

Sant Jordi 2021



Paraules
que alimenten

Menú
literari
per a
amants
de la
gastronomia

Begudes i meneges literàries, antologia desordenada



MARC MESA

1. El bar restaurant Delicias, al barri del Carmel de Barcelona, apareix a la novel·la *Últimas tardes con Teresa* de Juan Marsé.

2. Ca l'Estevet va ser testimoni de la moguda barcelonina des del final del segle XIX. Fundat primer com a celler i més tard com a casa de menjars, l'any 1940 el local va començar a anomenar-se Ca l'Estevet tot i que era conegut amb el nom de la Mariona, la filla del propietari.

La relació entre literatura i restauració, tan clàssica, tan fèrtil, tan trufada d'estímuls i influxos, tan plena de simbolismes, de mítica nocturna, de flirtejos amb la *joie de vivre*, amb l'hedonisme, amb la inspiració, amb els relats fundacionals. Un text sobre un tema tan clàssic mereix tenir el seu punt de partida en un altre clàssic. Jaime Gil de Biedma, al seu relat *Revista de bares (o apuntes para una prehistoria de la difunta Gauche Divine)* –inclòs al llibre antològic *El pie de la letra. Ensayos completos* (Lumen, 2017)–, repassa, descriu, qualifica, pondera i exagera els bars i restaurants barcelonins que freqüentava durant els anys 50 i primers 60.

Hi apareixen l'Stork del passatge Arcàdia i el Flamingo, també el Blue Note de la plaça Reial i el Pirata de Gràcia. El Whisky Club i El Sot, el Doblón i La Gàbia de Vidre. Són, com el mateix nom del text indica, els anys previs a la *Gauche Divine* que va entronitzar Bocaccio i el carrer Tuset com a temples incontestables. Abans, quan la nit començava, es reunien a Ca l'Estevet, el restaurant del carrer Valldonzella al qual tots es referien com la Mariona. Així es deia la mestressa. Els cervells, les ànimes i els baixos ventres d'Eugenio Trias, Román Gubern, Òscar Tusquets, Beatriz de Moura, Carlos Barral, Rosa Regàs, Juan Marsé, Josep Maria Castellet, Ana Maria Moix, Jorge Herralde, Salvador Clotas –per citar només aquí els membres de la *Gauche* explícitament literaris– bategaven amb força gràcies als guisats, les amanides i els espirituosos que tantes nits consumien a la Mariona, a la plaça Reial i als locals d'uns barris baixos que tant els fascinaven. No tots els bars que freqüentaven servien menjar, però sempre sabien fer-s'ho venir bé perquè un entrepà comparegués a mitjanit per fer coixí. Per no sortir del Raval, és ben sabut que la plaça del Pes de la Palla repicava com uns picarols dins el cap i l'imaginari de Terenci Moix, però era la Granja de Gavà, a Joaquim Costa (antic Ponent), la que la posteritat assenyala com el lloc on va néixer. També és possible que us rondi pel cap que el bar restaurant Cèntric del carrer Ramelleres va ser molt important en la vida de Roberto Bolaño. Doncs teniu raó: és tan important que fins i tot apareix a *Los detectives salvajes*.

Els irreductibles Flash-Flash i Giardinetto, davant l'un de l'altre al carrer Granada del Penedès, imaginats per les ments visionàries de Leopoldo Pomés, Federico Correa i Alfonso Milá, són també escenaris inherents al bullidor d'idees de la Barcelona dels anys 70, la Barcelona del Boom que tanta mística arrossega. Avui

Una ruta pels locals on nombrosos artistes i escriptors buscaven omplir l'estómac i trobar la inspiració

TEXT **TONI VALL**

2



PERE VIRGILI

3



PERE TORDERA

no és complicat coincidir-hi dinant, sopant o fent una copa amb Javier Cercas, Ignacio Martínez de Pisón i David Trueba.

Manuel Vázquez Montalbán era coetani de la Gauche però no hi mantenien una relació gaire fluida. Amb la seva militància comunista no hi casaven gaire bé els valors diguem-ne benestants. Però no és cap secret que compartien el gust per la bona taula i els plaers profans de la vida. Casa Leopoldo, al carrer Sant Rafael –continuem al Raval–, era la confessada segona casa de MVM i el seu estimat Carvalho no podia ser-ne aliè, esclar. El detectiu i els seus estimats Charo i Biscúter també s’hi ventilaven, al pas de les pàgines llegides, lluços al forn, mandonguilles amb sípia i un bon capipota. El Leopoldo no és un escenari literari, és literatura. A les seves taules, a més de MVM, també s’hi han ben afartat Félix de Azúa, Joan de Sagarra, Juan Marsé i Eduardo Mendoza. Tertúlies, sí, com la que el mateix Sagarra i Enrique Vila-Matas tenen amb uns quants acòlits irreductibles encara avui –sempre que el coronavirus ho permeti– cada diumenge al matí al Tapas 24 de la Diagonal amb Tuset. Abans era el José Luis, d’ambient madrileny, cambrers amb muscleres i ambient senyorial. Ideal per trobar calma espiritual i meditar una bona pel·lícula després de sortir del veí Boliche.

Més enllà de Barcelona

El cafè bar Poetes, de Tarragona, es va crear els anys 70 sota el poderós influx de Maria Aurèlia Capmany i Jaume Vidal Alcover. D’entre les seves parets, efluvis i aromes va sorgir el grup literari La Gente del Rayo, majoritàriament alumnes universitaris de Vidal Alcover. També per aquelles terres, al Bar del Port de Calafell, el gran Carlos Barral hi va edificar un sentiment, una manera de ser i de veure el món. Molt més amunt, la badia de Cadaqués acumula història i històries d’artistes, poetes i diletants. El Marítim, davant el mar, esclar, era pàtria confessada de Salvador Dalí i Marcel Duchamp, i Gabriel García Márquez el cita en un conte del llibre *Doce cuentos peregrinos*. El mateix vent de mar a la cara el van percebre, amb gust, Umberto Eco i Javier Tomeo, i avui és el poeta (confés traficant d’idees) Vicenç Altaió qui l’ha fet batec íntim. I bambolejant cap aquí i cap allà, de tornada a Barcelona, val la pena fer voleiar el garbí de l’Empordà fins a dalt

3. Des de la seva inauguració el 1974, la història del restaurant Il Giardinetto, entre Balmes i Tuset, ha estat sempre lligada al vessant més creatiu i efervescent de Barcelona.

4. Roberto Bolaño, autor de *Los detectives salvajes*, prenia un cafè al matí al bar Cèntric, al carrer Ramelleres.

5 i 6. Casa Leopoldo, al carrer Sant Rafael, era la segona casa de Manuel Vázquez Montalbán. A les taules del restaurant també s’hi havien afartat Félix de Azúa, Joan de Sagarra, Juan Marsé i Eduardo Mendoza.



RAQUEL MOSULL DEL CAMPO

4

de tot del mont Carmel i que es tiri la millor canya del món a la barra del bar Delicias, just al costat del Pijoaparte de Marsé, mentre cavil·la que la revetlla de Sant Joan és el marc mental ideal per encabir-hi els seus plans de futur amb la Teresa.

No és cap bar, d’acord, ni cap restaurant, però no em puc estar de situar-vos, per acabar, a la sala noble de l’Institut d’Estudis Catalans a mitjans dels anys 20 del segle passat. És la sala que descriu Josep Pla al seu estrafolari *Homenot* dedicat a Joaquim Ruyra. Estrafolari perquè mai va conèixer l’autor de *Marines i boscatges*, tot el text l’escriu per referències, valent-se del que l’hi han explicat, n’ha llegit o ha tafanejat. Un exercici d’estil. La taula gran de la Secció Filològica és ben parada de pastes, de pastissos, de brquets de nata i crema, de rebosteria variada, tota mena de dolços per satisfer l’ànim depredador de la colla de goluts que s’hi donaven cita. Deixem parlar Pla: “Ruyra és llaminer i es complau, abans d’engolir el producte delicat, de palpar-lo, de constatar la densitat de la crema, de digitejar sobre les gracioses flaqueses de la confitura, de cercar el punt més suau de la crosta de xocolata.

–Que no mengen? Són una delícia –fa sense alçar el cap, embarassat per les sol·licitacions amables de la plata, el virtuosisme digital exercint-se de ple sobre els punts més tendres, les unges il·lustrades amb engrunes daurades. Els filòlegs se’l miren i es miren desolats tot passant-se el «ja patirem» d’aspecte més irreparable.

”Naturalment, ningú no menja. Quins treballs, però, a fer-li entendre, amb la discreció exigida pel respecte, el demençament absolut que de cop i volta s’ha apoderat de la filologia oficial. Carner es troba una mica destemprat. Fabra s’inventa una diabetis ràpidament. Griera parla d’una prescripció facultativa. Esgotades les malalties, el darrer filòleg s’ha de defensar amb una qüestió de principis”.

6



PERE TORDERA

PERE TORDERA

5

