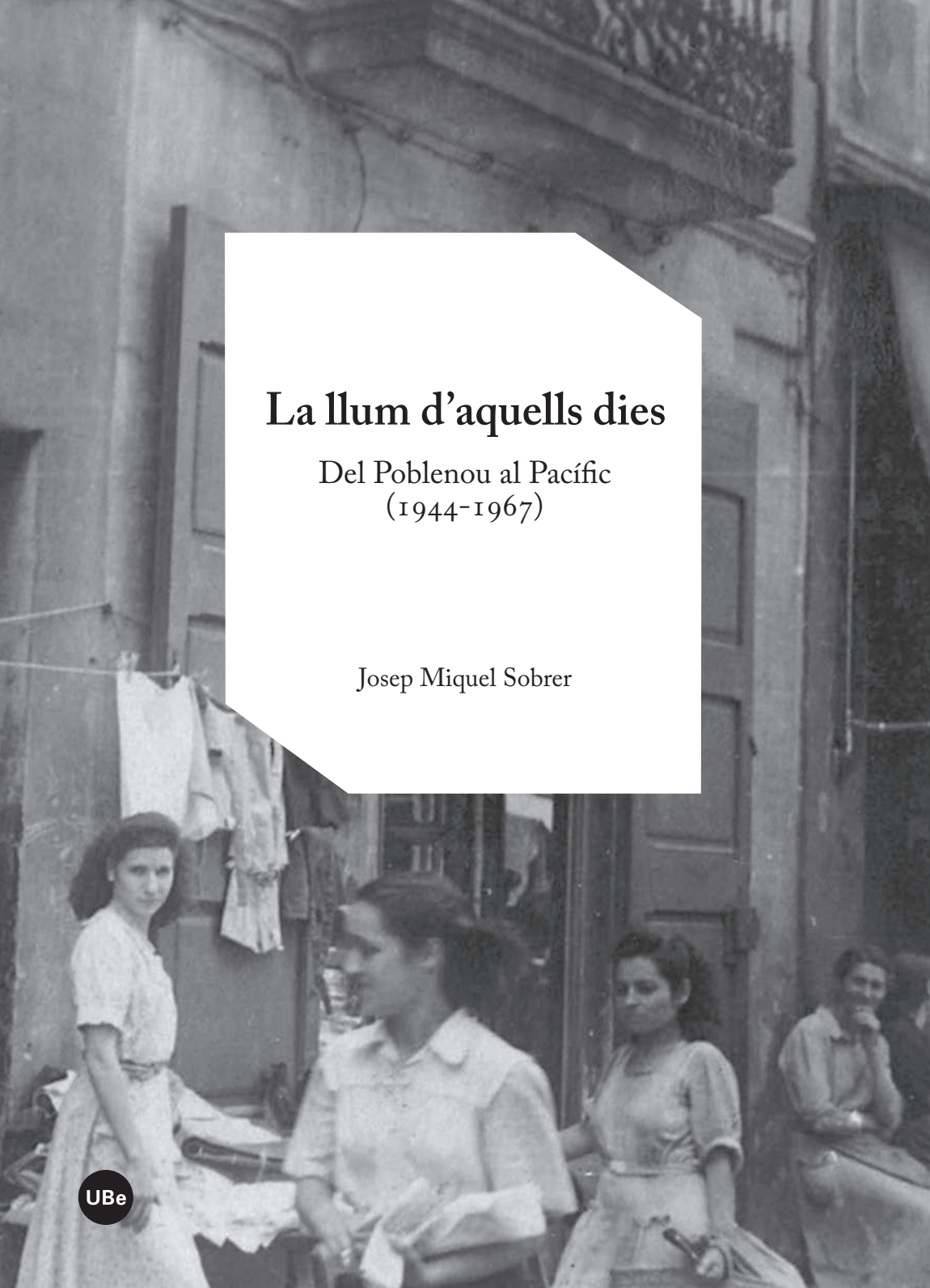




La llum d'aquells dies

Del Poblenou al Pacífic
(1944-1967)

Josep Miquel Sobrer

Sumari

Sobre aquestes memòries, <i>de Francesc Parcerisas</i>	9
--	---

LA LLUM D'AQUELLS DIES

Nota preliminar	13
El verd polsós del paradís perdut	15
El color discret de la petita burgesia	41
A l'ombra del Palau	71
«Perfundet omnia luce»	101
Pampallugues de cultura	141
Altres llunes, altres sols	175
Amor i radiografia	209

Sobre aquestes memòries

El llibre que el lector té a les mans és la primera part, la més essencial, d'unes memòries en què Josep Miquel Sobrer va treballar molt de temps —com a mínim des de mitjan anys setanta—. No crec que arribés a escriure gran cosa sobre la seva posterior i dilatada experiència nord-americana, tot i que als Estats Units hi va viure molts anys: des del 1967 fins a la seva mort, l'1 de gener de 2015. Per a bona part dels lectors, la importància de *LA LLUM D'AQUELLS DIES* serà, justament, que se centra en el període de formació d'una persona molt representativa de la Barcelona de la postguerra, que ens hi descriu la necessitat d'oblit de moltes famílies, l'esforç per retornar una certa normalitat a la vida, la grisor intel·lectual generalitzada i l'inici de la recuperació econòmica del país gràcies al turisme. L'autor adult d'aquestes memòries no sols disposava d'eines estilístiques ja molt esmolades —i, de vegades, excessivament crítiques amb ell mateix—, sinó que era plenament conscient que la infantesa i la joventut eren les arrels que havien afaïçonat la seva manera de ser, el seu caràcter —com segurament ho havien fet amb tota una generació—. L'autobiografia arrenca amb el naixement de l'autor, l'any 1944, amb un repàs a les arrels familiars, i arriba fins a la seva partida, a ulls clucs, cap a una destinació professoral americana tan prometedora com incerta. L'«exili» intel·lectual, en el cas de Josep Miquel Sobrer, no venia obligat per res que no fos la curiositat i el desig de tastar una vida nova, diferent, per a la qual aleshores no sabia si reunia les condicions personals i acadèmiques que després va desenvolupar amb exigència i brillantor.

Ho remarco perquè, entre les característiques notables d'aquesta esplèndida autobiografia, n'hi ha una de molt destacada que no podem passar per alt: l'assumpció de la distància amable però crítica amb un jo jove, desorientat, vagarós, inquiet, acomplexat i molt llest —viu fora mida—, que l'autor madur admira i compadeix al mateix temps. Exactament com li ocorre amb la llengua: una llengua d'estil elegant, fluid, natural, plena d'imatges i reflexions, amarada d'ironia, pastada en la lectura dels clàssics (Pla i Rodoreda hi tenen molt a veure), que vol ser també —malgrat haver-se dedicat molts anys a l'anglès i haver esdevingut gairebé un nadiu nord-americà— el català de sempre, de la seva família, del Poblenou, dels seus amics.

Qui hagi conegut Josep Miquel Sobrer com a professor, com a traductor, com a articulista, com a erudit, i qui l'hagi tingut com amic, en recordarà sempre la perspicàcia de les observacions, la necessitat de desdramatitzar, la sornegueria que li era connatural i la passió per la llengua i pel sentit propi, d'ús quotidià. *LA LLUM D'AQUELLS DIES* és un llibre amarat d'aquestes mateixes qualitats: una recreació exacta i minuciosa d'un món que, avui, sembla allunyat molts segles: la vida de barri, els oficis, les relacions familiars, l'escola, les primeres relacions eròtiques, el servei militar, el batibull informe de la universitat... El color hauria de ser el gris però, com passa en Salvat-Papasseit (un altre dels autors que Sobrer va estimar i estudiar), les espurnes de la innocència i de la pietat, l'assumpció del destí comú, posen constantment el detall de color a aquests anys més de tràmit que no pas gloriosos.

Dins d'un grup prou nodrit de joves lletraferits, Josep Miquel Sobrer va ser, de jove, qui tenia una vocació més arrelada per l'escriptura. Podia haver estat poeta, o narrador, i al llarg de la vida va acabar tocant moltes de les tecles literàries, en especial les relacionades amb l'àmbit acadèmic, en què va assolir un lloc respectat i va sentir-se sempre a gust i valorat. Li quedava, però, el cuc enterc de la creació —reflectit en una trentena de llibretes d'apunts i notes de dietari

que va guardar durant molt de temps i que va deixar com a llegat a la Biblioteca de Catalunya—; *El llibre dels oracles* (1988) i les proses agudes i divertides de *Desfer les Amèriques* (2006) en són els dos testimonis més fefaents, juntament amb alguna altra peça menys divulgada, com ara el llibre en anglès sobre la història curiosa i un xic esbojarrada de l'Hotel Romàntic de Sitges, que va regentar el seu germà Gonçal. LA LLUM D'AQUELLS DIES és la culminació d'aquesta dedicació creadora: un text bellíssim i engrescador que fa un retrat incisiu, encuriolit, sorprèn i implacable d'una època de formació al bell mig d'un món que és a anys llum del que ara ens envolta. Josep Miquel Sobrer hi va dedicar l'última etapa de la seva vida; n'estava orgullós, amb raó, i també sabia que era un llibre que defugia els clixés o les modes. Va polir el text diverses vegades, el va deixar llegir a uns quants amics i ell mateix va triar les fotos que encapçalen cada part. Ara, per sort, els lectors descobriran en aquestes pàgines una època i un personatge que no és fàcil d'oblidar; i la literatura catalana s'haurà d'afanyar a afegir el nom de Josep Miquel Sobrer al dels millors prosistes que hem tingut a l'últim terç del segle xx i a l'entrada del xxi.

FRANCESC PARCERISAS

Nota preliminar

Així com una persiana entreoberta llesca la llum del sol, així memòria i oblit formen els records. La cronologia bàsica de la història que us contaré a llesques la formen el meu naixement l'any 1944, el col·legi on vaig anar des de 1950 fins a 1960, la feina de temporada d'estiu que vaig fer a l'hotel que la meva família va obrir a Sitges el 1958, els estudis a la Universitat de Barcelona de 1961 a 1967, els tres estius de milícies universitàries i la meva partença als Estats Units el 1967, partença peripatètica que va resultar definitiva. Altres històries i la meva mort, el dia que toqui, queden per a uns altres volums i la darrera per a un altre narrador.

En escriure aquesta memòria, poso esment a la gent que he conegut i així voldria que aquest escrit serveixi d'homenatge i reconeixement als qui he tractat i que m'han fet i pujat. Voldria també rememorar circumstàncies i creences avui obsoletes i fixar-me en els objectes que, sentinelles muts, feren guàrdia en aquells moments: mobles, bibelots, maquetes, roba, parets, cotxes... Que la meva trajectòria personal sigui el fil que embasta els meus homenatges.

He estat, comptat i debatut, un home de sort; vaig néixer amb la flor al cul, per dir-ho com els de casa. Els pares van conèixer la cara bruta de la guerra: sense entusiasmes, sense heroisme, sense uniformes ni discursos ni desfilades, només amb l'esperança que s'acabés. Hi van conèixer la presó i el desconcert, la bestiesa, la fam, i també ells se'n van sortir amb una mica de sort. Jo només he conegut la pau; potser el meu fill, que no ha conegut els seus avis catalans,

també serà tocat per una guerra. Tant de bo que no, però no se sap mai. Sí, he tingut sort; no m'ha faltat mai plat a taula ni llit ni sostre. M'abraço doncs a l'humorada de voler, ulls clucs, retrobar la llum d'aquells dies.

Aquest escrit, tot ell una dedicatòria, vol honorar la memòria o la presència de cada un i una d'aquells que hi anomeno, vull dir els qui vaig tractar personalment; els dos o tres personatges històrics que s'hi esmenten ni mereixen el meu homenatge ni necessiten el meu blasme. Espero que aquests fulls expressin el meu reconeixement per l'amor rebut de la família, les amigues, els amics, els companys, els mestres, els veïns i, de retop, els lectors a qui no desplaigui la meva prosa. Vull agrair especialment i concretament l'ànim que m'han donat i les precisions que m'han ofert el meu germà Gonçal, els meus amics Francesc Parcerisas i Mireia Sopena, el caute encoratjament de Joan Maluquer, Jaume Vallcorba i Antoni Marí, i els assenyats consells d'un altre amic, el professor Edgar Illas.

No insistiré en la fallibilitat de la meva memòria: cada u de nosaltres percep el món a través de la pròpia perspectiva i la veritat no és una cosa que oferim sinó allò que acceptem creure. Més greu que la deformació que hi hagi en els meus retrats és l'omissió de persones que tingueren relació amb la meva existència; els prego que me n'acceptin una disculpa.

Bloomington, Indiana, EUA
Hivern de 2014

El verd pòls del paradís perdut



L'autor davant de la pastisseria del carrer
Castanys al Poblenou.

I

Va ser al Poblenou que vaig aprendre català; i aprendre la primera llengua és aprendre a viure. Vivíem en un pis del carrer Llull, carrer de nom palatal, palindròmic, impronunciable en cap altra llengua. Quan al vespre tornàvem de la pastisseria del carrer Castanys, que era el negoci de la meua família, saludàvem la Llorença, la portera de la casa del pis, una dona esquifida, d'higiene reprimida, casada amb el Gaspar, rodanxó i amable. La mare saludava: «Bona nit i bon' hora». I la senyora Llorença ens responia «i bona mort quan sigui l'hora». La fórmula es repetia ritualment cada nit: una fórmula medieval, de saviesa resignada, d'acceptació ritual de la mortalitat. «Bona nit i bon' hora...» Una frase que representava continuïtat i caducitat, la vida permanent i la mort inevitable, celebració i resignació. «...i bona mort quan sigui l'hora».

La tia Maria venia del Papiol per emportar-se-m'hi de tant en tant. El seu llenguatge s'omplia també de fórmules: «Qui tingui més coneixement que se'n valgui», deia, apuntant-se al cantó del seny amb els seus subjuntius. Era un dels molts consells i amonestacions que m'anaven ensenyant aquell català obedient: «Nen, no t'enfilis; sigues bon minyó; mira a banda i banda abans de creuar el carrer; no juguis amb foc; no badis; fes bondat»; i, sobretot, «tingues coneixement». La nostra llengua em passava la fruita de l'arbre de la ciència del bé i del mal, però em deixava indefens davant la rauxa

o, en el mot que més usàvem, la poca-soltada que m'acabaria arrossegant vida avall.

Aquell Poblenou és un dels meus paradisos perduts. Viure al barri era tenir una gran família tota a l'entorn; si no una afinitat electiva, una afinitat geogràfica. A més dels de casa i dels parents, hi havia els veïns: les germanes Bou, del mateix carrer Castanys on hi havia la pastisseria, unes noies amb moltes ganes de riure. Una mica més a prop hi havia el forn regit pel senyor Valentí. El forner, enfarinat i amable, treia panxa; el meu pare, que gaudia d'una crueltat prou saludable, li havia posat de motiu el Tripeta. El senyor Valentí tenia dues filles, l'Engràcia i la Rosa, amb noms virginals que m'encantaven. Un any, quan jo en tenia sis o set, la meva mare, la dona del senyor Valentí i potser alguna senyora més van decidir ajudar un nen de les barraques del Somorrostro que teníem allà mateix. El Ramon era un vailet dels meus anys i anava amb el cap rapat, com tots els nens dels pobres d'aquell temps. Les caritatives mestresses li donaven berenar i li ensenyaven de lletra. No sé què se'n deu haver fet. Era català, o el parlava igual que nosaltres, i li ensenyaven de lletra en castellà, com tocava, a la postguerra. El noiet agraià els trossos de coca de pa que el senyor Valentí li passava o alguna galeta maria que li donava la meva mare. Les mestresses es queixaven que, havent donat al nen roba usada en bon estat, aquest tornava l'endemà amb els parracs de sempre i es feien creus de la misteriosa desaparició de la bona roba.

El pa era reguladíssim des del ministeri oficial de la misèria. El preu era fixat arreu i el pes havia de ser estricte. Si una barra no feia el pes reglamentat, el forner o les seves dependents, que eren l'Engràcia i la Rosa, és clar, et donaven un tros d'una altra barra de pa o un bocí de coca que en deien la torna. En un poema Salvat-Papasseit parla de la torna. Fa molt que no sento la paraula; la torna era l'ambrosia d'aquell paradís humil i privilegiat que també a mi m'ensenyava de lletra.

Al barri també teníem dèries i teníem els nostres prejudicis, però aquests la desmemòria me'ls ha anat esborrant. Hi havia els més bons i els menys bons; no recordo cap divisió maniqueïsta clara. Tots formàvem part de la colla, del grup, de la família.

Des del carrer Amistat arribaven, alguns matins feiners, dues dones amb coves curulls de peix que venien a més bon preu que les peixateres del Mercat de la Unió, que teníem davant mateix de la pastisseria. Les peixateres il·legals heptasil·labaven a crits el reclam de llur mercaderia: «Sardineta fresca i viva», deien; «apa noies, qu'és de nuvi!». La venda irregular era perseguida pels municipals. «La Guri, que ve la Guri!», avisava cridant alguna de les peixateres pirates i, a corre-cuita, escampaven la boira fugint dels guàrdies. El meu germà, el Gonçal, em diu que les peripatètiques peixateres eren filles d'un vell anarquista que el barri havia batejat Comandant Pixum. Perseguides per un municipal bufat, el Cabo Simón, les peixateres fugien a amagar-se al pis de les germanes Bou la mare de les quals les protegia ficant els coves sota el llit de la seva filla petita, la Montserrat, i negant sempre el fet al caporal inquisidor. No sé com la Montserrat se les apanyava per treure's el perfume de peix de sota el llit.

A l'Epifani, un home tot seriós que regentava una parada d'ultramarins al mercat i era molt de missa, no va costar que li caigués al damunt el mot de senyor Epitafi. Just davant de la pastisseria hi tenia botiga el senyor Aulet, un adroguer de pell grisenc, un xic carregat d'espattes sota la bata de color d'ala de mosca. Fregava el terra en caminar. L'adrogueria tenia unes pissarres a les parets de fora on s'anunciaven els productes més desitjables. Una vegada el senyor Aulet es va presentar per conseller i, per fer campanya, repartia quilos d'arròs de franc. Per agraïment popular al seu gest el senyor Aulet fou dels pocs que se salvaren de rebre un malnom, o potser no el recordo.

Fèiem vida al carrer, sobretot a l'estiu, les tardes voluptuoses de xardor, del nostre Poblenou. Els veïns trèiem cadires a la vorera i ens

contàvem acudits i xafarderies. Carrer Castanys enllà hi tenia la carnisseria la senyora Carmeta, germana de la famosa soprano Maria Espinalt. La Carmeta era una dona pulcríssima, impecable; els marbres i llautons de la seva carnisseria brillaven com diamants, el seu davantal de puntes al pitet semblava sempre acabat d'estrenar. Una tarda de xafogor em vaig asseure a la penombra d'un portal davant la carnisseria. Des del meu amagatall vaig veure com la senyora Carmeta (al barri totes les Carmes eren Carmetes), aquella tarda de poca venda, s'abaixava el pitet del davantal i, curiosament, com s'escau a dama tan endreçada, s'apujava els sostenidors, i per refrescar-se, reposava els pits nus al marbre impecable del taulell de vendre.

Al costat de la carnisseria hi havia una casa de menjars, El Farolillo, que potser s'havia dit El Fanalet perquè hi havia un fanal a la façana. Hi servien menjar casolà i el vi en porró. Era celebrada l'anècdota que un client assidu de la casa entrava tot cridant: «Mestressa! Un tall de bacallà!» i, fent l'ullet a la patrona, aixecava quatre dits de la mà per demanar un plat quatre vegades més abundós. Potser aquesta mena de *farols* havia donat nom a l'establiment.

La canalla jugàvem a fer la cadireta. Dos nanos ens agafàvem els braços formant un quadrat damunt del qual s'asseia la persona que havia de cavalcar la cadireta humana. No cal dir com n'eren d'innocents els jocs d'abans de la revolució tecnològica que patim ara; o ens ho semblen. Una veïna que vam fer seure a la cadireta es deia Isabel, una nena rossa amb el pentinat molt de moda aleshores, a inicis dels cinquanta, els tirabuixons. La paraula em fascinava (i m'ha inspirat una mena de haikú: «tirabuixons | que demanen fer-li | tot de petons»). Fins molt després no vaig saber que el mot era una adaptació del francès *tire bouchons*, que són els estris per encetar ampolles de vi. El diccionari em diu que en català és «llevataps», però nosaltres en diem *sacatapos*, així com del banyador tipus eslip en diem *taparrabos*. El marit de la tia Anita, el Jaume Alsó, cantava una cançoneta que feia:

A l'Havana, a l'Havana,
a l'Havana ho fan millor
perquè en porten taparrabos
i déu n'hi do.
I el que n'és pobret
i no se'n pot comprar,
amb una fulleta
s'ho té de tapar.

Els nois també jugàvem als carrers a l'entorn de la plaça del mercat de la Unió. Jugàvem a saltar i parar i del joc en dèiem dola; no trobo la paraula als diccionaris. Agotzonats, jugàvem a bales, la nostra petanca minimalista. També corríem rere una llançadora de fusta propulsada per unes pales en el joc que dèiem vèlit. Inventàvem històries, les ventis, que podien ser de nata, de crema o de xocolata —aquestes eren les de canguali—. Més bel·licosament jugàvem a batalles entre dos exèrcits de cinc o sis xavalets cada un, armats amb les tiges de les carxofes, els tronxos, que llençaven les verdulaires del mercat. Els tronxos eren projectils dubtosos; no feien gaire mal i deixaven a les mans de qui els tirava una fetor agrencada prou desagradosa (o sigui que feien més mal a l'agressor que a l'agredit —comptant, a més, que la punteria sovint fallava—). Eren les nostres guerres que garantien victòries pírriques.

El món era el barri, i el barri era el món. El menjar era transportat a la plaça amb carros tirats per cavalls que, en tenir-ne ganes, pixaven fent gala d'una xeringa com ja voldrien tenir més de quatre bombers per apagar certa mena de focs. Hi havia vaqueries —amb vaca a la rebotiga— i hi havia botigues d'olis i sabons, de vetes i fils, de plats i olles. Hi havia els capicues dels bitllets del tramvia, que auguraven no sé si sort o dissort. Els nens, si sabíem que se celebrava algun bateig, acudíem a la porta de l'antiga parròquia de Sant Bernat Calbó i, en sortir la família, corejàvem:

Tireu confits,
escarransits.
Si no en voleu tirar
el nen es morirà.

I aleshores ens abocàvem sobre els anissos i les ametlles encastades en sucre, les *peladilles*. El Dissabte de Pasqua, anomenat encara Dissabte de Glòria per no sé quina interpretació errada de l'evangelí, a migdia, la colla de noiets del barri sortíem corrents i armats amb maces i xerracs a fer soroll; amb les maces de fusta picàvem a les portes del veïnat i deïem que sortíem a matar jueus. Per Sant Joan ens enfilàvem a la teulada del mercat on s'havien apilat tot de mobles i fustes inútils i els llançàvem a terra perquè els grans preparesin la foguera mentre nosaltres espantàvem la gent tirant bombetes a terra o raspant els mistos garibaldi contra la paret. Inspirats per les pel·lícules de cowboys (pronunciant «combois»), engrapàvem les xapes de les ampolles de cervesa Damm amb la famosa estrelleta. Les xapes tenien, dessota la llauna, una rodoneta de suro que sortia fàcilment i nosaltres ens les clavàvem a la camisa amb el suro a la part de dins i la llauna a fora i així ens disfressàvem de xèrif. Hi havia la rambla amb els seus plàtans i allí ens sentíem més elegants, potser per fer gala del nom oficial: passeig del Triomf. Aquest triomf sempre em va semblar més personal que col·lectiu: la rambla era on anàvem a triomfar i no s'hi feien entremaliadures. La rambla tenia l'Aliança i un cinema, el Califòrnia, i el barri tenia dos cinemes més: el Triumfo, a la cantonada del carrer dels Almogàvers amb la rambla, i l'Ideal, al carrer Wad-Ras, nom que celebrava un dubtós triomf de l'arnat imperialisme espanyol. El cinema Ideal tenia el motiu de Rellisquín perquè, es deia, havia estat una pista de patinatge temps enrere. Un dia vaig sentir a la rambla un que preguntava a un amic:

—Què fan al Rellisquín?

L'amic, sense acabar de recordar el títol sencer de la pel·lícula, que era *El tormento y el éxtasis* amb Charlton Heston fent-hi de Miquel Àngel, va respondre:

—No sé què collons i l'èxtasi.

Així vaig viure el barri on vaig aprendre que el món és gran i ric i generós de bé i de mal, amb parets encara escrostonades de les bales de la guerra, amb el mercat viu de la pau, amb la pudor de l'adoberia del carrer Joncar, i amb el fum de les fàbriques que agrisava la verdor dels arbres de la rambla. Aquest era, amb quatre pinzellades, el meu paradís, un lloc on tothom comptava amb tothom, un paradís perdut, perdut, perdut, com tots els paradisos.

II

Entre els oficis que més agradaven a Joan Salvat-Papasseit no hi ha, al seu poema, el de pastisser, però és bell ofici. Jo en vaig gaudir dels resultats més que de les feines i em vaig atipar de galetes, dolços i xocolatines sense haver de pensar. Admirava la perícia dels qui hi treballaven. M'encantava veure com d'una màniga amb cornet en sortia una pasta que el pare o l'oficial a l'obrador traçava en diagonal contínua sobre un paper de barba i, un cop cuita, en sortia la planxa de bescuit per fer braços de gitano i bescuits de la reina. En acostar-se les festes, un oficial, el València —i no pas el Valencià— enrotllava la pasta acabada de coure sobre un cilindre de fusta per anar fent les neules una a una. Oficials, operaris i aprenents es tornaven, drets i amb la mà sobrerera reposant al lloc precís on l'esquena comença a ser natja, per muntar enormes cossis de nata amb el gran batidor de filferro.

A l'obrador de la pastisseria tot tenia el seu lloc. La farina i el sucre es buidaven dels sacs en uns enormes calaixos. A la paret del fons hi havia el forn i l'altell per emmagatzemar-hi la llenya; hi re-

posaven, a la paret, dues llargues pales de fusta per poder girar els pastissos que s'anaven coent al forn de manera que, més a prop o més lluny del foc, es coguessin ni cremats ni sobtats. Els estris es penjaven en un tauler, cada estri just damunt d'on se n'havia pintat el perfil amb negre, com si fos un animal que al cap del dia retorna al seu cubicle de l'establia.

La feina més rutinària, potser tan dura com muntar nata a mà, era la de netejar, fregant amb la rasqueta, les llaunes que sortien sol·lades del forn. L'obrador s'omplia del soroll d'aquesta i altres feines i de les converses dels treballadors sobre el món i la vida, la qual era marcada per les estacions i per les festes, cada una amb el seu pastís: els panellots de Tots Sants; els torrons i les *culebres* i els troncs de Nadal; el tortell de Reis; el 13 de gener els *borregos* de Sant Antoni Abat, patró, per cert, del silenci; els rosaris de sucre que es penjaven als palmons de Rams; les mones de Pasqua... A cal pastisser l'esperit es fa matèria i esdevé la comunió de la família, del barri.

Els moments de frisança bullien quan algú de casa s'inventava un pastís nou i se'l batejava amb un bon nom, normalment dedicat a un personatge famós, com és de rigor en el gremi. No sé per quins set sous una de les invencions va ser anomenada bismarck. Una altra volia honorar un gran tenor, Galliano Masini, i li van posar masini, i el dedicat a l'espectacular Margarita Cansino, més coneguda com Rita Hayworth, es va dir gilda. Les gildes foren creació del meu germà.

Sí, era un ofici bonic, el de pastisser. Jo, més que res, espiava els operaris i aprenia coses que mai no posaria en pràctica, com el sistema que tenien de comprovar la temperatura de la xocolata desfeta portant-se'n una gota just al punt de pell que hi ha entre barbeta i llavi inferior o la manera de separar el rovell de la clara de l'ou. Els pastissos sortien de l'obrador i a la botiga la mare els dipositava amorosament damunt plates de cartró i blondes de paper com si fossin nadons de casa bona i els embolicava amb tires protectores de car-

tró, amb el paper blanc on hi havia imprès en vermell l'emblema de la casa que primer era pastisseria Barea i després es va mudar a Sobré. La mare en sabia, d'embolicar, i s'hi fixava. No teníem encara la cinta transparent, el cel·lo; els paquets es lligaven amb una cinta-cordill vermella amb la qual es feia també una nanseta per ajudar el client a transportar el seu mannà.

Era un món ordenat i creatiu, però esclau. Calia encendre el foc de llenya cada dia a les quatre de la matinada i, acabades les pastades i els enforats, decorats els pastissos amb mantega acolorida i trossets d'ametlla o de fruita confitada, passar-los a prestatges i aleshores, abans de plegar, deixar-ho tot net i endreçat perquè l'endemà recomencés la creació. La botiga tancava un sol dia l'any, que no era ni Pasqua ni Nadal, sinó, per llei, el 18 de juliol, data decretada pel franquisme per a celebrar la Festa del Treball. Els altres tres-cents seixanta-quatre dies, amb més o menys hores, calia si més no estar a la botiga per atendre els parroquians.

Les venedores de la plaça venien a comprar-se la pasta de l'esmorzar: els panets de Viena funyits a mà, les ensaïmades nevades amb sucre llustre, els brioixos. Els diumenges, abans de dinar, els clients s'emportaven un braç de gitano o un tortell. Les festes grans demaven la plata de lioneses. Els nens es delien pels caramels; se'n van posar de moda uns de tous, els darlins. I també hi compraven les xocolatines on els fabricants hi amagaven cromos que colleccionàvem. Els parroquians més modestos s'enduien els «trossos», que eren els pastissos que no s'havien venut el dia abans tallats i venuts a pes. El pes encara portava la denominació antiga d'unces i lliures. «Senyora Antònia, posi'm mitja lliura —dos-cents grams— de trossets de cel.»