una varietat superior de matisos en la mesura que augmenta el seu temps de maceració. De fet, al nostre entendre, el principal mèrit d'aquesta recerca és la transformació de la llunyania inicial en la proximitat final, a partir d'una col·laboració estreta amb els interlocutors que assumeix el repte de la simetria epistèmica. Per a nosaltres, les aportacions d'una investigació depenen igualment tant del resultat final com de la forma d'aconseguir-lo, i fan del mètode –i de la metodologia emprada– objectius en si mateixos. En aquest sentit, la incorporació del diari de camp en aquest capítol representa una declaració de principis i una proposta ètica, a més d'una aposta conscient per sensibilitzar l'etnografia i visibilitzar el lloc de les emocions en la construcció del coneixement. Finalment, més enllà de la descripció de l'entramat d'actors, xarxes i interessos involucrats en la museïtzació de la Xifré, aquest capítol també pretén rastrejar les formes de producció d'aquesta abstracció metacultural que anomenem *patrimoni*, i convidar a reflexionar sobre la ideologia intrínseca al concepte.

Finals de l'any 2009. L'entrada a un camp del qual mai no s'ha sortit

Explicar la nostra trajectòria investigadora a la Bodega Xifré significa acceptar el repte de donar forma a una realitat que, al seu torn, ens ha conformat. Trobem la primera menció de la bodega en el diari de camp del 8 d'octubre de 2009, quatre mesos abans que decidíssim presentar la sol·licitud per a la beca de recerca i anàlisi que ens brinda l'oportunitat d'escriure aquestes línies. Probablement la lectura d'aquest episodi permeti entendre quins motius ens portarien després a focalitzar la nostra atenció etnogràfica en aquest espai:

Avui he penetrat per primer cop a l'univers sòrdid, tronat, petit i agitat de la Bodega Xifré. Està ubicada a l'escaient número 13 del carrer Wellington, al barri del Parc, al districte de Sant Martí. En Bernat ja s'havia ocupat d'advertir-me que em trobaria davant d'un espectacle sense parangó, però igualment les meves expectatives s'han vist del tot desbordades. L'ambient d'allà dintre es tan diferent del d'un bar qualsevol que la mateixa comparació resulta absurda. La intensa sociabilitat entre el grup d'iguals recorda un centre social; la permissivitat de certes conductes habitualment prohibides fa que la legislació aparegui a la llum de la seva arbitrarietat; la pítima generalitzada transporta a aquells temps remots en els quals la bodega encara era un lloc de perdició.

Només creuar el llindar de la porta he vist un parell de gossos sense corretja fent cabrioles per guanyar-se una tapa d'anxoves regal de la casa. El propietari de la bodega, un home assegut entre la clientela, simplement ha senyalat la nevera amb la barbata, invitant-nos amb aquest gest a agafar la nostra pròpia *birra*. Després ha marxat a comprar la premsa esportiva i ens ha deixat a càrrec del negoci. Els veïns continuaven entrant i sortint, reunint-se al voltant de les botes, improvisant converses sobre futbol o política, i marxant entre rialles després de deixar el preu de la seva consumició sobre el taulell. Quan ha tornat el propietari, ha proposat organitzar un concurs de quelcom anomenat *Air Guitar*, que bàsicament consisteix a simular ser una estrella del rock mentre sona la Creedence a tot drap pels altaveus. Ha guanyat un parroquià de galtes enceses conegut amb el sobrenom de Sor Citroën.

Si ara em vingués de gust adoptar un registre antropològic (i melodramàtic), hauria d'escriure que en aquesta bodega s'hi dóna una comunicació social especialment elevada i s'hi encapsulen unes relacions de les quals hom havia estat temptat d'aixecar l'acta de defunció. Per si l'encanteri de la bodega no fos suficient en si mateix, durant una estona ens hem ocupat de mitificar el seu descobriment. Ningú de l'equip de recerca no recorda si el primerencontre va ser fortuït o deliberat. La vam conèixer arran de l'amable recomanació d'algun conegut o de l'atzarosa deriva d'un passeig? Qui sap? A hores d'ara només podem garantir que tornarem. Si amb una mirada naïf, extraviada i estràbica hem quedat així de posseïts, què podria passar si hi realitzéssim un treball de camp prolongat?

Evidentment, alguns membres de l'equip de recerca ja coneixien la Bodega Xifré des de l'anterior beca d'investigació concedida per l'IPEC l'any 2007. Tal com dicta el codi deontològic i reclamava la seva pròpia consciència, s'havien encarregat de lubricar periòdicament el vincle amb el propietari: en Toni (conegut per tot el barri com el Lobo). O sigui, en el transcurs dels tres anys que separen ambdues investigacions, vam continuar sovintejant la bodega, ni que fos d'una forma esporàdica i poc sistematitzada. Potser més en qualitat de clients que d'antropòlegs, si pensem que els límits entre l'esfera personal i la professional són contornejables amb exactitud.

Va ser durant una d'aquestes visites que en Toni es va mostrar com un gran coneixedor de la realitat veïnal, dotat d'una habilitat extraordinària per entrellaçar la seva memòria personal, la història de la bodega i la dimensió col·lectiva del barri del Parc. Precisament aquell dia el Lobo ens va explicar que planejava museïtzar la bodega per convertir-la en una espècie d'exposició permanent dels records del veïnat. En el fragment del diari de camp del 6 de novembre de 2009 ja identifiquem d'una manera evident l'interès de l'equip de recerca a acompanyar aquest procés:

Avui, aprofitant que a la Bodega hi havia menys clientela de l'habitual, hem mantingut una llarga conversa amb el Lobo. Per ser més exactes, hauríem de reconèixer que bàsicament ha estat un monòleg per part seva, però això és el de menys. La qüestió és que, fotografies en mà, ens ha relatat la història de la bodega i la seva íntima connexió amb el club de futbol U. D. Parc. Amb aquella nostàlgia característica dels que parlen del passat amb enyorança, ha evocat persones i llocs ja desapareguts. Després, aixecant altiu la mirada i traient pit, ha conclòs que no permetrà que tota aquesta història sigui enterrada per l'implacable pas del temps. A aquest efecte té una iniciativa lloable. Lluny de passar el pany i forrellat definitiu quan arribi la clausura per jubilació a finals de 2010, pretén emprendre l'obertura d'una espècie de museu on exposar materials estretament vinculats al veïnat. Al principi recopilarà totes les fotografies que tinguin com a denominador comú el seu ancoratge al barri, per posteriorment passar a la seva organització i definitiva exposició. Per dur a terme aquest «procés de patrimonialització» –que el Lobo mai no denominaria amb aquests termes– comptarà amb les donacions desinteressades de diversos veïns i veïnes que volen col·laborar amb el projecte.

Mentre ens explicava els seus plans, els membres de l'equip de recerca ens miràvem significativament, sabent que pensàvem exactament el mateix. I tan bon punt hem tingut l'oportunitat, li hem fet saber la nostra total disposició a col·laborar en tot allò que trobés oportú. Ha semblat il·lusionat i ens ha dit que li aniria d'allò més bé «energia jove». A nosaltres també records arrelats, he pensat.

Primera meitat de 2010. Uns primers passos sense petjada

Tenint ben present l'experiència relatada, vàrem redactar el projecte d'investigació per a l'IPEC i, quan ens fou concedit, adoptàrem la Xifré com un camp d'estudi privilegiat⁹². Ben aviat ens vam dirigir a en Toni per anunciar-li que havíem guanyat el concurs públic, però, amb el caràcter dispers que el caracteritza, va semblar donar-hi poca importància i es va limitar a un cordial «enhorabona». A partir de llavors va mantenir una actitud ambivalent davant de totes les propostes que l'impliquessin personalment. D'una banda, semblava satisfet que gent jove com nosaltres recuperés el llegat i donés testimoni del món de les bodegues. Tot fent el símil amb el regne animal, en Toni acostumava a afirmar que es tracta d'un univers «en risc d'extinció» i, per tant, simpatitzava amb el nostre intent de recuperar els sabers de l'ofici abans de la seva (imaginada) desaparició. Tanmateix, en Toni només es mostrava sol·lícit amb les interrogacions aparentment irreflexives i circumscrites a l'horari laboral, i rebutjava concedir-nos una entrevista durant el seu temps d'oci. A més, depenent del dia, l'hora i el context podia semblar delerós per atendre les nostres demandes o anar-se'n en raons i donar-nos respostes que poc tenien a veure amb les nostres preguntes. Així, ja sigui pels intents infructuosos d'estrènyer els lligams emocionals amb el Lobo, per certa sensació d'incapacitat a l'hora d'atrapar una sociabilitat per definició fugissera o per la incòmoda sensació de ser neòfits en el camp d'investigació; el cert és que les nostres notes de camp durant la primera meitat de 2010 estan marcades per la sensació de frustració. Serveixi com exemple la del dia 18 de juny de 2010:

La Xifré continua essent aquell lloc d'intensa sociabilitat que ens havia fascinat en un primer moment. L'inconvenient és que després de tres mesos de treball etnogràfic encara ens sentim sobrepassats per la mateixa naturalesa nerviosa, accelerada i intempestiva dels fets socials a la bodega. Les interaccions entre els parroquians s'amunteguen i es desboquen de tal manera que sovint la mirada només pot contemplar com es desfan [...]. Un altre constrenyiment evident és el manteniment de certa reserva, camuflada de distància investigadora, envers els potencials interlocutors. Avui, per exemple, aprofitant que feia un clima excel·lent, els parroquians habituals han col·locat un banc de fusta al bell mig de la vorera. Nosaltres, encara reticents a abandonar el nostre lloc d'observació i aventurar-nos a participar en la dinàmica

⁹² Entenem el concepte de *camp* com un espai d'experiències compartides entre l'investigador i el seu objecte d'estudi i no merament com un espai físicotemporal. És a dir, el camp és sobretot un «horitzó de relacions» en el qual intervenen les percepcions subjectives de l'investigador i dels investigats (Kisliuk, 1999).

grup, ens hem quedat a l'interior de la bodega. Des d'allà hem observat absorts la gamma de matisos comportamentals de la clientela en funció dels vianants: des de les «amorettes» grolleres dedicades a les joves estudiants de la Pompeu Fabra fins a la deferència cap a les senyores del barri [...]. Tanmateix, aquest distanciament ens resulta insatisfactori. Avui, de camí al metro, l'Albert apostava per assumir més protagonisme en les dinàmiques de la bodega. Ho provarem. A veure si així en Toni deixa de donar-nos allargs a la proposta d'entrevista.

Setembre i octubre de 2010. Definint l'horitzó

Passat l'estiu vam decidir multiplicar els nostres esforços per assistir a la bodega amb assiduitat. Donàvem així per finalitzada l'etapa de prospecció i ens embarcàvem en l'etapa de consolidació del camp. No podia ser d'una altra manera, considerant que restaven només quatre mesos per al tancament definitiu de la bodega. Primerament vam tractar d'intensificar les relacions de confiança amb en Toni amb l'objectiu d'aparaular algun tipus de trobada en horari extralaboral, però vistos els intents fallits vam decidir canviar d'estratègia.

La idea alternativa va consistir a desplaçar la nostra mirada a l'altra banda del taulell i establir contacte amb alguns clients habituals que prèviament ja havíem identificat: l'empleat d'una empresa automobilística propera, un viatjant resident al mateix carrer Wellington, un veí de tota la vida recentment jubilat, etcètera⁹³. Al capdavall, els parroquians eren igual d'indicats que el Lobo per traçar un breu recorregut històric de la bodega i farcir d'anècdotes la nostra hipòtesi sobre l'estreta relació entre el binomi barri-bodega. Aquesta decisió comportava un canvi d'actitud primordial: havíem d'abandonar el nostre refugi en forma de taula allunyada i asseure'ns amb la resta de la parròquia. En aquesta línia, vam considerar que la introducció d'una càmera de vídeo, pel grau d'íntromissió que suposa, dramatitzaria el nostre interès i ens obligaria a actuar de forma més proactiva. Com mostra el diari de camp del dia 22 d'octubre de 2010 aquest *modus operandi* va donar els seus fruits:

⁹³ Optem per categoritzar les persones segons el seu perfil sociolaboral, tot destacant que el seu lloc residencial o laboral es troba a les immediacions de la Bodega Xifré. D'aquesta manera preservem l'anonimat dels parroquians i evitem caure en la temptació d'anomenar-los amb un pseudònim inventat per a l'ocasió. Sincerament, ens resultaria molt dificultós atribuir-los un nom propi. A conseqüència de les dinàmiques generades a la bodega, la gran majoria d'aquests personatges han estat rebatejats per la mateixa parròquia, fins al punt que nosaltres només en coneixem el sobrenom.

Serendipia, serendipia! Després de tants mesos d'observació naturalista, distant i distanciada, avui ha arribat l'hora d'aquella propera, pròxima, fins i tot íntima. I ja tocava! No podíem continuar pretenent estar a la perifèria d'un espai que investiguem per ser neuràlgic. Només entrar hem demanat permís a en Toni per gravar amb la càmera de vídeo. Literalment ha contestat: «[És] clar que sí pollastres, aquí com a casa, feu el que vulgueu!». Magnífic! Tal com és costum, ens hem agafat la nostra pròpia consumició, però com és completament anòmal, ens hem assegut amb la resta de la parròquia. I diríem que ha sigut un èxit rotund. Malgrat el nostre recel inicial, ningú ha semblat estranyat per la nostra presència i tothom ha donat el seu consentiment perquè els enregistréssem amb la càmera. En realitat, el clima era el mateix de sempre, amb el matís que en comptes de ser darrere dels fets, hi érem just al costat!

El Lobo portava la veu cantant i estava entretingut repassant la història política del país. Ple de satisfacció explicava la festa desencadenada a la bodega després del famós: «¡Españoles, Franco ha muerto!». A jutjar pel temps que portava el cava refredant-se a la nevera, la notícia s'esperava amb delit. Durant el dia, en Toni va intentar mantenir les aparences i va procurar que la veu sobre la festa nocturna circulés amb discreció. A la Bodega Xifré l'exercici del dret d'admissió mai no va més enllà d'una amenaça purament retòrica i, per tant, és un espai permeable a les diverses sensibilitats veïnals i una mostra en miniatura del «sentir del barri». Una mostra prou representativa perquè dos guàrdies civils dediquessin la tarda d'aquell 20 de novembre del 1975 a buscar consol per la mort del dictador al fons d'un vas de vi [...]. Finalment, en Toni va tancar dues hores abans del que era habitual, va posar «La Internacional» i va esperar l'arribada dels veïns més afins. Devia ser una nit memorable, perquè alguns dels parroquians encara recorden la festa plens d'emoció, tot i que s'afanyen a afegir que van dipositar massa esperances en la transició.

Aquesta anècdota profunditza dues intuïcions: la primera, teòrica; la segona, metodològica. A nivell teòric confirma la hipòtesi sobre l'important paper que va desenvolupar la Xifré en moments d'especial transcendència històrica. La bodega no és únicament un lloc de pertinença al qual s'acudeix amb interessos lúdics o recreatius, sinó també un lloc de referència al barri on es busquen consells i intel·ligibilitat. Els motius per anar a la Xifré són molt més profunds i complexos que el simple interès per consumir un determinat tipus de producte. La funció de la Xifré és més aviat localitzar una xarxa social densa que expressa i produeix sentits comunicatius imprescindibles en la producció de la quotidianitat del barri. En canvi, a nivell metodològic, el més rellevant és que la introducció de la càmera de vídeo, juntament amb l'adopció de rols d'investigació més versàtils i agosarats, ha permès que les nostres preguntes participessin en el flux de la conversa. Quasi sense pretendre-ho, hem generat una espècie de grup de discussió no formalitzat al voltant del focus –i el locus– de la memòria col·lectiva. L'omnipresència de l'adverbi *abans* ha generat un clima de melangia generalitzada que ha arribat a la seva cúspide quan en Toni ha proclamat: «La bodega era més del que és». La fortuna ha volgut que diversos parroquians animessin en Toni a donar-nos suport i s'oferissin a col·laborar a nivell particular. Que els seus protagonistes s'apropiïn de la recerca és sense dubte el millor que ens pot passar.

Novembre i desembre de 2010. Els darrers passos

A partir del mes de novembre, conscients que només restava un mes per veure i viure la bodega en moviment, vam decidir concentrar-hi tots els esforços etnogràfics. Com es veu en l'anterior fragment de diari de camp, vam incorporar definitivament la càmera de vídeo com a instrument metodològic: ens vam aproximar a actors fins llavors desatesos i vam mantenir posicions d'investigació impensades. L'acceptació tàcita per part de la parròquia va anar acompanyada en tot moment del reconeixement que ens brindava en Toni. Així, malgrat que anteriorment hem remarcat certa reticència inicial a les nostres sol·licituds per fer-li una entrevista, finalment en Toni va donar sobrades mostres d'acceptar-nos en qualitat d'investigadors. En aquest sentit, no podem fer res més que tornar a elogiar la dimensió afectiva de qualsevol apropament antropològic i reconèixer el nostre deute incommensurable amb en Toni per les seves respostes pacients, didàctiques i ocurrences.

Aquest canvi de disposició per part d'en Toni s'observa de manera inequívoca el 4 de desembre de 2010, quan va desatendre la clientela habitual per fer-nos un recorregut per la seva pròpia casa. Com s'observarà, es tracta d'un trajecte per espais físics, però sobretot per espais de memòria, en els quals en Toni recupera sabers inalienables a l'ofici de bodeguer, així com el record d'esdeveniments històrics d'especial transcendència i significació. En aquest fragment també apareixen algunes de les nostres reflexions sobre el col·leccionisme, en una celebració de l'experiència pròxima, experiencial i viscuda dels objectes, en contraposició a la lògica expositiva moderna, racionalista, científicista i cosificadora de la majoria de museus-mausoleus.

Avui en Toni ens ha invitat a passar darrere del teló de la bodega. Una estança annexa on encara trobem les antigues botes i on l'únic element que recorda el pas dels temps és un extintor. Allà ens ha explicat el procés que seguia el vi abans de premiar els paladars. Primerament s'ha dedicat a descriure la funció i el funcionament de diversos instruments imprescindibles en la distribució del vi a granel. Entre d'altres, ha anomenat la bàscula per pesar el bocoi –primer buit i després ple–, la bufa –un estri que servia per treure l'oxigen de la bota–, el lluquet o «medicina del vi» –el sofre que es posava dintre de la bota perquè el vi no es piqués–, etc.

Després ens ha convidat al seu habitatge personal on, de bones a primeres, s'ha entregat a una llarga explicació de les diverses «peces» que constituïran el futur «museu». Les cometes sobre «peces» i «museu» se'm fan necessàries. Per a mi, el Lobo no és exactament un col·leccionista d'objectes fetixitzats, sinó un recol·lector

d'una memòria involuntària, emotiva, i, sobretot, col·lectiva. N'hi ha prou veient l'amuntegament llibertí i caòtic dels objectes per adonar-se que el «museu» no tindrà una temàtica específica, congruent i autoreferent, sinó que serà una manufactura dels seus propis records, en bricolatge constant amb la resta del barri. Malgrat que alguns elements podrien semblar banals (una col·lecció de soldadets de plom, motius decoratius relacionats amb el Futbol Club Barcelona, retrats d'il·lustres personatges de la bodega amb les respectives mascotes, etc.), el cert és que també s'exposaran elements d'especial rellevància històrica com documents acreditatius de la participació de la seva família en successos polítics de gran sediment històric, fotografies d'època que retraten la quotidianitat dels barris del Parc i del Fort Pienc, instruments bodeguils caiguts en desús per l'implacable avanç de la modernització, etc.

A continuació, amb el suport de muntanyes de fotografies, ha dedicat més d'una hora a explicar-nos successos tant aparentment desconnectats com la militància del seu pare a les trinxeres del front d'Aragó amb el POUM, l'esforç de la seva mare per compatibilitzar una verduleria a Gràcia amb la bodega, la distribució de vi al llarg dels anys 1950, els canvis a les lleis dels destil·lats, la competència deslleial dels supermercats a les bodegues, etc. Quan finalment hem tornat a la bodega, cadascun dels clients s'havia servit la seva pròpia consumició i restaven sobre el taulell les monedes dels que ja havien marxat. Nosaltres hem demanat unes anxoves i ens hem agafat la segona de la que seria una llarga llista de cerveses.

Amb aquest clima de confiança i familiaritat va transcórrer l'últim mes a –i de– la bodega, entesa com a espai de relacions socials. El tancament, inicialment previst per al dia 10 de desembre, es va anar posposant amb tot tipus d'excuses rocambolesques: rumors d'aplaçament de la llei coneguda com *antitabac*, l'espera del sorteig de la loteria de Nadal, l'acabament d'existències i la concreció d'una festa de comiat (finalment esdevinguda el dia 30 de desembre). Evidentment vam prendre part activa en tots aquests actes rituals que podien significar la clausura definitiva de la Xifré. D'aquesta forma vam participar de l'especial emotivitat del seguiment del sorteig de la loteria del 22 de desembre i la festa de comiat amb els amics «de sempre» on es van escenificar una sèrie de vincles que clarifiquen la funció de la bodega al barri⁹⁴.

Recuperem el fragment de diari de camp del dia 30 de desembre de 2010. La intenció és donar visibilitat la implicació de l'equip de recerca amb el que hauria

⁹⁴ Pensem, per exemple, en el fet que bona part del veïnat compri, any rere any, un dècim de loteria a la bodega i, paral·lelament, també participi en el sorteig de la panera que promou l'Associació de Comerciants. Aquest tipus de successos indiquen fins a quin punt el teixit social utilitza la bodega com un espai des del qual pensar, representar i configurar el barri.

de ser el comú denominador de qualsevol investigació etnogràfica: l'involucrament en la realitat abordada i el compromís amb les seves persones:

Hem arribat abans de l'horari d'apertura. L'aflicció reservada als comiats era molt present a l'atmosfera: monosíl·labs, caps cots, mirades fugisseres... Per sort, aviat ha arribat en Toni pedalejant el seu tricicle per treure'ns de l'abatiment nostàlgic. L'Albert l'ha ajudat a entrar l'estrafolari vehicle per la porta de la bodega, mentre en Bernat aprofitava per enregistrar en vídeo tot un reguitzell d'elements bodeguils [...]. Al cap de poca estona, han començat a arribar els primers clients, als quals el Lobo recordava que al migdia faria una festa de clausura, i els prometia consumicions indiscriminades de cervesa. La resta del matí, l'ha dedicat a netejar les sardines que posteriorment oferiria. A l'entrada de la bodega es podia llegir el missatge que adreçava al barri per l'ocasió: «*Ya que no se puede fumar, yo cierro*».

Cap a les 12.30, la bodega s'ha començat a omplir de la clientela habitual, així com de moltíssima gent del veïnat que venia a desitjar una felicitació al Lobo. Mai abans no havíem vist tantes dones i nens corretejant d'aquí cap allà! En Toni era darrere la barra, envoltat de vells coneguts amb qui compartia –una vegada més– la seva aversió pels bancs. Nosaltres, en canvi, conversàvem amb en Ricard sobre la seva etapa de jugador de la U. D. Parc⁹⁵. En Ricard, equipat amb una càmera fotogràfica, en ocasions deixava les nostres paraules a l'aire per capturar alguna instantània. Quan l'hem interrogat sobre la seva vocació fotogràfica ens ha explicat que avui desapareixia un dels últims indrets «que fan barri» i que, evidentment, una data tan assenyalada mereixia ser documentada al detall.

Passades les 14.00 la majoria de veïns han retornat a les seves respectives cases, mentre els clients més fidels ens quedàvem menjant pizzes i *kebabs* a l'interior de la bodega. La festa ha continuat al ritme dels brindis, i s'han repassat tots els tòpics quotidians, fútils i trivials, profunds i coagulants: la genialitat del Barça, la importància de la salut, la fragilitat del destí, etc. Quan l'ambient començava a saturar-se de lamentacions, en Toni ha dit que ja n'hi havia prou, que marxéssim a fer el cafè, que havia arribat l'hora... Ha tancat la porta, ha mirat al cel, ha comentat que es girava mal temps i s'ha dirigit a un altre bar seguit per tota la comitiva. Com se sol dir: tot ha passat en un obrir i tancar d'ulls. Quan hem pres consciència de la dimensió de la tragèdia, l'únic que ens retornava la imatge de la nostra pròpia melangia era el vidre opac de la Xifré on es podia llegir: «Tancat». Ara sí, i de debò.

⁹⁵ En Ricard és un dels nostres interlocutors principals i l'únic que anomenem amb un nom propi per la seva estreta col·laboració en aquesta recerca. Tant ell com el seu pare, antics treballadors de la bodega, ens han ajudat molt a endinsar-nos en les relacions socials que caracteritzen la parròquia de la Xifré. Al final del capítol escoltarem la seva veu en alguns fragments d'entrevista.

Anys 2011-2012. El camí després del recorregut

A partir del tancament vam realitzar una tasca de seguiment periòdic sobre l'avenç del museu, i ens vam posar en contacte amb en Toni en diverses ocasions. Els motius de trobada estaven sempre a cavall de l'esfera personal i la professional, des d'interessar-nos per les seves vacances a Palamós i el seu estat de salut durant una pulmonia; fins a l'elaboració de la fitxa de béns immobles, la mostra de documents aconseguits al Registre de la Propietat, el disseny de les lletres de diversos quadres del museu, l'elaboració d'una història de vida força exhaustiva sobre la seva militància a l'associació de veïns, etc.

Entre tots aquests moments d'intensitat variable, recordem amb particular emotivitat la celebració del seixanta-setè aniversari d'en Toni. El Lobo ens havia convidat a la celebració amb una setmana d'antelació, tot prevenint-nos que es tractaria d'una festa que aglutinaria bona part del veïnat. Era una oportunitat magnífica per rendir-li un merescut homenatge i mostrar-li el nostre agraïment, de manera que volíem aprofitar l'ocasió per fer-li una sorpresa. El regal va consistir a organitzar totes les gravacions de vídeo que havíem registrat i, amb l'ajuda d'en Ricard, muntar un petit curtmetratge en forma d'affligit recordatori de la bodega. Un cop arribada la celebració, vam esperar que es tanquessin els llums i es bufessin les espelmes, i vam projectar el nostre muntatge davant de tota la concurrència. Van ser instants d'una vivesa inigualable. Mai abans no havíem intuït que al Lobo pogués tremolar-li la veu, o poguessin brillar-li els ulls d'emoció. Tampoc mai abans no havíem somniat merèixer l'elogi de la resta de la parròquia, fins al punt que nombrosos assistents van animar-nos a realitzar un documental i ens van oferir el seu testimoni particular en cas de necessitar-lo. La projecció va cristal·litzar d'una manera quasi definitiva la nostra relació amb tot l'univers que es continua generant, produint i retallant dintre de la Bodega Xifré.

Finalment, quan va arribar l'hora d'escriure aquesta monografia, vam decidir visitar en Toni amb l'objectiu de negociar conjuntament el contingut de les pàgines que venen a continuació. La nostra proposta inicial era dur a terme una espècie de genealogia dels mementos museïtzats, és a dir: documentar els records associats a cadascuna de les fotografies, objectes, antigalles i andròmines exposades a la bodega-museu. Tanmateix, en el fons sabíem que la Bodega Xifré no té exactament l'esperit d'un museu, sinó que més aviat es tracta d'un antiquari de records. El «museu» no pretén fer intel·ligible una sola història a través dels memoràndums

que la componen, sinó que més aviat amuntega múltiples històries imbricades a través de materials fragmentaris i sense congruència aparent. Essent així, la nostra pretensió inicial era dotar d'un fil argumental i certa coherència interna els elements exposats generant un discurs que s'encarregués de salvaguardar la memòria dels atuells. En altres paraules, preteníem dur a terme un procés de construcció patrimonial, connectar la memòria íntima, emotiva i sentimental de cada objecte amb la seva significació col·lectiva dintre l'entramat veïnal.

No obstant això, érem molt conscients que la tasca de contextualitzar l'exposició resultava més pròpia de l'àmbit de la gestió patrimonial que de la disciplina antropològica, i ens plantejàvem sovint si fèiem antropologia *del* o *pel* patrimoni (assumint en el segon cas la categoria de forma desproblematitzada). Per dir-ho suaument, promoure una activació patrimonial de la Xifré centrada únicament en la seva materialitat ens suposava diverses contradiccions teòriques i polítiques. En primer lloc, corríem el risc d'abstraure, dissociar i aïllar els artefactes expositius de les relacions socials de la bodega i introduir una ruptura epistemològica entre objectes i subjectes. Resultava legítim convertir les botes de vi en «patrimoni» quan, per a la majoria de parroquians, encara tenen fortes connotacions emocionals? En segon lloc, la preocupació per la immanència de les «peces» davant de l'amenaça de transformar-les en referents simbòlics desconnectats del seu context de valoració *emic* o local. Fins a quin punt era desitjable que les botes de vi, fins llavors proveïdes d'un ús quotidià i una funcionalitat concreta, esdevinguessin mercaderies pulquèrrimes i estetitzades amb una funció purament expositiva? No donàvem d'aquesta forma la raó a Barbara Kirshenblatt (2004), quan afirma que els museus són zones de repudi que descarten el que mostren i converteixen els artefactes expositius en deixalles culturals? En tercer lloc, imposar la categoria de «patrimoni» des de l'exterior o la perifèria, en un espai com la Xifré, poc influenciat pel discurs patrimonial autoritzat (Smith, 2006) era un acte de reificació terminològica, prepotència intel·lectual i colonització epistèmica⁹⁶.

⁹⁶ De fet, en cap moment del treball de camp no vam escoltar la utilització de la paraula «patrimoni» per part del Lobo o la resta de membres de la parròquia, cosa que evidència, una vegada més, el distanciament entre les inquietuds de l'acadèmia i el llenguatge dels interlocutors en la vida social. Segurament una pràctica antropològica crítica assumiria seriosament les denominacions comunes dels interlocutors, o, com a mínim, reflexionaria sobre l'ús circumstancial dels conceptes abans d'emprendre qualsevol teorització.

Afortunadament, en Toni no tenia un interès patrimonialista *stricto sensu*, fins al punt de considerar irrellevant traçar una biografia social dels objectes en comparació amb la tasca d'historiar les lluites del veïnat. El Lobo no considera que les «peces» tinguin valor més enllà de la seva funció original, tampoc que l'exposició garanteixi la continuïtat de l'ofici o el rescat del món bodeguil (més aviat, interpreta la museïtzació com un ritus funerari), ni molt menys, aprecia el museu com un «recurs patrimonial» o una inversió en termes capitalistes. Malgrat que avui en dia el patrimoni sigui poc menys que una mercaderia atrapada en processos d'agregació de valor econòmic i simbòlic, el Lobo mai no ha pensat en la museïtzació com una estratègia comercial per extreure plusvàlues dels seus records o capitalitzar la seva memòria. La valoració estrictament moral que atorga a les «peces» s'ha d'entendre com una resistència activa a la transformació del seu passat en patrimoni, és a dir, en producte de consum contemplatiu. Aquest rebuig vers l'àmbit patrimonial (al qual identifica amb les institucions públiques), explica en part la seva desconfiança inicial a col·laborar amb aquesta recerca.

Vegem ara el fragment del diari de camp del dia 11 de desembre de 2012, en el qual el Lobo ens anima a prioritzar la investigació de la xarxa relacional de la bodega –i, molt especialment, la seva relació amb les lluites veïnals– abans que generar coneixements i sabers instrumentalitzables en un hipotètic procés de patrimonialització.

Com si no passés el temps o com si res no hagués canviat, el Lobo ens ha obert la porta tan jovial com de costum. Portava una camisa de llana, pantalons d'estar per casa i unes sabates esportives desgastades. Al costat dret del pit lluïa una xapa de Pep Guardiola i del coll li penjava un collaret amb la cara d'un indi. Quan més endavant li he preguntat de qui es tractava, ha contestat: «No ho sé. Això ho porto per no oblidar-me de fer l'*indio*». Sense cap necessitat de mantenir les formes, ha substituït el protocol·lari «Bones tardes» per l'entusiasta «Vinc de fotre un bon tiberi, m'acompanyeu amb la copeta i el puro, no?». Seguidament ens hem assegut a taula, hem omplert els vasos de conyac i ens hem entregat a repassar la seva festa d'aniversari amb una cordialitat sorollosa. El Lobo, rient estentòriament de les pròpies anècdotes, ens ha explicat algunes intimitats dels presents a la celebració: «batalletes» de joventut, borratxeres èpiques, nits inesborrables, etc. Al cap de mitja hora de convers sobre fets desconnectats del barri –bàsicament transcorreguts al Paral·lel i a les Rambles–, ens ha preguntat sense embuts els motius de la nostra visita.

Nosaltres li hem explicat que ens disposàvem a escriure la monografia i que, si li semblava oportú, repassaríem la història de cadascun dels elements exposats al museu. Però aquesta proposta no ha agradat al Lobo, que, amb el seu sarcasme

punyent, ha vingut a dir que hi havia una tasca més apressant que si no fèiem nosaltres no faria ningú més: recopilar la memòria de les lluites veïnals (i la seva estreta vinculació amb la bodega). De fet, com ens ha fet notar, les lluites veïnals son la condició de possibilitat de la majoria d'elements que podem trobar al museu. En aquest sentit, els trofeus exhibits a la bodega no només testimonien l'èxit esportiu de la U. D. Parc; sinó sobretot el mèrit d'haver aconseguit la cessió dels terrenys perquè juguessin els marrecs del barri. De manera anàloga, actualment ha cedit bona part de les seves fotografies a una exposició del Centre Cívic Sandaru; equipament pel qual també va combatre acarnissadament. En realitat, tot el que trobem dintre de la bodega recorda el rol del Lobo com a president del club de futbol U. D. Parc, com a impulsor del Centre Cívic Sandaru o com a membre fundador de la Penya Barcelonista Basilea, etc. Tot plegat resulta tan matemàtic perquè les tres institucions hagin tingut la seva seu administrativa a la Bodega Xifré en algun moment de la història.

Aquesta insistència del Lobo per parlar de la seva filantropia envers el barri –qui sap si per manca de família o perquè el barri és la seva família– ens va portar a replantejar-nos els nostres propòsits inicials. Si primerament havíem considerat de forma una mica ingènua el museu com un espai de reverberació d'uns records desproveïts de càrrega política, actualment ens adonàvem que darrere la majoria dels mementos museïtzats s'amagaven eternes assemblees de veïns, encrespats plens de districte i una valerosa disputa per donar consistència als somnis del veïnat. Entre línies o en últim terme, el museu de la Xifré no explicava res més que la història del compromís i el sacrifici d'en Toni en favor dels seus veïns. L'entramat de contactes personals mobilitzats per donar forma a les il·lusions col·lectives, les grans dosis d'energia invertida a sac buit, les indescriptibles satisfaccions experimentades després de l'assoliment d'una demanda veïnal i la seva contrapartida en forma de notables decepcions a llarg termini; eren sense dubte el tema de conversa predilecte d'en Toni i el que trobava més destacable la seva pròpia vida.

A més, des del punt de vista ideològic, investigar el paper desenvolupat per la Bodega Xifré en la sociabilitat veïnal suposava un reconeixement de les inquietuds i motivacions reals d'en Toni, amb més implicacions i repercussions que el reconeixement purament simbòlic mitjançant la promoció d'una vinculació patrimonial abstracta. La construcció d'un patrimoni «des de baix» com a resistència a les activacions patrimonials hegemòniques de l'administració –sovint verticals i assimilacionistes– ha d'assumir la paradoxa que amplis sectors populars i subalternats encara no hagin incorporat una subjectivitat fetitxista que investeixi el «patrimoni» d'un valor transcendental.

En conseqüència, la construcció patrimonial de la Xifré deixava de ser un objectiu en si mateix i el «museu» esdevenia sobretot un arxiu que donava suport documental a la història oral. Una font d'informació que confirmava per enèsima vegada que la Bodega Xifré havia estat l'espai de referència física i simbòlica per antonomàsia de totes les lluites veïnals del barri del Parc durant els anys 70. Un espai que, per absència o desinterès d'instàncies administratives alternatives, havia articulat el reclam d'estructures, espais i equipaments que avui dia conformen el veïnat. I, finalment, una trinxera de memòries resistents que el Lobo no conceptualitza com a patrimoni immaterial o intangible, malgrat que la seva preservació i transmissió a les pròximes generacions sigui d'una necessitat incommensurable.

4.2. D'una bodega *al* barri a una bodega *del* barri

Confiam que els fragments del diari de camp hagin demostrat que la Bodega Xifré era, i en dies indicats continua essent, un espai de trobada indissociable del seu marc de referència. Ara bé, ens podríem preguntar si sempre havia estat així o, fins a quin punt, la biografia d'en Toni, l'espai de la Bodega Xifré i les transformacions urbanes es troben entrelaçades en un conglomerat d'elements estrictament dependents. A continuació farem un breu recorregut per la història de l'establiment i pel recorregut biogràfic d'en Toni, tot indicant sota quines circumstàncies la bodega es converteix en un dels eixos vertebradors del barri del Parc.

D'una bodega distribuïdora a un bar bodega. 1947-1971

En Toni només compta dos anys de vida quan els seus pares s'instal·len a viure i comencen treballar a la Bodega Xifré el 4 d'agost de l'any 1947. Fins llavors l'espai era un antic «cafetí» amb una gran portalada de fusta. Probablement en un passat havia complert la funció de reunir el veïnat, però en el moment de llogar el local, feia temps que restava clausurat a causa de l'avançada edat dels antics propietaris.

En els inicis, la família Xifré es dedica bàsicament a la distribució de vi, primerament amb un cavall anomenat Fortiño i posteriorment amb una furgoneta Ford. Segons en Toni, en aquella època les relacions amb els veïns eren excel·lents, malgrat que el rol de la bodega en la sociabilitat veïnal era testimonial o secundari, ja que sempre es trobaven repartint vi en altres barris de la ciutat i només tenien temps per treballar. El pare d'en Toni s'encarregava del repartiment, mentre que



Exterior i interior de la bodega, any 1951.
Autoria: Associació L'Escambell. Font: Museu Bodega Xifré.

la seva mare dividia el seu temps entre l'atenció de la casa, la barra de la bodega i la gerència d'una verduleria al barri de Gràcia. En Toni, encara infant, recorda que la jornada laboral era llarga i que ambdós treballaven de forma feixuga. En paraules literals d'en Toni:

Al començament va ser molt dur amb el cavall per aquests carrers de Déu. Repartíem amb unes garrafes de quatre litres, les petites, i de vuit litres, les grans. Imagineu! Després ja amb la furgoneta era més còmode. Entràvem fins aquí dintre i carregàvem. Dalt de la baca, les garrafes buides i a dintre les plenes. Fèiem un munt d'hores, això sí.⁹⁷

Afortunadament els esforços del nucli familiar eren recompensats i el negoci donava els seus fruits. En Toni

ho justifica dient que eren altres temps, que tothom bevia vi a taula i que les bodegues tenien l'exclusivitat del negoci. Probablement aquesta situació de relatiu èxit econòmic impulsa el pare d'en Toni a comprar, l'any 1958, una altra bodega a Cornellà, al barri d'Almeda. A aquesta bodega envien en Toni tant bon punt compleix l'edat legal per treballar i després d'un pas més aviat fugaç per l'escola. Els sabers de l'ofici, els havia après durant la pubertat, ja fos per transmissió oral o per simple imitació del seu pare. De tota aquesta època de joventut, en Toni

⁹⁷ Totes les cites textuales d'en Toni, a menys que s'indiqui el contrari, són extretes de les entrevistes en profunditat enregistrades el 26 de setembre de 2010 i el 18 de desembre de 2012.

en guarda magnífics records, malgrat que, com ell mateix destaca, a partir de l'adolescència la majoria de les seves activitats recreatives es circumscrivien a altres barris de Barcelona. El fet que els equipaments del barri del Parc es reduïssin a un grapat de fàbriques i una escola militar, juntament amb el fet de pertànyer alternativament a diversos districtes de Barcelona en funció d'arbitrarietats burocràtiques, sempre havia provocat certa recança a en Toni. Amb aquestes paraules nostàlgiques, gens exemptes de crítica, descriu el barri durant la seva infantesa a la publicació periòdica de l'Associació de Veïns:

Abans el barri era molt familiar, amb no *massa* veïns. Aleshores hi havia pocs cotxes i, és clar, no hi havia televisió. Per tot això, el *hobby* de la canalla era jugar a futbol durant

moltes hores i ho fèiem al mig del carrer, ja que no existien camps de futbol ni res per l'estil. El barri era un cul-de-sac i no li importàvem a ningú de l'Ajuntament, però hi havia molt bon ambient. Una dada curiosa és que a l'estiu, quan apretava la calor, molta gent sortia al carrer a sopar. Jo recordo anar passant el porró per totes les botiguetes de la zona, allà on s'ajuntaven quasi tots els veïns. Encara recordo els mundials dels cinquanta i pocs, que com que no hi havia televisió la gent s'aplegava a escoltar la ràdio. La vida comercial també era diferent perquè no hi havia grans superfícies, i així... Tot i que la gent tendia a anar al mercat, es tractava més amb el botiguer [Fragment extret de l'entrevista publicada a la revista *La Crònica del Parc*, número 14, de febrer de 1996].



La distribució a la bodega.
Autoria: Associació L'Escambell. Font: Museu Bodega Xifré.



El pare d'en Toni amb el cavall i la furgoneta.
Autoria: Associació L'Escambell. Font: Museu Bodega Xifré.

L'any 1967, en Toni es veu en l'obligació de complir un d'aquells rituals associats al cicle de vida de moltes generacions: el servei militar. Marxa a contracor per ingressar al cos de legionaris de Ceuta, deixant, segons les seves pròpies paraules, «mig coix» el negoci familiar. Després dels dos anys protocol·laris retorna per continuar treballant a cavall de la Bodega Xifré i la bodega de Cornellà. Tot i així, el seu pare comença a tenir una edat propera a la jubilació i, la marxa d'en Toni i haver tingut un sol descendent el fan adonar que resulta poc viable mantenir els dos establiments simultàniament. A més, l'entrada en escena dels supermercats esdevé una competència contra la qual resulta impossible lluitar, almenys en el preu que s'ofereix pels productes. Per aquestes raons, el seu pare li dona a escollir entre la bodega de Cornellà i la Bodega Xifré i en Toni decideix quedar-se amb aquesta última perquè s'ha criat al barri del Parc. Els diners aconseguits del traspàs de la bodega de Cornellà s'inverteixen a comprar la Bodega Xifré. En aquest moment, en Toni ja s'adona que el negoci de la distribució del vi va de cap a caiguda i, contra la voluntat del seu pare, decideix apostar pel format de bar bodega i abandonar el repartiment. En les seves pròpies paraules:

El meu pare, ja quan es va jubilar va dir: «Nen, Cornellà o Barcelona?». I jo vaig dir: «Barcelona». Més que res per una qüestió sentimental, perquè si m'hagués quedat amb la de Cornellà ara seria ric. I, mira que aquesta [la Xifré] era de lloguer i aquella era de propietat, però... La vam vendre perquè va haver-hi la depressió econòmica als 70 i ja començaven els súpers. A part que jo era sol. S'ho va quedar un dependent meu de casa, però després va plegar i mon pare s'ho va vendre. I com que tenia la gent assegurada, mon pare, després quan va plegar, va haver de donar-los molts de calés. Perquè a casa meva no entrava un *tío* sense estar assegurat, eh? Dins de la llei, eh? El meu pare, això sempre, dins de la llei [...]. I llavors, jo ja vaig decidir que faria taberna i vaig pintar les botes. Que les botes no hi eren! Les vaig començar a pintar i mon pare va dir: «S'arruïnarà, s'arruïnarà!». Mon pare es pensava que jo no triomfaria. I la meva mare era la que m'ajudava, pobreta. I el meu pare, després, quan va deixar allà [la bodega de Cornellà], ja va deixar de pensar als 58 anys. I només a controlar. I ell portava tots els calés, que no el treball. I és quan vam començar a pintar les botes. Que tenen 40 anys aquestes botes! I vaig començar que venia gent de Motor Ibérica, de Seat, de Pegaso, les fàbriques de per aquí... A part de la gent del barri, [és] clar.

Aquesta decisió unilateral d'en Toni de reconvertir l'oferta de la Bodega Xifré comporta canvis estructurals en la seva funció. Si fins llavors el moviment era centrífug (en el sentit que el repartiment del vi obligava el Lobo a desplaçar-se a

altres barris), amb l'aposta pel format de bar bodega el moviment esdevé centrípet (en el sentit que obliga la gent a desplaçar-se fins la bodega). A causa d'aquest canvi en el model de negoci, la Bodega Xifré es replega al barri del Parc i en Toni substitueix la venda de vi a l'exterior de l'establiment per la venda de vi a l'interior. En altres paraules, a partir d'aquell moment la majoria de relacions socials establertes per en Toni es localitzen dintre de la bodega, des d'on gaudeix d'una perspectiva privilegiada sobre els problemes que afligeixen el barri del Parc.

A partir de la seva reconversió en bar bodega, la Xifré esdevé un dels principals llocs de concurrència veïnal on els límits entre el que és públic i el que és privat es desdibuixen al mateix ritme que sedimenta la confiança mútua. Totes les anècdotes referides pel Lobo mostren que es tracta d'un espai en el qual s'anul·la el principi de discreció que acostuma a presidir la vida urbana i que es dona certa transició cap a la intimitat. Des de la regència d'en Toni, la Bodega Xifré no s'entén únicament com un servei mercantilitzat destinat a la maximització dels beneficis econòmics, sinó com un àmbit expositiu i expressiu des del qual els veïns poden donar forma als seus anhels dintre d'un ambient percebut com informal. En aquest context, una persona com el Lobo, que sempre havia tingut vocació de servei a l'interès comú, decideix implicar-se en l'Associació de Veïns del Parc, concretament a la Comissió de Festes Majors. La Bodega Xifré es converteix en una plataforma per a l'intercanvi d'idees i un engranatge per a la difusió de decisions; mentre el Lobo es converteix en el que ell mateix denomina com «un personatge del barri, conegut per tots i per tothom».

Recuperant la memòria de les lluites veïnals

Tanmateix, el compromís d'en Toni va més enllà de la col·laboració amb la Comissió de Festes i també participa en dues lluites veïnals decisives per entendre la fisonomia actual del barri: el Centre Cívic Sandaru (ubicat al carrer de Buenaventura Muñoz, 21) i els camps de futbol de la Unión Deportiva Parc (situats al carrer de la Marina, 111-115)⁹⁸. Nombrosos elements del «museu» pretenen precisament

⁹⁸ Per entendre aquesta articulació s'ha de considerar que, com apunta José Olives Puig (1974, 317-318), durant els anys 70 l'organització reivindicativa dels barris, i concretament el desenvolupament de les associacions de veïns, gaudeixen de gran legitimitat en l'aparell governatiu local i davant dels ajuntaments, de manera que les associacions es converteixen en un interlocutor de primer ordre en la política local. Per a una bona aproximació al sorgiment i l'evolució d'aquests moviments, es poden consultar las referències d'Alberich (1993, 1994) o Urrutia (1993), totes incloses a la bibliografia.

recuperar la memòria històrica d'aquestes demandes, ja que massa sovint en Toni s'ha sentit desposseït del més fàcilment atorgable: el reconeixement de la seva empenta. A continuació transcrivim dos fragments d'entrevista en què s'observen clarament les disputes per l'apropiació de la memòria veïnal i els sacrificis en forma de silenci que comporta l'assoliment de certes demandes col·lectives. La primera és l'explicació d'una picabaralla mantinguda entre en Toni i un polític del barri que tracta de penjar-se les medalles de la construcció del Centre Cívic Sandaru, mentre la segona aborda com l'administració centralitza i capitalitza el mèrit d'unes lluites inicialment perifèriques i autònomes:

La lluita del local del Sandaru és una lluita que té molta història. I això és una cosa que no s'ha sabut. Aquí va començar la lluita del Prats⁹⁹, i jo, i uns altres [...]. Llavors, l'emprenyament em va vindre perquè jo li vaig dir al Prats: «Tu ets el culpable que tot això ho tinguem aquí». I l'altre [el polític del barri]: «¿Porqué yo, eh? Esto yo!». I li dic: «¿Cómo que yo? Usted nada de esto, ¿eh? Hasta aquí hemos llegado, ¿eh? No se lo permito esto, ¿eh?». I el tio: «Cony». I dic «Que no, ¿eh? Que este local, ¿qué? ¿Qué ha hecho usted para este local? ¡Usted no ha hecho nada aquí!». I llavors ja em vaig empenyar i li vaig dir: «Tenga en cuenta que lo que está diciendo, esto no se lo voy a permitir, ¿eh? Ha costado aquí sangre, sudor y lágrimas de mucha gente, que solo por la memoria de esta gente no le permito que usted diga esto» [...]. I li dic: «Mire, no me toque más los cojones con esto, porque como diga usted una cosa que no es verdad, lo meto en los tribunales. Porque se me van a hinchar los cojones, porque usted me va a tener que demostrar lo que ha trabajado aquí y con quién ha hablado. Porque yo sí le puedo decir y le voy a dar el nombre de los concejales y los regidores. Y esto que usted está haciendo es un desaire a las personas que han perdido la salud trabajando. ¿Qué se cree? ¿Que este local nos lo han dado así por el morro o qué? ¡Este local lleva muchos años de lucha!».

Això del reconeixement és com sempre. Com totes les coses. No sempre pots guanyar i sempre s'ha de pactar. Lo que a mi m'ha costat el meu silenci, de no fotre més merder, és que ens han respectat el local que tenim. Que tenim un local molt maco allí dalt, el local del Parc, que això hi ha molts pocs equips que ho tinguin. Que tenim allí més de cent metres, eh? Tenim les *lavadoras*, tenim els instruments, tenim tots els vestuaris, tenim tot allí... Hem aconseguit molt, hem aconseguit molt. Però, [és] clar, *bueno*, et manipulen, però tu, a canvi, si aconsegueixes *algo* dius: «*Bueno*, hem aconseguit això». Perquè això val molts calés. Aquest lloguer, si *tinguéssim que* llogar-lo, molts calés. Ara, els fills de puta dels polítics juguen. Que juguen dos-cents i pico nanos, que són cent i pico de famílies del barri. Que són vots. Que sempre et venen a buscar quan hi ha eleccions, [és] clar.

⁹⁹ Tots els noms propis de les entrevistes s'han substituït per un pseudònim per preservar l'anomimat dels protagonistes.

A continuació veurem en detall com en Toni és un dels principals artífexs d'aquestes consecucions col·lectives, tractant evidentment d'emfatitzar el rol que va desenvolupar la Bodega Xifré com a element vertebrador d'aquestes lluites. Tot i així, no podem finalitzar aquest apartat sense apuntar que la militància del Lobo seria impossible sense l'abnegació de la seva mare, que s'encarregava de la bodega durant les seves absències. Serveixi com a exemple aquesta cita:

Hi havia dies que dormia quatre hores. Perquè coincidien les fitxes de la Federació del mes de setembre, que és quan eren les festes majors del barri i que és quan treballàvem més. I havia de fer les fitxes de la Federació i ajudar a la Comissió de Festes [...]. Però tu saps el que em va costar, a mi? Jo deixava la meva mare aquí sola a la bodega i jo parlant amb l'un i amb l'altre.

Els camps de futbol de la Unión Deportiva Parc

La biografia d'en Toni està completament travessada pel futbol, primerament com a jugador de la U. B. Catalonia, posteriorment com a aficionat al Futbol Club Barcelona i membre fundador de la Penya Barcelonista Basilea¹⁰⁰ i, en el cas que ens ocupa, com a principal impulsor dels camps de futbol de la Unión Deportiva Parc, així com entrenador i president entre els anys 1978 i 1990. Probablement per aquest motiu, l'absència d'equipaments al barri del Parc per jugar a futbol sempre l'havia amoïnada i, fins i tot, havia intentat aconseguir altres terrenys amb anterioritat. A continuació adjuntem un fragment que demostra com aquesta preocupació havia estat una constant en la seva vida:

Al barri no hi havia hagut mai un equip de futbol. I com que totes les barriades tenien un equip de futbol, jo vaig dir: «Aquí s'ha de fer un equip de futbol!». I els xavals que no tenien on jugar em venien a buscar, van començar a venir aquí a la bodega. I dic: «Anem a jugar al Fort Pienc». A veure... [comença a treure papers i cartes]. No teníem camp de futbol. I com que teníem els nanos, que els pares eren funcionaris, que eren fills de militars. I com [que] la caixa de reclutes *estava* aquí, on *està* la Universitat Pompeu Fabra... I hi havia davant de la sastreria militar, on hi havia un descampat. Doncs allí vàrem fotre dues porteries per la meua cara i li vaig dir al senyor García, que el fill jugava amb nosaltres: «Señor García, ¿por qué el Ejército no nos deja el campo para jugar a fútbol los sábados y domingos que no hay instrucción?». «Hombrere, si me escribís una carta...». I aleshores jo estava a l'Associació de Veïns i un dia ens vàrem presentar amb el Gutiérrez a una esplanada que hi havia al carrer Marina, que no es feia servir per a res, i li vaig dir: «Per què no comprem unes fustes i fem

¹⁰⁰ Al final d'aquest capítol explorarem aquest exemple amb el detall que mereix.

una porteria?». I vam comprar unes fustes i vam plantar la porteria. I llavors se'ns presenta el fill de puta aquest. I el fill de puta aquest va avisar a la Guàrdia Urbana. I, [és] clar, que què volíem fer allí?. I resulta que el cap de la Guàrdia Urbana coneixia el Gutiérrez: «¿Qué coño estáis haciendo aquí?». «No, unas porterías...». «Haced el favor, hombre». I no ens van fer res perquè ens van conèixer, però aquell camp no es va fer, almenys per jugar, perquè el cabró aquest va dir que no.

Com es dedueix dels anteriors fragments d'entrevista, arran de la xarxa social articulada des de la Bodega Xifré, en Toni organitza la mainada del barri en equips de futbol. I, arran de la seva col·laboració amb l'Associació de Veïns, comença a moure fils per transformar els terrenys de l'Estació del Nord en els actuals camps de futbol. L'explicació precisa de tot aquest procés supera el propòsit d'aquest capítol. Només volem apuntar que, després de conèixer de primera mà la tasca desenvolupada pel Lobo, des del que en termes goffmanians denominariem «els bastidors» de l'escena¹⁰¹, s'ha de reconèixer que va ser un dels principals artífexs d'aquesta consecució.

Tanmateix, la història no s'acaba amb la consecució dels terrenys, sinó que tot just comença. A partir de llavors, en Toni, com a president de l'equip de futbol de la Unión Deportiva Parc, s'encarrega de la majoria dels aspectes logístics, burocràtics i també econòmics. Per sufragar les despeses s'organitzen rifes, es ven loteria i es busquen patrocinadors, encara que a l'hora de la veritat en Toni aporta bastant capital de la seva butxaca, tal com pot acreditar amb multitud de factures que encara conserva. També s'ha de destacar que, com a president, realitza una tasca d'inclusió de diverses sensibilitats veïnals dintre de l'entitat, ja que dona cabuda a activitats minoritàries com un equip de patinatge, o organitza una secció de futbol femení. Finalment, l'any 1990 deixa el càrrec malgrat que continua essent president emèrit, soci fundador i guarda un premi honorífic concedit pels antics jugadors. Actualment, esperona l'equip religiosament cada diumenge i cedeix l'espai de la bodega com a primer punt del recorregut del sopar de Nadal de la U. D. Parc. Per acabar aquest apartat, adjuntem tres fragments d'entrevista que

¹⁰¹ Els bastidors són aquells llocs de l'escena que no són visibles des de l'auditori, i des dels quals s'assaja i es planifica la representació final. En el cas que ens ocupa, «els bastidors» serien la Bodega Xifré, així com la visita d'en Toni a les llars domèstiques i els llocs de treball dels regidors involucrats en la votació decisiva sobre els equipaments. La representació final seria el ple de Districte en el qual, contra tot pronòstic, s'aproven els camps de futbol en detriment d'un zona verda, a conseqüència del desacatament a la disciplina de partit d'alguns regidors persuadits prèviament per en Toni.

mostren i demostren l'estricta dependència entre tots els factors de l'equació: Toni, Bodega Xifré i barri del Parc.

I vaig *tindre que* baixar de Palamós, nen. Perquè al setembre començava això i encara no hi havia llum. La llum, ens la van posar el divendres i començàvem la competició el dissabte. I la llum perquè jo... perquè els de la llum eren clients meus de la bodega. Estaven aquí, a la hidroelèctrica d'aquí al costat i els *hi* dic: «Escolta, tu, que *tenim que* jugar, que...». I el camp petit em va costar una garrafa de vi i cinc mil peles de la meva butxaca. Perquè faltaven cinc metres [...]. I diu: «El hombre no vendrá ningún día, hoy es el último día, faltan cinco metros». I li vaig dir a aquell *tio*: «Quédese un par de horas más, yo se lo pago de mi bolsillo». I l'encarregat que va fer la vista grossa: «Yo no diré que la máquina no está». El *tio* es va quedar allí. I jo li vaig donar cinc mil peles i una garrafa de vi, i va acabar de fer els metres fins a vuitanta. Que eren noranta, però van permetre que com que eren petits els nanos, els infantils-alevins, van deixar que juguessin en un camp de vuitanta.

I no sols volíem fer futbol. Aquí al barri teníem un xaval que era campió d'Europa de patinatge i era client meu: «Hòstia, Jiménez, home, Jiménez, què?». «[És] clar, si féssiu patinatge...». «[És] clar, si tu et compromets». «Home, jo [en] tinc dos que són campions d'Europa». I jo, desinteressadament, dic: «Ep, parlem-ne, d'això». I llavors vam aconseguir que ens donessin unes subvencions per fer una secció de patinatge.

Jo vaig començar amb quaranta nanos i [ho] pagava tot jo, eh? I si guanyaven: els vermuts a la bodega els diumenges. Quan guanyaven els invitava. Els noms dels equips: Escorpiones A, B, Wellington, Fort... Els quatre equips que teníem: dos d'alevins i dos d'infantils. Vam fer[-ne] un [de] juvenil i un [d']amateur després, també [...]. I, a aquests quaranta xavals, jo els agafava i me'ls emportava cap aquí i cap allà. Era la meua vida. M'agradava [...]. Això ho pagava jo, eh? Samarretes, escuts, pantalons. Això quan començàvem! Ara els que hi ha són els fills! Però les factures hi són! Veieu, eh? I això es pot explicar perquè, mira, he sigut un burro [Riem]. Sí, he sigut un burro. He sigut un burro, però queda per al barri [...]. [Actualment] sóc el *presi*, encara [emèrit]. Ara, per Nadal, em venen a buscar i anem al Bar del Xatico. Ens ajuntem 60 o 70, així. Primer passen per la bodega. I després de fotre el vermut, anem allí a dinar. Que, allí, com que a les quatre ja no queda ningú, nosaltres ens quedem a dinar. I queda tot el restaurant per a nosaltres.

Per acabar, i amb ànim de contrastar la informació, afegim una cita d'en Ricard en la qual explica que la Bodega Xifré també era l'espai de concentració dels jugadors abans i després dels partits de futbol:

Jo recordo quan era jugador de la U. D. Parc. Que vaig ser jugador com sis anys [...]. La concentració quan jugàvem a casa i a les tornades eren a la bodega. I, si havies guanyat, en Toni t'invitava a la Coca-Cola o la Fanta. Arribàvem els quinze xavals: «¡Hemos ganado, hemos ganado!». I ell, una Coca-Cola per a cadascun [Entrevista de l'11 de gener de 2013].



En Toni (a la dreta) exercint de delegat en un partit oficial de la U. D. Parc. Autoria: Associació L'Escambell. Font: Museu Bodega Xifré.

El Centre Cívic del Parc - Sandaru

A l'apartat dedicat a la usurpació de la memòria de les lluites veïnals ja hem inclòs un fragment en el qual en Toni es presentava com un dels principals instigadors del Centre Cívic Sandaru. De fet, com es pot comprovar a partir de mapes provisionals dibuixats a mà pel mateix Toni, aquesta afirmació és estrictament certa. Vegem la planificació inicial, així com els usos als quals es pensava destinar:

L'any 78 es va començar la lluita que va ser titànica, amb els Prats i companyia

[...]. Mira, mira això. Això és «el embrió del Sandaru» [ens ensenya un plànol dibuixat a la llibreta]. Nàpols, Buenaventura Muñoz... i això és el Sandaru com era abans. I la idea nostra era: la tercera edat, el gimnàs i la U. D. Parc. I, a baix, els *sotanos* havien de ser per als pintors. Pintors novells que ens havien donat uns quadres.

Com veiem, la reivindicació d'aquest equipament veïnal va començar a finals dels 70 i va ser encapçalada per la U. D. Parc, l'Associació FLOJOCAN i per en Toni que, a títol personal, mobilitzava diversos veïns i feia la funció de mitjancer, mediador i cadena de transmissió amb el barri. En les pròpies paraules del Lobo:

[La] FLOJOCAN és el Prats, és l'Associació de Flors, Jocs i Cants. I es dedicaven, *pues*, a això: a fer cultura catalana des de casa seva, que és al carrer de darrere. Però com que al Prats mai no el trobaven, venien aquí, perquè ell estava aquí o: «si no *estic* jo, digueu-li al Toni i després quan vingui jo...». I llavors jo li passava les notícies. El Prats era la mà política, no? La mà política: el *tio* que em presentava els d'això, l'altre... Jo era el morro, el forjador. Però, *bueno*, jo li feia falta a ell, perquè jo, des de la bodega, coneixia el bestiar.

Sense estendre'ns en les negociacions perquè, un cop més, excedeixen l'objecte d'aquesta recerca; direm que van ser conflictives. En el terreny es trobava una antiga fàbrica abandonada de la Coca-Cola que era propietat de Santiago Daurella i Rull¹⁰². A finals dels 70 s'inicien diverses temptatives de recuperar-lo

¹⁰² Antigament les inicials d'aquest patró havien donat lloc a una beguda carbonatada similar a la Fanta, en honor de la qual es va mantenir el nom de Sandaru.



En Toni mostrant l'esbós inicial pel local del Parc - Sandaru. Autoria: Associació L'Escambell.

per donar-li una funció social. El Lobo és l'intermediari en les negociacions amb el que ell denomina «la mà dreta» del propietari, així com l'encarregat d'intentar gestionar un crèdit denegat amb una coneguda entitat bancària per a la cessió. Finalment, després d'una mediació conjunta amb la regidoria del Districte de l'Eixample, s'aconsegueix la compra del Sandaru, previ pagament d'una fiança aportada per la Comissió de Festes de l'Associació de Veïns. Però, un cop més, a l'hora d'habilitar el local només es compta amb el suport desinteressat de persones del mateix veïnat, la majoria properes al Lobo:

Un entrenador meu, penjat allí d'una persiana d'aquestes que es va penjar allí... I que va caure i es va trencar la cama i es va quedar de baixa. Tres mesos de baixa, un autònom! Sense cobrar! Un entrenador meu... O l'altre, que era un paleta, que va fer tota una paret, sense cobrar un duro! [...] [Referint-se a les obres del local]. «Y este local lleno de mierda, lleno de gatos, lleno de basuras, que nos íbamos a limpiar el local este y después en casa mía tenía que ducharme con agua caliente para sacarme los piojos».

Un cop acondiciat, el Sandaru es destina a la gent gran del barri i també dona aixopluc a diverses entitats de caire social i esportiu. En Toni s'encarrega de programar activitats i gestionar alguns tallers, a part de tenir-hi una sala destinada a emmagatzemar els materials de la U. D. Parc. Escoltem, de boca del Lobo, un exemple dels usos als quals es destinava el local durant aquesta època de gestió veïnal:

Tu mira, a l'any 87, lo que volíem fer també [ens ensenya una carta]: «Il·lustríssim Sr. Díaz, els sotasignats ..., mares i pares del nostre barri, desitjaríem que els nostres fills aprenguessin a ballar sevillanes i, per una altre banda, una senyoreta propietària de granja, la pastissera del veïnat, amb bons estudis al conservatori de Còrdoba i suficient experiència, s'ha ofert a impartir-les.

Finalment, després que el veïnat li donés una funció social durant més de vint anys, s'aconsegueix que l'any 2006 l'Ajuntament s'encarregui de la construcció d'un Centre Cívic gestionat municipalment, més adequat a les activitats que alberga actualment. Com ens explicà en Ricard:

El fet és que el Sandaru era una reclamació històrica... Llavors les entitats que hi havia, que eren l'Associació de Veïns, la U. D. Parc i [la] FLOJOCAN van anar a pressionar l'Ajuntament. Que sabien que eren gent que... Que com a niu de grup.

Que hi havia una vida social... I que s'havia d'invertir en això perquè ja feia anys que es deia. I llavors va vindre el regidor d'aquí Sant Martí...

Actualment, l'any 2013, el Centre Cívic Sandaru és un dels punts neuràlgics del veïnat i duu a terme una important tasca de recuperació de la memòria històrica del barri. En el marc d'aquest projecte, en Toni ha cedit nombroses fotografies per a una exposició i s'ha prestat a fer una entrevista per un futur documental. Tot i així, amb la modèstia que l'acompanya, ha donat respostes bàsicament costumistes sobre la vida veïnal i ha deixat en un segon pla que la mateixa possibilitat de realització d'aquest projecte hauria d'invocar la memòria de les lluites pel local.



Cruïlla del carrer Nàpols i Buenaventura Muñoz de Barcelona. La primera imatge correspon al vell edifici on havia estat la fàbrica de begudes Sandaru, la segona, es correspon a la façana del Centre Cívic Parc-Sandaru.
Font: Arxiu del Centre Cívic Parc-Sandaru.

La Bodega Xifré com a espai recreatiu. Futbol, gastronomia i celebracions

Però per molt que la Bodega Xifré hagi emparat no poques reivindicacions veïnals, s'ha de reconèixer que sobretot ha emplaçat formes de socialització secundària amb objectius lúdics i recreatius. Com veurem a continuació, a la Bodega Xifré existien nombroses tendències d'oci, totes percebudes com a esferes autònomes allunyades de les contingències del món laboral i al servei d'una sociabilitat eminentment masculina.

La principal d'aquestes formes de diversió era l'univers circumdant al món del futbol. La museïtzació de la iconografia esportiva, ja sigui en forma de banderes, vestimentes, bufandes, fotografies, etc.; testimonia la centralitat d'aquesta afecció. En realitat, qualsevol anàlisi sistemàtica de les tertúlies quotidianes que s'establien a la Bodega Xifré hauria mostrat que el futbol, tant en la vessant professional com en l'amateur, representava un recurs semàntic i discursiu de primer ordre per a tots els membres de la parròquia. El calendari esportiu s'assumia com el calendari ritual, mentre els esdeveniments de l'univers blaugrana conformaven una memòria compartida sempre a punt d'ésser recuperada amb finalitats relacionals. De fet, encara avui, el sentimentalisme que revesteix l'esport rei per a en Toni és difícilment igualable per altres àmbits de la seva vida social, i sovint esdevé una espècie d'«hàbitat de significat» que li procura explicacions plausibles sobre aspectes de la seva realitat concreta.

Aquesta afecció tramada entorn d'una identitat futbolística va fer de la Bodega Xifré el lloc idoni per establir la seu social de la Penya Barcelonista Basilea, que va pertànyer durant sis anys a l'Agrupació de Penyes del Barcelonès Oriental (LAPBO). Com apunta en Ricard, la passió pel futbol –tant se val si com a excusa relacionada o com a *leitmotiv* quasi totèmic– era constitutiva de la Bodega Xifré i, en certa mesura, preexistia a la institucionalització com a penya reconeguda pel Futbol Club Barcelona.

Perquè la bodega era el lloc on realment es vivia el futbol des de sempre. Hi havia els equips del barri i el 80% de les *conversacions* eren de futbol... I [és] clar, tirava, tirava. Perquè, al Toni, li *molava*. Vam començar l'any 1993. Després de les quatre lligues. I tot això anava lligat amb que, a la bodega, hi havia molts socis del Barça que intercanviaven carnets prèviament. Coneguts i gent del barri que cada dissabte i cada diumenge... I la gent del barri es coneixia tothom. Si no era pel futbol, perquè tenien el *crio* jugant aquí, perquè la dona era... Es coneixia tothom. I molta gent venia a la bodega el dissabte a veure quants carnets hi havia. I en Toni a *lo millor* tenia tres carnets. «Hòstia, doncs deixa'm un carnet que vull anar a veure el Barça».

Aquest entramat social permet que, en el marc d'un sopar popular, dos veïns jubilats, amb el suport de diversos joves del barri del Parc, proposin recuperar la Penya Barcelonista Basilea. Com explica novament en Ricard, tresorer de l'entitat fins a la seva desaparició, un cop més la Bodega Xifré esdevenia l'espai de confluència veïnal; mentre en Toni era, també un cop més, l'encarregat de dinamitzar el barri:

Aquesta penya ja existia, però no tenia seu. Ja estava fundada perquè abans del Laporta era molt fàcil tenir una penya. Només s'havien de presentar els estatuts i el que et diguin i endavant. Ni compte bancari, ni res... Llavors, en un sopar que vam fer, va sortir la idea de recuperar la penya i establir-la a la bodega [...]. Els del sopar érem la Junta Directiva. En Toni, primer va ser vice-president i més endavant secretari. Ell era el nexa entre la gent culer del barri. I ell era el que posava el local i posava l'energia per encetar coses. Si hi havia una final a la vista, ell ja estava *calentant* l'ambient. Ja anava fent el xup-xup i ja t'enganxava: «[Hi] hem d'anar! Hem de fer!».

Tanmateix, el futbol no era l'únic operador simbòlic d'emocions inundades de significació i capaces de prolongar la ficció d'una identitat compartida, sinó que, a la Bodega Xifré també, s'hi organitzaven altres activitats lúdiques amb una missió similar. Un bon exemple serien els dinars populars que organitzava en Toni, amb el suport d'un cuiner membre de la parròquia, cada dissabte al migdia. La socia-



Fotografies del Museu Bodega Xifré. Motius decoratius vinculats a l'univers blaugrana. Font: Associació L'Escambell.

bilitat pròpia dels rituals de comensalia es posava al servei de les relacions veïnals i reforçava els vincles de germanor a partir d'actituds de confiança, reciprocitat i cooperació. En els últims temps en els quals en Toni ja començava a tenir una edat més avançada i es trobava una mica més desvinculat de la U. D. Parc i de la Penya Barcelonista Basilea, l'organització d'aquests àpats pantagruèlics continuava demostrant que el seu interès instrumental sempre havia estat el bé comú. En paraules d'en Ricard:

Últimament estava més enfocat al tema gastronòmic [...]. Al final, a la Bodega, més que futbol, aquí el que es venia era a fer, a part del got de vi i tot això... Es venia a menjar. Perquè *estava* el cuiner. Ja el va conèixer, el que es va morir, que portava un *gorro*. Doncs amb aquest: «Demà farem un arròs, demà farem una calçotada, no sé què...». I és el que pretén fer el Toni ara. I algun dia hem fet un dinar d'aquests, encara. La idea era aquesta: es tancava la Bodega, tots en una taula i el cuiner tot el matí a la cuina cuinant [...]. Venia a les vuit i es fotia a cuinar. I, el Toni, anar despatxant. I a les tres, quan tancava, doncs posàvem les taules i allà menjàvem tots els que volíem. I això feia molt de barri i era molt positiu.

Acabarem amb una cita que presenta per enèsima vegada la Bodega Xifré com la institució que concentrava gran part de la sociabilitat informal del barri del Parc durant la segona meitat del segle xx. Un espai relict que conciliava els interessos públics amb els privats, mitjançant formes d'entesa i compenetració susceptibles d'estructurar-se per articular lluites polítiques, penyes de futbol, dinars populars, festes veïnals, etc. Un llinar més enllà del qual les persones físiques abandonaven l'anonimat que presideix les relacions d'urbanitat per convertir-se en veïns amb noms, cognoms i sobrenoms que recreaven un ambient més propi de l'àmbit domèstic. I, sobretot, un espai que no es pot entendre sense abordar la carismàtica figura del Lobo que, a partir del coneixement privilegiat de les persones, converses i informació que circulaven per la Bodega Xifré, catalitza la vida pública del veïnat fins als nostres dies.

A la bodega sempre s'han fet animalades. En Toni es disfressava molt: de goril·la, de *cowboy*, de Humphrey Bogart... A més estava a la Comissió de Festes. I el que es va fer una vegada, també gràcies al Toni i a la colla d'amics, va ser que vam tallar el carrer per muntar una festa [...]. En Toni era de la Comissió de Festes i hi participava i va aguantar molts anys. I un any, en una *conversació* d'aquestes de bodega, de: «¡Porque tu...!», «¡Porque yo...!», «¿A que no hay huevos...?». I patapam! Van vindre els Sírex. Aquí tocant al carrer Wellington. I vam anar a demanar permís a l'Ajuntament. Van dir que *vale*, que de puta mare. Vam posar un escenari, un equip de so, la penya dels Sírex... La barra davant de la bodega del Toni, que ens va cedir unes caixes de cervesa [...]. I la gent sopava a casa per no *liar-nos*. Sopem no sé què i després festeta. I tot això, com moltes altres coses, va sortir de la bodega.

En memòria d'Antoni Xifré Bono, "el Lobo" (1945-2018)

Es deia Antoni Xifré Bono, però en realitat tots li dèiem "el Lobo". El motiu l'hem descobert avui, el dia del seu enterrament, però volem creure que va més enllà de les ressonàncies futboleres i que, rere la signatura de les postals que deixava a la bodega quan cada estiu marxava a Palamós, hi ha un sentit més instintiu, fins i tot, esotèric. O això ens agradaria pensar, perquè, de fet, a l'hora de la veritat, tothom qui passava per la seva bodega tenia algun malnom, encara que només hi hagués estat una vegada.

Nosaltres, per cert, mai vàrem saber com ens deia, més enllà del "Pollastres!" amb què saludava tothom que franquejava les portes de l'establiment. Segurament seria un nom sorneguer, que fes mofa de la nostra condició d'investigadors, d'antropòlegs a la recerca d'un món que ell considerava extint. I és que sospitem que mai se'ns va prendre gaire seriosament... però, tot i així, va acabar agafant-nos afecte.

I nosaltres a ell. L'apreciàvem i l'admiràvem tant, que, més enllà de dedicar-li un dels capítols del llibre, sempre el teníem present i ens preguntàvem quina opinió podia merèixer-li al Lobo tot el que escrivíem. És per això que ens fa tanta ràbia, Toni, que no hagi pogut ni fullejar aquestes pàgines, que te n'hagi anat sense una última ironia, la darrera crítica al nostre entossudiment per donar-li valor a unes coses que per a tu eren la vida mateixa; la bodega, el barri i la seva gent.



Per tu Lobo...
Salut!

Toni, el Lobo.
Autoria: Associació L'Escambell.
Font: Museu Bodega Xifré.

Passat, present i perspectives de futur de les bodegues de Barcelona

Al llarg d'aquest llibre hem analitzat la història de les bodegues de la ciutat de Barcelona, les fisonomies que prenen actualment i un cas concret situat a la Bodega Xifré, al barri del Parc. Aquest intent de complementar el treball arxivístic amb l'etnografia ha permès connectar el passat amb el present i demostrar que les bodegues han arribat fins als nostres dies ajustant-se als determinants socials, econòmics, legals i polítics per sobreviure. Com hem vist en l'anàlisi de les successives transformacions, les bodegues, històricament, han donat múltiples respostes a les dinàmiques reguladores en funció de les seves singularitats: des de la clara oposició i la ferma negació a ser absorbides que n'ha condemnat algunes a desaparèixer, passant per un bricolatge de mínims amb l'única intenció de mantenir-se dintre de la jurisdicció, fins a la participació entusiasta i convençuda en els processos modernitzadors. No obstant això –aquesta diversitat d'estratègies més o menys acomodaticies depenent dels contextos particulars– hem pogut continuar parlant de bodegues durant tot el segle xx, entenent-les com uns espais on convergien, segurament sense coincidir mecànicament, una relació de factors identificadors de tipus material (la presència de botes, la venda de vi a doll, l'habitatge annexat al negoci, etc.), però també immaterial (la pervivència de relacions de cooperació i la reciprocitat i ajuda mútua que transcendeixen la lògica de la racionalitat econòmica).

Aquests canvis en la forma de negoci s'han donat sobretot per la introducció de regulacions administratives, canvis en els models comercials o, simplement, pels efectes de la transformació urbana i social que, des de mitjans del segle xx, obligà a especialitzar l'oferta de les bodegues. Així, com hem vist al llarg del segon capítol, la creixent normativització en l'àmbit d'aquests establiments, juntament amb la competència desfermada arran de la implementació de supermercats i grans

superfícies, comporta que la majoria de bodegues renunciïn a dispensar productes alimentaris i optin per adoptar el format de bar. Tanmateix, és massa d'hora per aixecar l'acta de defunció de les antigues botigues dedicades a la venda de vi al detall, ja que actualment estan ressorgint en forma de vinoteques o enoteques –paraules encara no incloses als diccionaris– però que testimonien l'evolució de la cultura i el comerç del vi. Ambdós noms utilitzen el sufix *-teca* procedent del grec *théke* ('dipòsit') que significa «el lloc on es guarda quelcom» i lliga amb la idea d'un local on es venen gran varietat de vins que, al seu torn, es poden consumir. Noves paraules per a antigues realitats.

De la mateixa manera, tot i la desaparició progressiva que han patit molts dels establiments emblemàtics de la ciutat, hem sigut testimonis de la recuperació i consolidació del bar bodega. Lligat amb aquest ressorgiment, la nostra recerca etnogràfica apunta que la inusitada atenció mediàtica que han experimentat les bodegues avui dia sembla consolidar una moda que fa difusos, porosos, flexibles i, fins i tot, mal·leables els contorns de la mateixa categoria. Al marge de la voluntat d'alguns bodeguers que es continuen esforçant per mantenir intactes certs elements que perceben com quiditatius (les botes operatives, la distribució de vi, els preus populars, etc.); tot indica que ha emergit una marca que, sota el denominador comú de bodega, tracta d'espiritualitzar determinats elements històrics i simbòlics del món bodeguil per evocar un passat presentat com a autèntic. Aquest tipus de pensament nostàlgic que veu en la bodega la supervivència de la tradició és el que han adoptat i popularitzat bona part dels mitjans de comunicació i, cada cop més, opera com un efecte crida cap a nous públics. Molts propietaris, a la recerca de promocionar el seu negoci, també han adoptat aquesta recreació idealitzada i romàntica del que és antic. Una estratègia fàcilment identificable i molt generalitzada en aquesta línia ha estat la substitució de botes operatives per botes decoratives, i fer que els bocois abandonin la seva ocupació primària d'emmagatzemar el vi per esdevenir mers motius ornamentals.

Ara bé, aquests canvis de semblant no comporten necessàriament que totes les bodegues abandonin el que per nosaltres és la principal funció d'aquests espais: reunir les baules d'una cadena arrelada al veïnat. Amb aquest objectiu, molts bodeguers de tradició continuen reproduint la permissivitat laxa i l'ambient distès del seu establiment, així com el tracte proper i les relacions de confiança amb la seva parròquia. Alguns d'aquests bodeguers, especialment els d'edat avançada,

s'adonen que la clau del seu èxit radica precisament en conservar una idiosincràsia particular, una clientela fidelitzada i un clima relativament resguardat d'agents desconeguts no desitjats: turistes, joves, moderns, etc., malgrat que ja fa temps que han renunciat a distribuir el vi a doll que en d'altres temps havien considerat l'essència constitutiva de la bodega. El nostre treball de camp suggereix que es tracta de casos en els quals ha canviat tot perquè, en el fons, no canviï res. Com hem vist minuciosament en el cas de la Bodega Xifré, mentre aquestes bodegues continuïn vertebrant les relacions del barri; l'alteració de la seva oferta resultarà, fins a cert punt, d'ordre secundari. És més, en aquesta època en la qual adoptar l'*attrezzo* de bodega resulta rendible, el tret distintiu i irrenunciable de les bodegues hauria de ser precisament asilar una sociabilitat veïnal, informal i popular que, a diferència dels elements decoratius, és impossible de trasplantar, suplantar o impostar.

Per contra, altres bodegues, ja sigui com a causa o conseqüència del seu desplaçament concèntric dintre de l'oferta d'oci barcelonina, han alterat fins i tot aquesta funció de localitzar les relacions de l'entorn en què s'inscriuen. En aquests casos, la renovació de l'ambient de la bodega ha tingut la clara finalitat d'atraure una clientela diferent i, fins i tot, distingida. A partir d'estratègies que passen per la substitució dels productes, els preus i l'ambient del local, algunes d'aquestes bodegues han reemplaçat una parròquia que, a grans trets, podríem descriure com autòctona, masculina i d'edat avançada, per una clientela cosmopolita, mixta i juvenívola. Aquestes noves modalitats de bodegues sovint només han adoptat l'etiqueta de bodega amb una finalitat estrictament comercial i s'han desentès de la cultura i la tradició de l'ofici, cosa que sens dubte ha suposat un cert «desclassement» de les bodegues a la ciutat de Barcelona. En definitiva, podem dir que la posició de privilegi que ostenta la categoria bodega en el panorama actual ha portat diversos establiments a instrumentalitzar-la per augmentar els beneficis i diversificar la seva presència en el mercat, independentment de la proximitat, perdurabilitat i estabilitat dels vincles establerts amb els seus nous clients.

En tot cas, si quelcom podem aprendre del repàs històric és que continuaran empescant-se tot tipus de maniobres per intercanviar significats amb el món circumdant. Algunes oposaran una clara resistència a les dinàmiques contemporànies, ni que sigui com a recordatori del món que va ser, mentre d'altres continuaran a l'avantguarda de les noves tendències i en obscura comunió amb el món que

serà. Més enllà de la melangia o del rebuig, de l'extinció d'un negoci amb olor de ranci o de la propagació d'una moda renovada i renovadora, cada bodega prendrà el seu propi rumb al marge de qualsevol intent classificatori. La nostra modesta contribució tan sols senyala com es difumina la il·lusió que totes les bodegues comparteixin un mateix horitzó.

Bibliografia

- AGULHON, M. «La sociabilité est elle objet d'histoire?». A: FRANÇOIS, É. (ed.). *Sociabilité et société bourgeoise en France, en Allemagne et en Suisse (1750-1850)*. París: Editions Recherche sur les civilisations, 1986, p. 13-22. (1986)
- ALBERCH, R. (dir.). *Els barris de Barcelona. Volum III*. Barcelona: Enciclopèdia Catalana i Ajuntament de Barcelona, 1997.
- ALBERICH, T. «Aspectos cuantitativos del asociacionismo en España». *Documentación Social*, núm. 94 (1994), p. 53-74.
- ALBERICH, T. «La crisis de los movimientos sociales y el asociacionismo de los años noventa». *Documentación Social*, núm. 90 (1993), p. 101-114.
- ALMERICH, L. *El hostal, la fonda, la taberna y el café en la vida barcelonesa*. Barcelona: Imprenta Romana, 1945.
- AMADES, J. *Costumari català. Volum III*. Barcelona: Salvat Editores, S.A., 1989.
- AMADES, J. *Històries i llegendes de Barcelona. Passejada pels carrers de la Ciutat Vella*. Barcelona: Edicions 62, 1984.
- AUGÉ, M. *Los «no lugares» espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Barcelona: Gedisa, 2000.
- AYATS, J. *Cantar a la fàbrica, cantar al coro*. Vic: Eumo, 2008.
- BÁDENAS I RICO, M. *El Paral·lel: nacimiento, esplendor y declive de la popular y bullanguera avenida barcelonesa*. Barcelona: Amarantos, 1993.
- BALIBREA, M. P. «Barcelona: del modelo a la marca». Fòrum de cultura, democratitzem la democràcia. (2004). Disponible en línia a: <http://www.e-barcelona.org> [Consulta: 29 de gener de 2014].
- BANKS, M. *Los datos visu ales en investigación cualitativa*. Madrid: Ediciones Morata, 2010.
- BASAS, A. «De la sociabilité au café». A: JOUBERT, S.; E. MARCHANDER. *Le social dans tous ses états*. París: L'Harmattan, 1990, p. 115-123.
- BAUDRILLARD, J. *La sociedad de consumo. Sus mitos, sus estructuras*. Madrid: Siglo XXI, 2009.

- BESTARD, J. (ed.). *Les porteries a Barcelona. Entre l'espai públic i l'espai privat*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2006. (Temes d'Etnologia de Catalunya, 13)
- BOLTANSKI, L.; CHIAPELLO, E. *El Nuevo espíritu del capitalismo*. Madrid: Akal, 2002.
- BOURDIEU, P. *El sentido práctico*. Buenos Aires: Siglo XXI, 2007.
- BOURDIEU, P. *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 2012.
- BOZON, M. «La fréquentation des cafés dans une petite ville ouvrière, une sociabilité autonome». *Ethnologie française*, núm. XII (1982), p. 137-147.
- BROOKS, D. *Bobos en el paraíso. Ni hippies ni yuppies: un retrato de la nueva clase triunfadora*. Barcelona: Grijalbo, 2001.
- BUSQUETS, J. *Barcelona. La construcción urbanística de una ciudad compacta*. Barcelona: Ediciones el Serbal, 2004.
- CAMINO, XAVI [et al.]. *Barraquisme, la ciutat (im)posible. Els barris de Can Valero, el Carmel i la Perona a la Barcelona del segle xx*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2011. (Temes d'Etnologia de Catalunya, 21)
- CANTAVELLA, J. *Els barris de Barcelona i els seus carrers*. Barcelona: Edicions 62, 2010.
- CAPEL, H. *El modelo Barcelona: un examen crítico*. Barcelona: Ediciones del Serbal, 2009.
- CARRERAS, J.; SIRVENT, E. *Dones del carrer. Canvi urbanístic i treball sexual a Barcelona (2005-2009)*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2012. (Temes d'Etnologia de Catalunya, 23)
- CASELLAS, A. «Las limitaciones del modelo Barcelona». *Documents d'anàlisi geogràfica*, núm. 48 (2006), p. 61-81.
- CASTELAIN, J. P. *Manières de vivre, manières de boire. Alcool et sociabilité sur le port*. París: Imago, 1989.
- CAULFIELD, J. «Gentrification and desire». *Canadian Review of Sociology*, núm. 26 (4) (1989), p. 617-632.
- CAVAN, S. *Liquor License: An Ethnography of Bar Behavior*. Xicago: Aldine Publishing Company, 1966.
- CERDÀ, I. «Monografía estadística de la clase obrera de Barcelona en 1856». A: *Teoría General de la Urbanización, y aplicación de sus principios y doctrinas a la Reforma y Ensanche de Barcelona*. Madrid: Instituto de Estudios Fiscales, 1968, p. 553-674.
- CHATTERTON, P.; HOLLANDS, R. *Urban nightscapes. Youth cultures, Pleasure Spaces and Corporate Power*. Nova York: Routledge, 2003.
- COMAS ARNAU, D. «Ocio y tiempo libre: identidades y alternativas». *Revista de Estudios de Juventud*, núm. 50 (2000), p. 9-22.
- CUCÓ, J. (coord.) *Metamorfosis urbanas. Ciudades españolas en la dinámica global*. Barcelona: Icaria-Institut Català d'Antropologia, 2013.

- CURET, F. *Visions de Barcelona II. 1760-1860. Botigues, obradors i cases de menjar i beure*. Barcelona: Dalmau i Jover, 1954.
- CUSCÓ I CLARASÓ, J. *Cançons del vi, de beure i de taverna*. Barcelona: DINSIC Publicacions Musicals, 2007. (Col·lecció Calaix de Solfa)
- DALMAU, M.; MIRÓ, I. *Les cooperatives obreres de Sants. Autogestió proletària en un barri de Barcelona (1870-1939)*. Barcelona: Ciutat Invisible, 2010.
- DAVIS, M. *Ciudades muertas. Ecología, catástrofe y revuelta*. Madrid: Traficantes de Sueños, 2007.
- DE CASTRO, T. «Tabernas y taberneros en el Reino de Granada». *Historia 16*, núm. 292 (2000), p. 10-26.
- DE CERTEAU, M. *La invención de lo cotidiano, 2: Habitar, cocinar*. México, D. F: Universidad Iberoamericana, 1999.
- DELGADO, M. (coord.). *Carrer, festa i revolta. Els usos simbòlics de l'espai públic a Barcelona, 1951-2000*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2003. (Temes d'Etnologia de Catalunya, 8)
- DELGADO, M. *El animal público*. Barcelona: Anagrama, 1999.
- DELGADO, M. *Elogi del vianant. Del «model Barcelona» a la Barcelona real*. Barcelona: Edicions de 1984, 2005.
- DELGADO, M. *Sociedades movedizas. Pasos hacia una antropología de las calles*. Barcelona: Anagrama, 2007.
- DELGADO, M.; CARRERAS, J. «Pràctiques d'exclusió als locals nocturns del centre històric de Barcelona. El dret d'admissió com a tècnica de discriminació racista». A: *Recerca i immigració*. Generalitat de Catalunya-Departament d'Acció Social i Ciutadania, 2008, p. 195-216.
- DESJEU, D.; JARVIN, M.; TAPONIER, S. (dir.). *Regards anthropologiques sur les bars de nuit*. París: L'Hartmann, 1999.
- DIVERSOS AUTORS. *La Barcelona rebelde. Guía de una ciudad silenciada*. Barcelona: Ediciones Octaedro, 2003.
- DOUGLAS, J. D.; JOHNSON, J. M. *Existential sociology*. Nova York: University Press, 1977.
- DUMAZEDIER, J.; SUFFERT, A. «Fonctions sociales et culturelles des cafés». *Année Sociologique*, vol. 13 (1962), p. 197-249.
- EALHAM, C. *La lucha por Barcelona: clase, cultura y conflicto, 1898-1937*. Madrid: Alianza, 2005.
- ENRECH, C. *Entre Sans i Sants. Història social i política d'una població industrial a les portes de Barcelona (1839-1897)*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, 2004.
- ESQUIROL, M. *Elaboració dels vins escumosos*. Vilanova i la Geltrú: El Cep i la Nansa, 2002.
- ESTEVE I BLASI, J. *La Campana. Memòria d'una taverna de Gràcia*. Barcelona: Abadia de Montserrat, 2000.

- FABRE, J.; HUERTAS CLAVERÍA, J.M. *Tots els barris de Barcelona* (IV). Barcelona: Edicions 62, 1976.
- FABRE, J.; HUERTAS CLAVERÍA, J.M. *Tots els barris de Barcelona* (I). Barcelona: Edicions 62, 1980.
- FERNÁNDEZ-MARTELL, M. (ed.). *Leer la ciudad*. Barcelona: Icaria, 1988.
- FLORIDA, R. *Les ciutats creatives*. Barcelona: Pòrtic, 2009.
- FOSTER, G. M. «The dyadic contract in Tzintzuntzan, II: Patron-client relationship». *American Anthropologist*, núm. 65 (6) (1963), p. 1280-1294.
- FRANQUESA, J. *Sa Calatrava mon amour. Etnografia d'un barri atrapat a la geografia del capital*. Palma: Documenta Balear, 2010.
- FUERTES I MATEU, M. *El vi neix a la vinya: una visió pràctica i integral del món del vi*. Valls: Cossetània, 2004.
- FUSTER, J.; NICOLAU, A.; VENTEO, D. (eds.). *La construcció de la Gran Barcelona: l'obertura de la Via Laietana*. Barcelona: Museu d'Història de la Ciutat, 2001.
- GABRIEL, P. «Sociabilitat de les classes treballadores a la Barcelona d'entreguerres, 1918-1936». A: OYÓN, J. L. (coord.). *Vida obrera en la Barcelona de entreguerres: 1918-1936*. Barcelona: Centre de Cultura Contemporània de Barcelona, 1998, p. 99-126.
- GARCÍA HERRERA, L. «Elitización: propuesta en español para el término *gentrificación*». *Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales*, vol. VI, núm. 332 (2001). Disponible en línea a: <http://www.ub.edu/geocrit/b3w-332.htm> [Consulta: 29 de gener de 2014].
- GARCIA OLIVER, J. *El eco de los pasos*. Paris: Ruedo Ibérico, 1978.
- GEERTZ, C. *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa, 2005.
- GEERTZ, C. *Tras los hechos. Dos países, cuatro décadas y un antropólogo*. Barcelona: Paidós, 1996.
- GENER, P. «La Taverna intel·lectual: de les meves memòries». *La Novel·la Nova*, volum 24 (1917).
- GENET, J. *DIARIO DEL LADRÓN*. Barcelona: RBA, 2011.
- GILMORE, D. «The role of the bar in Andalusian rural society: observation on political culture under Franco». *Journal of Anthropological Research*, vol. 4, núm. 3 (1985), p. 263-277.
- GOFFMAN, E. *Frame Analysis. Los marcos de la experiencia*. Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas, 2006.
- GOFFMAN, E. *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires-Madrid: Amorrortu, 2010.
- GÓMEZ DE LA SERNA, R. *Pombo*. Madrid: Visor Libros, 1999.
- GONZÁLEZ ALCANTUD, J. A. «Temas de antropología urbana: los bares». *Gazeta de Antropología*, núm. 2 (1982). Disponible en línea a: http://www.ugr.es/~pwlac/G02_02JoseAntonio_Gonzalez_Alcantud.html [Consulta: 29 de gener de 2014].
- GORDON, N. *El Cellar*. Barcelona: Roca, 2007.

- GRAVANO, A. *Antropología de lo barrial. Estudios sobre producción simbólica de la vida urbana*. Buenos Aires: Espacio, 2003.
- GRAVANO, A. *El barrio en la teoría social*. Buenos Aires: Espacio, 2005.
- HANNERZ, U. *Exploración de la ciudad. Hacia una antropología urbana*. México: FCE, 1993.
- HARVEY, D. *Urbanismo y desigualdad social*. Madrid: Siglo XXI, 2007.
- HOGGART, R. *The uses of literacy*. Nova Jersey: Transaction Publishers, 1998.
- HORTA, G. *L'espai clos. Fòrum 2004: notes d'una travessia pel no-res*. Barcelona: Edicions de 1984, 2004.
- JACOBS, J. *Muerte y vida de las grandes ciudades*. Madrid: Capitán Swing, 2011.
- KIRSHENBLATT-GIMBLETT, B. «Intangible Heritage as metacultural production». *Museum International*, 56 (1-2) (2004), p. 52-65.
- LEAL, J. «Segregación social y mercados de vivienda en las grandes ciudades». *Revista Española de Sociología*, núm. 2 (2002), p. 59-75.
- LEES, L.; SLATES T.; WYLY, E. *Gentrification*. Nova York: Routledge, 2008.
- LEFEBVRE, H. *De lo rural a lo urbano*. Barcelona: Edicions 62, 1973.
- LEFEBVRE, H. *El derecho a la ciudad*. Barcelona: Península, 1978.
- LEIVA, E.; MIRÓ, I.; URBANO, X. *De la protesta al contrapoder. Nous protagonistes socials en la Barcelona Metropolitana*. Barcelona: Icaria, 2007.
- LIPOVETSKY, G. *El imperio de lo efímero*. Barcelona: Anagrama, 1996.
- LLOYD, R.D. *Neo-Bohemia: Art and Commerce in the Postindustrial City*. Nova York: Routledge, 2006.
- LOFLAND, J.; LOFLAND, L. *Analyzing Social Settings: A Guide to Qualitative Observation and Analysis*. Belmont: Wadsworth, 1995.
- LÓPEZ SÁNCHEZ, P. *Un verano con mil julios y otras estaciones: Barcelona, de la Reforma Interior a la Revolución de Julio de 1909*. Madrid: Siglo XXI, 1993.
- MARTÍNEZ I RIGOL, S. (ed.). *La cuestión del centro, el centro en cuestión*. Lleida: Milenio, 2009.
- MARTÍNEZ VEIGA, U. «Organización y percepción del espacio: El espacio urbano». A: PRAT, J. (ed.). *Antropología de los pueblos de España*. Madrid: Taurus, 1991, p. 234-255.
- MARX, K. «El carácter fetichista de la mercancía y su secreto». A: *El Capital. Libro Primero*. Vol. I: *El proceso de circulación del capital*. Madrid: Siglo XXI, 1998, p. 87-102.
- MCDONOGH, G. «Gender, bars and virtue in Barcelona's Barrio Chino». *Anthropological Quarterly*, núm. 65:1 (1992), p. 19-33.
- MUÑOZ, F.; FIDALGO, S. *Barcelona on the rocks. Un recorrido personal por los bares más singulares de la ciudad*. Barcelona: Cara B, 2011.
- NAHOUM-GRAPPE, V. «L'histoire longue de l'ivresse». *Sociétés*, 3/2006, núm. 93 (2006), p. 77-82.

- NAHOUM-GRAPPE, V. «Le temps de la pause: boire un coup». *Terrain*, núm. 13 (1989), p. 72-80.
- NUBLA, V. *Màgia tridimensional perenne*. Barcelona: Biblioteca per a misantrops, vol. 6, 2007.
- OLIVES, J. «La conflictividad urbana: algunas reflexiones sobre los recientes movimientos de barrios en Barcelona». *Papers*, núm. 3 (1974), p. 275-323.
- OYON, J. L. *La quiebra de la ciudad popular: Espacio urbano, inmigración y anarquismo en la Barcelona de entreguerras, 1914-1936*. Barcelona: Serbal, 2008.
- PALOU GARCÍA, M. *Elaboració de petites produccions de vi*. Barcelona: Pagès, 2002.
- PARK, R. E. *La ciudad y otros ensayos sobre ecología urbana*. Barcelona: Serbal, 1999.
- PETTONET, C. «L'Observation flottante. L'exemple d'un cimetière parisien». *L'Homme*, núm. 22 (IV) (1982), p. 37-47.
- RITZER, G. *La McDonalització de la societat. Un anàlisi de la racionalització en la vida quotidiana*. Barcelona: Ariel, 1996.
- ROCA I ALBERT, J. «Los tres ciclos metropolitanos de Barcelona (1859-2009)». *Barcelona Metropolis*, núm. 76 (2009), p. 62-65.
- ROMERO, L. *Tabernas*. Barcelona: Argos, 1950.
- SAHLINS, M. *Economía de la Edad de Piedra*. Madrid: Akal, 1977.
- SASSEN, S. *La ciudad global. Nueva York, Londres, Tokio*. Buenos Aires: Eudeba, 1999.
- SAURÍ, M.; MATAS, J. *Guia General de Barcelona*. Barcelona: Imprenta y Librería de D. Manuel Saurí, 1849.
- SIMMEL, G. «Las grandes urbes y la vida del espíritu». A: *El individuo y la libertad*. Barcelona: Península, 2001, p. 375-398.
- SMITH, L. *Uses of Heritage*. Londres i Nova York: Routledge, 2006.
- SMITH, N. «New globalism, new Urbanism: Gentrification as Global Urban Strategy». *Antipode*, vol. 34, núm. 3 (2002), p. 427-450.
- SMITH, N. *La nueva frontera urbana. Ciudad revanchista y gentrificación*. Madrid: Traficantes de Sueños, 2012.
- SUBIRATS, J.; RIUS, J. *Del Xino al Raval. Cultura i transformació social a la Barcelona Central*. Barcelona: Hacer, 2008.
- TAUSSIG, M. *El diablo y el fetichismo de la mercancía en Sudamérica*. Mèxic: Patria-Nueva, 1993.
- THURÉN, B. «Conquerint els bars: plaer i poder en l'accés a espais de negociació cultural». *Revista d'etnologia de Catalunya*, núm. 21 (2002), p. 132-143.
- TURNER, V. *La selva de los símbolos*. Madrid: Siglo XXI, 2005.
- UCELAY-DA CAL, E. «Els espais de la sociabilitat: la parròquia, els "parroquians" i la qüestió de les clientele». *L'Avenç*, núm. 171 (1993), p. 18-27.

- URRUTIA, V. «Transformación y persistencia de los movimientos sociales urbanos». *Política y Sociedad*, núm. 10 (1992), p. 49-56.
- VALLMITJANA, J. *La Xava*. Barcelona: Edicions de 1984, 2003.
- VILLAR, P. *Historia y leyenda del Barrio Chino (1900-1992)*. Barcelona: La Campana, 1996.
- VILLAR, P. *La ciutat dels cafès: Barcelona 1750-1880*. Barcelona: La Campana, 2009.
- VINYES, R. *La presència ignorada. La cultura comunista a Catalunya (1840-1931)*. Barcelona: Edicions 62, 1989.
- VON HEEREN, S. *La remodelación de Ciutat Vella: un análisis crítico del modelo Barcelona*. Barcelona: Veïns en Defensa de la Barcelona Vella, 2002.
- WEBER, M. *La Ciudad*. Madrid: La Piqueta, 1987.
- WOLF, M. *Sociologías de la vida cotidiana*. Madrid: Cátedra, 1982.
- ZOLA, E. *L'Assommoir (La taberna)*. Barcelona: Lorenzana, 1969.
- ZUKIN, S. «Gentrification: Culture and Capital in the Urban Core». *Annual Review of Sociology*, vol. 13 (1987), p. 129-147.

Aquesta recerca s'acosta a les bodegues de Barcelona, enteses com la principal institució social de la Barcelona popular, a partir d'una panoràmica etnohistòrica que en ressegueix els orígens, transformacions i imaginaris culturals. L'objectiu és posar de manifest el paper cabdal desenvolupat per les bodegues en el seu entorn més immediat, el barri, a través d'una anàlisi profunda de la seva sociabilitat. La investigació planteja que les bodegues aixopluguen vincles forts basats en el coneixement, el respecte i la confiança entre els parroquians; i que vertebrin el teixit veïnal i associatiu de molts barris de la ciutat. Més enllà del recorregut històric, la hipòtesi de la recerca també es pregunta per la vigència d'aquesta funció social a la Barcelona contemporània, i aporta un treball de camp que ha abraçat quasi dos-cents establiments i una etnografia extensa de la Bodega Xifré, al barri del Parc.

Aquesta monografia és resultat d'un treball d'investigació dut a terme entre els anys 2010 i 2014 per part de l'Associació per a la Recerca i l'Estudi de la Cultura Catalana L'Escambell, en el marc del programa de recerca de l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC), finançat pel Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

BERNAT FÀBREGAS OLIVERAS és llicenciat en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona i gestor cultural.

JOAN ROURA-EXPÓSITO és llicenciat en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona i té el màster en Antropologia i Etnografia de la mateixa universitat. Actualment desenvolupa la seva tesi doctoral a l'Institut de Ciències del Patrimoni (Incipit).

ALBERT MARÍN PIZARRO és llicenciat en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona, té el màster en Antropologia i Etnografia de la mateixa universitat i és membre de l'Observatori d'Antropologia del conflicte Urbà (OACU).

OLGA LLOBET I GRÀCIA és llicenciada en Ciències Ambientals per la Universitat Autònoma de Barcelona, té el màster en Sostenibilitat de la Universitat Politècnica de Catalunya i és llicenciada en Antropologia Social i Cultural per la Universitat de Barcelona.

LAURA CAMPS I ESCRIBANO és tècnica sociocultural i postgraduada en Ciutadania i Immigració per la Universitat Pompeu Fabra.