

JAVIER DE LAS MUELAS

“LA GASTRONOMIA ESTÀ CORCADA PER L’AFANY DE PROTAGONISME”

TEXT Toni Vall / FOTO Pere Tordera

11 DE JUNY 2023

Javier de las Muelas (Barcelona, 1955) és un nom referencial de la cocteleria i la restauració a casa nostra. Celebra els 70 anys del seu Montesquiú (ell el porta des del 1991) recuperant tapes clàssiques de tota la vida. Gràcies a ell, parlar de còctels és parlar de gastronomia i li encanta relacionar el seu ofici amb cultura, ciutat i gent. Conversar amb ell és un festival.

M’agradaria ser periodista gastronòmic només per poder fer una crítica de la teva russa del Montesquiú!

Mai és massa tard!

Home, ara ja sí una mica...

Doncs mira, et diré una cosa, a mi el que m’agrada més fer és parlar de coses que no tinguin a veure amb els còctels. M’interessa molt, sempre que puc, aprofundir en la cultura del bar, la socialització, les relacions humanes...

Has escrit bastant sobre això.

Sí, molt. Vaig escriure tres anys al dominical de l’Avui, tres a El Periódico i quatre a La Vanguardia. Em permetia escriure sobre la Dorothy Parker, el Mies van der Rohe, el Romero Brito, el Frank Sinatra, L’últim tango a París... Barrejar temes, connectar-los, no sempre el còctel! Quin gust!

Què és un bar?

Sociologia. Un punt de trobada. Que la gent s’hi trobi bé. La família, els amics, els amors... A la cultura mediterrània en què vivim és fonamental la tarda, l’aperitiu, el vermut. La gent que ve de fora es queda encantada quan comprova què són per a nosaltres els bars.

No seríem com som sense els bars, no hi ha dubte, oi?

Un premi Nobel d’economia va venir al Dry Martini. Ell era molt crític amb els espanyols perquè volen arribar a ser com els nòrdics i els asiàtics en termes d’avenços tecnològics. “No hi arribareu mai”, assegurava. Però, en canvi, no tenia dubtes que el nostre estil de vida és l’enveja de tot arreu. “Han de posar en valor aquest gran triomf seu!”, exclamava. I tenia raó!

Quan te’n vas adonar, d’això?

De petit vivia al barri de Sant Andreu. Davant de casa teníem una bodega de barri de tota la vida. Hi venien vi a granel, el mecànic que demanava un quinto de cervesa, els refrescos, les neveres que funcionaven amb gel... Tenia cinc o sis anys i em quedava allà palplantat i com hipnotitzat per l’espectacle de cada dia.

I hi ha la nit, també, no ens n’oblidem!

Importantíssim!

Les amistats, els amors, la seducció...

Jo sempre dic que la vida es juga amb les copes. Quan hi ha una persona que t’agrada sempre penses com has d’actuar, oi? I molt probablement li proposaràs fer una copa. Si et diu que sí, ja penses que tens un tros de camí fet. Important: has de triar molt bé el bar.

T’he sentit explicar moltes vegades que els bars són els millors platós de rodatge de les nostres vides.

I tant que sí. L’amor, el desamor, els negocis, disfrutar amb els amics. Per això l’eslògan del Montesquiú: “El bar del teu pare i el bar del teu fill”. La teva segona casa.



La personalitat dels bars, costa trobar-la, oi?

Sí, costa molt. N’hi ha molts, moltíssims, cada vegada més. Però molts són franquícies, establiments sense ànima. Cada vegada que una ciutat, un poble o un barri perd un bar amb ànima, em fa mal. Em va passar amb Sant Pol de Mar, amb el restaurant de la Carme Rusalleda i també amb el bar del centre del poble. Quan van tancar, de cop vaig percebre que el poble havia perdut moltíssim.

A mi em va passar amb L’Hostal, el bar mític de Cadaqués. Quan va tancar va ser com si em clavessin un punyal.

Ho entenc perfectament. I l’Hotel Llevant de Llafranc! Són llocs que no s’haurien de perdre.



I es perden! O es *modelnitzen*, així, amb ela, amb tonteria.

Aquí toques un punt important sobre el que et volia preguntar. Aquesta 'modelnització', la sofisticació postissa de la cultura del bar, aquest 'apijament'.

Instagramers!

'Postureo'!

Exacte, fer-se fotos banals, buides, si pot ser prenent-se una copa dalt d'una avioneta millor que millor. Es perd de vista completament el producte i el motiu original: el bar i la companyia. Pura banalització.

Amb la cuina també ha passat?

Sí, a mi sempre m'agrada parlar de cuiners i no de xefs. Perquè és un ofici. Crec que cal més senzillesa i humilitat. Amb els còctels passa el mateix. Un barmán, o com a mi m'agrada dir-ne, un cantiner, té una part fonamental de servei. El meu ofici vol dir cuidar les persones. Per això vaig arribar-hi.

Per cuidar la gent?

És bàsic. Als meus equips sempre els dic el mateix: els protagonistes no som nosaltres sinó el client a qui servim. Els feligresos que arriben al bar. Se'ns ha venut últimament que els cuiners o els barmans són gairebé enginyers aeronàutics. Les coses, per a mi, són molt més senzilles.

A Barcelona quasi no hi ha cambrers.

No, molt pocs.

Gent que fa de cambrer, molta.

És un ofici que s'ha d'aprendre. I sobretot el que t'ha d'agradar és cuidar els altres i ser discret. Si ara ve un cambrer i comença a explicar-te que el vi que t'està servint li recorda una sella de muntar o que la ginebra tal té cent destil·lacions, l'únic que està fent aquest cambrer és tallar la nostra conversa. La gastronomia està corcada per l'afany de protagonisme.

¿Es confon la importància de la litúrgia amb la xerrameca?

Sí. Hi ha un diàleg molt important de l'ofici de cambrer amb el servir, amb la litúrgia religiosa del silenci, el respecte. I s'ha pervertit una mica. Vivim en un temps en què tot ha de ser molt ràpid i molt cridaner. Per què hi ha de posar, tant si com no, nou ingredients en un còctel? Per què s'han de posar tantes herbes en un gintònic? Per què s'han de des- construir unes patates braves? A mi m'agraden les braves de tasca. Les del Mandri, per exemple.

Les del Tomàs són potser les més mítiques, no? T'agraden?

I tant, m'encanten! Tenen un pèl massa d'allioli... I a mi l'all em costa una mica... Però són molt bones!

Per què les braves agraden tant?

Perquè són molt eficaces i venen sempre de gust. La patata és un aliment molt interessant. N'hi ha centenars de varietats i és tot un art fer-les bé. El fregit és bàsic, i la salsa, esclar. M'agraden les braves de sempre!

Estàvem amb l'ofici de cambrer. "Veure, escoltar, callar" és la millor recepta?

Sí, sempre estar un pas enrere. No ser invasiu.

Amb els teus equips ho cuides especialment?

Molt. Al Dry Martini moltes vegades venen clients coneguts. Tenim la norma de no comentar mai res. ¿Recordes fa anys la trobada famosa del Laporta i el Rosell a l'Speak Easy?

I tant.

D'allà dins no en va sortir res. Ho van comentar ells. Fa poc vam tenir el Tarantino sis hores al Dry. Es va voler fer una foto amb l'equip dins la barra però allà ningú va dir res, ningú s'hi va acostar, i es va respectar la seva intimitat al 100%. I pocs dies després, amb la Susan Sarandon a l'Speak Easy, exactament igual.

Des d'un punt de vista laboral, com veus l'ofici?

Nosaltres el cuidem molt. Vuit hores diàries, bona retribució i professionals al 100%.

El país ha tendit a un model estacional, de contractes temporals i sous precaris.

Si t'agrada el que fas, si estudies l'ofici, si t'esforces, pots entrar en una escala professional amb sous bons. El problema és que molts oficis s'han devaluat molt. Avui en dia, pot guanyar més un electricista o un cambrer de cert nivell que no pas un jove advocat que entra a treballar en un despatx i és becari durant tres anys.

Tu anaves per metge...

Sí, vaig estar dos anys al departament de psiquiatria del Clínic. Després vaig vendre còmics i vaig treballar amb el Gay Mercader en el camp de la promoció musical. Així vaig descobrir una altra interpretació de la vida. Com que m'agrada tant la gent va ser una gran descoberta!

I vas obrir el Gimlet.

El 31 de desembre de 1979. Tenia 23 anys i és el més revolucionari que he fet mai. Abans, de cocteries només n'hi havia als grans hotels, i enfocades a clients d'edat avançada. Amb el Gimlet vaig crear un local autònom i adreçat a la gent jove.

"L'alcohol s'ha de portar amb seny. Pot provocar molt de plaer i molt de patiment"

I després el Nick Havanna.

Ui, allò va ser un terratrèmol. Una interpretació molt més àmplia del concepte de l'espai d'oci. Còctels però també música i ball. I oberts a la cultura: jornades de ballet, presentacions de llibres, teatre, música... Al Nick vam tenir la primera màquina de vènding de llibres d'Espanya.

I en ple boom del disseny barceloní.

El vaig obrir el 1986, Barcelona estava en ebullició, la candidatura olímpica, la transformació de la ciutat... Caldria recuperar aquell esperit de Barcelona.

Després hi arribarem, a això. Però abans, què et sembla la frase "De l'abstemi no te'n refiïs"?

Jo bec molt poc! M'agrada el factor social de l'alcohol però no té sentit arribar a l'extrem d'aquesta frase. Sempre depèn de l'estat d'ànim de cadascú. I és important sempre beure amb intel·ligència. Allò de "Digue'm com beus i et diré qui ets" és molt veritat.

Què has après d'això?

Que l'alcohol s'ha de portar amb control i seny. Pot provocar molt de plaer i també molt de patiment.

Has conegut molts alcohòlics?

Per desgràcia, sí. Quan treballava al Clínic era habitual. I he tingut amics amb problemes d'aquest tipus. Sempre m'hi he implicat molt. He intentat ajudar. És un món molt fosc. Igual que les drogues, esclar. Vaig veure de prop el boom de l'heroïna. Molts ja no hi són. Com a refugi, les drogues són males companyies. I encara més si hi afegim la gran xacra de la solitud.

Ara estem en ple cicle electoral, en plena ressaca d'eleccions municipals, com veus Barcelona?

Estic preocupat. No veig els polítics en disposició de cuidar la ciutat. Veig una Barcelona molt bruta i deixada. Amb un problema seriós de seguretat. I em preocupa que sembli que hem d'anar tots en bicicleta o patinet elèctric. Qui sentit té que la Via Augusta en molts trams només tingui un carril?

Una ciutat apagada?

Molt apagada. Els polítics hi tenen responsabilitat però també el ciutadà. Ens ho hem de creure més! Cal posar més en valor la ciutat i hem de ser més acollidors. Els catalans som tímids i això ens fa tancar-nos massa. Ens hem d'obrir més!

Ha sortit de mare el turisme?

Una altra qüestió que requereix equilibri. El problema del turisme és global, està massificat. Els preus assequibles dels vols han estès una democratització total i també una inexorable banalització del turisme. Cal contenció, mesures, treballar-ho de manera científica a nivell global. L'ésser humà és molt depredador.

Comptar la gent que pot entrar?

Per exemple. Als parcs naturals es fa, oi? Els creuers s'han de regular. Tant pel que fa a la gent com a la sostenibilitat. Controlar-ho és un art i una via de treball molt interessant.

Què és el millor que has fet?

Contribuir a la felicitat de la gent. Que la gent em pari i m'agraeixi haver treballat perquè els meus bars formin part fonamental de la seva vida. ●

