

Joan Celdran Danés

GRAN LICOR CALISAY

MEMÒRIA DEL BON GUST (1895-1995)





Edició amb el suport de:
Ajuntament d'Arenys de Mar
Associació Amics de la Puntaire d'Arenys de Mar
Diputació de Barcelona

Autors dels textos:
Joan Celdran i Danés
Agustí Espriu i Malagelada
Raquel Lacuesta i Contreras

Fotografies per a aquesta edició:
David Castañeda i Massaguer

Recerca documental:
Joan Celdran i Danés
Esther Castañeda i Massaguer

Disseny gràfic:
Txeni Gil

© dels textos: Joan Celdran, Agustí Espriu
i Raquel Lacuesta

© de l'edició: 9 Grup Editorial
Angle Editorial
Muntaner, 200, àtic 8a / 08036 Barcelona
T. 93 363 08 23
www.angleeditorial.com
angle@angleeditorial.com

Primera edició: setembre de 2013
ISBN: 978-84-15695-50-9
Dipòsit legal: B. 19063-2013

Reservats tots els drets.
No es permet la reproducció total o parcial
d'aquesta obra per cap tècnica o mitjà, inclosa la fotocòpia,
sense permís previ de l'editor.





Joan Celdran Danés

Agustí Espriu • Raquel Lacuesta

GRAN LICOR CALISAY

MEMÒRIA DEL BON GUST (1895-1995)

Pròleg de Carme Ruscalleda

 Angle Editorial







Va haver-hi un temps, i no fa pas gaire, que Arenys de Mar, població avui coneguda, entre altres coses, perquè és escenari de fons de bona part de l'obra de Salvador Espriu, corria en boca de tothom —i mai millor dit— per una sola paraula, tan senzilla com saborosa: Calisay. En un moment en què els licors anomenats digestius gaudien del favor de molta gent, el Calisay, produït amb cura per la família Mollfulleda al llarg de tres generacions, portava a totes les taules del país i de part de l'estranger el nom de la nostra vila. Encara avui el Calisay és un referent cabdal en l'imaginari col·lectiu del nostre país, fins i tot amb expressions típiques populars que han fet fortuna. Qui no recorda l'«ay, ay, ay, que me sabe a Calisay», o aquell suggeridor «Calisay em posa guai»? Tota una època, una manera de ser i de viure que avui ja és història.

Per les destil·leries on es donava cos i vida a una fórmula centenària, monumental edifici neogòtic aixecat al bell mig de la riera arenyenca on es van omplir milions d'ampolles amb aquest preuat tresor líquid, i amb tants d'altres, avui valuosíssims objectes de col·leccionista, també hi van passar centenars de treballadors, homes i dones anònims que, amb la seva feina, van ajudar a donar fama a aquest licor i a la família productora.

El llibre que teniu a les mans, ideat i coordinat pel periodista arenyenc Joan Celdran, no és només un homenatge a Magí Mollfulleda, fundador d'aquesta emblemàtica indústria arenyenca, i de qui enguany commemorarem el primer centenari de la mort, sinó un repàs amè però exhaustiu de la vida d'aquest licor i, per extensió, de part de la nostra història més pròxima, forjada amb l'esforç de molts dels nostres convilatans. Així, a l'interessant estudi d'investigació documental de Celdran, resultat d'anys de recerca, cal sumar-hi la contextualització històrica realitzada per un altre arenyenc de soca-rel, Agustí Espriu, i el magnífic estudi de l'evolució constructiva de les destil·leries efectuat, com no podia ser d'altra manera, per la doctora en Història de l'Art Raquel Lacuesta, cap de la Secció Tècnica d'Investigació, Catalogació i Difusió del Servei de Patrimoni Arquitectònic Local de la Diputació de Barcelona. Tot plegat, unificat i embellit pel bon saber fer de dos arenyencs més: el fotògraf David Castañeda i el dissenyador Txeni Gil.

Moltes gràcies a tothom que ha fet possible aquesta publicació, a qui l'ha adquirit amb antelació i a qui, amb els seus records, amb les seves vivències i amb les seves col·leccions, ha ajudat a donar forma a un projecte del qual tots hem d'estar orgullosos. El llibre que teniu a les mans destil·la Arenys per tots costats. Assaboriu-lo a petits glops, talment una copeta de Calisay.

Estanis Fors i Garcia
Alcalde d'Arenys de Mar

Estimat Calisay

La paraula Calisay, com passa amb algunes melodies, sabors o aromes que ens acompanyen de puntetes des de la infantesa, em transporta sempre als dinars festius de quan era petita. En aquell temps, participava com a espectadora en les tertúlies de sobretaula, de conversa relaxada i amical la majoria dels dies –i polèmica en d’altres–, que reunien no només els membres de la família en un ritual dominical, sinó també veïns de casa que s’hi afegien. El Calisay presidia aquests moments com un petit luxe per a la gent gran. No us escandalitzeu pas, però el sabor d’aquest licor el tinc gravat a la memòria des de ben petita perquè, a l’hora de les postres, a la canalla ens deixaven sucra un parell de galetes de Santa Coloma o carquinyolis a la copa del pare o la mare quan el preniem.

Per mi, el Calisay forma part de la cultura de la taula maresmenca. Ens presenta al món com una societat amb una tradició pròpia i original, amb un bon gust i una creativitat que vénen de lluny. És per això que m’agrada oferir propostes gastronòmiques inspirades en aquest destil·lat i que continuo compartint vida i feina amb el seu sabor licorós, olorós i de tast herbaci.

Al Sant Pau elaborem bombons de xocolata negra, de closca fina i trenca-dissa, farcits d’una *ganache* cremosa de Calisay. Rebaixant el licor amb aigua mineral, fem el que anomenem una «infusió», que servim sobre un sorbet de préssec. El mes de gener de 2013, amb motiu de la celebració de l’any Espriu, hem ofert quatre tapetes inspirades en fragments de quatre obres del poeta. La mona de Pasqua d’aquest any també ha estat inspirada en l’autor de Sinera: una escultura de xocolata amb els trets de la fesomia d’Espriu, que reposa sobre un pastís farcit de crema de Calisay. L’últim treball gastronòmic que hem realitzat amb el licor d’Arenys ha estat pel sopar del Català de l’Any, on hem ofert una senyera per postres. El color roig estava elaborat amb maduixes i ratafia, i el groc, amb fruita de la passió i Calisay.

Enhorabona a l’autor, en Joan Celdran, i al poble d’Arenys de Mar per sumar esforços amb l’objectiu d’aconseguir un llibre tan entranyable sobre la vida i miracles del per sempre més estimat Calisay.

Carme Rusalleda
Cuinera

Observar és conèixer. Conèixer és estimar.
Estimar és preservar.

Jordi Sabater Pi

Sumari

- 14** Tornar a començar
- 26** Magí Mollfulleda, un senyor de Puerto Rico
- 42** El segle que comença
- 50** Més i millor. El llegat de tres generacions
- 98** Anys trenta: la dècada convulsa
- 106** L'essència d'un licor exquisit
- 136** Una marca de prestigi universal
- 172** La competència: gat per llebre
- 180** Anys setanta: temps de canviar
- 188** Els darrers anys
- 208** La fàbrica Calisay.
Els edificis de les Destil·leries Mollfulleda

Tornar a començar



Quan va començar tot, aquesta era una empresa modesta. La comandaven, això sí, homes ben dotats per als negocis. L'afany de progrés els va portar de vegades per camins plens de sotracs i solucions costoses, però no tenien en ment aturar-se. En els cent anys que succeeixen el 1895, una sòlida aliança d'intuïció, esforç i honestetat va aportar al Calisay la popularitat que es correspon amb un producte de la seva vàlua. És bo recordar-ho ara que el temps, mal que no ens agradi, ha desdibuixat la feina d'aquells emprenedors audaçs.

L'origen d'aquest periple ens remet a Malgrat de Mar. L'abril de 1895 Pau Rimbau i Vidal, Lluís Canony i Rigalt i Manuel Martí i Cardona han constituït a la vila una societat col·lectiva per dedicar-se a la fabricació i venda de licors. Com que no n'hi ha prou d'elaborar rom, conyac o anissos, com fan un munt de petites destil·leries arreu de Catalunya, proven sort amb un licor inèdit: el Calisay. El Ministeri d'Indústria els ha reconegut aquell mateix any la patent d'invenció del nou destil·lat, fet a base d'herbes aromàtiques i remeieres.

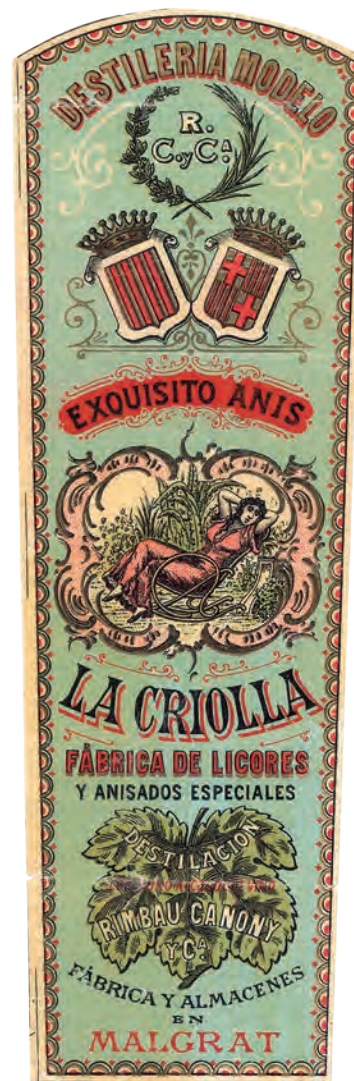
La primera referència al flamant negoci, emplaçat al número 26 del carrer d'en Blanch, apareix publicada al diari *La Lucha* el 17 de novembre de 1895: «Según noticias que recibimos de Malgrat, se ha establecido en aquella villa, con el título de Destilería Modelo, una gran fábrica de licores y anisados bajo la razón social de Rimbau, Canony y Compañía cuya especialidad para la producción del licor Calisay, de gusto exquisito, del ron Jamaica, anisados y escarchados, puede competir con la de las mejores fábricas conocidas según nos manifiesta persona perita. Siempre es prueba de prosperidad el establecimiento de un nuevo centro de producción, y solo deseamos que los señores Rimbau, Canony y compañía consigan la honra y provecho que su empresa merece.»

L'administració de la nova companyia és a càrrec de Pau Rimbau. Nascut a Tarragona el 1841, s'ha establert des de fa un any al número 73 del carrer del Mar de Malgrat arran del matrimoni amb Rosa Roura i Verdaguer, originària de Blanes. A Malgrat, Pau Rimbau ha conegut Lluís Canony, un comerciant ceretà de trenta-nou anys vinculat al negoci dels licors per via de la seva esposa, Francisca Laverny. Ella és la filla gran d'un influent fabricant d'aiguardents de Ceret instal·lat ara a Girona. El tercer soci és Manuel Martí, nascut a Malgrat l'any 1848. Viu

UN LICOR ORIGINAL

La destil·leria de Rimbau, Canony i Martí contrarestatà les vendes deficitàries del nou Calisay amb l'elaboració de licors tradicionals com l'anís La Criolla. ARXIU OEPM

A les dues pàgines anteriors, sala d'expedició a la fàbrica del molí de Dalt. ARXIU MOLLFULLEDA I SAURI



EXQUISITO LICOR

Calisay

TÓNICO APERITIVO

RIMBAU CANONY Y C^ª
MALGRAT



Representado por D.

MARCA REGISTRADA

El dia 1 de juny de 1895 el Registre de la Propietat Intel·lectual i Industrial inscriu la marca Calisay a nom de la societat Rimbau, Canony y C^ª. Des d'aquella data, els tres socis de Malgrat de Mar són els legítims propietaris d'aquest distintiu.

ARXIU OEPM

a Blanes des que el juliol de 1874 es va casar amb Pepa Casas i Passapera, filla del municipi. Junts regenten el Cafè de Can Manuel, una peculiar taverna sovintejada per teranyinaires i pagesos que s'ha fet popular pel fet de despatxar vins i licors de fabricació pròpia a baix preu. Els dies de festa, la mitja part del ball a la veïna Sala Gaspart proveeix de clients l'establiment i fa que les bótes es buidïn amb prestesa. La fama del Calisay és cada cop més estesa gràcies al vigor amb què els seus creadors han emprès la nova aventura.

Un any i mig després, l'estiu de 1896, el negoci pren un camí inesperat. Els tres propietaris donen de baixa la societat original i funden de nou l'empresa. La destil·leria continuarà funcionant a Malgrat, però només amb dos dels socis primigenis. El diari *La Vanguardia* en deixa constància el 3 d'agost d'aquell any: «Los señores don Pablo Rimbau y Vidal y don Manuel Martí Cardona han constituido en Malgrat una sociedad colectiva para dedicarse a la fabricación y venta de licores; en especial el denominado Calisay. La nueva sociedad girará bajo el nombre de Rimbau y Martí, siendo su duración indefinida y teniendo la administración, gerencia y firma el señor Rimbau.» De l'activitat de l'empresa en els nou mesos que van des d'aquest moment fins a l'abril de 1897 no n'ha quedat constància. Sí que sabem, tot i desconèixer-ne les causes, que en aquella data Pau Rimbau i Manuel Martí decideixen traspasar definitivament el negoci. En aquest punt, la història del Calisay torna a començar.

És aleshores quan Magí Mollfulleda i Jas, un acabalat comerciant d'Arbúcies establert a Arenys de Mar des de finals de 1885, pren el govern de l'empresa. El 24 d'abril de 1897, Pau Rimbau i Manuel Martí, davant el notari d'Arenys de Mar Pau Civit d'Albareda, formalitzen l'escriptura de compravenda, per la qual transfereixen per sempre a Magí Mollfulleda l'establiment mercantil de la seva propietat així com «todos los artefactos, maquinaria, existencia de licores, botellas, tanto llenas como vacías, documentación, etiquetas, herramientas, envases y todos los demás objetos que pertenecían a la Sociedad Rimbau y Martí y antes Rimbau, Canony y Compañía».

En el mateix acte es traspasa a Magí Mollfulleda el certificat de propietat de les marques Calisay, Ferroquina i la de l'anís La Criolla. Alhora, se li entreguen els motlles per a la fabricació de les ampolles i les pedres litogràfiques per a la impressió de les etiquetes. Els venedors fan constar explícitament en el contracte que renunciïn a fabricar aquests licors d'ara endavant. Entre els documents que es lliuren al nou propietari hi ha també tots els llibres de registre i comptabilitat de l'empresa, així com dues caixes amb els anuncis que la marca havia fet servir fins al moment. Les dues parts acorden que el comprador haurà de desallotjar la fàbrica de Malgrat abans que acabi aquell mes. A canvi del negoci, Magí Mollfulleda satisfà tres mil cent pessetes en bitllets del Banc d'Espanya.



L'elogiat disseny de l'etiqueta original ha perdurat sense gaires canvis.
ARXIU OEPM

A la pàgina següent, ampolla d'un litre elaborada per Rimbau, Canony y C^a a Malgrat de Mar l'any 1895.
D. PUIGCORBER I BOFILL



**BLANES, 1935**

Al capdavant del negoci fundat pel seu pare, Eusebi Martí ha hagut de fer front a un costós litigi per la fórmula del Calisay.

ARXIU PUIG I MARTÍ

No passarà gaire temps abans que Manuel Martí es penedeixi d'haver venut la fórmula del Calisay. Com que coneix bé els secrets de l'ofici i el negoci és llaminer, concep un nou destil·lat de sabor, graduació i textura idèntics al que fins llavors feien a Malgrat. El despatxa a la taverna del carrer del Mar com a «Exquisito Licor Martí a base de Quina Calisaya». El nou espirituós aviat és conegut per tothom. A còpia de repetir el nom del licor, els clients l'han fet més senzill. En diuen Calisaya.

Manuel Martí instrueix de seguida en el negoci el seu únic fill, Eusebi Martí i Casas. Junts fan anar la petita destil·leria del número 6 del carrer de la Camadassa, que, a banda de la cantina familiar, abasta la demanda creixent de cafès, fondes i botigues d'ultramarins. Per legitimar la fabricació del seu licor més reeixit, el 2 de juliol de 1901, davant el notari de Barcelona Narcís Batlle i Baró, pare i fill simulen un contracte de compravenda de la marca. Manuel Martí fa constar que l'operació es porta a terme «faltando tan solo al señor vendedor obtener el título oportuno de dicha marca, el cual una vez en su poder se obliga a cederlo y traspasarlo en legal forma a su hijo Don Eusebio Martí». Dos anys més tard, el maig de 1903, Eusebi Martí fa un pas més en l'intent de recuperar la patent venuda a Magí Mollfulleda. Sol·licita al Boletín Ofi-



Blanes 1925.

Calle J. G. Roig y Jalpi.

EL CAFÈ DE CAN MANUEL

La popular taverna del carrer del Mar, més tard anomenat de Roig i Jalpi, s'abasta dels vins i aiguardents que la família Martí elabora a la fàbrica de licors que també té a Blanes.

ARXIU PUIG I MARTÍ

cial de la Propiedad Intelectual e Industrial una marca de fàbrica «para distinguir un licor denominado Calisay». Segons reclama, el distintiu per al seu licor «consiste en un cuadrilátero que encierra la inscripción Exquisito Licor debajo una silueta y luego la denominación Calisay, con un pequeño adorno al pie».

A Arenys, Magí Mollfulleda, sorprès de veure com els competidors treuen profit del bon nom del seu projecte, decideix actuar. El 5 de setembre de 1903 recorre al diari *La Lucha* per advertir: «No dejarse engañar. Por la Sala 2ª de lo criminal de la Audiencia de Barcelona, ha sido confirmado el proceso por estafas contra don Manuel y don Eusebio Martí a base de Quina Calisaya. Ojo consumidores. No confundir el licor de los procesados con el legítimo y acreditado Licor Calisay de Magín Mollfulleda.»

El judici té lloc deu mesos més tard. El *Diario de Gerona* es fa ressò de la notícia el 31 de juliol de 1904: «A primeros del mes que hoy fine tuvo lugar en la Audiencia Provincial de Barcelona la vista de una causa criminal que despertaba entre los vendedores de licores de esta provincia gran interés por tratarse de un asunto que afectaba al crédito de uno de los licores más renombrados y que más aceptación han tenido en la misma. Nos referimos a la querella sobre estafa que don Magín Mollfulleda, fabricante del famoso licor Calisay a base de Quina Calisaya, seguía contra los padre e hijo Martí, de Blanes, fabricante del licor Calisaya.» La sentència és favorable a Magí Mollfulleda. Manuel i Eusebi Martí són condemnats per un delict de simulació de contracte a dos mesos i un dia d'arrest major, amb suspensió de càrrecs i del dret de sufragi mentre duri la condemna. Així mateix, són obligats al pagament d'una multa de dues mil cinc-cents pessetes cadascun i a indemnitzar amb dues mil pessetes el perjudici ocasionat a Magí Mollfulleda. En cas de declarar-se insolvents, la disposició judicial imposa «un día de detención por cada cinco pesetas que dejen de satisfacer».

El procés s'allarga per l'animadversió entre les dues parts en litigi. Després de la predictable controvèrsia que la sentència ocasiona, la família Martí presenta una querella criminal contra Magí Mollfulleda per un suposat delict d'injúries. El motiu de la nova demanda és, segons consta en el sumari, «un anuncio publicado en varios periódicos en el que el señor Mollfulleda hacía público el procesamiento de don Manuel Martí en la causa que por estafa se le seguía a consecuencia de la fabricación de su licor Calisaya». El judici se celebra el 29 de novembre de 1904 a l'Audiència Provincial de Girona. Magí Mollfulleda és absolt de tots els càrrecs.

Dos mesos després, el 12 de febrer de 1905, Manuel Martí obté el dictamen de l'advocat madrileny Francisco Lastres, a qui ha confiat la seva defensa. «Mi distinguido amigo: a mi regreso de París me entregan su atenta carta del día 1º a la que tengo el gusto de contestar. He



A dalt, petita ampolla del licor Calisaya elaborat per Eusebi Martí a Blanes. ARXIU PUIG I MARTÍ

A baix, detall de l'embotcall amb què la Destil·leria Martí ofereix els seus productes. ARXIU PUIG I MARTÍ

