

“Can Mas ha estat un bon espai per a les complicitats”

Què en recorda dels inicis de la posada en marxa del bar Can Mas?

—Va ser un negoci familiar que va obrir el meu pare Pere Mas Maynou l'any 1960, que ell va regentar fins a principis dels 90, quan va morir i amb el que vaig començar a treballar. Vam ocupar un local on hi havia una sucursal de la Tintoreria Gubern. Aleshores a Granollers no hi havia tants negocis com ara i les coses es posaven en marxa amb il·lusió...

—Els primers anys...

—Ens vam distingir, en estar ubicats en un bon lloc, per ser un bar amb bones tapes i servir bons entrepans, especialment de cara el jovent quan venia del Centri Club. Amb el pas dels anys vam fer un nou canvi del negoci i vam posar en funcionament els Salons de te Mas. Eren una mena de reservats, on les parelles podien estar tranquils i sols sense que ningú els molestés. En aquells anys, vam rebre moltes crítiques i la policia controlava el que passava, ja que allí on hi havia reservats...

—Algun problema especial?

—No. Vist ara tot això des de la perspectiva del temps no és sinó una anècdota, però en el seu moment, tenia una certa importància i transcendència a la ciutat, donat els anys en què tenia lloc.

—Temps després, van donar un nou gir a l'establiment.

—Sí, ja que amb l'arribada de la Rosa a la cuina, vam començar a fer una sèrie d'obres al local per tal de fer una renovació a la cuina, al que seria el menjador... Des d'aleshores vam apostar per una cuina casolana complementada per un bon assortit de plats de carn a la brasa i vam tenir bona acceptació.

—La gent parlava dels seus menús.

—Sí, ja que en la mesura que hem pogut hem apostat per oferir sempre bons menús a un preu ajustat, i això la gent ens ho ha valorat positivament. Els plats preferits? Aquells que saben de la cuina senzilla sempre destacaven els nostres

“callos” i la carn a la brasa, sense oblidar, com acostumava a repetir sovint, la truita de patates que tant li agradava al desaparegut Xavier Quincoces o la truita francesa que sempre ha destacat el periodista Jordi Pey.

—Què pensen en deixar el negoci?

—Una mica de pena i nostàlgia sí que en fa, sí, però l'edat i les circumstàncies són les que són i no podem fer-hi gran cosa. Ara costa molt tirar un negoci endavant, ja que l'Ajuntament ens ofega a base d'impostos. Vostè creu que un local com el nostre pot tirar endavant pagant

1.322,98 euros a l'any de recollida d'escombraries, sense tenir ni un contenidor al carrer? Ens afusellen constantment, i així resulta difícil poder continuar.

—En el seu cas, però, hi ha segurament un bon traspàs...

—Sí, però el local no és nostre.

—Què passa perquè hi hagi tants canvis com aquest darrerament?

—Doncs que les multinacionals i empreses grans aposten per ciutats com Granollers amb un centre comercial potent, on la gent passeja... Volen els millors llocs, fan bones propostes...

—El millor de tots aquests anys?

—Sense dubte, la gran quantitat de clients bons que hem tingut i amb molts dels quals

hem fet bones amistats. Afortunadament, hem comptat amb una clientela fidel i això ens ha permès de treballar més a gust, ja que hem fet del local un lloc de trobada i relació.

—Amb alguna actuació, oi?

—Sí, era una forma diferent i gratificant d'omplir l'espai de felicitat i de complicitats amb els bons amics, d'aquí que hagin passat per casa un bon nombre de persones representants del món de l'espectacle d'arreu de Catalunya. El contacte amb la gent ens agrada molt i és una mica de portar fins a Granollers el model de les trobades de l'Arca de Noè de Barcelona que tan bé coneixem.

PACO MONJA



Miquel Mas i Recordà (Granollers, 28-8-1946) i Rosa Lloberas Serra (Granollers, 4-9-1950). Des del local del restaurant Can Mas del carrer

Sastre, el matrimoni viu aquests dies els seus últims moments com a restauradors, una professió a la qual han dedicat força anys de la seva vida d'una manera intensa, segons que reconeixen en explicar en el propi local les raons per les quals han decidit plegar després d'estar al capdavant del negoci familiar des de 1960. Va ser aquest any quan Pere Mas Maynou decidí, amb l'ajut del seu fill Miquel, posar en marxa l'establiment situat tot just al rovell de l'ou en un carrer realment cèntric i molt transitat amb connexió directa amb la plaça de la Porxada. Ubicat a l'antic local ocupat per la Tintoreria Gubern, el Bar Can Mas es va fer aviat un nom entre el veïnat i el jovent, en oferir tapes, entrepans... Els anys 70 en una nova aposta del local -batejat amb el nom de Salons Mas- el seu espai es convertí en un lloc de trobada per a moltes parelles en posar en marxa uns reservats, cosa que semblava més d'acord amb les noves tendències i modes. Va ser el 1996, quan amb l'entrada de la Rosa, van renovar la cuina i disposaren d'un nou menjador... A partir d'aquí, oferiren diàriament una cuina casolana que era acompanyada igualment per les tapes i vermut que es podien trobar també a Ca l'Espinalé de Vilassar de Mar, destacant igualment els seus menús, “ajustats sempre econòmicament, però generosos i complets”. El matrimoni, que ha comptat amb l'ajut puntual dels seus fills Jordi i Albert, de 30 i 27 anys, respectivament, ha decidit posar punt i final al negoci en acceptar la proposta de traspàs que els hi han fet, essent ocupat el bar d'aquí a uns dies per una botiga de roba. ♦



Paco Monja

MIQUEL MAS-ROSA LLOBERAS

RESTAURADORS