

Establiments
antics

10 Domicinal
Diumenge 29
d'agost de 2004



Can Dalmau

Va iniciar la seva activitat el 1886 com a taverna i botiga de gra i queviures, i més endavant també va ser una fonda; en l'actualitat és un modern establiment dedicat als productes d'alimentació

Caldes de
Malavella

TEXT I FOTOGRAFIES: JOSEP MARIA BARTOMEU

Història

Can Dalmau va començar essent una botiga de queviures on també s'hi feien menjars com a fonda. Més endavant, a principis de 1900, els hereus dels fundadors van continuar amb el negoci, però es dedicaven més als queviures que a la fonda. Després de la Guerra Civil van deixar de fer menjars i es van dedicar íntegrament a la venda de queviures, que és l'activitat que es manté en l'actualitat.

Origen
1886

Fundadors
Esteve Sitjà Dalmau i Gertrudis Dausà.

Propietària actual

Rosa Sitjà i Esparraguera.

Treballadors
Règim familiar.

Activitat

Venda de queviures, fruites i productes alimentaris.

L'establiment va començar essent una petita botiga de gra i queviures, però l'any 1886 Esteve Sitjà i Dalmau i la seva dona, Gertrudis Dausà, van començar a compaginar aquesta activitat amb una mena de fonda i taverna, on es feien menjars i es venia vi al públic. La casa era molt petita i estava situada al carrer de Santa Maria. El negoci era familiar i s'explica que, quan s'acabava el menjar que hi havia a les cassoles, havien de tancar les portes i dir no als clients, malgrat que continuaven venent queviures i vi.

A començaments del segle XX, el negoci va passar a mans del fill del matrimoni, Tomàs Sitjà i Dausà, que va continuar amb la taverna i la fonda. Quan hi havia molta feina hi anava una dona a cuinar que feia uns plats excel·lents, cosa que va fer augmentar la clientela, que en aquells anys estava formada, a banda de per gent del poble, per traguers, bosquetans, treballadors del suro i del ferrocarril. La gent de bosc era la més assídua, així com els que treballaven a l'estació del tren, que en aquella època eren nombrosos, ja que Caldes de Malavella era un centre neuràlgic de comunicacions, amb Llagostera i el port de Sant Feliu de Guíxols per una banda i, per l'altra amb Cassà de la Selva i Girona. Durant la Festa Major i en dies assenyalats, Can Dalmau s'omplia a més de músics i concertistes.

Durant la Guerra Civil l'establiment no va tancar, però hi havia dificultats tant per servir menjars com per obtenir queviures. Passada la guerra el racionament es va posar a l'ordre del dia i la clientela es veia obligada a anar a comprar amb tiquets per poder adquirir sucre, farina, oli i altres productes bàsics per sobreviure. Amb tot, com que Caldes era una població agrícola, no hi faltaven molts productes del camp.

QUATRE REMODELACIONS

Cap als anys 1946/1947, el fill de Tomàs Sitjà, Pere Sitjà i Puig i la seva dona, Remei Esparraguera i Duch, agafen les regnes del negoci, ja només com a botiga de queviures; l'activitat de cuinar menjars s'havia deixat. Encara seguia el racionament i els ciutadans anaven a l'Ajuntament a buscar els productes que prèviament havien pagat. La clientela aleshores portava una llibreta i Pere Sitjà i la seva esposa tallaven els cupons corresponents cada vegada que volien alguna cosa.

Curiosament en aquells anys arribaven



ra i una porta nova més alta. L'any 1970

Curiosament en aquells anys arribaven en tren algunes dones des de Llançà i altres poblacions de l'Alt Empordà a vendre vi d'estraperlo. Aquesta activitat estava a l'ordre del dia. També es negociava amb l'oli empordanès i altres productes de la terra.

La primera reforma de la casa es va fer l'any 1955, quan es va posar mosaic al ter-

ra i una porta nova més alta. L'any 1972, Rosa Sitjà i Esparraguera, filla de Pere i Reimei, es va casar amb Jordi Dilmer i Diader. L'any següent, 1973, es va tirar tota la casa a terra i es va portar a terme una reforma total, amb dues entrades, l'una pel carrer de Santa Maria i l'altra pel carrer de les àbsides romàniques. La botiga continua ja no-

més amb la venda de queviures i productes d'alimentació. L'any 1978, Jordi Dilmer s'incorpora íntegrament al negoci, que segueix fins ara com a botiga tradicional i amb una clientela molt fidel, que sap que allà hi trobarà una atenció personalitzada. La parella té fills, però no se sap si voldran continuar amb el negoci.